

Ramon Beuk
Iwan Driessen
Cees Holtkamp
Timo Janse-de Vries
Jonathan Karpathios
Wouter Kik
Niven Kunz
Werry van Leeuwen
Juan Navarro
Nel Schellekens
Leendert Scholtus
Jef Schuur
Dick Soek

Mac van Dinther & Rein Janssen

LESSEN IN LEKKERS

MASTERCLASSES UIT DE KEUKENS VAN 13 NEDERLANDSE CHEFFS

Eén keer heeft de redactie van het Volkskrantkatern V, waarin de zintuigstrelende reeks *Lessen in Lekkers* verscheen, zelf een recept gemaakt van een van de culinaire grootheden die erin optraden, om er een kantoorfeestje mee op te luisteren. Zoals dat gaat met zulke hoogvliegerij waren niet alle ingrediënten even gemakkelijk te krijgen – naar het bittere goedje was het nog even zoeken, en in plaats van vijgenjam moesten we het met een sfeerverlagende ‘vijgenspread’ doen, maar eenmaal aangevuurd door de schitterende fotografie van Rein Janssen en het wervende praatje van de topper konden we al snel een fantastisch smakende nouveauté uitserveren. De gevolgen waren opmerkelijk.

De collega’s waren zich nog maar net gretig aan het opstellen voor een tweede ronde of vanuit mijn ooghoek zag ik een kantoorstoelenrace voorbij zeilen. Niet veel later ontdekte een freelancer dat hij vanachter in de fik stond, omdat hij in de feestverlichting was gaan zitten. Sowieso bleek het kaarsvet de volgende ochtend rijkelijk over het kantoormeubilair gesprekeld. Ook bleek het kopieerapparaat niet geheel ongeschonden, waar tevens 300 kopieën van twee voorhoofden uit waren gerold, die bij wijze van bewijsmateriaal op de directiekamer zouden eindigen. Wat niet héél vreemd was, want in de golf van enthousiasme waren de feestgangers met een stel heel eng ogende etalagepoppen aan de haal gegaan, ooit gebruikt als props voor coverfotografie, maar nu figurerend als vrolijk macaber decoratiemateriaal; armen, handen en hoofden staken uit lucht-roosters, boekenkasten en papierbakken.

Een hoop lol, kortom, met een culinair hoogstandje als vliegwiel. Het recept was dat van de Jolige Julep, een van de cocktails uit de eenmalige drankjesuitstap die *Lessen in Lekkers* zich permitteerde. Aanstekelijk bedacht en verteld door cocktailmeester Timo Janse-de Vries als variant op de klassieke Mint Julep, door rijke cowboyhoeddragers gedronken tijdens de Kentucky Derby, op basis van rye whisky, waarvan de straffe smaak zo goed samengaat met die van vijg.

Maar ook zonder de alcohol heb ik de enthousiaste aanblik van het feestgedruis in mijn hoofd gehouden als beeld van wat er metaforisch gebeurt als je Mac van Dinther en fotograaf Rein Janssen op mannen en vrouwen met groot verstand van culinaire zaken afstuurt. Mac is een journalist die een in de twinkkelende ogen zichtbare belangstelling combineert met zo’n houding dat hij heus niet zomaar alles van je aanneemt. Al is het maar omdat hij op dit gebied zelf zo enorm veel kennis van zaken heeft. Die combinatie zet mensen aan tot vertellen, met aanwakkerend vuur.

Rein Janssen is een fotograaf die je met enige pretentie een expressionist zou kunnen noemen. Hij keert de recepten binnenstebuiten, herschikt ze en componeert zo zulke overweldigende vormen dat niet het eindresultaat, maar de sensatie van een recept via het netvlies je brein bereikt.

En dat levert een ware cocktail van enthousiasme en gedeelde kennis op. Het eten als cultuur, in de beste, meest hoogstaande én leukste zin van het woord. Cheerio!

Chris Buur

Chef-redactie van de V, het dagelijkse kunst- en cultuurkatern van *de Volkskrant*

Moet er ook een recept in? Die vraag lag op het bord bij de opzet van de V, het nieuwe dagelijkse kunst- en cultuurkatern van *de Volkskrant* waarin voor het eerst eten een vaste plek in de krant zou krijgen. We hadden de Volkskeuken al, de dagelijkse receptenrubriek. Maar ging de V ook nog iets aparts koken?

Een recept!? Ja toch? Nee toch! Waarom niet? Maar hoe dan? Anders dan anders in elk geval.

Daar ontstond het Plan: we gaan mensen vragen, vaklui die in een bepaald stukje van lekker heel goed zijn, of ze ons willen uitleggen hoe ze het doen, waarom ze het zo doen en of ze het speciaal voor ons een keertje helemaal voor willen doen. Zodat we er iets van leren. We laten het door een bijzondere fotograaf héél mooi op de foto zetten en dan noemen we het: Lessen in Lekkers. Niks receptenrubriek, volksverheffing.

Zo kwam het dat fotograaf Rein Janssen en ik in tweeënhalf jaar tijd het hele land doorkruisten om koks op te zoeken en ze hun diepste kookgeheimen te ontfutselen. We hadden twee voorwaarden: ze moesten een verhaal te vertellen hebben. En ze moesten ruimte voor ons maken: in plaats en tijd.

Hoe serieus dat bedoeld was, ontdekten ze pas als we kwamen voorrijden: ik in mijn zilvergrijze dienstauto, Rein in zijn blauwe Jeep Cherokee met rood dak en gele velgen en met de naam Janine, tot aan de nok volgestouwd met lampen, statieven, decors, lenzen en batterijen ter grootte van een vliegtuigkoffer. Alleen al het opbouwen van de set nam drie uur in beslag.

En dan moest Rein ook nog zijn creatieve invalshoek vinden. Waarover we van tevoren al ruimschoots hadden gecorrespondeerd, maar die vaak pas op de dag zelf zijn beslag kreeg. Zo werd op het laatste moment besloten dat we de serie Nouvelle Normaal op Belgisch behang zouden fotograferen, waarvoor Rein even op en neer moest naar Leiden.

Voor de slachtrecepten van Nel Schellekens moest ik naar de Gamma in Winterswijk om een pak witte tegeltjes te kopen; we hadden bedacht dat rood bloed het goed doet op maagdelijk witte slagerstegels. Pas om een uur of twee stond vaak het eerste recept op de foto. Nog negen te gaan.

Twee dagen trokken we uit voor tien recepten, en die hadden we keihard nodig. Na afloop van de tweede dag, alles ingeladen en ingepakt,

hingen we uitgeput tegen elkaar: de kok, Rein en ik. Moegestreden, maar gelukkig.

Er zijn vriendschappen uit ontstaan, banden gesmeed en ontdekkingen gedaan. Rein liet koks zien hoe eten kunst kan worden. Op zijn beurt leerde Rein, opgegroeid met kipfilet, hoe echt eten smaakt. Nel Schellekens rustte niet voordat Rein runderhart, varkensnieren en bokkenpoten had gegeten. Intussen vroeg ik de koks het hemd van het lijf: waarom doe je dit, waarom niet dat? Ze waren het overduidelijk niet gewend. Maar wij kwamen om te leren, toch?

Elf koks, een cocktailshaker en een koekjesbakker hebben we voor onze serie bezocht. Allemaal karakters: Dick Soek serveerde ons zijn pure keuken van het Wad ('De kraamkamer van de zee'). Bij Wouter Kik in Zeeland proefden we hoe ambitie smaakt. Ramon Beuk poogt de Surinaamse keuken te moderniseren en neemt het verzet daartegen ('Zo hóórt het niet.') op de koop toe. Jonathan Karpathios leerde ons groenten lief te hebben ('Véél opwindender dan vlees:'). Niven Kunz ging ons voor in de Dutch Cuisine. We smulden van de 'Nouvelle Normaal'-klassiekers van Iwan Driessen in het Amsterdamse cultrestaurant Rijsel en leerden wild voor beginners van Leendert Scholtus. Nel Schellekens greep ons bij de ballen met haar kop-tot-kontkeuken, Werry van Leeuwen ging de uitdaging aan om met louter afval te koken. Jef Schuur beleed zijn liefde voor Texel en we aten in Hoogeveen tapas van de Spaanse Drent Juan Navarro. 'Geboren' barman Timo Janse-de Vries leidde ons de wondere wereld van de cocktails binnen en Cees Holtkamp, de liefste banketbakker van Nederland, bakte in zijn eigen keuken koekjes voor ons.

Dertien verhalen, dertien bijzondere mensen, negentig recepten zijn in dit boek samengebracht, op een fantastische manier gefotografeerd door Rein Janssen, de fotograaf die tapas laat vliegen, wortels lanceert, koekjes doet exploderen en harten laat bloeden. Het enige kookboek waarvan de recepten uitgeknipt en ingelijst kunnen worden om aan de muur te hangen, zo mooi. Maar je kunt er natuurlijk ook uit koken.

Mac van Dinther

COCKTAILS

MASTERCLASS TIMO JANSE-DE VRIES



De schudder voor gebruik

Als student economie aan de UvA mocht Timo Janse-de Vries een avondje op proef meedraaien in de bar van een bekend hotel in Amsterdam. Na die eerste avond wist hij het: hij was niet in de wieg gelegd voor accountant, hij was een echte barman.

‘Ik had echt het gevoel dat ik ervoor gemaakt was. Ik kan achttien uur achter elkaar op mijn benen staan, ik kan uren zonder eten en drinken. Eigenschappen waar je als accountant niks aan hebt, maar die voor een barman heel handig zijn.’ Maar vooral: hij had meer lol áchter de bar dan er vóór. ‘Ik vond werken achter de bar leuker dan vrij zijn.’

Timo gaf zijn studie eraan en ging werken als barman. Hij begon in de bar van het College Hotel in Amsterdam, stapte over naar cocktailbar Feijoa. Hij werd zeven of acht (‘Precies weet ik het niet meer’) keer Nederlands kampioen cocktails maken en won in 2009 de Bols Around the World, een internationaal hoog genoteerde cocktailwedstrijd.

ALS EEN STUK VLEES



01/07

Dit is de eerste cocktail die jij voor ons maakt. Leg maar uit wat we hier in het glas hebben.

‘Deze cocktail heb ik bedacht toen mij opviel dat veel mensen aan de bar voortdurend in hun mobieltje zaten te kijken. Iedereen heeft het druk, druk, druk. Dat snap ik wel, maar ik vond het toch vervelend. Vandaar dat ik een cocktail wilde maken die uitnodigt om te ontspannen, even terug te komen in het hier en nu. Dat is dit: geen drankje dat je op het puntje van je stoel zet, maar een ontspannen, bijna rustieke cocktail. Als een mooi stuk vlees waar je even voor gaat zitten. Lekker en niet moeilijk.’

Wanneer zou je deze cocktail moeten drinken volgens jou?

‘Dit is een typische aperitief-cocktail. Met veel bitters; die scherpen de eetlust. Cocktails heb je grofweg in twee smaken: bitterzoet en zoet-zuur. Deze is bitterzoet. De likeuren zorgen voor het zoete, de gin brengt alcohol in. Alcohol is een soort bouwblok in cocktails. Het is heel moeilijk om een cocktail te maken zonder alcohol. Dat wordt al heel snel een fruitsapje.’

Die bitters, dat is bijzonder spul.

‘Bitters zijn het peper en zout van de bartender. Vaak zijn ze op basis van kruiden, maar ze kunnen ook van iets anders worden gemaakt. Angostura is een beroemde bitter. Die komt uit Trinidad & Tobago en wordt gemaakt van boombast. Toen ik met bartender begon, waren er nog maar een paar bitters op de markt. Tegenwoordig worden ze weer meer geproduceerd. De twee die ik in dit recept gebruik, zijn gemaakt door twee beroemde bartender. Met bitters zet je een toon in je cocktail zonder dat ze dominant worden. Cocktails zonder bitters zijn vaak saai, die hebben geen *finishing*. Maar je moet ze met mate gebruiken.’

(voor 1 cocktail)

45 ml Tanqueray-Malacca gin

(of een gewone, bij voorkeur volle gin, zoals Tanqueray)

45 ml St Raphael (eventueel te vervangen door rode vermout.

‘Maar St Raphael is fruitiger.’)

5 ml Nocello-likeur

10 ml Luxardo Maraschino-likeur

2 dashes (10-12 druppels,

ongeveer 2 ml) Dale Degroff

Allspice-bitters

2 dashes Gary Regan Orange-bitters

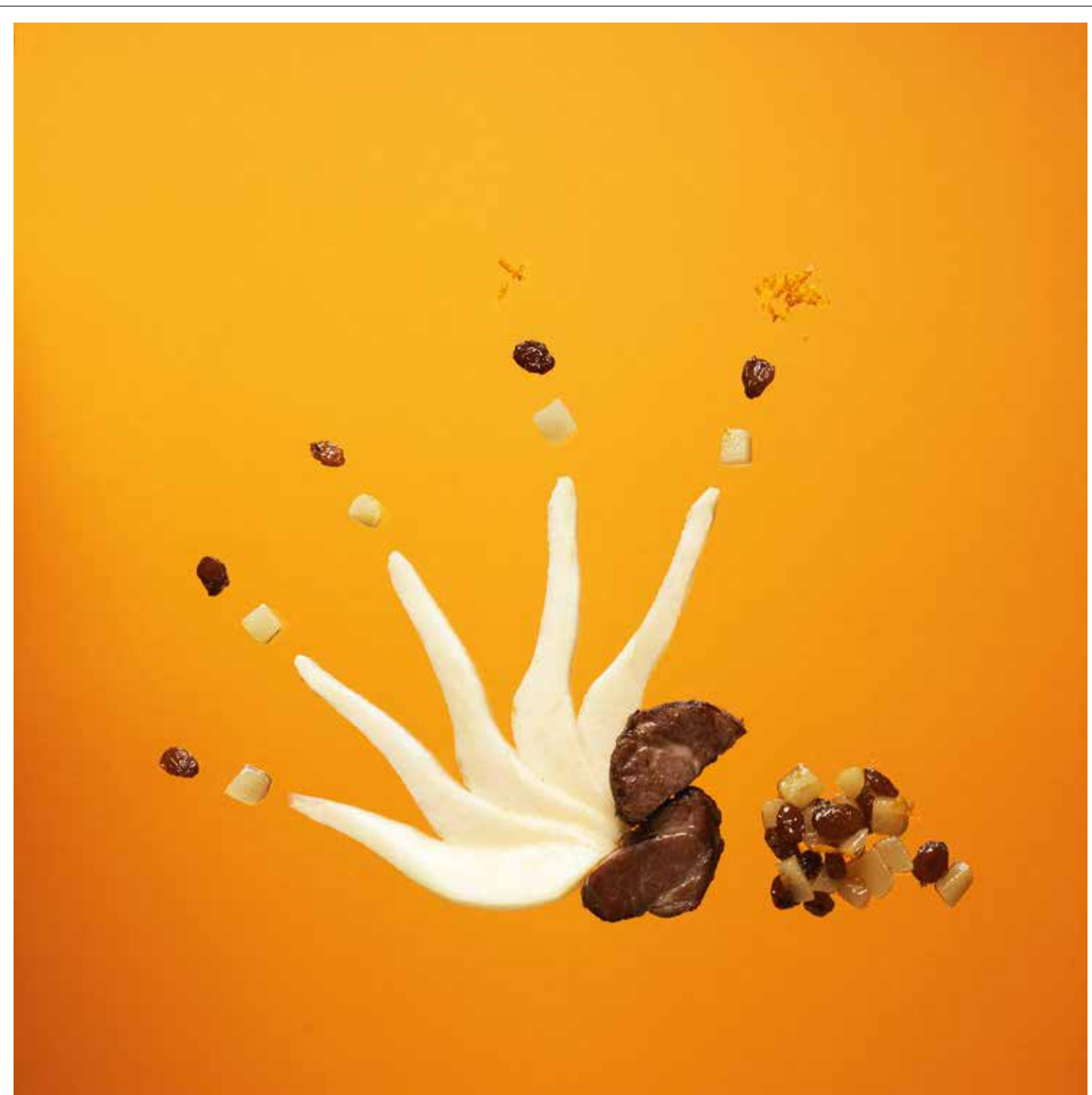
schijfje sinaasappel, om te garneren

glas: grote coupe

- Vul een mengbeker met blokjes ijs. Doe alle dranken erbij. Roer minimaal 1 minuut door elkaar. Schenk uit in een grote coupe. Gebruik een zeef om het ijs tegen te houden. Garneer met sinaasappel.

(TIP) Als je een cocktail mengt in een mengbeker of een shaker, doe er dan zoveel mogelijk ijs bij. Hoe meer ijs je bij het mixen gebruikt, hoe kouder de vloeistof en hoe minder het ijs ‘verwatert’, waardoor je cocktail wateriger wordt. Als je maar één blokje ijs in de whisky doet, smelt dat sneller dan wanneer je er tien in doet. Gebruik ijs dat zo koud mogelijk is, uit de vriezer, en leg als het kan ook je glazen van tevoren in de vriezer. Een cocktail ‘up’ schenken wil zeggen dat hij zonder ijs wordt geserveerd.

ZOET LAMMETJE



02/07

Munt, peer, rozijnen, sinaasappels: we gaan weer richting Marokko?

'Dat klopt. Dit is een beetje een tajine-achtig gerecht. Het recept heb ik zelf bedacht. Ik maakte eerst varkensbuik met Pedro Ximénez.'

Laten we het daar eerst maar eens over hebben. Pedro Ximénez: wat is dat voor sherry?

'Sherry heb je in allerlei typen. Er is heel droge sherry zoals *fino*. Of *oloroso*, die voller is en zoetiger. Pedro Ximénez, kortweg PX, is een zoete sherry die gemaakt is van de gelijknamige druif. Ze denken dat die druif ook uit Noord-Afrika komt. Het is een sherry die vaak bij desserts wordt gedronken zoals chocolade.'

Ik heb hem in San Sebastian wel eens gedronken bij cheesecake: goddelijk. Maar hij lijkt me een beetje te kostbaar om mee te koken.

'Je moet ook niet meteen de duurste PX nemen om mee te koken. Die kost wel 60 of 70 euro. Je hebt ook al PX van 7 euro de fles. Die is goed genoeg om mee te koken.'

Je zei dat je dit gerecht eerst met varken maakte. Maar lam is beter?

'Vind ik wel. Lam heeft toch iets meer smaak. Dat heb je nodig, want dit is een zoetig gerecht. Typisch voor de Moorse keuken. Moren zijn echte zoetekauwen.'

Je stooft die lamsnek twaalf uur op 65 °C. Dat klinkt als gedoe. Kan het niet korter?

'Dat kan zeker en zo deden we het vroeger ook allemaal. Vier uur op 100 °C en klaar is Kees. Maar dan werd het vlees droog. Als je het vlees langzaam stooft op lagere temperatuur, blijft het heel mooi zacht en sappig.'

Waarom de nek eigenlijk?

'Bout mag ook. Maar dat is droger vlees. Nek is sappiger.'

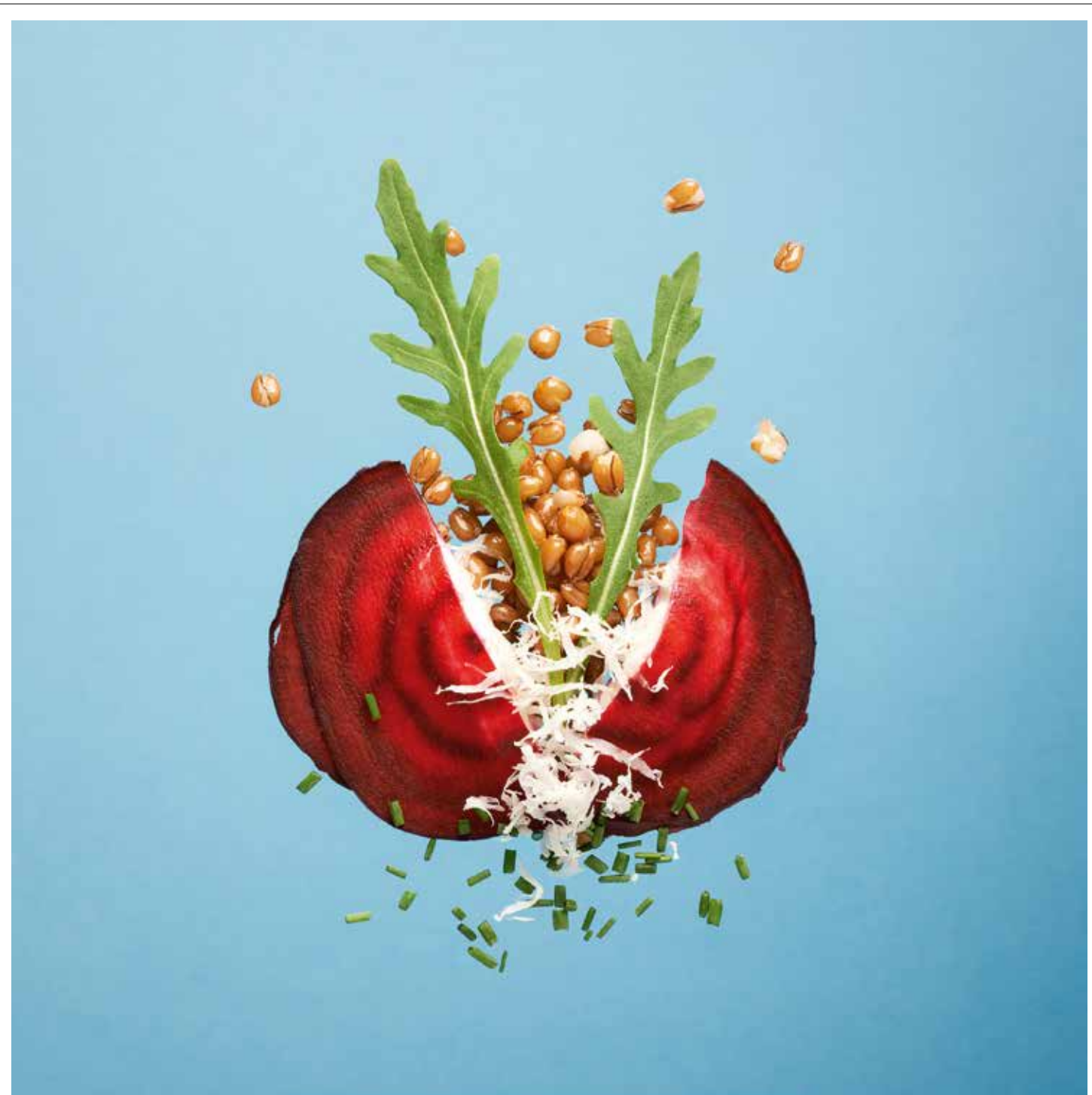
Krijg je niet meer smaak als je de nek met bot en al stooft?

'Zeker. Maar ik wil hem voor het serveren in plakken snijden. Dan is zonder bot gemakkelijker.'

200 g lamsnek (aan een stuk)	2 handperen (plus 1 om te garneren als je dat wilt)
1 liter zonnebloemolie	scheutje witte wijn
1 eetl. tijm	1 sinaasappel
1 eetl. munt	150 g suiker
1 eetl. oregano	50 ml runderbouillon
4 tenen knoflook	50 g koude boter
peper en zout	
150 ml Pedro Ximénez-sherry	
1 eetl. rozijntjes	optioneel: citroensap

- Begin een dag van tevoren. Leg de lamsnek in een ovenschaal met hoge opstaande randen. Giet er zonnebloemolie over tot het vlees helemaal onderstaat. Doe tijm, munt, oregano, knoflook, peper en zout erbij. Dek af met bakpapier en zet de schaal 12 uur in een oven op 65 °C. Laat afkoelen.
- Giet sherry op de rozijntjes totdat ze net onderstaan. Laat ze weken.
- Schil de peren en snijd ze in blokjes. Doe de blokjes in een steelpannetje met een scheutje witte wijn. Pers het sap uit de sinaasappel en rasp het buitenste van de schil. Doe dat ook in het pannetje. Voeg de suiker toe en giet er water bij tot alles net onderstaat. Laat de perenblokjes op zacht vuur pocheren, ongeveer 20 minuten. Zorg ervoor dat ze nog beet hebben, het moet geen pap worden.
- Snijd de gestoofde en afgekoelde lamsnek in plakken. Haal die even door de bloem en bak ze in zonnebloemolie. Zet op het laagste vuur iets hoger en blus af met de overgebleven Pedro Ximénez. Voeg de bouillon toe en laat de saus even inkoken. Haal het vlees uit de pan en bind de saus met de in blokjes gesneden koude roomboter.
- Serveer de lamsnek met de blokjes peer. Schenk wat van de saus erover. Garneer desgewenst met dunne schijfjes peer. Besprenkel die licht met een beetje citroensap zodat ze niet verkleuren.

BIET OP Z'N BEST



04/07

Biet is bezig aan een comeback.

‘Terecht, want biet is een geweldige groente. Wij hebben het hele jaar door biet; je kunt hem prima bewaren. Je hebt verschillende soorten en hij smaakt ook anders naar gelang de grond waarop hij wordt geteeld. Biet van de zandgrond smaakt veel zoeter dan biet van veengrond. Met biet kun je altijd iets lekkers maken.’

Hoe smaakt biet op zijn best?

‘Ik vind hem eigenlijk rauw het lekkerst. Het zoetzuur in dit recept maakt hem enigszins gaar. Dat is ook heel lekker. Biet met yoghurt is een fantastische combinatie. Dat gronderig zoete van de biet met het zoetzure van de yoghurt en dan pittige mierik erbij, dat is echt een heel mooi trio.’

Sorry dat ik het zeg, maar haver: dat is toch voor paarden?

‘Dat dachten ze bij de horecagroothandel ook. Ze keken me onthutst aan. Heeft u paarden? vroegen ze. Ik bestel hem nu bij een reformzaak. Haver zorgt voor het zetmeel, dat vind ik altijd lekker in een groentegerecht. En de korrel houdt een beetje bite als je hem kookt.’

Net als spelt.

‘Precies. Dat zijn mooie Nederlandse granen. Waarom zou ik met risotto werken als ik die heb? Ik vind dat Nederlandse granen worden ondergewaardeerd. Haver heeft een harde korrel, daarom moet je hem een dag van tevoren weken.’

Nog even over biet: ik zie soms oerbiet staan op menukaarten. Wat is dat dan voor biet?

‘Dat zijn knollen van 4 à 5 kilo. Die heb ik nog nooit ergens gezien. Ik verbouw mijn eigen bieten. Ik had joekels van een paar kilo. Wie een grotere heeft, mag gratis komen eten.’

Geldt dat aanbod nog?

‘Ja, maar dan moet je wel boven de 3½ kilo komen. En ik wil hem wel zien.’

200 g haver	½ liter yoghurt
4 eetl. natuurazijn	mierikswortel (vers of uit een potje)
1½ eetl. grove mosterd	100 g suiker
2 eetl. vloeibare honing	100 ml azijn
150 ml olie	100 ml water
peper en zout	1 grote rode biet
handjevol bieslook, fijngesneden	250 g rucola

- Week de haver een dag van tevoren in koud water. Spoel af. Zet een pan met water en zout op het vuur. Kook daarin de haver in ongeveer 1 uur zacht en gaar. Laat afkoelen. Doe de azijn, mosterd en honing in een mengkom en voeg al kloppend de olie toe. Breng op smaak met peper en zout en roer er op het laatst de gekookte en afgekoelde haver en bieslook doorheen.
- Leg een lapje dun (kaas)doek in een grote zeef of vergiet. Zet die op een pan. Doe de yoghurt erin en laat een dag uitlekken. Roer 1 theelepel geraspte mierikswortel (vers of uit een potje) door de hangop. Het mag ook meer zijn als je dat lekker vindt.
- Roer suiker, azijn en water door elkaar tot een zoetzure oplossing. Schil de biet, snijd of schaaf hem in dunne plakjes en marineer die een uur lang in het zoetzuur. Dep de plakjes droog. Leg een plakje biet op een bord, strijk een beetje van de hangop erop en leg er een ander plakje bovenop. Schik de haver, rucola en hangop eromheen.

LEKKERS IN ZEELAND

MASTERCLASS WOUTER KIK



Jong gedaan

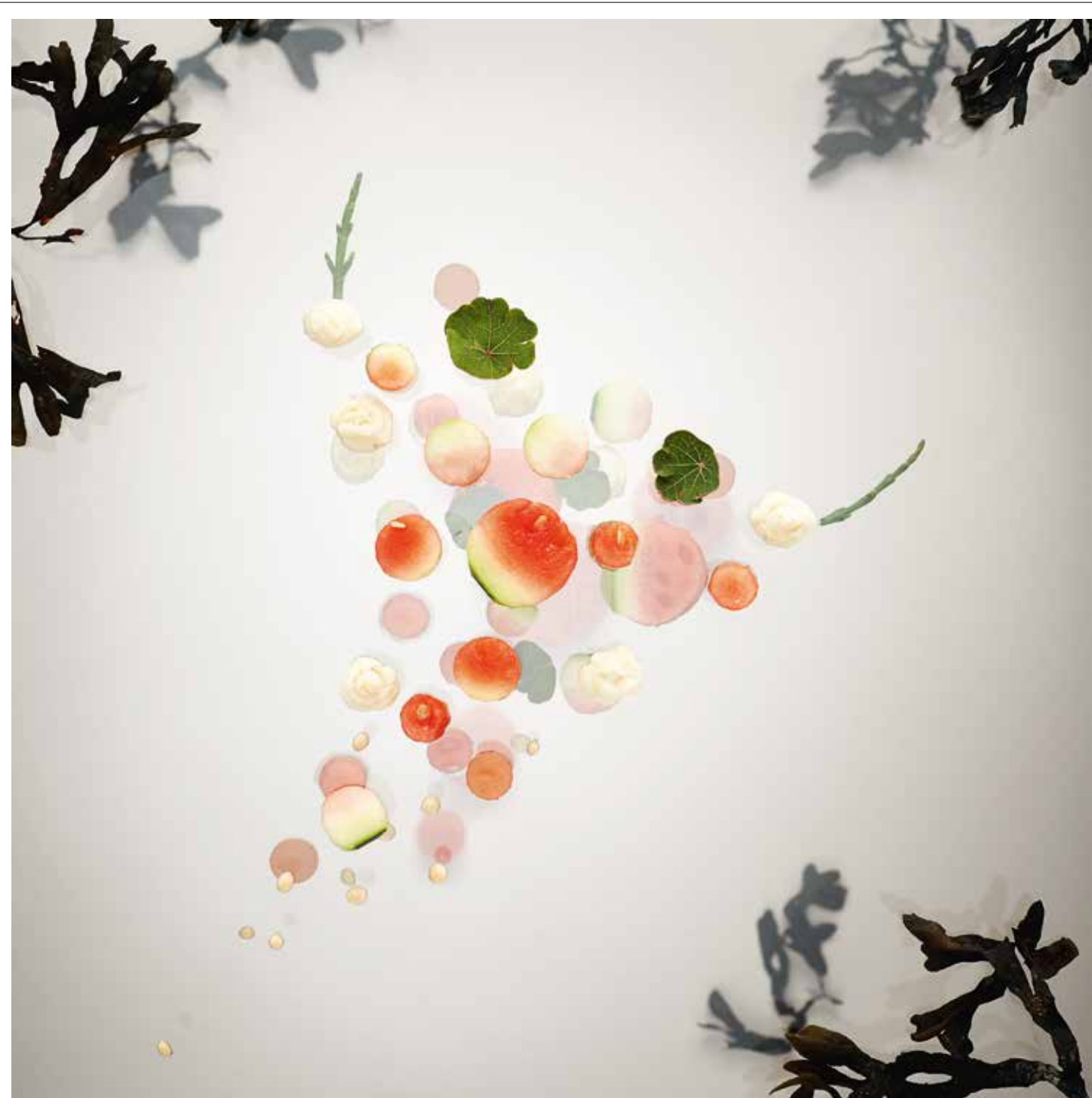
‘Soms wordt er te moeilijk gedaan over eten. Dan denk ik: waar gaat het nou om? Toch gewoon dat je lekker eet? Waarom zou ik iets dat de natuur geeft en dat al mooi is van zichzelf mooier willen maken dan het al is?’

Zie hier het *mission statement* van Wouter Kik (25), kok in Zeeland. Kik kookt in de Vierbannen in Ouwkerk, een strak gebouw van lichtgrijs beton met het wapen van Zeeland op de gevel. *Luctor et emergo*: ik worstel en kom boven.

We zijn hier op het zuidelijkste puntje van Schouwen-Duiveland. Een stap verder en je staat in de Oosterschelde. Aan de overkant draaien de windmolens op Tholen, in het westen is de Zeelandbrug net niet te zien. Het is een historische plek, zegt Kik, want precies hier werd tijdens de Watersnoodramp van 1953 een van de grootste gaten in de dijk geslagen. ‘Wij hier hebben het niet over de oorlog, maar over de ramp.’

Kik kan het weten, want hij is van ‘Bru’, zoals de inwoners van Bruinisse hun dorp noemen. De ‘Kikken’ zijn een bekende familie op Duiveland, dat ooit een eiland van zichzelf was. Opa was boer, Wouters vader volgde hem op. Wouter niet.

IN GOEDE HARMONIE



06/07

Brandade met watermelon: uit welke hoek van je brein is dat gekomen?

'Het begon op een dag die heel warm was en waarop ik zin kreeg in watermelon. Dan ga ik knutselen. Eerst noteer ik alle mogelijke combinaties met een ingrediënt die me te binnen schieten. De ideeën kunnen overal opkomen: terwijl ik in de auto zit, als ik zit te wachten terwijl mijn vriendin schoenen aan het passen is.'

Zal ze leuk vinden. En dan?

'Als ik een reeks mogelijke combinaties heb, ga ik die proeven. De resultaten daarvan schrijf ik ook op. Wat me bevalt bewaar ik, wat niet lekker is kras ik door. Soms heb je een idee dat meteen goed is, soms duurt het wat langer. Deze combinatie was best lastig. Op een gegeven moment proefde ik watermelon met gestoomde witvis. Dat ging verrassend lekker samen. Ze hebben allebei geen erg uitgesproken smaak, maar ze harmoniëren mooi. Toen zag ik iemand in de keuken randjes vis wegsnijden. Dingen die weggegooid worden, daar let ik altijd goed op. Ik dacht: als ik daar nou een brandade van maak, dan kan die mooi bij de watermelon. De aardappel in de brandade draagt de smaak van de vis, dus dat maakt het nog beter.'

En toen moest er nog ponzu bij.

'Ponzu is een Japanse saus op basis van soja, rijstazijn, visbouillon en citrus. Heerlijk spul. Die ponzu maakt het allemaal wat spannender. Takje zeekraal erop, blaadje Oost-Indische kers. Ik heb het in mijn restaurant een tijdje als amuse gehad, maar het gaat ook heel goed als voorafje. Echt megalekker.'

200 g witvis	garnering
125 g aardappel, geschild	blokjes rauwe watermelon, zeekraal,
30 ml melk	Oost-Indische kers-blaadjes
30 ml room	peper en zout
30 g boter (gesmolten)	
1½ blaadje (5 g) gelatine	
180 ml watermelonsap (geperst uit een verse watermelon)	
1 ei	
125 ml zonnebloemolie	
100 ml ponzu (te koop in toko of Japanse winkel)	

- Stoom de witvis tot die gaar is en prak het visvlees fijn met een vork. Kook de aardappel. Prak die ook fijn. Voeg melk, room en boter toe aan de aardappel en roer tot een gladde substantie. Doe de vis erbij en meng alles door elkaar tot een smeuge puree. Proef en breng op smaak met peper en zout.
- Week de gelatine in koud water. Knijp hem een beetje uit. Doe in een pannetje en laat voorzichtig smelten op laag vuur. Roer de gesmolten gelatine goed door het watermelonsap. Leg plasticfolie op een schaal met opstaande randen. Giet het mengsel erop en laat opstijven tot een plak gelei ter dikte van ongeveer ½ centimeter.
- Kluts het ei in een kom. Voeg al kloppend de olie toe, te beginnen druppel voor druppel. Als de massa begint te binden, mag het een straaltje zijn. Klop tot je een luchtige mayonaise hebt. Roer de ponzu hier voorzichtig doorheen.
- Leg een cirkelvormig hoopje brandade op een bord of in een kommetje. Steek rondjes watermelongeeli van dezelfde grootte uit. Bedek daarmee de brandade. Schep bovenop een dotje ponzuschuim. Garneer met blokjes watermelon, zeekraal en Oost-Indische kers.

SCHOLASTIEK



05/07

Schol met stamppot: lekker simpel.

‘Dit is typisch een gerecht dat op het menu kan staan voor ons personeelseten. Een lekker vissie met een stamppotje, dat gaat er altijd wel in. We gebruiken in dit recept lamsoor, maar het kan net zo goed andijvie zijn, of rucola.’

Maken jullie werk van het personeelseten?

‘Nou en of. We staan de hele dag te koken voor anderen, als ik dan zelf niet fatsoenlijk te eten krijg, word ik schijtziek. We hebben met het personeel om klokslag vijf uur pauze. Als het eten dan niet klaar is, krijgen ze het met mij aan de stok, want dan jat je tijd van andermans pauze. Die rust heb je echt even nodig om de avond door te kunnen.’

Wie bedenkt de recepten voor het personeelseten?

‘Wij allemaal samen. Onze keukenkastjes dienen als *whiteboards*: daar schrijft iedereen op waar hij zin in heeft. Hebben ze trek in lasagna, dan gaan ze bij de Spar op de hoek inkopen doen voor lasagne. Als ik het aan de jongens zou overlaten, zouden we elke dag patat eten, maar dat komt er hier niet in. Hoogstens twee keer per jaar, als ik weg ben. Ik wil iets gezonds eten.’

Het lijkt geen eervolle klus: koken voor het personeel.

‘Er wordt vaak op neergekeken, dat vind ik grote onzin. We hebben nu een leerling. Die moet leren dingen op tijd en tegelijk klaar te hebben. Begin maar met het personeelseten, zeg ik dan. Iets lekkers maken, met liefde, voor jezelf en je collega’s, dat is toch niets minder waard dan wanneer je voor gasten kookt?’

Is schol een van je favorieten?

‘Schol is een onwijs lekker vissie, helaas zwaar ondergewaardeerd omdat de grote jongens er niet mee werken. Ik bereid vis graag in de oven. De meeste vissen op 140 °C, dan gaat het lekker langzaam. Schol doe ik op 180 °C. Schol moet echt gaar zijn.’

Kook jij zelf ook wel eens voor het personeel?

‘Natuurlijk. Mijn specialiteit is massaman-curry. Dan staan de koks echt op het rooster te kijken of ze die dag dienst hebben.’

600 g aardappels

1 sjalotje, gesnipperd

olijfolie

150 g lamsoor

2 dikke schollen, gefileerd

boter

12 kerstomaatjes

4 eetl. crème fraîche

4 eetl. grove mosterd

- Schil de aardappels en kook ze gaar in zout water. Laat ze uitlekken en prak ze grof.
- Fruit de gesnipperde sjalot in wat olijfolie in een bakpannetje op laag vuur. Voeg de lamsoor toe en laat die even slinken.
- Laat een grillpan (met ribbels) op het vuur gloeiendheet worden. Leg de scholfilets er op de graatkant even in. Niet langer dan 10 tot 20 seconden, net genoeg om het vlees bruine grillstreepjes te geven. Vet een metalen plaatje (schaaltje) in met boter. Leg de schol met de velkant in de boter en bestrijk ook de bovenkant even lichtjes met (gesmolten) boter.
- Verwarm de oven voor op 180 °C. Leg de tomaatjes in een ovenschaaltje, besprenkel ze met olijfolie. Zet ze in de hete oven. Zet na 3 minuten het schaalte met de schol erbij. Laat nog 3 tot 4 minuten bakken.
- Hussel vlak voor het serveren de lamsoor door de geprakte aardappel. Maak af met crème fraîche. Serveer met een lepel grove mosterd. Schenk op het laatst wat lekkere olijfolie over de stamppot.