

Woensdag 8 september 2021

Nieuwe informateur Remkes: 'Geduld samenleving wordt op de proef gesteld'

Salade van kip en bloemkoolrijst

Dankzij Paulien Cornelisse ontdek ik vandaag dat long-covid iets anders is dan covid die vooral in de longen zit. Het blijkt dat Nederland het Engelse 'long covid' onvertaald overgenomen heeft. Het betekent dus eigenlijk een langdurige covid. Of liever gezegd, de covid is chronisch geworden. Gelukkig bevind ik mij in goed gezelschap, want ook Paulien merkte het pas onlangs toen ze dezelfde term in het Engels hoorde, waar ze lung covid had verwacht. Hoeveel mensen in Nederland zullen deze term niet verkeerd interpreteren. Zoek je op internet naar long-covid dan wordt op de site van het RIVM wel uitgelegd wat het is. Maar waarom hoorde ik dat nooit eerder? In dat geval ken ik wel een paar mensen met long-covid. Helaas.

Vanochtend een zoom-vergadering. Weer een aantal lieve mensen zien die ik al anderhalf jaar niet meer in levenden lijve heb gezien. Ruim twee uur duurt de vergadering. Daarna snel lunchen en op de fiets. Lief denkt dat ik de natuur in ga. Ik haat het om te liegen. Nou ja, liegen is het niet echt. Ik vertel gewoon niets.

Dit keer staat een man mij op te wachten. Nog sneller dan de dame loodst hij mij het piepkleine huisje door. Slechts één kamer. Wonen, slapen en werken in dezelfde ruimte. Dat heb ik zelfs in mijn studio thuis niet, daar heb ik twee ruimtes tot mijn beschikking. Ook de snelheid voor mijn antwoord is verhoogd, ik moet deze keer binnen één uur beslissen. Weer kan ik het niet, weer denk ik aan de woorden van Lief bij de Friese meren. Ik besluit niet eens een uur te wachten, laat de man meteen weten dat ik het niet doe omdat ik het te klein vind. Moedeloos fietst ik nog wat rond voor ik terug naar huis ga. Met de winter in zicht moet het toch een keer lukken.

Het is een heel warme dag vandaag. Op het menu staat een quiche, maar alle ingrediënten daarvoor kunnen wachten. We kiezen ervoor een koude maaltijdsalade te maken. Een salade met bloemkoolrijst. Redelijk koolhydraatarm dus. Niet dat wij daar speciaal voor gaan, maar het is nooit verkeerd om af en toe wat minder koolhydraten te gebruiken. Naast de bloemkoolrijst zat er veldsla, gerookte kip, gele wortel, ui, kokos en geroosterde sesamzaadjes in de salade.

Over de salade ging een rendang-dressing. Dat recept deel ik graag. Goed te bewaren in de koelkast, maar ook in porties in te vriezen. Gaat heel goed in ijsblokjesvormen.

Ingrediënten:

100 gr uien
3 tenen knoflook
3 cm gember
2 theelepels laos
1 theelepel korianderzaad
0,5 theelepel kaneel
1 theelepel komijn
rode peper
snuf gemalen kruidnagel
scheutje zonnebloem olie

7 kemiri-noten
1 eetlepel ketjap
water

Bereiding:

Hak de uien, knoflook en gember grof en doe in een keukenmachine. Voeg de kemiri-noten toe en hak kort door elkaar.

Voeg de kruiden zoals laos, korianderzaad, kaneel, komijn, kruidnagel en de rode peper toe. Mix door elkaar tot een puree, je kunt deze naar smaak heel fijn of wat grover laten.

Doe dan de olie en ketjap erbij en mix nogmaals goed door elkaar. Verdun met wat tot de door jou gewenste dikte. Gebruik de dressing meteen of bewaar hem in een goed afgesloten potje in de koelkast.