

> 29 De fles van Frank

Wijn in de
ker of niet?

> 28
ontberoeop

an Hemeledonck



UIT DE GIDSEN

Jan Verhelst is lid van 'Les Jeunes Restaurateurs d'Europe'

DE OORSPRONG

Lotus Root

Waar haalt Jan Verhelst zijn geprefereerde wasabi?

Luc Hoornaert reist voortdurend de wereld af, op zoek naar bijzondere wijnen en producten. Die levert hij aan een beperkt aantal topzaken. Jan Verhelst van Lotus Root in Eke koopt van hem sinds kort de bijna onvindbare echte wasabi, die hij nog kent van toen hij in de VS kookte.

TEKST: BERT VOET FOTO: KRIS VLEGELS

Na een degelijke opleiding in Koksijde verbleef Jan Verhelst van 1997 tot 2001 in Californië. Hij kookte er bij een Japanner, in de Zuidoost-Aziatische keuken van een dame uit Singapore en in een veeleer klassiek Frans-Californisch restaurant. 'Het was allerminst de bedoeling de Belgische keuken daar te gaan promoten', vertelt hij. 'Ik wilde er mijn klassieke opleiding versmelten met andere dingen en een aparte invalshoek ontwikkelen. Het waren goede adressen waar ik werkte, ik heb veel geleerd van die mensen.'

'Kort voor ik terugkwam, leerde ik Luc Hoornaert kennen als invoerder van Californische wijnen in Europa. Hij is altijd een foodie en een productfreak geweest, reist heel veel en kent overal zijn weg. In zijn zaak Swaffou werken ze met hun drieën. Luc zoekt altijd de mens achter het product. Soms levert hij heel speciale dingen. Maar met veel producten is het aanbod beperkt. En op is op.'

'Sinds kort heeft hij ook contacten in Japan. Hij zoekt daar dan bijvoorbeeld een specifieke soort biologisch geteelde rijst, die hij meekrijgt in een zak met een knoop erin. Dan is het een heel gedoe om iemand te vinden die een EU-conforme verpakking kan aanbieden.'

'Uit Japan heb ik nu ook echte wasabi. De meeste mensen kennen mierikswortel met Chinese mosterd en een kleurstof als wasabi. Ook de uit Japan geïmporteerde wasabi is meestal die zogeheten westerse wasabi. Je koopt hem als een poeder dat je met wat water tot een pasta plet, of als

een pasta die kant-en-klaar in een tube zit. Als je daar een kilo ineens van moet bereiden, prikt dat heel erg in je ogen. In Californië lieten we dat doen door nieuwelingen in de keuken, bij wijze van vuurdoop. Ik gebruik het ook hoor, want de echte wasabi is niet altijd voorhanden.'

'Die echte wasabi leerde ik ook in Californië kennen. Het is de wortel van de *Wasabia japonica*. Die groeit in of vlak bij het water in de beddingen van koude stromen in Japan. Die aquatische of semiaquatische variant heet sawa-wasabi. Hij wordt ook als oka-wasabi in de velden geteeld, al is die van mindere kwaliteit.'

'Onlangs kon ik voor het eerst vijf wortels kopen van Luc. Goedkoop zijn ze niet: ik betaalde 19 euro voor een wortel van 90 gram. Het blijft een pittige bedoening, maar hij is minder agressief, fijner, frisser en wat zoeter dan die westerse wasabi. En hij vervliegt vrij snel in de mond en de neus, zodat je niet minutenlang de tranen in de ogen hebt. Je moet de wasabi wel heel vers raspen, want na een kwartier is er al veel aroma weg.'

'Mijn keuken is erg persoonlijk, en een mix van smaken en invloeden. Het opschrift 'California inspired' is zeer belangrijk, want daar heb ik mijn stijl gevonden. En Californië ligt bij wijze van spreken op een boogschuit van Japan, dus heb je ook Japanse toetsen. Maar andere Aziatische regio's komen hier net zo goed aan bod, net als de mediterrane keuken, wat dan klassiek heet. Ik gebruik wasabi bij de Japanse klassiekers met sushi en sashimi, maar ook bij andere dingen. Onlangs maakte ik kalfslende met gefrituurde uienringen, een wittebonenpuree en een lak van soja, waaraan ik een frisse toets toevoegde door hem te bestuiven met paneermeel en gedroogde limoen. Op het kalfsvlees kwam dan wat vers geraspte wasabi.' **S**

Lotus Root, Stationsstraat 33, 9810 Eke-Nazareth, tel. 09/280.0777, www.lotusroot.net

Luc Hoornaert - Swaffou, 0475/80.04.14, www.swaffou.com