

Nog niet zo lang geleden gooide de kok hoge ogen door cerise flambée of een 'grand dessert' te serveren. Het spektakel komt nu uit de moleculaire keuken en uit stikstofcilinders. Grand is vervangen door petit en flambée is passé. Maar gelukkig zijn grootmoederstoetjes van alle tijden.

Zoete verleiding

Het *Nieuwe Kookboek* uit het begin van de vorige eeuw inspireerde mijn oma om watergruwel, griesmeelpap met bitterkoekjes en soms iets frivools als *flan d'orange* op tafel te zetten. Mijn moeder had het makkelijker met verantwoord fruit, zo nu en dan afgewisseld met een moderne vlaflap of een Saroma puddinkje. Zonder morren at ik mijn bord leeg als het knalroze frambozentoetje van Dr. Oetker als beloning klaarstond.

Op zon- en feestdagen werd het toetje een dessert genoemd. Nooit uit een pakje maar ambachtelijk bereid met handgeklopte eiwitten, langzaam opgestijfd in de ijskast. Als er chocoladepudding werd gekookt ruzieden we over wie de pan mocht uitlikken. Maar het allerspannendste dessert maakte mijn vader als hij de vlam in de Kirsch joeg: *voilà, cerise flambée*. Voor een maximaal effect doofde mijn broer het licht terwijl mijn moeder angstvallig de gordijnen in de gaten hield.

Koken is chemie, maar mijn oma wist niet dat ze met scheikunde in de weer was tijdens het karamelliseren van de suiker. In de hedendaags molecu-

laire gastronomie zijn de koks zich constant bewust van de balans tussen kookkunst en wetenschap. De toepassing van scheikundige principes heeft – soms letterlijk – een explosie veroorzaakt in de keuken. Met behulp van methylcellulose en vloeibaar stikstof ontwikkelen de koks culi-creaties die voorheen ondenkbaar waren. Wordt de parade van innovatieve gerechten met oh's en ah's ontvangen, de gasten zijn sprakeloos als het dessert wordt opgevoerd. Een spektakelstuk met 'exploderende' chocoladekogels, schuimen en *nitro-meringues*, zo luchtig dat je verwacht dat ze van het bord ten hemel stijgen.

Niet alle professionele koks zijn gecharmeerd van stikstofcilinders, pipetten en reageerbuisjes. Liever zien ze gezellige bakplaten met bloem op het werkblad staan. Of misschien zijn ze gewoon geen ster in scheikunde?

Of de kok nu een koksmuts of een veiligheidsmasker draagt, alles mag zolang er maar met passie gekookt wordt. Ouderwetse 'omdat ze zo lekker zijn-toetjes' worden weer uit de ijskast gehaald. Lang

leve ambachtelijke Weense *sachertorte*, Franse *crème brûlée* en Italiaanse *tiramisù*. Vooral de Britten houden hun pudding and pie traditie in ere. *Sticky toffee*, *roly-poly jam pudding* en de klassieke *Spotted Dick* – door puriteinen ook wel *Spotted Richard* genoemd – behoren tot het Britse culinaire erfgoed waarover je mag gniffelen maar die ook gekeesterd moeten worden.

Met de sluiting van het wereldberoemde restaurant elBulli in het Spaanse Rosas is de moleculaire storm in de professionele kookkunst wat uitgepraasd. Het zijn nu de serieuze hobbykoks die met het boek *Cook en Chemist* op het aanrecht hun handen branden aan ijskoude stikstof. Maar ook ik ben geen ster in scheikunde, op school droomde ik liever over verre reizen. Bovendien vind ik vanillestokjes en amandelschaaf smakelijker klinken dan alginaat en lecithine. Met het beduimelde en vergeelde kookboek van mijn grootmoeder als leidraad ga ik lekker een *flan d'orange* maken.

Reis, proef en geniet! ✨

sachertorte



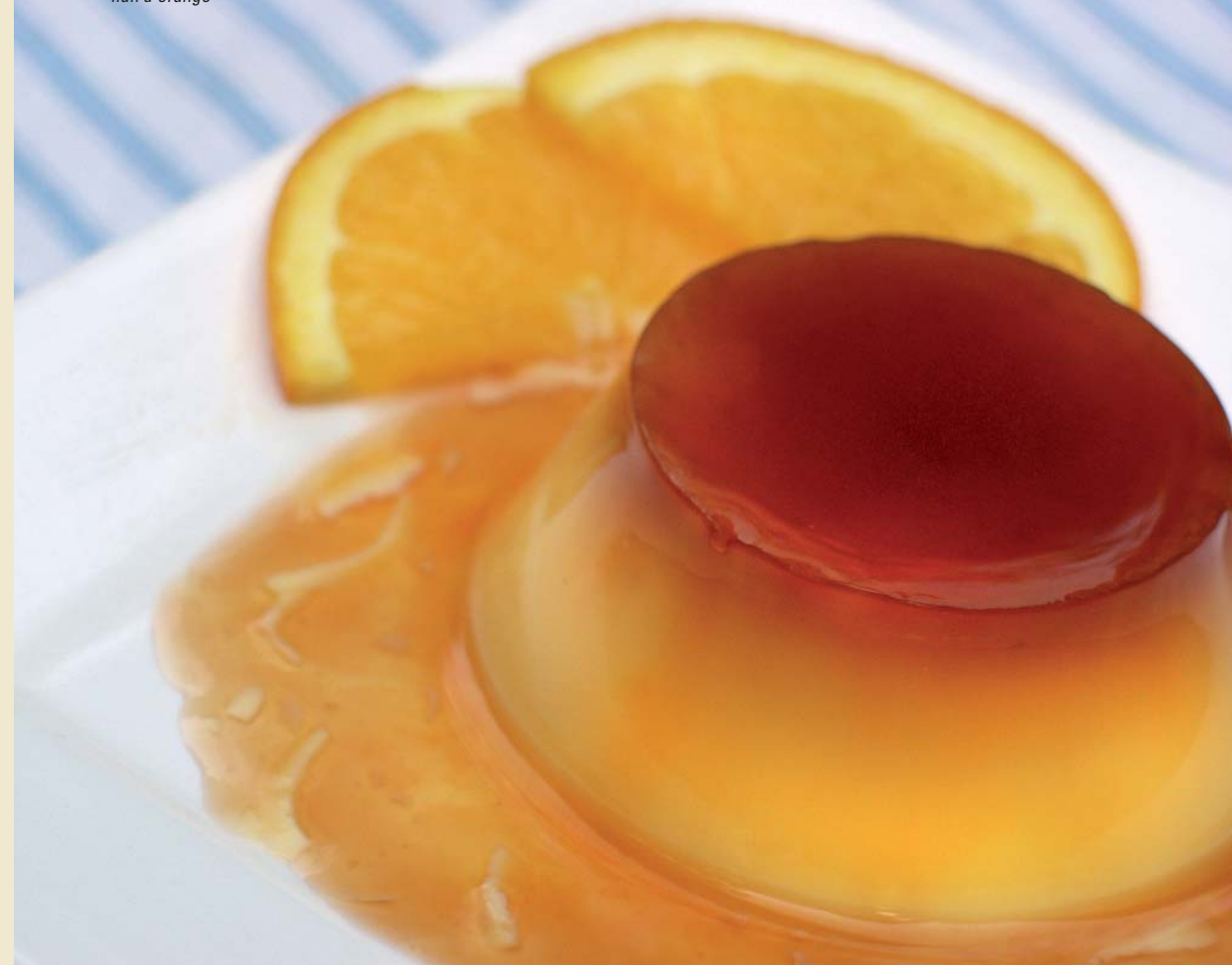
tiramisù



Spotted Dick



flan d'orange



Flan d'orange

Een 'exotisch' dessert uit Oma's kookboek, iets aangepast aan deze tijd. Voor 4 personen

- 4 eieren
- 3 sinaasappels, uitgeperst
- halve citroen, uitgeperst
- 150 gram suiker
- 100 gram boter
- 2 deciliter slagroom

Klop de eieren los met 50 gram suiker en voeg het gezeefde vruchtensap toe. Smelt in een steelpan de boter en suiker. Voeg de room toe en laat even pruttelen totdat een mooie karamelstroop ontstaat. Laat de karamel vlug 'rondlopen' in een met heet water omgespoelde puddingvorm zodat bodem en wand ermee bedekt zijn.

Giet het eierenmengsel in de vorm en laat het ca 1 uur *au bain marie* stollen totdat het een vaste vorm heeft. Het omringende water moet heet zijn maar mag niet koken want dan komen er gaatjes in de pudding. Keer de pudding om op een diepe schaal en garneer met een plakje sinaasappel en een blaadje munt.

Gelato di Odilia

Een heerlijke klassieker uit de keuken van reisleader Odyl Leferink. Snel te maken zonder ijsmachine of stikstofcilinder.

Voor 4 personen

- 400 gram gemengde bosvruchten, diepgevroren uit het vriesvak
- 1 scheut bosvruchten- of kersendiksap: puur vruchtensap zonder toevoeging van suiker, conserveermiddel en kleurstoffen

Maal de bosvruchten met een staafmixer in een blenderbakje fijn. Voeg een scheut diksap toe om het smeugig en zoet te maken. Een slagje peper uit de molen maakt dit 'ready-to-eat' granitijs extra lekker.

Voor een romige variant: voeg naar smaak ongezoete slagroom, crème fraîche of *double clotted cream* toe. Serveer in een ijscoupe met een blaadje munt.

Bon appetito!

