

PITTIIG IJS

'EÉN BOLLETJE KNOFLOOKIJS GRAAG.' RARE BESTELLING? NEE HOOR. FOODSTYLISTE EN CHEF-KOK CLAARTJE LINDHOUT COMBI-NEERT GRAAG ONVERWACHTE SMAKEN. "IK HOUD VAN SMAAK-MAKERS, ZOALS KNOFLOOK EN RODE PEPER. OOK IN IJS DOEN ZE HET GOED."

FOTOGRAFIE DAAN BRAND
TEKST TASJA KONING

KNOFLOOK ROOM IJS

Halve bol gepofte knoflook
200 ml melk
300 ml slagroom
75 gr suiker

Verwarm in een pannetje de melk en de slagroom. Laat de knoflook daar 20 minuten op laag vuur in trekken. Voeg de suiker toe en breng al roerend aan de kook. Laat het mengsel afkoelen en giet in de ijsmachine.



RODE PEPER & CITROEN ROOMIJS

1 rode peper
400 ml melk
600 ml slagroom
250 gr suiker
Sap en geraspte schil van 1 citroen

Voor het rode peper roomijs: verwarm in een pannetje 200 ml melk en 300 ml slagroom. Snijd het pepertje in de lengte doormidden en laat 20 minuten mee trekken. Voeg 175 gr suiker toe en breng het room-melkmengsel al roerend aan de kook. Zeef het mengsel en laat het afkoelen en giet het vervolgens in de ijsmachine om hier ijs van te draaien.

Voor het citroen roomijs: citroensap, schil en 75 gr suiker mengen tot de suiker is opgelost. De resterende slagroom lobbijg kloppen. Dit mengen en langzaam, al roerend de rest van de melk toevoegen. Laten dit mengsel afkoelen en giet het vervolgens in de ijsmachine om er ijs van te draaien. Voor een milde smaak kun je het peper- en citroenijs apart serveren. Wie een echte smaakexplosie wil ervaren, kan beide ijsjes samenvoegen. Laat dit spannende mengsel opnieuw minimaal 1 uur in de vriezer opstijven en schep dan een heerlijke bol peper-citroen ijs.



DROP ROZEMARIJN IJS

200 ml water
100 ml dropsiroop
150 gr suiker
4 takjes rozemarijn
200 ml yoghurt

Verwarm 100 ml water en 50 gr suiker in een pannetje totdat de suiker is opgelost. Meng dit samen met de dropsiroop en laat afkoelen.

Verwarm de rest van de suiker en het water en kneus de rozemarijntakjes en laat dit 20 minuten trekken op laag vuur samen met het suikerwater.

Laat afkoelen en verwijder de rozemarijn. Meng deze mengsels met de yoghurt. Schenk eerst 1 ijsmix in een ijsvorm en laat dit bevroren om vervolgens de andere ijsmix toe te voegen.





'IK CREËER GRAAG LANDSCHAPPEN VAN ETEN'

V"Voor mij is eten meer dan voedsel. Je kunt een aardappel als aardappel benaderen, maar je blik verandert door hem op een andere manier te presenteren. Als een stilleven bijvoorbeeld. Dan valt ineens de vergankelijkheid op en realiseer je je dat alles voorbij gaat.

Van werken als chef in allerlei restaurants heb ik me steeds meer toegelegd op mijn passie, foodstyling. Ik wilde echter eerst het ambacht van het koken onder de knie hebben, want bij foodstyling is de bereiding minstens zo belangrijk. Momenteel creëer ik graag foodscapes: landschappen van eten. Ik zie het als mijn handtekening. Zo heb ik ooit voor Volkskrant Magazine de vier jaargetijden vormgegeven. Heerlijk om op die manier creatief bezig te zijn. Toch zou ik dat niet elke dag kunnen. Het zou me uitputten. Commercieel werk zie ik als een verfrissende tegenhanger: vanwege de voorwaarden waaraan iets moet voldoen, kom je tot andere oplossingen. Zo blijf je jezelf continu opnieuw uitvinden."

PARADOX

"Met foodstyling vertel ik door de vorm van het eten een verhaal. Van tevoren bedenk ik een concept en denk ik na over de uitvoering. Soms is het net scheikunde met al die technieken. Zeker bij ijs komt heel wat kijken, want als alles klaar is voor de fotografie en het ijs druppelt vervolgens niet zoals ik bedacht had, moet ik het verhaal ter plekke aanpassen. Ik houd dus altijd oog voor wat er gebeurt tijdens de uitvoering.

In deze ijssmaken zie ik hoe mijn eigen smaak in de jaren veranderd is: van zoet naar hartig en spicy. Bij het knoflookijs proef je overigens geen rauwe bol knoflook, hoor. Doordat de knoflook gepoft is, is het veel zachter van smaak. De combinatie van citroen met rode peper is juist weer een paradox: een heet ijsje dat toch koelt. Grappig toch? Rozemarijn is voor mij onlosmakelijk verbonden met vroeger, de familievakanties in Frankrijk, en de combinatie met drop is echt heel verrassend. Nee, aan inspiratie geen gebrek. Die komt overal vandaan: van een mooie film tot dingen die ik zie op straat. Zoals de rode brandkraan bij mij om de hoek waar allerlei onkruid tegenaan groeit. Prachtig vind ik dat! Maar wat ik ook doe of bedenk, het draait altijd om eten."



CLAARTJE IN HET KORT

Claartje Lindhout (1973) begint op haar 27e met koken. Als echte autodidact leert ze het vak door op veel verschillende plekken te werken, waaronder bij sterrenrestaurant Vermeer. Zo werkt ze zich op tot chef. Al die tijd is ze ook bezig met foodstyling: het presenteren van eten. Vanaf 2007 legt ze zich hier volledig op toe, in zowel creatieve als commerciële opdrachten (zoals bijvoorbeeld voor Heinz, Gall & Gall en Unox).

claartjelindhout.com