

SALADE NIÇOISE

Het is halftwee op een zonnige donderdag in Horta, de Antwerpse brasserie tussen de drukke Wapper en het Theaterplein. Winkelende dames, toeristen en de occasionele zakenman nestelen zich op het terras. Chef Alain Vermeir stuurt ondertussen zijn vijftiende salade niçoise van de dag de keuken uit. De salade is niet alleen een klassieker uit de mediterrane gastronomie, ook bij Horta heeft zij een vaste plaats verworven, sinds de brasserie negen jaar geleden haar deuren opende. “Tijdens warme zomerdagen serveert Horta er tot tweehonderd per week,” zegt Alain Vermeir.

Salade niçoise is dan wel een klassieker, toch bestaan er tientallen varianten van. Met of zonder aardappelen. Met komkommer. Met artisjok. Zwarte olijven? Of groene? Basilicumblaadjes? Of gewone sla? Zelfs over de aanwezigheid van tonijn, toch een vitaal onderdeel van een salade niçoise, lopen de meningen uiteen. In zijn boek *La Cuisine à Nice* uit 1903, laat culinair auteur Henri Heyraud de vis achterwege. Zelfs een blaadje sla is in die oerversie van de salade niçoise niet te bespeuren. Wel tomaten, zwarte olijven en ansjovisfilets. Die heilige drievuldigheid is sindsdien terug te vinden in elk recept. Ook *haricots verts* (sperziebonen of prinsessenbonen) en hardgekookte eieren behoren vandaag tot de standaarduitrusting van elke salade niçoise. “Bij Horta komen daar nog enkele vaste ingrediënten bij,” zegt Alain Vermeir. “Om het gerecht frisheid te geven gebruiken we rode ui en appelkappers. En we werken het af met een moot kort gebakken tonijn. Daardoor tillen we het gerechtje toch op tot een hoger niveau.”

TEKST: JAN SCHEIDTWEILER

Tonijn: op elke salade niçoise bij Horta komt een moot yellowfin-tonijn van 120 gram. De keuken verwerkt elke dag 20 kilogram tonijn. Naast de salade wordt die ook gebruikt in een wokschotel en een pastagerecht. De tonijn wordt normaal kort saignant geschroeid en afgewerkt met peper en fleur de sel. Maar klanten kunnen ook zelf hun bakwijze kiezen – van bleu froid tot goed doorbakken.

Drie soorten sla: radicchio, fijne frisee en eikenbladsla brengen een krokante toets en wat bitterheid in de mediterrane salade.

Rode ui: familie van de gewone, witte uienrassen. De bovenste lagen van elke schil bevatten rode pigmenten.

Zwarte olijven: Horta gebruikt ontpitte, zwarte Spaanse olijven. Die worden in de keuken gemarineerd in olijfolie, basilicum, koriander, platte peterselie, tijm, laurier, citroen en sambal.

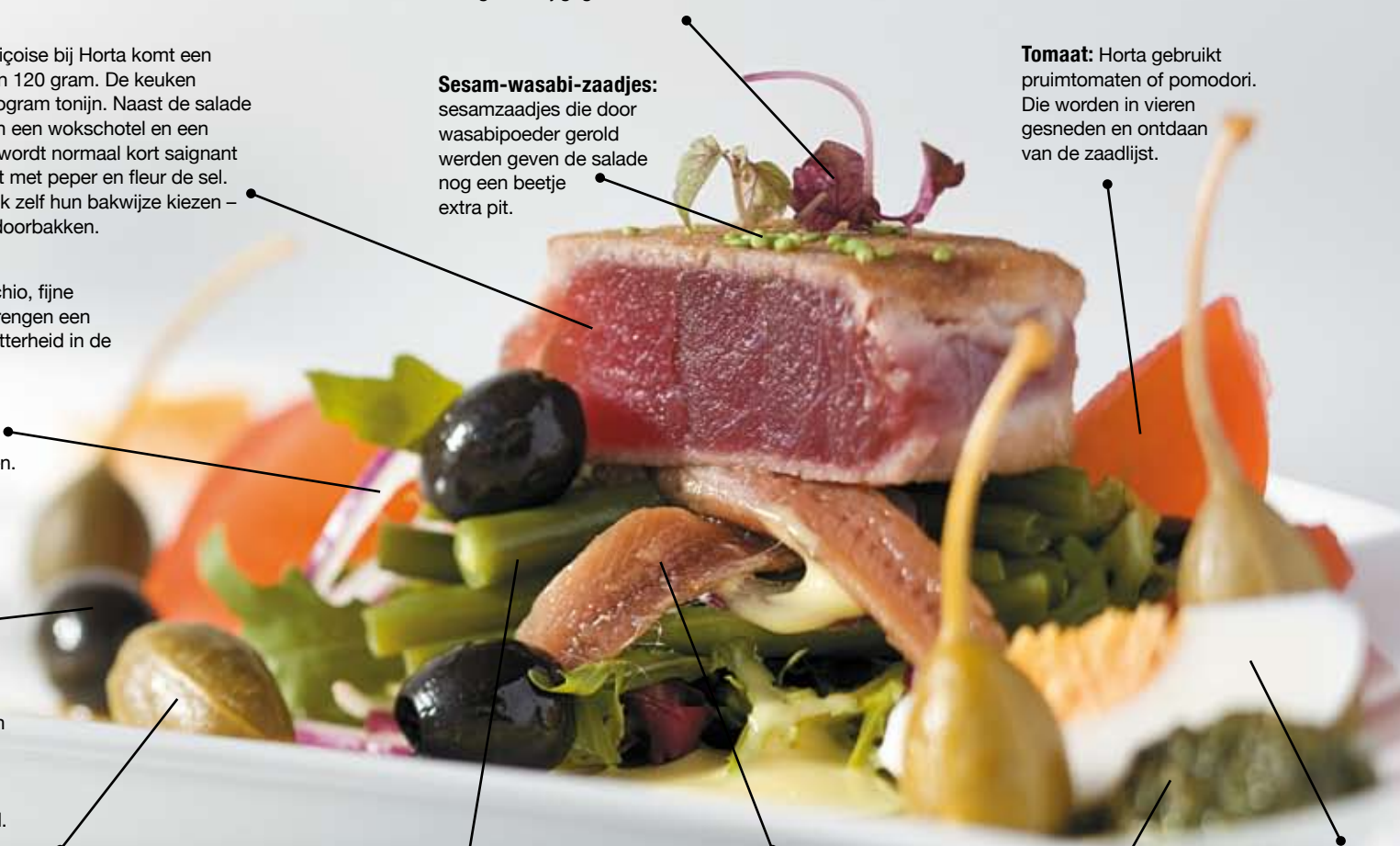
Appelkappers: dit zijn de nog ongeopende bloemknoppen van een mediterrane struik, de capparispinos. De grotere appelkappers bestaan uit de volledige zaadpeul van die struik. Kappers worden opgelegd in pikel, azijn of zout.

Groene en paarse shiso: deze plant is verwant aan munt en wordt al eeuwen in de Aziatische keuken gebruikt. De blaadjes duiken typisch op in Japanse sushi-restaurants. Japanners eten shiso doorgaans bij gegrild vlees.

Sesam-wasabi-zaadjes: sesamzaadjes die door wasabipoeder gerold werden geven de salade nog een beetje extra pit.

Horta-dressing: de combinatie van mosterd, azijn, peper, zout en mayonaise maakt de salade een tikje smeuijer.

Tomaat: Horta gebruikt pruimtomaten of pomodori. Die worden in vieren gesneden en ontdaan van de zaadlijst.



Ansjovis: de meeste ansjovis die in de handel te koop is, wordt bewaard op olie. Maar Alain Vermeir verkiest Marokkaanse ansjovis die bewaard werd in zout. “Veel pittiger.”

Prinsessenboontjes: beetgaar gekookt in lichtgezouten water. Daarna worden ze gekoeld in ijswater. Zo behouden ze hun frisse kleur.

Pesto: aan deze klassieke Italiaanse saus van olijfolie, basilicum, pijnboompitten, look en Parmezaanse kaas wordt in Horta nog wat rucola toegevoegd.