

'Bik uit blik is fantastisch lekker'

Willem Asaert, gerenommeerd culinair recensent, promoot ingemaakte voeding

Een boek voor wie een talent heeft om te eten, maar niet om te koken. Dat is 'Kook ze! Niet!', een bundel met recepten voor eten uit blik. Culinair recensent Willem Asaert geeft er zijn aanbevelingen. 'Voedsel uit een bokaal is geen schande. Integendeel, het kan zelfs fantastisch lekker zijn.'

GLYNIS PROCUREUR

Een ex-chef en gerenommeerd culinair journalist die conservenvoeding promoot: het is moeilijk te geloven. Willem Asaert, een van de meest invloedrijke culinaire pennen van ons land en lid van de internationale jury die de vijftig beste restaurants kiest, zegt dat er niets mis is met bik uit blik. 'Sterker nog. Sommige dingen zijn alleen lekker als ze uit een pot komen.'

Zoals peren op siroop. Klinkt afschuwelijk, maar niets is minder waar. 'Het is een prachtig product. Heerlijk wanneer de peren gekoeld zijn en geserveerd worden met *pain de Strasbourg* of gehaktbrood. Hun aparte textuur en zoete smaak gaan perfect samen met het hartige van gegaard gehakt. Even met de pepermolen erover en je hebt een fantastisch gerecht.'

Zwan-worstjes

Het zijn uitspraken die voorstanders van de pure keuken op hun achterste poten doen staan. 'Je mag zo'n peer uit een bokaal dan ook niet vergelijken met een klassieke peer', zegt Asaert. 'Dat fruit is gepocheerd en doordrenkt van siroop, waardoor het een eigen identiteit krijgt. Absoluut niet te ver-

warren met verse producten. Als recensenten krijgen we vaak de kritiek dat we alleen dure, verse bereidingen goed vinden. Dat is dus niet waar.'

Behalve peren op siroop doen ook cashewnoten, tv-worstjes, cornedbeef en sardienen de culinaire journalist watertanden. 'Zeker dat laatste. Hoe langer je sardienen bewaart, hoe beter ze worden. Tien jaar blikrijping is ideaal. *Sardinofielen* draaien hun blik zelfs elke drie maanden om. Zodat de bovenste visjes niet uitdrogen.'

Luiwijkeneten

Hoewel sommige Franse brasseries speciale borden kopen om blikvoeding te presenteren, is het niet de bedoeling dat onze restaurants voortaan conserven serveren. 'Integendeel,

Blikken horen in de huiskuken. Voor chef-koks is het absoluut af te raden, tenzij ze er een toegevoegde waarde aan geven. Waarom betaal je anders btw? Een eerlijke vermelding is in dat geval ook noodzakelijk.'

Het culinair boekazine - een combinatie van een boek en een magazine - *Kook ze! Niet!* brengt dan ook alleen recepten voor de thuisconsument. Al is 'recept' veel gezegd. 'Haal het blik uit de antidiefstalverpakking', lezen we op pagina 7. 'Behandel zoals een ordinaar blik.' Einde recept.

'Er zitten inderdaad een paar kwinkslagen in', zegt voedsel-fotograaf Tony Le Duc die het kookboek ontworpen heeft. 'In dit nummer promoten we soms echt *luiwijkeneten*. Toch staan er ook ingewikkelde technieken in zoals drogen, pekelen of



Japanse makreel, vers uit het blik. Foto: Tony Le Duc



Foto: Photo News

Een culinair hoogstandje: cornedbeef!

Foto: Tony Le Duc



Chatka krab: van het blik op het bord.

Foto: Tony Le Duc



WILLEM ASAERT
culinair recensent

Sardinofielen draaien hun blik elke drie maanden om. Zodat de bovenste visjes niet uitdrogen

koud marinieren. Het belangrijkste is dat er in dit nummer van *Kook ze!* geen fornuis aan te pas komt. En daar zijn we in glansrijk in geslaagd. Kook ze niet, dus.'

INFO
www.kookze.be

Foto: gbr

