

Sterstampot

Binnen het Hollandse koks gilde geldt Pascal Jalhay als een bijzondere paradijsvogel. Jalhay keerde namelijk de haute cuisine de rug toe op het moment dat hij twee Michelin sterren bijeengekookt had, om zich voortaan in een negen-tot-vijfbaan toe te gaan leggen op het bedenken en bereiden van maaltijden voor instellingen en vliegtuigpassagiers. Hij is voor een groter publiek gaan koken, zou je ook kunnen zeggen.

Zijn nieuwe metier vereiste een aantal inzichten en vaardigheden die hij nog niet bleek te hebben, zoals de ins en outs van de sudderlappen en stampotten waaraan zijn nieuwe cliëntèle hecht. Jalhay ging bij zijn gasten te rade en zo ontstond een kookboek vol 'smaken van vroeger', waarbij de herontdekte recepten van klassieke schotels telkens worden



gevolgd door een zondagse versie op basis van dezelfde boodschappen plus een luxe ingrediënt. Daarnaast biedt *Pascal Jalhay proeft*, dankzij de tekst van Felix Wilbrink, ook een leerzame blik op de kok en zijn vak. Een filmpje over Jalhay en zijn boek is te zien op www.hpdetijd.nl | RH

Pascal Jalhay proeft. Fontaine Uitgevers.
€24,95. Ook verkrijgbaar via www.ako.nl.

