

Captain's Dinner

Op de schepen van de Holland-Amerika Lijn was het tijdens de Trans Atlantische oversteek de gewoonte op de eerste en de een na laatste avond een Captain's Dinner te organiseren.



De kapitein gaf dan in galatenu *acte de présence*. De passagiers waren gekleed in smoking en avondkleding. De kapitein had een eigen tafel middenin de eetzaal. Prominente gasten kregen op voorspraak van de directie van de HAL een uitnodiging om aan de tafel van de kapitein te dineren.

De bediening, de zogenoemde zwarte brigade, sloofde zich uit door de tafel tot in de perfectie op te dekken met zilveren bestek en kostbaar serviesgoed. Voor de keukenbrigade betekende het *Captain's Dinner* een uitdaging: zes tot acht gangen met de meest fantastische gerechten, waarbij men per gang meestal ook nog kon kiezen uit meerdere gerechten. Het sluitstuk van het diner vormde steevast *Baked Alaska*: brandende ijstaarten die werden binnengebracht in een verduisterde eetzaal.

Het gerecht met kapucijners dat wij veelal als *Captain's Dinner* kennen, werd op de schepen van de HAL geserveerd als lunchgerecht. Over de herkomst van dit gerecht doen verschillende verhalen de ronde. Peulvruchten, zoutvlees en uien waren jarenlang vaste kost voor de bemanning op Nederlandse schepen. Zo nu en dan werd deze sobere maaltijd door de kapitein aangevuld met augurken en uitjes. Dat moet dan een waar feestmaal zijn geweest!

Captain's Dinner

Voor vier personen heb je nodig:

Een pot of blik kapucijners (ongeveer 1 kg), afgespoeld en uitgelekt, 4 kruimig gekookte aardappelen in blokjes, 1 warme Gelderse rookworst, 250 gram mager spek in blokjes, 2 uien in dunne ringen gesneden en 1 ui fijn gehakt. Zout en peper naar smaak.

Voor de garnering: kleine augurkjes, zilveruitjes, mosterd en piccalilly.

Zo maak je het:

Bak de spekblokjes in een ruime droge pan goudbruin. Schep ze met een schuimspaan uit de pan en laat ze uitlekken op een stuk keukenpapier. Bak de uienringen in het achtergebleven spekvet op laag vuur al omscheppend goudbruin. Meng er de kapucijners en gebakken spekblokjes door en breng op smaak met zout en peper.

Zo serveer je *Captain's Dinner*:

Schep de kapucijners met spek en ui in diepe borden. Verdeel de stukjes warme aardappel erover. Serveer de gesnipperde rauwe ui, de augurkjes, zilveruitjes, mosterd en piccalilly in kleine schaalpjes bij de kapucijners. Eet de kapucijners met een lepel.

Bon appétit!

DIT IS HET... **EINDE!!!**



Mieke Hollebrand-Bonsang

Bron: Sandra van Berkum en Tal Maes – Captain's Dinner