

ONE ABROAD

Edwin
Soumang in
Santorini

Koken op verschillende plekken in de wereld. Het is iets dat Edwin Soumang vooral in zijn jongere (lees: twintiger jaren) veel deed. Zijn culinaire carrière bracht hem al van Frankrijk en Engeland en van Ibiza tot zelfs Australië, waar hij werkte in meerdere toprestaurants. Vandaag de dag reist hij minder, voornamelijk vanwege het succes van zijn eigen restaurant in Nederland, Restaurant ONE.

TEKST: JOSEFIEN BOUW | FOTO'S: JOSEFIEN BOUW



“KOKEN OP LOCATIE IN HET BUITENLAND BEGINT NATUURLIJK MET EEN GOEDE VOORBEREIDING”

koelboxen, in de hoop dat deze natuurlijk goed op hun bestemming aankomen. Zoiets is immers nooit een zekerheid. De ingrediënten die wél te verkrijgen waren, werden natuurlijk gewoon doorgegeven aan de keuken in Griekenland. Inktvis en mooie krab, geen enkel probleem in Santorini. Maar voordat we dit culinaire avontuur verder vertellen, eerst wat meer informatie over het prachtige eiland.

ZONSONDERGANG EN VULKAAN

Eén van de mooiste zonsondergangen ter wereld is te zien vanaf het Griekse eiland. Het hotel waar wij logeerden bevond zich net buiten het kleine sprookjesachtige dorp Oia (dat u eigenlijk uitspreekt als ie•jaa). Wanneer het tijd is voor de zonsondergang reppen volle bussen zich naar Oia om de gouden zonnestralen te bewonderen. Het is een drukke plek, zeker in de zomer. Veel smalle steegjes, toeristische winkels, restaurants en barretjes. De huizen en kerkjes zijn kleurrijk en bijzonder fotogeniek. De pasteltinten van de grotwoningen, de zogenaamde skafta, sieren fraai bij de strakblauwe lucht en de blauwe koepels van de vele kerkjes. Het ene huisje is zowaar nog mooier dan het andere en staat schitterend in contrast met de roodgekleurde rotsen.

Genoeg van de drukte in de straten? Dan is een boottocht per catamaran de perfecte ‘getaway’ en dé manier om Santorini, de vulkaan en de omliggende eilanden in alle rust te verkennen. Er werd ons verteld dat we Santorini niet mochten verlaten zonder een



SANTORINI FEITJES

Oppervlakte: 96 km²
Lengte: 17,6 km
Breedte: 2 tot 6 km
Kustlijn: 69 km
Hoogste punt: 567 meter
Oppervlakte wijnbouwgrond: 1400 ha
Bodem: vulkanisch; puimsteen, zand, vulkanisch as, fragmenten van zwarte lava
Klimaat: mediterraan; milde winters, koele zomers
Gemiddelde jaartemperatuur: 16,5° C
Neerslag per jaar: 350 mm



unieke catamarantrip en een aanbod daarvoor konden we dan ook niet afslaan. Wist u trouwens dat het eiland Santorini is ontstaan door een reusachtige vulkaanuitbarsting? In feite zijn Santorini en de vier eilandjes eromheen de overblijfselen van een gigantische kraterwand. Het is dan ook erg spannend om de vulkaan en het kleine onbewoonde eilandje Nea Kameni zelf te bekijken. Dat gaat natuurlijk uitstekend met een boot. Wij namen een duik in het naar zwavel ruikende water rondom de vulkaan, dat zou heel goed zijn voor de huid en gezondheid. De prachtige kustlijn, de gekleurde stranden die heel toepasselijk ‘red beach’, ‘white beach’ en ‘black beach’ heten. We gaven onze ogen goed de kost en kwamen tot de conclusie dat een boottocht een must is bij een bezoek aan Santorini.

WIJN OP SANTORINI

Ook voor de wijnliefhebber hebben we nog een leuk verhaal. Bij lekker eten hoort vanzelfsprekend een goed glas wijn en een lokaal wijntje proeven stond dan ook op de agenda. Het is een goed bewaard geheim dat Santorini - met dank aan de vruchtbare vulkanische grond - prima wijnen produceert. Wij bezochten de ‘Sigalas Winery’ net buiten Oia. Een wijnhuis met een rijke historie waar met passie wijn wordt gemaakt. Jaarlijks produceert het familiebedrijf maar liefst 300.000 flessen, die ook internationaal erg in trek zijn. Slechts 40 procent van de jaarlijkse productie van Sigalas wordt op het vulkaaneiland zelf verkocht. Vooral de witte wijnen zijn popu-





lair en worden voornamelijk gemaakt van de Assyrtiko, Athiri en Aidani, waarvan de Assyrtiko misschien wel de bekendste druivensoort is.

Omdat Santorini, Assyrtiko's thuisland, zo droog en winderig is, heeft men de druif van het begin af aan moeten beschermen. Dit gebeurt door middel van een speciale snoeiwijze, waarbij de takken tot een nest worden gevormd, net boven de grond. In dit 'mandje' liggen de druiventrossen veilig. Tevens houdt deze methode het vocht langer vast, want regen is zeldzaam op het eiland. De meeste stokken zijn zestig jaar en ouder, sommige zelfs honderd jaar oud. Bovendien zijn de wijnstokken niet geënt op Amerikaanse onderstokken, want Santorini werd nooit geteisterd door de druifluisepidemie, waarschijnlijk dankzij de zanderige vulkaanbodem. De opbrengst is heel laag, maar de kwaliteit van de druiven is hoog.

EDWIN BIJ ELEMENTS

Zomerse temperaturen, een prachtige setting en een uitverkocht restaurant met enthousiaste gasten van over de hele wereld. Het zijn de ultieme ingrediënten voor een fantastische zomeravond. De gasten werden welkom geheten en de bartender van het restaurant

maakte heerlijke cocktails, terwijl iedereen genoot van een prachtige zonsondergang. Toen de zon diep in de zee was gezakt, was het tijd om aan tafel te gaan en de eerste amuses te serveren. Wat volgde was een vijfgangenmenu met enkele ONE 'classics'. De eerste gang, ONE's summer salad met pulpo, chorizo, bonen en yuzu, viel al snel in de smaak. De tweede gang bestond uit kingkrab, gember, selder en tomaat en in de derde gang speelden baby artisjokjes de hoofdrol, afgewerkt met bloemetjes en kruiden uit de moestuin van ONE én Anna Dutch Caviar. So far so good. In de voorlaatste gang serveerde Edwin kalfshaas, mooi rosé, fijn en boterzacht, met kappertjes en olijven en ONE's eigen mosterd. Het oordeel van de gasten: 'om de vingers bij af te likken'. Last but not least: bij het serveren van het dessert was het tijd om de smartphone uit de tas te halen. De meest Instagram-waardige gang van het menu, ONE's golden appeltje, is niet alleen heerlijk van smaak, het ziet er ook nog eens spectaculair uit. En tot slot: koffie, thee en friandises. Iedereen was helemaal voldaan en gelukkig. En dat is waar Edwin het nog steeds elke dag opnieuw voor doet: mensen een waanzinnige ervaring bezorgen. Thanks for having us, Elements Restaurant & Canaves Oia Epitome. ■

GRIEKSE KEUKEN EN EEN GRIEKS RECEPT:

octopus en fava beans

Ook tijdens deze trip stond Edwin weer in de keuken met een lokale chef en dat was deze keer Stefatos die speciaal voor dit artikel zijn favoriete, authentieke Griekse gerecht met ons deelt: 'octopus en fava beans'. Favabonen zijn enorm populair op Santorini. Ondanks dat de naam anders doet vermoeden, behoort de favaboon tot de familie van de erwten. Vergelijk je de favaboon van Santorini met een andere boon, dan is er een opmerkelijk verschil in smaak. De favaboon heeft een vollere en zoetere smaak en een interessante textuur.



INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

- 1 octopus van circa 1 kg
- 1 kg fava bonen
- 300 gram ui
- 1 el suiker
- olijfolie
- zout en peper
- oregano

BEREIDINGSWIJZE

Kook de fava bonen in water tot ze week worden. Giet het water af en mix de fava bonen met olijfolie, peper en zout tot het een smeelige (humus-achtige) pasta wordt. Kook de octopus 40 minuten in water en laat uitlekken. Leg de octopus in een ovenschotel en overgiet deze royaal met olijfolie, een beetje suiker en oregano. Zet 6 minuten onder de grill en draai halverwege om. Snij de ui in reepjes en sauteer deze met olijfolie. Voeg opnieuw suiker toe, zodat ze karamelliseren. Blijf goed roeren tot ze volledig gebakken zijn. Serveer de octopus op het favabonen mengsel met daarbovenop de gekarameliseerde ajuin.

Απολαύστε το γεύμα σας
Eet smakelijk!