



Een rok van varkenspoten.

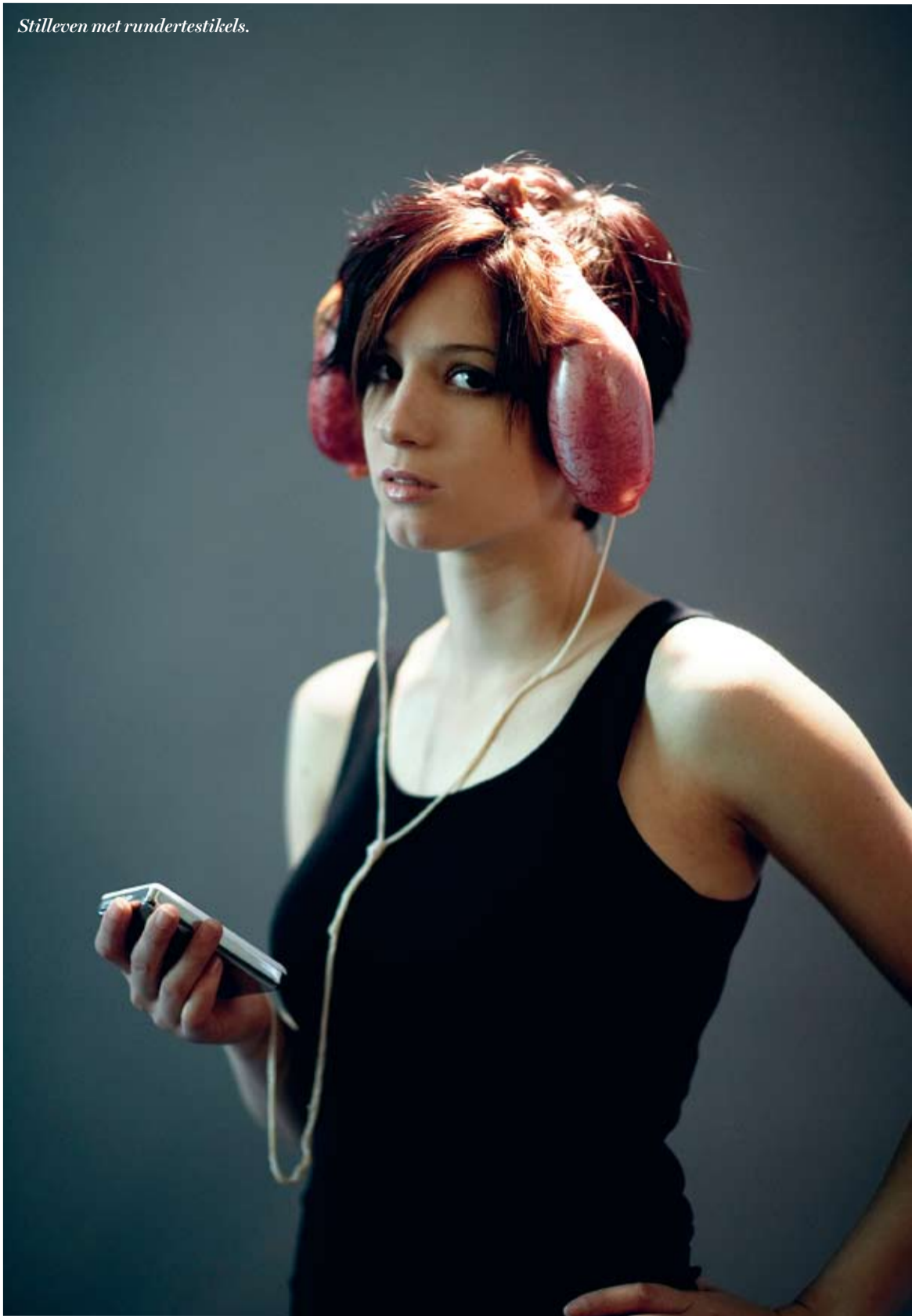


MOOI IN HET VLEES

Een speels rokje van varkenspoten, een elegant korset van runderribben of een stoere hartenkraag. In de beeldenwereld van de Amerikaanse fotografe **Stephanie Diani** is het perfect mogelijk. Want ook orgaanvlees kan mooi zijn.

Rundertong of hanenkam?

Stilleven met rundertestikels.



Trendgevoelige bloggers kennen deze confronterende foto's al een tijd. Toen foodfotograaf en uitgever Tony Le Duc door een collega getipt werd over het werk van de Amerikaanse fotografe Stephanie Diani, wist hij meteen dat hij haar medewerking moest vragen voor zijn derde kookschrift, *Kook ze! Vreemd*. Haar portretten van modellen die aangekleed zijn met rauw vlees en slachtafval, passen perfect bij het thema van vreemde eetgewoonten en ongewone ingrediënten in de keuken: een vrouw met een bustier van runderribben, een man met een mohawkkapsel van rundertong, een vrouw met een iPod van rundertestikels. 'Het zijn bijzondere beelden van dingen die velen walgelijk vinden, maar ze stralen tegelijkertijd een serene schoonheid uit. Daardoor zijn het foto's waarnaar je minstens op twee manieren kunt kijken.'

Le Duc selecteerde voor *Kook ze! Vreemd* zijn zes favoriete foto's uit *Offal taste*, een reeks van vijftien confronterende beelden. De Californische freelancefotografe Stephanie Diani (39) maakt wel vaker modefoto's — dat zie je ook aan deze studio-beelden. Le Duc: 'Het zijn mooi uitgelichte en gestileerde portretten, maar met ingrediënten die wij vies vinden. Stephanie zet op haar manier ons vooroordeel op de helling.'

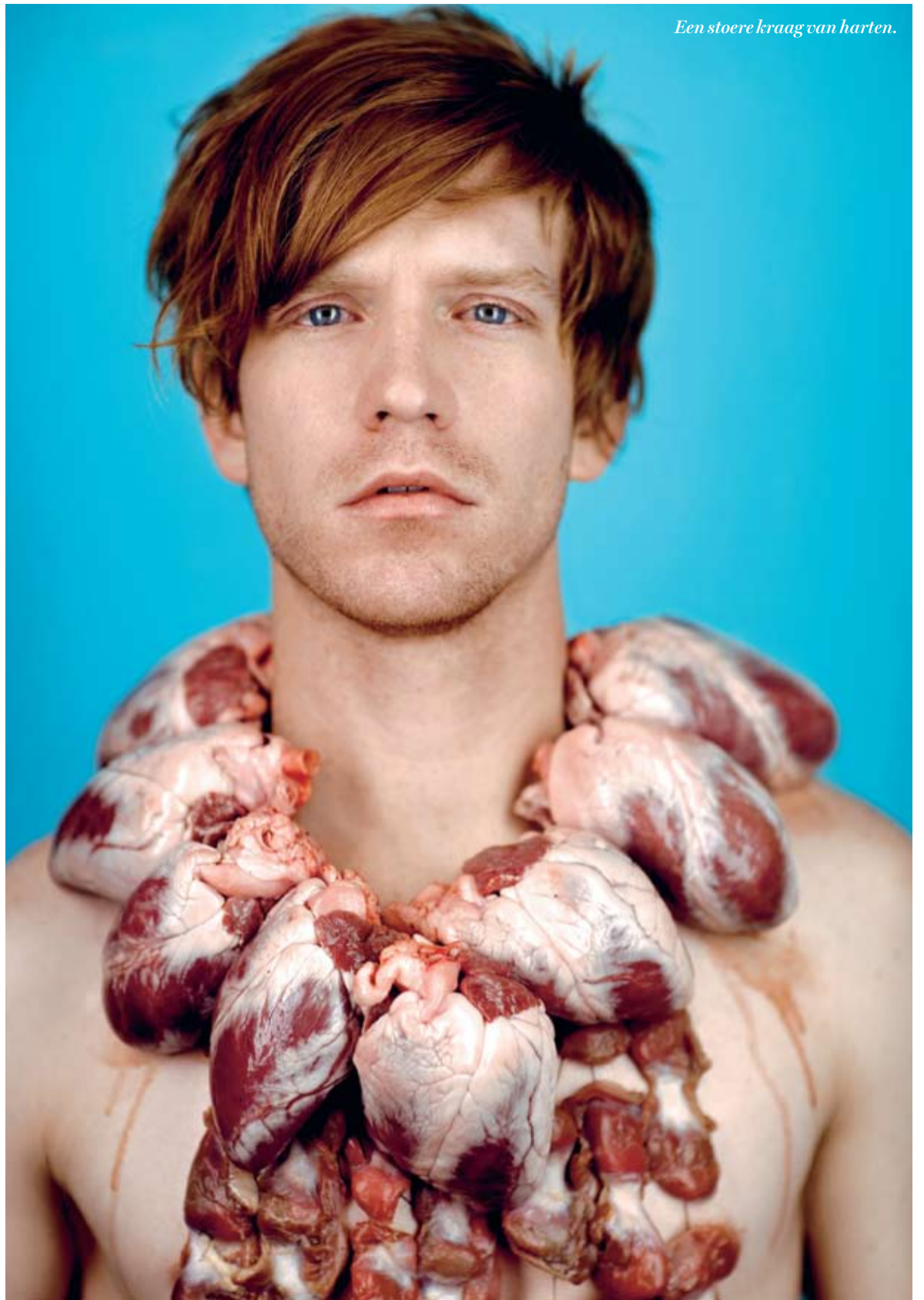
In zijn originele kookschriftenreeks *Kook Ze!* gaat Tony Le Duc steeds uit van één thema, dat hij zo breed mogelijk benadert. *Snel* en *Chic* waren de ondertitels van de eerste twee afleveringen. Hij vraagt chefs om recepten, polst journalisten voor culinaire reportages en kritische commentaren, geeft collega-fotografen een podium en bundelt die elementen drie keer per jaar tot een kruising van een kookboek en een culinair tijdschrift. Le Duc noemt het een *bookazine*, 'zonder publicitaire inlassingen'. Voor het derde deel, *Vreemd*, pendelt hij tussen klassiek exotisch (zoals Thais en Chinees), aparte gerechten als arroz con pulpo ('een risotto bereid met inkt die je drie dagen lang een zwarte tong bezorgt') en recepten met eileiders en schapenteelballen.

Want hoe vreemd is vreemd? Wat vroeger vreemd was, is nu gewoon. Wat hier dagelijkse kost is, klinkt elders vies. 'Uterus eten vinden wij bizar, maar voor een Chinees is dat dagelijkse kost. Een Afrikaan vult zijn proteïnen aan met krekels. Wat een driesterrenchef met ingrediënten doet, kan een huisvrouw vreemd vinden. "Vreemd" is een heel persoonlijk begrip, voor iedereen anders. En dat wil ik in dit kookschrift duidelijk maken.' De foto's van Stephanie Diani verleggen alvast de grens.

DOOR PETER JACOBS

www.stephaniediani.com

Een korset van runderribben.





SCHAPENTEELBALLEN IN TOMATENSAUS

INGREDIENTEN (VOOR 4 PERSONEN)

4 rijpe tomaten
1 tl komijnzaadjes
1 ui
Olijfolie
25 g tomatenpuree
Peper en zout
1 tl suiker
1 el rodewijnazijn
Bosje Italiaanse peterselie
2 schapentestikels
Bloem

BEREIDING

Pel de tomaten, verwijder de pitjes en vang het sap op. Snijd het tomatenvlees in blokjes en houd enkele mooie blokjes apart.
Rooster het komijnzaad in een droge koekenpan. Doe ze, zodra de geur vrijkomt, in een vijzel en maal ze.
Snipper de ui. Verhit wat olijfolie in een sauspan en bak het komijnpoeder aan. Voeg de uisnippers toe en bak tot ze zacht en bruin zijn. Roer er de tomatenpuree door en blus met tomatensap en eventueel wat water. Breng op smaak met peper, zout, suiker en azijn. Schep de tomatenblokjes door de saus en werk af met het fijngehakte blad van de peterselie.
Snijd de testikels in plakjes, bestrooi ze met peper en zout en haal ze lichtjes door de bloem. Bak ze aan beide zijden goudkleurig.
Schep wat saus op de borden, verdeel er de plakjes vlees over en werk af met de tomatenblokjes.

HET RECEPT

De Serviër Ljubomir Erovic (45) heeft naar eigen zeggen het eerste testikelkookboek ter wereld geschreven. In *The testicle cookbook - Cooking with balls* staan zijn favoriete gerechten, zoals testikelpizza, geplette ballen en barbecuetestikels. Volgens de chef zijn testikels niet alleen lekker, maar zouden ze naar verluidt ook een krachtig afrodisiacum zijn.

Schapentestikels vind je bij de Marokkaanse slager. Vraag de slager het vlies te verwijderen, dan zijn ze direct klaar voor gebruik.

Het kookboek is online raadpleegbaar op www.standaard.be/testikkelkookboek

FINSE MEMMAPUDDING MET KRIEKEN

INGREDIENTEN (VOOR 4 PERSONEN)

2,125 l water
2,5 dl moutextract
415 g roggebloem
1,25 dl donkere stroop
 $\frac{1}{2}$ tl zout
 $\frac{1}{2}$ el fijngemalen gedroogde sinaasappelschil
250 g ontpitte morellen
2,5 dl water
5 el suiker
1 gespleten vanillestokje
2 tl aardappelzetmeel

BEREIDING

Verwarm het water tot 60 à 70°C in een grote ovenschaal. Meng de roggebloem, het moutextract en de stroop onder het water, dek de schaal af en zet 12 uur in de oven op 50°C. Haal de schaal nadien uit de oven, voeg het zout en de sinaasappelschil toe en laat 10 minuten koken, onder voortdurend roeren met een houten vork.
Giet de memma daarna in een bakvorm en bak 2 uur in de oven op 180°C. Haal de pudding uit de oven en strooi er suiker over. Dek af met aluminiumfolie en laat volledig afkoelen.
Maak intussen de morellencompote. Breng de krieken aan de kook met het water, de suiker en het vanillestokje. Laat enkele minuten zacht koken.
Roer het aardappelzetmeel los in een beetje koud water en bind er de compote mee. Serveer de morellen warm of koud bij de memmapudding.

HET RECEPT

Mämmi is een traditioneel Fins paasdessert, 'mamma' is de Zweedse naam. Al in 1700 werd het beschreven als 'een donkere, zeer zoete pap die met Pasen werd opgediend als herinnering aan ongedesemd brood'. Mämmi (wat 'zuur' betekent) werd vooral gegeten tijdens de vastenperiode, speciaal op Goede Vrijdag, want het was tegen de kerkelijke regels om op die dag te koken. De paasmämmi is de zoete versie: door de toevoeging van mout werd de pudding op natuurlijke wijze gezoet.

Uit de serie 'The taste of black', van de Zweedse culinaire fotograaf Björn Lindberg.