

De wet van Bananarama

Telkens als ik in kringen van foodies het begrip *sobere chic* hoor uitspreken, denk ik terug aan de dag waarop ik de eer had W.F. Hermans te interviewen, de man die zichzelf de grootste schrijver der Nederlanden noemde. Het gesprek vond plaats bij het meer van Genval, in de villa van de hoofdredactrice die het gezellig samen-zijn georganiseerd had. **De protserigheid van die villa en het zilveren eet-servies waarop de lunch opgediend werd, stonden in schril contrast met het hoofdgerecht: gehaktballen in tomatensaus, met frieten.** Hermans, die als Nederlander in Parijs moest zien te overleven, had de uitnodiging enkel willen aanvaarden als deze Vlaamse klasieker op het menu zou staan. Het leek me toen al een van de beste voorbeelden van sobere chic. Al werd die indruk deels weer tenietgedaan door het feit dat de steeds vrolijker wordende mensenhater onvermoeibaar de gigantische wijnballonnen tot de rand bleef vullen.

Van delicatessen tot helemaal fout

Nu we het toch over rare vogels hebben: **welke zichzelf respecterende kok durft tegenwoordig nog een schijfje kiwi te serveren, al was het maar als garnering?** In China was de vrucht al eeuwen bekend, maar in onze contreien maakte hij pas in de jaren zestig zijn entree, via Nieuw-Zeeland, dat de kruisbes om zijn harige huid de naam van zijn nationale vogel meegaf. Aanvankelijk gold de kiwi hier als een van de ultieme voorbeelden van nieuwe chic. Maar al snel werd zijn aanwezigheid nog enkel op taarten getolereerd, en dan nog. Tegenwoordig is de kiwi het absolute symbool van vulgariteit. Eigenlijk is dat doodjammer. Want op zich is er weinig mis met de kiwi en trouwens ook met de vele andere exotische vruchten, van ananas tot papaja, die een soortgelijk lot hebben ondergaan. De oorzaak van de opkomst en neergang van nieuwigheden op de voedingsmarkt heeft meestal te maken met de oerbeweging van vraag en aanbod. Het nieuwe product

KOOKTREND MET KLASSE

Chic!

Kies de beste, meest eerlijke ingrediënten, verwerk ze zorgvuldig en met smaak en *voilà*, je hebt een kooktrend: de Nieuwe Sobere Chic. Niks nieuws eigenlijk, dus niks voor foodsnobs, maar perfect voor fijnproevers.

Recepten en foto's: Tony Le Duc.



Sesambroodje met eenden-foie gras

VOOR 4 PERSONEN

• 4 krokante ronde sesambroodjes • 320 g vette eendenlever • 2 eetlepels arachideolie • peper van de molen • Maldon zout of ander grof zeezout • 50 g rucola
Snijd de sesambroodjes half door en rooster ze kort in de oven. Snijd de lever in vier gelijke delen en bak ze kort aan in de olie op een hoog vuur. Laat ze nog even doorwarmen in een warme oven. Kruid ze met versgemalen peper en Maldon zout. Snijd de rucola fijn en vul de broodjes ermee. Leg de lever erop en serveer heet.



“Kaviaar mag, niet uit snobisme, maar omdat het lekker is”

Rundertartaar met kaviaar

VOOR 4 PERSONEN

• 400 g mager rundvlees (bijv. dikke ziel)
• 2 eetlepels neutrale olijfolie • zwarte peper van de molen • fleur de sel • 100 g kaviaar • 4 sneetjes toast

Snijd en hak het rundvlees met een scherp mes fijn tot de gewenste dikte. Roer er olijfolie door, kruid met peper en zout en meng alles. Vul telkens een metalen ring met het vlees, druk het goed aan en zorg dat het mooi vlak verdeeld wordt. Werk af met de kaviaar die gelijkmatig volledig over het vlees verspreid wordt. Haal de ring weg en serveer met toast.

wordt door zijn grote zeldzaamheid eerst een felbegeerde delicatessen, waarop er gezorgd wordt voor een grotere toevloed, die het product al snel die exclusieve status ontnemt. **Exotisch fruit was twintig jaar geleden nog een uitheemse luxe, nu krijg je het in elke supermarkt tegen dumpingprijzen naar je hoofd gegooid.** Maar wat ongetwijfeld ook de neergang van een product verklaart, is dat wij vanuit onze culinaire traditie - gekleurd door kip met appelmoes - niet echt weten hoe we met een vrucht als de zachte, mierzoete kiwi dienen om te gaan. We gebruiken die dus vooral te onpas, in gerechten waar hij niet thuishoort.

Veel keuze, weinig smaak

Het is begonnen toen de geallieerden in het zog van de Tweede Wereldoorlog in bulk nieuwe levensmiddelen importeerden om de voedselschaarste tegen te gaan. Het gebruik van goedkopere voedingsmiddelen als aardappelen en brood daalde, terwijl de consumptie van luxe-producten als vlees en vis, kaas, groenten, fruit en alcohol bleef toenemen. Onbekende of voorheen onbereikbare voedingsmiddelen kwamen plotseling binnen het bereik van iedereen. Nieuwe trends bleven komen en gaan, en wat de ene dag nog als luxueus en chic werd gezien, was dat de volgende dag al niet meer. Maar overdaad schaadt, vooral als men er niet mee weet om te gaan. **Pasta en rijst werden pas in de naoorlogse jaren bij ons bekend. Maar een halve eeuw later beperkt de kennis van veel Belgen zich inzake pasta nog steeds tot een totaal verbasterde versie van de bolognesesaus die op platgekookte spaghetti wordt geserveerd.** Dat er talloze sauzen bestaan die elk om een aparte vorm van pasta vragen, is hen helemaal ontgaan. Hoe zouden we dan met een kiwi of een ananas kunnen omgaan, laat staan met een kreeft en foie gras? De rijkdom aan keuze wordt niet in smaak omgezet, integendeel zelfs, en valse luxe heeft de echte verdrongen.

Als 't maar duur is

In Californië hebben wetenschappers onlangs bewezen dat het genot van wijn drinken aanzienlijk kan worden verhoogd door de fles duurder te maken. Aan een panel van blindproevers werd een grote

serie wijnen voorgezet, waarbij een cabernet sauvignon van 90 dollar werd voorgesteld als een fles van 10 dollar, en een fles van 5 dollar werd opgewaardeerd tot 45 dollar. De hersenen van de proefpersonen werden aan een monitor gekoppeld om de activiteit van het genotsknobbeltje te meten. Naarmate de fles goedkoper werd, bleek ook het genotsgevoel van de proefpersonen af te nemen. Om dezelfde reden blijven veel mensen kaviaar misschien vooral lekker vinden omdat het zo duur is, terwijl het honderd jaar geleden in Amerika gratis op de toog werd gezet om het drinken te bevorderen - en niemand het wou aanraken. Een bijkomend probleem is bovendien dat bij die zondvloed aan exotica de producten van eigen bodem massaal zijn teloorgegaan. Wat doe je met warmoes? Waar vind je *stekelbezen* van ouderwetse kwaliteit?

Wel sober, niet nieuw

We gaan dus terug naar de sobere chic - die eigenlijk nooit weggeweest is. **De term 'sobere chic' staat voor de luxe van een goed product, dat zijn identiteit niet alleen tijdens de kweek maar ook tijdens het verwerkings- en kookproces maximaal heeft weten te behouden.** En eenvoud en productkennis vormen daarbij de gouden regel. Van oudsher vormt die regel ook de basis van elke goede keuken. Om eventjes naar de ballen van Hermans terug te keren: talloze factoren bepalen de kwaliteit van het vlees. Het deel van het dier waaruit het wordt versneden, de wijze waarop het dier werd geteeld, de korrel waaraan het vlees wordt vermalen, de druk waarmee de balletjes worden gerold, hun grootte, het feit of ze al dan niet op zijn Barcelonees worden gebakken alvorens in de tomatensaus te belanden, enzovoort. En dan hebben we het nog niet over de tomaten en aardappelen gehad. Ook hier geldt de wet van Bananarama: *'It ain't what you do, it's the way that you do it'*. Goed bereid kunnen balletjes in tomatensaus of haring in uiensaus in de juiste context nog even lekker smaken als het meest gecompliceerde gerecht met kreeft of foie gras. Alleen: je moet ze nog kunnen maken.



“Zelfgemaakt roomijs en echte chocolade, pure luxe”

Dame Blanche

VOOR 4 PERSONEN

• 6 eierdooiers • 150 g suiker • 2 tot 3 vanillestokjes
• 0,5 liter melk • 0,25 liter room • 125 g zachtbittere
chocolade • 1 dl melk • 0,25 liter room van 40 % vet-
gehalte • 20 g suiker

Klop de eierdooiers met de 150 g suiker en het merg van de vanillestokken tot een lichtwitte massa. Breng de 0,5 l melk en de 0,25 l room met de vanillestokken aan de kook. Giet het mengsel al roerend op de eierdooiermassa en laat dit al roerend indikken zonder het aan de kook te laten komen. Laat de crème afkoelen en een nacht rusten, zodat de vanille kan inwerken en de massa compact wordt. Draai de crème tot ijs in een ijsmachine. Smelt de chocolade en voeg 1 dl warme melk toe. Klop de magere room zacht op met de 20 g suiker. Serveer de chocoladesaus en de slagroom afzonderlijk bij het roomijs.



TONY LE DUC

“De ene chic is de andere niet”

In het nieuwe en tweede deel van zijn kookboekenreeks *Kook Ze!* kiest Tony Le Duc voor ‘Chic’. Een woord dat in culinaire termen vele betekenissen heeft, beweert hij. “Er is de ouderwetse chic: een restaurantgast op leeftijd die al 40 jaar lang bij Comme Chez Soi wekelijks zijn ‘filets de sole, mousseline au riesling et aux crevettes grises’ bestelt. Goudkleurige randjes op het hagelwitte bord. Zilveren bestek. Er is de decadente chic: doordeweeks thuis een oosterschelde-kreeftje levend doorsnijden en bereiden op de barbecue. Op een openingsreceptie van een culinair evenement verwelkomd worden bij de ingang met een schepje belugakaviaar, dat op je pols wordt geserveerd en dat je moet aflikken voordat je naar de garderobe gaat.

Er is ook valse chic: het snobisme. Met die vorm van chic wil ikzelf niets te maken hebben. Gelukkig zijn er nog echte lekkerbekken die zelf hun groenten kweken en bij de keurslager hun vlees gaan inslaan, foodies die de wereld afreizen en rilmomenten beleven bij het proeven van ‘die unieke, sublieme bereiding’ van een grote chef. Hobbykoks die op zoek gaan naar de beste ingrediënten en de pannen van het dak koken om hun gasten te verwennen. En moeders die van hun moeders en die op hun beurt van hun moeders gewoon dagelijks overheerlijke klassiekers weten te bereiden en waarvoor we met de hele familie op zondag aan tafel schuiven. Dat is échte chic aan tafel.

Daarom bundel ik in mijn tweede boek een aantal chique gerechten, samengesteld door vrienden, hobbykoks en professionele koks. Er zijn er met kreeft, langoustine en kaviaar, maar evenzeer gerechten met haring, sprout, tomaten en aardappelen. Want échte chic heeft niets met de portemonnee te maken, maar alles met een passie voor wat authentiek en lekker is. Echt lekker dus.”

Kook Ze! Chic door Tony Le Duc is te krijgen in de boekhandel.



“Ook dat is luxe: een simpele haring van superieure kwaliteit”

Gemarineerde haring in olie

VOOR 4 PERSONEN

- 8 haringfilets • 2 uien • 3 wortelen • 1 citroen • 4 laurierblaadjes • 2 takjes verse tijm • 2 eetlepels zwarte peperkorrels • 1/4 liter olijfolie • 1/4 liter notenolie
- 1 kilo vastkokende aardappelen • 100 g peterselie

Snijd de uien, wortelen en citroen in fijne schijfjes. Leg vier haringfilets in een bokaal met daarop de helft van de groenten, citroen en kruiden. Leg daarop de vier overige haringfilets met de rest van de groenten, citroen en kruiden. Overgiet alles met de olijfolie en notenolie. Dek het geheel af en laat twee dagen marinieren in de koelkast. Kook de aardappelen, hak de peterselie fijn en strooi deze over de gekookte aardappelen. Kruid ze met fleur de sel en serveer ze samen met de bokaal met haringen. Haal de bokaal een uur voor serveren uit de koelkast.

Salade van Coeur de Boeuf-tomaten

VOOR 4 PERSONEN

- 4 grote, rijpe en smaakvolle Coeur de Boeuf-tomaten • 4 eetlepels fijne olijfolie • 2 eetlepels zachte appelbalsamicoazijn • gemengde peper van de molen • fleur de sel

Kies authentieke Coeur de Boeuf-tomaten boordevol smaak en snijd ze in dunne plakken. Besprenkel ze met olijfolie en azijn. Kruid ze met peper en zout en serveer ze onmiddellijk als salade, garnituur of bijgerecht.



Kook Ze!
met korting
Het boek voor
€ 19,50

Het nieuwe **Kook Ze! Chic** is in de winkel verkrijgbaar voor € 24,50, maar Feeling-lezeressen kunnen het boek bestellen voor € 19,50.

ZO BESTELT U HET BOEK

Maak vóór 24/09/2008 via een overschrijvingsformulier € 19,50 over op rekeningnummer 403-6074841-95 van Minestrone bvba, Alexander Franckstraat 26-28, B-2530 Boechout, met de vermelding **Feeling Kook Ze!** en u krijgt het boek binnen de 4 weken zonder extra kosten thuis toegestuurd.

Vergeet niet uw naam, adres en eventueel abonneenummer te vermelden op het formulier.

Deze actie is geldig zolang de voorraad strekt. U hebt de mogelijkheid om het artikel binnen 7 dagen na ontvangst terug te sturen indien u niet tevreden bent.

Voor privacy-clausule, zie colofon. Voor bijkomende vragen of inlichtingen kunt u steeds bellen naar het nummer 03/450.91.72.