Alain
CARON

Toujours en route.
Omzwervingen van een Franse chef in Nederland

Geschreven door Ru de Groen

Copyright © Ru de Groen en Uitgeverij Rubinstein
Omslagontwerp: Margo Togni
Foto auteur: Mariëlle Kolmschot
Vormgeving binnenwerk: Margo Togni
Copyright © tekeningen: Alain Caron
Foto's: archief Alain Caron
© 2026 Uitgeverij Rubinstein, Amsterdam
Prinseneiland 43, 1013 LL, Amsterdam
Eerste druk, november 2026

ISBN 9789047635550
NUR 320 / 402

www.rubinstein.nl
www.degroenmedia.nl

Vermenigvuldiging van (delen van) deze uitgave is niet toegestaan. Geen enkel deel van dit boek mag worden gebruikt voor het trainen van kunstmatige intelligentie. Alle rechten voorbehouden.

INHOUD

Vooraf 9
Spectateur engagé 13
Een klein appartement 17
Recept: Lamsbout met mosterd & tijmhoning 24
De filmclub 27
Flarden uit een flat 31
Boem! 39
Kostgeld 45
Good old Rock 'n Roll? 51
Pascale 57
Mijn vader of toch niet? 61
Jet 69
De geboorte van een Franse kok 75
Recept: Riz au lait 80
De familie Fagel 83
'Caron, zegt u?' 89
Een tweede huis in de campagne 95
De jongste van vijf 105
Jean-Pierre, mijn broer 111
Ego van een autodidact 117
'Deux poissons' 123

Naar Amsterdam, De Gouden Reael 145
Le Canard Sauvage & De Kersentuin 151
Roel 157
Chez Christophe 163
Recept: Carpaccio van Sint-Jacobsnootjes 166
Meer dan een poosje bij Tante Koosje 169
Olie & meer 173
'Pas grave!' 181
BinnensteBuiten 187
Op de planken 193
Journalist 199
Monsieur Paul 205
Schrijver 215
Recept: Kip roti 222
Toch een eigen restaurant! 225
Zo vader, zo zoon 231

Met dank aan 239
Mijn publicaties 247
Mijn favoriete boeken 249
Tien Franse liedjes die mijn jeugd hebben bepaald 251

VOORAF

Door Janny van der Heijden

Sommige mensen lijken altijd onderweg. Niet omdat ze zoekend zijn, of als een blije jonge hond van de ene plek naar de andere springen, maar vooral omdat ze van de ene ontmoeting in de andere rollen. Alain Caron is zo iemand.

Toen ik hem bijna dertig jaar geleden ontmoette, was ik eindredacteur van het tv-programma *Koken met Sterren*. Naast Cas Spijkers nodigde ik iedere week een gastkok uit en op zeker moment verscheen naast de grote brede Cas met hoge koksmuts een joviale Fransman met lang donker haar tot op zijn schouders, een aanstekelijk enthousiasme en een spraakwaterval van Franse en Nederlandse woorden, uitgesproken met een onmiskenbaar Parijs accent. Dat haar is in de loop der jaren verdwenen, het accent, zijn joviale karakter en passie gelukkig nooit.

Sindsdien kruisten onze wegen elkaar keer op keer. We werkten samen voor *MasterChef* – ik hoor nog zijn aansporing aan jonge chefs: *Ik wil passie zien!*'-, ontmoetten elkaar bij talloze culinaire evenementen en aan de eettafel en verloren elkaar nooit uit het oog.

Wie hem kent, weet dat hij gul is. Gul met zijn kennis, gul met zijn tijd, gul met zijn enthousiasme. Hij deelt recepten, verhalen, contacten en kansen alsof het de gewoonste zaak van de wereld is. Hij is trouw aan

de mensen die hem dierbaar zijn, heeft een ontwapenend gevoel voor humor en bezit die zeldzame eigenschap dat hij oprecht nieuwsgierig blijft. Naar mensen, naar producten, naar een onbekend gerecht of een nieuwe streek. Misschien is dat wel de belangrijkste motor achter alles wat hij doet.

Tijdens het lezen van dit boek moest ik regelmatig terugdenken aan de Alain die ik al die jaren geleden heb leren kennen. De man die nooit alleen kijkt, maar altijd écht ziet. Die in een gesprek niet wacht tot hij zelf weer aan het woord is, maar luistert en er direct een anekdote achteraan slingert. Die achter iedere chef, boer, slager of wijnmaker een mens ontdekt. Dat maakt hem niet alleen een goede chef, maar vooral een verhalenverteller.

Alain beschrijft zichzelf als een *spectateur engagé*: een betrokken toeschouwer. Maar ik wil daar graag een eigen benaming aan toevoegen: *moteur engagé*, betrokken aanjager. Want overal waar Alain verschijnt wordt het feest. Hij kijkt naar een situatie, ziet een kans en springt met overtuiging een nieuw avontuur in. Daardoor is zijn leven een aaneenschakeling geworden van ontmoetingen die hem gevormd hebben. Dat voelt ook de lezer op iedere bladzijde.

Dit boek vertelt hoe een jongen uit een klein appartement in Parijs, gevormd door zijn moeder, zijn broers, de markt, muziek, vrienden, toevallige en beslissende ontmoetingen, uiteindelijk zijn weg vond naar Nederland, naar de keuken, de liefde en zijn kinderen. Maar bovenal is het een verhaal van een man die altijd zichzelf is gebleven.

Ik waarschuw je alvast: dit boek leest net zo lekker weg als de gerechten van Alain smaken. Ik wens je evenveel plezier bij het lezen als ik al die jaren heb beleefd aan onze vriendschap.

Bon appétit.
Janny van der Heijden



SPECTATEUR ENGAGÉ

Memoires. Hoe kijk je terug? Hoe was het ooit, wat is gebleven en wat is gegaan? Natuurlijk begon ik na te denken over dit boek en natuurlijk speelde voortdurend de vraag door mijn hoofd wat de rode draad zou moeten worden in mijn levensverhaal. Is het niet zo dat onze daden de enige spiegel vormen waarin we kunnen zien wie of wat we zijn? Is er een lijn te ontdekken in wat ervoor gezorgd heeft dat je geworden bent wie je bent? Ik heb gemerkt dat terugkijken niets anders is dan een spannende ontdekkingsreis.

Op zomaar een ochtend wandelend ergens in de Morvan in hartje Bourgogne - niet ver van de streek waar een belangrijk deel van mijn leven zich heeft afgespeeld en waar wij meestal onze vakanties vieren - wist ik ineens wat de verbindende factor in mijn verhaal zou worden. Was ik mijn leven lang niet een uitgesproken observator geweest, die alles om zich heen nauwkeurig gadesloeg, in zich opnam, ervan leerde en er mijn voordeel mee deed? Mijn verhaal moest het verhaal worden van een 'spectateur engagé', een betrokken en nieuwsgierige toeschouwer. Altijd en overal was ik aan het observeren: ik bestudeerde mensen, situaties, vrienden, geliefden, maar ook landen, steden en natuurlijk

koks, keukens en koekenpannen. Mijn daden kwamen altijd voort uit mijn aangeboren nieuwsgierigheid.

Toen ik daar tevreden in de zon liep, kwam al snel het besef dat 'toeschouwer zijn' niet het hele verhaal is. Altijd en overal nieuwsgierig zijn en zonder schroom op iedereen afstappen, betekende dat ik bovengemiddeld veel interessante mensen ontmoette. Ik ben niet bepaald op mijn mondje gevallen en dat leidde vanaf mijn vroege jeugd tot vele nieuwe contacten. Ontmoetingen met familieleden, met mensen uit onze flat, met willekeurige Fransen op straat, met muzikanten in mijn periode in Parijs, met interessante vrouwen en menig topkok. In mijn culinaire jaren heb ik vele bekende en minder bekende mensen op mijn vakgebied ontmoet. Daar heb ik onder meer over geschreven in mijn boek *Tour d'Alain* uit 2013, een verslag van een fantastische culinaire reis die ik de jaren daarvoor maakte door Frankrijk, vol ontmoetingen met beroemde Franse vakgenoten en hun heerlijke recepten.

Ik weet zeker dat ik gegroeid ben door al die momenten met al die bijzondere mensen die mijn pad kruisten de afgelopen zeventig jaar. Mensen met wie ik samengewoond heb, die mij een dak boven mijn hoofd boden, van wie ik gehouden heb, met wie ik gereisd heb, ruzie mee gemaakt heb en weer vrede gesloten, met wie ik zaken heb gedaan en tegen wie ik heb opgekeken. Zonder uitzondering heb ik van allemaal geleerd, en mij als autodidact ontwikkeld.

Het eerste contact was met mijn moeder Hélène. Zij was de toegang tot de wereld om mij heen. Ik keek hoe zij behendig omging met haar kinderen, of zelfs baby's die dagelijks door werkende ouders uit de buurt bij ons gedropt werden. Ik keek toe hoe zij stond te koken in ons keukentje en hoe zij omging met de verkopers op de markt, die ik op mijn beurt bestudeerde. Zo wist ik precies hoe zij praatten, hoe hun tanden in hun mond stonden, of ze een paar vingers of een hele hand misten, rimpels hadden, snorren of een bril droegen en of er voor mij iets lekkers te halen was. Ik keek ook naar mijn moeder als zij op bezoek ging bij andere

bewoners in onze flat. Vooral als zij een kopje koffie ging drinken bij 'madame la conciërge' waarbij het keuvelen nauwelijks stopte, alle bewoners de revue passeerden en er al snel een flesje wijn op tafel kwam. Op alle zwart-wit foto's uit die tijd lijk ik overigens nauwelijks oog te hebben voor de anderen. Steeds kijk ik ijdel en recht in de camera. Of ik nu in het zwembad lig, op het strand of waar ik me ook bevind op al die familiekiekjes. Een constante is wel dat mijn moeder op die foto's nooit ver weg is.

Maar terug naar haar keuken: Het is mij helder - hoewel ik me daar toen niet van bewust was - dat mijn culinaire interesse vooral gewekt is door naar haar te kijken als ze achter haar fornuis bezig was om voor ons, haar man en kinderen te koken. Ze was een volleerd kok die in de weekenden veel bezoekers wist te trekken met haar kookkunsten. En ik maar staren en staren. Zij is een grote inspiratiebron voor mij geweest en altijd gebleven. Eigenlijk vond ik alles lekker wat zij ons voorzette tot er op een dag een bord witte bonensoep voor me stond. Die weigerde ik te eten en ik werd zonder pardon naar boven gestuurd. De avond daarop stond dat bord er weer. Na de derde dag dacht ik, dit gaat weken duren en vroeg: 'Waarom doe je dat toch?'

Ze antwoordde: 'Omdat je het niet geproefd hebt. Je moet eten wat ik je geef. Het is geen restaurant hier! Als je je soep eet, krijg je straks wat anders.' Het mooiste van dit verhaal is natuurlijk dat ik de soep at … en het nog lekker vond ook!

Inmiddels ben ik dol op witte bonensoep. Naast mijn moeder zijn er, zoals gezegd, vele ontmoetingen met interessante mensen geweest. Als je over hen allen leest, leer je mij vanzelf kennen. Maar Hélène Caron was allesbepalend.



EEN KLEIN APPARTEMENT

Hij kijkt naar zijn bord, naar zijn vork en dan naar mijn moeder. Even is het stil. Ik ken die blik in zijn ogen en weet dat dit niet veel goeds voorspelt. Ik zie zijn blouse spannen over zijn spierballen, dan prikt hij in zijn rosbief en zwiept het vlees in één razende beweging richting de muur, waartegen het een fractie lillend blijft kleven. Zijn ogen spuwen vuur. 'Niet te vreten dit vlees, niet te vreten.' Dan zakt de plak langzaam naar beneden, ik blijf hem volgen tot hij landt. Mijn moeder komt langzaam omhoog en loopt stil naar de onheilsplek vol vette rode strepen op de muur. Aan de formicatafel zitten wij kinderen als aan de grond genageld.

Dit gebeurde zomaar op een doordeweekse dag in het kleine appartement waar wij met zijn zevenen woonden. Ik ben geboren in de zomer van 1957 in het 10e arrondissement. Daar ben je waarschijnlijk wel eens op Gare du Nord aangekomen als je de trein nam naar Parijs. Ik kom uit een gezin met vijf kinderen, drie jongens en twee meisjes. Mijn ouders hadden van die overbekende Franse voornamen: Marcel en Hélène. Mijn broers en zusters heten, van oud naar jong: Jean-Pierre, Bernard, Arlette en Martine. Dan kwam ik, het nakomertje.

Als ik aan de sfeer denk bij ons thuis vroeger komt er een dubbel gevoel bij me op. Heb ik nou een goede of een slechte jeugd gehad? Twijfelachtig. Mijn vader had zonder meer twee kanten. Geen onaardige man, maar op gezette tijden te streng en behoorlijk agressief. Ik heb nog een foto van mijn ouders, waaruit haar gezicht met een blauwe pen driftig is weggekrast. Dat soort dingen. Dat vreemde, ingewikkelde gedrag zat niet alleen in hem. Ook mijn moeder deed geregeld een duit in het zakje en was goed in staat hem op gezette tijden doelbewust tot razernij te brengen. Het liefst samen met mijn zusje Martine, haar compagnon op zulke treitermomenten. Dan probeerden ze hem uit zijn tent te lokken door hem minutenlang te sarren. Bij hem deed de kruik er meestal lang over tot ze barstte, maar eenmaal gesprongen dan… Overigens schijn ik dat gedrag van hem geërfd te hebben. Op zulke momenten waren wij kinderen echt bang. Ik zeker, en dat had te maken met die indrukwekkende torso van hem. Op oude vakantiefoto's zie ik een mooie man, zelfverzekerd de camera inkijkend met korte, dikke, donkere haren en een buitenproportioneel groot ontbloot bovenlijf.

Toch waren er net zoveel momenten dat het heel goed zat tussen mijn ouders. Ik zie ze zo voor me, innig verstrengeld, dansend door onze piepkleine keuken. En dan te weten dat er absoluut niet meer dan twee dansers in pasten, maar zij leken simpelweg ruimte te creëren. En dansen, dat konden ze als geen ander: foxtrot, quickstep, tango, Weense wals, cha-cha-cha, noem maar op.

Mijn vader werkte als sluiswachter, een beroep dat met enige fantasie zo uit een boek van Simenon afkomstig zou kunnen zijn. Later werd hij badmeester. Elke dag kende hetzelfde ritueel: hij kwam thuis, wij stonden keurig op hem te wachten. Het eten moest klaarstaan, dan ging het jasje uit, pas daarna mochten wij kinderen aan tafel.

Elke dag rond zeven uur, half acht, werden er - alsof we in een restaurant aten - standaard door mijn moeder drie gangen geserveerd. Ik, de jongste zat altijd naast haar, recht tegenover mijn vader. Martine, Arlette,

Bernard en Jean-Pierre er op hun vaste plaatsen omheen. Veel werd er niet gepraat, dat kwam er gewoonweg niet van. Praten aan tafel zou ik pas leren toen ik in Nederland woonde. Dingen delen waar je mee in je maag zat, of echte gesprekken voeren over gevoelens en emoties was ondenkbaar bij de familie Caron. Laat staan knuffelen of liefde tonen: geen prioriteit. Mijn ouders waren afstandelijk, altijd druk met werken, trachtend de boel draaiende te houden. Nee, aan tafel waren we enkel gericht op ons bord en eerlijk gezegd was daar wel reden voor. Mijn moeder was namelijk, zoals gezegd, een hele goede kok. Zij was half Italiaans en maakte de meest geweldige pasta's. Maar ze kon ook heel goed kip of vlees braden of zette ons net zo makkelijk vis voor. Maar vooral haar desserts zijn me bijgebleven, omdat ze zo gevarieerd waren. Alle soorten kaas, tarte aux pommes, soms crème brûlée, compôte met petits suisses of yoghurt met fruitsalade. Hélène Caron was in alles goed en niet te vergeten in het verwerken van restjes, ze gooide nooit iets weg. Bovendien vond ze het eten op onze school niet goed. Daarom werd er thuis iedere dag met drie gangen geluncht. We keken er ook nooit vreemd van op als er 's avonds weer zo'n driegangendiner op tafel kwam. Ik heb daar heel veel respect voor, omdat ze het niet breed hadden, maar er altijd iets van probeerden te maken. Aan wat er op ons bord lag, konden we zien of er die maand iets te besteden was.

Zomaar een familie aan tafel, dat lijkt niet zo bijzonder, maar ik herinner me er elk detail van, omdat ik, zoals ik al zei, al vroeg de gewoonte had ontwikkeld om alles van een afstandje nauwkeurig te observeren. Waarschijnlijk omdat ik de jongste was en nooit echt meedeed of hoefde te doen. Ik was toch een beetje een buitenbeentje omdat ze de indruk hadden dat ik een zwak jongetje was nadat ik een paar keer spontaan was flauwgevallen. Ze dachten dat er iets mis was met mijn hart of mijn hersenen. Zo ben ik een keer van mijn stokje gegaan toen men een splinter uit mijn vinger probeerde te halen en ik dat doodsbang onderging. Ik denk dat dat flauwvallen van me alles te maken had met bepaalde

emoties. Er werd nooit iets medisch gevonden en het ging vanzelf weer over, maar jarenlang mocht ik niet alleen thuisblijven, fietsen, zwemmen of met andere kinderen spelen. Of ik er misbruik van heb gemaakt weet ik niet meer, maar ik verbleef wel jarenlang onder mijn moeders rokken, want ik mocht niet uit het zicht verdwijnen. Ze liet me niet makkelijk los. Als de andere kinderen buiten gingen spelen, kon ik ze vanaf de zevende etage, waar wij woonden, beneden bezig zien. Dan bleef ik binnen. Ik heb in die tijd leren tekenen. En haar zien koken. In zekere zin vormde haar angst dan ook de basis van mijn latere carrière. *Très bizarre*.

Mijn moeder was ondernemend. Ze deed álles thuis. Naast ons voedde ze zo'n dertig kinderen op als gastouder, om wat bij te verdienen. Denk eraan: dat was een tijd zonder wasmachine, alles ging op de hand. Ook deed ze een paar keer per week boodschappen en ik ging verplicht met haar mee. Je ziet ze nog steeds onder het winkelend publiek, van die vrouwen met karretjes die ze achter zich aanslepen. Mijn moeder bezat een soort voorloper daarvan. De leveranciers die we bezochten hadden ook handkarren waarmee ze van buiten Parijs arriveerden, maar dan van het type dat je voor je uit duwde.

Alles kocht mijn moeder vers en dat heb ik beslist van haar overgenomen. Zeker als ze op zaterdag inkopen deed voor zondag, dan gebeurde dat nooit bij een supermarkt, want dat beschouwde ze als doodzonde. Maandag, dinsdag en woensdag kwamen dan de restjes op tafel, om dan op woensdag weer naar de markt te gaan. Die bevond zich net buiten de Porte de Clignancourt, de voormalige stadsingang aan de grens van het 18e arrondissement en het metrostation dat in 1908 geopend werd. Binnen en buiten stonden de karretjes met koopwaar vol groenten en fruit, vis of vlees. Die overvloed krijg ik nooit meer van mijn netvlies. Er stonden nauwelijks auto's op het terrein geparkeerd. Hélène wist precies bij wie ze wat wilde inkopen, bij welke bakker of visboer en bij welke slager ze moest zijn voor hart, lever, niertjes, longen of zwezerik. Achteraf heb ik me verbaasd over hoe sexy ze dan gekleed ging, als we daar onze inkopen deden, want als kind had ik dat niet door. Wilde ze een leverancier het hof maken? Was ze op zoek naar korting? Zoiets waarschijnlijk.

Ze had ook een geweldige neus voor de beste charcuterie. Anders dan in Nederland zijn deze varkensvleesproducten als ham, worst, paté, terrines en confit onontbeerlijk in de Franse keuken. Wat ze ook kocht waren uiers. Dat was goedkoop vlees en als ze dat deed, begreep ik meteen dat in huize Caron het geld op was. Overigens kon ze deze *tétines* heerlijk klaarmaken. Van meet af aan was ik, daar bij de Porte de Clignancourt, onder de indruk van de immens grote kadavers van de koeien die er open en bloot binnen bij de slagers hingen. Pas in latere jaren ging daar een plastic hoes omheen, maar dat gebeurde nog niet in de jaren '60. Deze typische Parijse arbeidersbuurt was me lief en was nooit saai. Er woonden overwegend eenvoudige, hardwerkende bewoners van veel verschillende nationaliteiten. Echter, je liep er ook dronkaards, ontheemden en de meest vreemde paradijsvogels tegen het lijf. De enige groep die in geen velden of wegen te bekennen was, was de gegoede Parijse burgerij.

Mijn moeder bleef nooit hangen rond de Porte de Clignancourt. We doorkruisten het hele arrondissement op zoek naar de beste appels, uien, wortels en kolen. Er wordt wel beweerd dat je Parijs pas echt goed leert kennen als je ooit de oude Hallen hebt bezocht. Ik ben vaak in Les Halles geweest, een immens overdekt marktcomplex in het oude hart van Parijs vlak bij het Centre Pompidou en herinner me de kratten vol gevogelte, levende konijnen, vis en schaaldieren uit Bretagne en Normandië en vlees en kazen uit het hele land. In 1970 werden de hallen afgebroken en werd de versmarkt naar Rungis buiten Parijs verplaatst, tot groot verdriet van menig Parijzenaar, onder wie ik zelf. Ik kom in mijn boek over mijn culinaire reis door Frankrijk tot de conclusie dat mijn bezoeken aan Les Halles mijn levenslange passie voor bistro's, brasseries en restaurants hebben aangewakkerd. Ook leverde het vroeger enig respect van mijn broers op, omdat ze mij altijd, aangezien ik met onze moeder mee naar de markt was geweest, als ingewijde moesten vragen wat er die dag op tafel zou komen. Voilà!

Op zaterdagochtend werden de ingrediënten ingekocht voor de lunch die middag, als mijn broer uit zijn werk kwam. Direct ook voor het diner op zondag, want ook die dag stond ze in de keuken. Op zondagen werd ik verplicht in een matrozenpakje gestoken met zo'n mal pompoenpetje op, waar je overigens aan gewend raakte, omdat je wist dat al je vriendjes er zo bij liepen. Ik weet niet of dat in de jaren '50 en begin jaren '60 in Nederland ook nog zo was, maar wij Franse jongens en meisjes gingen op zondag volkomen op chique. En niet om feestelijk op stap te gaan, nee we bleven gewoon thuis in onze apenpakjes. Dat werd goedgemaakt door de zekerheid dat we elk weekend thuis als koningen in Frankrijk werden verwend. Franse moeders konden allemaal koken. Ach die smaak van mijn moeders *gigot* (lamsbout), heerlijk!

Neem van mij aan: alles in huis was echt piepklein. Mijn zusjes sliepen met zijn tweeën op een kamertje van vier bij twee en mijn broers en ik deelden een ruimte die niet veel groter was. In de woonkamer de eettafel met op een commode pontificaal het achtste lid van de familie: onze televisie. Dit familielid werd door de jaren heen steeds belangrijker en nadrukkelijker aanwezig. Zeker toen er kleurentelevisie kwam. Afgezien van mijn ouders, die achter een muurtje in diezelfde ruimte sliepen, paste er niet veel meer bij.

Hoogtepunt waren de kerstdiners, waarvoor de hele familie op eerste kerstdag werd uitgenodigd. Het feest voor zo'n twintig tot dertig man begon om zes uur. *Crudité*, *charcuterie*, altijd soep, een stukje vis, weer die *gigot, fromage*, dessert, koffie en likeur. En ja, er werd stevig bij gedronken. Als we om middernacht waren uitgetafeld, trokken alle volwassenen zich in de keuken terug en werd er tot vier uur 's nachts totaal beneveld gedanst. Ooms zwierden met tantes, met andere tantes of tantes onder elkaar. En schreef ik niet al dat er maar twee dansers in pasten? Ach, ons kleine huis van 60m^2.

Zo'n intense dansavond weerhield mijn ouders er kennelijk niet van om een paar dagen later weer slaande ruzie te hebben. De precieze periode kan ik niet aangeven, maar tussen mijn dertiende en vijftiende levensjaar werd er bij ons thuis veel gevochten. En dan bedoel ik letterlijk slaande ruzie. Maar dus ook gelachen en gedanst. Nee, saai was het nooit, maar bij tijden explosief. Overduidelijk was er ruimte voor liefde, maar even zo vaak voor haat en pesterijen. Als er gevechten losbraken, moest je wegwezen, dan vlogen de messen en de glazen door de keuken, maar bij mijn weten ging het gelukkig nooit echt mis. Veel later, na mijn moeders dood, vroeg ik mijn vader eens naar die ruzies. 'Je moeder was niet makkelijk,' verklaarde hij. 'En ik ook niet, maar tegelijk konden we niet zonder elkaar.' Ik vermoed dat mijn vader altijd enorm gefrustreerd bleef dat hij niet heeft kunnen studeren. En ze kwamen uit de oorlog. Mijn moeder vertelde vaak hoe ze als jong meisje zag hoe haar beste vriendin afgevoerd werd. Dan krijg je toch een tik. Het cliché dat elke medaille twee kanten heeft, kan ik alleen maar volmondig beamen.

LAMSBOUT MET MOSTERD & TIJMHONING

Uit de keuken van Hélène Caron

INGREDIËNTEN

- 1 lamsbout met been, ca 1,5 kg
- 8 takjes rozemarijn, in stukjes geknipt
- 1 bol knoflook, de teentjes gepeld en grote exemplaren in de lengte gehalveerd
- 1 bosje tijm
- 100 g boter
- 3 el tijmhoning, of andere kruidige honing
- 2 el grove mosterd (moutarde a l'ancienne)

VERDER NODIG

- braadslede

BEREIDING

1. Laat het vlees afgedekt op keukentemperatuur komen.
2. Verwarm de oven voor op 170 °C.
3. Maak met een scherp mes her en der inkepingen in het vlees en steek er ¾ van de takjes rozemarijn en knoflookteentjes in.
4. Verdeel de tijm over een braadslede en leg de bout erop.
5. Doe de overige rozemarijn en de knoflook met de boter in een steelpan, laat smelten en schenk dit over het vlees.
6. Dek af met aluminiumfolie en zet het vlees 1 uur in de oven.
7. Draai de bout ieder kwartier een keer om en schep de boter over het vlees.
8. Meng de honing met de mosterd. Haal de aluminiumfolie eraf, maar houd apart.
9. Bestrijk de bout met het honing-mosterdmengsel.
10. Zet zonder folie nog 15 minuten terug in de oven.
11. Neem uit de oven, leg de folie er losjes op, en laat minstens een half uur rusten.

SERVEREN

Leg het vlees op een snijplank of schaal en snijd aan tafel in plakken.



Bon appétit!