



TEKST Jeroen Wolfs **BEELD** Vincent van Dordrecht **RECEPT** Floris Versluijs/Naomi van Es

Wat de pot schaft

SMAAKmag. eet elke editie mee op een bijzondere werkplek in Rotterdam, achter deuren die doorgaans gesloten blijven. Dit keer prikken we een vorkje mee met het personeel van restaurant In de Keuken van Floris.



Een schat aan heerlijke geuren komt je tegemoet als je In de Keuken van Floris binnenloopt. Dit toprestaurant is gesitueerd aan de Honingerdijk in Kralingen. Op nog geen 80 vierkante meter vind je hier een waanzinnige open keuken met vier man brigade en daaromheen plaats voor maximaal 22 couverts. Met dit aantal kan hij de veilige afstand bewaken. Voor het coronatijdperk was er plek voor 40 gasten.

Het gaat hier allemaal net even anders dan in een traditionele keuken, dat merk je aan alles. Floris Versluijs (44) glimlacht bij de vergelijking dat hij eigenlijk uitsluitend serveert wat de pot schaft. In deze grote open keuken komen alle gasten namelijk tegelijkertijd binnen en dineren zij vervolgens hetzelfde negengangenmenu. Floris laat zelf vlees en vis voornamelijk staan: 'Ik noem mezelf geen vegetariër, ik voed mezelf plantaardig'. Zo ook in de personeelsmaaltijd, voordat de brigade voor de gasten de sterren van de hemel koken, genieten zij zelf vandaag van een vegetarische roti.

Floris Versluijs is geboren onder de rook van Rotterdam en moest van zijn ouders maar gaan werken toen hij op zijn 15^e van school werd gestuurd. „Dit kwam door een reeks van gebeurtenissen, die vooral met het niet volgen van gezag te maken hadden, laten we het daar maar op houden.“ Het schoppen tegen de gevestigde orde zat er al vroeg in bij Floris.

Zijn restaurant bestaat inmiddels ruim 14 jaar. Dat hij vroeger minder standvastig was, getuigt de enorme lijst van maar liefst 27 zaken waar hij in de 15 jaar daarvoor heeft gewerkt. Hierover zegt hij: 'Dat ging alle kanten op; van afwassen bij partycentrum De Theetuin in Rijsoord tot aardappels schillen bij Rustburg op Zuidplein'. Later, bij restaurant Land van Waas leert hij chef-kok Erik Huibers kennen.

„Erik heeft echt mijn ogen geopend. Op een dag stond ik een roerei te bakken, hij nam een

stukje en vroeg mij of ik het had geproefd,” vertelt Floris. 'Waarom maak je iets dat je niet hebt geproefd', vroeg de chef hem. Dit is een kantelpunt geweest voor Floris, hij verlegde zijn focus van uitgaan, drugs en vrouwen naar koken. Hij denkt nog regelmatig terug aan dit moment.

LOTUSWORTEL

Souschef Naomi van Es (25) is vanavond verantwoordelijk voor de personeelsmaaltijd. „Het is belangrijk om goed te eten voordat de gasten binnenkomen. Floris is dol op roti, dus hebben we samen een vegetarische variant gemaakt,“ vertelt de jonge kok enthousiast terwijl ze een schaal lotuswortel uit de koeling haalt. De lotuswortel komt uit de Aziatische keuken, de waterplant is door zijn structuur een geweldige vleesvervanger. Van Es: 'Gisteren heb ik de lotuswortel geschild en sous-vide gegaard, daarna geroosterd en gerookt op de bbq'.

Naast het bereiden van de personeelsmaaltijd is ze ook nog druk met de mise-en-place voor vanavond en voor later. Naomi heeft Hollandse kwartels voor zich: 'Ze hebben 2 weken aan een haak in de koeling gehangen. Nu haal ik de ingewanden eruit en vullen we ze met hooi, over 2 weken kunnen we ze dan serveren'. Floris haakt in: 'Tien jaar geleden heb ik in Gent een gerecht met duif gegeten dat op dezelfde manier was klaargemaakt, dat was echt onvergetelijk. Afgelopen januari liep ik stage in dit restaurant en vertelde de chef mij het recept. De cumarine in hooi zorgt voor een unieke aromatische smaak aan het gevogelte. Nu staat het bij mij op de kaart, maar dan met kwartels'.

WEGENS SUCCES GESLOTEN

Het restaurant is meerdere weken per jaar wegens succes gesloten. Om zichzelf te blijven inspireren maakt Floris dan prachtige reizen, is hij minimaal 10 dagen per jaar in de Champagnestreek en loopt hij korte stages

bij de culinaire wereldtop. Zo werkte hij drie weken bij Alinea in Chicago, Floris vertelt enthousiast: '60 koks voor 60 gasten, de militaire precisie was fascinerend om mee te maken'.

Zijn stage in 2009 bij Noma in Kopenhagen was het hoogtepunt. Dit restaurant is al diverse malen uitgeroepen tot het beste van de wereld. Versluijs vroeg meesterchef René Redzepi op een avond: 'Als je dan de allerbeste bent, hoe ga je dat vasthouden?' Hierop antwoordde de Deense kok dat hij geen idee had en niet zo ver vooruitkeek. De volgende ochtend tikte Redzepi hem op zijn schouder: 'Thank you so much for your question yesterday. You opened my eyes and kept me awake all night!'

Het is belangrijk om goed te eten voordat de gasten binnenkomen

HOLLANDSE GARNALEN

Op drie aan elkaar geschoven tafels wordt de pan met roti gezet, daarnaast de cassave, gerookte eitjes en de lotuswortel. De platen (soort aardappelpannenkoeken red.) waar de roti mee wordt gegeten, zijn omwille van de tijd niet zelf gemaakt, deze zijn afgehaald bij Rottidam op de Oostzeedijk.

„Ik vind de vegetarische keuken zeer spannend, maar het is wel een extra uitdaging om daarin te blijven onderscheiden,“ vertelt Floris. Al bij Erik Huibers ontwikkelde Floris zijn expertise op het gebied van groenten, hij heeft van hem geleerd om dit product centraal te zetten en zonder toevoegingen er iets speciaals van te maken.



Tijdens ons hele bezoek, zowel voor als na het eten is Floris druk met het pellen van Hollandse garnalen, hij heeft er 10 nodig per couvert voor een gerechtje van nog geen 3 centimeter groot. Later wordt dit gerecht opgemaakt en geproefd. Bovenop de dungseden pattisons ofwel tulbandpompoeën (soort ronde mini-courgettes red.) liggen de 10 garnaltjes. Het gerecht wordt afgemaakt met een reductie van kreeft en dille.

In het restaurant is een geweldige dynamiek voelbaar, niets is hier te gek. Leerling-kok Ruben Oosterhof (21) is vanuit de spoelkeuken doorgegroeid, hij staat linzen te vijzelen voor een miso als Floris een vork met zijn nieuwe garnalencreatie in zijn mond stopt. „Het is aan,” zegt Ruben tot Floris’ vreugde. „Ik vind het mooi dat Floris zich focust op producten en niet te veel wil verrijken met kruiden, room of olie. Zijn techniek en stijl is echt uniek,” oordeelt Ruben.

CHAMPAGNE-ARRANGEMENT

„Ik ben helemaal gek van champagnes,” bekennt Floris. „Als Erik Huibers en ik vroeger een goede avond hadden gedraaid, dan ging er een fles open.” Toen hij na de coronasluiting weer gasten kon ontvangen besloot hij samen met zijn sommelier om eerst de enorme voorraad exclusieve champagnes te gaan serveren. Het begeleidende champagne-arrangement was voor corona een optie, nu serveren ze uitsluitend champagnes.

„Waar proef je in Nederland voor 55 euro negen verschillende champagnes?” vraagt Floris zich hardop af. Het is vrijwel zeker dat ook als de voorraad op is, hij dit door wil zetten. Alle champagnes zijn afkomstig van kleine exclusieve huizen. Dat dit wederom een gewaagde zet is van de tegendraadse kok vindt hij alleen maar mooi. „De mooiste dingen in het leven bevinden zich vaak buiten de gebaande paden,” vertelt Floris. „Daar kun je nog verrast worden.” ✕

Vegetarische roti

VOOR 4 PERSONEN

ROTI

1 ui	4 eetlepels masala
½ teen knoflook	1 theelepel gemalen komijn
2 tomaten	1 eetlepel tomatensambal
1 kilo vastkokende aardappels	100 milliliter groentebouillon
½ kilo kousenband	zout

Hak de ui en knoflook fijn. Schil de aardappels en snij deze in vier grove gelijke stukken, spoel deze vervolgens af. Houd alles apart.

Bak in een grote pan de ui, knoflook en aardappels met olie aan. Voeg dan de masala en komijn toe, roer regelmatig en bak deze 4 minuten. Snijd ondertussen de tomaten in kwarten, voeg deze vervolgens toe aan de roti. Voeg de groentebouillon toe en laat de roti vervolgens met de deksel op de pan gaar stomen. Roer het geheel om de 5 minuten zachtjes om en kijk of het niet aanbakt maar goed stoomt. Snij ondertussen de kousenband in stukken van 3 centimeter. Als de aardappels in de pan na ongeveer 25 minuten net niet gaar zijn, voeg dan de kousenband toe en laat alles nog 10 tot 15 minuten pruttelen. De aardappels en kousenband mogen goed gaar zijn ofwel een deel mag nog grove stukken aardappel zijn maar een deel ook al een soort puree, zo wordt de roti ‘lekker smeug’. Voeg tot slot de tomatensambal toe naar smaak.

CASSAVE

½ cassave	250 milliliter water
½ ui	1 eetlepel tomatensambal
1 eetlepel masala	2 eetlepels ketjap manis

Schil de cassave, snijd deze in kwarten in grove repen. Fruit in een hoge pan de ui aan met de masala en giet het water erbij. Breng het aan de kook en kook de cassave zachtjes in de bouillon beetgaar in ongeveer 10 tot 15 minuten. Haal de cassave uit de bouillon en laat afkoelen. Bak de cassave hierna in een koekenpan en blus af met wat sambal en ketjap manis en glaceer de cassave.

LOTUSWORTEL

1 lotuswortel
50 milliliter sojasaus
tamarindepasta, naar smaak

Een dag van tevoren moet de lotuswortel worden geschild en sous-vide gegaard. Daarna zachtjes roosteren en roken op de bbq. Vervolgens vacumeren met de sojasaus en een nacht laten staan. Snijd de lotuswortel de volgende dag fijn als een soort stoofvleesstructuur en breng op smaak met tamarindepasta en een deel van de sojasaus uit de vacuümzak.

GEROOKT EITJE

4 eieren

Kook de eieren zacht gaar. Laat de eieren daarna volledig afkoelen onder stromend water en pel ze. Leg de eieren vervolgens op dezelfde bbq als de lotuswortel en rook onder lage temperatuur. Als de bbq erg heet is, schep je hier wat kolen uit om de temperatuur te laten zakken. Rook de eitjes circa twee minuten.