

DE PROVINCIE BRABANT IS EEN CULINAIRE HOTSPOT RIJKER. RESTAURANT NASTRIUM EN FOODBAR THE BACKYARD DELEN ER DEZELFDE KEUKEN, WAAR DJAILANY VAN DE LAARSCHOT EN ZIJN KOKS DE GAAFSTE GERECHTEN BEREIDEN. VEEL LOF IS ER OOK VOOR HET CLASSY INTERIEUR.

CLASSACT



FINE DINING & FOODBAR

In september 2017 opende restaurant Natrium in Helmond, na een verbouwing van twee maanden. Het monumentale herenhuis uit 1899 kreeg een klassiek en trendy interieur, met diverse eyecatchers: glas-in-lood ramen, een betegelde schouw, stoelen van blauw fluweel, kroonluchters, veel kunst en donkere tegels van Belgisch hardsteen. Restaurant Natrium is vernoemd naar het groene blad van de Oost-Indische kers (nasturtium), een favoriet ingrediënt in de keuken van Djailany. Gelijktijdig met zijn restaurant ging ook Foodbar The Backyard open, die grenst aan de achtertuin (de 'backyard'). De foodbar serveert een zeven gangen verrassingsmenu van kleine gerechten. In fine dining restaurant Natrium kiest de gast voor vier- tot zevengangen van de kaart. Djailany: "Aan de hand van welke producten er overblijven, bepalen we dagelijks het verrassingsmenu voor de foodbar. Zo verspillen we bijna geen voedsel en blijft het verrassend."

FRANS-INDISCHE KEUKEN

Voor de komst van Natrium zat in dit pand een ander restaurant. Djailany (33) zette hier als leergierige puber zijn eerste stappen in het koksvak. Nu is hij terug op het oude adres, maar dan als eigenaar van zijn Frans-Indische restaurant. De cirkel is rond en de chef is wijzer en beter dan ooit. Zijn ervaring in De Lindehof**, waar hij samenwerkte met Soenil Bahadoer, hebben hem gesterkt. "Van Soenil heb ik het meeste geleerd", zegt Djailany nu. "De verfijning en diepgang, maar ook hoe je je roots kunt verweven met de Europese keuken. Mijn Molukse grootmoeder kookte vroeger de lekkerste maaltijden voor het

weekend, met vis, vlees, groenten, rijst en lekker veel specerijen. Dat ik hier nu sta, is haar schuld, haha."

GETATOEËERDE RENDANG

Djailany en zijn koks wisselen behendig tussen de Franse en Indische keuken. Met evenveel passie als creativiteit bereiden zij een klassieke steak tartare van rund, aardpeer en truffel en een gerecht van gebrande makreel met kruidige rendang, komkommer, bumbu bali en een espuma van kokos, citroengras en limoenblad. Die rendang is een verhaal apart; er zijn gasten die daar speciaal voor terugkomen. Het precieze recept blijft geheim, al staat een aantal producten op Djailany's linkerarm getatoeëerd. We zien kalfswang, limoenblad, gember, citroengras, knoflook, Oost-Indische kers en een schaaldier. Plus een koksmes en zijn lijfspreuk: Passion is my Secret Ingredient.

BLIJ MET BIDFOOD

Djailany en zijn (gast)vrouw Kim kozen voor Bidfood als leverancier. Een bewuste keuze, zo blijkt. "Bidfood werkt samen met de beste verspartners van het land", vertelt Djailany. "Die vind je bij Bidfood allemaal in één webshop. Daarnaast word ik erg blij van hun non-food assortiment, inclusief keukenapparatuur. Afgelopen zomer zijn we nog in de showroom geweest, in Tilburg. Dat was heel inspirerend. Onder meer ons porseleinen servies van RAK, de leren besteketuis in de foodbar en onze schorten en koksbuizen van Chaud Devant komen daar vandaan. Die passen goed in het klassieke en trendy interieur."

DJAILANY'S SIGNATURE DISH:
EEN 'HALVE KOKOSNOOT VAN KOKOSPARFAIT MET AIRBRUSH VAN PURE CHOCOLADE EN CACAOBOTER. GEVULD MET LAOS-IJS, GEMBER PANNA COTTA EN CREMEUX VAN CITROENBLAD.



'PASSION IS MY SECRET INGREDIENT'