

# Chef over de vloer

Denk je eens in hoe het leven van een chef-kok eruit ziet. Meedogenloze werktijden, dag in dag uit boven een hete kachel hangen, maar ook continue je passie voor mooie producten en bereidingen delen met je gasten. De waardering die je hiervoor krijgt, maken de nadelen echter ruimschoots goed. En er is meer. Bijzondere, soms emotionele, ontmoetingen, hilarische gebeurtenissen en persoonlijke mijlpalen. Chef-kok Yuri Verbeek tekende deze op in het kook- en leesboek 'Chef over de vloer'.

COLUMN & RECEPTUUR: YURI VERBEEK TEKST: INGE VAN DER HELM FOTOGRAFIE: REMY VAARTJES, XD DESIGNERS

Yuri Verbeek, sinds 2005 eigenaar en chef-kok van Kookstudio de Kokkerie in Delft, deed in zijn carrière een schat aan ervaring op. Hij werkte bij gerenommeerde restaurants in binnen- en buitenland en had als executive chef de leiding over een keukenbrigade van veertien man. Het persoonlijke contact met de gasten, wat hem bijzonder aansprak, en het feit dat hij regelmatig werd gevraagd om kookworkshops te verzorgen, iets waar hij steeds weer naar uitkeek, vormden de aanleiding om de overstap naar De Kokkerie te maken. Het dagboek dat hij sinds zijn leerling-tijd bijhield vormde op soms moeilijke momenten een uitlaatklep, maar ook bizarre en lachwekkende belevenissen hield hij er in bij. Dit resulteerde in 2002 in zijn eerste boek 'Kook- en dagboek van een chef-kok'. Al snel bleek dat Yuri niet alleen een succesvol chef was, maar ook als auteur hoge ogen gooide. Zijn boek werd door het Algemeen Dagblad uitgeroepen tot één van de tien leukste en beste kookboeken van het jaar en daarnaast werd hij gevraagd als columnist voor diverse (horeca)magazines.

## Met de billen bloot

Yuri's drukke bezigheden belemmerden hem echter bij het schrijven van een tweede boek. Tot hij begin dit jaar besloot hier simpelweg tijd voor vrij te maken. Fotograaf Remy Vaartjes ging ruim een half jaar regelmatig met de chef op pad en legde de mooie momenten en smakelijke recepten op de gevoelige plaat vast. Soms doken zij in het verleden, zodat ook oude herinneringen en gerechten, die een onuitwisbare indruk op Yuri achterlieten, aan bod komen. Zo gaat hij jaren na dato bij een van zijn vaste opdrachtgevers te biecht. En een bezoek aan de Cas Spijkers Academie, waar Yuri als gastdocent lesgeeft, leidde tot persoonlijke, ontroerende ontboezemingen en

wederzijds respect tussen docent en leerling. Een recente kennismaking met de internationaal op handen gedragen bloemsierkunstenaar Pim van den Akker, inmiddels soulmate en vriend voor het leven, leidde tot het realiseren van een droom van beiden. Dit alles en meer tekende hij op in 'Chef over de vloer'. Zonder

een blad voor de mond te nemen gaat de chef volledig met de billen bloot en neemt de lezer mee in het dagelijks leven van een chef-kok. De verrassende recepten en talrijke sfeerbeelden maken het boek compleet. Kijk, kook, lees en lach (en pink soms een traantje weg) met Yuri Verbeek over de vloer!



## CHEF OVER DE VLOER

RECEPTEN & VERHALEN VAN EEN CHEF-KOK



YURI VERBEEK



## Even culinair lachen

Het is zondagavond, in het restaurant zit een groep mannen die niet gewend zijn om regelmatig uit eten te gaan, dat straalt er gewoon vanaf. Aan de bediening merk ik dat ze niet al te enthousiast zijn over de club. "Yuri, wil jij aan tafel een menu met ze bespreken? Ze snappen de menukaart niet."

Is het zo erg, we hebben toch geen menukaart die in het Chinees is geschreven, denk ik. Wanneer ik aan tafel een praatje met de heren maak wordt mij al snel iets duidelijk: die jongens willen gewoon vlees. Zodoende geef ik het vrijblijvende advies om een runderentrecote met gerookte knoflooksaus en rozevalardappelen uit de oven te serveren. "Bijna net zo lekker als thuis", licht ik nog even toe. "Best", roept het gezelschap in koor.

Als ik vraag hoe zij het vlees gebakken willen hebben kijken ze mij verbaasd aan. "Lekker bruin", hoor ik aan de andere kant van de tafel en de pret kan niet op bij deze jongens. Zelf liggen ze in ieder geval dubbel om deze fantastische grap. Een minuut later is na wat hulp van mijn kant het hoge woord eruit.

Alle entrecotes aan deze tafel mogen medium worden gebakken. "Willen jullie misschien ook iets vooraf, bijvoorbeeld een lekkere carpaccio met een pesto van rucola en wat gedroogde tomaten met Parmezaan," vraag ik hen.

"Carrepacciooo, wat is dat, vraagt een van de jongens. "Vlees", antwoord ik. De groep is nu helemaal in hun nopjes en neemt allemaal de carpaccio als voorgerecht. Ik verlaat de tafel met het gevoel dat het wel is opgelost wat het menu betreft.

Opeens hoor ik een van de jongens naar mij roepen: "Heeey chef", en ik draai mij om.

"Die carrepacciooo, doe die ook maar medium, en zeker niet te rood!" Terug in de keuken vertel ik het de koks en die komen niet meer bij van het lachen. We weten alleen niet of het van blijdschap of verdriet is...



## Carpacciollolly

Italiaans tramezzini brood is zacht, in lange plakken gesneden sandwichbrood zonder korst. In plaats hiervan kun je eventueel ook in de lengte gesneden casinobrood zonder korst gebruiken.

Voor 12 lolly's

1 plak tramezzini brood (10 x 25 cm)

50 g ossenhaas

30 g roomkaas

1 el fijngehakte bieslook

**1** Leg het tramezzini brood op een schoon werkblad en rol met een deegroller plat. Leg de ossenhaas tussen een dubbele laag vershoudfolie op het werkblad en sla met de onderkant van een steelpan tot ca. 2 millimeter dik. Meng de roomkaas en bieslook door elkaar.

**2** Bestrijk de tramezzini met de roomkaas en breng op smaak met peper en zout. Verwijder de bovenste laag folie van de ossenhaas en leg de met roomkaas bestreken kant van de tramezzini op de ossenhaas.

**3** Leg de brede kant van het brood naar je toe en rol het brood met de ossenhaas strak op. Wikkel de rol strak in vershoudfolie, knoop de folie aan de uiteinden dicht en leg 60 minuten in de diepvries.

**4** Neem de rol uit de diepvries, verwijder de folie en snijd de rol in twaalf mooie plakjes. Steek deze aan lollystokjes of cocktailprikkers en laat voor serveren op kamertemperatuur komen.



## Salade van kreeft, krab en watermeloen met Zeeuwse oestermayonaise

Voor 10 personen

125 g gekookt koningskrabvlees (king crab)

125 g gekookt kreeftenvlees

150 g watermeloen

Perzisch blauw zout

10 takjes Blue Ocean

### Voor de Zeeuwse oestermayonaise

1 Zeeuwse oester

1 eidooier (op kamertemperatuur)

1 tl fijne mosterd

3 dl zonnebloemolie

**1** Steek, voor de mayonaise, de oester open en doe het oestervlees met het vocht in de kom van de keukenmachine. Voeg de eidooier en de mosterd toe en draai tot een gladde massa. Laat de keukenmachine draaien en schenk de zonnebloemolie druppelsgewijs bij het mengsel tot de consistentie van mayonaise is bereikt.

Bewaar de mayonaise tot gebruik, maar maximaal 1 dag, afgedekt in de koelkast.

**2** Pluk het krabvlees in kleine stukjes. Snijd het kreeftenvlees en de watermeloen in kleine blokjes.

**3** Schep de krab, kreeft en watermeloen

in een kom voorzichtig door elkaar en breng op smaak met Perzisch blauw zout. Verdeel het mengsel over tien shooterglaasjes, schep hier een theelepeltje Zeeuwse oestermayonaise op en garneer met Blue Ocean.

## Perzisch blauw zout

Perzisch blauw zout is afkomstig uit Iran. Het is een van de meest zeldzame zouten op aarde aangezien er maar één mijn in de wereld is waar dit van nature blauwe steenzout wordt gewonnen. Het zout is krachtig van smaak en heeft een verrassende milde, zoete nasmaak. Het is o.a. (online) verkrijgbaar onder de naam 'Sel Bleu de Perse' of 'Perzisch blauw steenzout'.

## Blue Ocean

Blue Ocean kan worden besteld via een welwillende groentespecialist. De smaak van deze bijzondere bloem begint enigszins zoetig om daarna over te gaan in de ziltige smaak van oesters.



# Food Floral Fashion



De Food Floral Fashion Show, een creatie van Yuri Verbeek en Pim van den Akker, neemt in 'Chef over de vloer' een speciale plaats in. Pims van plantaardige materialen vervaardigde haute couture collectie bleek voor Yuri een onuitputtelijke inspiratiebron om exquise hapjes te ontwikkelen. De ontmoeting van het koningskoppel resulteerde in een fenomenabele Food Floral Fashion Show waarbij het streven was om op het gebied van food, floral en fashion een vernieuwende en inspirerende presentatie te geven. Het uitgangspunt was een ongeëvenaarde totaalbeleving te creëren die de gasten emotioneel raakt. Gastronomie, plantaardige materialen en mode waren nog nooit eerder zo met elkaar verweven. De bruidsjurk van de Food Floral Fashion Show en het bijbehorende gerechtje geven een mooie impressie...

*“Over de trouwjurk hebben Pim en ik samen lang gefilosofeerd. Ik vond dat de liefde moest worden vertaald in de materialen die voor de jurk werden gebruikt en wilde dit ook terug laten komen in het gerechtje. Zodoende kwamen wij op oesterschelpen voor de jurk en oestermayonaise voor het gerechtje uit. Het lijfje van de jurk bestaat uit blauw Perzisch zeezout. Schitterend materiaal waar een mooi glittereffect mee is gecreëerd en een smakelijk ingrediënt om de salade op smaak te brengen”*



De trouwjurk is vervaardigd van plantaardige materialen als Perzisch zeezout, pitriet, oesterschelpen en Dendrobium orchideeën.