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. 'Als mensen een hap nemen, dan snappen ze het.'

LESSEN IN LEKKERS: NOUVELLE NORMAAL (2) TOAST KANNIBAAL

Kannibaals vlees

Foto Rein Janssen

1. Hak de bavette met het mes of in de keukenmachine fijn. Hak het vlees niet te lang, het moet geen pulp worden.
2. Meng het gehakte vlees met mayonaise, ketchup, worcestershiresaus en sjalot. Roer goed door elkaar, breng op smaak met zout en peper.
3. Rooster twee sneetjes brood goudbruin. Snijd ze diagonaal doormidden zodat je vier driehoeken krijgt.
4. Leg op elk toastje een bolletje vlees. Bestrooi met snippers sjalot, peterselie en kappertjes. Garneer met cornichons en zilveruitjes. Ook lekker met frieten.

Ingrediënten:

300 gram bavette of andere magere biefstuk
60 ml mayonaise
30 ml ketchup
5 ml worcestershiresaus
Ongeveer 20 gram zeer fijn gehakte sjalot
Zout, peper
Toast van witbrood zonder korst

Voor de garnering:
Fijngehakte sjalot
Gehakte bladpeterselie
1 eetlepel kappertjes
10 cornichons en zilveruitjes

Toast kannibaal of cannibal, dat zorgt altijd voor spraakverwarring. De Vlamingen kennen deze manier om rauw vlees aan te maken als préparé, wij noemen het filet américain. Voor de duidelijkheid: het is dus géén steak tartare?
'Nee, steak tartare wordt niet aangemaakt met mayonaise en het is ook wat grover gehakt dan de américain zoals wij die kennen.'

Even over dat hakken: ik heb altijd geleerd dat je dat met het mes moet doen.
'Dat kan. Maar ik doe het in de keukenmachine, dat gaat net zo gemakkelijk. Als je het in de machine doet, moet je het vlees wel eerst in dobbelstenen snijden.

'En je moet het vooral niet te fijn malen. Als het te fijn wordt, dan trekt de mayonaise in de vezeltjes van het vlees en voelt het raar droog aan in de mond. Ik maal het in korte stootjes, dan hou ik er controle over.'

Jij gebruikt bavette voor dit recept. Wat is dat voor een stuk vlees?
'Bavette heet bij ons vang of vinkenlap. De Engelsen noemen het *flanksteak*. Het is een stuk dat uit de buikwand van de koe komt. Het is wat grover van draad, net als de longhaas uit het middenrif. Ik vind het een stuk dat veel smaak heeft. De mindere delen van het vlees hebben vaak de meeste smaak. Maar je kunt ook gewone biefstuk gebruiken.

'Ik heb de hoeveelheden afgewogen, maar ik meng het altijd een beetje op gevoel. Je moet er niet te veel mayonaise in doen, dan gaat de smaak daarvan overheersen. Dat geldt ook voor de ketchup. Die zorgt voor een zoetje, maar er moet zoveel in dat je het eigenlijk net niet bewust proeft. Dat zoete wil je niet hebben.'

En geserveerd op brood wordt het toast kannibaal. Wit of bruin brood?
'In België serveren ze het vaak op bruinbrood, maar ik heb liever wit. Ik ben opgegroeid met zwaar zuurdesembrood van de Amsterdamse bakker Paul Année, dus als reactie daarop ben ik gek op witte bolletjes. In het restaurant serveren wij dit op Turks stokbrood dat we in sneetjes snijden en roosteren, maar je kunt ook een casinobroodje nemen. Anneé heeft tegenwoordig trouwens ook lekkere witte bolletjes.'

Mac van Dinther