

Taiwan is een mengelmoes van invloeden uit de Chinese en de Japanse keuken.

De Oosterse keuken in Doesburg

Smaakwereld nam deze keer de Route du Soleil om tien binnenlandse hobbykoks te verrassen met een buitenlandse keuken. Naar Frankrijk? Non. Naar Doesburg, waar René van Doornum de scepter zwaait over Gasthuis du Soleil. En wat bevatte onze boodschappentas? Heerlijkheden uit Taiwan.

Doesburg is daar waar Abraham de mosterd haalt en waar Smaakwereld de overige boodschappen brengt. Die beroemde mosterdfabriek - annex mosterdmuseum - blijkt slechts twee straten verder gelegen, maar speelt deze avond geen rol van betekenis. Het is namelijk de keuken van Taiwan die centraal staat en waarmee we de gastkoks zullen verrassen. Wij op onze beurt worden verrast door gastheer René. Zijn moderne kookstudio blijkt ondergebracht in een van de oudste panden in deze Hanzestad. Hij leidt ons met trots langs herinneringen uit de veertiende eeuw, vertelt over het indrukwekkende meubilair, de kunst aan de muur en het uitgebreide glaswerk dat in de diverse kamers van het gasthuis is tentoongesteld. "Ja, het is echt een feest om hier te werken, dat begrijp je zeker wel. We zijn nu net een paar maanden open en het is iedere dag weer heel bijzonder om binnen te stappen. Het pand is natuurlijk flink gerenoveerd, maar het karakter is gebleven. Het is een mooie combinatie geworden van oud en nieuw. Zoals die prachtige open haard en kleine nisjes hier en daar, helemaal in stijl, maar het is ook een pand met alle moderne voorzieningen. Het gasthuis kan dan ook worden gebruikt voor vergaderingen, presentaties en recepties. En de kookworkshops natuurlijk! Dat is mijn ding en daarom vind ik het zo leuk dat jullie hier vanavond zijn."

De boodschappen

De moderne boerenkeuken in het 'gasthuis' blijkt van alle gemakken voorzien en wordt dan ook veelvuldig gebruikt. In de agenda van de gastheer zien we Italiaanse, Aziatische en Spaanse workshops, maar ook diverse wijn/spijsproeverijen.

En vandaag op het menu: Taiwan! "Of ik geschrokken ben van het thema? Nee, helemaal niet. Ik heb natuurlijk een enorme smaakbeleving van de Aziatische keuken van huis uit meegereggen. Oké, mijn familie komt niet uit Taiwan, maar er zijn veel raakvlakken qua bereiding en smaak. Het zoeken van een balans in die smaak, dat zit in de genen. Ik ben natuurlijk nog wel even op zoek geweest naar typische Taiwanese specialiteiten, maar ik ben wel bekend met een groot aantal ingrediënten uit de Indonesische keuken en de Chinese keuken. Taiwan is een mengelmoes van invloeden uit de Chinese en de Japanse keuken. Dat zegt voor mij genoeg. Jullie hebben een paar nieuwe producten meegenomen, die ik niet ken. Maar die gaan we ontdekken, dat is het allerleukste voor koks, toch?! Ik moet ook eerlijk bekennen dat ik er vanavond een secondant bij heb gevraagd, Willem. Hij heeft jarenlang een restaurant gehad en is getrouwd met een Indisch meisje, dus hij is goed bekend met die smaken. Komt helemaal goed!"

Behalve de secondant en een zwager bestaat de gelegheidsbrigade van René vandaag uit louter vrouwen. Prachtige vrouwen moet gezegd, al blijkt de dresscode verrassend tot uitvoer gebracht. Het zal de aanwezigheid van een fotograaf zijn die maakt dat de dames zich hooggehakt en kortgerokt rond de stoof verzamelen. De gastheer schenkt wijn, verwijst dorstigen naar de koelkast en verklaart zijn bedoelingen. "We hebben prachtige vis en groenten die we gaan roerbakken vanavond. Even kort op hoog vuur, zodat de smaak niet verloren gaat. De kabeljauw halen we daarna nog even door de bloem en wordt gefrituurd."



Welke vis was er voor de roerbak en welke ging in de frituur? Vijf dames in paniek

René van Doornum (54) mag zich dan als een eerste klas gastheer en ervaren chef-kok tonen, hij verrast ons met het verhaal over zijn 'vorige leven'.

"Haha, ik heb een commerciële achtergrond. Ik heb dertig jaar in de buitendienst gewerkt, maar de gastronomie heeft me eigenlijk altijd getrokken; eten, wijnen, zeg maar alles wat met eten en drinken te maken heeft. Joh, ik hing als kind al boven de pannen van mijn moeder. En toen ik een paar jaar verder was ging ik zelf koken; eerst in het klein voor familie of vrienden en later voor grote groepen. Daarnaast was ik freelance actief als een soort 'maaltijdarchitect'. Zo won ik een paar jaar geleden de eerste prijs tijdens de Visbeurs in Spakenburg, een beurs voor detaillisten. Dat was een wedstrijd van het Nederlands Visbureau voor het samenstellen van de beste kant-en-klaar-maaltijd. Daar sta je van te kijken, hè?! Daarna is alles in een stroomversnelling gekomen en zes jaar geleden ben ik daarom La Cuisine du Soleil begonnen met kookworkshops en demonstraties. Voor ATAG bijvoorbeeld, samen met Toine Smulders. Geweldig toch?!"

De smaakmakers

Mandy (33) is normaal gesproken van de groenten, vlees en aardappelen, maar staat vanavond te zweten boven de heilbot en groene asperges. "Ja, ik denk dat mijn man heel verbaasd zal zijn als-ie me hier bezig zou zien, haha. En ik moet zeggen dat het me aardig afdraait. Dat moet straks aan tafel natuurlijk nog blijken, maar volgens mij komt het goed. Het is natuurlijk wel leuk, de keuken van Taiwan. Ik bedoel: je steekt er altijd iets van op, maar het is moeilijk om dit thuis ook te doen. Alleen al vanwege de kinderen, die zijn anderhalf en acht jaar. Misschien dat ik wel sommige combinaties of vormen van bereiding kan meenemen. Nee, normaal gesproken kook ik erg Hollands en af en toe een chili con carne of zo. Weet je wat mijn lekkerste specialiteit is? Sperziebonen, aardappelen en een gehaktbal. Echt waar. Maar dat zijn dan wel heel lekkere ballen." Dan wordt blonde Mandy niet alleen door de Smaak-journalist op de vingers gekeken, maar ook getikt. Wat ze aan het doen is, vraagt René. Oeps. "Zie je nou, je hebt me afgeleid, haha. Ik gooi de gesneden gember bij de knoflook en knoflook bij de gember. Hoe krijgen we die nou uit elkaar?"

Elders in de keuken slaat ook een vlam in de pan. Welke vis was er voor de roerbak en welke vis ging in de frituur? Vijf dames in paniek, maar René en secondant scheppen duidelijkheid. Carmella (35) hoort het aan. Ze heeft even pauze. "Wij moeten even wachten. We hebben zojuist de vis gesneden; kabeljauw en heilbot, en we hebben de mooiste bladeren van de Chinese kool gehaald om zo meteen even te blancheren. Het is niet zo moeilijk vanavond, maar je leert er wel van. Het zijn ingrediënten en smaken die je normaal niet kent. Dat ontdekken vind ik wel heel leuk en natuurlijk is het gezellig." Wat de gezelligheid betreft blijkt Carmella de smaakmaker van de avond. Met haar schaterende lach brengt ze sfeer. Het blijkt een erfelijke kwestie. "Ik ben Italiaans en heb koken van thuis meegekregen. Heel vanzelfsprekend bij Italianen natuurlijk en zeker bij Sicilianen. Ja, ik stond als kleuter mijn moeder al te helpen in de keuken en nog steeds koken we wel eens samen. Arancini bijvoorbeeld, ken je die?"

De nasmaak

De keuken van Taiwan wordt in de tuin van Gasthuis du Soleil genoten. Na een aperitief uit blik; traditionele ijsthee met melk en bolletjes, worden twee bijzondere gerechten voorgeschoteld. Er wordt even geworsteld met de stokjes en de dames beschrijven met trots hun culinaire kunnen, maar het is René die het eindresultaat nader verklaart. "Het eerste gerecht is een typisch smooergerecht. Op het blad van een Chinese kool liggen gefrituurde stukjes kabeljauw met sesamzaadjes. Daarbij proef je vooral de knoflook en sjalot. Daarna krijgen we de heilbot met roerbakgroenten, zoals de asperges, sugarsnaps, babymais en geroosterde amandelen." Als klap op de vuurpijl verrast de chef zijn dames met gekaramelliseerde ananas. Daar willen ze meer van (w)eten! Of de verslaggever even wil meeschrijven, dan gaan ze dit thuis ook doen. Opgelet: ananas in een saus van specerijen met kardemom, vanille, anijs, kaneel, geroosterde pijnboompitten, crème de cassis en vanille-ijs. Succes dames, dank René! ■

De hobbykoks kregen de volgende producten namens Smaakwereld aangeboden om op deze avond te koken op basis van improvisaties:

- 1. Vis:** Gamba visspecialiteiten www.gamba.nl / heilbot en kabeljauw
 - 2. Groenten en diversen:** Bestelvers.nl www.bestelvers.nl / munt, koriander, chinese kool, sugarsnaps, taugé, babymais, gember, rode peper en ananas. **Met uw smaakcard ontvangt u 15% korting!**
 - 3. Taiwanese producten:** Dun Yong Amsterdam www.dunyong.com / arachide olie, witte rijst, vegetarisch vlees en sesamololie
 - 4. Hardware:** Dun Yong Amsterdam www.dunyong.com / Taiwanese theekopjes, Taiwanese theekan, Taiwanese eetstokjes
 - 5. Drank:** Dun Yong Amsterdam www.dunyong.com / Milk Tea en Taiwanese thee
- La cuisine du soleil**
www.lacuisinedusoleil.nl