



Contact maken door samen te eten

Al tien jaar dekken de deelnemers van de Utrechtse eetclub *Wat Schaft de PoOt* iedere maand de tafel om samen te eten. In een tijd waarin mensen moe raken van sociale media viert WSDP het echte contact en gesprekken die verder gaan dan 140 tekens.

Op dinsdag 25 juni tijdens het Midzomergracht festival komt de groep samen in Park Lepelenburg voor een Midzomerpicknick. Aspirant deelnemers zijn van harte welkom om nader kennis te maken en natuurlijk een hapje mee te eten. We vroegen de beide coördinatoren Jan Roelants en Bas de Koning naar de achtergrond van WSDP en ontfselden een favoriet picknick recept.

Wat is het idee achter WSDP?

Jan: "Tien jaar geleden hebben de oprichters het bedacht als een voortzetting van de eetclub die ze hadden in hun studententijd. Waarom niet een eetclub voor gays? Dat idee is uiteindelijk uitgegroeid tot *Wat Schaft de PoOt*. En eigenlijk borduren wij nu nog steeds voort op de formule die zij toen bedacht hebben." Bas vult aan: "Het is eigenlijk een hele

laagdrempelige en gezellige manier om snel mensen te leren kennen en de weg door de stad te leren. Toen ik drie jaar geleden in Utrecht kwam wonen, kende ik nog niet veel mensen maar in sneltreinvaart bouw je op deze manier een sociaal netwerk op."

Kan dat niet gewoon in de kroeg of via social media?

Bas: "Natuurlijk kan dat, maar mijn

Recept Zalmballen met wasabi & sesamzaad

INGREDIENTEN

- 500 gr zalmfilet zonder vel
- 1 ei
- 3 lenteu'tjes in dunne ringen
- 1 eetl gehakte gember
- 1 theel wasabi-poeder
- 2 eetl gehakte koriander
- 1 eetl citroensap
- 1 eetl sojasaus
- 1 handvol Panko
- 3 eetl zwarte sesamzaadjes
- 3 eetl witte sesamzaadjes
- peper en zout

- Verwarm de oven op 220 graden.
- Snijd de zalm in blokjes van 2cm en leg ze 20 minuten in de vriezer. Maal ze daarna met de pulseerstand in de keukenmachine tot gehakt (niet te lang want anders heb je pap).
- Klop het ei en meng vervolgens het zalmgehakt, de lente ui, gember, wasabi, citroensap, sojasaus, zout en peper door elkaar. Meng vervolgens met de Panko.
- Rooster vervolgens de sesamzaadjes.
- Draai 12 tot 16 balletjes van elk ongeveer 5cm groot. Rol ze door de sesamzaadjes en leg ze op een met bakpapier bekleede bakplaat.
- Leg ze 10 minuten in de oven (draai ze na 5 minuten om).
- Laat afkoelen, koud en warm zijn ze allebei heerlijk.
- Gebruik als dipsaus Kikoman sojasaus.

Recept Pan Bagna met geitenkaas

INGREDIENTEN

- 1 kleine rode ui in ringen
- 1 vers stokbrood
- 3 rijpe roma-tomaten in dunne plakjes
- 1 kleine groene paprika in dunne repen
- 200 g geitenkaas in plakken
- 12 zwarte olijven in ringen
- Basilicum
- Zout en peper
- Olijfolie

- Week de uienringen minimaal een uur in koud water.
- Snijd het stokbrood in de lengte door en bestrijk met olijfolie.
- Leg plakjes geitenkaas en de tomaat op 1 kant en strooi zout en peper. Leg dit heel even in de oven (180 graden) totdat de geitenkaas licht smelt.
- Voeg vervolgens de andere ingrediënten toe tot het een mooi belegd stokbrood is. Leg de andere helft van het stokbrood erop en druk goed aan.
- Rol stevig in huishoudfolie en leg in de koelkast.
- Snijd het brood in partjes voor gebruik.

ervaring is dat social media toch vooral heel oppervlakkig contact is. Eerlijk gezegd zijn de gesprekken aan tafel met echte mensen voor mij veel waardevoller dan selfies liken via Instagram."

Moet je niet keigoed kunnen koken voor deze groep?

Jan en Bas in koor "Nee joh". Jeroen: "Sterker nog, een goede WSDP avond

staat of valt met hoe gastvrij je bent. Een avond kan supergezellig zijn met een simpele, voedzame maaltijd."

En dan de hamvraag, wat neem je mee naar de picknick?

Bas: "Vorig jaar had ik zalmballen gemaakt, en sindsdien smeeft menigeen om dat recept dus misschien dit jaar maar weer." Jan: "Maar als je een gevuld stokbrood meeneemt zijn

we even gelukkig, het gaat immers om de gezelligheid."

Wil je meer weten over *Wat schaft de PoOt*, kijk dan op www.watschaftdepoot.nl of mail naar watschaftdepoot@hotmail.com