



## Koken

### Jonathan Karpathios

Hoe kook je op topniveau met alleen maar groente? Groentekok Jonathan Karpathios (34) van gelauwerd restaurant Vork en Mes in Hoofddorp leert ons in 12 bijzonder fijne plats de résistance hoe. Vél opwindender dan vlees, vindt Karpathios.



**LESSEN IN LEKKERS: GROENTE (3)** ANDIJVIE MET AARDAPPELPUREE, KAASBALLETJES EN KNOFLOOK

# Zwitserse andijvie



Foto Rein Janssen

- 1 Verwarm de oven** voor op 180°C. Snijd het kapje van de bol knoflook, zodat je de tenen net kunt zien. Sprenkel er een beetje olie over en verpak de bol in aluminiumfolie. Zet hem in een ovenschaaltje en bak 45 minuten tot de knoflooktenen zacht zijn. Laat iets afkoelen, peuter de knoflooktenen los en verwijder het velletje.
  - 2 Kook de aardappelen** gaar in water met een laurierblaadje. Giet af en stoom de aardappelen droog. Knijp ze fijn met een aardappelknijper of duw ze door een fijne zeef. Voeg melk en de olijfolie toe om er een smeulige puree van te maken.
  - 3 Meng de geraspte kaas** met de eidooiers en de bloem. Kruid met wat peper en zout. Maak er met je handen balletjes van. Laat die even opstijven in de koelkast en frituur ze goudbruin.
  - 4 Was de peterselie** en pluk er takjes van. Verhit olie op 140 °C en frituur de peterselie hierin knapperig.
  - 5 Snijd de kropjes andijvie** doormidden; laat het stronkje eraan. Breng een ruime pan met water aan de kook. Voeg per liter water 30 gram zout toe. Blancheer de andijvie. Koel 2 minuten af in ijswater en dep goed droog. Spreid plastic keukenfolie uit op een werkblad. Leg twee halve stronkjes andijvie er onder elkaar op. Zorg dat het stronkje van de ene helft links ligt en van de andere rechts. Zo is het andijvieblad op alle plaatsen goed verdeeld. Leg de twee andere helften op dezelfde manier ernaast. Sla de andijvie lichtjes plat en bestrooi met zout en peper. Rol de andijvie stevig op tot een worst. Snijd daar schijfjes van, verwijder het folie en bak de andijvie aan één kant op hoog vuur zodat het blad een beetje krokant wordt.
- i Ingrediënten (voor 4 personen):**  
1 bol knoflook  
400 gram aardappelen  
1 laurierblaadje  
4 eetlepels olijfolie  
1,5 dl melk  
150 gram gruyèrekaas  
1,5 eidooier (of 2 kleintjes)  
15 gram bloem  
1 bosje peterselie  
2 kleine kropjes andijvie  
ijsblokjes  
zout en peper

**Hoi Jonathan: Andijvie, lekker!**  
'Ik vind andijvie ook erg lekker. En het is een van de eerste groenten die uit de onverwarmde kas komen. Eigenlijk is dit een soort andijvie-stamppot. Je blancheert de andijvie eerst, zodat het blad zacht is. Daarna pers je er zo veel mogelijk water uit, want we willen puur de sla proeven. Je maakt er rolletjes van die je bakt in de pan. Dat moet echt op hoog vuur.'

**Is het niet erg dat de andijvie dan een beetje zwart wordt?**  
'Nee, het moet een mooi kleurtje krijgen. Dan wordt het ook wat krokant, dat is juist lekker.'

**Waarom moet er gruyère bij?**  
'Niet per se als vleesvervanger, ik vind kaas gewoon een mooie smaakmaker. Het voegt smeuligheid, vetigheid en zout toe. Dat geeft pit aan het gerecht'

**Maar ik bedoel eigenlijk:**

**Waarom moet er een Zwitserse kaas bij?**  
'Het mag ook een lekkere Hollandse boerenkaas zijn. Ik vind de vorm ook wel leuk: knapperige balletjes.'

**Als ik thuis peterselie frituur, houd ik meestal een slap vet plukje over. Wat doe ik verkeerd?**  
'Je moet de peterselie voortdurend in beweging houden zodat ze gelijkmatig wordt gebakken. En je moet niet

te heet frituren. Dat kan wel, maar dan moet je het blad nog beter in beweging houden.'

**Wanneer is die knoflook goed?**  
'Hij moet zacht zijn, maar geen pulp worden. Als je knoflook poft, wordt-ie zoet. Dat is lekker in dit gerecht. Andijvie en knoflook vind ik altijd goed samengaan.'

**Waarom eigenlijk?**  
'Geen idee, dat is gewoon zo.'

**Daar kom je niet mee weg. Jij bent kok, jij moet toch weten waarom iets goed bij elkaar smaakt?**

'Ik kan het niet altijd uitleggen. Soms is het meer een gevoel dan wat anders. De natuur brengt wat-ie brengt. Daar vertrouw ik op.'

**Mac van Dinther**