

TUINBONEN SALADE

In Rome begint het voorjaar als de fave, de tuinbonen, weer verkrijgbaar zijn. Op de markt is het een drukte van jewelste bij de groentekramen die de tuinbonen als eerste aanbieden – de Romeinen ruiken het voorjaar en zijn er als de kippen bij om de eerste tuinbonen te bemachtigen.



Een van de traditionele gerechten die in het voorjaar veel gegeten worden is fave e pecorino: de tuinbonen worden simpelweg gedopt (omdat de tuinbonen nog zo jong zijn hoeven ze niet dubbelgedopt te worden, al maakt het dubbeldoppen de boontjes nog lekkerder), besprenkeld met goeie olijfolie en gegeten met krullen of blokjes pecorino. Simpler kan bijna niet, maar tuinbonen smaakten nog nooit zo heerlijk als in het eerste voorjaarszonnetje op een Romeins terrasje.

Uiteraard lenen de jonge, groene tuinboontjes zich uitstekend voor pasta of risotto. Op Sicilië, waar zowel het voorjaar als de tuinbonen eerder arriveren, proefde ik in april al de pasta primavera, met naast verse tuinboontjes ook groene asperges, venkel en sperzieboontjes in de hoofdrol. Makkelijk op tafel, en een goed excuus om veel voorjaarsbodes in huis te halen