



! D E E

Hollandia

CULINAIR
ONTDEKKINGS
MAGAZINE

2005
R. 10

Introductie
Debic dessertcollectie

Hollandia najaars-
en wintercollectie 2005

Culinaire estafette



Colofon

Uitgave van

Friesland Foods Professional

Postbus 137 5670 AC Nuenen

Tel. 040 - 299 0110

hollandia@frieslandfoods.com

Redactie:

Jeroen van Oijen

Maurice Janssen

Peter Staes

Fotografie:

Peter Staes

Recepten:

Jeroen van Oijen

Ontwerp en realisatie:

De Zaak Fortuin, Papendrecht

Copyright:

Niets uit deze uitgave mag zonder
voorafgaande toestemming van de
uitgever worden overgenomen.

Cover: Romige zuurkool

(zie pagina 24 en 25)

Inhoud

- 4 - Gerecht: Brick à l'Escargot
- 6 - Gerecht: Rundervinken
- 8 - Prêt-à-Manger
meer met minder
- 10 - Introductie van
de Debic dessertcollectie
- 14 - Culinaire Catwalk
Hollandia najaars- en wintercollectie 2005
- 16 - HollandiArt
- 18 - Gerecht: Vietnamese benadering
van paling
- 20 - Hollandia assortiment
Beter bekeken: Hollandia Soepen en Sauzen
- 22 - Gerecht: Gerookte langoustines
- 24 - Gerecht: Romige zuurkool
met gepekeld speenvarken
- 26 - Culinaire estafette
Marco Poldervaart en Kevin Wilks
- 28 - Gastro-nomaden
De Trans-Mongolië Express, culinair beleefd
- 30 - Grenzeloos: Appel



Inspiratie, informatie, trends en tegengestelde meningen in de media die uitmonden in discussies. Allemaal invloeden van buitenaf die onze mening vormen. Het begint natuurlijk tijdens je vakopleiding waarin de leraren zo gestructureerd mogelijk de basiskennis proberen toe te dienen. Daarna komen goede en slechte leermeesters die in de hectiek van de keuken hun best doen om zoveel mogelijk van die kennis van je harde schijf te wissen om er hun ervaringen als absolute waarheid voor terug te plaatsen. Al met al bepaalt jouw eigen selectievermogen welke informatie je meeneemt in je verdere carrière. En dan komt de dag dat je zelf aan de beurt bent om jouw ervaringen door te geven aan de volgende generatie koks. Maar hoe hou je die database van vakkennis opgeschoond en hoe hou je de noodzakelijke informatie apart van de creatieve kennis?

Een geheugen als een zeef

Creativiteit en vakkennis kunnen het beste van elkaar gescheiden blijven, om de doodeenvoudige reden dat ze elkaar evengoed kunnen afbreken als aanvullen. Zoiets als verstand en gevoel die samen vechten om een principiële beslissing. Gedegen creativiteit is gebaseerd op een kwalitatief goede basis van de beste producten die binnen het budget te krijgen zijn en uiteraard het juiste vakmanschap. Creativiteit deelt de eerste plaats met die basis en zorgt ervoor dat ze een goede eerste indruk maakt op het publiek. De spanning die je daarmee opwekt aan tafel is tegenwoordig van essentieel belang. Mensen zijn verwend en weten verdomd goed wat er te koop is. Bespeel je publiek dus op de juiste manier en zoek de ideale balans tussen invloeden van buitenaf en je eigen gezonde verstand. Zeven die handel!

Zoals je van ons gewend bent, proberen we om ook de tweede helft van 2005 onze ervaringen met jullie te delen. In deze en de volgende uitgave hebben we voor alle creaties de klassieke Nederlandse keuken als uitgangspunt genomen. Uiteraard met dank aan het inspirerende initiatief van het selecte clubje Nederlandse Meesterkoks dat zich sterk maakt voor de nieuwe Nederlandse keuken. De gebruikte borden zijn moderne versies op Delftsblauwe motieven uit vervlogen tijden en speciaal voor deze najaar- en wintercollectie gemaakt.

En dan natuurlijk aandacht voor onze grote trots, een nieuw merk en 9 nieuwe topproducten; de Debic dessertcollectie! Een assortiment basisproducten dat geheel aansluit op de wensen en behoeften van de hedendaagse keukenorganisatie.

Al met al genoeg nieuw materiaal om je een stuk op weg te helpen in het komende, hopelijk, zeer drukke en succesvolle seizoen.

Jeroen van Oijen



Brick



Receptuur voor 30 stuks

Escargotboter

125	gram	Hollandia roomboter
1		sjalotje, fijngesneden
2	teentjes	knoflook, fijngesneden
1	eetl.	peterselie gehakt zout en peper

Brick

10	brickdeegvellen
30	escargots escargotboter (zie boven)

- Klop de boter op in de planeetmenger en vermeng met de fijngesneden sjalot, knoflook en peterselie. Breng op smaak met peper en zout.
- Snijd het brickdeeg met behulp van de spaghetti-snijder op de pastamachine en laat even drogen.
- Doe de brick-spaghetti in een groot bekken en vermeng zorgvuldig met de zachte kruidenboter.
- Vorm nu luchtige bolletjes van het brickdeeg met in het midden een escargot. Plaats de bolletjes in een Flexipan met kleine halve bolvormpjes en bak 5 à 6 minuten in een oven van 140°C.
- Haal ze uit de flexipan en bak 3 à 4 minuten los op de plaat in een oven van 160°C totdat ze mooi bruin zijn.

Afwerking

- Strooi er à la minute nog wat Sal Maldon op.

à l'Escargot



**Rundervinken
geserveerd
als carpaccio
en tartaar.
Kruidenkoekjes,
bloemkoolcrème
en flinterdunne
rauwe bloemkool.**



**Receptuur
voor 10 personen**

Rundervinken

20	plakken	runderlende van 2 mm dikte
300	gram	rundermuis
30	gram	kappertjes
30	gram	augurk
20	gram	sjalot, fijngesnipperd
naar smaak		peper, zout
naar smaak		versgeraspte mierikswortel bieslook

Vinaigrette (3 dl)

50	gram	witte wijnazijn
50	gram	morille-edik
1	eetl.	mosterd
3	dl.	druivenpitolie peper en zout

Bloemkoolcrème

300	gram	bloemkool
50	gram	Hollandia roomboter, ongezouten
50	gram	Hollandia Végetop, ongezoet peper en zout

Kruidenkoekjes

5	vellen	brickdeeg eiwit bladpeterselie
---	--------	--------------------------------------

Overig

2	roosjes	bloemkool, rauw
---	---------	-----------------

- De rundermuis in dunne plakken snijden en licht aanvriezen. Snijd het aangevoren vlees zo fijn mogelijk. Hak er dan nog een keer goed doorheen zodat een homogene tartaar ontstaat. Doe de tartaar in een kom en vermeng met de kappertjes, fijngesneden sjalot, augurk en de geraspte mierikswortel. Breng op smaak met de vinaigrette, peper en zout.
- Leg plakjes op plasticfolie en maak rechthoekig met behulp van een rechthoekige of vierkante steker. Schep er de juiste hoeveelheid tartaar op zodat een mooi rundervinkje gevormd kan worden. Rol een mooi stukje bieslook mee op. Plaats tot gebruik in de koeling.
- Vermeng voor de vinaigrette alle ingrediënten met elkaar en breng op smaak met peper en zout.
- Kook de bloemkool beetgaar, pureer en vermeng nog warm met de boter en de Végetop. Breng op smaak met peper en zout en koel snel terug. Schep in een spuitzak en knoop die dicht. Bewaar tot gebruik in de koeling.
- Leg vellen brickdeeg op de werkbank, smeer in met eiwit en beleg met bladpeterselie. Dek af met een tweede vel en druk even aan. Bak af tussen twee siliconenmatten op een temperatuur van 180°C. Breek in stukken en bewaar in een goed afgesloten bak.

Rundervink

Afwerking

- Verdeel de rundervinkjes over de borden en werk af met Sal Maldon of fleur de sel en zwarte peper.
- Spuit er een mooie baan bloemkoolcrème langs en schaaf daar wat rauwe bloemkool op. Besprenkel met wat dressing.
- Werk af met peterseliekoekjes.

nken



In de mode-wereld maakt men direct afleidingen van de creaties die op de catwalk te zien zijn. Deze draagbare versies van de haute-couture noemt men 'Prêt-à-Porter'. Op verzoek van onze lezers maken we een 'Prêt-à-Manger' collectie. Ofwel: eenvoudige afleidingen van gerechten uit onze collectie, zoals gepresenteerd op de culinaire catwalk.

Prêt-
COL



voorgerecht] **Wintersalade; ongestampte pot van aardappel en andijvie met spekjes en pistache, roomdressing en grove croutons. Plokworst.**



voorgerecht] **Crèmesoep van mosselen, mosterd met stoofgroenten en saffraan.**



hoofdgerecht] **Op Chinese wijze bereide varkensbuikrollade. Aardappelpuree en "dubbele winter"**

receptuur en uitwerking] **Crèmesoep van mosselen, mosterd met stoofgroenten en saffraan.**

Mosselen		
2	kg.	mosselen
2	stronken	prei
1		winterwortel
2	stronken	bleekselderij
2	teentjes	knoflook, gehakt
1		sjalotje, gehakt
100	gram	Hollandia roomboter, ongezoeten
2	dl.	witte wijn
4	dl.	water
		zwarte peper uit de molen

Crèmesoep		
1,5	liter	kookvocht van de mosselen
5	dl.	Hollandia Koksroom
1	eetl.	aardappelzetmeel
10		saffraandraadjes, geweekt in koud water
3	eetl.	Zaanse mosterd

- Was de mosselen en controleer of ze allemaal dicht zijn. Geef ze anders een tikje met de rug van een mes en check of ze alsnog dichtgaan. Gooi ze anders weg.
- Snijd de prei, de winterwortel en de bleekselderij in julienne en was ze goed.
- Smelt de boter in een grote pan en fruit er de gesneden groenten, gehakte sjalot en de knoflook in. Voeg de mosselen, de witte wijn, water en de zwarte peper toe en leg de deksel op de pan. Breng snel aan de kook en schud regelmatig om. Als alle mosselen openstaan zijn ze goed.
- Giet het vocht af en vang op in een pannetje, breng aan de kook en voeg de Koksroom toe. Laat een paar minuten doorkoken en bind dan licht met het aardappelzetmeel. Voeg de saffraan en de mosterd toe en breng de soep op smaak met zout en peper.
- Schep een aantal mosselen en wat groenten in diepe borden en giet er de mosselsoep op. Eventueel garneren met een beetje opgeklopte slagroom.

receptuur en uitwerking] **Op Chinese wijze bereide varkensbuikrollade. Aardappelpuree en "dubbele winter"**

Rollade		
1500	gram	varkensbuikspek met zwoerd
2	teentjes	knoflook, fijngesneden
2	eetl.	sesamololie
		zeezout
		zwarte peper
		rasp van 1 limoen

Aardappelpuree		
1500	gram	aardappelen
3	dl.	Hollandia Végétop
250	gram	Hollandia roomboter, ongezoeten
		peper en zout
		five spice poeder

"Dubbele winter"
Dubbele winter is een groentebereiding uit China waarbij twee of drie (driedubbele winter) typische wintergroenten samen bereid worden in de wok. Sojasaus en sesamololie geven de typische smaak.

500	gram	schorseneren
500	gram	Shi-l-take
500	gram	anijschampionns
		Hollandia Beur culinair
1	dl.	sojasaus
1	eetl.	suiker
		five spice poeder

à-Manger

MEER MET MINDER

LECTIE NAJAAR EN WINTER 2005



hoofdgerecht] **Roomzuurkool met kalfskotelet en jeneversaus. Geglaceerde sjalotjes.**



dessert] **Panna Cotta met sinaasappel en specerijen-karamel**



dessert] **Parfait "Irish Coffee" style**

vijze bereide varkensbuikrollade. ree en "dubbele winter"

- Leg de varkensbuik met het zwaard naar beneden op de werkbank en maak diagonaal inkervingen in het vlees. Wrijf de knoflook en de sesamolie nu stevig in het vlees en kruid met peper, zout en rasp van limoen. Rol stevig op en bind op met rolladetouw. Smeer het zwaard in met sesamolie en plaats in een voorverwarmde oven van 220°C. Braad ongeveer 25 minuten in de oven tot een kerntemperatuur van 60°C. Het zwaard is nu lekker knapperig.
- Kook de aardappels en verwerk met de overige ingrediënten tot een smeùige aardappelpuree.
- Schil en was de schorseneren en snijd ze in Chinois. Maak de paddestoelen schoon. Verhit de Beur culinair en bak de schorseneren mooi goudbruin. Voeg na ongeveer 2 minuten de paddestoelen toe, bak kort mee op hoog vuur en blus dan af met de sojasaus en de suiker. Verwarm kort door en controleer of de groenten de juiste gaarheid hebben.

Afwerking

- Vang het braadvocht van de rollade op en kook in indien nodig. Snijd mooie plakken van de rollade en schik op de borden met de groenten en aardappelpuree.

receptuur en uitwerking] Panna Cotta met sinaasappel en specerijen-karamel

Panna Cotta
1250 gram
6

Debic Panna Cotta
sinaasappels

Specerijen-karamel
250 gram
100 gram
100 gram
3 stuks
2
1

suiker
glucosestroop
water
steranijs
kruidnagels
kaneelstokje

- Laat de Panna Cotta smelten (niet doorkoken) in een pan en knijp er een sinaasappel in uit. Snijd het vruchtvlees van 3 sinaasappels in stukken en schep onderin de glazen. Giet de Panna Cotta erop en laat geleren in de koelkast.
- Voor de specerijen-karamel de suiker, glucosestroop en water samen met de specerijen koken tot een lichte stroop. Laat afkoelen.
- Vlies de rest van de sinaasappels uit en bewaar ze tot doorgifte in de koelkast.

Afwerking

- Verdeel de uitgevlesde sinaasappelpartjes over de Panna Cotta en werk af met de specerijen-karamel en garneer met steranijs of sinaasappelzestes.

De overige recepten uit de Prêt-à-Manger collectie worden uitgewerkt in de volgende uitgave van !DEE.

De grootste uitdaging in creativiteit zit voor veel chefs in desserts en patisserie. Het gigantische scala aan technieken, ingrediënten en smaakcombinaties maken dit onderdeel van de gastronomie tot een speeltuin voor de vaktechnische zintuigen. Maar komen we er nog wel aan toe? Helaas zorgt tijd- en personeelsgebrek er maar al te vaak voor dat we de dessertkaart aan moeten passen aan het kant en klare aanbod dessertproducten dat op de markt is. Maar is er met deze producten ruimte voor de creativiteit die we nastreven? Vaak niet, en daarom lijkt het ons tijd voor een pakket dessertproducten die ruimte creëren om je eigen stempel op het dessert te drukken; mogen we je voorstellen...

DE DEBIC dessert COLLECTIE



Crème Brûlée, Parfait, Crème Anglaise, Panna Cotta en Mousses, basisdesserts waarbij je alle ruimte krijgt voor maximale creativiteit en vakmanschap. Zeker als de kwaliteit van het hoogste niveau is. Met Hollandia staan wij al jaren zij aan zij met de chef in de keuken, met het merk Debic dichten we het laatste gat in de vraag om topkwaliteit basisproducten voor de gastronomie. Gemakkelijk in gebruik en ze nodigen uit om te eindeloos te variëren en te creëren. 9 producten, 1001 mogelijkheden. Daarbij rekent Debic met je mee en komt met een pakket producten die het rendement nog eens een extra duwtje in de rug geven.

Een goede keuken begint bij de basis en met de basis van Debic hopen wij de fundamenteën te leggen onder jouw meest creatieve desserts en patisserie. Maar hoe komt zo'n range producten nu tot stand, kortom; hoe ziet de keuken van Debic eruit?

Om het gehele traject te visualiseren hebben we een tijdsbalk in beeld gebracht waarop we het hele proces vanaf de start tot de introductie volgen. Op deze manier willen we laten zien dat het productontwikkelingsproces veel linken heeft met de processen in een restaurant zoals het invoeren van een nieuwe menukaart of compleet concept.





1-3] Zoals dat vaak in een restaurant gebeurt, geven gasten vaak zelf aan waar ze behoefte aan hebben en zo zijn de nieuwe dessertproducten van Debic eigenlijk ook tot stand gekomen.

Na een gedegen marktonderzoek kwamen een aantal gaten in de markt naar boven op het gebied van dessertproducten. Consumenten willen meer variatie op de dessertkaart maar in de keukens zijn steeds minder handjes om de klus te klaren. Logisch dat er een vraag ontstaat naar goede basisproducten voor de zoete keukens. Uiteindelijk bleek dat chefs producten zoeken waar ze hun eigen stempel op kunnen drukken en die voldoende mogelijkheden bieden voor eindeloze variatie.

4-10] En, aan de slag. Er worden werkgroepen opgericht van specialisten binnen de organisatie. Marketingdeskundige, culinair adviseurs, productontwikkelaars en productieleiders vormen samen de “brigade” die de klus moeten gaan klaren. Uitgangspunt is het oerproduct, voorgekookt door de culinaire specialisten, waarna de productontwikkelaars een soort prototype maken. Als dit product de goedkeuring van de rest van de brigade kan wegdragen wordt er een grote test opgezet in een soort mini fabriek, de zogenaamde pilot. Deze producten worden voorgelegd aan de echte specialisten; de chef-koks. Zo groeit een product langzaam uit tot een eindresultaat dat het oerproduct, bijvoorbeeld parfait, het dichtst benaderd. Het product is klaar om geproduceerd te worden.

11] Maar onbekend maakt onbemind en dus zal het nieuwe product nog aangekondigd moeten worden aan het publiek. En dan komt de marketingafdeling aan bod, zij gaan zorgen dat het product ‘vermarkt’ wordt. In eerste instantie moeten er natuurlijk verpakkingen ontwikkeld worden. Daarna zorgen zij ervoor dat de grossiers de producten in hun assortiment gaan opnemen en gaan verkopen. Hiervoor is een goede samenwerking nodig tussen de grossiers en de fabrikant. Verder is het de kunst van marketing om de juiste doelgroep aan te spreken en te zorgen dat zij de informatie krijgen om met de producten uit de voeten te kunnen. Dat kan op allerlei manieren maar na alle positieve reacties op Hollandia !DEE hebben we besloten om een speciaal Debic dessertmagazine te maken. Het maken van het dessertmagazine is een apart traject. Zo hebben we eerst gekeken wat de basisbereidingen zijn, waarna een aantal chefs en patissiers er mee aan de gang zijn gegaan in brainstorm- en kooksessies. Uit al die informatie zijn een aantal extra toepassingen voor alle producten gekomen. Daarna zijn eenvoudige recepten ontwikkeld die weer doorontwikkeld zijn tot complexere creaties met een groot gehalte aan inspiratie. Zo ontstaat er een portfolio van desserts en toepassingen die alle type keukens aanspreekt. De calculaties die we er bij gemaakt hebben, laten zien dat een creatieve keuken ook spektakel onder de streep kan opleveren.

Al met al lijkt de ontwikkeling en productie van deze dessertrange nogal op de dagelijkse gang van zaken in een restaurant of hotelkeuken. Je hebt een team specialisten nodig die met de juiste instelling tot een perfect eindresultaat kunnen komen. Je moet de behoefte van je klanten (gasten) kunnen inschatten en het op de juiste manier weten te verkopen. Maar uiteindelijk blijft het mensenwerk, ook al is een organisatie als Friesland Foods vele malen groter dan een gemiddeld Horecabedrijf. En altijd geldt: zonder enthousiasme is er nog nooit iets goeds bereikt.

DE DEBIC COLLECTIE

9 producten, 100

RUIMTE VOOR

Crème Brûlée

Een vloeibare basis, verrijkt met een natuurlijk Bourbon vanille aroma. Op een eenvoudige manier bereid je een echt Frans topdessert. De basis is probleemloos te portioneren en onderscheidt zich door zijn mooie kleur en structuur. Een product met een combinatie van functionaliteit en heerlijke smaak.

Parfait

Met deze gebruiksvriendelijke Debic Parfaitbasis, heb je de mogelijkheden om klanten te verwennen met een overheerlijk ijsdessert. Bovendien kun je op een creatieve manier allerlei smaken toevoegen. Je creëert op deze manier een ijsdessert met een eigen identiteit. De Debic Parfaitbasis is ook uitermate geschikt als basis voor ijstaarten.

Panna Cotta

De Zuiderse invloeden op onze dessertkaarten zijn niet meer weg te denken. Iedereen kent reeds het Italiaanse dessert Tiramisu. Panna Cotta is in Italië echter het dessert bij uitstek en staat op het punt de Europese dessertkaart te veroveren! Debic biedt je de mogelijkheid op een gebruiksvriendelijke manier dit Italiaans dessert op de kaart te zetten.

Crème Anglaise Bourbon

Rijke smaak, mooie afwerking. Een basis met het rijke aroma van 100% natuurlijke Bourbon vanille en duidelijk zichtbare vanillepuntjes. De smeulige samenstelling garandeert je een perfecte afwerking van de meest diverse desserts.

Mousses in spuitzak (diepvries)

De diepvriesmousses van Debic zijn luchtig van structuur en onderscheiden zich door hun rijke, romige smaak. Ze zijn verpakt in een spuitzak met een gekartelde spuitmond waarmee je makkelijk en vakkundig kunt portioneren. Een tijdsbesparende spuittechniek, die bovendien tegemoet komt aan de strengste hygiëne- en HACCP-eisen.



- Vloeibare basis
- Ambachtelijk
- Bourbon vanille
- Perfecte structuur
- Talloze combinaties mogelijk

- Basis voor Parfait
- Eenvoudige bereiding
- Perfecte luchtigheid en structuur
- Bestand tegen zure fruitsoorten en alcohol
- Makkelijk te snijden

- Basis voor Panna Cotta
- Eenvoudige bereiding
- Uitstekend van smaak en structuur
- Makkelijk te combineren met andere smaken
- Goede stand en stevigheid

- Makkelijk te gebruiken
- Een snel te bereiden, smaakvolle garnituur voor chocoladegebak, Tarte Tatin en ijsdesserts.
- Diverse verwerkingsmethoden
- Ideale begeleider van desserts
- Makkelijk te doseren

- Direct te gebruiken
- Ideaal om mee te combineren
- Rijke romige smaken; in 5 varianten
- Gemakkelijk te gebruiken en tijdsbesparend
- Met spuitmondje

het mogelijkheven

CREATIVITEIT



Debic legt de basis voor een creatieve dessertkaart.

Op deze pagina's zie je enkele inspirerende voorbeelden van de mogelijkheden die Debic Parfait, Crème Brûlée, Panna Cotta, Crème Anglaise en Mousses je te bieden hebben.

Kijk op de nieuwe site www.debic.nl voor meer informatie.

Visitekaartjes

Gepofte bietjes met tranche gemarineerde zalm in bietensoepje
met hangop, anijssiroop en basilicumedik

Hamburger van klapstuk met gekonfijte wortel en gefrituurde ui,
aardappelcrème en wortelschuim

Rundervinken geserveerd als carpaccio en tartaar. Kruidenkoekjes
en bloemkoolcrème en flinterdunne rauwe bloemkool

Aperitief & snacks

James

Brick à

l'Escargots



Eulina
NAJAARS -

Yoghurtpoffertjes met kaviaar van Granny Smith, yoghurtmousse, en krokante yoghurt. Parfait met krokante nootjes.

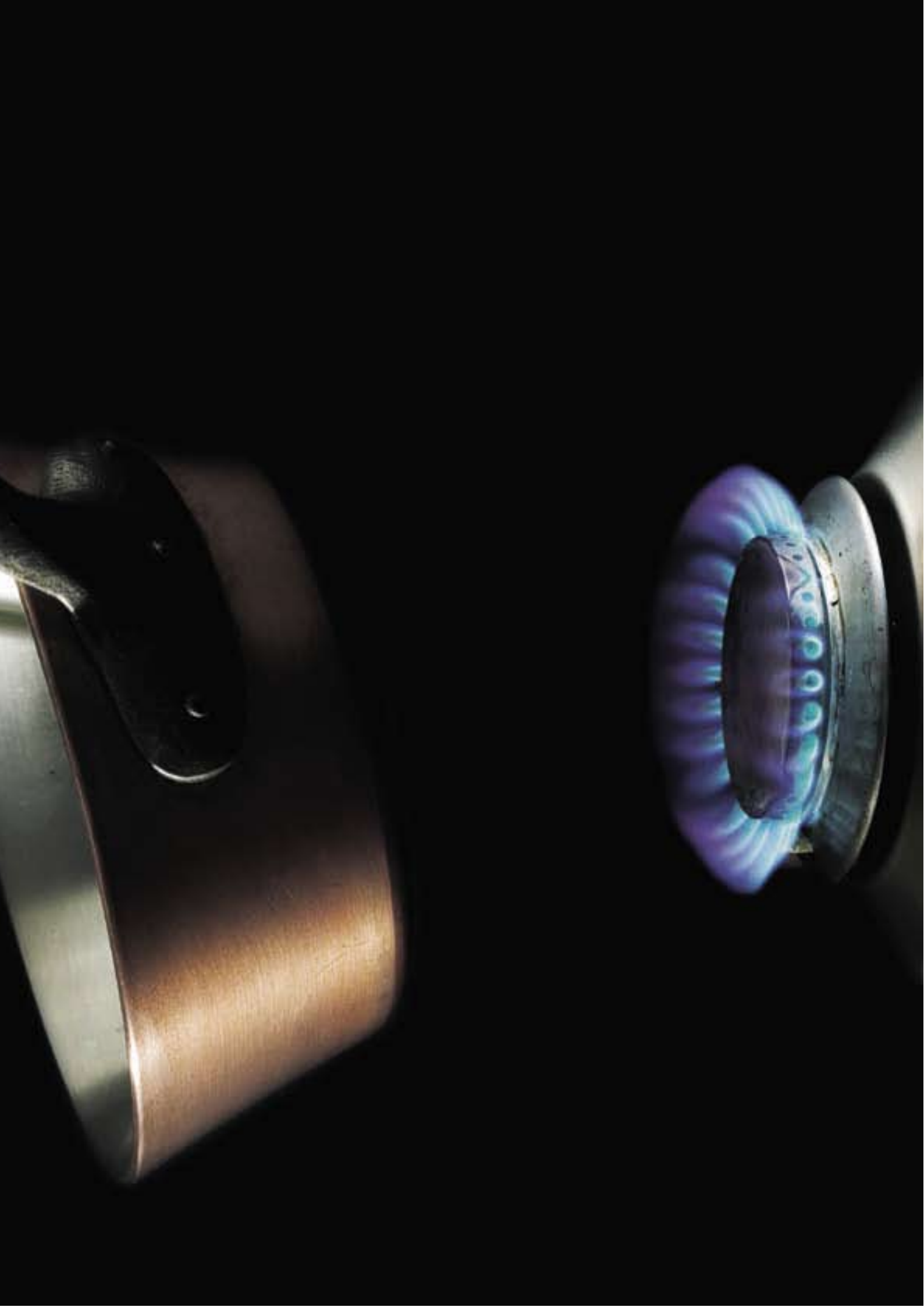
Roomzuurkool met
zwoerdkoekjes en
geglaceerd buikspek.
Speenvarkenkoteletjes,
kaneeljus. Crème van
topinamboer.

Vogelnestje van gambagehakt
gepaneerd in aardappel met
lopend kwarteleitje
Gestooft prei en
Knolselderij-puree met kuiltje
schaaldierenjus

ire Catwalk

EN WINTERCOLLECTIE 2005





Vietnamese benadering van gestoofde paling en palingsoep



VIETNAMESE BENADERING VAN Paling

Receptuur voor 30 stuks

Gestoofde paling

2000 gram	paling
100 gram	Hollandia roomboter
750 gram	visfond

Palingsoep

250 gram	kokosmelk
1 teentje	knoflook
5 dl.	kookvocht van de paling (zie boven)
2 dl.	Hollandia Koksroom Nuoc Mam, gefermenteerde vissaus

Loempia's

20	kleine Vietnamese rijstvellen
	julienne komkommer (80x5x5mm)
	julienne wortel (80x3x3mm)
20	sprietjes bieslook (80mm)
	verse koriander en mint

Five spice kroepoek

3	kleine Vietnamese rijstvellen
	Five spicepoeder
	eiwit

Nuoc Mam Cham (dip voor loempia's)

2 dl.	Nuoc Mam
1	limoen
1 eetl.	witte wijnazijn
1 theel.	suiker
1 eetl.	water
0,5 theel.	rode peper, fijngesneden
1 teentje	knoflook, gesnipperd

- Maak de paling schoon of koop hem schoongemaakt. Verdeel in stukken van ongeveer 8 cm lengte en plaats in een pan zodat de bodem net bedekt is. Verdeel de boter in stukken en verdeel over de paling. Giet de visfond erop en dek het geheel af met vetvrij papier. Stoof de paling rustig gaar tot het vlees met lichte druk van de graat gehaald kan worden. Haal de paling uit het stoofvocht en plaats in de koeling.
- Fruit voor de soep de knoflook in een beetje Beur culinair en voeg de kokosmelk, het stoofvocht en de Koksroom toe. Laat samen inkoken tot de gewenste smaak en dikte en breng op smaak met Nuoc Mam. Nuoc Mam is een gefermenteerde vissaus die als een van de belangrijkste smaakmakers van de Vietnamese keukens geldt en is de plaatsvervanger van ons zout en het best te vergelijken met de rol van sojasaus in de Japanse keuken.
- De rijstvellen voor de loempia's enkele seconden in water van 45°C houden en direct uitleggen op licht vochtige theedoeken. Verdeel de komkommer, wortel en paling over de geweekte rijstvellen en werk af met blaadjes koriander en mint. Klap de zijanten naar binnen en rol ze vervolgens op. Bewaar de loempia's tussen vochtige doeken. De loempia's worden niet gefrituurd! Deze vorm van loempia's wordt in Vietnam vaak à la minute aan tafel door de gast zelf gerold en gedipt in onderstaande saus.
- Voor de dipsaus alle ingrediënten met elkaar vermengen en bij voorkeur een dag laten staan.
- Bestrijk de rijstvellen voor de kroepoek met eiwit en bestrooi met Five spicepoeder en eventueel wat zout. Laat de vellen nu weer volledig droog worden. Verhit neutrale olie tot 190°C en laat de rijstvellen er een voor een invallen. Wacht tot ze volledig uitgezet zijn (net als kroepoek) en haal ze dan direct uit de olie. Doe dat een voor een en laat ze uitlekken op keukenpapier. Breek ze in de gewenste vorm.

Afwerking

- Giet de soep in de glazen en werk af met de Five spicekroepoek. Plaats er twee loempia's bij en geef er een glaasje of schaaltje Nuoc Mam Cham bij. Garneer met verse kruiden.





De meeste koks staan nauwelijks stil bij hun room- en botergebruik. Dat lijkt logisch want in de gemiddelde keuken is het ongeveer 10% van de totale ingrediënten. Maar niets is minder waar, de keuze voor een product met specifieke eigenschappen kan een berg tijd en geld besparen. De room- en boterlijn van Hollandia heeft voor elke keuken een meer dan compleet assortiment.



HET HOLLANDIA Assorti

In alle creaties uit de Hollandia collectie zijn de hier genoemde producten verwerkt.

Op de rechter pagina gaan we dieper in op de eigenschappen en toepassingsmogelijkheden van Hollandia Soepen en Sauzen.

Friesland Foods Professional hanteert de strengste normen, met als doel voedselveilige producten van uitzonderlijke kwaliteit op de markt te brengen; HACCP, BRC (voedselveiligheid), ISO 9001 (kwaliteit) en KKM (traceerbaarheid).

Echte ongezoeten boter is er in verpakkingen van 250 en 500 gram en kluiten van 5 kilo. De Echte boter van Hollandia is geschikt om mee te bakken, te braden, sauzen te monteren en natuurlijk voor de patisserie om er crèmes en beslagsoorten (tuilles e.d.) mee te maken. Voor hotels en banqueting zijn er ook nog de 10 grams pakjes en kuipjes.

Gezouten roomboter aan tafel is bijna nog populairder aan het worden dan kruidenboter en olijfolie. De kleine, dunne rolletjes van Hollandia zijn uniek op de markt. Gasten kunnen er aan tafel hun brood mee besmeren en er eventueel nog wat fleur de sel of peper over strooien, zoals de Belgen doen. Terug naar echt lekker, naar natuurlijke smaken.

Gezoete en ongezoete slagroom zijn onmisbaar in elke keuken. Hollandia heeft naast de gewone slagroom een goedkoper roomalternatief, namelijk Végétop. Dat is een plantaardige variant die geschikt is voor alle recepturen waar je normaal slagroom in gebruikt. Naast het voordeel van de lagere prijs is het product ook extra stabiel in de vriezer en koeling. Hollandia slagroom uit spuitbus. Hollandia heeft iets nieuws, de nieuwe generatie slagroom uit spuitbus. Het is een slagroom zoals u die nooit verwacht had uit een spuitbus. Door toepassing van nieuwe technieken heeft Hollandia nu een spuitbus slagroom zoals die hoort te zijn. Een betere stand en stevigheid, ook op warme dranken.



Beter bekeken

HOLLANDIA SOEPEN EN SAUZEN

De laatste introductie van Hollandia betreft het kleine broertje van de algemeen bekende Hollandia Koksroom. Hollandia Soepen en Sauzen is namelijk een variant op de 'klassieke' Koksroom op basis van een mix van plantaardige vetten en melkvetten. De functionele eigenschappen zijn nagenoeg gelijk aan die van koksroom, maar uiteraard is er een duidelijk verschil in smaakbeleving. Hollandia Koksroom blijft dan ook de 'Gouden variant' binnen de kookromen terwijl Hollandia Soepen en Sauzen zich laat gelden als de 'Zilveren variant'.

Hollandia Soepen en Sauzen: de ideale basis van plantaardige vetten en melkvetten. Voor het verrijken van voorgerechten, soepen en sauzen.

Sterke functionele eigenschappen:

- Schift niet in warme toepassingen of zuurhoudende gerechten;
- Bain marie-, diepvries- en ovenbestendig;
- Mooie gladde structuur bij gebruik in een kist;
- Budgettair zeer interessant!

Hollandia Soepen en Sauzen in desserts!?

Net als Koksroom is Hollandia Soepen en Sauzen ook perfect te verwerken in desserts. Door zijn lage vetpercentage krijg je een mooier resultaat bij bewerkingen met de slagroomkide ofwel siphon. De espuma, ofwel schuim, zal in de mond makkelijker smelten wat een heel prettig effect geeft. Mooi voorbeeld is onderstaand recept van een Kokos-espuma die normaal geserveerd wordt met gekarameliseerde ananas en Pina Colada parfait.

3	dl.	Hollandia Soepen & Sauzen
3	dl.	Kokosmelk (uit blik)
0,5	dl.	Batida de Coco of andere kokoslikeur
3	eetl.	poedersuiker
1		koolzuurpatroon

Vermeng alle ingrediënten met elkaar en breng eventueel verder op smaak met extra likeur en poedersuiker. Giet door een zeefje in een siphon en plaats een patroon. De kokos-espuma kan enkele dagen in de koeling bewaard worden.

ment

Koksroom van Hollandia wordt in elke keuken volop gebruikt. Het behoeft nauwelijks introductie. Wanneer een product uitgroeit van merknaam tot soortnaam, zegt dat genoeg over de populariteit. Maar wist je ook dat je er heel hippe desserts mee kunt maken? Door het lage vetpercentage geeft het een heel andere luchtigheid dan slagroom wat een heel bijzonder effect geeft als je er espumas mee maakt.

Er is nu ook een nieuwe variant op basis van een mix van plantenvet en melkvet; Hollandia Soepen en Sauzen.

In de keuken hebben koks nog altijd hun handen vol aan het klaren van roomboter en/of margarine. Met Hollandia Beur culinair is dat niet nodig, omdat hij al geklaard is. Dat scheelt veel handelingen en is per saldo veel economischer, want met klaren verlies je al snel 25 tot 30 procent van het totale gewicht.

Beur culinair bakken en smeren nu nóg beter smeerbaar vanuit de koeling: de slimme botermelange! Thuis in elke professionele keuken. Combineert de voordelen van echte botersmaak en geur met het gemak van direct smeerbaar zijn vanuit de koeling. De Beur culinair bakken en smeren is speciaal ontwikkeld voor banqueting en de lunch. Het wordt geleverd in een nieuwe 2 kg kuip. Deze Beur is lekker zacht en nu nóg beter smeerbaar vanuit de koeling. Hij is dus ideaal om je eigen kruidige of samengestelde boter van te maken en budgettair zéér interessant.

Langoustines met appelcompote, schuimsoep van de koppen en winterwortel.



GEROOKTE Langoustines

Receptuur voor 10 personen

Gerookte langoustines

20	langoustines
	kerriepoeder
	olijfolie en limoensap

Schuimsoep

20	langoustinekoppen
	Hollandia Beur culinair
2	winterwortels
2	grote uien
	water
	peper en zout
150 gram	Hollandia roomboter

Appelcompote

5	appels, Elstar
1 dl.	witte wijn
1	citroen
1 theel.	kerriepoeder

Overig

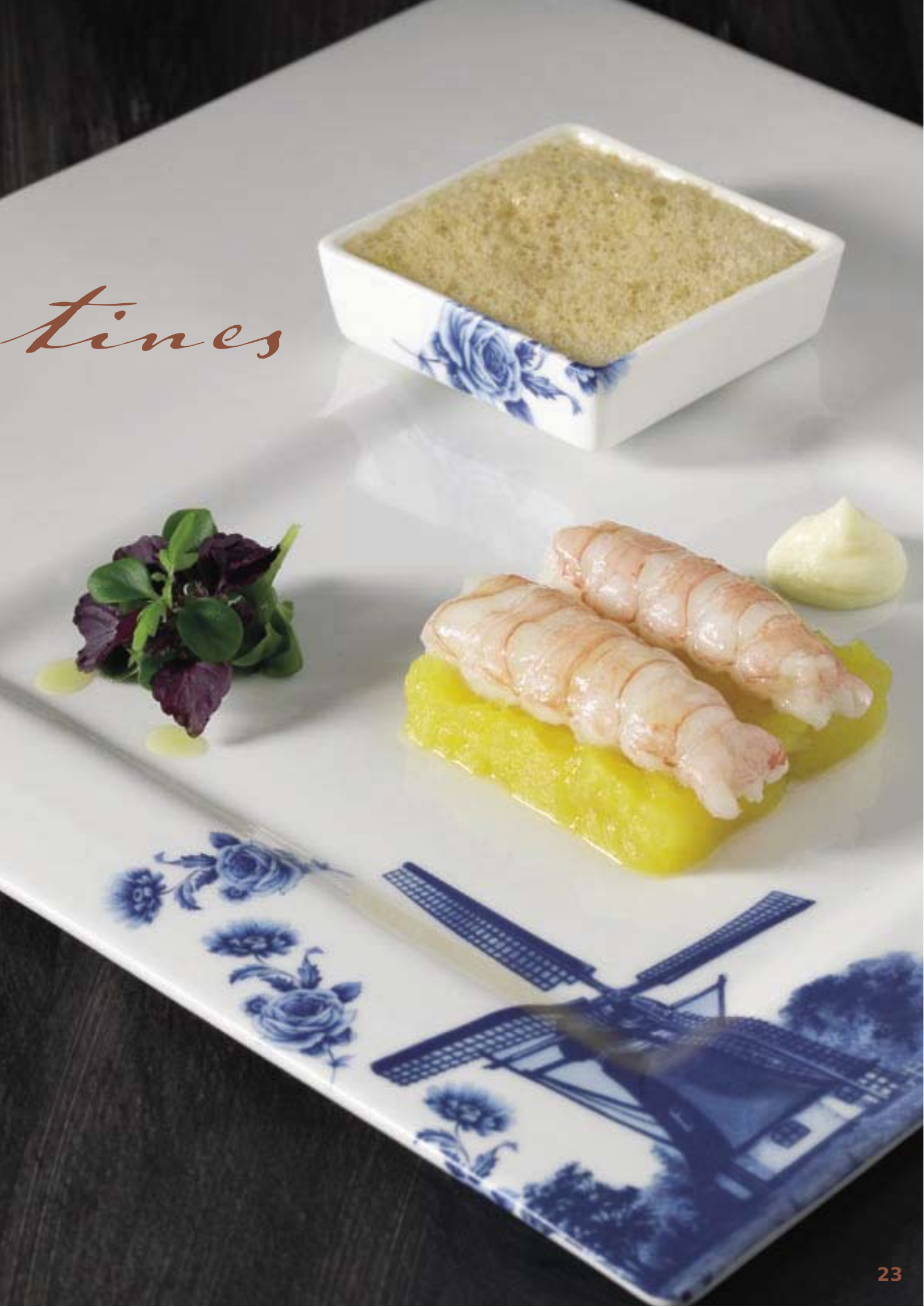
200 gram	aardappelmousseline cress-soorten
----------	--------------------------------------

- Pel de langoustines en bewaar de koppen. Snijd de winterwortel en de uien in grove stukken. Bak de langoustinekoppen in een beetje Beur culinair en voeg de wortel en ui toe. Fruit even mee en blus dan af met water zodat alles net onder water staat. Breng aan de kook en laat minimaal 2 uur tegen de kook aan trekken. Cutter de koppen en de groenten en druk alles door een fijne zeef. Breng op smaak met peper en zout en zet koel tot verwerking.
- Schil de appels, verwijder de klokhuizen en breng aan de kook met de witte wijn, het sap van de citroen en het kerriepoeder. Laat rustig gaar worden, pureer grof en laat afkoelen.
- Neem een pannetje waar een Chinees stoommandje, een ander zeefje of roostertje net in past. Strooi de kerrie op de bodem van de pan en verwarm op het vuur tot de kerrie begint te roken. Plaats er direct het stoommandje, met deksel, op en laat de ruimte in het mandje warm worden. Leg de schoongemaakte langoustines op het roostertje van de stoommand en laat kort gaar roken. Zorg dat de bodem van de pan niet boven de 160°C uitkomt. Dan zal de kerrie een prettige smaak af blijven geven. Het beste kun je de pan, als de kerrie eenmaal rookt, op een middelmatig warme kookplaat of een op temperatuur instelbare inductieplaat zetten.

Afwerking

- Modelleer de appelcompote met behulp van een vierkante steker op de borden. Leg er de warm gerookte langoustines op en werk die af met een beetje olijfolie en limoensap.
- Verwarm de langoustinefond en werk er de roomboter doorheen met behulp van een staafmixer zodat een schuimige textuur ontstaat. Schep in passend servies maar zorg dat de verhouding schuimsoep en langoustines niet uit balans raakt. Werk de borden af met een beetje aardappelmousseline en de cress-soorten.

Tines



Vacuüm gegaard buikspek, gepekeld speenvarken met romige zuurkool, kaneeljus, topinamboer en koekjes van spekzwoerd



ROMIGE Zuurkool MET GEPEKELD

Receptuur voor 10 personen

Spek

1000 gram	varkensbuikspek met zwoerd
2 teentjes	knoflook
10 takjes	tijm
	zeezout en zwarte peper
1 dl.	olijfolie

Speenvarkenrib

10	gepekeld speenvarkenkotletjes Hollandia Beur culinair
----	---

Zuurkool

750 gram	zuurkool
2	laurierblaadjes
2	kruidnagels
100 gram	Hollandia roomboter, ongezouten
2	sjalotten
1 dl.	witte wijn
	peper en zout
2 dl.	Hollandia Koksroom

Topinamboercrème

500 gram	topinamboer
1 dl.	Hollandia Koksroom peper en zout

kaneeljus

5 dl.	kalfsfond
2	kaneelstokken
0,5 dl.	kaneellikeur
150 gram	Hollandia roomboter
1	sjalotje, gesnipperd

koekjes

50 gram	eiwit, stijf geslagen
20 gram	geroosterd witbrood
40 gram	zwoerd van bovenstaande bereiding
80 gram	Cornflakes (Kellogg's special K zout)

- Verwarm de oven voor op 160°C. Snijd het geroosterd brood en de spekzwoerd in kleine brunoise en vermeng in een groot bekken met de cornflakes en het opgeklopt eiwit. Strijk de massa uit op een siliconenmatje en dek af met een tweede matje. Bak ongeveer 10 minuten in de voorverwarmde oven. Laat afkoelen en bewaar in een goed afgesloten bak.
- Snijd voor de buikspek de tijm en knoflook fijn. Smeer de goed schoongemaakte buikspek in met peper en zout en de fijngesneden tijm en knoflook. Plaats in een vacuümzak en giet er de olijfolie bij. Trek vacuüm en plaats in een au bain marie of steamer van 70°C. Laat 12 uur garen. De structuur wordt op deze manier rustig afgebroken en weer opgebouwd waardoor een supermals eindresultaat bereikt wordt.
- Spoel de zuurkool af en doe met aanhangend water in een pan. Doe er de overige ingrediënten behalve de Koksroom bij en kook zachtjes gaar. Giet het vocht af en kook even op met de Koksroom. Breng op smaak met peper en zout.
- Voor de jus de sjalotjes even aanfruiten en afblussen met de kaneellikeur. Bijna droogkoken en dan de kalfsjus en de kaneelstokken toevoegen. Inkoken tot een lichte stroop en à la minute monteren met boter.
- Schil de topinamboer (ook wel aardpeer en Jeruzalem artisjok genoemd) en kook in water met zout en citroensap. Pureer en maak smeug met de Koksroom en eventueel boter. Breng op smaak met peper en zout.

Afwerking

- Snijd de gegaarde buikspek in strakke vierkantjes en bak het zwoerd krokant in een droge pan met antiaanbaklaag.
- Bak de speenvarkenrib in de Beur culinair en gaar in een oven van 175°C. Snijd de kotletjes los.
- Maak de borden op met de zuurkool, buikspek, topinamboercrème en de speenvarkenrib en werk af met de kaneeljus en de koekjes.

al
SPEENVARKEN



Hollandia gaat een jaar lang met dezelfde ingrediënten door het land. Per uitgave van !DEE maken 2 chefs een creatie met de voorgeschreven ingrediënten en voorwaarden. De eerste chef wordt aangewezen door Hollandia, de tweede door de aangewezen chef. Zo zullen we langzaam afdalen van het Noorden naar het Zuiden. Aan het eind van het jaar kunnen we zien wat er leeft onder de Nederlandse keukenchefs en wat de trends zijn.



Creatie van Marco Poldervaart, Restaurant de Gastronoom, Harlingen

Softijs van Fries kruidkoek en cornetto gevuld met crème van advocaat met roomijs van Friese dumkes en sabayon van dragon

Softijs van Fries kruidkoek (pacojet)

100 gram	kruidkoek van de keizer van Friesland
100 gram	Hollandia Végétop
500 gram	Debic Crème Brûlée
1	eiwit

- Breng de Végétop aan de kook en los hierin de kruidkoek op. Kook de Crème Brûlée op en vermeng met het kruidkoekmengsel. Laat de massa afkoelen en meng er 1 eiwit door. Vul de Pacojet beker en vries 24 uur in. Voor gebruik het softijs minimaal 2 keer "pacoser".

Cornetto gevuld met crème van advocaat

	Brickdeeg
10 gram	Hollandia roomboter
50 gram	advocaat
50 gram	crème fraîche

- Steek het brickdeeg rond uit en smeer in met roomboter, vouw om een roomhoornpen en plaats hier weer een roomhoornpen bovenop. Bak af in een oven van 200°C gedurende 5 minuten. Vermeng de advocaat met de crème fraîche en vul hiermee à la minute de cornetto.

Roomijs van Friese Dumkes (pacojet)

500 gram	Debic Crème Brûlée
125 gram	Friese Dumkes

- Kook de Crème Brûlée en los de Friese dumkes hierin op. Pureer en vul de Pacojet beker, vries minimaal 24 uur en "Pacoseer" en vries opnieuw in.

Sabayon van dragon

500 gram	Debic Crème Brûlée
100 gram	dragonblaadjes
75 gram	Hollandia Végétop
2	kiddepatronen

- Breng de Végétop aan de kook en kook de dragon hier kort in mee, pureer, zeef en voeg toe aan de brûlée basis. Breng opnieuw aan de kook en giet in een slagroomkidde met 2 kiddepatronen. Houd de kidde warm in de warmhoudkast of bain marie.



estafette

DERVAART > KEVIN WILKS

Voorwaarden voor de uitwerking van de opdracht zijn: Het dessert moet de volgende producten en/of onderdelen bevatten; Debic Crème Brûlée, Hollandia Végétop, een vers kruid maar geen mint, minimaal 1 nieuwe toepassing van Crème Brûlée.

Na een zeer interessante eerste editie van onze culinaire estafette geven Edwin van Lambalgen en Leendert Klaassens de garde door aan Kevin Wilks van de Vijf Sinnen in Wedum en Marco Poldervaart van de Gastronoom in Harlingen. Zij maakten wederom twee zeer inspirerende creaties.



Creatie van Kevin Wilks, Restaurant de Vijf Sinnen, Wijdum

Crème Brûlée cannelloni gevuld met witte chocolademousse, Panna Cotta van karnemelk met Amarenakersen en marjoleinbloem gelei, Tompoes van Fries suikerbrood met Crème Brûlée schuim

Witte chocolademousse

200	gram	witte chocolade
4,5	dl.	Hollandia Végétop, zonder suiker
50	gram	Hollandia roomboter, gesmolten
100	gram	gepasteuriseerd eiwit
75	gram	suiker

Crème Brûlée cannelloni

3	dl.	Debic Crème Brûlée
2		blaadjes gelatine

Panna Cotta*

3	dl.	karnemelk
1	dl.	Hollandia Slagroom, ongezoet
2	dl.	Hollandia Végétop met suiker
2		blaadjes gelatine
15	stuks	Amarenakersen

Marjolein stroop

200	ml.	water
20	gram	glucose
200	gram	suiker
100	gram	marjolein bloem
3		gelatine bladen

Suikerbrood tompoes

2	plakken	suikerbrood in rondjes
300	ml.	Debic Crème Brûlée
2		blaadjes gelatine
2		kiddepatronen

- Klop het eiwit en de suiker tot een meringue. Verhit de witte chocolade au bain-marie tot 40°C. Meng de gesmolten boter door de chocolade, maar roer niet te veel. Spatel er, nog steeds met de garde, een derde van de koude Végétop door en daarna de meringue. Spatel er ten slotte de rest van de Végétop doorheen tot de mousse volmaakt homogeen is. Laat minstens 6 uur in de koeling opstijven.
- Warm de Debic Crème Brûlée op en los de gelatine blaadjes hierin op. Giet het mengsel op een siliconenmatje en plaats in de koeling. Als het Crème Brûlée mengsel stevig is, de witte chocomousse er over uitsmeren. Rol het geheel op tot een cannelloni. Snijd de gewenste maat en bewaar in de koelkast bedekt met plastic folie.
- Warm de slagroom op en los de gelatineblaadjes hierin op. Laat afkoelen. Klop de Végétop op tot deze stijf is. Meng de afgekoelde room met de karnemelk en voeg de helft van de opgeklopte Végétop toe. Spatel nu rustig de andere helft door het mengsel. Giet het geheel in glazen en garneer met de marjoleinstroop en amarenakers.
- Doe alle ingrediënten (behalve de gelatinebladen) in een pan en breng tot kookpunt. 20 minuten doorkoken en af laten koelen. Zeef de bloemen uit het mengsel als het is afgekoeld. Warm de helft van het mengsel op, voeg de gelatineblaadjes toe en giet de rest van de stroop erbij. De temperatuur daalt en is direct klaar om over de Panna Cotta te gieten.
- Warm het Crème Brûlée mengsel op en los de gelatineblaadjes hierin op. Giet het mengsel in een 1/2 liter kidde en gebruik 2 gaspatronen. Goed schudden en plaats in de koelkast voor minstens 3 uur. Maak een tompoes van het suikerbrood en het Crème Brûlée schuim. Houd het vormpje vast met een spiesje.

* Hiervoor kan ook Debic Panna Cotta gebruikt worden.

Een passie voor reizen en eten, niets valt mooier te combineren. Eten doe je dagelijks en bovendien zegt de eetcultuur veel over de bevolking en hun gewoontes.



Gastro

DE TRANS-MONGOLIË EX



Niet vergeten; plastic campingservies, oploskoffie, vochtige babydoekjes, noedelsoepjes, Glassex om de ramen mee schoon te maken, vitaminepillen, wasbakstop, toiletpapier, survivalmes en een opener.

Al met al meer een camping- of survivaluitrusting, dan het noodzakelijk materiaal voor een paar weken met een van de meest imposante treintrajecten ter wereld.

De Trans-Mongolië Expres rijdt in zes dagen door evenveel tijdzones van Moskou, via Siberië en Mongolië naar Peking. Onze reis gaat na Peking nog verder richting Hongkong, waardoor we in acht volledige reisdagen bijna 11.000 km over land hebben afgelegd. Met een paspoort vol stempels en visums, een kleine 700 foto's en een rugzak vol ervaringen vliegen we in krap 12 uur (!) terug naar Nederland. Een enorm contrast met wat 100 jaar geleden de snelste spoorlijn ter wereld was. Maar je kijkt je ogen uit tijdens deze klassieke treinreis. En niet alleen door het raam. Want het leven in de trein zelf is al een wereld op zich, dat een combinatie vormt tussen een camping, een smokkelroute en een drukke Aziatische markt. Maar al met al heeft het nog het meest weg van een eindeloze picknick.

Na een paar prachtige, onverwacht bloedhete, dagen in Moskou staan we gepakt en gezakt te wachten op het perron van het Yaroslavl-station, het vertrekpunt van de, door reizigers genaamde, "transsib" (een overigens volledig belachelijk koosnaampje voor zo'n imposant traject). Het perron staat volgepakt met reizigers, treinpersoneel en proviand voor de restauratiewagon. We zullen drie dagen en vier nachten in deze trein doorbrengen om het eerste traject van 5500 km af te leggen. Met uitzondering van wat kleine onderbrekingen, want per dag stopt de trein een keer of vier tussen de 5 en de 30 minuten en dan kunnen de benen gestrekt worden. Deze onderbrekingen zijn ook meteen het leukste van dit gedeelte van de reis, want de perrons zijn een markt op zich. De babousjkas, Russische huismoedertjes die wat bij proberen te verdienen, verkopen er hun zelfgemaakte maaltijden en snacks.

Het belangrijkste kookinstrument in de trein zelf is de samovar, een soort boiler, die vroeger en nu nog wel eens op kooltjes gestookt wordt. De samovar is tevens niet weg te denken uit de gemiddelde Russische woning voor de bereiding van Tschai, thee. Tijdens onze treinreis was dit heet waterwonder onmisbaar voor de bereiding van koffie, thee en, jawel, noedelsoepjes. Bijna taboe voor een beetje kok, maar ja er moet toch gegeten worden. In de trein en natuurlijk op de perrons worden deze Chinese inspiratiebronnen van de Nederlandse Good Noodles verkocht, maar hier zijn ze iets beter te pruimen. Deze kleine culinaire handicap wordt ruimschoots gecompenseerd door de vertoonde kunsten van de babousjkas.



-nomaden

PRES, CULINAIR BELEEFD

Alles wat ze verkopen is ouderwets lekker; met kool gevulde broodjes, gebraden kippenpoten, met aardappel gevuld brood, ingelegde augurken, allerlei zelfgemaakte worsten, gekookte aardappels en gerookte vis zijn maar een greep uit hun assortiment. De gerookte vis blijkt in de meeste gevallen Omul te zijn, een visje wat alleen maar in het Siberische Baikalmeer voorkomt. Verder verkopen ze allerlei soorten zelfgeplukt rood fruit, yoghurt, ijsjes, veel cake, want die is erg populair in Rusland, en amandelkoekjes. En voor de prijs hoef je het al helemaal niet te laten! Een mooi moment dus om eten en drinken in te slaan voor het volgende stuk op de rails, want de restauratiewagon heeft een chronisch tekort aan voorraad. 80% van alles wat op de kaart staat is er gewoonweg niet en zo lijkt het meer op een café met aangeklede borrel dan een restaurant.

Acht van de tien tafels in de restauratiewagon waren sowieso al vanaf een uur of vier 's middags gereserveerd, omdat er om zeven uur een groep Duitsers kwam eten. Maar goed, als je dan een tafel en een kaart kunt bemachtigen krijg je toch nog kans om van de Russische keuken te proeven. De keuken in de trein is niet bepaald een voorbeeld van de verfijnde Russische gastronomie. De Bœuf Stroganoff was eigenlijk de basis voor alle andere gerechten. Een beetje eenheidspot dus. De soepen springen eruit en zijn een echte aanrader. Borsjtsj, rode-bietensoep is één van de bekendste Russische gerechten en eigenlijk is het wel jammer dat je die in Nederland vrijwel nooit op een kaart ziet staan, want het is super lekker. Dat komt waarschijnlijk omdat niemand het woord zijn strot uitkrijgt; 7 medeklinkers is voor ons iets teveel van het goede. Borsjtsj heeft als hoofdbestanddeel rode bieten en naast de zure room die er bij komt is dat de enige zekerheid die je hebt. Ieder Oost-Europees land claimt het als nationaal gerecht, maar waarschijnlijk komt het oorspronkelijk uit de Oekraïne. Iedere streek en land heeft zijn eigen bereiding en dat maakt dit gerecht alleen maar spannender. De variant die we in de restauratiewagon aten was weer helemaal anders dan die in Moskou en de soep wordt in sommige plaatsen zelfs koud gegeten.

Zoals ieder land heeft ook Rusland zijn eigen "ratjetoe". Ze noemen hem Soljanka wat dan weer 'door elkaar' betekent. Niet erg verrassend meer, maar ook hier zijn weer ontelbare varianten van! De belangrijkste zijn vlees-, vis- en paddestoelen-Soljanka. Als je 1000 recepten naast elkaar legt zijn er in ieder geval drie ingrediënten die steeds terugkomen; tomaat, ui en augurk. Vaak worden er kappertjes toegevoegd en meer dan eens wordt er worst in verwerkt.

Na onze tussenstop in Irkustk en het eerdere verblijf in Moskou kunnen we gelukkig vaststellen dat de Russische keuken meer te bieden heeft dan alleen Borsjtsj en Soljanka, maar de echte verfijning in restaurants en hotels is nog ver te zoeken. Al is het natuurlijk een stuk avontuurlijker om je kostje op en langs de rails bij elkaar te moeten sprokkelen, met dank aan de Babousjkas.

Debby van Alphen en Jeroen van Oijen



In de volgende uitgave van !DEE, deel 2 van de Trans-Mongolië Expres; Mongolië en China.

Veel ingrediënten die we dagelijks in onze keukens gebruiken zijn min of meer onmisbaar. Daardoor worden ze ook vaak wat gewoontjes gevonden, kortom, we staan er niet echt meer bij stil terwijl we van een nieuw product alles willen weten.

In deze rubriek duiken we dieper in de materie en toepassingen van deze allemansvrienden.

De meest gebruikte vrucht in de keuken en mateloos populair in geheel Europa. Het fundament voor onze eigen klassieke appeltaart, appelpannenkoeken, appelmoes, appelflappen, de Franse tarte tatin, apfelstrudel, appelbeignets, appelchutney en ga zo nog maar even door. De appel is onmisbaar in de pâtisserie en laat zich perfect combineren met hartige bereidingen zoals gebakken ganzenlever. De appel is nu populairder dan ooit en door allerlei nieuwe keukentechnieken zijn er weer een aantal erg interessante mogelijkheden die we je niet willen onthouden. Paul Kools, de groentefreak van ISPC Breda, heeft weer een aantal leuke feiten opgesomd waar je op feesten en partijen mee voor de dag kunt komen.



Grenz



Kaviaar van Granny Smith

200	gram	sap van Granny Smith
2	gram	alginaat
5	dl.	water
5	gram	calciumchloride

Voor de appelkaviaar 1 dl. van het appelsap verwarmen en daar met behulp van een garde het alginaat in oplossen. De rest van het vocht toevoegen en zorgen dat al het alginaat goed is opgelost.

Los de calciumchloride op in het koude water. Laat nu met behulp van een injectiespuit of spuitflesje druppels van het appelsap in de calciumchloride-oplossing vallen. Laat de nu gevormde gemberkaviaar 1 minuut liggen en giet het dan op een zeef. Vang de calciumchloride-oplossing steeds op om de nieuwe serie te maken.



Luchtige Appel

350	gram	Granny Smith appelsap
1	blaadje	gelatine, geweekt

Verwarm 1/5 deel van het appelsap en los er de in koud water geweekte gelatine in op. Vermeng met het koude appelsap en giet in een slagroomsifon van 0,5 liter. Even goed schudden en minimaal 3 uur in de koeling plaatsen.

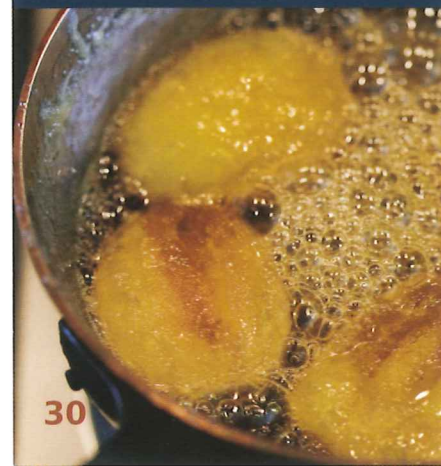
Appelschuim zonder gelatine

300	gram	Granny Smith appelsap
200	gram	Hollandia Végétop, gezoet

Meng het appelsap met de Végétop en giet in een slagroomsifon van 0,5 liter. Plaats een patroon en schud even goed. Bewaar tot gebruik in de koeling.

FEITEN (DIE NIET VER VAN DE BOOM VALLEN)

- Appels bevatten, vergeleken met het meeste andere fruit, het MINSTE vitamine C. In helder appelsap zit nagenoeg niets.
- Geraspte (rauwe) appels helpen goed tegen darmverstopping en als ze gekookt zijn juist tegen diaree.
- In appels zit veel pectine dat cholesterolverlagend werkt.
- In Nederland kunnen vanwege de vele appelziektes moeilijk biologische appels worden geteeld. (vooral tegen schurft wordt veel gespoten, de appelschil wordt door de ziekte ruw en taai)
- Bewaarappels (dus geen nieuwe oogst) kunnen bijna een half jaar in cellen stil gezet worden. Ze rijpen niet verder tot ze weer verhandeld moeten worden.



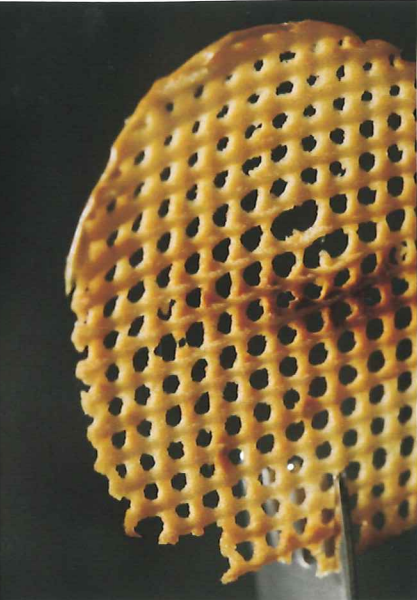
elias

APPELS



Knetterappel
Granny Smith appels
Knettersuiker
Spiesjes

Maak bolletjes van de
Granny Smith, rijg ze
aan een spiesje en rol
door de knettersuiker.
Serveer direct.



Wafeltjes van appel en kaneel

1	zoete appel
1 dl.	suikerwater
2	kaneelstokken

Verwarm het suikerwater tot tegen
de kook en laat de kaneelstokken er
ongeveer een half uur in meetrokken.
Snijd de appel met behulp van de
mandoline in wafeltjes door de appel
telkens een kwartslag te draaien.
Haal de appelwafeltjes door het
kaneelsuikerwater, leg ze op
siliconenmatjes en laat een half uur
intrekken. Bak ongeveer 5 minuten in
een oven van 160°C. Laat afkoelen en
bewaar in een goed afgesloten bak met
siliconenkorrels.



Krokante Appelvormen

50	gram	water
50	gram	suiker
		zoete appel

Breng de suiker en het water aan de
kook en laat even doorkoken. Laat
afkoelen en bewaar in de koeling.
Snijd appel in zeer dunne plakjes met
behulp van een Japanse mandoline of
snijmachine.
Haal de appelplakjes door
het suikerwater en leg ze op
siliconenmatjes. Laat een half uur
intrekken en bak ongeveer 5 minuten
in een oven van 160°C. Laat ze heel
even afkoelen en vorm ze dan rond
een rvs staafje of aanzetstaal tot mooie
kokertjes. Bewaar in een afgesloten
bakje met siliconenkorrels.



Tatinappels

Interessante techniek om appels de
structuur en smaak mee te geven alsof
ze meegebakken zijn in een Tarte Tatin.
4 appels
300 gram suiker
1 dl. water

Kook de suiker en water tot karamel.
Schil de appels, snijd ze in tweeën,
verwijder het klokhuis en voeg de
appels toe. Plaats de pan met karamel
en appels in een oven van 190°C en
laat garen tot de appels gaar zijn. Laat
afkoelen in de karamel. De appels
krijgen nu een heel mooie glazige
structuur.

- In Nederland eten we gemiddeld 21 kilo appels per persoon per jaar.
- Er bestaat een wazig fenomeen dat "Gegraveerde appel" heet. Het zijn natuurlijke beschadigingen op een appel die een bepaalde vorm hebben waar dan weer van alles in gezien wordt. Geweldige geneeskrachten en spirituele krachten komen bij eten ervan vrij.
- Rijpe appels vormen een vettig laagje op de schil. Het oogt minder mooi, maar het beschermt de vrucht tegen bacteriën. Het heeft geen invloed op de eetkwaliteit.
- Zure appels zijn uitermate geschikt om tot moes te verwerken omdat het zuur het vruchtvlees afbreekt als je het verwarmt. Zoete appels blijven heel en zijn dus geschikt voor andere toepassingen.
- Van pitjes eten wordt je niet slimmerr.



Creativiteit begint met proberen

Tijdwinst als belangrijkste ingrediënt voor uw desserts

*De diepvriesmousses van Debic zijn
luchtig van structuur en onderscheiden
zich door hun rijke, romige smaak.
Ze zijn verpakt in een spuitzak met
een gekartelde spuitmond waarmee u
makkelijk en vakkundig kunt portioneren.
Een tijdbesparende spuittechniek,
die bovendien tegemoet komt aan
de strengste hygiëne- en HACCP-eisen.*

De voordelen van Debic mousses in spuitzak (diepvries)

- Direct te gebruiken
- Ideaal om mee te combineren
- Rijke romige smaken; in 5 varianten
- Gemakkelijk te gebruiken en tijdsbesparend
- Met spuitmondje

NIEUW



inspiration