

CATERAAR STOEIT MET SMAKEN

## VERBAZENDE WERELDSOEPEN

Met soep kun je verrassen en verbazen. Dagelijks, in zomer en winter en klein- en grootschalig. Door te variëren met smaken en ingrediënten, worden soepen topgerechtten waarover gasten praten. Evenementencateraar Jelle de Visser gunde Misset Catering een kijkje in één van zijn keukens.

**S**oep is magisch. Soep kan verrassen, altijd, iedere dag. De mogelijkheden zijn eindeloos en nog lang niet alles is ontdekt. Dat blijkt uit het relaas van Jelle de Visser van De Vliegeraar Kok op Maat. Dit bedrijf houdt zich onder meer bezig met evenementencatering. Op Lowlands bijvoorbeeld, waar hoge eisen worden gesteld aan de voeding en dus ook aan de soepen. Bovendien neemt De Visser met andere cateraars deel aan 'De Smaak van het Noorden', dat zich toelegt op 'bijzondere catering'.

We ontmoeten De Visser in conferentiecentrum De Zevenhof in Zwiggelte, één van zijn vaste opdrachtgevers. „Soep is een vloeistof waarin je smaken kunt vangen. Je kunt die smaken naadloos laten aansluiten op de gerechten die volgen. Toen ik chef-kok was, serveerde ik bij diners dikwijls soepamuses als opmaat voor het hoofdgerecht. Ik doe dat nog steeds tijdens kookworkshops en private diners.”

### POMPOENPUREE

Hij is een liefhebber van enkelvoudige smaken, die je los van elkaar kunt proeven. Maar wel in één soep. De ingrediënten moeten herkenbaar zijn, vindt De Visser. Als voorbeeld rept hij over zijn consommé madrilène, uitstekend toe te passen als amuse. In deze heldere soep zitten kip, paprika, tomaat en sinaasappel verwerkt. „Die ingrediënten proef je terug en dat wordt gewaardeerd. Mensen willen herkenbaarheid, die geef ik ze.”

Jelle de Visser zou een jubileum kunnen vieren. Hij is al 25 jaar in de ban van het soepvirus. Een prettige aandoening die hem steeds weer op ideeën



De wereldsoepen van Jelle de Visser.

