

Kookboek

Driehonderd sauzen, de een nd lekkerder dan de ander

Sommige culinair journalisten en schrijvers hebben wel twintig meter hedendaagse kookboeken. Dat heb ik nooit begrepen. Kloppen in kookboeken de recepten niet, zijn ze niet lekker, staan ze vol onzinnig gewauwel of is het meer van hetzelfde — weg ermee. Vehikels voor opgeblazen ego's komen er al helemaal niet in.

Soms duikt er een pareltje op, een echt blijvertje, en dit is er zo een. Het staat tjokvol recepten voor sauzen van over de hele aardbol, zoals Chinese hoisinsaus, cajunketchup, Noord-Afrikaanse harissa, Griekse skordalia,

Duitse mierikswortelsaus, de een nog lekkerder dan de andere. Ze staan puntsgewijs en helder beschreven met veel variaties op het basisrecept, met hersteltrucs voor misbaksels en serveertips. En hoe ongewoon soms ook, de smaakcombinaties zijn nooit gezocht.

Wat dit boek bijzonder maakt is niet de lovenswaardige degelijkheid van de recepten, maar de onbevangen gretigheid waarmee de auteur buiten de gebaande paden treedt. Bij de Franse klassiekers houdt hij zich nog koest. Met engelengeduld beschrijft hij de wording van een hollandaisesaus, een luchtig mengsel van wittewijnazijn, eidooiers, geklaarde boter en citroensap — met de hand of in de blender.

Bij salsa verde (groene saus) gaat Gayler los. Eerst de Italiaanse variant van pe-

terselie, munt, ansjovis, augurken, mosterd, kappertjes en olijfolie. Vervolgens de Mexicaanse versie van serrano- en jalapeñopepers met 'tomatillos' en koriander. En tot slot zijn eigen fusion-salsa verde van wasabi, peterselie, mizuna (Japanse bladgroente), kappertjes, Thaise vissaus, knoflook en citroensap.

Klinkt dit buitenissig? Dan is ongewild de verkeerde indruk gewekt. Auteur van dit boek is een beroemde chef aan de andere kant van het Kanaal, met tv-programma's en vele boeken op zijn naam. Zijn motto is 'eerlijk en eenvoudig', dus in zijn gerechten mogen de ingrediënten hun ware karakter tonen. Voor Gayler daarom geen hippe hulpstoffen of trendy schuimen.

Het enige waarop iets valt aan te merken is de fotografie. Niet op de kwaliteit, maar het blijven slechts mooie plaatjes. In 1996 verscheen een sauzenboek van Michel Roux dat nog steeds herdrukt wordt. Het is van fabelachtige kwaliteit en heeft op Gayler voor dat het de lezer met foto's stap voor stap door de bereiding heen loodst. Maar Roux is van een andere generatie en beperkt zich tot de klassiekers. Gayler is de koning van de frisse sauzen met kruiden en groenten.

HILARY AKERS

Paul Gayler's sauzenboek

300 recepten van een topchef, Fontaine Uitgevers, 224 blz., €19,95

