











PUUR JONNIE

EEN ODE AAN JONNIE BOER

NIJGH & VAN DITMAR

Inhoud

Lieve Jonnie	16	8 Vriendschap	167
Woord vooraf	19	Ron Blaauw en Hans van Wolde	
Uit het hoofd, op het bord	21	<i>Vriendschapsring</i>	
De magie van De Librije	23	9 Leveranciers	185
De stamboom van De Librije	34	Oos Kesbeke en Eef Stel	
1 Liefde	41	<i>Paspoort van smaak</i>	
Thérèse Boer-Tausch, Jacques Tausch en Mary Tausch		10 Lokale producten	201
<i>Bloemkool, koffie, zonnebloem</i>		Joris Bijdendijk en Nelson Tanate	
2 Natuur	59	<i>Forel, kokos, lavas</i>	
Berrie Boer en Joop van Dalen		11 Ontspanning	221
<i>Reebok, doperwt, bloedworst</i>		Eddy Anthonio en Thérèse Boer-Tausch	
3 Pionier	77	<i>Kalfshart, krab, kippenlever</i>	
Richard Ekkebus en Werner Loens		12 Ondernemerschap	239
<i>Krab, ganzenlever, spitskool</i>		Thérèse Boer-Tausch en Vincent Wensink	
4 Vaderschap	95	<i>Rogwang, broccoli, piment</i>	
Isabelle Boer en Jimmie Boer		13 Humor	257
<i>Marigold 'eitje' kaviaar</i>		Jan Willem Berendsen, Sidney Schutte en Stefan de Wilde	
5 Mentorschap	113	<i>Friandise klok</i>	
Jimmie Boer en Nelson Tanate		14 De pure mens	275
<i>Ganzenlever, garnaal, tomaat</i>		Tjeerd den Boer en Sergio Herman	
6 Muziek	131	<i>Noordzeetong, jeneverbes, paddenstoel</i>	
René Froger en Adrian Vandenberg		Nawoord	293
<i>Volle polderhaas, kool, saus 'royale'</i>		Register	294
7 Jonnies basis	149	Fotoverantwoording	298
Roelof Boer en Jimmy Soerel			
<i>Zoetwaterzooi</i>			



De magie van De Librije

Joël Broekaert

De allereerste keer dat ik Jonnie Boer de hand schudde was in januari 2015 in Lyon. Ik was als beginnend culinair journalist afgereisd met de Nederlandse delegatie om verslag te doen van de Bocuse d'Or, de belangrijkste internationale kookwedstrijd. De grote Jonnie Boer maakte geen deel uit van de delegatie. Hij was als hoogstgewaardeerde chef van ons land afgevaardigd om Nederland te vertegenwoordigen in de jury, en moest als zodanig enige distantie bewaren tot de deelnemers. Eén avond begaf hij zich onder de entourage. Ik zag hoe iedereen zich vol ontzag om hem heen bewoog. Een ontzag dat direct ook mij overviel. Ontzag voor een man met een indrukwekkend aura. Met de zelfverzekerdheid van iemand die iets doet dat niemand anders kan. Die niet bovenop, maar voorbij de apenrots opereert. Waarom wist ik nog niet. Maar ergens voelde ik: dit is iemand waarbij ik in de buurt wil zijn, van wie ik meer wil weten.

Later pas, toen ik in De Librije kwam, heb ik begrepen en geproefd wat ik toen voelde. Je kunt zeggen dat het knap is van Jonnie Boer dat hij dertig jaar relevant is gebleven. Maar misschien is het andersom: was hij dertig jaar geleden zijn tijd zo ver vooruit dat de rest van de wereld nu pas bij is. Misschien is dat de reden dat de nieuwste versie van zijn oer-signatuurgerecht 'Snoekbaars met appelstroop en spek' nog steeds vernieuwend voelt (misschien komt het doordat hij in die laatste versie sojasaus door de appelstroop mengde). Jonnie Boer wist als geen ander alledaagse lokale streekproducten, of zelfs invasieve exotische plaagdieren en onkruid tot het allerhoogste gastronomische niveau te verheffen. Hij heeft een hele generatie chefs de hoop en het zelfvertrouwen gegeven om trots te zijn op hun eigen *terroir* en daarmee aan de slag te gaan.

Los van zijn filosofie, zijn liefde voor de lokale natuur en zijn volhardend geloof in Nederlandse producten, was Jonnie Boer ook een tovenaars met smaken. Konijnenniertjes met *époisses*, blauwgeaderde brokkelkaas met witte chocolade, rauwe *coquilles* met kimchi – wie verzint dat? Het zijn schurende smaken, maar door de balans in de compositie en het raffinement in de uitvoering zijn het even prikkelende als kunstige én heerlijke gerechten. Gerechten die behoren tot de absolute wereldtop. Net als hele langoustines als ceviche gegaard in kombucha, of romanesco in een diepe, rijke curry gemaakt van niets anders dan Oost-Indische kers.

Jonnie Boer was niet alleen de beste kok van zijn tijd. Hij heeft onwaarschijnlijk veel betekend voor de gastronomie in Nederland (zie blz. 293). Hij heeft Nederland internationaal op de kaart gezet. Hij heeft generaties koks geïnspireerd om lokaal te koken. Hij heeft ook de cultuur in de Nederlandse keukens veranderd, zachter, veiliger gemaakt. Want Jonnie vond: van schreeuwen in de keuken is nog nooit iemand beter gaan koken. Om al die redenen gaat zijn betekenis veel verder dan de ongeëvenaarde successen die hij met De Librije heeft behaald. Hij was een culinaire held.

Het DNA

Een avond in de Librije is een magische ervaring. Die betovering van De Librije gaat verder dan het culinaire genie van Jonnie. Het is ook de sierlijke precisie van Thérèse Boer die door iedere gang, tot



De stamboom van De Librije

DRENTHE

- 1 Fleur Wijland-Holterman, *De Havixhorst*, Meppel (Eigenaar)

FRIESLAND

- 2 Geert-Jan Vaartjes, *Oan Tafel*, Wergea (Ondernemer)
- 3 Jan Smink, *Restaurant Smink**, Wolvega (Eigenaar en chef)
- 4 Jenneke Noé-Boer, *Eetcafé De Fluessen*, Elahuizen (Eigenaar)
- 5 Kees Meinderts, *Mearkas*, Eastermar (Chef)
- 6 Michel de Kivit, *AEST*, Hoorn, Terschelling (Eigenaar en sommelier)
- 7 Sander Wever, *AEST*, Hoorn, Terschelling (Eigenaar)

GELDERLAND

- 8 Guido Lenting, *WijnZinnig Gendt*, Gendt (Eigenaar – wijnspecialzaak)
- 9 Johan en Milena Visser, *Old Skool*, Druten (Eigenaar)
- 10 Oliver Thole, *Bistrobar Berlin*, Nijmegen (Chef)
- 11 Ronnie Brouwer, *De Kromme Dissel*, Heesum (Sommelier)
- 12 Tom van de Veen, *Bontom chocolaterie*, Nijkerk (Eigenaar en chocolatier)
- 13 Yornie van Dijk, *Basiliek**, Harderwijk (Eigenaar en chef)

GRONINGEN

- 14 Marleen Brouwer, *Noor**, Groningen (Eigenaar en chef)

LIMBURG

- 15 Mathijs van der Boon, *Haricot*, Maastricht (Eigenaar en chef)
- 16 Robin van de Bunt, *De Leuf**, Ubachsberg (Chef)
- 17 Servais Tielman, *Beluga Loves You**, Maastricht (Eigenaar en chef)
- 18 Wouter Houten, *Prix de Rome* en *Café Sjiem*, Maastricht (Eigenaar en chef)
- 19 Wouter Vroonen, *WY.*, Maastricht (Eigenaar en chef)

NOORD-BRABANT

- 20 Adrian Zarzo Habraken, *ZARZO** (Eigenaar en chef), *Café Barolo* (Eigenaar) en *Restaurant Zuid* by Adrian Zarzo (Eigenaar), Eindhoven

NOORD-HOLLAND

- 21 Agnes Riggers, *Kaatje's Bakery Café*, Alkmaar, Bergen, Heiloo (Eigenaar)
- 22 Bobby Rust, *REM Amsterdam*, Amsterdam (Chef)
- 23 Danny Spoel, *Spectrum***, Amsterdam (Sous-chef)
- 24 Femke Meijer, *Food Curation*, *Femm's Food art*, Bussum (Manager)
- 25 Job Seuren, *Zoldering**, *Boon & de Koot* en *wijnwinkel Lof*, Amsterdam (Eigenaar en sommelier)
- 26 Maik Kuijpers, *De Eendracht*, Hilversum (Chef)
- 27 Niek Groen, *Restaurant Krelis*, Uitgeest (Eigenaar)
- 28 Peter Gast, *CHEFS' by Lise Timmer*, Amsterdam (Voormalig chef van o.a. *Graphite*, nu culinair ondernemer)

- 29 Raymond Plat, *Troef*, Amsterdam (Eigenaar en chef)

- 30 Sabas Joosten, *Sinck*, Amsterdam (Eigenaar en sommelier)

- 31 Sidney Schutte, *Spectrum***, Amsterdam (Chef) en *Rust Wat* by Sidney Schutte, Blaricum (Eigenaar en chef)

- 32 Tahné Bals, *Boefzak*, Amsterdam (Eigenaar en chef)

- 33 Tomas Bron, *Zoldering**, *Boon & de Koot* en *wijnwinkel Lof*, Amsterdam (Eigenaar en chef)

OVERIJSEL

- 34 Alwin Leemhuis, *De Tuinkamer*, Schuinesloot (Eigenaar en chef)
- 35 Arjan (Arie) Bisschop, *Sterrenkokaanhuus.nl* (Voormalig chef van *Lauswolt*, nu privé-chef)
- 36 Arno de Boer, *Grand Café Staatsman*, Zwolle (Eigenaar)
- 37 Christian Lensen, *De Wijndragers*, Zwolle (Eigenaar)
- 38 Eelco Snellink, *Hotel & Restaurant Wildthout*, Ommen (Bedrijfsleider en restaurantmanager)
- 39 Gert Wiltvank, *De Librije****, Zwolle (Maitre)
- 40 Isabelle Boer, *De Librije****, Zwolle (Eigenaar en gastvrouw)
- 41 Jimmie Boer, *De Librije****, Zwolle (Eigenaar en chef de partie)
- 42 Lars Aukema en Lisa Stam, *Restaurant Affect**, Zwolle (Eigenaar)
- 43 Nelson Tanate, *De Librije****, Zwolle (Eigenaar en chef)
- 44 Noah Wynants, *Brass Boer Thuis**, Zwolle (Chef)
- 45 Nino Willems en Aysen Bilal, *Salty Seafood Restaurant*, Zwolle (Eigenaar, chef en gastvrouw)
- 46 Romano en Romy Meijer, *Parkpaviljoen de Wezenlanden*, Zwolle (Eigenaar)
- 47 Stefan de Wilde, *Brass Boer Thuis**, Zwolle (Bedrijfsleider)

UTRECHT

- 48 Jeroen van Hensbergen, *JanZen*, Woerden (Chef)
- 49 Kars van Wechem en Monique Korteschiel, *De Saffraan*, Amersfoort (Chef en sommelier)
- 50 Marco Westra, *Karel 5**, Utrecht (Maitre, tot 2026 maitre bij *Hemel & Aarde*)

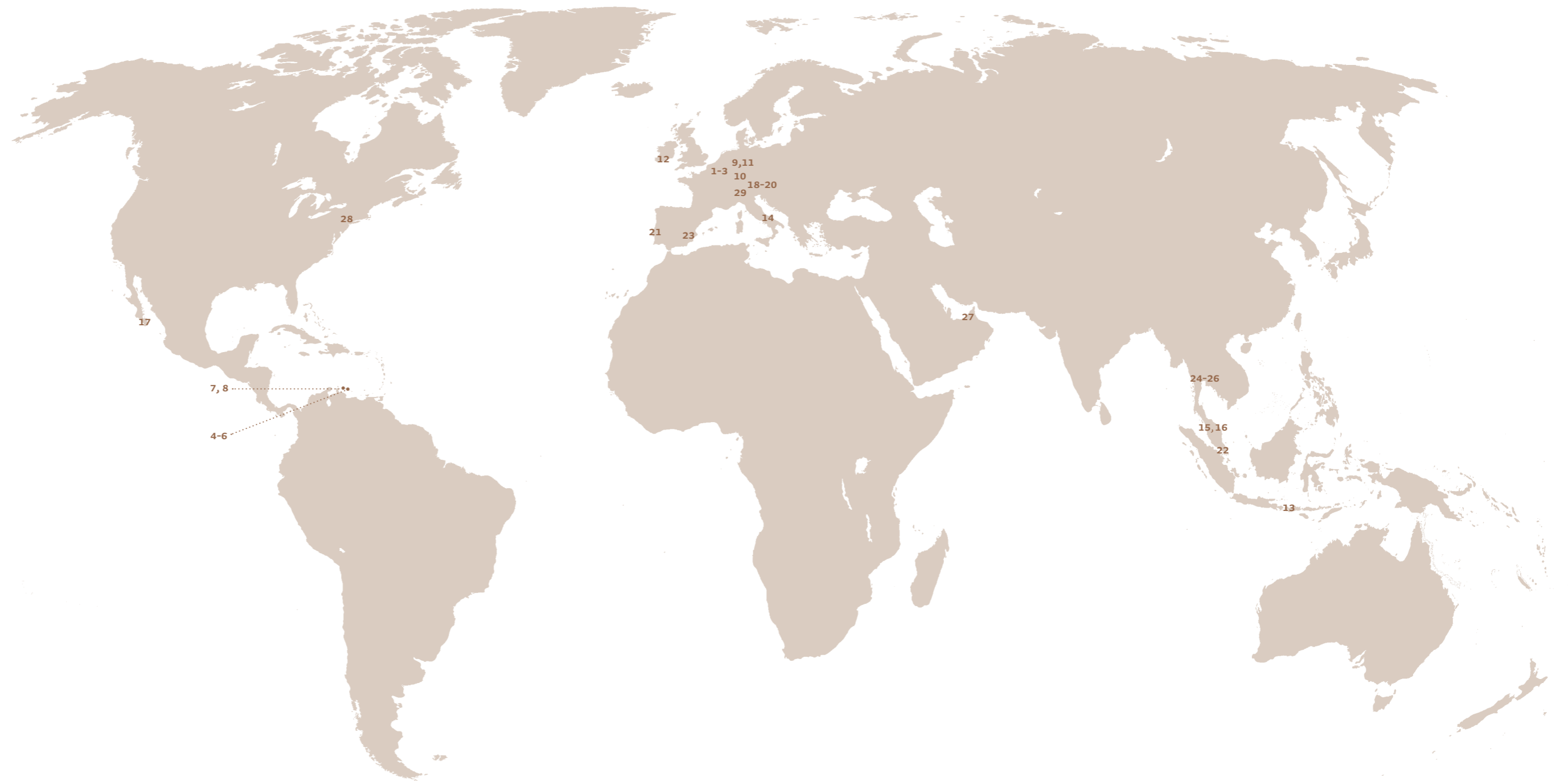
ZEELAND

- 51 Bradley Deurloo, *Restaurant Rootsch*, Zierikzee (Eigenaar en chef)
- 52 Jeroen en Sanne Achtiën, *Inter Scaldes***, Kruiningen (Eigenaar, chef en gastvrouw)
- 53 Laurent Smallegange, *Spetters**, Breskens (Eigenaar en chef)

ZUID-HOLLAND

- 54 Hidde de Brabander, *IJscentrum*, Vlaardingen (Manager)
- 55 Joris Peters, *Aan de Zweth*, Schipluiden (Voormalig eigenaar en chef)
- 56 Niven Kunz, *Triptyque**, Wateringen (Eigenaar en chef)
- 57 Rik van de Laar en Saskia de Kuijer, *Restaurant 6&24*, Den Haag (Eigenaar, chef, gastvrouw en sommelier)
- 58 Titus Jansen, *Restaurant Galanthus*, Den Haag (Eigenaar en chef)
- 59 Wilco Arts, *Dienst van het Koninklijk Huis*, Den Haag (Chef)





BELGIË

- 1 Hannah Verheyden, *Hannah Verheyden Patisserie*, Antwerpen (Eigenaar)
- 2 Pallieter Vaes, *De Lindehoeve*, Tessenderlo (Eigenaar en chef)
- 3 Thomas Swenters, *Boker Tov*, Antwerpen (Eigenaar en chef)

BONAIRE

- 4 Feike Postma, *Brass Boer Bonaire*, Kralendijk (General manager)
- 5 Stefan Martens, *Brass Boer Bonaire*, Kralendijk (Chef)
- 6 Stefan Stoeten, *Brass Boer Bonaire*, Kralendijk (Chef)

CURAÇAO

- 7 Andreas Péters, *Brass Boer Curaçao*, Sint Michiel (Chef)
- 8 Jan Willem Berendsen, *Brass Boer Curaçao*, Sint Michiel (Bedrijfsleider)

DUITSLAND

- 9 Lukas Jakobi, *Zwanzig23* by Lukas Jakobi en Ross & Reiter Gastro Bar*, Dusseldörf (Eigenaar)
- 10 Niels Möller, *LUISE*, Horben (Chef)
- 11 Torben Schuster, *Restaurant Gut Lärchenhof**, Pulheim (Chef)

IERLAND

- 12 Stephen Hayes, *Cashel Palace Hotel*, Cashel (Chef – director of culinary)

INDONESIË

- 13 Syrco Bakker, *Syrco BASË*, Ubud, Bali (Eigenaar en chef)

ITALIË

- 14 Andrea Miacola, *La Ripa*, Vieste (Eigenaar en chef)

MALEISIË

- 15 Guillaume Depoortere, *Molina**, Kuala Lumpur (Chef)
- 16 Sidney Schutte, *Molina**, Kuala Lumpur (Eigenaar)

MEXICO

- 17 Sidney Schutte, *Cocina de Autor** en *Loto Robata Grill*, Los Cabos (Eigenaar)

OOSTENRIJK

- 18 Lukas Mraz, *Mraz & Sohn***, Wenen (Chef)
- 19 Thomas Kluckner, *Zomm in Seefeld*, Seefeld in Tirol (Chef)
- 20 Waal Sterneberg, *Zomm in Seefeld*, Seefeld in Tirol (Chef)

PORTUGAL

- 21 Gil Fernandes, *Fortaleza do Guincho**, Cascais (Chef)

SINGAPORE

- 22 Martin Öfner, *Zén****, Singapore (Chef)

SPANJE

- 23 Joris Bruurs, *Distrikt41*, Alicante (Eigenaar en chef)

THAILAND

- 24 Mathias Sühling, *Sühling****, Bangkok (Eigenaar)
- 25 Bjørn Tischner, *Sartoria by Paulo Airauda*, Bangkok (Sous-chef)
- 26 Gerard Villaret Horcajo, *Elements**, inspired by *Ciel Bleu*, Bangkok (Chef)

VERENIGDE ARABISCHE EMIRATEN

- 27 Syrco Bakker, *Farmhouse by Syrco*, Ras al-Khaimah (Eigenaar en chef)

VERENIGDE STATEN

- 28 Nico Bouter, *6 Restaurant*, New York City (Chef)

ZWITSERLAND

- 29 Marcel Koolen, *7132 Silver***, Vals (Chef)

Liefde

Thérèse Boer-Tausch, Jacques Tausch en Mary Tausch

Grote kans dat ze het bootje helemaal niet heeft gezien toen de zestienjarige Thérèse op de brug voor haar ouderlijk huis in Giethoorn stond. Ze zal er in ieder geval geen aandacht aan besteed hebben, laat staan dat ze wist wie erin zaten.

Maar de mensen die in dat bootje zaten hebben haar wel gezien. Met name die grote, bonkige blonde jongen van tweeëntwintig. Dat was Jonnie, de tweede zoon van de familie Boer. Hij kende haar naam nog niet, maar hij wees naar haar en zei: ‘Met die dame ga ik later trouwen.’ René en Natasja Froger waren zijn getuigen, die middag in dat bootje.

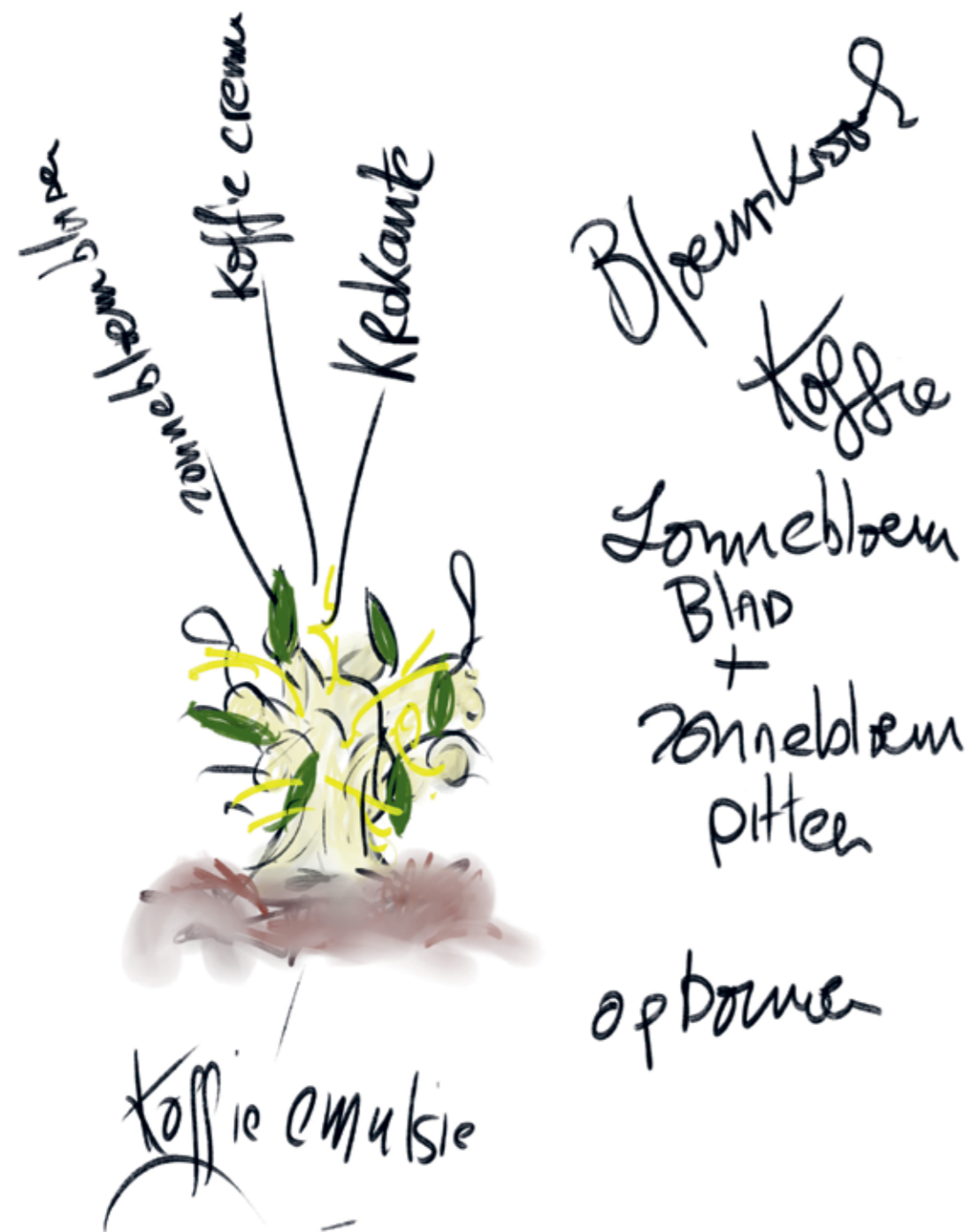
Jonnie en Thérèse leerden elkaar een jaar later pas kennen, toen Thérèse als eerste de stoute schoenen aantrok, in discotheek Locomotion in Steenwijk. ‘Ik had hem ook wel eerder zien staan. Hij zag er altijd verschrikkelijk goed uit. Hij had lang haar in een staartje en van die *Miami Vice*-pakken met schoudervullingen. Maar hij was zes jaar ouder dan ik en had een heel andere vriendengroep. Ik wist dat hij in Giethoorn woonde en met de auto was. Dus heb ik gevraagd of ik mee terug mocht rijden. Toen hij me afzette, hebben we een heel klein kusje gedaan. Niets spannends, want we hadden allebei nog verkering met een ander.’

Een halfjaar later waren de kaarten anders geschud. ‘Hij stond op de dansvloer met twee blonde dames uit Lelystad te flirten. Ik zag hem staan en dacht: hij is echt zo leuk. Ik ben op hem afgestapt en vroeg: “Ken je me nog?” Toen ben ik hem gaan zoenen, midden op de dansvloer.’ Ze hebben het nog een paar maanden rustig aan gedaan. Maar het was vrij snel duidelijk dat Jonnie volledig gelijk had gehad, die middag in dat bootje.

‘Jonnie was anders dan alle anderen. Eigenlijk heel lomp. Maar wel op een bijzondere manier. Ik viel in eerste instantie echt op zijn performance, op hoe hij zich presenteerde. Maar we hadden vanaf het begin ook meteen altijd goede gesprekken. ’s Ochtends in de auto, als hij mij naar de hotelschool bracht. Of ’s avonds in de shoarmatent na het stappen. En later natuurlijk veel samen in zijn bootje, op het Molengat.

Dat lompe zat ’m vooral in zijn manier van doen, maar ook in zijn eerlijkheid. In een restaurant schoof hij bijvoorbeeld nooit mijn stoel aan. Mij in mijn jas helpen zou hij ook nooit doen. Dat vond hij onzin, want dat kan ik toch gewoon zelf? Dat had ook met respect te maken, met waardering. Hij zag me als een gelijkwaardig, zelfstandig persoon. En dat ben ik ook. Ik moest daar natuurlijk wel even aan wennen. Ik deed de hotelschool, dus ik wist veel van etiquette en ik was daar ook mee opgevoed. Hij had er lak aan. Hij was stoer en deed precies wat hij zelf wilde. Maar als je met hem ging praten, dan was hij vreselijk lief, zorgzaam en geïnteresseerd.’

Ook de ouders van Thérèse moesten even aan hem wennen: ‘Jonnie is een prachtig mens. Maar ook een echte vent. Daar zat opeens een flinke kerel op de bank naast onze zeventienjarige Thérèse...’ zegt haar vader Jacques Tausch. ‘Ze had wel meer jongens om zich heen. Als ze jarig was, kreeg ze enorme bossen bloemen. Jonnie stuurde dan één roosje. Maar dat ene roosje omarmde ze,’ vult moeder Mary aan. ‘Ze had echt voor hem gekozen.’



Bij de eerste Chefs (R)Evolution (zie blz. 244) wilde Jonnie graag een gerecht presenteren waarbij groente in de hoofdrol werd gezet. Hij besloot om alles van de bloemkool te gebruiken. Dat gaf hem de kans om het bloemkoolhart een echt eigen garing te geven (want de roosjes zijn altijd eerder gaar). Met andere woorden: om het hart met net zoveel liefde te behandelen als een mooi stuk vlees – langzaam gegaard in veel bruine boter.

Die heerlijke vlezige smaak van bloemkoolhart in bruine boter was zo'n succes dat het een speciaal plekje in zijn eigen hart heeft gekregen. Het bloemkoolhart is al in veel verschillende vormen teruggekomen op het menu. Deze versie met gesuikerde zonnebloempitten en zonnebloemtempura, koffiesaus en limoenbladolie is de meest recente verschijningsvorm.

Bloemkool, koffie, zonnebloem

Voor 4 personen

720 gram citroenschil, in reepjes
 720 gram citroensap
 80 gram kristalsuiker
 100 gram sinaasappelsap
 10 gram citras (groothandel of online)
 12 gram agaragar
 125 gram koude boter, in blokjes

Ook nodig

thermoblender
 lange rvs bak
 spuitzak

50 gram gedroogde kaffirlimoenblaadjes
 (Aziatische supermarkt)
 100 gram zonnebloemolie

Ook nodig

vijzel of koffiemolen
 keukenthermometer
 kaasdoek

100 gram kristalsuiker
 100 ml water
 100 gram zonnebloempitten
 neutrale olie, om in te frituren
 snuf zout

Ook nodig

pan om in te frituren
 keukenthermometer

Citroencrème

Doe de citroenschillen met koud water in een pan en breng aan de kook. Giet af, doe de schillen opnieuw met koud water in de pan en breng weer aan de kook. Herhaal dit proces vijf tot zes keer. Giet af en doe de gare citroenschillen samen met het citroensap en de suiker in een thermoblender; draai in 15 minuten op 70 °C tot een gladde massa.

Breng in een pan het sinaasappelsap met de citras aan de kook en voeg al roerend de agaragar toe. Laat minimaal 1 minuut koken en schenk de inhoud van de pan dan bij de citrus in de thermoblender. Mix blokje voor blokje de boter erdoor en stort de citroencrème uit in een lange rvs bak. Laat afgedekt met vershoudfolie minimaal 1 uur opstijven in de koelkast.

Draai de crème als hij gegeleerd is glad in een blender. Schep in een spuitzak en bewaar tot gebruik afgedekt in de koelkast. (Deze crème wordt ook gebruikt in de recepten op blz. 109, 164 en 217.)

Limoenbladolie

Maal in een vijzel of koffiemolen de limoenblaadjes tot poeder en meng in een pan met de zonnebloemolie. Verwarm de limoenbladolie tot 60 °C en laat 30 minuten trekken. Zeef boven een kom door een fijne zeef met een stuk kaasdoek erin. (Deze olie kun je ook gebruiken voor het recept op blz. 129)

Gesuikerde zonnebloempitten

Maak suikerwater door in een pan op middelhoog vuur de suiker al roerend op te lossen in het water. Doe de zonnebloempitten erbij en breng het suikerwater opnieuw aan de kook. Haal de zonnebloempitten met een draadspaan uit het suikerwater en laat uitlekken op keukenpapier.

Verhit de olie in een pan met dikke bodem tot 180 °C. Frituur de zonnebloempitten 20 seconden. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi direct met zout.

250 gram boter

4 bloemkolen

zout

bruine boter, om in te bakken
(zie hiervoor)

500 gram sterke koffie

500 gram Kahlúa (koffielikeur)

100 gram droge sherry, plus extra naar
smaak

400 gram koude boter, in blokjes

50 gram lichte sojasaus

sap van 1 citroen

50 gram water

50 gram zonnebloemolie

10 gram patentbloem

snuf zout

Bruine boter

Verhit de boter in een pan op middelhoog vuur en laat al roerend smelten. De boter zal gaan bruisen en langzaam goudbruin worden. Blijf roeren. De bruine boter is klaar als hij lekker nootachtig ruikt. Schenk de bruine boter in een kommetje om het gaarproces te stoppen.

Bloemkoolhart

Snijd de roosjes van elke bloemkool net onder de kopjes af zodat alleen het hart overblijft met uitsteeksels. Snijd de onderkant van het bloemkoolhart recht af. Breng een pan gezouten water aan de kook en kook de bloemkoolharten tot ze beetbaar zijn. Dit duurt zo'n 15 tot 20 minuten. Laat uitlekken in een vergiet.

Verhit de boter in een ruime pan op middelhoog vuur en bak de bloemkoolharten rondom 2 tot 3 minuten.

Koffiesaus

Breng de koffie, likeur en sherry in een pan aan de kook en laat inkoken tot de helft van het volume. Mix met een staafmixer blokje voor blokje de koude boter erdoor tot je een mooie glanzende saus krijgt. Breng de koffiesaus op smaak met de sojasaus, het citroensap en wat extra sherry.

Krokant

Mix het water, de zonnebloemolie en bloem in een keukenmachine glad en breng op smaak met zout. Verhit een koekenpan op middelhoog vuur en schenk het beslag in een dunne laag in de pan. Bak de krokant ongeveer 1 minuut, tot er mooie gaatjes in ontstaan, en bak dan de andere kant nog 1 minuut. Laat uitlekken op keukenpapier en breek dan in kleine stukken.

neutrale olie, om in te frituren

150 gram tempura batter mix (Aziatische
supermarkt of groothandel)

225 ml koud bruiswater

blaadjes van 2 zonnebloemen
(groenteboer of groothandel)

zout, naar smaak

Ook nodig

pan om in te frituren

keukenthermometer

1 bloemkoolhart

10 streepjes citroencrème

15 gesuikerde zonnebloempitten

¼ krokant, in stukjes

¼ zonnebloemtempura

8 jonge citrusafrikaantjes (groenteboer of
groothandel)

3 volle eetl. koffiesaus

druppels limoenbladolie

8 blaadjes daikoncress (groenteboer of
groothandel)

Zonnebloemtempura

Verhit in een pan de olie tot 170 °C.

Meng intussen in een kom de tempuramix en het koude bruiswater met een garde tot een glad beslag. Wentel de zonnebloemblaadjes er een voor een door en klop overtollig beslag af. Frituur de bloemblaadjes 20 seconden en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi direct met zout.

Opmaak per bord

Zet in het midden van het bord het bloemkoolhart rechtop. Verdeel 10 streepjes citroencrème over het bloemkoolhart en steek de zonnebloempitten, stukjes krokant, de zonnebloemtempura en citrusafrikaantjes er gelijkmatig verspreid tussen. Schenk rondom het bloemkoolhart de koffiesaus en besprenkel met de limoenbladolie. Garneer met de daikoncress.



3 | PIONEER



Pionier

Richard Ekkebus en Werner Loens

Richard Ekkebus, chef van driesterrenrestaurant Amber in Hongkong, noemt Jonnie Boer de allereerste *locavorian* van Nederland – iemand die gebruikt wat er lokaal voorhanden is en de lokale producenten daarvan steunt: ‘Over het algemeen was in de horeca de Franse keuken de standaard. Het maakte niet veel uit of je in Stockholm, Parijs of Amsterdam was – in de haute cuisine at je Frans. Dus terwijl heel Nederland nog steeds stond te werken met Franse eenden en tarbot, zei Jonnie: “We hebben hier heel mooie snoekbaars in de rivier, paling in het meer en kooi-eenden aan de rand van het water.” Dat heeft Jonnie echt uniek gemaakt. En daar is iedereen hem later in gevolgd.

Er waren in die tijd héél weinig chefs die van mening waren dat we goede ingrediënten hadden in Nederland. Jonnie was op dat gebied een echte voorloper. Ook internationaal. Hij was niet de enige die dat deed. In Frankrijk had je bijvoorbeeld Michel Bras, die de hei op ging om wilde kruiden te plukken. Maar veel waren het er niet.’ Nu is koken met lokale producten wereldwijd de norm in de hogere gastronomie, zeker in navolging van de *Nordic cuisine* uit Scandinavië. ‘Het is een heel belangrijke ontwikkeling geweest in de gastronomie,’ zegt Richard.

‘Jonnie is daarin absoluut een pionier geweest,’ zegt ook Werner Loens, oud-hoofdinspecteur van Michelin Benelux, ‘Maar dat was aanvankelijk vooral geboren uit noodzaak. Hij kreeg zijn tweede ster en hij zei: “Wat moet ik daar nu mee? Moet ik nu al die luxeproducten uit Zuid-Europa gaan halen? Truffels uit Italië, lammeren uit de Pyreneeën? Ik kan dat hier gewoon niet verkocht krijgen tegen die prijzen...” Toen heeft hij met zijn gezond verstand – zijn boerenverstand – gedacht: als een lokaal maar nog onbekend product lekker genoeg is, dan is het aan mij als ambachtsman om dat heel goed klaar te maken. Toen is hij heel mooie gerechten gaan maken met snoekbaarzen en lammetjes uit Giethoorn. Met groenten uit de buurt en asperges uit Nederland. Die duurzaamheid was voor hem gewoon een manier om er iets aan te verdienen. En het waren zijn vakmanschap en creativiteit waarmee hij een meerwaarde aan die ingrediënten gaf en er geweldige gerechten mee maakte. Dat was zijn genie.’

Maar dat kon hij alleen omdat hij een feilloos gevoel voor kwaliteit had, voegt Richard eraan toe. ‘Jonnie was een jongen van zijn streek, hij was opgegroeid met vissen en jagen. Dan krijg je toch een onbewuste opleiding, je leert wat echt verse vis is, hoe je net geslacht wild moet bereiden. Je krijgt een bepaalde kijk op de zaken die andere chefs niet noodzakelijk hebben. Hoeveel koks hebben ooit weleens zelf een konijntje of een eend geschoten? Je krijgt daardoor een groot respect voor ingrediënten, denk ik. En voor opoffering.’

De lol van zo min mogelijk verspilling

Richard: 'Jonnie en ik komen allebei uit een bescheiden gezin. Dan word je toch opgevoed met het idee dat je niet zomaar iets weggooit. Dat is ook zo'n waarde die je vanuit je jeugd meekrijgt. Dat neem je mee de keuken in: als we een mooie eend hebben, wat kunnen we dan met het bloed? Misschien een mooie saucijs van maken?' Een ander beroemd voorbeeld uit Jonnies arsenaal zijn de vlerkjes van de platvis, die zijkantjes met graatjes, die er vaak vanaf geknipt worden. 'Dat was het eerste dat wij vroeger thuis wilden eten als we vis hadden; lekker dat vettige laagje eraf sabbelen,' zegt Richard, die als kind opgroeide in Zeeland. 'Jonnie frituurde die dingen, die serveerde hij in De Librije als knabbeltje of amuse.'

Hij had daar inderdaad lol in, zegt ook Werner. 'Hij zag daar een uitdaging in. Bijvoorbeeld met garnaltjes, daar kookte hij graag mee. Maar wat doe je met die schalen en die koppen? Dan kun je bisque maken. Maar dan zit je met liters bisque, wat ga je daarmee doen? Dus frituurde hij ze en maakte er een chipje van. Het was ook een beetje de sport voor hem om iets creatiefs te verzinnen in plaats van het in de vuilnisbak te gooien.' Jonnie werd ook gedreven door een intrinsieke nieuwsgierigheid, vertelt Richard: 'Hij heeft altijd een beetje de branie van een kleine jongen gehouden. Maar daarmee ook de nieuwsgierigheid en de open blik van een kind. In die zin dat hij helemaal opgewonden kon raken van iets heel simpels en daar dan onbevangen nieuwe mogelijkheden in kon zien. Het fermenteren heeft hij in Nederland natuurlijk ook niet zelf uitgevonden. Als je zuurkool of azijn maakt dan ben je ook aan het fermenteren. Maar Jonnie was juist heel nieuwsgierig naar wat er gebeurt als je die technieken op andere substraten loslaat.'

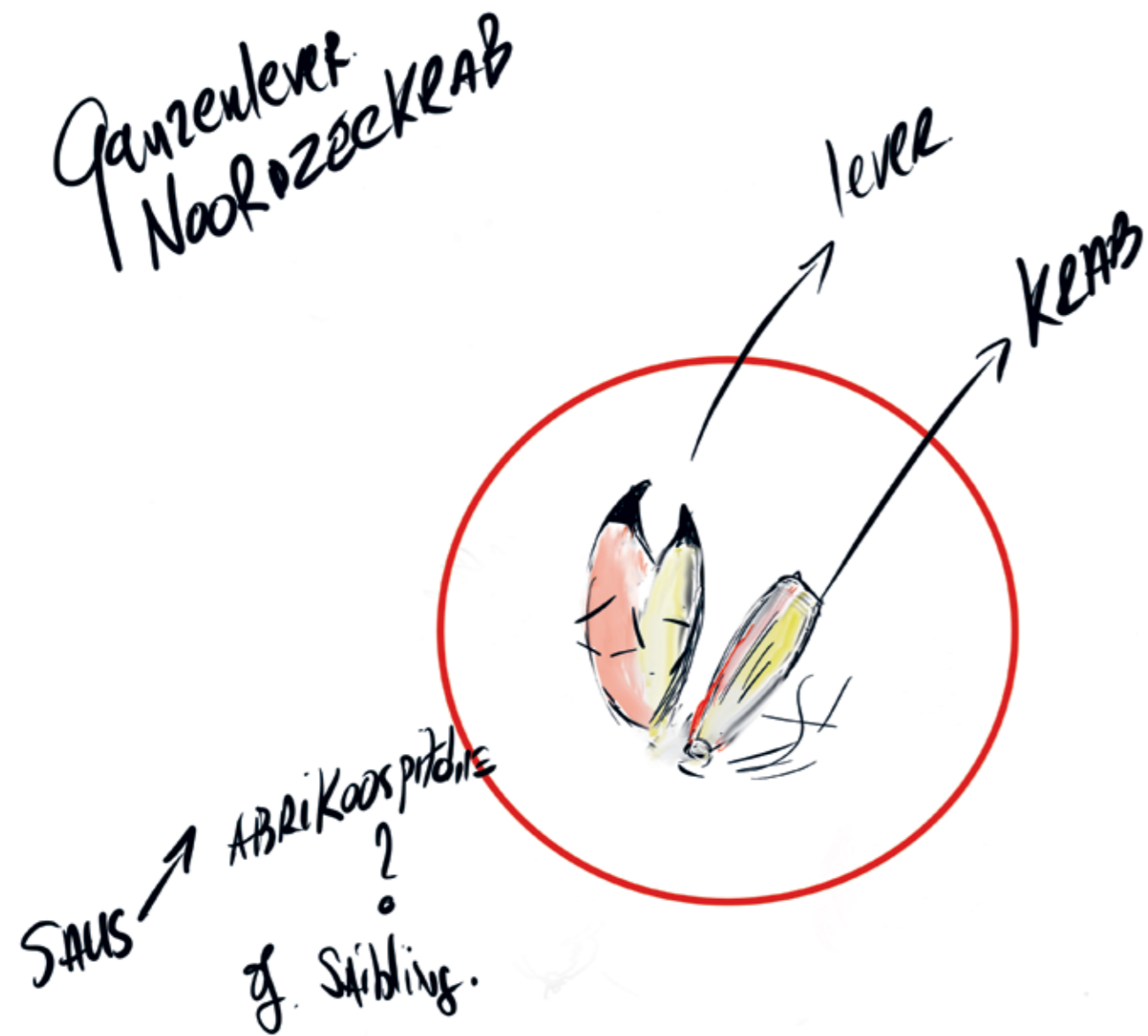
Eigenwijs in zijn visie, maar wijs in de weg daarnaartoe

Jonnies allergrootste kwaliteit was volgens Richard dat hij áltijd eigenwijs is geweest en gebleven. De paden van Richard en Jonnie kruisten elkaar al heel vroeg, toen ze als jonge honden meededen aan kookwedstrijden. Zij waren de culinaire beloften van hun tijd. Ekkebus won op zijn zeventiende de Zilveren Koksmuts (Jonnie werd in diezelfde wedstrijd derde) en vertrok daarna al snel uit Nederland om carrière te maken in het buitenland. Via Frankrijk, Mauritius, New York en de Caraïben kwam hij uiteindelijk in Hongkong terecht. Tijdens die omzwervingen heeft hij Jonnie Boer altijd in het vizier gehouden. Want van één ding kon je op aan: Jonnie bedacht altijd iets origineels. 'Als iedereen rendang maakte, dan ging Jonnie dat dus juist níét doen.'

'Eigenwijs, ja,' beaamt Werner. 'Maar tegelijkertijd heel wijs. Hij had een duidelijke visie van waar hij heen wilde, maar hield altijd in de gaten of hij niet té vooruitstrevend bezig was voor de gast. Hij had duidelijk een intelligentie en empathie om aan te voelen wanneer hij aan de limiet van zijn gasten zat. Eigenwijs in zijn visie, maar wijs in de weg daarnaartoe.'







Jonnie was op veel gebieden een pionier, maar hij keek natuurlijk ook goed om zich heen. Hij pikte trends op uit het buitenland, maar gaf daar wel altijd zijn eigen draai aan. Toen hij dit gerecht bedacht, was het hip om dingen te serveren in een flinterdun gefrituurd deegbakje. Om dat te maken, haal je de achterkant van een rvs soeplepel door een heel dun beslag en dan direct door de hete olie in de frituur. Jonnie dacht: dat is aardig, maar daar kunnen we wel wat leukers van maken.

Wat als we een hele krabbenschaar gebruiken in plaats van een soeplepel? Dan krijgen we een cupje in de vorm van die schaar, en dan beschilderen we die met kleurstof, met zo'n zwarte punt, precies als een echte noordzeekrab. Dat moest dan natuurlijk geen bakje worden, dan zou je er niets van zien. Hij gebruikte dat kunstwerk als dekseltje om boven op de ganzenlever en krabsalade te leggen.

Dit gerecht heeft uiteindelijk niet heel lang op de kaart gestaan. Voor de keuken was het een vreselijk irritant, arbeidsintensief karwei om al die breekbare bakjes met een fijn penseeltje te beschilderen. Maar vooruitstrevend was het wel.

Krab, ganzenlever, spitskool

Voor 4 personen

4 tenen knoflook
 30 gram ui
 25 gram sjalot
 45 gram prei
 45 gram wortel
 45 gram bleekselderij
 45 gram venkel
 1 liter zonnebloemolie
 1 kilo krabkoppen (visboer)
 35 gram tomatenpuree
 zout, naar smaak
 1 laurierblaadjes
 ½ takje tijm
 ½ takje dragon
 5 gram venkelzaad
 3 gram witte peperkorrels
 ½ steranijs
 3 gram korianderzaad

100 gram yoghurt
 100 gram eiwit
 400 gram krabolie (zie hiervoor)

Ook nodig
 spuitzak

Krabolie

Snijd de knoflook en alle groenten in kleine blokjes.

Verhit in een ruime pan op middelhoog vuur 3 eetlepels van de zonnebloemolie en bak de krabkoppen 20 minuten. Voeg de groenten, tomatenpuree en het zout toe en bak 1 minuut mee. Blus af met de overige zonnebloemolie en voeg de rest van de ingrediënten aan de pan toe. Zet het vuur uit en laat de krabolie 2½ uur trekken. Schenk de afgekoelde krabolie boven een pan door een fijne zeef. (Deze olie wordt ook gebruikt in het recept op blz. 234.)

Krabcrème

Doe de yoghurt en het eiwit in een maatbeker en mix met een staafmixer glad. Schenk al mixend druppelsgewijs de krabolie erbij tot een mooie crème ontstaat. Schep de krabcrème in een spuitzak en bewaar tot gebruik in de koelkast. (Deze crème wordt ook gebruikt in het recept op blz. 234.)