





OAK EN INVLOEDEN

Elke zondag feest: mijn Braziliaanse roots

In 1981 werd ik geboren in Manaus, de poort tot het regenwoud in het Braziliaanse Amazonegebied, als zoon van een Italiaanse vader en een Braziliaanse moeder. Ik woonde er tot mijn zeventiende. Mijn thuisland speelt dus een grote rol in mijn leven. Mijn nogal directe persoonlijkheid werd er grotendeels gevormd. Met grapjes die daar normaal zijn, kun je hier in de problemen komen.

Brazilië was ook belangrijk in de binding met eten. Ik herinner me zeer levendig hoe we er vijf maaltijden per dag namen: ontbijt, lunch, een soort vieruurtje, het diner, en later op de avond een papje met melk. Nu is dat misschien al anders. Ik weet niet of mijn neven het nog steeds zo doen: de wereld is zeer kosmopolitisch geworden, en dan verlies je wat van je cultuur. Maar ik weet wel: ga vandaag naar een Braziliaanse barbecue en *it's a serious thing*.

Soms keert de keuken van mijn grootmoeder terug in OAK. We woonden naast haar. Ik herinner me dat we er in de namiddag koffiedronken en brood met ham en kaas aten. Al waren ham en kaas voor onze cultuur vrij nieuw. Zeker voor ons: we waren niet welgesteld. We aten vooral brood, of een soort pannenkoekjes van tapioca, met boter. En tucumã, een gele palmvrucht. En gebakken bananen met kaneel en suiker. Spijtig genoeg hebben mijn oma en ik nooit samen kunnen koken: ze stierf toen ik achttien was, en op die leeftijd was ik daar nog niet mee bezig. Enkel met eten en ander kattenkwaad. Als kind had ik altijd trek.

Ik herinner me ook mijn verjaardagen als kleine jongen. Een verjaardagsfeestje duurt daar niet een paar uur. Het is een heel evenement, een hele ervaring. We nodigden gasten uit en aten brigadeiros, een soort chocoladeganache met gecondenseerde melk – typisch voor verjaardagen. Daarna was er een compleet diner, met veel zoute hapjes, frietjes, broodjes gevuld met bijvoorbeeld kipsalade. En aan het eind: cake en een stoet van zoetigheden.

In de zuidelijke cultuur staat weekend gelijk aan eten en samenzijn. Eigenlijk was het elke zondag feest. Mijn ouders, mijn één jaar oudere broer, onze neven en nichten, onze grootouders: iedereen kwam samen voor langgerekte barbecues met vis, vlees, consommé, ajuinsalade met azijn en olijfolie, tomatensalade, enzovoort. Brazilië heeft een rijke keuken, met veel vlees, en veel koolhydraten – uit onder meer bloem, rijst en bonen. Met Afrikaanse invloeden, ook. Maar alles blijft wel eenvoudig. Het is gewoon: goed bereid, lekker eten. Niet verfijnd of Bourgondisch, zoals in België en Frankrijk. Een fine dining-scene is er niet. Met dat concept heb ik het trouwens zelf moeilijk. Een volgens de regels van de kunst klaargemaakte en mooi gepresenteerde vol-au-vent is in mijn ogen een perfect fine dining-gerecht. De term hoeft niet gelinkt te worden aan luxe, vind ik.

Die vervlogen zondagen mogen rijkelijk lijken, en dat waren ze in zekere zin ook wel. Maar tot ik tien, twaalf jaar was konden wij in de supermarkt niets extra's vragen. Of het was bij hoge uitzondering. Koekjes en zo, dat kwam pas later. Moeder zorgde voor de kinderen, vader werkte onder meer in een goudmijn en worstelde om de eindjes aan elkaar te knopen. Samen deden ze hun best om de twee kinderen op te voeden. En dat waren niet bepaald de meest rustige kinderen. Mijn broer en ikzelf waren kwajongens. We maakten veel ruzie.

Caesar salad

20 min. bereidingstijd

Dit was mijn eerste creatie bij OAK. Toen ik in de VS woonde, maakte ik voor het eerst kennis met de caesar salad. Veel mensen denken dat daarin altijd kip hoort, en zelfs nu komen er nog gasten naar ons restaurant die datzelfde denken. Ik moet er iedere keer om lachen. Volgens mij is dit kleine voorgerecht een hit op de kaart geworden omdat het een ultrafris begin van een maaltijd is. De dressing is meer dan voldoende voor dit recept. Houd het overschot bij de hand voor een sandwich of een andere salade.

8 personen

Bereiding

2 kroppen little gem
75 g ansjovisfilet (voor een
vegetarische versie laat je
de ansjovis weg)
snufje Maldonzout

dressing

100 g eidooier
45 g cabernet-
sauvignonazijn, plus extra
voor erbij
1 theelepel fijngemalen
zwarte peper
3 g verse knoflook, fijn
gesneden
10 g zout
5 g mosterd
80 g water
160 g Parmezaanse kaas,
plus extra voor erbij
1 liter plantaardige olie

Snijd elk kropje little gem in vier kwarten en zet apart.

Maal voor de dressing alle ingrediënten, behalve de olie, in een standmixer fijn en gebruik verder dezelfde techniek als voor het maken van mayonaise. D.w.z. voeg de olie langzaam toe totdat je een soepele substantie hebt, waarin alle ingrediënten met elkaar vermengd zijn. Breng eventueel verder op smaak met zout.

Leg de kwarten sla op een serveerschaal. Besprenkel met de extra azijn en bestrooi met het Maldonzout. Bedek de sla met de dressing en verdeel er een aantal krullen Parmezaanse kaas over. De maaltijd kan beginnen!







Bonito met pruimen

45 min. bereidingstijd

Dit gerecht kwam voort uit mijn ergernis over het overmatige gebruik van bloemen en kruiden. Hier wilden we geen bloemen gebruiken. Toch is dit een prima manier om jezelf uit te dagen heel gedetailleerd te werken. En de combinatie van appel en jalapeñopeper is voor mij helemaal top!

2 personen

Bereiding

200 g bonito (witte tonijn)
zout
50 g crème fraîche
20 g zoete miso
50 g rijpe sojasaus
1 eetlepel fijngeraspte
limoenschil
2 pruimen
100 g kersenpoeder

Doe voor de vinaigrette de appels in een sapcentrifuge. Schenk het sap door een zeef en giet het in een Thermomix. Doe er twee hele jalapeñopepers bij, als je van pittig houdt. Als je dat te veel is, gebruik er dan één en verwijder de zadjes ervan. Hak alles kort op de hoogste stand. Heb je geen Thermomix, gebruik dan de blender op de hoogste stand. Giet het sap door een zeef. Proef het. Voeg limoensap toe, als het sap nog wat zuur nodig heeft. Giet de helft van de vinaigrette in een ijsblokjesvorm en zet die in de diepvries. Houd de rest apart.

appel-jalapeñovinaigrette
5 groene appels
2 jalapeñopepers
1 eetlepel limoensap,
naar keuze

Maak de vis schoon en fileer hem. Leg hem op een rooster. Bestrooi met zout en laat 10 minuten staan. Was het zout er onder de koude kraan af en zet de vis in de koelkast.

Meng de crème fraîche met de miso. Breng op smaak met zout. Doe het mengsel in een spuitzak. Zet opzij. Snijd de vis in de lengte in een dunne lange reep. Besprenkel hem met de rijpe sojasaus en wat limoenrasp. Snijd de pruimen in halve maantjes. Zorg dat je dit snel doet, zodat de pruimen niet gaan verkleuren.

Rol de visreep op en leg die op zijn kant. Schep wat crème fraîche in het midden van de visrol. Duw een bevroren vinaigretteklokje in de crème fraîche. Leg daarbovenop de halve maantjes pruim. Bestrooi het geheel met het kersenpoeder en serveer de bewaarde vinaigrette rondom de visrol.



Witte asperges met tonburi

25 min. bereidingstijd

Dit is zo'n gerecht waar iedereen dol op is, omdat het zo warm en behaaglijk is. Tegelijkertijd is het ook een vegetarische schotel. Ik vind dit echt lekker. Wat wel grappig is, omdat ik eigenlijk een liefhebber van groene asperges ben.

6 personen

Bereiding

1 bos witte asperges (vers)
10 g boter
scheutje olijfolie
100 g risottorijst
scheut witte wijn
klontje boter, plus extra om te glaceren
1 eetlepel citrusvinaigrette (zie basisrecept, blz. 21)
zout
60 g tonburi (kaviaar van zomercypres, 10 g per persoon)+

Schil de asperges en verwijder de harde onderkanten. Bewaar de schillen en onderkanten. Doe de asperges in een vacuümzak met de boter. Sluit de zak vacuüm af. Verwarm de stoomoven voor op 80 °C en stoom de asperges 10 minuten, waarbij je ze elke 2 minuten controleert. Ze mogen niet te gaar worden.

Zet een pan met water op het vuur en verwarm tot 70 °C. Doe alle schillen en onderkanten van de asperges in de pan en laat 30 minuten trekken. Bewaar dit water om je risotto in te koken.

Zet een pan met de olijfolie op een matig vuur. Rooster daarin de rijst. Blus af met de witte wijn en giet geleidelijk het bewaarde aspergevocht erbij totdat de risotto al dente is.

saus

200 g vocht van gefermenteerde asperges (zie basisrecept, blz. 28)
50 g boter

Doe voor de saus het vocht van gefermenteerde asperges in een kom samen met de boter. Houd een beetje vocht opzij voor de risotto. Mix beide ingrediënten tot een gladde saus.

Schep wat risotto in een pan en verwarm deze met wat aspergevocht en de boter. Blijf de pan op een matig vuur heen en weer schudden totdat de boter is gesmolten. Voeg dan de citrusvinaigrette toe. Breng op smaak met zout naar smaak. Zet apart, maar houd wel warm. Haal de asperges uit de vacuümzak en snijd ze in stukken van 5 cm. Glaceer in een pan alle stukjes asperge met wat boter. Voeg zout naar smaak toe.

Schep in het midden van een serveerschaal de risotto. Leg daarbovenop de geglaceerde stukjes asperge, en bestrooi die met de tonburi. Verwarm de saus en giet deze over het gerecht.

+ Tonburi is voornamelijk online verkrijgbaar.



Skrei met knolselderij en truffeljus

2 uur bereidingstijd

Wij zijn altijd opgetogen als de tijd voor skrei weer is aangebroken. Het is zo'n prachtige witte vis. Dit is een fantastisch recept, als je het goed aanpakt. Volgens mij zit het geheim 'm hier in rijpe truffels

2 personen

Bereiding

200 g skreifilet
zout

Bestrooi de skrei helemaal met zout en laat 30 minuten staan. Zet apart.

knolselderijsaus

1 knolselderij
10 g zachte boter
scheut olijfolie, plus extra
om mee te bedruipen

Verwarm de oven voor op 160 °C. Snijd de knolselderij in tweeën. Snijd één helft in zo dun mogelijke plakjes. Steek met een ronde uitsteekvorm schijfjes uit de plakjes knolselderij. Verdeel de schijfjes met de boter over een bakplaat en zet ze in de oven totdat de schijfjes knolselderij gaar zijn.

500 g melk
250 g boter

Rooster de andere helft van de knolselderij in de oven totdat deze gekaramelliseerd is. Snijd weer in twee helften en laat deze beide helften in de melk trekken.

250 g truffeljus

(zie basisrecept blz. 26)
plus extra geraspte truffel

Was de skrei onder koud water. Verdeel de filet in porties. Leg deze in een bak en bedruip ze met olijfolie. Zet de bak 15 minuten in een stoomoven op 80 °C.

Zet voor de knolselderijsaus een grote pan met de knolselderijmelk op een matig vuur en laat de melk inkoken totdat je een sterke knolselderijsmaak hebt. Emulgeer met de boter (in het algemeen is de verhouding 50/50, d.w.z. 100 ml melk met 100 g boter, maar die beslissing is aan jou).

Bereid de truffeljus. Leg de skrei in het midden van een bord. Leg op de vis een paar schijfjes knolselderij en eventueel een schijfje verse truffel. Schep hierop eerst wat van de knolselderijsaus en vervolgens wat truffeljus. Genieten maar!







Mangomousse met passievruchten

1 uur bereidingstijd

Het is alsof de zon op je bord ligt. Voor mij is dit het perfecte, zonnige dessert, fris en vol smaak... tenminste als je van mango houdt.

6 personen

Bereiding

1 mango
2 stuks combava
(kaffirlimoen)
200 g karamelchocolade
150 g cacaoboter
3 eetlepels vanille-olie
(zie basisrecept, blz. 29)

mangomousse

250 g mangocoulis
200 g Italiaanse meringue
(zie basisrecept, blz. 31)

passievruchtparels

125 g yoghurt
250 g passievruchten,
alleen het vruchtvlees
125 g poedersuiker
5 g gelatineblaadjes,
geweekt
3 liter vloeibaar stikstof
(optioneel)
eetbare bloemetjes

Meng voor de mangomousse 200 gram van de mangocoulis in een kom met de Italiaanse meringue. Roer door elkaar en doe het mengsel in een spuitzak. Schil de mango. Snijd het vruchtvlees in heel kleine blokjes. Snijd de schil van de beide combava's heel fijn en schep de stukjes door de mangoblokjes. Voeg 30 gram van de mangocoulis toe en meng door elkaar. Zet apart.

Spuit de mangomousse in een siliconen ronde vorm. Vul slechts de helft. Schep hier een lepel mangoblokjes op en bedek weer met de mousse. Zet in de diepvries.

Smelt in een pan de chocolade en cacaoboter op 40 °C. Haal de bevroren mousse uit de diepvries. Doop de ballen in de gesmolten chocolade. Zet ze apart in de koelkast.

Meng de yoghurt, de passievruchten en poedersuiker door elkaar. Verwarm een kleine hoeveelheid van dit mengsel op 40 °C en roer daar de geweekte gelatine door. Meng deze kleine hoeveelheid weer door de rest van het mengsel en laat in de koelkast opstijven.

Doe het opgesteven mengsel in een plastic knijpfles. Doe in een kom vloeibaar stikstof en knijp uit de fles druppels passievruchtenmengsel, die dan direct bevriezen. Pak de parels uit de kom en leg die in de diepvries. (Als je niet over vloeibaar stikstof beschikt, kun je het passievruchtenmengsel ook in een bak in de diepvries zetten, en breek het ijs voor gebruik in kleine stukjes.)

Schep de resterende mangocoulis (2 eetlepels per persoon) in een kommetje en roer daar de vanille-olie door. Haal de mangoballen uit de koelkast en leg ze op een serveerschaal. Verdeel eetbare bloemetjes rond de mangoballen. Garneer met de mangocoulis en de parels.



Pizza met tomaat en burrata

6 uur voorbereiding (deeg) + 45 min. à 1 uur bereidingstijd

Laad het deeg van je pizza niet helemaal vol met saus en groenten. Dit is namelijk het geheim van een goede pizza: *less is more*. Omdat deze pizza eenvoudig is en zuiver van smaak, is het een van mijn lievelingspizza's. Zorg ervoor dat je producten van heel goede kwaliteit koopt, want juist op dat punt maakt deze pizza het verschil.

2 personen

Bereiding

saus

scheutje olijfolie
2 tenen knoflook,
fijngehakt
500 g San Marzano-
tomaten, gehalveerd+
2 takjes verse basilicum
zout en peper

Zet een pan met de olijfolie en knoflook op een laag vuur en laat die goudbruin worden. Voeg de tomaten toe. Laat 10 minuten sudderen. Mix het tomatenmengsel met een handmixer fijn en laat samen met de basilicum inkoken totdat je een homogene saus hebt. Breng op smaak met zout en peper.

Warm de oven voor op 340 °C (pizza-oven) of op maximale temperatuur (gewone oven.)

600 g pizzadeeg voor
2 pizza's (zie recept,
blz. 158)
250 g burrata
5-6 kerstomaatjes
100 g geraspte mozzarella

Verdeel het pizzadeeg in twee porties van 300 g en rol het met de deegroller uit. Bestrijk de pizza's met de saus en beleg met burrata, kerstomaatjes en geraspte mozzarella.

Bak de pizza's af: 2 minuten in de pizza-oven of ongeveer 10 minuten in de heteluchtoven op een pizzasteen.

Now, let the fun begin!

+ San Marzano-tomaten zijn verkrijgbaar bij een aantal groentewinkels en online.





