

# Smaken van VROEGER!

... IN EEN MODERN JASJE

**W**E HEBBEN een hang naar traditie, oude gewoontes, knusse gezelligheid en niet te vergeten betaalbare producten. Terugkijkend op 2009 heeft ook de culinaire wereld 'een stapje terug gedaan'. In de kookboeken staan uiteraard nog steeds de meest verrukkelijke gerechten, maar ze zijn toegankelijker geworden. Met de kernwoorden: duurzaam, vroeger en seizoensgebonden gaan we de keuken in van topkok Pascal Jalhay.

Zie je het voor je: een sterrenkok die aan tafel schuift bij de bewoners van een zorginstelling. Maar als je zo nederig bevlogen bent als Pascal Jalhay dan denk je meteen: Ja! Waarom niet. De voormalige chef van restaurant Vermeer in Amsterdam luisterde goed naar de tafelgesprekken over traditionele gerechten van weleer. Het resultaat: kalfssukade met kreeft, rodekoolbeignets met komkommertaartjes en buikspek 21e eeuw.

Het allerleukste van het nieuwe kookboek *Pascal Jalhay Proeft*, is dat naast de gastronomische versie ook de traditionele bereiding te vinden is. „Ik vind het belangrijk dat men de klassieke gerechten niet vergeet. Die bereidingswijze kunnen mensen dan bijvoorbeeld door de week blijven toepassen. En als je dat onder de knie hebt kun je mijn versie bereiden voor gasten of in het weekend als je meer tijd hebt.”

## Voordelig

Het boek is overigens niet alleen bestemd voor de ouderen onder ons. „Nee hoor, iedereen is weer een beetje op zoek naar die ouderwetse gezelligheid in huis. Dampende stoofpotten op tafel en vergeten groenten in de koelkast. Maar ook omdat het koken met de smaken van vroeger prijstech-nisch voordelig is.”

Traditioneel koken, zie je dan ook steeds vaker terugkomen in restaurants. Bieten, stampotjes en draadjesvlees staan weer volop op de menukaarten.

„Daar wordt dan uiteraard wel iets speciaals aan toegevoegd. Kreeft of truffel bijvoorbeeld. Hoe ik op mijn creaties ben gekomen? Tja, ik heb natuurlijk een rijke kennis vanuit mijn verleden bij Vermeer. Dan ga je een beetje malen in je hoofd, experimenteren en heel erg creatief zijn. Ik zou geen goeie kok zijn als ik dat niet zou kunnen.”

Hoe dat proces gaat vertelt onze eigen Felix Wilbrink tussen de recepten door in grappige en ontroerende verhalen. Zoals die van de toetjeskoning: over oma Jalhay die als Brabantse een heel andere eetcultuur had thuis. 'Als je goed gegeten had, mocht je een toetje uitkiezen en was je de toetjeskoning.'

## Haagse bluf

„Gek genoeg ben ik nog steeds geen dessertmens”, biecht Pascal op. „Maar ik ben erg tevreden over klassiekers als hemelse modder, griesmeelpudding en Haagse bluf.”

Meest verrassende combinatie in het boek is volgens de nuchtere meesterchef het ge-

recht met rodekool geworden. „Daar heb ik beignets van gemaakt en die kun je eigenlijk overal als bijgerecht bij serveren. Of even snel als snack tussendoor maken.”

Voor iedereen die zich de smaak en geur van rodekool met appeltjes, draadjesvlees, kalfssukade en hete bliksem herinnert, is dit boek dan ook een absolute *must-have*.

*Pascal Jalhay Proeft*, Fontaine Uitgevers, € 24,95



# HUTSPOT NIEUWE STIJL

(recept Pascal Jalhay, voor 4 pers.)

- 500 gr. zelfgemaakte hutspot
- 1 ui
- 4 boerderijhoenfilets met vel
- 50 gr. boter
- 80 gr. geschilde truffelaardappelen, geschild
- 100 gr. mangovruchtvlees
- 80 gr. geroosterde grofgehakte cashewnootjes
- 1 eetl. fijngesneden bieslook

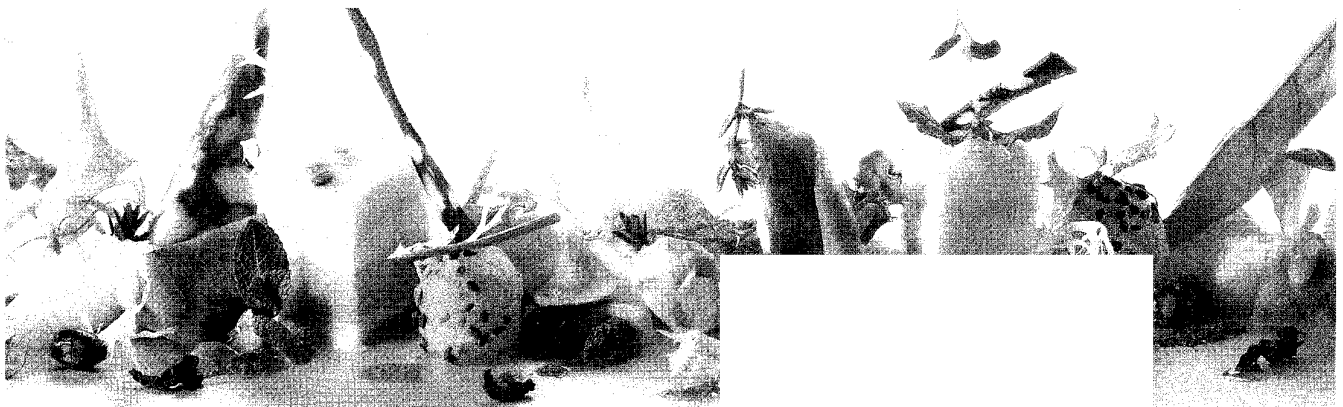
## Bereiding

Verwarm de oven op 80°C. Snijd de ui overlans in dunne plakken en droog deze enkele uren in de oven. Schakel de oventemperatuur naar 70°C. Smeer de kipfilets in met gesmolten boter en leg ze in een ovenschaal, zet deze in de oven en gaar de kip gedurende 20 minuten. Ontdoe de gare kipfilets van het vel. Snij de truffelaardappeltjes in kleine brunoise

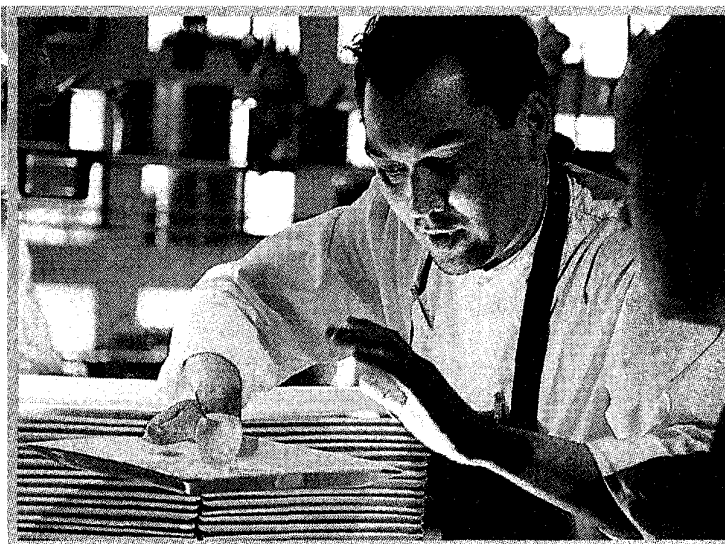
van circa 3 x 3 mm en kook deze kort in kokend water met zout. Giet ze af en laat ze uildampen. Snijd de mango in blokjes van hetzelfde formaat en meng ze met de truffelaardappel, de cashewnootjes en het bieslook. Verwarm de hutspot.



door  
**ANNEMARIE  
VAN DE  
WEERT**



■ Buikspek 21e eeuw aangekleed met truffelchips, bloedworst, kervel en koriander.  
FOTO'S: FONTAINE



■ Pascal Jalhay serveert een eitje.