



Roodpootpatrijs met structuren van paddenstoel, kroepoek en yakonwortel.

geeft zelfs de steel een extra smaaktouch aan het gerecht.'

De kookstijl omschrijft Buis als een 'internationale kruidenkeuken met een Nederlandse touch'. 'Ik zou het geen New Dutch Cuisine willen noemen. Als er bepaalde ingrediënten uit een ander land beter zijn, dan gebruiken we ze. Er worden ook veel 'vreemde' gewassen in Nederland verbouwd, zoals de yakonwortel, die oorspronkelijk uit Peru komt.'

Chef's dish

'De patrijzen komen vrijwel altijd uit Engeland', vertelt Buis. 'Ik braad ze het liefst gewoon op het karkas'. Hij bardeert de boutjes met guanciaale. 'Dat is Italiaans spek gemaakt van de guan (= wang) van een varken en zit wat vetheid tussen pancetta en lardo in. Dit spek geeft naast vetheid ook veel smaak.' Buis houdt de stukken op het karkas heel bij het braden. 'Dan blijft het makkelijker rechtop staan in de oven.' Van tapioca-korrels met gedroogde cèpes en za'atar maakt hij de kroepoek. 'Die laten we de hele nacht drogen in de oven op 50°C. Als je de substantie daarna frituurt, krijg je een hele luchtige mooie kroepoek.' Van de yakonwortel heeft Buis een crème gemaakt waarmee hij samen met de patrijsfilets en boutjes het bord opmaakt, met als bodem een duxelles van portobello's en een stukje kroepoek.

De toekomst

Buis is erg blij met de ruimte die hij van Lute krijgt. Hij werkt ook voor de andere bedrijven van Lute. 'Vanmiddag doe ik een grote catering, voor 150 man, dat is heel anders dan het servies bij het restaurant draaien.' Natuurlijk kriebelt het eigen ondernemerschap. 'In mijn woonplaats Hoofddorp is nog niet zoveel, ik zou het daar graag eens proberen. Maar geduld is een schone zaak, de juiste locatie is erg belangrijk.' **MI**

'IK ZOU HET GEEN NEW DUTCH CUISINE NOEMEN'



Tim Buis - De Kruidfabriek



Bekijk de video op [Missethoreca.nl](https://www.missethoreca.nl)

kruidenkas aan de keuken gebouwd.

Hoofdrol voor kruiden

In de keuken spelen eigen kruiden en specerijen een hoofdrol. Na een klein jaar testen, wordt het Buis steeds duidelijker welke kant hij op wil. 'Samen met onze zadenleverancier Takii kijken we wat het beste werkt.' Zo staat de

zou wat sterker in het linkerdeel van de kas, dat heeft gevolgen voor welke kruiden en bloemen het daar het beste doen.'

Buis kiest voor bloemen en kruiden die naast kleur ook werkelijk iets doen voor de smaak. 'Van de vijftien soorten zuring kies ik de klaverzuring. Die past goed bij de opmaak van veel gerechten en bovendien

Tim Buis is echt een 'kind van de horeca'. Zo hielp hij al jong zijn vader een handje in de keuken van een populaire bistro in Heemstede. Na zijn koksopleiding in Haarlem werkte hij onder andere voor Klein Paardenburg en Stempels, om acht jaar geleden bij Peter Lute als chef de partie te gaan werken. Na vier jaar als souschef gewerkt te hebben, werd hij vorig jaar chef-kok op het moment dat Lute het restaurant transformeerde in De Kruidfabriek.

De naam van het restaurant is een knipoog naar de voormalige buskruitfabriek van Amstelveen waar het gevestigd is. Bij de verbouwing werd er een