



# RIJSEL

## Het kookboek

Iwan Driessen  
Stephanie Lücken  
Pieter Smits

FONTAINE UITGEVERS

52



MARCI BANK



## Inhoud

Woord vooraf	<i>blz.5</i>	Over de keuken van Rijsel	<i>blz.28</i>
Pieter Smits	<i>blz.7</i>	Voorgerechten vis	<i>blz.37</i>
Iwan Driessen	<i>blz.13</i>	Voorgerechten vlees	<i>blz.82</i>
Stephanie Lücken	<i>blz.19</i>	Voorgerechten vega	<i>blz.116</i>
Stamboom	<i>blz.24</i>	Hoofdgerechten vis	<i>blz.132</i>
Over perfectie	<i>blz.74</i>	Hoofdgerechten vlees	<i>blz.155</i>
Lekker eten	<i>blz.112</i>	Hoofdgerechten vega	<i>blz.194</i>
Côte de Boeuf-nacht	<i>blz.152</i>	Desserts	<i>blz.208</i>
Kind aan huis	<i>blz.190</i>	Technieken & basisrecepten	<i>blz.236</i>
Lievelingsrestaurant	<i>blz.206</i>	Register	<i>blz.282</i>
Het perfecte restaurant	<i>blz.235</i>	Colofon	<i>blz.288</i>
Woord van dank	<i>blz.281</i>		
Van Torhout naar Amsterdam	<i>blz.278</i>		



## Woord vooraf

Het is het jaar 2010. Amsterdam ontwaakt uit zijn gastronomische middeleeuwen.

In de jaren negentig van de vorige eeuw waren de bistro en de nouvelle cuisine definitief ten grave gedragen. In de daaropvolgende fin de siècle waren we de weg kwijt, het resulteerde in de achteraf nog steeds onbegrijpelijke fusion (en veel later zelfs in een nog grotere gruwel: moleculair koken). Na deze verwarring moesten we terug naar de basis: de ingrediënten. Het eten moest licht en puur. We aten de Italiaanse gerechten van Jamie Oliver of sushi aan een lopende band. De restaurants van Amsterdam waren fris en blits, met namen als 'Puur', 'Helder' en 'Zuiver'. De stemmig verlichte eetgelegenheden met Vlaamse en Franse keuken waren hopeloos ouderwets en uit de mode. Juist op dit moment hadden Pieter en Iwan het idee om Rottiserie Rijsel te openen; een ode aan de Vlaamse en Noord-Franse keuken.

Als een culinaire Don Quichot toog wijlen Johannes van Dam die dagen door Amsterdam. Hij hamerde op de vergeten recepten van aardappelpuree, cassoulet en mayonaise. Hij mopperde over de muziek, oncomfortabele stoelen, onnozele bediening en chefs zonder warenkennis. De eerste tien jaar van deze eeuw werd zijn humeur ten aanzien van het gebodene steeds narriger, maar hij bleef volharden. Het enige wat hem nog leek te bekoren waren kleine exotische eethuisjes die hun traditionele pure gerechten serveerden. Mede door zijn inspanning en de algehele interesse in ingrediënten en seizoenen ontstond er een nieuwe garde chefs en restaurateurs in Amsterdam.

Ze kookten no-nonsense, puur eten zonder toefjes of aanstelleritis aan de rafelrand van de stad, daar waar de huur nog een beetje leuk was. Deze beweging werd door de geestige pen van Hiske Versprille in *Het Parool* omgedoopt tot nouveau ruig. De naam verwijst naar het uiterlijk van deze jonge gasten, getatocëerd, bebaard en ruig gekleed.

Rotisserie Rijsel werd door Hiske ingedeeld bij deze nieuwe garde. Een aantal dingen passen inderdaad in bovengenoemde categorie; puur, no-nonsense en zonder gefriemel. Maar er zijn ook verschillen die Rijsel juist zo bijzonder maken. Behalve dat je er een avond met je vrienden kunt stukslaan en de dames zich kunnen vergapen aan de mooie jongens in de keuken, kun je er prima met je aanstaande schoonouders naartoe. Het is er knus, gastvrij en hartelijk, soms op het tuttige af. De wijnkaart staat vol met klassieke knallers, geen hippe Vin Nature. Je schoonvader kan gewoon een dikke fles Côte Rotie bestellen. Het eten is inderdaad echt en eerlijk, maar ook Frans en vertrouwd. Er ging een zucht van verlichting door de stad; mogen we gewoon weer een kippetje met sla en gebakken aardappelen eten?! Zoals Johannes van Dam het in zijn juichende Proefwerk (9,5) omschreef: "Alsof Amsterdam culinair volwassen is geworden."

Niels Wouters

*Niels Wouters is horecaondernemer en leermeester van Pieter. Hij exploiteert grootse restaurantprojecten in Amsterdam en Eindhoven. Zijn allereerste horecabaan was bij Van der Valk... De rest is geschiedenis.*





**Voorgerechten**

## **Smeus met gepocheerd ei en Hollandse garnalen**

Smeus; heerlijk om te zeggen en nog beter om te eten. Smeuzen is zelfs een werkwoord! In de basis is het een aardappelpuree met karnemelk en boter, zalvig, vet en fris. Het komt uit West- en Oost-Vlaanderen en wordt met een pureestamper 'gesmeusd' oftewel geprakt. Ik smeus liever met een zeef want ik wil geen klontjes, maar het mag wel van onze Vlaamse buren. Aan jou de keus. Wij serveren de smeus met een gepocheerd ei, bruine boter, Hollandse of grijze garnalen en gefrituurde krulpeterselie.

Voor 4 personen

Bereidingstijd 45-60 minuten

### **Ingrediënten**

*185 g kruimige aardappels, geschild*

*60 ml karnemelk*

*40 g boter, gesmolten*

*½ theel. (2½ g) zout*

*zonnebloemolie om in te frituren*

*15 g krulpeterselie*

*4 gepocheerde eieren (blz. 58)*

*200 g Hollandse garnalen, gepeld*

*8 eetl. beurre noisette, gesmolten (blz. 259)*

Snijd de aardappels in stukken van 3 centimeter en doe in een pan met gezouten water. Breng aan de kook en kook de aardappels in circa 15 minuten gaar. Giet af en laat uitwasemen. Wrijf de aardappels terwijl ze nog warm zijn door een zeef.

Verwarm de karnemelk in een pannetje, maar breng niet aan de kook. Voeg de warme

karnemelk, de gesmolten boter en het zout toe aan de aardappels en meng goed. Doe dit beetje voor beetje, het kan per aardappelsoort verschillen hoeveel karnemelk of zout je nodig hebt.

Verhit een laag olie in een pannetje, diep genoeg om de peterselie in te frituren, tot 170/180 °C. Pluk intussen de peterselie van de steeltjes, maar laat kleine, dunne steeltjes zitten. Frituur de peterselie 6-7 seconden, tot de olie stopt met bruisen. Haal de peterselie met een schuimspaan uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier.

Verdeel de smeus over vier borden en leg op elk bord een gepocheerd ei en wat garnalen. Maak af met de beurre noisette en de gefrituurde peterselie.



