



DE CHEF & ZIJN

KEUKENMAATS

De jonge chef ALEX HANBUCKERS kent zijn klassiekers. In Auberge De Herborist experimenteert hij dan ook ongeremd met de nieuwste kooktechnieken:

"Om te koken, gaat er niets boven een set koperen potten en pannen, vertind binnenin. De warmte geleidt beter, je bakt mooier, sauzen zijn mooier. Bij frequent gebruik moet je ze wel opnieuw laten vertinnen.

Als kok kan ik ook niet zonder handdoek: met natte handen loop je meer risico op snijwonden. Draag hem aan je schort, niet over je schouder: na een tijdje wordt hij vuil en heb je een 'Picasso'.

Van de nieuwe keukensnufjes is een Thermomix mijn favoriet, een keukenrobot die weegt, mixt, kookt, stoomt. Ideaal voor soepjes en sauzen. Of verdeel een bloemkool in roosjes, doe ze in de machine met wat water en een snufje zout. 12 min. draaien op 80°C en je hebt een mooie pure bloemkoolmousse, met wat room erbij wordt hij fluweelzacht."

■ Auberge De Herborist, De Watermolen
15, 8200 Sint-Andries, 050/38.76.00,
www.aubergedeherborist.be