

Bij kaarslicht in de schuur: de aubergine staat op het menu

'S-GRAVENZANDE

Twee chic gedekte tafels met kandelaars en speciaal gevouwen servetten, het is een beeld dat je niet snel verwacht in een schuur. Toch vormde de bedrijfsschuur van auberginekwekerij Van Onselen in 's-Gravenzande afgelopen zaterdag het toneel voor een kookworkshop met aansluitend diner. A8, zoals een samenwerkingsverband van auberginetelers heet, was de initiatiefnemer.

De deelnemers hadden de workshop gewonnen door een recept met aubergines in te sturen. Deze receptenwedstrijd was onderdeel van de campagne *colourfultaste.nl*, waarmee A8 de aubergine op de kaart wil zetten.

„In Nederland eet slechts één op de tien mensen aubergines,” legt Remco van der Hoeven, zegsman van A8, uit. „Om de aubergine te promoten hebben we daarom ook koks in supermarkten laten koken. Mensen moeten weten hoe je een aubergine kunt bereiden.”

Dat liet Ingrid van der Arend de deelnemers zien. „Een aubergine is

een veelzijdige vrucht. Je kunt ze allerlei smaken geven door kruiden, knoflook of pasta toe te voegen. Het is niet echt een vleesvervanger, omdat er weinig eiwitten in zitten, maar het heeft wel die vlezige structuur. Veel mensen denken er gewoon niet aan.”

Nadat kweker Piet van Onselen, die zelf trouwens geen aubergines eet, met enkele vers gesneden aubergines aankwam, was het de beurt aan de deelnemers. Er werd lustig op los gehakt, gesneden en gekookt. Jacqueline en Herman van Velzen uit Leiden maakten de voorgerechten. „We koken allebei graag,” liet Jacqueline weten, terwijl ze de laatste hand legde aan de auberginerolletjes. „En we vinden het leuk om dingen uit te proberen.”

Het resultaat is een rijke geur aan gegrilde aubergines en even later een auberginerijk diner bij kaarslicht. „We eten ze niet heel veel,” zeggen de Van Velzens, „maar het past goed bij pasta's of bij Grieks eten.”

■ Recepten? Op www.aubergine.nl.