

Recept voor een Ongewone Limburger, *niét Geert Wilders*

Limburger, wie of wat ben je?

*Een Belgduitser? Een Pruis-
fransoos?*

Hollander, ik ben een mens

Mijn oproep aan culinair Limburg om een Ongewone Limburger, *niét Geert Wilders*, namelijk een smakelijke *Vega* Limburger te ontwikkelen, is inmiddels op meer dan voortreffelijke wijze beantwoord door Gerard 'Sjraar' Peters, de rustend chefkok van het vermaarde twee sterrenrestaurant “Prinses Juliana” in Valkenburg – Houthem, helaas allang gesloten

Zijn *Consommé Orange*, zijn *Sole Julienne*, zijn *Steak Prince Bernhard* waren fameus tot ver 'in de Belgique'.

Na zijn pensionering is Sjraar zich gaan toeleggen op *vegan* koken. En ook daarin wist hij al spoedig weer zichzelf te overstijgen. “Sjraar is het, die mijn generatie chefkoks tot *vegan* koken heeft weten te brengen.” aldus Johnny de Boer van de Librije in Zwolle: “Hij is qua vegetarisch de absolute meester!”

Hier volgt het recept van Sjraar:

Uitgangspunt van zijn creatie : *De mildgroene heuvels van Limburg met hun zonoevergoten aspergevelden, omringd door dito weelderige wijngaarden, dat alles moet in de Vega Limburger te proeven zijn...*”

Men neme een *Italiaanse* bol – Limburg is immers het Italië van Nederland... – en snijdt deze door midden.

Besmeer dan beide zijden met een pesto van *dwerg-groenten* (1)

Beleg de met pesto besmeerde onderzijde met *Radijs* (2), *Zonnebloem* (3) en *Erwten* (4)

Leg daarop heerlijk, zacht gegaarde, lauwwarme, rijpe aspergepunten.

En leg tot slot de met pesto besmeerde bovenkant op de zacht gegaarde asperges.

Bon appetit!

Noten:

(1) Dwerggroenten:

erwten, zonnebloem, radijs, cashewnoten, extra vierde olijfolie, knoflook, citroen en edelgistenvlokken

Dwergen - Was het Kleine Volkje homofiel?

De verhouding van de 7 dwergen
tot Sneeuwwitje, bv.
was in elk geval louter platonisch

Niet Doc, Happy, Grumpy, Sneezy
Bashful, Sneezy of Dopey

maar de Prins van Lippe Biesterfeld
heeft haar gedefloreerd...

(2) Radijs:

pittig en peperig, versterkt spierweefsel, stimuleert het sapverteringsstelsel en verbetert het.

De Hof van Eden was een Tuin van Eetlust...
waarin gelukzalig
thuis kokkin Eva & haar partner sommelier Adam

Pa Radijs

(3) Zonnebloem:

verse nootachtige smaak, herstelt spierweefsel, versterkt skelet- en neurologische systemen, helpt de darmflora gezond te houden en is een natuurlijk slijmoplossend middel voor congestie.

Zonnebloemen, vraag God
of hij Vincent van Gogh schilderen wil
én kan...

(4) Erwten:

zoet en knapperig, rijk aan antioxidanten en caroteen, stabiliseert de

bloedsuikerspiegel van diabetici.

De prinses op de (kikker-)
erwt
wie kust haar wakker??

Wij met z'n eco-allen!

Naschrift:

Is dit soms 'een Nijhoffje'? *Er staat niet wat er staat ...*

Is de verborgen boodschap van deze tekst dat er wel degelijk een Ongewone
Limburger onder ons is?

Een hoogst culinair ogende, nl de *Green Deal* Eurolimburger Frans Timmermans,
woonachtig in de Heerlijkheid Heerlen?

En het antwoord is:*****. *gone with the wind ...*