

Jong talent aan de slag met oma's sucadelapjes



Judy Nihof
j.nihof@hollandmediacombinatie.nl

Met zijn 21 jaar is Haarlemmer Michael Pols de jongste kok die aan deze rubriek meewerkt. De opdracht om iets te koken met de inhoud van de box van de Voedselbank is de creatieve kok op het lijf geschreven, vindt zijn baas Martijn Franzen van restaurant Hout aan de Wagenweg. „Michael is echt een talent”, zegt patron-cuisinier Franzen. „Zijn sterke punten? Hij kookt heel modern, en hij blijft heel rustig in de keuken.”

Michael werkt alweer een tijdje bij Hout als chefkok. In april won hij samen met drie andere leerlingen van het Nova College in Haarlem de Talent van de Toekomst-bokaal. Voor een jury met topchefs als Joris Bijdendijk en Jacob Jan Boerma kookten de jonge talenten een viergangenmenu en een amuse. „Er deden hoge culinaire academies aan de wedstrijd mee, zoals de Cas Spijkers Academie. Daar schrik je wel van”, zegt Michael. „Toch wonnen we.”



Tien chefs koken met het aanbod van de Voedselbank. Vandaag: Michael Pols van restaurant Hout aan de Wagenweg in Haarlem.

De jonge kok voelt zich bij Hout op zijn plek. „Ik krijg hier zoveel vrijheid. Dat zal ik niet snel opgeven.”

Michael bedenkt twee maaltijden met ingrediënten uit de voedselbank-box. Hij komt in de doos ook pindakaas, gehakt, slagroom en asperges tegen, maar die gebruikt hij niet. Hij kan nu eenmaal niet alles in twee gerechten verwerken.

In zijn ene gerecht spelen lekkerbekjes de hoofdrol. In het andere sucadelapjes. Michael bewijst dat



FOTO UNITED PHOTOS/TOUSSAINT KLUITERS

niet alleen oma dit ouderwetse suddervlees goed kan klaarmaken.

Zowel de lekkerbekjes als de sucadelapjes zijn eenvoudig te maken, al moet er wel wat tijd worden uitgetrokken voor het vlees. De sucadelapjes moeten zeker anderhalf uur op laag vuur stoven, anders worden ze niet mals. Voordeel van suddervlees is wel dat je er bijna geen omkijken naar hebt.

Met het oog op het zomerse weer serveert Michael bij de lekker-

Pastasaus met suddervlees

Benodigdheden (4 personen)
2 tenen knoflook, fijngesneden

2 uien, in stukjes gesneden

1 puntpaprika in stukjes

1 blikje tomatenpuree

1 wortel, in plakjes

4 grote tomaten

7 ons sucadelapjes, in blokjes gesneden

Twee eetlepels olijfolie

Paar takjes tijm of gedroogde tijm uit een potje

Bestrooi de stukjes sucadelap met zout en peper. Verwarm de olijfolie in een koekenpan, bak daarin heel kort de ui en

de knoflook. Voeg de blokjes vlees toe, tot ze bruin beginnen te kleuren.

Voeg dan de tomatenstukjes, de plakjes wortel, de stukjes puntpaprika de tomatenpuree en de tijm toe. Laat anderhalf á twee uur sudderen op zeer laag vuur.

Verwijder de takjes verse tijm voor het opdienen. Tijm uit een potje kan gewoon in de saus blijven.

Breng de saus op smaak met zout en peper. Eet de saus met spaghetti of een andere pasta.

bekjes een gemengde salade met onder meer komkommer en mango. De frisse salade combineert uitstekend met de warme, superkrokante lekkerbekjes.

De sucadelapjes verwerkt Michael in een smakelijke saus voor over de pasta. Het is weer eens wat anders dan een saus met gehakt. Hij laat er de takjes tijm

in meestoven die hij in de box aantreft. „Voordat je het gerecht serveert moet je de takjes er wel uithalen. Het is niet fijn als je die in je mond krijgt.”

Judy Nihof

Tien chefs koken met het aanbod van de Voedselbank. Vandaag: Michael Pols van restaurant Hout aan de Wagenweg in Haarlem.