



Koken

Vanaf volgende week: koken met Louis Couperus

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. Véél opwindender dan vlees, vindt Karpathios.



LESSEN IN LEKKERS: GROENTE (12 EN SLOT) AARDBEIENGAZPACHO

Aardbei- en tomaatmatch



Foto Rein Janssen

1 Begin een dag van tevoren. Snijd alle groenten en het witbrood voor de gazpacho fijn. Meng dit goed door elkaar, zet in de koelkast en laat 1 dag staan. De volgende dag: voeg de azijn toe aan de groente en pureer alles met de staafmixer of in een keukenmachine. Haal de kroontjes van de aardbeien en pureer ook die. Roer de aardbeienpulp door de gazpacho. Voeg al roerend 2 dl olijfolie toe.

2 Bestrijk de sneetjes zuurdesembrood met olijfolie. Bak ze in de oven krokant.

3 Schenk de gazpacho in een soepkom en leg de bloemen boven op de soep. Druppel over de soep nog wat druppels olijfolie. Serveer de croutons apart.

i Ingrediënten (voor 4 personen):

Voor de gazpacho
500 gram verse tomaten, ontveld
2 tenen knoflook
1 geschilde komkommer
2 rode paprika's
2 sneetjes witbrood, zonder korst
4 eetlepels sherryazijn

300 gram aardbeien
3 dl olijfolie (in totaal)

4 plakjes zuurdesembrood

Handjevol bloemen
bijvoorbeeld:
viooltjes
Oost-Indische kers
goudsbloemen
komkommerbloemen
(of borage)

Hoi Jonathan! Dat is alweer de laatste in onze reeks groentegerechten. En ook meteen een van de gekste: aardbeien in de gazpacho?

'Ja. Gek hè. Toen ik het voor het eerst zag, kon ik het ook niet geloven. Het is een recept van chef-kok Jan de Wit voor wie ik vroeger heb gewerkt. Ik gebruik in de regel geen recepten van oude leermeesters, maar dit is me al-

tijd bijgebleven. Aardbei en tomaat, hoe kunnen die nou samengaan? Maar toen ik mocht proeven van meneer De Wit dacht ik: Wauw! Het heeft me diep geraakt.'

Wat leidt ertoe dat tomaat en aardbei in dit recept samengaan?

'De olijfolie. Zonder olijfolie is dit niet te vreten. De olie zorgt ervoor dat je een dikkere emulsie krijgt en voegt de smaken samen. Het is wel belangrijk

dat je de olie er goed doorheen mengt. Er mag geen laagje olie bovenop drijven. Wat lekker is in dit gerecht is het zuurtje dat de aardbei en de tomaat in elkaar naar boven halen.'

Je snijdt de groenten al een dag eerder. Waarom is dat?

'De paprika, ui en komkommer moeten samensmelten. Dat gaat beter als je ze een dag van tevoren door elkaar mengt.'

Wat is het? Een cocktail, een voorgerecht, een dessert?

'Je kunt het serveren wanneer je maar wilt. Wij geven het meestal als voorgerecht. Mensen reageren heel verrast. Sommigen proeven de aardbei, maar geloven dat eerst niet. Ze vinden het gek. Maar wel lekker.'

Die bloemetjes: zijn die voor de sier?

'Ik hou wel van een beetje kleur op het bord. Viooltjes zijn leuk, maar heb-

ben niet veel smaak. Oost-Indische kers heeft een peperig smaakje, komkommerbloem heeft een volle komkommersmaak, echt ongelooflijk. Door die bloemen wordt het ook een vrouwelijk gerecht. Mijn keuken is wieso heel vrouwelijk. Maar ik heb wel echt borsthaar.'

Dat geloven we best. Tot de volgende keer en succes met je groente.
Mac van Dinther