

## Iwan Driessen

Rotisserie Rijsel in Amsterdam maakt furore met het serveren van Franse en Belgische klassiekers. Eten moet niet ingewikkeld zijn, maar vooral lekker, zegt chef-kok Iwan Driessen (44). Hij deelt graag een aantal van zijn recepten met ons. 'Als mensen een hap nemen, dan snappen ze het.'



## Koken

LESSEN IN LEKKERS: NOUVELLE NORMAAL (1) HUZARENSALADE

# Cultslaasje



Foto Rein Janssen

- 1 Zet het vlees op met een halve liter water, een ui, een blaadje laurier en een kruidnagel. Laat 2 uur zachtjes koken. Haal het vlees eruit, laat het afkoelen en snijd fijn. Kook de bouillon in tot hij stroperig dik is, meng het fijn gesneden vlees erdoor, breng op smaak met zout en peper (of gebruik alleen het vlees en bewaar de bouillon om er kroketten van te maken).
- 2 Kook de eieren 8 minuten in kokend water. Haal ze eruit, laat ze even schrikken onder koud water en laat ze afkoelen.
- 3 Laat de doperwten ontdooien, ze hoeven niet gekookt te worden.
- 4 Kook de aardappel- en de wortelblokjes in zo min mogelijk gezouten water beetgaar.
- 5 Meng vlees en groenten door elkaar. Maak aan met de mayonaise en peper en zout naar smaak. Gebruik niet te veel mayonaise: de consistentie moet zo vast zijn dat de huzarensalade niet inzakt. Maak een rond vormpje met je handen of een stekertje.
- 6 Pel de eieren en snijd ze doormidden. Leg op elk slaatje een half ei. Dek dat af met mayonaise die een klein beetje met water is verdund. Bestrooi met paprikapoeder.
- 7 Garneer met blaadjes kropsla, cornichons en zilveruitjes.

**i Ingrediënten:**  
 ongeveer 180 gram sukade- of ribblappen  
 1 ui  
 1 blaadje laurier  
 1 kruidnagel  
 2 eieren  
 60 gram doperwten (diepvries)  
 60 gram wortel (gesneden in blokjes zo groot als doperwten)  
 60 gram aardappelblokjes (idem)  
 mayonaise met mosterd (zelf gemaakt of van Amora dan wel Devos Lemmens)  
 paprikapoeder

1 krop sla  
 zure cornichons en zilveruitjes

**H**uzarensalade, die kan ik bij elk tankstation en elke friettent op de hoek kopen.

'Dat zou je denken, maar onze huzarensalade is een klassieker. Het is een gerecht dat bijna cultstatus heeft. We hebben hem vanaf het begin op de kaart staan en hij is nog steeds ongekend populair. Ik maak er 8 tot 10 kilo per week van. Als koks hier komen eten, bestellen ze huzarensalade.'

### Waarom is dat, denk je?

'Koks houden van simpele dingen als ze zelf uit eten gaan. Als je de hele dag staat te werken met kreeft en ganzenlever, dan eet je 's avonds het liefst een goede gehaktbal.'

### Of huzarensalade dus. Wat maakt die van jou zo goed?

'Je moet goede mayonaise gebruiken. Wij maken die zelf. Het recept is geheim. Ik kan wel zeggen dat er geen suiker in gaat en vrij veel mosterd. Die

van Amora en Devos Lemmens komt er dicht bij in de buurt. Verder moet je goed vlees gebruiken en echt zure augurkjes, geen zoetzure.'

### Hoe kom je erop om dit te serveren?

'Ik kreeg van mijn slager longhaas geleverd waar de zenuw en het aanhangende vlees nog aan zat. Daar moet ik iets mee gaan doen, dacht ik. Toen heb ik het vlees gekookt en in een huzarensalade verwerkt. Eigenlijk is het

restverwerking. Dat heeft voor sommige mensen misschien een negatieve bijklank, maar de mooiste dingen zijn juist vaak uit armoede geboren.'

### Het is een simpel gerecht voor een restaurant. Krijg je geen commentaar van gasten als je ze dit voorzet?

'Zeker. Dat kan ik thuis ook, zeggen ze dan. Natuurlijk kunt u dat thuis ook, zegt mijn compagnon Pieter dan. Zo

haal je meteen alle pretenties weg. Eerlijk gezegd heb ik wel eens getwijfeld. Het staat nu al zo lang op de kaart. Maar laatst had ik een vaste gast die voor de zoveelste keer huzarensalade bestelde. Hij blijft lekker, zei hij. Toen dacht ik: die huzarensalade heeft bestaansrecht.'

### Mac van Dinther