



Koks over hun
bijdrage aan de smaak
van Nederland

‘Mijn eten smaakt naar de natuur’

Smaakmaker / Albert Kooy

‘**H**et eerste halfjaar vonden de studenten van Stenden Hogeschool in Leeuwarden mijn eten vreselijk: het was duur, het was anders, het was vies. Ze waren gewend aan tosti’s van klef wittebrood met een plak jonge fabriekskaas en doorschijnende, roze ham. Smakeloos eten, maar eten dat geen smaak heeft kun je niet vies vinden. En toen verscheen ik, met echt, bruin brood van het Vlaamsch Broodhuys en vleeswaren en kaas van boerderij Lindenhoff in Baambrugge. Fantastische smaken, maar het regende klachten.

‘Ik wil gewoon eerlijk eten maken. Mijn filosofie is de Nieuwe Nederlandse Keuken. Het is een duurzame keuken: alleen verse, biologische producten. Alles uit de Nederlandse koude grond, dus niet uit de gestookte kas. Geen ingrediënten met E-nummers, veel groenten, weinig dierlijke producten en mét gebruik van nieuwe technieken en ingrediënten. Ik probeer dus niet de eeuwenoude Nederlandse keuken nieuw leven in te blazen; het zou naïef zijn als ik de wereldkennis die we hebben niet zou gebruiken. Ik heb een Franse en een Chinese koksopleiding, ik heb in Franse topzaken gewerkt en bij het Japanse Yamazato in Amsterdam. De smaken en de een-

voud daar hebben mijn leven veranderd.’

‘Veel mensen moeten erg wennen aan mijn eten omdat het smaakt naar de natuur. Kijk naar zuivel: haast niemand eet gewone yoghurt of drinkt zuivel, want dat vindt men vies. Het moet zoet zijn. Op de pakken in de supermarkt staat: met natuurlijke geur- en smaakstoffen, maar er zitten heel veel E-nummers in. Iedereen vindt dat kennelijk normaal, want koksopleidingen en restaurants maken massaal gebruik van ingrediënten en halffabrikaten waar ze in zitten. Bij mij komen ze er niet in.

‘Ik ben behalve voor de kantines ook verantwoordelijk voor het restaurant van de Hogere Hotelschool. Op onze menukaart staat: 80% groenten, 20% dieren, 100% smaken. De verhoudingen zijn dus omgedraaid. Dat is de toekomst, daar ben ik van overtuigd. Gasten die onze filosofie niet kennen, kijken er wel eens vreemd van op. Want mensen die uit eten gaan willen gerookte zalm, een stukje vis, een biefstukje. En dan zien ze hier ergens achter de bloemkoolroosjes een stukje vlees liggen.

‘Tournedos eten is stoer omdat het vlees een mooie bite heeft en een krokante korst. Mensen die over biefstuk praten, hebben het nooit over smaak, alleen over hoe mals het is. Maar het is helemaal niet duurzaam om alleen de luxe entrecô-

‘Veel mensen vinden hem ordinair, maar ik vind de bitterbal het beste borrelgarnituur.’

Tekst Hilary Akers | foto Marie Cécile Thijs | styling Rosie Stapel





Bitterballen van groente

Ingrediënten voor 80 stuks (invriezen gaat prima):

- 1 kg biologische groenten, in kleine stukjes gesneden
- 1 l melk
- 2 blaadjes djerook poeroet (kaffirlimoenblad)
- kerrie
- 100 g boter
- 1 gesnipperde sjalot
- 120 g bloem
- 5 blaadjes gelatine
- 2 eetlepels gesneden bieslook
- 1 eetlepel gehakte platte peterselie
- 1 theelepel dijonmosterd
- bloem, ei, vers broodkruim

Vorbereiding: blancheer de groenten (alle soorten) in ruim kokend water. Spoel ze koud onder de kraan en maak ze goed droog. Breng de melk aan de kook met de limoenblaadjes en breng op smaak met kerrie, zout en peper uit de molen. Laat de melk afkoelen. Smelt in een andere pan op laag vuur de boter en bak het sjalotje glazig. Voeg de bloem toe en roer een minuut door, om de bloem te garen. Voeg dan, al roerend met een houten spatel, beetje bij beetje de kerriemelk toe, tot het mengsel glad is. Laat het enkele minuten zachtjes koken. Week intussen de gelatine 5 minuten in koud water, knijp de blaadjes uit en roer ze zorgvuldig door het hete mengsel. Roer de groenten erdoor, de bieslook, peterselie en mosterd, en breng het mengsel op smaak. Laat afkoelen.

Bereiding: haal het mengsel uit de koelkast en vorm er balletjes van. Haal ze door de bloem, door losgeklopt ei en tot slot door vers broodkruim. Frituur ze op 180°C.

tes en biefstukken uit de koeien te snijden. De rest willen we niet, we hebben geen tijd om draadjess vlees te stoven. Maar je moet alles eten, het hele dier.

‘Op deze school maken we alles zelf, of het wordt elders volgens mijn recepten geproduceerd — ook de kroketten en bitterballen. Veel mensen vinden hem ordinair, maar ik vind de bitterbal het beste borrelgarnituur. Momenteel ben ik bezig met kerriegroentekroketten en -bitterballen. In eerste instantie maakte ik ze op school en de smaak was fantastisch. Toen hebben we ze in een fabriek laten maken. Als je op grote schaal gaat produceren, is het moeilijk dezelfde smaak te krijgen en daar zijn we een hele dag mee bezig geweest.

‘Het gebruik van seizoensgroenten in de kantine heeft verstrekkende gevolgen. Iedereen is gewend aan een hamburger met sla, komkommer en tomaat. Maar dat zijn zomergroenten, dus serveren wij onze hamburger 's winters met spitskoolsalade. En voor de studentes die zo graag salades eten was het ook omschakelen, want 's winters heb je alleen veldsla en postelein, daarom maken we nu bijvoorbeeld knolselderijsalade.

‘Wat mij zo verbaast, is dat ook intelligente mensen vooral letten op goedkoop en makkelijk. Dan zeggen ze hier: fantastisch! Maar 's avonds rijden ze met hun karretje door de supermarkt en gooien ze al die ellende erin. Ook docenten en professoren denken: je kunt me wat.’

‘Dat mijn Nieuwe Nederlandse Keuken wennen is, begrijp ik. De school haalde mij binnen vanwege mijn filosofie, maar begreep eigenlijk niet precies wat die inhield. Ik heb er hard voor moeten vechten en gelukkig heb ik kunnen aantonen dat duurzaam en biologisch goede cijfers oplevert. Ik maak winst, hoewel de marges kleiner zijn, omdat we de prijzen maar ietsje hebben verhoogd. Inmiddels boeken we echt resultaat: zelfs van een andere hogeschool komen mensen nu speciaal hiernaartoe. Voor ons eten.’
niewenederlandsekeuken.nl

Alle recepten en foto's op de iPad-versie

