

OVER DE GRENZEN
MET CHEF-KOK

Edwin Soumang

Het begon met een redelijk vaag Instagram berichtje of Edwin wilde komen koken in de Armeense hoofdstad Yerevan tijdens het foodfestival. Op dagelijkse basis komen er bij sterrenrestaurant ONE in Roermond relatief veel van dit soort berichten binnen van over de hele wereld. Meestal staan die in het teken van sollicitaties van jonge en ambitieuze chefs of van bedrijven die hun product willen slijten aan eigenaar en chef-kok Edwin Soumang. Hij probeert deze berichten zo vaak mogelijk te beantwoorden, zo ook het bericht uit Armenië. Na een beetje over en weer te hebben gestuurd, bleek dat de wens om Edwin als gastchef uit te nodigen authentiek was en dat kosten nog moeite gespaard zouden worden om zijn komst naar Armenië te realiseren.

TEKST: JOSEFIEN BOUW | FOTO'S: JOSEFIEN BOUW & ARMEN AGHAYAN

“VANAF HET EERSTE MOMENT WAS TE VOELEN WAT DE ARMEENSE CULTUUR NU ECHT TYPEERT: GASTVRIJHEID EN WARMTE”

GASTVRIJHEID

En zo begon het avontuur. Op maandag 29 november stapte Edwin op het vliegtuig met als eindbestemming Yerevan. De hoofdstad van een land waar hij eigenlijk niet erg veel over wist. Het reisadvies was alvast positief, dus dat was in ieder geval een goed begin. Na een kleine vertraging en gemiste vlucht in Moskou kwam hij enkele uren later dan verwacht aan op de luchthaven, waar een heus welkomstcomité hem op stond te wachten. Vanaf het eerste moment was te voelen wat écht typerend is voor de Armeense cultuur: gastvrijheid en warmte. Zelden voelde hij zich op een plek zo hartelijk welkom. Ook het uitgezochte hotel was een voltreffer en deed zijn slogan ‘The Authentic Armenian Experience’ alle eer aan. Als lezer stelt u zich nu misschien iets heel anders voor maar het Tufenkian Heritage Hotel heeft niet voor niets publicaties gehad in de New York Times en meerdere befaamde reismagazines.

ONTBIJT

Na een iéts te korte nachtrust werd Edwin de dag nadien opgewacht door een chauffeur en de Engelstalige medewerkster, die hem gedurende zijn hele verblijf zou vergezellen. De eerste stop van de dag, een Armenian breakfast bij Lavash Restaurant, was alvast een stevige. Het ontbijt is een maaltijd die Armeniërs maar al te graag erg serieus nemen. Hartig, zoet, warm en koud, één ding is zeker: men zal niet met honger van tafel gaan. Het ontbijt dient dan ook om de hele dag energie te geven, of het nu gegeten wordt in één van de vele restaurants die Yerevan rijk

is of op traditionele wijze bij familie thuis. Een koffie om te bekomen van de korte nacht mocht niet ontbreken. Altijd spannend wat je krijgt wanneer je in een land een koffie vraagt. Zo ook in Armenië. Armeense koffie is een ‘straf bakkie’ en wordt net zoals Turkse of Oosterse koffie bereid in de cezve, een typische kan van koper en messing met een lange steel.

PRIMEUR

Na het ontbijt stond een eerste kennismaking gepland met het keukenteam van Sherep Restaurant, waar op vrijdag het diner voor zestig gasten gepland stond. Voor de chefs daar natuurlijk een erg spannend moment, want Edwin was de eerste Michelinchef ooit die kwam koken in hun restaurant. Eén ding werd al snel duidelijk, Armeniërs houden van eten én van goede porties. Alleszins, ze bestellen graag genoeg.

Bovendien wordt er ook op elk uur van de dag gegeten en zat het restaurant waar Edwin ging koken, bijna klokje rond, vol met hongerige gasten. Na een kort ideeënronde werd al snel duidelijk dat, hoewel het een enorm restaurant is, ze niet over hetzelfde materiaal beschikken als een doorsnee ‘Westerse’ horecazaak en dat een sous-vide systeem toch wel noodzakelijk ging zijn om het diner tot een succes te maken.





GUMI SHUKA FOODMARKET

Ook de ingrediënten waarmee gekookt wordt zijn, niet verrassend, anders dan wat Edwin gewend was. Een bezoek aan de markt leek een goed idee om te kijken wat er allemaal voor handen was om mee aan de slag te gaan. Gumi Shuka is een fantastische lokale foodmarket waar je je ogen als buitenlander meer dan de kost kan geven. Stukken prachtig opgeblonken fruit, specerijenkraampjes, stands met gedroogd fruit, koffie-kraampjes, slagers en bakkers die allemaal hun eigen producten klaarmaken. Het is een levendige plek boordevol bedrijvigheid en drukte, met misschien wel meer dan 150 foodstalletjes waar elk gepresenteerd product er prachtig geschikt bij ligt.

“IEDEREEN LEEK ZICHTBAAR TE GENIETEN VAN DE VERRASSENDE SMAKEN DIE EDWIN HEN SERVEERDE”

KALFSWANGETJES

Op basis van alle beschikbare producten kon Edwin zich stilaan het menu voor de geest halen en preciseren wat hij zou willen serveren. Eén ding was hem al opgevallen. Armenen eten hun vlees graag (lees: altijd) ‘well done’ gebakken of gegrild op de barbecue en ook in dit geval zijn de porties meestal stevig. Met het diner op vrijdag in het vooruitzicht leek het Edwin wel leuk om de gasten die kwamen toch een beetje uit hun comfortzone te halen. En hoe doe je dat beter dan door een stukje van het rund te serveren dat ze daar eigenlijk niet gebruiken, de veal cheeks, ook wel

kalfswangetjes genoemd. Hij wordt meegenomen naar de beste slager van de markt, demonstreert waar die wangetjes zitten en legt exact uit wat hij nodig heeft voor het gerecht. De slager belooft dat het goedkomt en dat de gevraagde hoeveelheid tijdig klaarligt. Edwin neemt alvast een paar wangetjes samen met de rest van de boodschappen mee zodat hij kan experimenteren met het gerecht. Nu 95 procent van het menu vaststaat en de producten gekozen zijn, kan Edwin samen met pastry chef Anahit, chef Garik en een half leger aan keukenmedewerkers aan de slag.

DINER

Het hoogtepunt van de trip was natuurlijk het diner voor de gasten. Op de betreffende vrijdagavond was de sfeer opgewonden. Op een positieve manier, want er kon die avond eindelijk gegeten en geproefd worden. De vraag of het in de smaak zou vallen bij de Armenen zou snel een antwoord krijgen. Een hoop journalisten en fotografen verzamelden zich in de keuken om elke beweging vast te leggen. De gasten waren divers. Zo had een deel van de gasten gereserveerd en bestond een ander deel uit genodigden van het Yerevan Food Fest. De verwachtingen waren hooggespannen. Gelukkig hoefde men niet lang in spanning te wachten voordat de prachtige gerechten op tafel verschenen. Op het menu onder de ‘Crazy Armenian Lemon Tart’, een gerecht dat Edwin speciaal voor Sherep Restaurant creëerde. Terwijl de avond voorbij vloog, leken alle aanwezigen zichtbaar



te genieten van de verrassende smaken die de patron-cuisinier van Restaurant ONE hen serveerde. Missie geslaagd en de verwachtingen méér dan waargemaakt.

KHASH

Zaterdagochtend stond de terugvlucht op het programma, maar Edwin mocht niet naar huis voordat hij de traditionele Khash had geproefd. Khash is een traditioneel gerecht, of liever soep, die Armenen bij voorkeur in het weekend én vroeg in de ochtend eten. Het is gemaakt van varkenspoten en water en moet lang gekookt worden, alvorens het geserveerd wordt. Koken in het Armeens is 'khashel', waar ook het woord 'khash' vandaan komt. Dit gerecht past perfect bij koud weer en dat is de reden waarom Armeniërs zeggen dat het te eten is op elke maand met de letter 'r' in de naam. Edwin zal dit gerecht, overigens net zoals de hele trip, niet snel vergeten. Een bijzondere ervaring aan het eind van de prachtige reis. Khash wordt geserveerd met gedroogd Lavash brood (een gistloos platbrood dat gemaakt wordt in een ondergrondse tonir), knoflookolie, zout en een aantal bijgerechten die een must zijn op Khash-tafels, zoals augurken, radijs en kruiden. Eerst moet naar eigen smaak zout toegevoegd worden, dan knoflookolie en nadien wordt gedroogde Lavash erover verkruid. Een shotje wodka en bij voorkeur de moerbij-wodka mag ook niet ontbreken. Daarom adviseren wij u om geen Khash te eten op de dag dat u nog moet vliegen, zoals wij wel deden.



ARMEENSE LAVASH

Lavash is een gistloos platbrood dat van oorsprong uit Armenië komt en populair is in de Armeense regio van de Kaukasus (Armenië, Azerbeidjan), Iran en Turkije. Traditioneel wordt het gemaakt in de ondergrondse tonir, een oven vergelijkbaar met een tandoori. Dit flinterdunne platbrood wordt al duizenden jaren op dezelfde, traditionele manier gebakken en alleen al het bakproces is een spektakel op zich. Tijdens het maken van Lavash zit men met het onderlijf in een soort gat in de grond, waardoor men goed bij zowel het werkblad als de oven kan komen. Men begint met het uitrollen van het deeg, wat enkel uit bloem, water en zout bestaat, tot een soort discus. Vervolgens wordt het deeg al slaand of zwierend tussen de handen bewogen tot er een grote, dunne, elastische lap ontstaat. Maar dan komt het moeilijkste: het deeg moet nu aan de wand van de tonir geplakt worden.



LAVASH, DO TRY THIS AT HOME

Als u eenmaal hebt geprobeerd om Armeense Lavash via dit recept te bereiden, zult u het nooit meer in de winkel willen kopen. Waarom zou u immers geld uitgeven als u Lavash super snel met slechts drie ingrediënten thuis kunt bakken in uw eigen oven? Het enige dat u hoeft te doen is uw oven voorverwarmen tot de maximale temperatuur. Hoe hoger de temperatuur, hoe sneller de Lavash wordt gebakken en hoe minder vocht deze zal verliezen. Zo blijft deze lekker zacht.

INGREDIËNTEN (VOOR 3 À 4 PORTIES)

- 200 milliliter warm water
- 3 kopjes meel
- 1 theelepel zout

BEREIDINGSWIJZE

Doe het zout met de bloem in een kom, maak een kleine trechter in het midden en giet daar het warm gekookt water in. Kneed zacht het deeg, het moet vrij elastisch zijn, maar niet strak en laat het nadien 10 à 15 minuten rusten. Rol het deeg heel dun uit, slechts enkele millimeters dik, en leg het op een bakplaat bedekt met bakpapier. Bak Lavash in een voorverwarmde oven op 250-300 graden gedurende 12-15 minuten. Verwijder het vervolgens uit de oven en bedek het met een schone, vochtige handdoek en laat het 10 minuten staan. Klaar!

LAVASH KOEKJE

- 1 Lavash brood
- 20 gram poedersuiker

Lavash brood uitsteken in mooie rondjes. Rondjes bestrooien met poedersuiker en in een voorverwarmde oven krokant bakken op 160 graden Celsius in ongeveer 7 minuten.

CRAZY ARMENIAN LEMON TART

Zoals reeds eerder verteld in het verhaal, werd Edwin uitgenodigd in Armenië om samen te koken met de chef van Sherep restaurant. Armenië is een land van mooie tradities en zo ook deze traditie. Er werd aan Edwin gevraagd om één gerecht te ontwikkelen speciaal voor Sherep, één dat na zijn vertrek dan ook een vaste plaats op de kaart zou krijgen. En zo gezegd zo gedaan. Momenteel smullen de mensen in Yerevan dus nog ieder dag na van het heerlijke gerecht. De Crazy Armenian Lemon Tart. Het is niet moeilijk en bevat ook het traditionele Armeense Lavash Brood.

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN) LEMON CURD

- 2 stuks hele eieren
- 200 gram boter in blokjes
- 50 gram suiker
- 80 gram citroensap

Alle ingrediënten mengen en au bain marie kloppend verwarmen totdat er een mooie binding verkregen is. Direct af laten koelen en in een spuitzak doen.

MERINGUE

- 30 gram suiker
- 30 gram poedersuiker
- 30 gram gepasteuriseerd eiwit

Eiwit met de suiker en poedersuiker luchtig kloppen in een keukenmachine. Opspuiten in mooie dopjes en drogen in de oven op 50 graden Celsius voor een paar uur.

CITROENGEL

- 50 gram citroensap
- 70 gram water
- 30 gram suiker
- 3 gram agar-agar

Alles mengen en in een pan aan de kook brengen. Af laten koelen en de koude gelei in een blender glad draaien tot een mooie gel.



ROOD FRUIT COMPOTE

- 150 gram rood fruit
- 100 gram geleisuiker
- 2 stuks steranijs
- 1 stokje vanille

Fruit goed wassen en naar wens snijden. Alles mengen en koken. Vanille en steranijs verwijderen voor het serveren.

SAMENSTELLING

Spuit onderin een glas de lemon curd. Schep de compote hierop en daarop een meringue. Spuit op het Lavash-koekje dopjes lemon curd en citroengel. Garneer met de meringue en eventueel mint blaadjes. Leg het koekje bovenop het glas. Gasten dienen het koekje eerst met de lepel kapot te slaan zodat het in het glas valt. Enjoy. ■