



DOOR  
73

de food vibes van  
Eric Ivanidis en Marcelo Ballardin

**Lannoo**

**WIJ NEMEN GRAAG GULLE HAPPEN UIT  
HET LEVEN. DAAROM ZEGGEN WE ZELDEN  
NEE TEGEN INTERESSANTE KANSEN DIE  
OP ONS PAD KOMEN.**

DOOR  
73





De wereld liet zich aan mij zien toen ik op het vliegtuig stapte naar Nederland. Samen met mijn vrouw Eleni vertrok ik naar Cadzand, waar even tevoren Pure C van topchef Sergio Herman de deuren had geopend. Dat restaurant en de dynamiek errond oefende een onwaarschijnlijke aantrekkingskracht op me uit, alsof ik onbewust voelde dat ik daar móést zijn. Eleni wierp zich op als rots in de branding door me te volgen en te steunen in mijn grote plan.

En toen. Die eerste ontmoeting met Marcelo, die zich als stagebegeleider opwierp en me wegwijs maakte doorheen lokale ingrediënten waar ik nog nooit van gehoord had. Door ons gedeelde gevoel voor humor en onze zonnige zuidse roots – hij Braziliaan, ik Griek – vonden we elkaar meteen. Ook vandaag, bijna tien jaar nadat we Pure C verlieten om zijn restaurant OAK te lanceren in Gent, gidst hij me nog steeds. Persoonlijk en professioneel.

Marcelo leerde me vooruit te kijken, maar evengoed om in alle situaties met de voeten op de grond te blijven. Geworteld in mijn verleden. Griekenland is zoveel meer dan mijn geboorteland, het is ook de plek waar ik mijn inspiratie vandaan haal. Ik ben mijn ouders ontzettend dankbaar omdat ze me alle vrijheid gaven en me met zoveel smaak de geheimen van de Griekse keuken bijgebracht hebben. Dit boek is enerzijds een ode aan mijn moeder, die met haar ambachtelijke bereidingen van klassiekers als tarama, giouvetsi en moussaka onbewust de aanzet gaf voor mijn ontwikkeling als familieman, maar ook voor mijn carrière als chef.

Anderzijds is dit boek ook een eerbetoon aan de nieuwe familie die ik hier in België heb ontmoet. Met veel warmte en liefde ben ik opgenomen door Marcelo, Dominik, hun familie en het voltallige team van zowel OAK als DOOR73. Het doet me veel plezier dat ook zij een warme band onderhouden met mijn moeder, zus en neefjes. Hoe ouder ik word, hoe belangrijker ik het vind om mijn leven, visie en inspiratie te delen met mijn families. Zeker wanneer je, zoals ik met mijn dochter, iets waardevols kunt overdragen. Als ik er morgen niet meer ben, is het de bedoeling dat DOOR73 doorleeft. Ook dat is de rol van dit boek.

Jullie, gasten en nieuwsgierige lezers, nodig ik aan de hand van mijn persoonlijke verhaal en 45 recepten – waaronder 5 cocktails van Hannes Verniers – uit op ontdekkingsreis. Zij vertellen voor een stuk het leven dat ik tot dusver heb geleid en de ervaringen die ik daarin heb opgedaan. Met DOOR73 én dit boek wil ik tot slot de brug slaan tussen verschillende culturen, kleuren en achtergronden die me tot dusver hebben geprikkeld en die elk op hun eigen manier bijgedragen hebben tot de persoon die ik vandaag ben: Griek, Vlaming, Belg en nieuwsgierige wereldburger.

Op veel kookplezier en culinaire inspiratie!

Hopelijk tot binnenkort bij ons op restaurant,

Eric Ivanidis

De vraag of ik een tweede restaurant moest openen is er volgens mij een die bij iedereen opspeelt na een eerste succesvolle zaak. Om meteen heel eerlijk met je te zijn: als Eric er niet was geweest, denk ik niet dat ik deze uitdaging zou zijn aangegaan. Hoe heb ik die beslissing dan toch gemaakt?

Onze vriendschapsrelatie is de essentie. Eric maakt sinds de oprichting van OAK integraal deel uit van ons bedrijf. Samen met Dominik heeft hij een cruciale rol gespeeld in het ontwikkelen van OAK – van de werfopvolging tot zijn pionierswerk in het uitdokteren van private dining-ervaringen. Nog lang voordat ik in OAK onze eerste gasten mocht verwelkomen, stond Eric al aan mijn zijde.

Reeds meer dan tien jaar is hij mijn trouwe metgezel. Het is altijd mijn doel geweest om hem zo goed mogelijk te ondersteunen. Op het moment dat de kans zich voordeed om een tweede restaurant te openen, was Eric het inmiddels grondig beu om in zijn vaste rol als souschef naast mij te werken in OAK. Het hoeft niet te verbazen dat er steeds vaker conflicten ontstonden in onze keuken. Nick Polak kan getuigen over de epische discussies, die soms eerder op gevechten leken, waarin we verwickeld waren. Alsof een oudere broer de handschoen opnam tegen zijn jongere broer.

Ik deel deze intieme details om te verduidelijken dat mijn relatie met Eric veel verder gaat dan een oppervlakkige band. We zijn veel inniger met elkaar verbonden dan de meeste andere collega-chefs. Ik ken zijn familie en hij kent de mijne. Ik heb zijn professionele groei van dichtbij meegemaakt en persoonlijk ben ik er rotsvast van overtuigd dat hij en zijn team momenteel het beste culinaire concept van ons land belichamen.

Met DOOR73 is Eric erin geslaagd om zijn eigen unieke identiteit te ontwikkelen, en het vervult me met trots als ik zie hoe ik aan die evolutie mijn steentje heb kunnen bijdragen. Maar de allergrootste prestatie die ik hem heb zien neerzetten is vader worden. Ik beschouw het dan ook als een ontzettend voorrecht om de peetvader van zijn dochter Athina te mogen zijn.

Ik deel dit alleen maar om je een inkijk te geven in mijn unieke band met Eric, een relatie die veel dieper gaat dan je op het eerste gezicht zou kunnen vermoeden.

Geniet van dit boek en onze chemie,

Marcelo Ballardín







  
**ΕΞΑΝΤΑΣ**  
ΠΟΛΥΧΩΡΟΣ ΤΕΧΝΗΣ  
EXANTAS ARTSPACE



VILLA VENEZIA

ROOMS FOR  
... private bathroom  
TV, air conditioning

## WHISKY SOUR

Whisky Sour is een van de favoriete aperitieven van Marcelo en kan dus niet ontbreken in DOOR73. Een klassieker die we hebben opgefrist met een frizure, fluwelen schuimlaag die de krachtige whisky-smaak verzacht.

5 cl krachtige whisky,  
heel licht geturfd

2 cl vanillesiroop

2 cl citroensap

3 druppels Angosturabitters  
citroenschuim

### Vanillesiroop

500 ml water

500 g suiker

1 vanillestok

### Suikersiroop

500 ml water

500 g suiker

### Citroenschuim (voor 4 cocktails)

200 ml citroensap

120 ml suikersiroop

3 g aquafaba

### Garnituur

zeste van citroen

## BEREIDING

### Voor de vanillesiroop:

Zet een pot op het vuur en breng daarin het water samen met de suiker aan de kook. Voeg hieraan een opengeritste vanillestok toe.

### Voor de suikersiroop:

Zet een pot op het vuur en breng daarin het water samen met de suiker aan de kook.

### Voor het citroenschuim:

Meng de ingrediënten voor het citroenschuim en klop ze op tot een stevig schuim.

Meng de whisky, de vanillesiroop, het citroensap en 3 druppels Angosturabitters in een glas gevuld met ijs.

Roer met een barlepel om af te koelen en te verdunnen.

Werk de cocktail af met een lepel van het opgeklopte citroenschuim en garneer met een zeste van citroen.



# KIPPENVLEUGELS MET BARBECUESAUS EN AIOLI

 Bereidingstijd: 35 minuten  4 personen

Op het Food Fest van Syrco Bakker in Cadzand serveerde ik samen met Marcelo de ultieme festivalsnack: kippenvleugeltjes. Speciaal voor dit boek heb ik het recept voor mijn barbecuesaus gefinetuned.

500 g kippenvleugels	100 g bruine suiker	<b>Aioli</b>
5 g zout	30 g melasse	50 g gekonfijte knoflook
50 ml olijfolie	25 ml worcestershiresaus	100 g eidooier
1 g chilipoeder	20 g tomatenpuree	9 ml chardonnayazijn
10 g gerookte- paprikapoeder	10 g zout	1 g verse knoflook
40 g nacho's	5 g selderijzaad	60 ml water
100 ml barbecuesaus	5 g knoflookpoeder	700 ml maïsolie
60 g aioli	5 g komijn	
<b>Barbecuesaus</b>	5 g zwarte peper	
140 ml ketchup	2 g uienpoeder	
120 ml appelcider	2 g gerookte- paprikapoeder	
120 ml sojasaus	0,5 g cayennepeper	

## BEREIDING

### Voor de barbecuesaus:

Klop in een kleine steelpan alle ingrediënten door elkaar. Breng op een middelhoog vuur aan de kook en roer regelmatig om zodat de suiker mooi oplost en de saus niet dichtschroeit. Laat sudderen gedurende 15 minuten. Haal de pan van het vuur van zodra de ingedikte saus zachtjes kookt en dek af. Laat de saus afkoelen tot kamertemperatuur; dit neemt ongeveer 30 minuten in beslag. Giet de saus over in een luchtdichte pot. Je kunt ze tot 3 weken in de koelkast bewaren.

### Voor de aioli:

Meng alle ingrediënten behalve de olie. Voeg langzaam de olie toe totdat je een romige mayonaise verkrijgt.

### Voor de kippenvleugels:

Marineer de kippenvleugels gedurende 30 minuten in een kom met zout, olijfolie, chili en gerookte paprikapoeder. Leg ze hierna op een schaal en bedek met aluminiumfolie. Bak de vleugels 20 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C. Haal de kippenvleugels uit de oven en besmeer ze met de saus. Plaats ze opnieuw 3 à 4 minuten in de oven – deze keer verhoog je de temperatuur tot 200 °C – zodat de vleugels karamelliseren.

Top met nacho's en serveer met de aioli als dip.



## RICOTTA MET GEDROOGDE DADELTOMAATJES EN KAPPERBLAD

 Bereidingstijd: 6 uur

 4 personen

Weinig mensen beseffen dat kapperblad – nadat het op een specifieke manier gepekeld en gezouten is – eetbaar is. In Griekenland zijn er een aantal boerderijen actief die zich in dit ambacht specialiseren. Omdat ik ricotta gebruik, krijgt het recept sowieso een Italiaanse toets, maar je kunt ook variëren met feta, burrata... Onmisbaar voor dit recept zijn smakelijke, zoetzure dadeltomaten uit het seizoen.

200 g gedroogde dadeltomaatjes	<b>Lente-ui-olie</b> 100 g lente-ui	<b>Croutons</b> 1 snee zuurdesembrood
60 g ricotta	300 ml maisolie	50 ml olijfolie
10 ml olijfolie		1 g knoflook
1 g oregano	<b>Tomatensapdressing</b> 2 tomaten	1 g peper
20 g feta	10 ml witte balsamicoazijn	2 g zout
15 g croutons	20 ml olijfolie	
8 à 10 stuks kapperblad	1 g zout	
20 ml lente-ui-olie		
1 g citroenzeste		
40 ml tomatensapdressing		

### BEREIDING

Verwarm de oven voor op 60 °C. Breng een middelgrote pot water aan de kook. Blancheer hierin de tomaatjes gedurende 6 seconden. Dompel ze hierna onder in een kom met ijswater. Pel het velletje. Droog de tomaatjes gedurende 4 à 6 uur in de oven. Pureer intussen de ricotta met olijfolie en oregano.

#### Voor de lente-ui-olie:

Mix de ui en de olie met een staafmixer. Verwarm in een steelpan en giet door een zeef.

#### Voor de tomatensapdressing:

Blend twee verse tomaten en passeer ze door een fijnmazige zeef om het sap te behouden. Voeg azijn, olijfolie en zout toe naar smaak.

#### Voor de croutons:

Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd een snee zuurdesembrood in kleine blokjes (mik op 15 gram croutons). Voeg olijfolie, knoflook, peper en zout toe en bak in de oven gedurende 6 à 8 minuten tot de croutons mooi knapperig zijn.

Gebruik een dresseerring op het bord. Begin met een laag ricotta, voeg vervolgens de croutons, de kapperblaadjes, de lente-ui-olie en de gedroogde dadeltomaten toe. Werk af met zout, peper, citroenzeste en de tomatensapdressing.







## **BROTHERS IN CRIME**

**M** Toen ik Eric ontmoette in Pure C, vond ik dat hij op een holbewoner leek. Hij reageerde heel ruw en macho. Toch ontstond er vrij snel een band tussen ons. Wellicht omdat we de enige 'buitenlanders' in de keuken waren en hij mijn lift nodig had om thuis te raken; we deelden namelijk een huis in de buurt. Ik leidde de koude keuken waar hij als stagiair werkte. Chef Syrco Bakker doopte Eric om tot Tiki – afgeleid van tzatziki – en ikzelf werd Ronaldo genoemd, naar de voetballer. Tussen ons heerste meteen een losse sfeer, met veel ruimte voor fratsen, maar anderzijds met voldoende sérieux voor wanneer er gepresteerd moest worden. Die balans was noodzakelijk; we kookten met een ploeg van acht chefs voor duizend gasten per week. Een van mijn meest memorabele momenten was toen Eric een vast contract aangeboden kreeg, alsof ik instinctief aanvoelde dat het lot ons aan elkaar verbond.

**E** Na drie maanden Pure C kreeg ik voor het eerst heimwee. Toen ik tegen Marcelo uitsprak dat ik wilde vertrekken, hield hij me tegen. Wellicht omdat hij schrik had dat mijn werk dan op zijn schouders zou belanden. Ook Syrco deed er alles aan om me te doen blijven. Eleni werd ingeschakeld voor de ontbijten van de hotelgasten en sprong bij in de zaal van Pure C. Toen ik zag dat iedereen het zo naar zijn zin had, besliste ik om te blijven. Als ik vandaag terugdenk aan die periode, denk ik dat onze tijd daar zeer bepalend is geweest. Marcelo en ik kunnen tegen een stootje, zeg maar. Nederlanders zijn rechtuit en een tikje crazy, dat hebben we in goeie en slechte tijden mogen ondervinden.

### **Iedereen is van de wereld**

**E** Door ons gedeelde gevoel voor humor en onze zuiderse roots – hij Braziliaan, ik Griek – vonden we elkaar meteen. Het is absoluut niet zo dat we als vreemdelingen werden beschouwd door onze overige collega's in de keuken, maar wij voelden heel sterk die gemeenschappelijke band aan. En doordat we een ander thuisland hebben, maakten we zeer expliciet en bewust de keuze voor deze regio. Je merkt dat Belgen openstaan voor ontdekkingen. Kennen ze bepaalde ingrediënten niet of zijn ze nieuwsgierig naar een specifieke saus, dip of dressing, dan zullen ze meteen vragen stellen. Op restaurant gaan overstijgt hier het zuiver functionele aspect: Belgen gaan uit eten om te vieren. Die mindset is een fantastisch cadeau voor chefs. Wij vormen slechts een onderdeel van een groter geheel en dragen zo als radertje bij aan de uitstraling van Gent, Vlaanderen, België en Europa. Dat we deel uitmaken van die culinaire gemeenschap, daar zijn we best trots op. Ik voel me hier echt omarmd en gedragen.

**M** Net als Eric ben ik enorm dankbaar om als chef in België te kunnen ondernemen. Ik ervaar Belgische gasten als mensen die gastronomie ademen. België is zonder overdrijven de beste plek om een restaurant uit te baten. Belgen houden van uit eten gaan. Het is elke dag weer een zegen om voor zulke gasten te mogen koken. In OAK merk ik dat nagenoeg iedereen het grootste menu bestelt, zonder verpinken. Dat Bourgondische aspect van uiteten en feestelijk samen zijn zit in de volksaard. Bovendien is het zo dat ik me door mijn reizen evenveel Belg voel als wereldburger.



