

JULIUS JASPERS

Culinaire

duizendpoot

Wie kiest voor kwaliteit en smaak, is bij Julius Jaspers (55) aan het goede adres. Van hamburger tot verfijnde Aziatische gerechten, Julius weet wat lekker is. Een kijkje in de keuken van deze Masterchef, restauranteigenaar, kookboekenschrijver en vooral liefhebber van lekker eten.



Elk jaar op eerste kerstdag maakt Julius Jaspers een lijstje. Daarop zet hij de dingen die hij het komende jaar zou willen doen. In een mum van tijd staan er twaalf plannen op papier en dwingt hij zichzelf om er tenminste vijf te schrappen. Aan het einde van elk jaar moet hij concluderen dat hij toch alle twaalf zijn plannen heeft uitgevoerd. "Ik loop over van nieuwe ideeën voor projecten, restaurants of kookboeken", verklaart de kok. "Ik ben nu 55 jaar en heb met mijzelf afgesproken dat ik mijzelf wat meer rust ga gunnen." Gaat het hem lukken om wat gas terug te nemen?

Alleskunner

Als je Julius Jaspers' mijlpalen op een rij zet, is het even naar adem happen. Zo opende hij drie restaurants, is hij mede-eigenaar van het familiebedrijf Studio Bazar en kookschool Smart Kitchen en is hij de bedenker van Smart Cooking waarover hij dertien kookboeken schreef. Ondertussen organiseert hij talloze evenementen zoals Butchers

Heaven en presenteerde hij ook nog eens 370 afleveringen van Topchef en Masterchef. Of deze culinaire duizendpoot nooit moe wordt? "In mijn hoofd poppen telkens nieuwe plannen op" lacht Julius "en het liefst voer ik ze allemaal uit. Gelukkig ben ik gezegend met enorm veel energie!"

Met de paplepel

Julius Jaspers is geen kok die zich met een pittige opleiding het vak heeft eigengemaakt. Met een moeder als culinair recensent is de liefde voor koken hem bijna letterlijk met de paplepel ingegoten. Als jonge puber kluste hij al bij als traiteur en in de keuken van een eetcafé en na een kort avontuur als restauranthouder in Frankrijk, besloot hij dat hij twee dingen voor altijd zou blijven doen: koken en ondernemen. Dat is tot nu toe ruimschoots gelukt. Elke stap die Julius zet staat direct of indirect in verband met zijn diepgewortelde passie voor eten. Lekker eten, want deze kok kookt, serveert en schrijft over wat hij zelf lekker vindt.

Suiker, chili en boerenkool

De gerechten die in de restaurants van Julius op de kaart staan, zijn helemaal naar zijn smaak. "Ik loop al mijn hele leven niet mee met het volk. Ik doe niet mee aan hypes en serveer wat ik zelf lekker vind. Het liefst zou ik helemaal geen concessies doen aan smaak, maar dan houd ik geen gasten meer over." Daarom geeft Julius de koks in zijn restaurant

"Gelukkig ben ik gezegend met enorm veel energie."





“exotisch

Laksa met zeevruchten

■ INGREDIËNTEN

(6 PERSONEN, MAALTIJD)

30 ml zonnebloemolie, 100 g laksa-pasta, 750 ml vis- of groentebouillon, 400 ml kokosmelk, 750 g grote garnalen (41/50, schoon), 250 g sint-jakobs mosselen, 100 g tofoe (in blokjes, gefrituurd), 120 g platte rijstnoedels

(gegaard), 100 g taugé (30 seconden geblancheerd en koud gespoeld), 1 Spaanse peper (in schuine plakjes), 2 el pinda's (geroosterd), zout en peper, koriander, munt, Thaise basilicum (gehakt).

■ BEREIDEN

■ Verhit de olie in een pan en bak hierin zachtjes de laksapasta aan. Blus af met de bouillon en breng aan

de kook. Voeg de kokosmelk toe, breng weer aan de kook en laat 2 minuten pruttelen.

- Voeg garnalen, sint-jakobs mosselen en tofoe toe, laat 2 minuten garen en breng op smaak met zout en peper.
- Verdeel de noedels over 6 soepkommen, verdeel er de taugé over en giet de soep met de zeevruchten eroverheen. Maak af met Spaanse peper, pinda's en groene kruiden.



“ORIENTAL STREETFOOD”

is de titel van het nieuwste kookboek van Julius Jaspers, waarin hij focust op Aziatische heerlijkheden volgens even eenvoudige als authentieke recepten.

Foto's: Dennis Brandsma

Happyhappyjoyjoy wel de opdracht om wat minder suiker te gebruiken en het rustig aan te doen met de chili. “Als gasten het nu nog steeds te pittig vinden, ga ik daar niet op in. Dan moet je boerenkool gaan eten.” Ook met de andere voedingshypes heeft de eigenzinnige kok weinig op. “Die sneuvelen straks toch weer en bovendien vind ik dat je best eens mag genieten van wat minder gezond eten. Bij mij staan er dus gewoon zes calorierijke desserts op de kaart”, verklaart hij.

Halve koeien

Wie Julius een beetje kent, weet dat hij wel houdt van een goed stuk vlees. Zo publiceerde hij ‘Het ultieme hamburgerboek’ en droeg hij bij aan de herwaardering van de barbecue met zijn kookboek de ‘BBQBijbel’. Ondertussen opende hij naast zijn oosters georiënteerde restaurant ook Julius bar&grill en stond hij aan de wieg van het jaarlijkse evenement voor de echte vleesliefhebber Butcher's Heaven. Dat vraagt om uitleg, want kan hij het wel maken om in de huidige maatschappij een driedaags vleesfestijn te organiseren waar niet alleen kilo's vlees over de toonbank gaan, maar de gasten ook nog eens rondlopen in een kanker-verwekkende barbecuelucht? “Ik merk vaak dat de hysterie groter is dan nodig. Als je zegt dat je voor tienduizenden gasten de barbecue aanzet, denken mensen meteen dat ik daar met halve koeien over mijn schouder naar de grill loop. Dat is zeker niet zo en daar zou ik ook geen voorstander van zijn. Daarnaast is ook de angst voor kanker-verwekkende stoffen wat overdreven, denk ik. Je moet inderdaad niet elke dag boven de barbecue hangen, net zoals het beter is om je niet elke dag tussen de uitlaatgassen in de stad te begeven.”

Bovendien is het volgens Julius

een misvatting dat hij een kannibaal is die een hekel aan groenten heeft. “Integendeel. Ik ben alleen ook niet roomser dan de paus en ontken niet dat ik vlees heerlijk vind. Wat ik het belangrijkste vind, is dat je bewust met dierlijke producten omgaat, dat geldt eigenlijk voor alles waarmee je kookt. Ik zou veel liever willen dat mensen wat minder, maar wel kwalitatief beter vlees gaan eten. Gun jezelf een mooie biefstuk, maar ga niet voor die kiloknaller met een prijs waar je nog geen

vrachtwagen van kan laten rijden.” Ook in zijn kookboeken toont Julius zich een groot voorstander van kwaliteit boven kwantiteit. In zijn BBQBijbel bestaat zelfs minder dan de helft van zijn recepten uit vleesproducten. “Dat is niet omdat ik mee wil doen aan een bepaalde hype, maar omdat ik vis en groenten ook ontzettend lekker vind. Een veganistisch kookboek zal ik nooit maken, maar een vegetarische versie sluit ik zeker niet uit. Ik ben dol op groenten, in alle soorten en maten.”

Eerste kerstdag 2018

Op dit moment is Julius 55 jaar. Wil hij het nog lang volhouden in de culinaire wereld, dan zal hij de balans moeten opmaken. “Ik wil beslist niet minder gaan werken of stoppen, maar ik moet de komende tien jaar mijn krachten wel beter gaan verdelen. Cateringklussen kosten bijvoorbeeld heel veel energie, dus die zal ik moeten gaan afbouwen. Met mijn kookboeken ga ik absoluut verder. Ik weet dat er vanuit het buitenland ook animo is voor mijn boeken en een boek als de BBQBijbel kan het in een land als Engeland heel goed doen. Uiteindelijk gaat het om de juiste balans tussen leuk en minder leuk maar rendabel werk”, concludeert Julius. Of het hem gaat lukken om zichzelf aan zijn nieuwe werkverdeling te houden, zullen we volgend jaar zien. Op eerste kerstdag, wanneer Julius met een blocnote en pen de balans opmaakt.

“Ik ben niet roomser dan de paus.”



BROODJES, VLEES EN VERSCHILLENDE SAUSJES EN TOPPINGS. Lekker eten kan voor Julius Jaspers heel eenvoudig zijn.