

Eet organische spullen

Wie kookt moet vandaag de dag veel Engels of nep-Engels gebruiken. Engels is de kooktaal bij uitstek geworden. Op allerlei gerechten doe je bijvoorbeeld een 'topping' – zou niet eens weten hoe je dat in het Nederlands moest zeggen. Een afdeklaagje? Klinkt meer naar schilderen. En je eet natuurlijk de halve dag comfortfood of soulfood en je drinkt smoothies (een woord dat geen mens kan uitspreken) en je koopt geen biologische spullen maar 'organisch'.

Organic is het hippe zusje van biologisch. Hoewel de natuurwinkels hun best hebben gedaan om met de tijd mee te gaan en de medewerkers hun beruchte zelfgebreide sokken hebben uitgetrokken en de inkopers niet alleen meer onbespoten peulen en allerlei vegetarische 'spreads' (zie je wel) inslaan, is organic toch echt een graadje modieuzer en leuker dan biologisch. In opkomende winkelstraten zitten ineens organic winkels, vlak naast de nieuwe bakkers die weer zelf brood zijn gaan bakken in plaats van die glibberbroden met varkenshaar (broodverbeteraar) erin. Nu moet ik toegeven dat het woord 'biologisch' niet zo'n gelukkige keuze is voor biologische spullen. Biologisch lijkt voor veel mensen te veel op bio-industrieel. Wat bedoelt iemand als-ie het over 'biovlees' heeft? Dat de voormalige dieren

Harissakip met raket en grapefruit

4 personen

8 kippenpoten
4 el zelfgemaakte harissa
1/4 liter dikke Griekse yoghurt
2 rode grapefruits
twee handjes raketsla
sap van 1 citroen
sap van 1 rode grapefruit
evenveel honing als grapefruitsap
1 steranijs
snufje kaneel

echte klaver aten in een zonnige weide, of dat ze in rottige hokjes tot bloedarmoedig blank kalfsvlees werden opgefokt?

Een geweldig succes van Wakker Dier trouwens, dat de supermarkten nu bijna allemaal zijn gestopt met de verkoop van dat mishandelde-dierenvlees. Maar hoe gaan we het nieuwe kalfsvlees noemen als het niet 'biologisch' moet zijn? Organic vind ik ook stom, voor in Nederland. En 'organisch' – wat mensen natuurlijk gaan gebruiken, net zoals ze 'globaal' zeggen als ze 'global' bedoelen – slaat helemaal nergens op.

Maar we moeten koken. In het weekend een zeer heerlijke in harissa en yoghurt gemarineerde, eh, 'vrije' kip gegeten, althans:


vrije kippenpootjes, met raketsla van de biologische groentenstal die lekker peperig smaakte.

Snijd de kippenpoten op drie plaats in. Meng de (zelfgemaakte, die is veel kruidiger en het is tenslotte een werkje van niets, zie nrc.nl/thuishok) harissa met de yoghurt en laat de poten een halve dag marinieren in de ijskast of de kelder.

Verwarm de oven voor op 220 graden en leg de kippenpoten met hun marinade en bestrooid met zout op een ovenschaal naast elkaar. Bak ze een kwartier, draai de oven dan naar 200 graden en bak ze nog twintig minuten. Prik er even in voor de zekerheid.

Maak terwijl de kip braadt een sausje door het grapefruitsap, het citroensap, de honing, de steranijs en de kaneel in een pannetje in te laten koken tot ongeveer een derde. Wel een beetje opletten, anders wordt het toffee in plaats van saus.

Pel de grapefruits en snijd de partjes los. Leg een dotje raketsla op elk bord, schik daar de grapefruitpartjes bovenop en giet er een klein scheutje olijfolie overheen. Leg de hete kip daarbovenop en giet er wat van de saus over. Het is zoet en pittig en een beetje bitter van de grapefruit en de raketsla – echt lekker. Modern. Organisch, zal ik maar zeggen.

 Lees alle recepten en reageer op nrc.nl/thuishok