

LIKOKÉ
ONTOUR
LOT



PIET HUYSENTRUYT
& JOHAN KAFKOT



VOORWOORD

Een gigantische onderneming

Het doet me heel veel plezier om dit boek over de wereldtournee van Likoké te mogen inleiden. Piet ken ik natuurlijk al heel lang. Ik heb destijds twee en een half jaar in La Cravache d'Or gewerkt. Toen ik er achteraf regelmatig op bezoek ging, werkte Piet daar in de keuken. Dat moet aan het begin van zijn loopbaan geweest zijn. Piet is opgeleid in verschillende grote huizen in Frankrijk en ik vind dat dit een heel positieve invloed heeft op een chef die je doorheen zijn hele carrière blijft zien. Hij heeft ook ervaring opgedaan bij Roger Souvereys in Scholteshof, een van de beste restaurants in België in die tijd.

Omdat ik wist welk parcours Piet had afgelegd, wou ik destijds heel graag eens gaan proeven toen hij zijn restaurant in Wortegem-Petegem opende. Jammer genoeg is dat echter nooit gelukt. Ik had toen al mijn zaak De Karmeliet en onze sluitingsdagen vielen altijd samen. Ik ken natuurlijk zijn kookstijl wel, hij werkt minder traditioneel dan ik en kiest voor meer gewaagde combinaties van ingrediënten. Dat verschillende chefs op een andere manier koken vind ik net het mooie van de gastronomie. Als chef moet je doen wat je graag doet.

Toen Piet volop bezig was met de voorbereidingen voor zijn wereldtournee, hebben we elkaar nog ontmoet. Ik ben de peter van het Kookeet-evenement dat jaarlijks in Brugge wordt georganiseerd en vorig jaar was Piet de gastchef. Het is altijd schitterend om tijd met hem door te brengen. Het is een heel aangename mens om mee aan tafel te zitten. Als hij in de buurt is, wordt er altijd veel gebabbeld en is de sfeer steeds goed.

Op wereldtournee vertrekken met je restaurant is een gigantische onderneming. Maar ik ken Piet als iemand die heel erg goed georganiseerd is en die geen uitdaging uit de weg gaat. Hij liet zich tijdens de tournee ook vergezellen van een heel sterk team en dat is belangrijk. Ik was aanwezig op de opening van zijn pop-uprestaurant in Kortrijk. De locatie was ronduit prachtig. Er was heel veel volk en ik zag aan Piet dat hij zich amuseerde.

Als ik ooit afscheid neem van het vak, overweeg ik een twaalftal personen uit te nodigen voor een afscheidsdiner. Piet zal een van hen zijn.

GEERT VAN HECKE



A landscape of terraced rice fields in Bali, Indonesia, with a red color overlay and the word 'BALI' in white text. The image shows a series of terraced rice fields on a hillside, with a small hut visible in the distance. The overall scene is bathed in a warm, reddish-orange light, creating a dramatic and atmospheric effect. The word 'BALI' is prominently displayed in the center of the image in a large, white, sans-serif font.

BALI

Het Viceroy Bali Resort is gelegen in Ubud, een dorp van ongeveer achtduizend inwoners. Het wordt beschouwd als het culturele hart van Bali. In het gezellige centrum vind je tal van winkeltjes en restaurants. Als je iets verder rijdt, kom je in een prachtig heuvelachtig landschap terecht dat gedomineerd wordt door felgroene rijstvelden. De natuur is er adembenemend mooi.

Het team van Likoké ging naar Bali om er te koken met de Belg Nic Vanderbeeken. Sinds 2013 is hij de chef van CasCades, het restaurant van het Viceroy Bali Resort. Nic deed ervaring op in toprestaurants in België, Frankrijk, de Verenigde Staten en Vietnam. Hij leerde veel van alle chefs waarmee hij werkte, maar werd het sterkst beïnvloed door Wout Bru. In CasCades ontwikkelde de chef zijn eigen, unieke kookstijl. De Franse keuken is zijn uitgangspunt, maar Indonesische invloeden zijn heel sterk aanwezig. Dat de echtgenote van de chef Indonesisch is, helpt ongetwijfeld om de lokale keuken te doorgronden en ze op een creatieve manier te laten versmelten met de Franse. Nic gebruikt regelmatig moderne kooktechnieken, maar het product blijft altijd centraal staan.

Het restaurant, dat helemaal open is en een fenomenaal uitzicht biedt op de vallei van de Petanurivier, is het kroonjuweel van dit resort dat haar gasten op een schitterende locatie laat baden in absolute luxe. Nic krijgt vaak gastchefs over de vloer in CasCades. Hij kookte al samen met onder meer Nick Bril, Michaël Vrijmoed, Julien Royer en nu dus ook met Piet Huysentruyt. Zowel Nic als Piet zijn afkomstig uit Kortrijk, spreken dezelfde taal en hadden dan ook meteen een klik waardoor de samenwerking tijdens de quatre-mains heel erg vlot verliep. De gerechten van het Likoké-team, die wat aangepast werden omdat bepaalde ingrediënten in Bali niet verkrijgbaar waren, vormden een mooi geheel met de lokaal geïnspireerde keuken van chef Vanderbeeken. Op culinair vlak liggen de ambities van Nic heel hoog. Kort na het verschijnen van dit boek opent hij een nieuw restaurant in Viceroy Bali. In Apéritif zal hij zich vooral laten inspireren door de Aziatische en de Europese keuken. Het is het zijn bedoeling om met de beste producten en met zijn unieke kookstijl de beleving van topgastronomie in Bali voorgoed te veranderen, en dat in een elegant kader dat doet terugdenken aan de jaren twintig van de vorige eeuw.







BALI

Ik vertrok met een vakantiegevoel naar Bali. Osaka had me dan toch wat stress bezorgd. We waren niet zeker of we de mise-en-place op tijd klaar zouden krijgen en de communicatie verliep moeizaam. Bali was een rustpunt in mijn hoofd, temeer omdat ik een rustdag had toegevoegd aan ons programma in die paradijselijke omgeving. Ik keek ernaar uit... tot we op de luchthaven van Osaka kwamen.

Daar verdween mijn vakantiegevoel meteen. We hadden nog heel wat over van Osaka: moambesaus, risotto, bouillons, mayonnaises, gepofte aardappelen, kippenvel, ... Ik had mijn team opgedragen om alles goed in te pakken en mee te nemen. Dat zou ons werk op Bali een pak verlichten. Aan de incheckbalie bleek dat onze bagage veel te zwaar was. Het zou ons duizend euro extra kosten om alles mee te nemen. Ik werd eerst zenuwachtig en dan boos, maar uiteindelijk hebben we alles in de vuilbak moeten gooien, zeer tegen mijn zin.

DE LANGSTE EN SAAIESTE VERJAARDAG OOI

De warmte stroomde ons tegemoet toen we op Bali van het vliegtuig stapten. Chef Nic Vanderbeeken en het team van het Viceroy Bali resort verwelkomden ons heel vriendelijk. Het was een uurtje rijden van de luchthaven naar het resort, verzekerde de chef ons. Dat uurtje zou ons overal op Bali blijven achtervolgen. Telkens als we ergens naartoe gingen, zei hij ons dat het een uur rijden



was. Dat uur bleek meestal langer te duren dan zestig minuten. Maar het was aangenaam praten met Nic in de auto. De tijd vloog voorbij.

Viceroy Bali is een schitterend resort. We kregen een lekker welkomstdrankje en de sfeer zat meteen goed. We bleven tot drie uur 's nachts aan de bar zitten om de emoties met de nodige drank door te spoelen. Het was die dag toevallig mijn verjaardag. Mijn 55ste verjaardag werd mijn langste en saaiste verjaardag ooit. Ik bracht hem grotendeels door in vliegtuigen, op luchthavens en in taxi's. Op Facebook staat dat mijn verjaardag een dag eerder valt, dus de felicitaties waren al vroeg beginnen binnenstromen. Door het tijdsverschil met België kreeg ik wel 36 uur lang verjaardagswensen! Dat maakte veel goed. En de drankjes in de bar van Viceroy Bali ook natuurlijk.



CHOCOLADE OP BALI

De volgende dag gingen we op ontdekking op het eiland.

Na de aanslagen in 2002 stond Bali op mijn zwarte lijst. Ik maakte me zorgen over de veiligheid. In werkelijkheid is Bali een paradijs. De mensen zijn er ontzettend vriendelijk en het binnenland is uitzonderlijk mooi.

We stopten bij een moderne chocoladefabriek, ondergebracht in een mooi gebouw in Balinese stijl. Alle cacao van Indonesië wordt hier verzameld om de beste mengeling te maken. We konden het hele proces van cacaoboon tot afgewerkte praline volgen én proeven. De pralines waren iets te zoet naar mijn smaak, maar de chocolade was heel erg lekker. Zonder toegevoegde suiker had die een natuurlijke zoetheid met een fijne bittere afsmak. De mensen die er werkten waren zichtbaar trots op hun werk. Een interessant en verrassend begin van de dag.

ORGANIC GARDEN

Daarna bracht Nic ons naar de Organic Garden van Owen. Het is moeilijk om op Bali aan de juiste ingrediënten voor onze keuken te komen. Gelukkig kan Nic rekenen op Owen, die in zijn Organic Garden alle groenten en kruiden verbouwt die een restaurant nodig heeft. Ik herkende veel bloemen en planten die we in Les Vans gebruiken, maar ontdekte ook veel nieuwe gewassen. We konden er naar hartelust plukken en oogsten.

Zo'n boerderijen bestaan ook in Frankrijk, maar niet op deze schaal. Zonder Owen zou het aanbod op Bali veel beperkter zijn en zeker niet te vergelijken zijn met dat van de Ardèche. Zonder hem hadden we onze typische Likoké-gerechten niet kunnen verhuizen naar Bali. Maar dan waren we natuurlijk aan de slag gegaan met ingrediënten die we niet in de Ardèche kunnen vinden. Dat is wat ik bewonder aan de keuken van Nic: hij creëert een schitterende mix tussen de Europese en Indonesische keuken. Het is vergelijkbaar met wat we bij Likoké doen, waar we een Franse keuken met Afrikaanse invloeden serveren. Het is belangrijk om plaatselijke invloeden in je keuken te verwerken. Voor elk vertrouwd ingrediënt dat je moet opofferen, komt er iets nieuws in de plaats.





rujak 10 PERSONEN foie gras

NIC VANDERBEEKEN

TERRINE VAN FOIE GRAS

1 volledige foie gras
4 eetlepels Pino de Bali (*of port als alternatief*)
1 theelepel zout
½ theelepel witte peper

Maak de foie gras schoon en verwijder alle aders. Laat een nacht marineren in de Pino de Bali met het zout en de peper. Kook 25 minuten sous vide op 65 °C. Koel af in koud water. Verwijder het vet en rol de foie gras op.

RUJAKSAUS

60 g palmsuiker
60 g tamarinde
5 rode chilipepers, van de zaadjes ontdaan
1 g zout
50 ml water

Meng de palmsuiker, de tamarinde, de rode chilipepers en het zout. Voeg het water toe. Breng aan de kook, laat even doorkoken en laat wat afkoelen. Zeef en laat verder afkoelen.

KLOEWAKSAUS

200 g kloewak (*verkrijgbaar in Aziatische supermarkten*)
200 g Pino de Bali (*of port als alternatief*)
1 rode chilipeper, ontdaan van de zaadjes
2 sjalotten

Voeg de kloewak toe aan de Pino De Bali en breng aan de kook met de chilipeper en de sjalotten. Haal het vruchtvlees uit de noten, mix het en zeef.

APPEL-KOMKOMMERCLOULIS

125 g sap van groene appel
125 g komkommersap
3 g agar agar
3 g gellan

Meng het appelsap en het komkommersap en breng het mengsel aan de kook. Voeg de agar agar en de gellan toe. Mix en zeef.

MANGOCLOULIS

250 g coulis van mango
2 g Xantana

Breng de mangocoulis aan de kook en voeg de Xantana toe. Mix en zeef.

ANANASCLOULIS

1 rijpe ananas, geschild
50 g suiker
50 g rijstazijn
2 g Xantana

Kook de ananas zacht met de suiker en de rijstazijn. Mix en voeg de Xantana toe.

CRUMBLE VAN PEPERKOEK

100 g zachte boter
100 g palmsuiker
100 g bloem
100 g amandelpoeder
30 g peperkoekkruiden
2 g zout

Meng alle ingrediënten en bak gedurende 15 minuten in een oven op 160 °C. Laat afkoelen en verkrumel.

AFWERKING

Giet alle sauzen en coulis in een dresseerring op het bord. Laat opstijven. Zet de foie gras in het midden en werk af met de crumble van peperkoek.



ikan isi tahu 10 PERSONEN met rica-ricasaus

NIC VANDERBEEKEN

VISROL

1 kg goudmakreelfilet *(of een andere witte vis)*
250 g tofoe
peper
zout
5 tijgergarnalen

Klop de visfilets plat. Mix de tofoe met wat peper en zout. Spreid de tofoemix uit op de vis. Verdeel ook de garnalen gelijkmatig over de visfilets. Rol het geheel op en pocheer gedurende 6 minuten.

RICARICASAUS

60 g sjalotten
20 g knoflook
10 g gember
120 g rode chili
60 g kemirinoot
(kan vervangen worden door macadamianoten)
10 g kurkuma
2 salamblaadjes
(verkrijgbaar in Aziatische supermarkten, kan vervangen worden door laurier)
400 g tomaten, in stukken gesneden
120 g rodechilisap
500 g kokosmelk

Doe de sjalotten, knoflook, gember, chili, kemirinoot en kurkuma in een vijzel en maal fijn. Bak deze mengeling in olie. Voeg de salamblaadjes, de tomaten en het chilisap toe. Voeg op het einde ook de kokosmelk toe. Roer goed door. Verwijder de salamblaadjes en zeef de saus.

VENKELSCHUIM

150 g venkel
2 dl kippenfond
3 dl melk

Bereid de venkel samen met de kippenfond en de melk sous vide gedurende 2 uur op een temperatuur van 85 °C. Zeef en schuim op met een mixer.

AFWERKING

Serveer de rica-ricasaus op het bord. Leg er een snede van de visrol op en werk af met het venkelschuim.