



Staatsliedenpaspoort en Staatsliedenbier.' Nu doet weinig meer aan die tijd denken.

Brede wandelpromenade

Aan De Wittenkade zit Rooster, een gezellig buurtcafé waar Olga graag komt. 'Vrienden van mij wonen om de hoek. Met hen drink ik hier graag wat of daar bij de bankjes aan het water.' Over de brug, bij de Jacob Catskade opent de buurt zich aan het water. Het voorjaarszonnetje is nog zwak, maar er zijn al heel wat buurtbewoners te vinden op de brede wandelpromenade

of op de bankjes met zicht op Kattensloot. 'Vroeger zaten hier veel loodsen en bedrijfjes. Nu is het een woongebied met aan beide kanten van het water nieuwbouwwoningen.'

Vandaag kippendijen

In De Wittenstraat valt vooral de mooie Nassaukerk in Amsterdamse Schoolstijl op, en dan zit om de hoek slagerij Alhoceima. Al 40 jaar, staat op de vlag aan de gevel. 'Mijn vader is hier in 1977 begonnen,' vertelt een trotse Mohamed Ali die de zaak vorig jaar van zijn oudere broer

overnam. 'De kofte is hier zo heerlijk,' zegt Olga. 'Maar vandaag kom ik voor de kippen-dijen.' Bij het weggaan krijgen we allemaal een stukje van de pittige grillworst. Bij de goed gesorteerde Bario Markt aan de overkant koopt Olga romainesla, zoete aardappel en pastinaak. In de schappen veel soorten couscous, pasta, rijst. Ook de vitrine met olijven, humus, dadels abrikozen ziet er heel aantrekkelijk uit.

Checkpoint Charlie

De boodschappen zijn gedaan, maar voordat



we naar Olga's huis teruggaan lopen we nog even langs Checkpoint Charlie. Een vriend van Olga is hier de uitbater en sindsdien komt Olga er geregeld voor een drankje. 'Laatst hebben we daar met ons team de popquiz gewonnen.' Eenmaal thuis zet Olga de kip, zoete aardappel en pastinaak in de oven. De salade is in een handomdraai gemaakt.

Samen aan de picknicktafel

De zon blijft schijnen en de picknicktafel op het Van Beuningenplein is gedekt. Er spelen

veel kinderen op de schommels en glijbanen. Ouders en oppassen kijken toe vanaf de houten trappen. Het in 2011 vernieuwde plein biedt voor elk wat wils, met een café en restaurant, een basketbal/voetbalveld, een speeltuin, picknicktafels en bankjes. De mannen van Van Wijk Vastgoedonderhoud schuiven graag even aan voor de maaltijdsalade en een praatje. 'Heerlijk mevrouw!' ■

Tekst Caroline Freniks | Fotografie Jean-Pierre Jans

Recept: Maaltijdsalade van Olga met kip, zoete aardappel en pastinaak

Aantal personen: 4

Ingrediënten:

- 1 zoete aardappel
- 1 pastinaak
- olijfolie, zout en peper
- 2 kippendijen (400 gram)
- cajun kruidenmix
- ontbijtspek in plakjes (100 gram)
- 2 kleine gemsla of 1 grote romainesla
- 4 eetlepels mayonaise
- 1 eetlepel grove mosterd
- 2 eetlepels azijn

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Schil de zoete aardappel en de pastinaak en snij ze in kleine blokjes. Besprenkel ze met olijfolie, zout en peper. Smeer de kippendijen in met de cajun kruidenmix.

Zet alles tegelijk in de oven. Prik na 20 minuten in de blokjes om te testen of ze zacht zijn. Haal alles uit de oven en laat even afkoelen.

Doe ondertussen de plakjes ontbijtspek in de oven op 140 graden. Als ze knapperig zijn, na 20 of 30 minuten, kunnen ze eruit.

Snij de sla in reepjes.

Snij de kip ook in reepjes en meng zoete aardappel, pastinaak en sla door elkaar.

Maak van de mayonaise, mosterd en azijn een lekkere dressing en meng die door de salade. Zet de knapperige ontbijtspekplakjes rechtop in de salade.

Lekker met een stokbroodje erbij.

Eet smakelijk!

