



## Koken

## 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.'



LESSEN IN LEKKERS: NOUVELLE NORMAAL (4) MOELLEUX AU CHOCOLAT

# Chocoladegenotsknopje



Foto Rein Janssen

- 1 Snijd een sinaasappel doormidden. Pel de ene helft, haal de partjes er netjes uit en pel de vliesjes eraf. Vang het sap op. Pers de andere helft van de sinaasappel uit. Kook het sap met een schepje suiker en Cointreau in tot een siroop. Laat afkoelen.
- 2 Maak de vulling (ganache): breng de room aan de kook. Doe de chocolade van het vuur af erbij, laat die al roerend in de room smelten tot een glad mengsel. Laat dat opstijven in de koelkast. Draai er 4 balletjes van en vries die in.
- 3 Maak het beslag: smelt de chocolade met de boter au bain marie en laat op kamertemperatuur komen. Meng het bakpoeder door de bloem. Klop de eieren op met de suiker en meng dan het bloem/bakpoedermengsel erdoorheen. Roer op het laatst de gesmolten chocolade erdoor.
- 4 Vet 4 bakvormpjes (inhoud ongeveer 1,5 dl) in met zachte boter. Strooi er suiker in. Draai het vormpje rond, zodat het hele boterlaagje met suiker is bedekt. Schud de overtollige suiker eruit. Vul alle vormpjes tot driekwart met het cakemengsel. Duw in elk vormpje een bevroren chocoladeballetje. Zorg dat het goed in het midden zit.
- 5 Verwarm een oven voor op 200 graden. Bak de taartjes in 8 à 10 minuten. Serveer met de sinaasappel, bedruppeld met de Cointreusiroop.

### 1 Ingrediënten

Voor 4 cakejes  
90 gram pure chocolade, 70 %  
90 gram boter  
1 eidooier  
35 gram bloem  
½ theelepel bakpoeder  
2 eieren  
35 gram suiker

Voor de vulling  
40 gram room  
30 gram chocolade

Voor de sinaasappel  
1 sinaasappel  
1 schepje suiker  
1 scheutje Cointreau

**J**e hebt chocoladetaartjes en chocoladetaartjes. Maar moelleux au chocolat is een geheid succesnummer. Tenminste: als de inhoud zacht en vloeibaar is, want daarmee staat of valt het. Hoe flik jij dat?

'Om eerlijk te zeggen: dit recept heb ik van Gordon Ramsay. Als je een klassieke moelleux au chocolat maakt, dan maak je een beslag dat je precies zo lang bakt dat de buitenkant gaar is en

de binnenkant nog zacht en vloeibaar. Wat je dan eigenlijk eet, is rauw beslag.'

**De timing komt heel erg nauw. Hoe lost Gordon Ramsay dat op?**

'Het geheim van Gordon is dat hij een apart balletje maakt van chocolade en boter, dat hij op het laatst in het beslag duwt. Dat balletje smelt als je het taartje bakt. Zo heb je altijd een vloeibare vulling.'

**Slim van Gordon.**

'Ik vind het een heel goed idee. Het mooie is dat als je het op deze manier doet, je met de inhoud kunt variëren. Je kunt bijvoorbeeld een vulling van witte chocolade maken in een donker taartje. Dat ziet er grappig uit. Je kunt er zelfs een bolletje Nutella in doen als je dat lekker vindt. Als je het balletje erin hebt gedaan, moet je het taartje wel even op kamertemperatuur laten komen, zodat het kan smelten.'

**Als ik moelleux au chocolat zie, denk ik aan een lunch bij Michel Bras, een driesterrenkok in Frankrijk, de bedenker van dit gerecht. Terwijl ik zat te eten, kreeg een vrouw aan een belendende tafel dit chocoladetaartje geserveerd. Toen het openbrak en de chocolade eruit vloeide, slaakte ze een kreet van verrukking.**

'Dit gerecht komt vaak terug op onze kaart en ik moet zeggen: het valt

vooral in de smaak bij vrouwen. Een licht krokant cakedeeg, vloeibare vulling, dan druk je op alle goede knopjes in. Als dit op tafel komt, kijken de vrouwen ons verliefd aan. Maar er vliegen nog geen onderbroken richting keuken.'

**Mac van Dinther**