



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 (5) PARFAIT VAN KIPPENLEVER

Vet lekkere lever



Foto Rein Janssen

- 1 Controleer de kippenlevers op groene plekkjes. Dat is gal. Snijd die weg.
- 2 Weeg alle andere ingrediënten af en zet ze klaar.
- 3 Laat een grote bakpan goed heet worden. Bak daarin de levers stevig aan in wat olie. Voeg de fijn-gesneden sjalotten en gehakte knoflook toe. Blus af met cognac en sherryazijn, als de sjalot en knoflook glazig zijn. Schep de inhoud van de pan over in een schaal. Dat voorkomt dat de levers doorgaren; ze moeten nog rosé zijn van binnen.
- 4 Doe de nog warme levers met boter, room, zout en peper in de keukenmachine en draai alles tot een fijne puree. Als je hem nog fijner wilt hebben, kun je de puree nog door een zeef drukken.
- 5 Schep de parfait in een diepe schaal of kom en laat afkoelen en opstijven. Serveer met geroosterd brood.

i Ingrediënten

500 gram kippenlevers
2 sjalotten fijngesneden
2 tenen knoflook, gehakt
25 ml cognac
15 ml sherryazijn
150 gram boter
100 ml room
peper naar smaak
10 gram kleurzout (als dat te krijgen is; gewoon zout kan ook, maar dan verkleurt de paté wel sneller)

Ter garnering

zure augurkjes (cornichons)
platte peterselie
rinse appelstroop met sherryazijn

Weer een lekker simpel recept. 'Klopt. Toch heb ik hier best een tijdje mee lopen stoeien. Ik had allerlei recepten, maar daarmee lukte het niet zo goed. De smaak kwam er niet uit, vond ik.'

Wat was het probleem?

'Ik kwam erachter dat er een gigantische hoop boter in moet. Daar wordt deze parfait echt lekkerder van. Door

de levers eerst te bakken, neem je ook dat lekkere baksmakje mee in de parfait. Koks noemen dat de Maillard-reactie. Aanvankelijk gebruikte ik in dit recept alleen boter, maar dan werd de parfait iets te hard naar mijn smaak. Daarom heb ik een deel van de boter vervangen door room. Daarvan wordt het mengsel iets luchtiger.'

Maar het blijft een vette hap. 'Zeker.'

Iets anders: hou jij ook van foie gras?

'Ja.'

Vind je dat geen dierenmishandeling?

'Ik heb er mijn twijfels bij, dat zeg ik eerlijk. Maar ik vind het zo lekker dat ik me daar overheen zet. Van de andere kant: in Nederland leven ruim 40 miljoen kippen op elkaar gepakt in dichte stallen. Vergeleken daarmee hebben die ganzen een veel be-

ter leven. Die worden alleen de laatste twee weken van hun leven volgepropt.'

Lezers van de Volkskrant eten alleen scharrelkip. Maar even tussen ons: die kippenleverparfait van jou, die is toch eigenlijk bijna net zo lekker als ganzenlever.

'Dat zou ik zeggen. En het mooie van dit recept is: kippenlevers kosten geen drol.'

En het is net zo vet.

'Dat ook.'

Toch ben jij zelf niet dik.

'De grote Franse kok Escoffier zei altijd: een magere kok is niet te vertrouwen. Onzin natuurlijk.'

Mac van Dinther