

De chef bedankt zijn team



AAN TAFEL MET ALAIN PASSARD





geëst glas



gepolijst staal



een mooie bos worteltjes met nog wat aarde eraan (elke tafel heeft zijn eigen groente)

een knotraap, in dezelfde stijl

EN EVEN LATER





Hallo!

mooi overhemd

haha

Alain!

Aah

Alain

witte wijn

haha

rillettes

elegante spijkerbroek met wijde pijpen

Laguirole-mes met inscriptie: 'Alain Passard' wow!

Dit zijn rillettes van een klein bedrijfje in de Sarthe.

Naast mijn groentetuin.

ha

KR KR KR KR



Warm zijn ze nog lekkerder!

njom

O ja?

Je laat ze eerst smelten in de pan, dan laat je het vet uitlekken in een vergiet, en dan bak je ze krokant in de koekenpan.



Serveer ze met nieuwe met aardappeltjes.



SL

mmm, rillettes

aardappeltjes

Huh?! Waar is Alain Passard?



Hij is weg.



(*) De tomaten worden gevuld met fruit (appels, peren...) en kruiden (kruidnagel, vanille, gember...)

'Groene kaviaar' van doperwtjes
met roze grapefruit en verse munt



Hart van jonge spitskool
met parmezaan

'Groene kaviaar' van doperwtjes met roze grapefruit en verse munt

VOOR 4 PERSONEN

Smelt in een grote sauteerpan een **flinke klont gezouten boter** met **4 theekopjes 'zeer fijne' verse minidoperwtjes**, **4 fijngehakte verse sjalotjes** en **1 uitgeperste teen verse knoflook**. De maat van de pan is belangrijk: de erwtjes moeten naast elkaar liggen, niet op elkaar; bij het roeren moet je de bodem van de pan kunnen zien. Voeg 4 eetlepels water toe en leg er een stuk bakpapier op om de geuren vast te houden. Laat alles 4-6 minuten pruttelen en dampen; de tijd hangt van de grootte van de erwtjes af. Schil intussen **1 grapefruit**, verwijder het wit en de vliezen van de partjes en snijd ze in dunne plakjes. Doe een **mespunt fleur de sel** bij de erwtjes en giet het gerecht in vier warme soepkommen. Verdeel tenslotte de grapefruitplakjes over de porties en bestrooi met **4 kleingesneden blaadjes verse munt of citroenmelisse**.

Het idee van dit recept is dat je de piepkleine doperwtjes niet gaar laat worden maar alleen verhit. Bij grotere erwten is het een goed idee om wat meer water toe te voegen en de kooktijd te verlengen.

Zeer fijne doperwtjes heten 'groene kaviaar' omdat ze even groot zijn als steureitjes en vooral ook even mals zijn!



Hier gaan we aan de slag. De temperatuur is precies goed!

Zacht.



Vandaag laat Alain me wat recepten zien, terwijl de keuken op z'n drukst is. Jeminee! Ik heb het warm, en ik heb honger.

Je zult zien hoe vers ze nog zijn. Vanochtend aangekomen.

erwtjes



Altijd lekker zoute boter.

Zorg dat je sauteerpan groot genoeg is.

Laat de boter smelten tot 'ie net walmt.

Mensen nemen altijd een net te kleine pan.

Kijk, deze pan is perfect, alles past erin.



Een mooi vers sjalotje.



Ik zit graag overal met m'n handen aan, dan voel je alles pas echt.

Bij jou thuis werk je zeker met blote handen, dat voelt vast nog lekkerder, toch?

Nee. Ik werk nooit met blote handen.

Ik ben nou eenmaal handschoeven gewend.



Een teen knoflook, vers uit de grond.



Ik dek 't af

bakpapier



Heel zacht vuur.

Dat gaat heel rustig zo.

Nog geen bubbeltje.

laat het zachtjes stomen.



Kijk, het zit hem allemaal in het gebaar waarmee je je lepel optilt.



Nog altijd kookt het niet.

Zie je die stoom gaan?

Hm



Een snuffje zout.

Alain giet de groenten over in een kom. Hij legt er heel dunne plakjes grapefruit op.

De grapefruit leg ik bovenop, als blikvanger.



Dan doet hij er verse munt bij.

Dit is citroenmelisse. Dat ruikt naar citroen.

Ik dek even een tafeltje voor je, dan kun je het proeven.



Het tafeltje dat Alain dekt is een theedoek op een muurtje (nogal eenvoudig, maar onberispelijk gedaan)



Hier, neem dit! De saus hoort erbij hè!



Ik ben dol op citrusvruchten bij erwtjes.

De kleur alleen al doet iets.

Wil je erwtjes hebben van deze klasse, knisperend en al, betrek ze dan direct uit de tuin van A. PASSARD zelf, waar ze nog met paarden werken en de hele boel.

Hart van jonge spitskool met parmezaan

VOOR 4 PERSONEN

Neem een grote slaschaal en snijd het hart van **1 kleine spitskool** met een mandoline in vliedunne plakjes. Zo ontstaat een soort ongefermenteerde zuurkool. Haal alle plakjes uit elkaar en voeg **1 vers bospeentje** (vers geraspt), **wat rode radijsjes** (in vieren), **4 kleine witte of zwarte rammenassen** (met de mandoline in dunne plakjes gesneden) en de fijngehakte blaadjes van **1/2 bosje dragon** toe. Maak alles aan met een **flinke scheut olijfolie**, **3-4 eetlepels ketjap manis** en **2 eetlepels geraspte parmezaan**. Klaar! Geef er **geroosterd boerenbrood** bij dat je met de schil van **1 citroen** ingewreven hebt.

De parmezaan alleen maakt de salade al zout genoeg.

De anijssmaak van de dragon geeft een frisse, volle smaak aan het gerecht.

Kijk nou toch hoe fraai dat is. Kleine coeurs-de-boeuf-kooltjes. Zacht als dauwdruppeltjes.

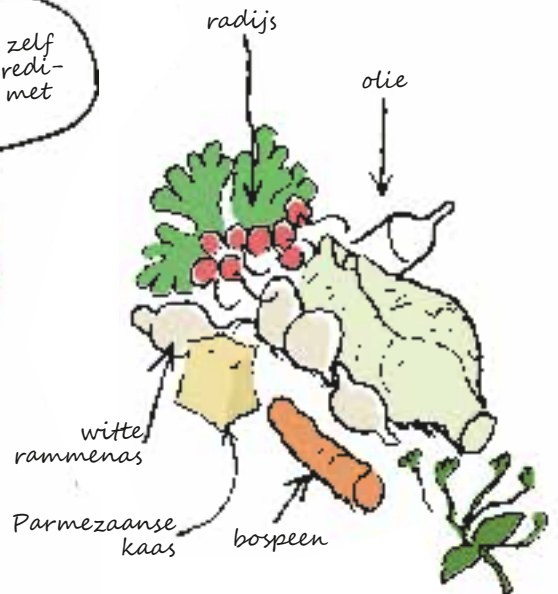


streeft wegevoel
streef

Het mooiste is het als je het zelf zo'n beetje laat ontstaan. Ingrediënten samenvoegen. Spelen met de kleuren.

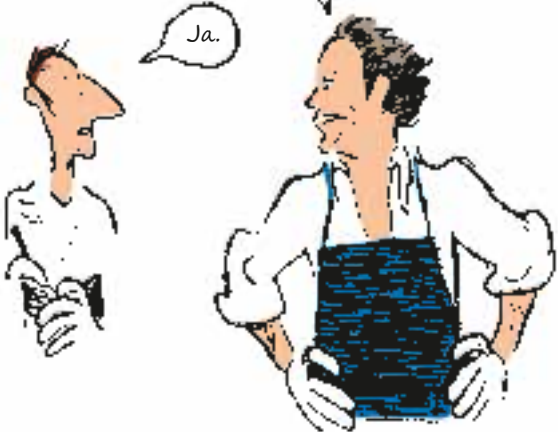


Kijk
Daar liggen de ingrediënten.



radijs
olie
witte rammenas
Parmezaanse kaas
bospeen

Fantastisch hè?



Ja.

Kom 'ns, Tony?



Ja chef.

Tony, rechterhand van Alain.

Kijk nou toch hoe prachtig.

Nou inderdaad, chef. Prachtig is het zeker!



Alles raspt hij ultrafijn op z'n mandoline. (da's toch mooi!).



Zijn handen blijven in de lucht hangen



Rauwkost moet fijn zijn!

Alain gaat aan de slag met zijn salade. Elke groente hanteert hij met oneindige delicatessie. Elke stap is als een ceremoniële handeling. Maar tegelijk snel, nauwkeurig en energiek. Na elke handeling stopt hij even en bekijkt hij geconcentreerd het resultaat met een intense en strenge blik.

Je ziet, ik hou van bouwen. Van creëren. Dan voel ik me lekker.



We voegen er wat fantasie aan toe.

En waar-mee?

Radijs.



Stel, je gaat ergens eten, en dan krijg je zo'n salade voorgezet. Dan denk je toch: Jemig! Eindelijk kunnen ze weer koken zoals vroeger in de bistro.

