

### Sweet Kentucky Ham, Creamin' Boogie, Figs

'Let's Eat Home' is de veelzeggende titel van een compositie van pianist David Frishberg. Hij stond bij vrienden en collega-muzikanten bekend als liefhebber van lekker eten en drinken. Vooral zijn gevarieerde pasta gerechten spraken tot de verbeelding. Een van zijn lievelingsgerechten was 'Spaghetti al Estuado', dat hij ooit in New York kreeg voorgeschoteld door jazzcriticus Stuart Troup.

Het recept van dit gerecht, dat bij Frishberg thuis veel navolging heeft gekregen, staat vermeld in de zeer lezenswaardige publicatie 'Jazz Cooks. Portraits And Recipes Of The Greats' uit 1992. In zijn spel combineerde Frishberg boogie-woogie, blues, stride piano, blues en bebop tot een harmonieus geheel. Hij heeft gespeeld met ondermeer Ben Webster, Jimmy Rushing, Dicky Wells, Bud Freeman, Zoot Sims en Al Cohn. Als componist en arrangeur heeft Frishberg ook liedjes geschreven voor Rosemary Clooney, Mel Tormée en Blossom Dearie.



Op 'Sweet Kentuck Ham', opgenomen in 1981 horen we Dave Frishberg met Steve Gilmore op bas en Bill Goodwin op drums. Ham heeft ook andere jazzmusici geïnspireerd tot composities zoals 'Hambone', 'Big Foot Ham', 'Ham Gravy', 'Ham Hock Blues', 'Ham And Eggs' en 'Hamfat'. Met zijn robuuste geluid en gevoel voor swing heeft hij menige aansprekende vertolking van dit nummer gegeven.

#### Ingrediënten voor vier personen:

- 8 plakjes gekookte beenham
- 8 eetlepels roomkaas
- 2 verse vijgen
- 2 eetlepels fijngehakte bieslook
- 2 eetlepels bloemenhoning
- 2 eetlepels Bourbon whiskey
- 1 theelepel milde chili poeder
- 4 eetlepels olijf- of zonnebloemolie
- 75 gram gemengde sla of kropsla
- peper uit de molen en zout naar smaak

#### Bereidingswijze:

In een mengkom de roomkaas mengen met fijngehakte bieslook en op smaak brengen met peper en zout. Drie eetlepels olie in een koekenpan verwarmen en de plakjes beenham kort om en om bakken. In een mengkom bloemenhoning met de whiskey (naar keuze), 1 eetlepel olie en chili poeder mengen. De plakjes beenham lichtjes met dit mengsel en met de gemengde roomkaas besmeren. In de vorm van een hoorntje oprollen. Gewassen en uitgelekte sla over de borden verdelen en de rolletjes hierop plaatsen. Met in dunne plakje gesneden vijg garneren en met stokbrood of ciabatta serveren.

Sweet Kentucky Ham: Dave Frishberg Trio: Classics; Concord CCD 4462

Bron: <http://www.jazzcookin.net/recepten.html>