

## BGE 'MiniMax'

De Hoevelakense Jansen had het nieuwste model 'MiniMax' van de Big Green Egg Family meegenomen, „de Rolls Royce onder de BBQ's”, zoals hij zei. Het principe van deze high tech BBQ is gebaseerd op de 3.000 jaar oude Aziatische klei oven die in Amerika en Mexico is geperfectioneerd met moderne technieken en materialen, zoals door de NASA ontwikkelde keramiek die gebruikt werd bij het terug keren in de dampkring van de Space Shuttle bij een hitte van zo'n tweeduizend graden Celcius. Zo heet liet de Culinarist zijn BBQ niet worden, want hij ging uit van het slow cooking principe en de varkensschouder had hij in zijn kookstudio maar liefst 18 uur laten smoren op ca. 100 graden.

## Joris Linssen Caramba

Ruud Jansen was uitgenodigd omdat één van de gasten Joris Linssen was, bekend van o.a. het TV-programma 'Hello Goodbye' dat op Schiphol wordt opgenomen. Na twee jaar rust gaat hij die draad weer oppakken. Minder bekend is dat Joris ook zanger bij de band Caramba is en met ze op tournee gaat met Mexicaanse liedjes, die hij in het Nederlands vertaald heeft. Uit de theatershow Stroom speelden ze live 'Zo verlegen als ik'. De Hoevelakense Culinarist kende in het Hilversumse Mediapark totaal geen schroom en serveerde als slot ontspannen de gasten een heerlijke verse Mexicaanse tortilla, gevuld met zure room, Pulled Pork, Guacamole (avocado's), geroosterde maïs en gemengde sla. Iedereen smulde ervan en Ruud had een nieuwe dimensie, die van TV-kok, aan zijn culinaire wereldje toegevoegd. „Vol passie draait mijn leven om koken, lekker eten en vooral mensen in de watten leggen, op iedere locatie zoals bijvoorbeeld hier in de studio van Omroep MAX”, besloot de Culinarist na de uitzending. Zie ook: [www.culinarist.nl](http://www.culinarist.nl)

## Hans Vink Fotografie