

Een gastronomische maestro uit Friesland

Het koninklijke kasteel van Amboise aan de oevers van de rivier de Loire is onder andere bekend als laatste rustplaats van het Italiaanse genie Leonardo da Vinci. Sinds kort is er in de Franse streek een nieuwe *maestro*, maar dan op gastronomisch gebied.

NATHALIE VAN KOOT

Midden tussen de wijnboeren in het dorpje Lime-ray ligt een charmante herberg verscholen onder de klimop. In de achttiende eeuw was het nog een traditionele boerderij. Tegenwoordig kun je op deze romantische plek eten en slapen als een vorst.

De nieuwe chef van het restaurant wordt op internet de hemel in geprezen. De kok, een lange slanke jongeman met een vriendelijk gezicht, heb ik al eerder die middag met precisie zien plukken uit de weelderige tuin.

's Avonds zit ik vol verwachting op het sfeervolle terras met uitzicht op diezelfde tuin. Als eerste krijg ik een *amuse-bouche* voorgeschoteld. Letterlijk vertaald is dit 'vermaak voor de mond'. Maar dit is meer dan vermaak. Het smaakt hemels en het geheel was ook nog eens een lust voor het oog. Ik heb nog nooit zo'n delicaat gastronomisch kunstwerkje gezien. Bijna zonde om op te eten. Op een leestenen tablet zijn minirechtjes met zalm minutieus uitgestald. Het is net een *tableau vivant*.

Terwijl ik de *amuse* bewonder staast de chef-kok ineens naast de tafel om zichzelf voor te stellen. Hij schraapt zijn keel en zegt „Goedenavond, ik ben Hendrik Jansen van der Sligte.”

Weliswaar hoor je een lichte Franse tongval, maar de 27-jarige chef van dit restaurant is toch echt een Nederlander. Opgegroeid in Leeuwarden en nu al negen jaar in Frankrijk. Hoe kan het dat een jongen uit Friesland hier terecht is gekomen?

„Ik ben opgegroeid in Leeuwarden. In 2007 ben ik naar Frankrijk gegaan om stage te lopen voor mijn koksopleiding. Want als je echt wilt leren koken moet je toch naar dit land komen. Ik kwam terecht in het zuiden van Frankrijk en sprak eigenlijk geen woord Frans behalve *bonjour*”, vertelt hij met een grote grijns. „Gelukkig lijken de namen van sommige groenten en fruit in het Nederlands en Frans op elkaar zoals aubergine en tomaat. Maar verder was het spreken met handen en voeten. Een Franse vriendin helpt wel om de taal snel te leren.”

Behalve in Zuid-Frankrijk heeft Hendrik ook in de Jura gewerkt. „Na de rust van de bergen is het wel even wennen om nu middenin het drukke centrum van Amboise te wonen. Maar de stad en deze streek zijn natuurlijk prachtig dus voorlopig ga ik

hier niet weg.” Hendrik geeft leiding aan een kok, een *chef de partie*, en twee leerlingen. Het maakt hem niks uit dat hij lange dagen maakt, gemiddeld van acht uur 's morgens tot half twaalf 's avonds. De Friese kok legt de lat hoog: „We hopen deze zomer de Bib Gourmand te halen. Dat zit net onder de Michelinster. Laatst verschenen hier onverwachts twee mensen van Michelin. Ze hadden gehoord dat er een nieuwe chef in Auberge de Launay is. Ik heb ze rondgeleid in mijn keuken en over mijn plannen verteld. Ze komen binnenkort terug om te eten. Dat is natuurlijk spannend.”

Interesse voor eten en de keuken zit er al vroeg in bij de Leeuwarder. Hendrik vertelt smakelijk hoe hij als driejarig kind blauwe kaas mocht proeven en het ook nog eens heerlijk vond.

Vanaf zijn tienerjaren heeft hij al interesse in koken. Wat zijn de verschillen tussen de Franse en Nederlandse eetcultuur? „In Friesland, maar eigenlijk in heel Nederland, is veel minder een eetcultuur. Alles moet snel, snel. Ik ben dat thuis ook

gewend. Mijn ouders eten nog altijd 's avonds stipt om half zes. Ik probeer dat eruit te krijgen maar dat lukt nog niet zo”, zegt hij lachend.

Toch mist Hendrik stiekem ook wel typisch Friese dingen, zoals beerenburg en Friese nagelkaas. Ook maakt hij wel eens bitterballen voor de gasten, maar dan een sjiekere variant met vis.

Zou hij ooit weer in Nederland kunnen aarden? „Ik denk het wel. Mijn vriendin spreekt inmiddels ook een aardig woordje Nederlands, maar in de tussentijd heb ik nog zoveel andere plannen. Ik zou bijvoorbeeld wel een tijdje naar Japan willen. Hun cultuur is zo wezenlijk anders dan de westerse en dat vind ik interessant. Ik heb ook het idee dat ze producten met veel meer respect behandelen. Daar kunnen we nog wat van leren.”

Hendrik moet weer terug naar de keuken, want daar wacht het voorgerecht met wijngaardslakken uit de streek. Die zijn volop verkrijgbaar 'dankzij' de regen van het afgelopen voorjaar.

Werken aan de oevers van de Loire en met zijn Franse vriendin wonen op een vorstelijke plek waar nog de geest van Leonardo da Vinci rondwaart. Die jongen uit Friesland zit hier voorlopig nog gebakken.



Frambozentaartje: 5 personen

Voor het zoete deeg
115 gr bloem
70 gr zachte boter
45 gr poedersuiker
1 ei
1 eigeel
1 koffielepel zeezout
20 gr amandelpoeder
½ vanilleboon

Alle ingrediënten mengen tot een deeg, afdekken en minimaal 1 uur laten rusten in de koelkast. Na 1 uur het deeg uit de koeling halen, uitrollen met voldoende bloem, in taartvormpjes plaatsen en in 7 tot 8 minuten afbakken op 170 graden.

Frambozen banketbakkersroom
250 gr frambozenpuree
50 gr suiker
2 eieren
45 gr eigeel
25 gr maïzena

150 gr geklopte ongezoete slagroom
De frambozenpuree opkoken met de suiker, tegelijkertijd de overige ingrediënten (behalve de room) mengen. De frambozenpuree kokend op het ei mengsel gieten en goed mengen met een garde, daarna teruggieten in de pan en langzaam verwarmen tot 82 °C (om de eieren te garen) en altijd in beweging blijven om klonten te voorkomen.

De frambozencrème afdekken en volledig af laten koelen, eenmaal afgekoeld de frambozencrème mengen met de geklopte room en in een spuitzak plaatsen.

Italiaanse meringue

75 gr eiwit
150 gr suiker
40 gr water

Het water en de helft van de suiker opkoken tot 121 °C, tegelijkertijd het eiwit opkloppen met de rest van de suiker, eenmaal aangekomen op 121 °C de siroop voorzichtig en beetje bij beetje bij het eiwit gieten, en vooral door blijven kloppen, net zo lang tot het eiwitmengsel op kamertemperatuur is, eenmaal op kamertemperatuur in een spuitzak plaatsen. De meringue op een bakplaat spuiten (kleine toefjes) en afbakken in ongeveer 1 tot 1,5 uur op 90 °C
De taartjes vullen met de banketbakkersroom, verse frambozen, meringue, en verse munt.

