

van )  
Kaviar



naar  
**Pindakaas**

Ondernemerslessen voor een kok

- Met (zakelijke) recepten! -

*Stephan Nijst*







Van kaviaar naar pindakaas



Als ik dit boek opdraag aan één persoon doe ik velen tekort. Daarom dacht ik bij het beschrijven van ons verhaal aan al mijn naasten zoals mijn gezin en aan mijn dierbare ouders die er niet meer zijn. Maar ook aan alle lieve mensen die ons op een warme manier steunden in deze mindere episode van mijn leven.

– S.N.

van  
KAVIAR  
naar  
**Pindakaas**

Het verhaal over  
hoe een koksgezin omgaat met  
de gevolgen van een faillissement  
ofwel  
een bourgondisch boek  
over kopje-onder gaan

*Stephan Nijst*



Close encounters publishing

“Tous les matins on doit recommencer à zéro.  
Sans rien sur les fourneaux.  
C'est ça la cuisine!”

*Fernand Point*  
(eerste chef van Frankrijk met drie sterren van Michelin)

Vrij vertaald: Elke dag moeten we weer beginnen bij nul,  
met niets op de fornuizen. Dat is de keuken!

ISBN 9 789 082 412 857

Eerste druk 2021

© Close encounters publishing  
Amstelkade 124  
1078 AS Amsterdam  
redactie@close-encounters.nl

Teksten: Stephan Nijst, Pieter J. Bogaers  
Wijnadviezen: Edo Kruidering  
Tekstcontrole: Jacqueline Nijst en Claire Storm van Leeuwen (eindcontrole)  
Redactie en DTP: Pieter J. Bogaers, Close encounters publishing  
Omslagontwerp: Hans Agterberg, Quavorm, ontwerpers van communicatie, Vleuten  
Coverfoto: Boefkik – creative food studio – boefkik.nl  
Illustraties: Eline Nijst  
Fotografie: Jan Bartelsman, Stéphane de Bourgies, Annemieke Nierop,  
archieff Stephan Nijst  
Stockfotografie: Adobe Stock  
Druk: New Energy Books, Vianen

© 2021 Stephan Nijst. Aan de inhoud van dit boek kunnen geen rechten ontleend worden.  
Niets uit deze uitgave mag worden gebruikt (in welke zin dan ook)  
zonder schriftelijke toestemming van de auteur.



# Doorgaan als een wijzer mens

**H**eel moedig van Stephan om het hele proces op te schrijven: van meedoen aan een vrolijk tv-programma waarbij je je investering in je droomrestaurant kunt terugwinnen tot aan het punt dat je weer 'vrij van schulden' verklaard bent door het BKR. Van *Den Blijker* naar een *curator*, van *kaviaar* naar *pindakaas* ... Voor hem en zijn gezin een lange periode van tien pittige jaren.

## Je bent niet alleen

Helaas overkomt het veel ondernemers in de horeca. Zo verloor ik samen met *John Vincke* en onze investeerders droomproject *Vossius*. Veel mensen hebben vrees ik destijds gezien hoe het mij emotioneerde toen ik geïnterviewd werd door *Sonja Barend*, zittend in mijn volgende keuken van *Le Cirque*, niet zo lang nadat *Vossius* ter ziele was. Praten over zoiets droefs blijft moeilijk. Heel je ziel en zaligheid zaten erin en toch lukte het niet. Ik maakte dat een kleine tien jaar vóór Stephans verhaal mee.

Lang blijf je analyseren waarom de dingen zo liepen; waarom het je niet gegund was. Maar dat is zinloos, want het leven gaat door. En er is nog zo veel tijd om mooie momenten te creëren. Dus, om iets goeds te maken, *doe* het gewoon. Om iets geweldigs te maken, doe het gewoon *opnieuw*. Dat is het geheim van het maken van mooie dingen. Opstaan, het stof van je afkloppen en doorgaan als een wijzer mens. Ik deed dat, Stephan deed dat. Fouten maken is menselijk. Je fouten 'bezitten' is goddelijk.

## Actueel onderwerp

Dus goed dat Stephan dit hele verhaal opschreef en verluchtigde met een aantal recepten. De adviezen aan het eind van zijn verhaal zijn nuttig. Een gewaarschuwd mens ... maar vooral: heb wat vlees op de botten als je aan een avontuur begint om klappen op te vangen. Want wie had bijvoorbeeld covid-19 aan zien komen?  
Een slotadvies: wees niet de beste, wees de *enige*!



**Robert J.K. Kranenburg**  
meesterkok

## RECEPTEN

Gelders hoen .....	16
Luchtige aardappel .....	26
Niet zomaar tomatensoep .....	37
Octopus .....	47
Porchetta .....	60
Quiche .....	68
Krabkoekjes .....	80

Procureur .....	88
Taco's .....	99
Crème brûlée .....	104
Pindakaas à la maison .....	113
Meringues .....	123
Gadogado .....	135
Cheesecake .....	141
Rosekalf .....	150
Beef Wellington .....	162



## CURSIEFJES

Mijn kookboekenplank .....	11
Niks 'sousvide-stick' .....	18
De klassiek parties van de Franse Keuken .....	21
Handjevol interessante truffels .....	23
De voorloper van de Wynand Vogel Bokaal .....	31
Het peperige van verse olijfolie: goed of slecht? .....	39
Creatief met kurk, of: hoe krijg ik octopus mals? .....	48
Schaars: Nederlandse vrouwelijke topchefs .....	53
De top voor een kok .....	54
Steur: fascinerende oervis .....	57
Wel of geen zout op tafel?	

Wat vindt de chef? .....	63
'Mijn tent' kijkcijferkanon .....	66
Kerrie bestaat niet .....	70
Boodschappen doen met 'beperkingen': de goedkoopste huismerken .....	98
Pimentón de la Vera: standaard in Spaanse keukenkastje .....	100
Vanille verbouwen lukte alleen in Mexico, vroeger .....	107
Pindakaaskennis .....	110
WK-bokaal voor chef-koks: de Bocuse d'Or .....	119
Reis naar de sterren: de ultieme sterrenuitdaging .....	120
Heel veel redenen om uit elkaar te gaan .....	122
Sambal is helemaal niet 'pittig' .....	134
Pocheren kinderspel met gegarandeerd vers ei .....	137

Voorwoord door Robert Kranenburg .....	5
Inleiding: van kaviaar naar pindakaas .....	8
<b>H1:</b> Het begon in de Limburgse klei .....	10
Inleiding bij de recepten .....	13
<b>H2:</b> Bij Bruno; mijn professionele basis .....	20
Jacqueline in mijn leven .....	30
<b>H3:</b> Win uw eigen zaak! .....	32
Kaviaar: kweek de standaard.....	55
<b>H4:</b> Het begin van de glijbaan.....	72
<b>H5:</b> Deur dicht, sleutel omdraaien, klaar? .....	84
Wat is een curator? .....	94
<b>H6:</b> de sanering.....	96
Op naar de sanering .....	102
Pindakaas als ongecompliceerde hit .....	110
Van curator naar bewindvoerder .....	114
<b>H7:</b> de sanering 'afkopen', kan dat? .....	116
David en Goliath .....	126
<b>H8:</b> Een schone lei .....	139
Van het kastje naar ... ..	143
<b>Afrondende bespiegelingen</b> .....	154
<b>Veertig adviezen</b> .....	166
Nuttige websites.....	171
<b>Epiloog</b> door Jacqueline Nijst.....	172
Epiloog II: Mijn tent was top .....	174
Index .....	176-179
Dankwoord   Bronnen   Social media Stephan Nijst .....	180

# Van kaviaar naar pindakaas

**R**estaurant *Choix du chef* was een Frans-mediterraan restaurant in de Hofstad met veertig couverts waar je voor iets meer dan dertig euro drie gangen kon krijgen. Het bestond tweeënhalf jaar, van 2008 tot 2010.

Dat was nadrukkelijk *niet* het plan ...

Dit verhaal gaat over de val van kaviaar – symbool voor een onbekommerd leven – naar pindakaas, het synoniem voor ‘terug naar af’. Maar het gaat niet alleen over dat vallen, het gaat ook over overleven, opkrabbelen, doorgaan en nog veel meer.

In het voorliggende verhaal beschrijf ik een deel van mijn leven samen met mijn gezin in een moeilijke periode na wat eens een opwindend avontuur moest worden: als ervaren kok – maar beginnend ondernemer – meedoen aan een tv-programma. Niet zomaar een programma, maar de weg naar een serieuze springplank om vrij van schulden je eigen restaurant te kunnen beginnen. Dat was onze droom. Maar kon het ook fout gaan? Daar hadden we geen moment over nagedacht. Het liep totaal anders dan we gehoopt hadden: het werd vijf jaar ‘pindakaas’.

## **Momenten van herkenning**

Hoewel het allemaal een economische insteek had, sloeg die sombere tijd ook over op mijn gezinsleven; op dat van mijn wederhelft Jacqueline en onze twee dochters, *Eline* en *Liselotte*. Ik beschrijf zoveel mogelijk facetten van deze levensepisode: over hoe we in dit avontuur terecht kwamen, over wat ons overkwam in de maalstroom van het tv-programma, over de uitdagingen van het zelfstandig ondernemerschap, over tegenslag, eigen fouten en hoe we daarmee omgingen en hoe we ons door een periode van uiteindelijk tien jaar geslept hebben waarin de gevolgen van ons faillissement voelbaar waren. Het is een verhaal over levenslessen en de impact die een onderneming op je privéleven kan hebben. Ik realiseer me dat er meer mensen zijn die momenten van herkenning zullen hebben bij het lezen van ons verhaal, want er gaan nogal wat bedrijven failliet in horecaland. Dit verhaal is om verschillende redenen uniek.

Het hanteren van de pen lonkte omdat elk gezin wel eens te maken heeft met een of meerdere crises. Men zou van ons verhaal kunnen leren.

Schuldbewust zag ik dat we flinke fouten maakten zoals voornamelijk het blinde vertrouwen in de goede afloop van dit avontuur. De route was duidelijk onvoldoende verkend. In dit boek geef ik tips om het anders en vooral beter te doen.

## Kopje-onder

Bij ons drukte de mondiale krediet- of bankencrisis van 2008-2010 uiteindelijk zwaar op ons restaurant en het privéleven. We gingen kopje-onder. Met weinig middelen begonnen we weer met het opbouwen en het nemen van heuvels die uiteindelijk voelden als het Himalaya-gebergte. Ik betwijfel in dit boek dan ook of sommige dingen zó heftig hadden moeten zijn.

Natuurlijk draag je zelf een grote verantwoordelijkheid als je aan een zakelijk avontuur begint; geluk kun je immers niet afdwingen. Die verantwoordelijkheid raakt iedereen in je gezin en omgeving. Een aantal dingen kan zeker beter. Daar schrijf ik ook over.

## Langdurige consequenties

In de volgende hoofdstukken lees je het verhaal van een kok die samen met zijn vrouw graag een eigen restaurant wilde hebben. Het werd een rollercoaster van elkaar snel opvolgende gebeurtenissen met langdurige consequenties. Twee jaar na deelname aan RTL's *Mijn tent is top* startte de wending pas echt. Dankzij heel veel lieve mensen om ons heen – enkelen ontvielen ons helaas – staan we hier nog. Van hen kregen we liefde en aandacht en dat maakte de worsteling met de gevolgen van ons faillissement, de saneringstijd en enkele privé-drama's niet minder erg, maar draagbaar.

Geïnspireerd door de levenshouding van mijn ouderlijke gezin – blijven knokken en nooit opgeven – plus de onlosmakelijke verantwoordelijkheid richting ons eigen gezin, bereikten wij het belangrijkste in het leven: een compleet gezin, wijzer door schade en schande.

## Voor wie?

Dit boek is bedoeld voor individuen, ouders en gezinnen. Voor ondernemers die dreigen vast te lopen door financiële of andere problemen. Voor mensen die veel verdriet moeten verwerken. Voor zij die niet meer in staat zijn de stip op de horizon zien. Dit is ook een relaas om begrip te krijgen voor mensen in ieders omgeving waar het niet zo florissant mee gaat of ging. Met dit boek wil ik mensen op het hart drukken om goed na te denken voor je aan iets begint. En gaat het om welke reden dan ook fout, kruip niet weg onder de dekens, maar ga het gevecht aan. Veeg je pad schoon en pak je herstel. Voorkom erger. Berust erin dat de dingen inmiddels zijn zoals ze zijn. Nu begint het opruimen. De weg terug omhoog. Een nieuwe periode waarin je weer proactief vooruit kunt kijken.

Het taboe van het zakelijk falen moet doorgeprikt worden. Door zo veel mogelijk te communiceren en door transparant en eerlijk te zijn, kun je de juiste stappen maken en begrip kweken voor jouw situatie, al is het maar een beetje.

Dat zo'n episode van zakelijke tegenslag niet makkelijk is, dat is een feit. Maar je staat er nooit alleen voor; dat is gelukkig een fabel. Het is namelijk waar dat andere deuren zich openen als sommige gesloten worden. Op dit gezegde kun je vertrouwen.

Mijn ouders zijn er inmiddels niet meer, maar ik ben hen onnoemelijk dankbaar voor hun onuitputtelijke steun. En ja, achter elke sterke man staat een nog sterkere vrouw.

Ook die klopt. Daar waar ik het niet meer zo helder zag, had ik Jacqueline die ons weer op koers bracht. Samen uit, samen thuis. En zo is het ook letterlijk gegaan.

*Stephan Nijst*  
– Stephan Nijst

# HET BEGON IN DE LIMBURGSE KLEI

**O**orspronkelijk kom ik uit Noord-Limburg, uit Weert, aspergeland. Daar ben ik in 1977 geboren. Nog net niet het voor Limburg zo kenmerkende heuvelland; dat begint zuidelijk van Sittard.

Ons gezin bestond uit mijn ouders, mijn oudere broer Olaf en ik. Op mijn tiende wist ik al dat ik kok wilde worden, maar eerst was het nog met de knieën in de klei, asperges steken in het voorjaar en verder mijn moeder helpen. Zij werkte bij Taverne de Oude Munt ('voor elck wat wils') in Weert. Er vonden daar optredens en cabaret plaats. Mijn moeder werkte 's avonds en het kwam regelmatig voor dat wij 's ochtend bij het ontbijt verrast werden met de originele handtekening van beroemdheden als *Urbanus*, *The Nits* of van een *Zeg 'ns aaa-acteur als Manfred de Graaf!* Wij waren er diep van onder de indruk dat zij dat voor ons regelde. Welke moeder doet dat nou? Blij momenten gekoppeld aan de geluiden en geur van de Oude Munt. Mijn eerste horeca-ervaring deed ik op bij *Fons Stals Catering- en Partyservice*. Ik hielp bij het zelf maken van huzarensalade en bij flinke partijen moesten we van gastronormbakken uitwijken naar babybadjes. Ook hielp ik bij het opbouwen van de buffetten. Mijn moeder hielp dan afwisselend in de bediening en achter de tap. Toch was mijn eerste ervaring met de keuken gewoon bij moeders thuis. Die maakte verdomd lekker Limburgs zoervleisj met frietjes die ondergedompeld werden in ossenwit, zoals 't hoort. Dat gebeurde naar Maastrichts recept. Dat wil zeggen: het stoofvlees wordt gemarineerd in uien, azijn, rode wijn en specerijen als laurier en kruidnagel. Die marinade kookt later mee en er komt nog Limburgse appelstroop bij. En dat dan met verse frietjes. *Zó lekker!*

## **Bienenstich**

Mam was ook goed in koude schotels en ze bakte graag: goeie appeltaart en bijvoorbeeld de Duitse *Bienenstich*-taart, populair in Limburg (met crèmevulling, suiker en amandel). En wafels ... daar werden er heel wat van gebakken. En laat ik niet vergeten dat onze pa met de feestdagen *konijnenstoof* maakte. Hij was ook goed in *boeuf à la normande* (rundvlees stoofschotel met aardappel, ui, wortel en cider) en we smulden bijvoorbeeld van zijn *châteaubriand* met een *sous van vier kazen*. Zelfgemaakte paté met cumberlandsaus schiet me net ook te binnen. Eten, zo kreeg ik al vroeg mee, eten is iets speciaals.

Eten doe je aan een gedekte tafel. Wat ik nu terugzie bij mijn kinderen is een gewoonte uit mijn jeugd: het lekkerste tot het laatst te bewaren.

Mijn band met Olaf, mijn zeventien maanden oudere broer, is heel speciaal. Hij is eigenlijk mijn beste maat, ondanks dat ik hem niet vaak zie. Nooit ruzie mee gehad.

Nooit een stomp aan elkaar uitgedeeld. Hij kende mijn vriendjes en ik de zijne. Mijn vader riep altijd: ‘brothers are special’; een gevleugelde uitspraak uit de tekenfilmserie *The sons of the Pink Panther*. Hij zag dus de vriendschap en het respect tussen ons broertjes over en weer.

Olaf is meer op zichzelf. Ik ben uitbundiger. In de loop van de jaren bracht ons dit alleen maar dichter bij elkaar. In de mindere periode die in dit boek beschreven wordt, hadden we normaal contact. In mijn achterhoofd wist ik dat ik altijd op hem kon rekenen als er iets aan de hand zou zijn. Dat is nog steeds zo. Voor ons betekent dat rust in een eerlijke onderlinge relatie. Hij respecteert mijn leven, ik het zijne. Geen bemoeienissen, maar gewoon er voor elkaar zijn, waar en wanneer nodig.

Na het overlijden van mijn vader is de band met hem en zijn gezin gegroeid. Daar ben ik erg dankbaar voor en ik weet dat pa en ma dat stiekem ook zijn.

### MHS Heerlen

Met mijn mavodiploma op zak was het niet moeilijk te besluiten naar de middelbare hotelschool te gaan in Heerlen waar ik in 1997 mijn diploma behaalde.

### OP DE KOOKBOEKENPLANK

Ondertussen heb ik behoorlijk wat goede kookboeken om mij heen verzameld, ik schat zo’n driehonderd exemplaren. Mijn eerste kookboek kreeg ik van kennissen van mijn ouders. Ik zal een jaar of tien geweest zijn. Heel toepasselijk heette het *Kookboek voor kinderen* en het was geschreven door een veelvuldig gelauwerde adellijke dame, de Oostenrijks-Duitse *Sybil Gräfin von Schönfeldt*.

Als er vette vlekken op een pagina zitten, dan is daar iets ‘gebeurd’. Die vind je bij het recept voor *pasta bolognese*. Daar heb ik ons Limburgse gezin mee ‘geterroriseerd’ en er zitten ook vegen op de pagina met snijtechnieken voor groenten en een goede vruchtensla.

De boeken van de culinaire familie *Bruno*, daar kook ik ook met enige regelmaat uit: van vader *Clément Bruno* des Truffes en zijn zoon Benjamin *Les ballades truffées de Benjamin Bruno*. Verderop meer over dit restaurant (zie pagina 20 e.v.).

Een boek waar ik later veel uit gekookt heb, is het boek van *Paul van Waarden*, een van mijn oude bazen: *Het nieuw Nederlands kookboek*.

Een drieliuk dat ik iedereen kan aanbevelen is dat van *Meike Schalings* *Petit Gâteau*, kleine taartjes, zowel zoet als hartig. Met die boeken ben je nooit klaar. Vanaf eind 2021 is er een kwartet boekjes van Meike.

Verder moet iedere foodie *De perfectionist* lezen, het verhaal over chef *Bernard Loiseau*, de Franse driesterrenchef die bezweek onder de druk van Michelin. 🍷

### Op stage in Zwitserland

Stagelopen, praktijkervaring opdoen, dat hoorde erbij en zo belandde ik in 1996 bij *Chalet Royal*, niet in Vught, maar een hotel-restaurant ruim 800 kilometer verderop naar het zuiden in het Zwitserse skioord Veysonnaz, uittorend boven de Rhônevallei met zicht op de stad Sion direct onder ons en daarachter een groot aantal besneeuwde toppen van twee- en drieduizenders. Geweldig! Het moet gezegd dat ik die stageplek te danken had aan mijn Heerlense hotelschool die toen, zo bleek, een uitstekend internationaal netwerk had.

### Wit en zwart

In Veysonnaz werkte ik bij zowel de witte als de zwarte brigade, keuken en bediening dus. De hotelschool beoogde dan ook een allround opleiding te zijn waar een papertje uit voortkwam waarmee je een eigen zaak kon beginnen.

In Zwitserland ben ik behoorlijk getraind in het *up-sellen*, zeg maar gewoon het actief en proactief verkopen van de menukaart aan de gast. Het is een spel dat je moet begrijpen en op de eerste dag werd me verteld: jij moet nadenken voor de gasten. Die zegt vervolgens in negen van de tien keer 'prima'. Dus: 'Wenst u een aperitief? We hebben de champagne koud staan, maar ook onze huiscocktail kan ik ook van harte aanbevelen. Die is wel heel lekker hoor.' Of heel gewoon: 'Wilt u rond deze tijd van de dag niet iets eten? Ik kan even de kaart geven en we hebben een paar erg lekkere dingen naast de kaart. Ik zie dat u niets te drinken heeft, wat kan ik voor u halen?' Dát is verkopen en ja, een onsje flair heb je daar zeker bij nodig. Je moet dat ook leuk vinden.

Dat actieve verkopen hoort thuis bij enerzijds de persoon die het anderen graag volledig naar de zin wil maken, anderzijds realiseer je je dat je het verlengstuk van de baas bent die liefst een zo hoog mogelijke omzet én tevreden gasten ziet. Die twee petten kun je echter heel goed tegelijk opzetten zonder dat de gast daaronder lijdt; in tegendeel.

Het verdiende goed daar: zo'n 1700 Zwitserse frank per maand netto. Niet gek voor een jongen van negentien. Maar, ik werkte er hard voor.

Tegenover de ingang van het hotel bevond zich een soort kelderruimte waar ik sliep. Alles zat erop en eraan: een ijskastje, een gaspiti, een eigen douche en wc. Prima.

Lees verder op bladzijde 20.





# INLEIDING BIJ DE RECEPTEN

Waarom staan er recepten in dit boek? Omdat dit boek over een somber onderwerp gaat: *onderuit gaan*. En als ik 30.000 woorden moet lezen over tien jaar met 'gedoe', weet ik niet of ik de laatste pagina haal. Op deze manier gaat (vast) dat beter lukken.

Koken is iets wat we allemaal moeten doen, elke dag weer. En mensen die veel liefde in dat koken stoppen, die weten dat je tijdens het koken de nare dingen van de dag kunt vergeten door de geuren en de concentratie rondom garingstechnieken. Maar zeker niet op de laatste plaats, omdat ik bovenal een gedreven kok ben en blijf. Dat koken zit in mijn DNA en het vormt een goede afleiding van de dagelijkse routine. Het geeft me altijd een goed humeur. Kinderen hebben er bovendien lol in om te helpen en dat levert samen mooie momenten op, want, vergis je niet, er moet ontzettend veel gecommuniceerd worden tijdens het koken. Eten moeten we elke dag en als we door de week een beetje slim met onze boodschappen omgaan, is er in het weekend ruimte voor een wat luxueuzer en uitgebreider menu. Verder brengen de recepten hopelijk een beetje lucht in dit soms best wel zware proza over niet de vrolijkste tijd van ons leven.

## Vittore Carpaccio en zijn *dieprode* coloriet

Bedenk dat recepten niet meer zijn dan een lichtje in het donker. Een recept is nooit een streng gebod. In tegendeel. Wel ligt bijvoorbeeld vast wat een 'Beef Wellington' is of neem de Catalaanse 'romescosaus'. Daar *moet* tomaat, knoflook, noten, ui, olijfolie en de romescopeper in. Waarom kan 'carpaccio van truffel' niet? Of van coquilles? Maar wel van bietjes en van rauw rundvlees. Een carpaccio moet net *zo rood* zijn als het coloriet van de Italiaanse schilder *Vittore Carpaccio* die al beroemd is sinds de laat 15e, vroeg 16e eeuw om door hem geschilderde – vaak kerkelijke – *rode* gewaden. Het eerste carpaccio-gerecht stamt uit Venetië en was dan ook een ode aan deze schilder van wie er op dat moment (1950) een overzichtstentoonstelling was. Je komt dat wel vaker tegen in de keuken, dat namen een goede reden hebben.

Maar niemand staat naast je om te controleren of je je aan die receptuur houdt. Het recept is een richtlijn. Maar toch: lees het hele recept van kop tot staart door, want het zou zomaar kunnen dat ik aan het eind nog een zinnige suggestie doe. Lees het recept *nóg* een keer door en laat in je hoofd een 'organische workflow' ontstaan. Dan komt alles goed, dat beloof ik je.

## Ben nieuwsgierig!

Samen met de redactie van dit boek heb ik geprobeerd zo min mogelijk jargon te gebruiken, omdat de recepten in principe voor iedereen te doen moeten zijn. Maar loop je tegen een term aan die je niet kent, google hem. Ben nieuwsgierig naar alles, en je wordt een betere kok!

Moet ik nog zeggen dat je op YouTube de wereld vindt aan instructiefilmpjes? Vaak nota bene voorgedaan door veelgelauwerde meesterkoks of uitvinders van een gerecht. Erg leerzaam kan dat zijn. Zoek maar eens op hoe de Franse chef *Joël Robuchon* (hij leeft niet meer) zijn aardappelpuree maakte en doe het na. *Je wilt nooit meer anders.*

## Voor vier personen

De meeste recepten zijn voor vier personen tenzij een groot stuk vlees op de barbecue gaat.

Als er ‘boter’ staat heb ik het over het zuivelproduct, niet over plantenboter of kunstboter, zoals margarine ook wel genoemd werd. Met boter kan maar één ding bedoeld worden en het woord is zelfs wettelijk beschermd en de toevoeging *room* is dan ook eigenlijk overbodig. Deze oer-Hollandse *Boterwet* komt ook nog ter sprake bij het verhaal over pindakaas op pagina 110.

### Warme borden!

Koken begint met een schone keuken en nadenken: maak een planning en denk aan alle details. Bereid je voor! Van boodschappen tot serveren. Zorg er uiteindelijk voor dat je – door die goede voorbereiding – zelf zo min mogelijk in de keuken staat als je bezoek er is.

### Speel met vuur!

Zoals chef Kranenburg het zegt: “Koken is spelen met vuur.” Dus geef je zintuigen de aandacht: kijk, luister vooral en ruik (maar dan is het soms te laat ...) en onderneem actie! Ovens verwarmen we altijd voor. Maar altijd op een wat hogere temperatuur, omdat de oven warmte verliest als de deur weer open gaat.

Ik kan niet genoeg benadrukken dat het de voornaamste taak van een kok is om voortdurend te proeven waar je mee bezig bent: *proeven, proeven, proeven!* Daar gaat het om, want zo houd je controle over het eindresultaat.

En over proeven gesproken: ben altijd voorzichtig met het doseren van zout en peper. Soms is er minder nodig, omdat je ook al werkt met bijvoorbeeld spek of ansjovis, of de groenten zijn al gegaard in zout water. Als kaas of spek later toegevoegd wordt, geeft dit ook een hoeveelheid zout. Denk dus na! Extra zout kan altijd, minder niet.

### Logica menu-opbouw

Wie een menu in elkaar zet voor een dinertje denkt na over of de voorgestelde gerechten logisch zijn. Sluit alles aan op het seizoen? Klopt de volgorde smaak-technisch? Zijn de kleuren op elkaar afgestemd? In het algemeen hanteert men voor een feestelijk diner de regel: koud voorgerecht, soep, warm voorgerecht, hoofdgerecht van vis, vlees, wild of gevogelte, een hartig dessert, dat kan kaas zijn waarbij men de geserveerde wijn kan doordrinken (let er evenwel op dat de meeste kazen om een witte wijn vragen), maar ook een stukje *terrine de foie gras* kan en een klein zoet dessert tot slot. Hoewel ... op Franse wijze eten we zoet na hartig als afsluiter. De Britten sluiten liever af met kaas om daar ook nog een mooie port bij te serveren. Als je van licht naar zwaarder gaat, plaats je iets als foie gras ná het hoofdgerecht en je let op de portionering. Zwaar tafelen is allang uit de mode. Een diner kan natuurlijk wel nog aangevuld worden met één of twee proeven van bekwaamheid, *conversation pieces* ofwel de *amuse-bouches*: kleine lichte éénhaps mondvermaakjes aan het begin van de avond en tot slot kun je denken aan een piepklein zoet grapje als *pré-dessert* in een borrelglasje of op een lepel. Deze amuses vermeld je doorgaans niet op de menukaart.

### En de wijn dan?

Als je kookt voor een gezelschap, dan houd je je ook bezig met de wijnkeuze. Wat past bij elke gang? De in dit boek opgenomen recepten hebben allemaal een advies dat opgesteld is in samenspraak met een bevriende kenner.

Maar hoe kom je nou tot een advies als die kennis niet in de buurt is? Het is altijd een goed idee om naar *dr. Peter Klosse* te luisteren.

Hij heeft een opleidingsinstituut bij zijn restaurant (respectievelijk de *Academie voor Gastronomie* en *De Echoput* in Hoog Soeren) waar je allerlei diploma's kunt halen op het gebied van koken en gastvrijheid. Peter Klosse wordt ook wel de *smaakprofessor* van Nederland genoemd, omdat hij inmiddels een aantal standaardwerken schreef over dit thema. In 2004 promoveerde hij in Maastricht met een proefschrift dat om smaak draait.

### **Systemische wijze van proeven: smaakfactoren**

Omdat het vinden van woorden best lastig is bij het omschrijven van smaak, reikt Klosse ons een totaal eigen manier aan om naar smaak en (dus) naar wijn-spijscombinaties te kijken. Daarbij gaat het nou eens niet om zoet, zuur, zout, bitter of umami. Daarvoor stelde hij vast dat er drie universele smaakfactoren zijn: mondgevoel, smaakgehalte en smaaktype. Ze helpen je bij het beschrijven van 'alles met smaak'. Het mondgevoel signaleert strak, samentrekkend, droog en filmend. Bij het smaakgehalte gaat het puur om de hoeveelheid kracht die in smaak zit: *flauw* of *wow* dus. Maar *té* wow is ook niet goed. Het gaat dus niet om kwaliteit, want subtiel smakende producten kunnen erg populair zijn: denk aan kip, verse vis, pasta, rijst ... allemaal producten zonder een uitgesproken smaak. Bij de derde factor, het smaaktype, staan fris en rijp tegenover elkaar. Appel, citrus, peterselie beschouwen we als fris. Bij rijp denk je al gauw aan banaan, paddenstoelen, karamel, tijm of getoast brood.

### **Rapportcijfers**

Hetzelfde doe je met wijn, want de drie smaakfactoren zijn daarin ook aanwezig. In een schemaatje geef je rapportcijfers aan al die factoren en dan zoek je wat bij elkaar past. Hoe meer overlap, hoe beter. Het is even een andere manier van denken (waarover veel geschreven is), maar als je deze werkwijze toepast, kom je een heel eind bij het combineren! Dank professor Klosse!

### **WTOL: een online wijntraining**

Als goed echtgenoot wil ik graag vermelden dat Jacqueline nu met veel plezier bij de *WTOL Academy* werkt, een instituut dat erkend is door de *Stichting Vakbekwaamheid Horeca*, waar men online opleidingen kan volgen op het gebied van wijn, bediening, keuken en algemene gastronomie. Lessen zijn online, examens doorgaans in Houten. Je kunt het er zelfs schoppen tot vinoloog en nog veel meer.

### **Nog meer?**

O ja ... vergeet nooit iets van jezelf in je kookprestaties te stoppen: aandacht, plezier, precisie, toewijding en dat oog voor detail. Dat geldt voor professionals, maar ook voor thuishokks. Doe je dat, dan weet jouw bezoek straks: 'zoals ik nu eet, eet ik alleen bij jou.'



VERRUKKELIJK SEIZOENGERECHT

# Gelders hoen

## Hollandse asperges

Zelden proef je zowel het voorjaar als de boerderij in één gerecht. Hier zeker!

Ik groeide dus op in Weert, min of meer tussen de asperges. In mijn jonge jaren stak ik dan ook geregeld asperges en ik werkte bij een kippenboer waar ik eitjes raapte.

Die herinneringen komen samen in dit lekker lichte seizoensgerecht.

### INGREDIËNTEN

Voor *pekelwater*:

1 liter water  
80 gram zeezout  
laurierblad  
2 kruidnagels  
15 gram suiker

En verder:

4 filets van het Gelderse hoen, met vel	1 teen gerookte knoflook
12 asperges (maatje AA1)	1 bakje bieslook (gesneden)
50 gram boter	4 blaadjes roodlof (radicchio)
10 gram zout	olijfolie
1 dl gevogeltefond	peper
2 dl 'jus' of 'demi-glace' de veau	zout

### BEREIDING

Meng de ingrediënten voor het pekelwater (water, zout, suiker, laurier en kruidnagel) en leg de hoenderfilets erin. Laat ze 24 uur pekelen in de koeling. Doe dit trouwens altijd als je kip bereidt. Het resultaat is veel sappiger.

### Sousvide-garing

Spoel de filets daarna af met schoon water en dep ze droog. Plaats ze in een kookzak en vacumeer dit of gebruik bijvoorbeeld een ziplock-zak waar je de lucht uitzuigt (gaat heel goed met een rietje als de zak bijna gesloten is).

Gaar deze in een waterbad met een *sousvide-stick* 40 minuten op 64-68° C.

Koel daarna de hoenderfilets (in de kookzak) terug in ijswater.



## NIKS 'SOUSVIDE-STICK'

Sousvide koken betekent hetzelfde als 'bereiden onder vacuüm'. Zo kun je vlees, vis en groente garen zonder dat smaak aan het kookwater afgegeven wordt. Daarbij heb je een apparaat nodig dat (gelukkig) weinig ruimte in de keuken inneemt: de *sousvide-stick*. Eigenlijk een verkeerde naam, want de 'stick' heeft niks met *sousvide* (vacuüm) koken te maken.

In een sousvide-stick of -staaf zitten drie dingen: een verwarmingselement, een nauwkeurige thermostaat die soms tot op tienden van graden nauwkeurig ingesteld is en een pompje om water rond te stuwen waardoor het water gelijkmatig verwarmd wordt. Ze zijn inmiddels te krijgen vanaf zeven tientjes en meestal bedien je hem draadloos met een app op je smartphone via wifi of bluetooth. Reuze handig en praktisch, omdat je de dingen kunt voorgaren waarna ze alleen nog maar heel even een tik in de grill- of braadpan hoeven te hebben. Dat is wel essentieel, want dat gekaramelliseerde laagje betekent veel voor de smaak.

Een vacumeerapparaat is niet per se nodig, maar wel handig. 🐼

### Het witte goud

Schil de asperges en trek ze vacuüm met zout en boter. Stoom de asperges 11 minuten in de oven op 100° C. Koel ze daarna terug in ijswater. Als je geen stoomoven hebt, kun je de asperges ook sousvide garen: in water van 85° C gedurende 25 minuten.

Dan ook koud spoelen met ijswater. 'Ouderwets' koken kan natuurlijk ook: in zout water met boter en wat suiker ongeveer 3 minuten en dan in het vocht laten afkoelen.

Snijd de radicchiobladjes in 2 stukjes en haal deze door de olijfolie.

### We zijn er bijna!

Verwarm de heteluchtoven voor op 180° C.

Haal de afgekoelde filets uit de vacuümzak (dep nat vlees altijd droog met keukenpapier) en bak ze op de huid in een pan met wat olie of boter. Als de oven op temperatuur is, plaats je de hoenderfilets op een ovenplateau met de huidkant naar boven in de oven. Verwarm ze 6 minuten op 160° C.

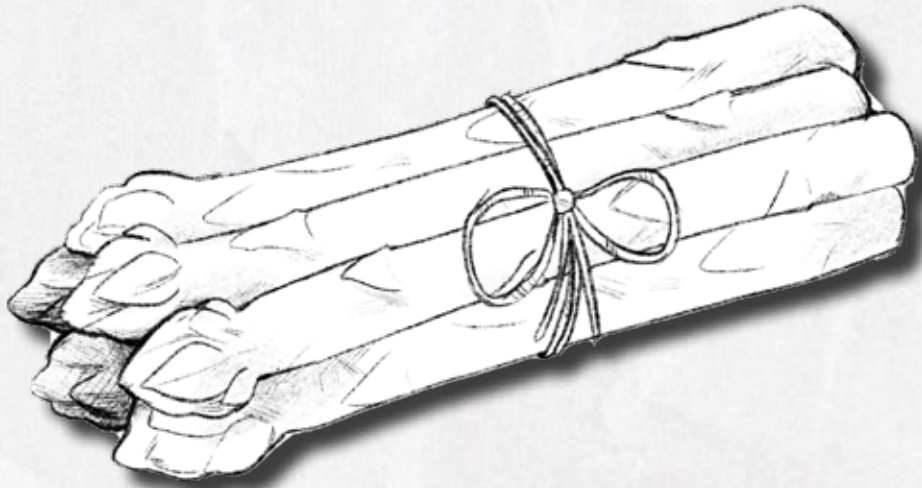
Leg de asperges met gevogeltefond in een ovenschaal en stoof ze 4 minuten op 160° C in de oven. Haal ze eruit en strooi er fijngesneden bieslook overheen.

Je maakt nog wat saus bij het hoen door het bakvocht in de pan af te blussen met de kalfsjus en voeg daar de gesneden gerookte knoflook aan toe. Peper en zout naar smaak ... klaar!

En je weet dat als je een keer op *Huis ten Bosch* mag eten, dat de tafeletiquette het toestaat dat je asperges met je handen mag eten? Leuk hè! Thuis ook doen!

#### BENODIGDE MATERIALEN

dunschiller	vacumeerapparaat
sousvide-stick	pastatang of pincet
ovenschaal	bekken
maatbeker	koksmes
snijplank	stoomoven of kookpan



#### EN WAT DRINKEN WE ERBIJ?

Hoe kun je zowel structuur als smaak van kip zo mooi mogelijk in je mond laten rondzwemmen? Keuze genoeg. Voor de spanning dacht ik aan een rijpe sauvignon blanc, bijvoorbeeld uit Nieuw-Zeeland, maar uit Roemenië komen tegenwoordig ook aardige flessen (*Dreambird* en *I am* in onvervalst Roemeens). Dankzij de jus kun je ook een houtgerijpte witte pakken. Een witte *Douro* vind ik heel erg lekker. Is zo'n Portugese witte te spannend, neem dan een chenin blanc uit Zuid-Afrika. In alle gevallen is 'licht gekoeld' meer dan koud genoeg. Schijnt het zonnetje buiten, dan kun je ook voor een rosé uit de Provence gaan. Heerlijk! Mag de wijn wat meer kosten? Kies dan bijvoorbeeld een witte uit *Graves* (Bordeaux), een witte gemaakt van de *arneisdruif* uit de Italiaanse Roero-streek of een *vernaccia di San Gimignano*. 🐣

# Bij Bruno

## mijn professionele basis

De tweede stageplek volgde wat later in hetzelfde jaar, ook weer via het netwerk van de hotelschool. Dit keer mocht ik afreizen naar *Chez Bruno* in het Zuid-Franse *Lorgues* in de zonnige Provence, ten zuidwesten van *Draguignan* en niet ver van *Saint-Tropez* aan de kust.

*Chez Bruno* is nog steeds een voornaam restaurant waar mensen uit heel de wereld naartoe komen. Waarom? Bruno heeft een zekere reputatie op het gebied van *truffels* en dat zeg ik met een knipoog, want nergens ter wereld wordt namelijk meer truffel geserveerd dan hier. Gasten krijgen gemiddeld zo'n 120 gram bij elkaar op hun bordjes (amuses, voor-, tussen-, hoofd- én nagerecht). Ze zitten het hele jaar vol met ruim honderd couverts per dag. Dat komt neer op wat meer dan 4000 kilogram truffel per jaar! *Vier duizend kilo!* Dat is gigantisch!

### Pourboire

Bruno was een compleet ander bedrijf dan *Chalet Royal*: weinig verdienen (700 gulden per maand, nog geen 320 euro), het onderkomen voor ons in een soort achterhuis was abominabel slecht. Niks was schoon. Er was een vieze lekkende wasbak, gore lakens, een vieze wc moest gedeeld worden en natuurlijk zat er schimmel op de muur. Als mijn ouders dat gezien hadden, werd ik onmiddellijk weer mee naar huis genomen. Maar oké, je verbracht daar maar weinig tijd. Verder aten we daar – gek genoeg – ook niet geweldig. In het weekend aten we dan ook graag bij het lokale filiaal van *Buffalo Grill* waar *Sky Radio* sfeerverhogend op de achtergrond aan stond. Daar ging onze 'pourboire' (fooi) en ons loon aan op.

Het was hier ook veel strenger in de keuken. Een plek waar je alles wat je geleerd had moest vergeten om het vervolgens opnieuw te leren *alla Bruno*. Afbreken en weer opbouwen. Dat gebeurt wel meer bij grote restaurants.

### Clément Bruno in matrozenpakje

Clément Bruno zelf is een grote, charismatische, bourgondische en tegelijk iconische figuur. Heel muzikaal ook, dat hoorden we als hij achter de piano kroop. In 1985 had hij een hitje in Frankrijk met een koddig kinderliedje in hoog marstempo: *Mon p'tit costume marin*. Het is nog te vinden op het web, maar zoek niet want het deuntje blijft dagenlang in je hoofd rondzingen. Naar mijn idee is het een knoetslag op de oren.

Ondanks alles had ik hier een geweldige tijd. Als 19-jarige liep ik rond in een traditioneel Franse keuken met alle denkbare *parties*, de klassieke afdelingen waaruit een Frans restaurant traditioneel organisatorisch opgebouwd is. De drie indrukwekkende speciaal voor Bruno gebouwde *Molteni*-fornuizen in wit, groen en rood waren indrukwekkend.



Door mijn acht maanden werk in Zwitserland had ik al wat opgepikt van de Franse taal. Samen met een andere Nederlandse jongen van de hotelschool (Michel) waren wij Bruno's eerste leerlingen uit Nederland.

## DE KLASSIEKE PARTIES

### VAN EEN FRANS RESTAURANT

De klassieke organisatie van een wat groter Frans restaurant bestaat uit de opdeling in een warme en een koude keuken. In die tweedeling bestaan verschillende parties.

In de koude keuken vinden we de *garde-manger* die van alle taken de meeste heeft. Hij is verantwoordelijk voor de hele koude keuken, de koeling en vriesruimte, het bewerken en verwerken van rauw vlees en verse vis, het uitbenen en fileren, de verdeling en dan nog het maken van koude sauzen, koude voorgerechten, farces en andere vullingen en koude schotels.

In het warme deel heb je wat meer eilandjes. Zo zijn daar de *saucier*, verantwoordelijk voor heel veel waaronder sauzen, fonds en alle vlees, gevogelte en wildgerechten. De *rotisseur*, vaak de chef-kok, is verantwoordelijk voor het garen van vlees in de oven, aan het spit of onder of op de grill. De *poissonnier* is er meestal alleen in de grotere keukens om de saucier bij te staan. Hij is verantwoordelijk voor het geven van de juiste *cuisson* (garing) aan vis, met uitzondering van grillen en frituren. De *entremétier* zwaait de scepter over alle warme bijgerechten, zoals groente, soep, pasta, rijst, eiergerechten, soufflés en onder meer de blanke sauzen. Er kan ook nog een specialist zijn voor sauzen: de *saucier* uiteraard. En natuurlijk de zoete afdeling waar desserts, bonbons en taartjes gemaakt worden: de *pâtisserie*.

Over de hiërarchie in de keuken: aan het hoofd staat de chef-kok, daaronder de *souschef* en dan de hoofden van de net genoemde eilandjes, de parties. Persoonlijk vind ik het essentieel dat dit systeem rouleert; dat je met *tournants* werkt. Als iemand uitvalt, moet zijn plaats ingenomen kunnen worden. Dan heb je nog een *chef de garde* of een *chef de nuit* die werkt als anderen niet werken, bijvoorbeeld 's nachts voor roomservice. Soms is er een aparte chef voor het personeelseten en onder aan de ladder vinden we de *commis*: de aankomende kok toegedeeld aan een chef de partie met groeiende verantwoordelijkheden. Bij afwezigheid van de *chef de partie* zal hij deze op zeker moment moeten kunnen vervangen. Een *commis de rang* werkt overigens niet in de keuken, maar is een kelner. 🍷



### Truffel als ketchup

Mijn eerste stop bij Bruno? De patisserie! Zeg maar 'de exacte afdeling' waar elke gram telt. Hier maakten wij onze eigen desembroden, ambachtelijk ijs, fraaie taarten, pré-desserts en andere klassieke nagerechten plus de eigen friandises. Deze partie had altijd een bezetting van twee man en dat voor gemiddeld honderd tot honderdvijftig couverts – lunch en diner – per dag. Het restaurant was altijd volgeboekt.

Na een paar maanden stapte ik over naar de warme keuken. Via de *garde manger* (koude keuken) werd ik *entremétier*. Je bent dan verantwoordelijk voor de bereiding van warme bijgerechten als groenten, eiergerechten en soepen. Ja, héél veel met truffel.

Daar kwamen de gasten voor.

## HANDJEVOL INTERESSANTE TUBERS

Hoewel er tientallen truffelsoorten zijn, beperkt de handel zich tot een handjevol. In januari is er nog de zeer aromatische wintertruffel, de mooiste zwarte. Deze *Tuber melanosporum* kan heel kostbaar zijn (500-800 euro/kilo), maar afhankelijk van vraag en aanbod kan dat ook meevallen. Je hebt bovendien maar weinig nodig om indruk te maken. Twintig of dertig gram is meer dan genoeg. Op deze wintertruffel volgt de *bianchetto* (ook wel de *marzuolo* genoemd), een beige wat nattige soort, maar prima voor warme sauzen. Na april wordt voorzichtig de zomertruffel (*Tuber aestivum*) aangeboden die dan nog wat vroegrijp is. In juni en juli is hij optimaal. Op de zomer- volgt de matig interessante herfsttruffel (*Tuber brumale*). Daarna komen echter de mooiste: de winter- en de magische witte truffel, de duurste der truffels. De witte is de enige die je beter niet verwarmt. Beide soorten zijn aan het eind van het jaar te krijgen hoewel het spannend is of de witte (*Tuber magnatum*) de kerst haalt.

Omdat de wereld alleen maar kleiner wordt, zijn tegenwoordig ook Australische truffels te krijgen. Alleen voor chefs die het geduld niet hebben om op een geschikt seizoen te wachten.



## Duizendpoot

De totale witte brigade bestond uit veertien mensen inclusief verschillende stagiaires vanuit heel de wereld. Allemaal kerels. Het was mijn streven uit te komen naast *Dominique Saugnac*. Hij was van 1993 tot 2003 de *chef de cuisine* van Bruno. Dominique was ooit bij de beroemde *Alain Ducasse* begonnen. Hij was – en is – een duizendpoot. Zelf liep hij het hardst in de keuken en dat zorgde ervoor dat hij iedereen meekreeg. Een fantastische chef met ontzettend veel kennis; enorm gedisciplineerd. Jaren nadat ik bij Bruno werkte, ben ik nog enkele keren terug geweest. Dominique had het nog steeds over de tijd van toen: samen hard werken, maar ook over het genieten van het Franse leven. Hij was mijn chef, maar werd een vriend.

## Dicht bij de grond

Inmiddels runnen zijn zoons, chef *Benjamin* en maître *Samuel*, het restaurant met papa stillekes op de achtergrond. Iedereen in het restaurant krijgt hetzelfde en niemand gaat met honger de deur uit. Deze uitgesproken – vrij zware – Franse keuken heeft al heel lang een ster van Michelin. De omvangrijke Bruno kon en kan nog steeds lyrisch worden over het gegeven dat zoiets moois als truffel zich zo goed laat combineren met simpele dingen als wat geroosterd stokbrood, een draai peper, wat fleur de sel en een sliertje olijfolie. Maar bijvoorbeeld ook met aardappel, pasta en ei. Het is misplaatst om truffel te combineren met luxeproducten als kreeft of zeewolf, zo vindt Bruno en daar ben ik het helemaal mee eens. Hij zal de tarbot met gitzwarte truffelsaus van iemand als *Alain Passard* (drie sterren in Parijs) ook niet begrijpen. Die mooie producten horen voor zichzelf te spreken. Truffel is te weinig subtiel – misschien zelfs wel uitgesproken *lomp* – om daarmee te combineren. Bruno senior was erg goed in het vinden van aardse combinaties die elkaar versterken: naast aardappel, pasta en ei, ook champignons, varkensvlees en koolsoorten. Dat zijn de ideale combinaties met truffel. Zoek het dicht bij de grond, zei hij altijd, net als waar de truffel gevonden wordt. Hoewel Bruno's keuken vrij zwaar is, zat de verfijning in de kook- en bereidings-technieken, niet in de presentatie. Hij is altijd een voorstander geweest van het van kop tot staart verwerken van een dier. Iets wat hier langzaam in de mode raakt. Met Bruno gingen we al wildplukken. Met zakken van jute op zoek naar wilde asperges. En voor ons leerlingen was het de grootste eer als Bruno je vroeg mee naar de markt in Lorgues te gaan. Hij keek dan om de hoek van de keuken en zei: “Die twee knapen daar ... *nu* ... mee!” Dan zat je naast of achter hem in zijn dikke bak naar de markt van Lorgues. Daarna ging je met hem zitten, heel ontspannen met *un petit café* en een ovenverse croissant. Wij hadden altijd het idee met een filmster op stap te gaan. Iedereen groette dat enorme ego. Daarna was het sjouwen en terug naar de harde leerschool, want dat was het. Mijn ouders waren ondertussen best benieuwd geworden naar waar hun zoon ondergebracht was en kwamen een kijkje nemen. Zij, maar vooral ook ik, waren buitengewoon verrast door de vorstelijke manier waarop *les parents* ontvangen werden. Ze kregen alle aandacht, Bruno sprak aardig over me; even was het een andere wereld.

## Meerammelen

Achteraf kijk ik met trots terug op deze vormende tijd. Het was fantastisch. Voor mij dé basis voor het koksvak. Wanneer de situatie het toestaat, mag ik nog eens een weekje ‘meerammelen’ in de keuken, die afspraak loopt. Zodra dat kan, doe ik het. Dat koksvak zit nou eenmaal in mijn bloed.

### ***Caviar meets peanut butter***

Truffel is – naast kaviaar, kreeft, wagyu, tarbot en bijvoorbeeld foie gras – wat we in de keuken een *nobel* product noemen. Als je in het vak zit op het wat hogere niveau, dan komt deze ondergrondse ‘zakjeszwam’ regelmatig voorbij. Ik kan daar dan bovenmatig van genieten. De combinatie van aardappel (pindakaas) – in alle bereide vormen – en truffel (kaviaar) blijf ik ‘goud’ vinden.

Kom, we gaan koken! Of lees verder op pagina 30.



*Samuel, Clément en Benjamin Bruno*

ODE AAN CLÉMENT BRUNO EN ZIJN 'TERRE SUR TERRE'-GEDACHTE

# Luchtige aardappel truffel | oesterzwam

We gaan een voor- of tussengerecht maken met voor elke gast een halve aardappel, die in een bord komt te liggen waar eerder schuim van een licht gebonden aardappelsoep op gespoten is. Op die aardappel komt *truffel* en flinterdunne reepjes (lamelletjes) krokant uitgebakken oesterzwam.

## INGREDIËNTEN

1 kilo 'en  
(of een ander kruimig ras)  
½ rode peper

voor 2 liter aardappel-groentebouillon:

1 prei	4 liter water
1 wortel	½ bosje lavas
4 tomaten	1 sjalot
1 bleekselderijstengel	2 tenen knoflook
2 grote witte uien	2 dl room
6 peperkorrels	1 dl olijfolie
1 stukje foelie	zout
1 takje tijm	peper
2 grote aardappel (bonken)	100 gram boerenboter
200 gram oesterzwammen	zonnebloemolie
1 mooi truffel	1 bosje waterkers
extra vergine olijfolie	

## Groentebouillon als basis voor aardappelsoep

Zet een grote pan met 4 liter water op. Schil wortel en bleekselderijknol en snijd ze in grove stukken van 5 centimeter. Snijd de prei over de lengte in stukken van 5 cm. Was nu de groenten en doe alles in de pan. Snijd elke tomaat in 4 stukken en voeg deze ook toe samen met de peperkorrels, lavas, tijm en gepelde knoflook. Snijd de uien door de helft en voeg deze met schil en al toe aan de groentebouillon. Laat dit 2 uur zachtjes trekken als een thee. Niet langer! Daar kan de bouillon bitter van worden.

Passeer de bouillon na afloop door een fijne zeef en bewaar de groenten als prima basis voor een pastasaus in de vriezer! Vergeet niet de schillen van de uien te verwijderen.

### **Daar is-ie: de aardappelsoep**

Schil de la ratte-aardappeltjes en kook ze gaar in de groentebouillon met de rode peper, sjalot en overgebleven knoflookteen. Als de aardappelen gaar zijn, giet je ze af in een vergiet. Bewaar het vocht! Je hebt dit later nodig bij het maken van het schuim.

Draai in een keukenmachine aardappelen, sjalot en rode peper fijn samen met 3 dl bouillon. Voeg dan al draaiende room en olijfolie toe. Deze soep moet de dikte krijgen van een trage gebonden soep. Voeg wat vocht toe als de soep nog te dik is. Als het klaar is proeven en naar smaak zouten.

Zeef deze soep en vul een sifon tot de helft en draai er twee gaspatronen op. Zet deze in de ijskast.

### **Bonken**

Vet de glimmende kant van de aluminiumfolie in met boerenboter. Verwarm de oven op 180° C. Schil de bonken en spoel ze schoon. Dep ze droog met keukenpapier en snijd ze twee keer door in de lengte. Leg de kwarten in de beboterde aluminiumfolie en vouw de pakketjes dicht. Plaats de ingepakte aardappelen op een ovenschaal en gaar ze 30 minuten in de oven op 170° C. Controleer voorzichtig of ze gaar zijn met een keukennaald.

Pluk de oesterzwammen zo dun mogelijk uit elkaar langs de plaatjes (lamellen). Je doet dit door de oesterzwam met de hoed omhoog en steel naar beneden vast te houden en rustig te trekken of plukken. Het resultaat is een bergje flinterdunne reepjes van de hoed van de oesterzwam.

### **Krokante oesterzwam**

Bak in een bakpan met weinig zonnebloemolie de oesterzwammen op matig vuur uit tot krokant. Leg ze op keukenpapier als ze zover zijn. Draai er wat zeezout over. Dit is verrassend lekker, het staat mooi op het bord en het is met veel andere gerechten combineerbaar!

Zet de sifon in een hoge pan tot hij voor driekwart onder staat. Verwarm het water tot net onder het kookpunt (kleine belletjes aan de zijkant). Je kunt ook een sousvide-stick gebruiken op 75° C.

Haal de aardappelen uit de aluminiumfolie. Snijd ze netjes doormidden met de platte kant naar boven. Schaaf nu de truffel in plakjes (truffelschaaf, mandoline of Microplane-rasp) en verdeel al het schaafsel over de aardappel.

Pak nu de sifon, goed schudden en spuit in elk bord een 'wolk' schuim. Leg daar de met truffel belegde aardappel in. Leg daar de krokant gebakken oesterzwammen op en versier de borden met wat blaadjes waterkers. Sprenkel dan wat sliertjes extra vergine olijfolie over de borden en maal er nog wat grof zeezout over.

### WAT IS HIER NOU LEKKER BIJ?

Als begeleider van dit gerecht zou ik kiezen voor een pinot gris uit de Elzas of een pinot grigio uit het Noord-Italiaanse Alto Adige of het noordoostelijke Friuli-Venezia Giulia. Gebieden waar deze edele druif zijn optimale karakter kan laten proeven. Vooral in combinatie met de aardappel doet deze pinot grigio het ongekend goed.

Rood is best lastig, omdat dit gerecht eigenlijk weinig vet bevat en juist veel 'droog' zetmeel waar de tannine van rode wijn zich niet aan kan binden. Wat kan? Een sappige pinot noir misschien. Probeer eens een uit Roemenië of een nebbiolo uit de Langhe. Dat zijn druiven die zowel bij truffel als oesterzwam overeind blijven. Arbois uit de Jura en Savoie (pinot noir of de moeilijke poulsarddruif) zou ook nog kunnen, maar die laatste is lastig verkrijgbaar. Zorg er in ieder geval voor dat het geen tannine of 'houtdoorstoufde' wijnen zijn, laat staan onrijp.

### BENODIGDE MATERIALEN

kookpan	keukenpapier
dunschiller	keukenmachine met mes
snijplank	litermaat
truffelschaaf of Microplane-rasp	kwastje
(sousvide-stick)	ovenplateau
2 gaspatronen	sifon/kidde van 1 liter
fijne zeef	aluminiumfolie







## Jacqueline in mijn leven

In 1999 werd ik gevraagd om in Zoetermeer souschef te worden van een nieuw te openen restaurant, *Mauritius Dance & Diner*. Een prestigieus restaurant met een dancing voor dertigplussers, onderdeel van het niet meer bestaande *Helios Beheer* die meerdere horecazaken hadden in Zoetermeer. Jacqueline leerde ik daar kennen op een zomers terras. En nee, het was niet moeilijk te capituleren voor haar knappe, vlotte verschijning in combinatie met haar goede babbel. Gewoon een buitengewoon mooi meisje met ontzettend sprekende ogen met opvallende rechtovereind staande wimpers. Ze had een getailleerde broek van het merk Vanilla aan, dat weet ik nog. Haar haren altijd in een staart en héél veel sproetjes. Tegelijk een beetje onbereikbaar en mysterieus. Ik was dus al snel van haar onder de indruk. Wel waren we indirect én direct collega's. Zij werkte in de bediening bij *Brouwhuis* en *Spoor 3* in het stadshart van Zoetermeer (ook onderdeel van Helios). In de weekenden werkte zij als barvrouw bij Mauritius waar ik dus in de keuken stond. Het spel tussen witte en zwarte brigade hielp zeker. Die twee partijen kunnen elkaar het leven zuur, maar ook erg leuk maken ...

### Horeca als verbindende factor

We hadden nog onze eigen leventjes, maar je kwam elkaar hoe dan ook vaak tegen, soms als collega's, soms tijdens het uitgaan. We hadden duidelijk dezelfde interesses: gezelligheid, ergens een glas drinken, een terrasje pikken of uit eten gaan. De horeca was de verbindende factor. Er was beslist chemie tussen ons.

In die tijd woonde ik samen met een andere collega in een appartement in het stadshart van Zoetermeer en Jacqueline woonde iets buiten het centrum. Op den duur was ze meer bij mij dan op haar eigen flatje, maar toch draaiden we toen wat om elkaar heen, omdat een verbintenis aangaan eventjes 'eng' aanvoelt. Maar, even duurt niet lang. We voelden ons goed bij elkaar. Vrij snel werd besloten om samen te gaan wonen op het moment dat de collega met wie ik samenwoonde ander werk vond. En zo is 't gekomen.

---

### Wonen en werken in tof Tilburg

In 2006 woonden Jacqueline en ik in Tilburg. We waren niet getrouwd, maar we woonden samen in een fantastisch huis in een fraaie wijk. We waren de trotse ouders van onze eerste dochter *Eline Sophie*. Jacqueline had een mooie baan met leuke collega's in de uitzendbranche. Haar werk gaf zin en had *body*. Ze had targets, moest contacten onderhouden, draaide een eigen unit en ze matchte bedrijven aan mensen en andersom. De werkdruk was pittig, maar de sfeer maakte veel goed. Zelf was ik net chef-kok geworden bij een hotel met restaurant in Tilburg, *Auberge du Bonheur*. *Carla de Nijs* (de ex van tv-patissier *Rudolf van Veen*) had me daarbij geholpen door me bij Boreas weg te halen, waar ik me niet op mijn plaats voelde. Na een belletje met Sonja Boreas was dat binnen no time geregeld.

Ik startte daar in 2006, het jaar dat ik een prestigieuze vakwedstrijd won, de *Zilveren Champignon*. Zo ging voor mij de deur van ambitie verder open: ik wilde chef-kok worden!

## Voorloper van Wynand Vogel Bokaal

### PRINS BERNHARD BOKAAL

Een van mijn vroegste wapenfeiten is het winnen van de *Prins Bernhard Bokaal*. In 1999 won ik die in het Drentse Zuidlaren tijdens de *Salon Culinair*. Op dat moment een van de meest prestigieuze prijzen onder koks. Ik was toen 22. Met relatief weinig moeite leverde ik twee koude mooi opgemaakte schalen in met vis en gevogelte. Daar zat veel techniek in en dat lag me wel. Sterker nog: het lukte me ook om dat tussen de *mise en place* door te maken. Een andere deelnemer had er vier dagen voor vrijgekomen. Na afloop van de wedstrijd klonk tromgeroffel en ik mocht naar voren komen, maar juryvoorzitter *Wynand Vogel* kon niet geloven dat ik dit als onbekend jong menneke klaargespeeld had. Hij dacht dat hem een poets gebakken werd en dat mijn baas, *Peter Bakker* van traiteur *Cuisine Royale* in Maarssen, verantwoordelijk was voor deze schalen. Nee dus en de verliezer kieperde zijn schaal zo de klike in.

Ik was apentrots op deze bokaal die zes jaar later omgedoopt werd tot de *Wynand Vogel Bokaal*. Eind 2004 overleed prins Bernhard en men wilde daarom een nieuwe naam voor deze wisselbeker die, onder Vogels naam, tot 2015 gevoerd is. Deze meesterkok overleed in juni 2021 op 78-jarige leeftijd. De veelgelauwerde Vogel werd een van de nestors genoemd van de Nederlandse gastronomie. Hij was onder meer een van de initiatiefnemers van de meesterkoktitel, won zelf de nodige prijzen, leidde veel goede koks op en elf jaar lang was hij hoofdredacteur van de niet onomstreden culinaire jaargids *Lekker* (recensies waren regelmatig wat vooringenomen en op z'n zachtst gezegd weinig subtiel). Enfin ... *Wynand Vogel* en zijn bokaal zijn niet meer, de wedstrijdhal in Zuidlaren is afgebroken en de *Salon Culinair* heet tegenwoordig het *HorecaEvenTT* dat jaarlijks gehouden wordt in, precies, TT-stad Assen. 🍷

### Banklimiet

De gastronomie en de sfeer eromheen was een beetje ons *guilty pleasure*: we gingen denk ik vaker uit eten dan het gemiddelde stel, drankjes doen op een terras, een lekkere barbecue in de tuin ... Onze dochter was nog zo klein dat ze overal mee naartoe kon. En och, zo nu en dan schoot je over de grens van de banklimiet, maar 'dat kwam wel weer goed'. Onnozel misschien, maar ik zie het anders: we waren gewoon groentjes. Nieuw in het volwassen leven en *leven*, dat deden we.

# Win uw **eigen zaak!**

**H**ier begint het verhaal waar het om draait. In 2006 was er ook een opmars van culinaire tv-programma's waaronder een programma waarmee je een eigen zaak kon starten. De ultieme droom van elke kok: een eigen zaak. Ook ik had zo'n droom: een eigen restaurant, ambachtelijk, klein, overzichtelijk, no nonsens. Mijn god, in mijn hoofd had ik al een soort imperium gebouwd, maar ja, je moet eerst met één restaurant beginnen. Enfin, nu konden we het volgen in een programma op de tv: vier koppels, allemaal gedreven door één ding: een zaak starten en misschien de kosten nog terugwinnen ook!

## **Briljant idee!**

Aangezien ik rond deze favoriete tv-avonden altijd mijn eigen 'liveshow' achter de kachel gaf, was Jacqueline (toen al ...) zo lief dit voor mij op video op te nemen. Zo kon ik samen met haar, na mijn werk in de keuken, het programma terugkijken en we waren benieuwd hoe de koppels het ervan afbrachten. Onder het genot van een glas wijn, en natuurlijk het nodige commentaar, bekeken wij de afleveringen. Natuurlijk zouden wij het allemaal anders doen. We leefden helemaal mee, heerlijk! Uiteindelijk won ons favoriete koppel *Sven en Geertje van Coquille* in Den Bosch. We waren blij voor hen en die serie van twaalf weken boeiende tv had ons enorm geïnspireerd. Het begon zelfs wat te kriebelen, met name bij mij. Stel je voor ...

## **Waar kwam dat vandaan, die kriebel, die onrust?**

Wanneer je in een bedrijf werkt waar alle lijnen al uitgezet zijn en waar men dus ook al jaren met bepaalde mensen werkt, is het soms moeilijk om als ambitieus jong ventje dingen te kunnen veranderen. Zo ervoer ik dat. Men kijkt altijd eerst naar de eigen belangen vanuit de traditie van de bestaande organisatie en leidinggevenden bekijken dan of een bepaald nieuwe visie erin zou kunnen passen. Als dat lukt, komt enthousiasme tevoorschijn. Dán worden er dingen als het ware organisch vernieuwd en hoeft de 'nieuwe bezem' zich niet al te veel aan te passen.

Maar, veranderingen zijn eng, want je weet maar nooit wat je tegenkomt. Als jonge chef had ik hier nooit rekening mee gehouden. Ik dacht: *ik* zit aan het stuur en jullie volgen mij maar. Jonge mensen bleken daarin toch iets makkelijker te denken dan de oude garde. Die had de ervaring al en nee, de oude garde voelt er dan weinig voor de luikjes open te zetten voor een ambitieuze jonge chef. Achteraf begrijp ik dat. Achteraf bezien fietste ik te hard zonder om te kijken of men mij nog volgde of om te zien of het peloton in een bocht niet onderuitgegaan was.

## Wij doen mee!

Dat dozijn opwindende weken met spannende afleveringen op de buis was voorbij. Ik weet nog goed dat ik toen stellig verkondigde: “Als er een tweede serie komt ... *wij doen mee!*” Met dit geparkeerd in het achterhoofd vervolgden wij ons ‘zorgeloze’ leventje. Maar de kriebels waren er. Iets wat meer en meer de overhand begon te krijgen. Niet alleen bij mij, ook bij Jacqueline. Vele avonden spraken we met elkaar over óns ideale restaurant. Jacq aan de voorkant als gastvrouw en ik in de keuken. Fantastisch toch? Een heel stimulerende gedachte. We beklonken dat graag met een glas wijn in de tuin na mijn late thuiskomst. Alles was dan al donker en stil, want de buurt lag allang te slapen.

## Typisch horeca

Onze avonden begonnen na mijn shift in de keuken en die was rond elf uur gemiddeld voorbij. Veel gezinnen hebben hun vijf of zes-uur-moment samen. Dan wordt de dag doorgenomen onder het genot van een drankje. Ook zijn de kinderen thuis en de rolverdeling van het huishouden wordt gemaakt: een van de twee gaat koken en de ander heeft boodschappen gedaan. Je bespreekt de gang van zaken van wat de dag je bracht en om half zeven zit je aan de gehaktbal met een pieper en wat sla. Tussen zeven en half acht gaan de kinderen naar bed en vanaf acht uur begint het avondprogramma van samen tv-kijken of er moet bijvoorbeeld gesport of vergaderd worden. Er is tijd voor hobby's. Bij ons schoven die momenten behoorlijk op richting het eind van de oude en het begin van de nieuwe dag tussen tien en één uur. Je accepteert dat hobby- en knutselmomenten geskipt worden, omdat dat nou eenmaal zo gaat in de horeca.

## Frons

Ik merkte ook dat ik bij de Bonheur de hakken in het zand zette. Ik was immers ambitieus, had een eigen wil met een eigen visie, maar moest mij toch af en toe schikken naar het beleid van het bedrijf. Voorbeeld: ik stond niet achter de samenstelling van de barkaart. Op den duur gaf dat irritaties. *Killing*.

Misschien was ik wat rebels en opgefokt met mijn nog ongedeelde kennis en eigenwijsheid. Vaker en vaker verscheen een frons op mijn gezicht.

## Onrust

Het jaar 2006 verstreek. Alles ging z'n gangetje, maar er was onrust gecombineerd met ongeduld. Voorzichtig aan begonnen we te onderzoeken hoe dat werkte: een eigen bedrijf beginnen. Enkele banken stuurden ons informatie op over het starten van een horecaonderneming. Heel makkelijk bleek dat niet te zijn, mede, omdat in die tijd geen grenzeloos optimisme gold voor ondernemen. Heeft u een eigen vermogen? Hoe hoog is dat? Als u geld wilt lenen, hoeveel gaat u dan zelf inleggen? Tien procent van de som is heel normaal, hoorden we. Ik weet niet meer precies waar onze verwachtingen lagen, maar dat was best een koude douche. Het drukte ons met de neus op de harde zakelijke feiten en ons be kroop het gevoel meteen al aan het plafond te zitten. Onze misschien wat jeugdige ambities werden daardoor wat gekalmeerd. Kortom: onze stille hoop op een tweede seizoen van *Mijn tent is top* werd versterkt.

## De tweede ronde

Het was meen ik halverwege 2007 toen er plots een oproep kwam van de makers van het tv-programma: kandidaten gezocht! Tijd voor een nieuwe ronde van spanning en sensatie. Een vette RTL-voice-over zei: “Doe mee! En maak kans op het winnen van je eigen restaurant!” Dát waren de woorden die we wilden horen en ik weet nog als de dag van gisteren dat de presentator van het programma, chef-kok en horecaondernemer *Herman den Blijker*, iedereen uitdaagde om deze kans te pakken. De sleutel tot de hemelpoort lag in onze eigen handen. Gauw inschrijven!

## Ervaring op tv: DGB

Wie zich wil aanmelden of inschrijven voor een spelprogramma op tv, moet voldoen aan bepaalde criteria. Sommige dingen zijn vereist, andere ‘gewenst’. Nou had ik al eens meegedaan aan een programma waarbij ik de auto van Jacqueline heb laten ombouwen. Dat was in 2005 bij het Veronica-programma *De grote beurt* (DGB), toen gepresenteerd door Jorinde Moll. Dat ging als volgt: voor de eerste stap moest ik mij aanmelden via de site van de programmamaker. Daar moest ik persoonlijke gegevens van Jacqueline en mij achterlaten. Daarna volgde een deel waarin je je kunt onderscheiden. Het belangrijkste deel voor de programmamakers: de vragenlijst. Hier kun je het verschil maken en zo vulde ik die behoorlijk bijdehand en ad rem in. Simpele, korte, maar creatieve antwoorden. Hoe origineler hoe beter, dacht ik. Dat bleek een vruchtbare gedachte!

We werden geselecteerd en mochten meedoen. Zo werd de Opel van Jacqueline totaal gepimpt: kostbare Audi-lak, zware speakers, alarm, dikke velgen, verlaagde spoilers.

Kortom alles voor een superstoer karretje. En het werd een beest. Wat zeg ik? Een bruut scheurijzer! Het mooie was dat het ons geen dubbeltje kostte. De Opel was een eyecatcher en reed fantastisch, maar we hebben er niet erg lang plezier van gehad: het werd tijd voor een vijfdeurs gezinsauto. Een auto die iets hoger op de wielen stond, waardoor we in onze burgerlijke wijk met veel drempels, vloeiend en geruisloos met Maxi-Cosi en toekomstig kindje boodschapjes konden doen.

### **Gretig enthousiasme**

Enfin, met die showbizz-ervaringen in mijn achterhoofd stoof ik naar de zolder om ons in te schrijven. Hier stond onze vaste computer met tv in een soort chill-ruimte. Met een kop koffie onder mijn neus maakte ik een nieuw 'mediapaspoort' aan. Dat was een déjà-vu-ervaring, dus eerst onze algemene gegevens en wat later onze creatieve motivatie. Deze was iets gecompliceerder dan vertellen waarom je vriendin een auto-opknapbeurt nodig heeft, maar juist daarom uitdagender. Geen ervaringen met eerdere eigen bedrijven, dan de motivatie om mee te doen en hop ... mijn cv erbij die klonk als een klok. De koffie was nog warm toen ik op de knop van verzenden drukte, geen moment denkend aan de orkaan die onze deelname zou ontketenen. De tekst stond bol van gretig enthousiasme, blinde gedrevenheid en levensambitie. Het elektronisch formulier was verzonden en nu was het duimendraaien vol ongeduld. Wie tv-productie kent, weet dat wachten daar onlosmakelijk mee verbonden is. Heel lang kabbelt het, tot je het snelstromende water aan hoort komen, of ... is het een ruisende waterval richting een diep dal?

Ik zeg: tijd voor soep. Of doorlezen op pagina 41.







**NIET ZOMAAR ...**

# Tomatensoep

## gesmolten kaassandwiches

Wie is er niet opgegroeid met tomatensoep? Hoewel de naam simpel klinkt, kun je met gemak honderd verschillende variaties op dit thema verzinnen. In de periode dat we in Weert woonden, hadden mijn ouders een grote moestuin. Mijn moeder plantte daar iets van een stuk of tien tomatenplanten. In juli-augustus waren ze volgroeid en konden wij het plukken niet bijhouden. Kortom: einde van het seizoen lag onze vriezer vol verse tomatensoep. Tijdens onze periode van saneren, gingen we naar de markt om daar aardig wat voordelige kilo's tomaten in te slaan. Eerst maakten we daar soep van om hem daarna in te vriezen. De appel valt opnieuw niet ver van de boom ... Proef deze tomatensoep en ben met me eens dat dit goddelijk lekker is.

### INGREDIËNTEN

2 kilogram rijpe tomaten  
(neem gerust de niet gesorteerde B-kwaliteit; die smaken prima!)

2 puntpaprika's	1 dl gewone olijfolie
½ bosje lavas	2 blikjes tomatenpuree (150 gram)
2 tenen knoflook	4 sneetjes wat ouder brood
2 witte uien	100 gram geraspte kaas (jonge kaas en cheddar)
1 kuipje smeerkaas	peper en zout
8 verse basilicumblaadjes	
2 l bouillon (groente of gevogelte)	

### BENODIGDE MATERIALEN

grote soeppan (ruim 5 liter)	bolzeef
pollepel	oven
diep ovenplateau	soeplepel
mes	roerzeef/staafmixer/blender
snijplank	lepel
litermaat	

### Bereiding

Verwarm de oven voor op 210° C. Was de tomaten en snijd ze in vieren. Leg ze in een diepe ovenschaal. Was de puntpaprika's en snijd deze in de lengte in vieren en verwijder de zaadlijsten.



van  
K  
naar

AVIAAR

*Chef **Stephan Nijst** deed samen met zijn vrouw*

*Jacqueline mee aan tv-programma **Mijn tent is top**.*

**Pindakaas** *Zij startten een restaurant  
en gingen vrij snel failliet.*

*Dit is een verhaal over de gevolgen van het blinde enthousiasme  
van hem en zijn vrouw en de tien jaar durende 'wederopstanding'.*

*Over ongevraagde ondernemerslessen. Een meeslepend boek  
vol adviezen om het ergste te voorkomen.*

**Robert Kranenburg** schreef het voorwoord.



Close encounters publishing

