

L'OFFICIEL

FOOD

Een lekker kerstdiner maak je zo! Tips van een chef kok.

Chefkok Jasper maakt de lekkerste gerechten voor Famous Flavours. Wij vroegen hem naar handige én smakelijke kerstdiner tips & tricks!

22.11.2018
by Suze van As



Hoe en wanneer wist je dat je chef kok wilde worden? Kun je je nog een specifiek moment herinneren waarop je wist dat dit je roeping was?

'Ik had een bijbaantje als afwasser in een lunchcafé. Op een dag was een collega ziek en moest ik bijspringen achter de counter. Ik maakte sandwiches, broodjes warm vlees en bakte hamburgers... Heerlijk die drukte! Ik houd van de combinatie van een gezonde dosis stress en tegelijkertijd mensen blij maken. Zo is het eigenlijk allemaal begonnen. Van jongs af aan ben ik al nieuwsgierig naar wat er zich afspeelt in de keuken en houd ik van veel verschillende smaken. Zo ben ik bijvoorbeeld altijd al dol geweest op olijven!'

Hoe ben je bij Famous Flavours terecht gekomen?

'Ik was op zoek naar een nieuwe uitdaging die meer afwisseling bood dan waar ik destijds werkte. Via een *recruiter* ben ik bij Famous Flavours terecht gekomen. Ik heb me met hart en ziel in dit avontuur gestort en het bevalt me uitstekend!'



Waar staat, volgens jou, Famous Flavours voor?

'Ik zou zeggen... Tijdloze culinaire verwenning, in alle facetten. Van hapjes tot cocktails en luxe diners met bijpassende wijnen tot BBQ's en artisanale bieren. En dat allemaal gepresenteerd met professionele en gastvrije service.'

Het is alweer bijna tijd voor de feestdagen... Wat zijn de beste kersthapjes die bij iedereen in de smaak vallen?

'Dat zijn de klassiekers! Eten moet herkenbaar zijn. Ga niet voor moeilijk en veel, maar leg de focus op de kwaliteit van de producten. En kies - als het even kan - voor een duurzaam alternatief van het seizoen. Serveer bijvoorbeeld geen aardbeien met chocolademousse maar kies een mooie citrusfruit zoals mandarijntjes. Deze zijn top in december en lekkerder dan ingevlogen, dure, naar water smakende aardbeien.'

Wat zijn de beste tips om stressloos een heerlijk kerstdiner te organiseren?

'Vorbereiding is het aller- allerbelangrijkste. Kies hier ook je menu op uit. Zorg dat al je gerechten na goede voorbereiding alleen nog maar opgewarmd en geserveerd hoeven worden. Begin twee dagen van te voren met het voorbereiden van sauzen, compotes en desserts. Maak de dag voor het diner alle garnituren af. Zo heb je op de dag zelf ruim de tijd om de tafel te dekken en kun je in alle rust de laatste dingetjes voor je diner voorbereiden.'

Wat zijn volgens jou de smaken van het feestseizoen?

'Chocolade, specerijen, citrus, wild en knolgroenten.'

Maak de zin af: "Kerst is niet compleet zonder ..."

'... een klein beetje decadentie op het menu! Denk aan truffel, kaviaar of bijvoorbeeld een beetje bladgoud op je dessert.'

Welke ongebruikelijke smaakcombinatie moeten we eens proberen?

'Als we het dan toch over truffelsaus gaan hebben: pure chocolade en truffel.'



Ah, truffel! Tijdens ons grote Jubileumfeest vertelde je ons al over je beroemde truffelsaus. Wil je dit recept met ons delen?

'Tuurlijk, maar je mag het niet doorvertellen! Neem 1 prei, 100 gram champignons, 1 teen knoflook, een mespuntje kerrie, 2 dl kippenfond, 200 gr crème fraîche, 1 glas droge witte wijn, 1 eetlepel truffelpasta of nog beter: vers gehakte truffels.'

'Vervolgens snijd je de groenten zo fijn als je kunt en fruit deze aan in een beetje olijfolie met de kerrie. Zorg ervoor dat ze niet verkleuren. Blus af met witte wijn en laat de alcohol verdampen. Voeg de kippenfond en crème fraîche toe. Laat dit geheel inkoken tot 2/3e en giet door een zeef, voeg de truffel toe en maak op smaak met peper en zout en een klein beetje citroenrasp. Schuim de saus op met een staafmixer.'

Hmm... heerlijk! Gaan we zeker eens uitproberen. Waar zou je dit bij serveren?

'Dit is verrukkelijk met gevulde paddenstoelenravioli en knolselderijpuree gearganeerd met geraspte pure chocolade. Succes gegarandeerd!'

Bedankt Jasper! Wil je meer weten over chefkok Jasper en Famous Flavours? Kijk dan op:

www.famousflavours.nl