



Soenil Bahadoer aan het werk in De Lindehof

RESTAURANTJE SPELEN COOK LIKE A CHEF

NATUURLIJK KOOK JIJ AL DE STERREN VAN DE HE MEL THUIS, MAAR ZIJN DAT OOK MICHELINSTERREN? MET DE LANCERING VAN COOK LIKE A CHEF KUN JE EEN POGING WAGEN EN IN JE EIGEN KEUKEN VOOR JONNIE, JACOB JAN, SOENIL OF ERIK SPELEN. FREELANCEJOURNALIST KATJA BROKKE DEED EEN POGING.

TEKST KATJA BROKKE | FOTOGRAFIE JAN BARTELSMAN, KATJA BROKKE

Het leek ze wel wat: Nederland en België de kans geven om thuis een Michelinwaardig menu op tafel te zetten – en wel in twintig minuten per gerecht. Jan Bartelsman, Erik Pekel, Maik Kuijpers, Marcel van Breda en Jos van Vuren lanceerden daarom eind 2018 Cook like a Chef. Hier kun je vier verschillende menu's bestellen van vier verschillende chef-koks en dat zijn niet de minsten: Jonnie Boer***, Jacob Jan Boerma***, Soenil Bahadoer** en Erik van Loo**. Natuur-

lijk worden daar ook begeleidende wijnen bij aangeboden. De menu's bestaan uit vier *signature dishes* die de chef-koks al voor een groot deel hebben voorbereid. Appeltje-eitje dus. Nou, het bleek iets ingewikkelder dan een appeltje en eitje, maar daarover straks meer.

IN TWEE WEKEN UITVERKOCHT

Cook like a Chef begon als idee bij foodfotograaf Jan Bartelsman die in 2008 Restaurantwinkel.tv startte, een website waar mensen een maaltijdbox konden bestellen met een recept plus ingrediënten van een topkok. Restaurantwinkel.tv redde het niet, maar het idee bleef en toen Bartelsman het er vorig jaar zomer over had met zijn vriend Eric Pekel, tevens eigenaar van Peek Waddenproducten, werd het idee nieuw leven ingeblazen. Maik Kuijpers, die net was gestopt bij De Librije, en Marcel van Breda en Jos van Vuren van Schmidt Zeevis stapten ook in, *et voilà*, daar was Cook like a Chef.

In eerste instantie werd de eigen culinaire vriendenkring gepolst en zo is het mogelijk dat de vier menu's waar ze mee startten bij De Librije, Parkheuvel, De Lindehof en De Leest vandaan komen. Niet slecht voor een initiatief dat voorzichtig wordt gelanceerd. In eerste

**'VOOR HET DESSERT
ZIJN DE QUENELLES
ZELFS AL GEMAAKT'**

instantie werden er 160 menu's aangeboden. Deze waren in twee weken uitverkocht. Nu de proefperiode afgelopen is, kunnen de heren rustig nabespreken en vanaf het voorjaar van 2019 full force de wereld van ambitieuze thuiskokkers veroveren.

WINELIFE was een van de gelukkigen die thuis Cook like a Chef kon uitproberen. Ik ging aan de slag met het menu van Soenil Bahadoer, bekend van zijn fusiekeuken die veel invloeden kent van zijn Surinaamse afkomst.

GEIT UITBENEN

Het pakket dat ik door Schmidt Zeevis krijg thuisbezorgd, is gekoeld en bestaat uit vier tassetjes met ingrediënten voor vier gerechten, een uitgebreide uitleg over de bereiding, twee menukaartjes en als extra een mooi doosje bonbons voor bij de koffie. De wijnen van Wijnimport J. Bart zijn uitgekozen door de sommelier van De Lindehof Edgar Razminas, Ed of Eddy voor intimi. Het menu van Bahadoer is wat uitdagender dan die van de andere chefs, met onderdelen als spitskoolrendang, tofusaus en gestoofde geit. Ook de bereiding van deze gerechten vergt wat meer inspanning dan die van de anderen, zo vertrouwt Bartelsman mij toe. Ik kijk naar mijn keukentje, lees aandachtig de uitleg door en zie de chaos al voor me. Vier pannen tegelijk op het vuur, ondertussen de procureur in de oven, en proberen de borden een beetje leuk op te maken voordat alles koud is. O ja, de wijn. Die moet ook nog ingeschonken. Dan kan Bahadoer wel zeggen dat hij zijn gerechten heeft vereenvoudigd voor Cook like a Chef, op papier ziet het er voor een amateurkok ingewikkeld genoeg uit. Bahadoer zorgt ervoor dat de basis van de box in orde is, de mise en place is voor een groot deel gedaan. Zo hoef je niet thuis ook nog helemaal een geit uit te benen, te kruiden en uren te stoven. En ook bij de andere onderdelen is er al uren werk aan voorafgegaan. Dat scheelt. Buiten dat past dit al net in mijn koelkast en op het aanrecht. Een geit zou de emmer doen overlopen. Voor op de uitleg staat dat Cook like a Chef in geval van (kook)nood tussen 17:00 en 20:00 uur telefonisch bereikbaar is. Ik sla het nummer meteen op.

GERECHT 1: KABELJAUW MET SPITSKOOLENDANG, KONINGSKRAB EN KOKOSCITROENGRASSAUS

Als ik de verschillende tassen open om alles uit te pakken, word ik iets minder nerveus. Alles is netjes verpakt in zakjes en bakjes. Voor het dessert zijn de quenelles zelfs al gemaakt. We beginnen gelijk met het favoriete gerecht van Bahadoer vanwege – zo vertelt hij mij – de samensmelting van veel verschillende smaken en ingrediënten, die in eerste instantie niet snel gecombineerd worden. Uiteindelijk moet het een echte smaakbom worden volgens de topkok. Ik leg alles klaar – de zakjes en bakjes, de pannen en het keukengerei – en haal diep adem. Daar gaan we. De waterkoker aan om later de koningskrab in verpakking au bain-marie te kunnen verwarmen. De rendang (zie recept) en brandade (gedroogde en gezouten kabeljauw) in een pannetje op laag vuur. De verse stukjes kabeljauw in de koekenpan. Door de kleine hoeveelheden is alles heel erg snel opgewarmd, alles moet in één keer in het hete water en op het vuur. Kort. Na vier minuten ben ik al bezig met het opmaken van de borden. Shit, vergeten ze op te warmen in de oven. Een reminder in de uitleg was welkom geweest. De kabeljauw is perfect. Tijdens het opmaken bekijk ik de instructievideo op YouTube (pauze-play-pauze-play). En dan kom ik erachter dat ik de brandade heb opgewarmd in plaats van de saus – dat potje staat nog onaangeboren op het aanrecht. Snel een pannetje afwassen, vuur aan en nu komt de kleine hoeveelheid goed van pas. Net op tijd kan ik het bord afmaken met een nonchalante zwaai saus en die brandade is warm ook lekker. Lichte-

**'COOK LIKE A CHEF –
ZOWEL DE GERECHTEN
ALS DE WIJNEN –
HEEFT MIJ POSITIEF
VERRAST'**



Patron cuisinier Soenil Bahadoer en sommelier Edgar Razminas van De Lindehof

lijk overhit, maar tevreden kijk ik naar mijn creatie. Net echt! Ik serveer hem met een Spaanse Albariño van Granbazán. Het gerecht is inderdaad een smaakbom en ik kom er maar weer eens achter dat ingrediënten van hoge kwaliteit voor een heel groot deel de kwaliteit van je gerecht bepalen. De bordjes gaan schoon op. De mineralige wijn gaat goed samen met de pittige rendang.

GERECHT 2: PROCUREUR MET KREEFT EN SAUS VAN KOREAANSE TOFU

Ik lees weer de instructies eerst aandachtig door. Bij stap vijf staat dat ik de oven moet gebruiken om de procureur te verwarmen. Meteen aanzetten dus! Ook de waterkoker kan weer aan, dit keer voor de kreeft en pompoenpuree. In de pannetjes gaan de tofusaus en aangemaakte tomaat. Inmiddels ben ik rood aangelopen. Ik heb het onder controle, maar de bereidingstijd is zó kort en alles moet op hetzelfde moment klaar zijn. Ik heb het idee alsof ik sprintje trek. Als ik ben gefinisht, kijk ik weer tevreden naar het bord. Ik zak op een stoel en schenk de wijn in: een Gramona Gessamí Blanco uit de Spaanse Penedès. De kwaliteit van de gerechtjes en wijnen doet niet onder voor die in een sterrenrestaurant, al zeg ik het zelf. Ik kijk uit naar het hoofdgerecht; de gestoofde geit.

GERECHT 3: GESTOOFDE GEIT MET GROENTEN EN KARWEISAUS

Wat ik nodig heb voor het derde gerecht zijn drie steelpannetjes en een koekenpan. De steelpannetjes om de groenten, worteltartaar en de saus in op de warmen, in de koekenpan bak ik niet veel later de geit krokant. Echt krokant wordt het bij mij niet, maar dat mag de pret niet drukken. De waterkoker gaat weer aan, nu voor een wortelpuree. Die drie aparte pannetjes vind ik, met mijn eerdere afwas-wisseltruc, wat overdreven. Ik besluit de worteltartaar te verwarmen en tijdens het opmaken van de borden het pannetje af te wassen en de saus op te warmen. Oefening baart kunst, want deze aanpak werkt ook prima en ik heb mijn draai inmiddels gevonden. Niet dat ik minder overhit ben tijdens dit sprintje, maar daar geef ik de wijn de schuld van. Als alles op het bord ligt en ik het tevreden opeet, ben ik blij dat ik stap drie per ongeluk heb overgeslagen: het op smaak brengen van de groenten met peper en zout. Met de geit en karweisauz zou het gerecht te zout worden. Wat wijn betreft, heb ik er een nieuwe



Een van de gerechten uit het menu: gestoofde geit met groenten en karweisauz





favoriet bij: de Gevrey-Chambertin van Domaine Michel Magnien uit Bourgogne. Stevig van smaak doch zacht in de keel.

GERECHT 4: CHOCOLADEMOUSSE MET GEMBERPARFAIT, CHOCOLADEGANACHE, PINDACRÈME EN CITRUS

Voor dit gerecht hoef ik nauwelijks iets te doen. Toen ik de doos uitpakte, heb ik de mousse, parfait en pindacrème in de vriezer gezet. Deze moet ik er nu uithalen en netjes op het bord leggen, uiteraard met behulp van YouTube. Ook de rest kan erop: de ganache, chocoladecrumble- en krokant en een paar stippen citrusgel. De ingrediënten uit de vriezer moeten zes minuten ontdooien. Het blijkt net te lang voor de parfait. Deze kwam sowieso niet aan als mooi bolletje, zoals op de foto in de uitleg, maar als een laagje – alsof het was gesmolten en daarna weer opgevroren. De parfait die ik uit het bakje schraap, is bijna helemaal gesmolten als ik het gerechtje serveer. Jammer, maar het doet niets af aan de smaak, die weer uitmuntend is. De wijn, Rivesaltes van Domaine des Schistes, is ook nu weer mooi *gepaired* door Razminas.

'ALS IK BEN GEFINISHT, KIK IK WEER TEVREDEN NAAR HET BORD'

COOK LIKE A CHEF

De menu's van Cook like a Chef kosten tussen de € 64,50 en € 69,50 per persoon. Bijpassende wijnen bestel je voor € 25,50 (perfect) of € 49,50 (excellent). Geen zin om zelf te koken? Voor € 500 komt er een chef-kok bij je thuis.

WWW.COOKLIKEACHEF.NL

DE WIJNEN

De wijnen die je bij Cook like a Chef kunt bestellen, zijn gekozen door de sommeliers van de deelnemende restaurants. Je krijgt niet per se dezelfde wijnen als in het restaurant, maar wel in dezelfde stijl, zo verzekert Razminas mij. Het betekent ook niet dat hij op veilig speelt. Dat kan ook niet met de keuken van De Lindehof. Razminas moet te allen tijde, dus ook bij de foodbox, juist out of the box denken en durven. Voor het menu koos Razminas als eerste een frisse en elegante wijn, waarna hij opbouwt naar een vollere gewürztraminer en bij het hoofdgerecht, de geit, kiest voor een wijn die laag in tannine en alcohol is. Als laatste een lichte, niet te zoete wijn die heel goed samengaat met de karamel in het chocoladedessert en fris genoeg is voor de citrustonen.

EIND GOED ALLES GOED

Cook like a Chef – zowel de gerechten als de wijnen – heeft mij positief verrast, al wist ik niet zo goed wat ik überhaupt kon verwachten van een kant-en-klaarmaaltijdbox. Misschien dat het juist daarom boven verwachting was. Het koken zelf vergt wel een gedegen voorbereiding en uiterste concentratie, want het klaarmaken gaat in een rap tempo. Ook de beschrijvingen kunnen wat duidelijker, soms missen er details die je als amateur wel nodig hebt. Gelukkig heb ik geen gerecht verpest, want dat is ook nog zo iets. Dan vliegt er een behoorlijk bedrag de prullenbak in, dus er is geen ruimte voor fouten. Het menu is van erg hoog niveau, je haalt echt de sterren in huis – zonder twijfel. Helemaal met het menu van De Lindehof, waarmee je smaakpapillen extra worden uitgedaagd door de onconventionele smaken en ingrediënten. ■

SPITSKOOLENDANG VAN SOENIL BAHADOER

Dit is Soenil Bahadoer at his best. De spitskoolrendang van de chef-kok is favoriet bij menigeen en gaat heel goed samen met een stukje kabeljauw en pad thai-saus. Je kunt natuurlijk voor gemak gaan en zijn menu bij Cook like a Chef bestellen, maar de rendang vanaf de basis zelf maken geeft natuurlijk helemaal een kick.

INGREDIËNTEN:

½ spitskool, zeer fijngesneden
1½ stengel citroengras
½ limoenblad
½ rode peper, fijngesneden
500 ml kokosmelk
100 ml water
1 cm verse gember, fijngesneden
1 cm verse laos, fijngesneden
½ cm pandanblad
100 ml ketjap manis
geklaarde boter
peper en zout
sambal

BEREIDING:

Bak de spitskool op laag vuur aan in de boter. Voeg na ongeveer 10 minuten het citroengras, het limoenblad, het pandanblad, de laos, de rode peper en de gember toe. Bak alles goed aan op hoog vuur en blus af met kokosmelk en water. Dek de pan af met bakpapier en laat de spitskool in 2 uur op laag vuur goed inkoken. Roer af en toe. Breng verder op smaak met ketjap manis, zout, peper en sambal.



Op de foto de spitskoolrendang zoals Soenil Bahadoer het serveert: met kabeljauw, toffee van pastinaak, een krokant van rijst, gemarineerde radijs en pad thai-saus.

WIJN

Bij de sterke smaken van dit gerecht past een frisse en mineralige witte wijn. Denk aan een Spaanse Albariño, bijvoorbeeld van Granbazán.