

Elke vrijdag en zaterdag kookt een kunstenaarskok op Parasite Paradise. Fredie Beckmans is er op 12 en 13 september. Hier een voorproefje om lekker zelf te maken.

ParasiteParadise

Güzel Hanım Çorbasi

Mooie vrouwen soep

FREDIE BECKMANS

GÜZEL HANIM ÇORBASI

Parasite Paradise Favourites

Ik werd ooit uitgenodigd om in een restaurant een avond te verzorgen die over afrodisiaca zou gaan. 's Middags was ik de soep aan het voorbereiden. De chefkok van het restaurant had vrij maar kwam toch kijken hoe het ging.

"Ha onze wereldkampioen, wat ben je aan het maken?"

"Mooie vrouwen soep. Güzel Hanım Çorbasi, een Turkse soep."

"Mag ik weten hoe je die maakt?"

"Natuurlijk, het is een bekende soep.

Ui héél fijn snijden en in boter blond sudderen, bouillon en een fijn geraspte ui erbij, aan de kook laten komen. evenveel yoghurt toevoegen en roeren tot het niet meer schift. Opdienen met fijngesneden stukjes komkommer en verse koriander. de rest is het geheim van de kok."

Hij had goed geluisterd maar na de laatste woorden draaide hij zich woedend om.

Een hulpkok riep dat de verse mayonaise was mislukt en of wij hem wilden helpen.

"Als die kampioen mij het geheim van de Mooie Vrouwensoep niet wil vertellen, dan zal ik jou zeker gaan vertellen hoe jij je mayonaise moet redden."

"Maar er komen vanavond gasten en dan is er verse mayonaise nodig."

De chefkok liep weg. Hij had vrij en ik gniffelde want het geheim van de kok bestond alleen in mijn hoofd, ik had hem zojuist het hele recept verteld en het geheim van de kok is een term om anderen te imponeren. Dat een chefkok zich dat liet aanleunen gaf mij een kick en zijn hulpkok moest maar zien hoe die zijn mayonaise weer repareerde, ik moest nog artisjokken in geitemelk marinieren. Werk genoeg en zwaar. Mayonaise is heel eenvoudig te maken maar nooit zo lekker als uit het potje, tenminste als je die gewend bent. Wie bang is om mayonaise te maken hier een recept dat mij altijd lukt: *1 eigeel, 1/2 eierlepel mosterd, olie (geen olijfolie)*

Eigeel en mosterd goed mengen, een paar druppels olie toevoegen. Hier ligt het moment waar het fout kan gaan. Met een vork of sneeuwbezem (zo noemde mijn moeder een garde) zolang mengen tot het een homogene massa is. Degene die hier verder gaat zonder op te letten verliest. Het wordt nooit meer een mooie gladdige massa mayonaise.

Als het mooi glad is weer een paar druppels olie toevoegen en je zult zien dat het al iets sneller verdikt, vanaf nu kunnen steeds grotere scheuten olie worden toegevoegd totdat de eigen voorkeursdikte is bereikt. Ook hier geldt dat wie te ver gaat blijft zitten met een op yoghurt dikte aangemaakte vloeistof waar je nog wel de frieten in kunt laten zwemmen.