

! D E E

Hollandia

Culinair
ontdekkings
magazine

NR. 17



De smaak van geur

4 de techniek in beeld **De smaak van geur** | 8 **Madrid Fusion**
lam | 14 gerecht **Maatjesmakreel** | 16 gerecht **Minitosti**
22 **Culinaire estafette** | 24 **Hollandia Slagroom** uit spuitbus | 26

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,
Tom van Meulebrouck

Fotografie Peter Staes

Recepten Jeroen van Oijen,
Tom van Meulebrouck

Ontwerp en realisatie
De Zaak Fortuin, Papendrecht

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

Cover Tartar van coquilles
met houtskoololie
(zie ook pagina 6)

Verleid
met geur

2007 stilstaan en vooruitzien | 12 gerecht **Pekelvlees van**
| 18 assortiment **Hartig & Zoet** | 20 **Vraag?Antwoord!** |
Prêt-à-Manger collectie | 30 grenzeloos **Tomaat**



Onze zintuigen zijn gewend om samen te werken. En ze werken al zo lang samen, dat ze zonder elkaar niet bijzonder veel voorstellen. Als onze ogen afgedekt worden, hebben we al moeite om onderscheid te maken tussen witte en rode wijn en de geur van rozemarijn wordt aan, ik noem maar wat, basilicum toegeschreven. Hebben deze proevers gewoon te weinig ervaring? Welnee, zelfs de meest ervaren gastronom gaat onderuit bij geblinddoekte proeverijen, dus we mogen alles aan het zintuigenteam toeschrijven.

Dan kunnen smaken dus ook versterkt worden door geuren. Door ons reukvermogen een belangrijkere rol te laten spelen, kunnen we een gerecht een grotere aantrekkingskracht geven. Moeilijk, omslachtig? Welnee, en zeker niet met een goed voorbeeld als uitgangspunt. Kijk maar eens op de pagina's 4 tot en met 7 en laat je verleiden!

Er zijn momenteel veel nieuwe technieken. We zijn vaak geneigd om ze eerst te bestuderen en vervolgens te kijken wat we er mee kunnen. Maar kunnen we niet veel beter eerst vaststellen welk doel we willen bereiken? En wat is het hoogste doel? Dat de gast aan tafel een leuke avond heeft natuurlijk, een onvergetelijke beleving die naar meer smaakt. Dat kan op allerlei manieren. Als eerste natuurlijk een uitstekende kwaliteit van de ingekochte ingrediënten, bereid op de best mogelijke manier. Maar een beetje humor in een gerecht kan ook geen kwaad, een onverwachte structuur of serveermethode en die laatste afwerking door de bediening aan tafel. Wij deden al inspiratie op tijdens Madrid Fusion, waarvan in deze uitgave van IDEE een tweede verslag met zeer uiteenlopende filosofieën van de aanwezige topchefs.

Alweer een nieuw magazine, waarin we onze ervaringen graag met jullie delen. En het delen van kennis is de basis van vooruitgang, voor iedereen, van eenvoudige eetgelegenheden tot topgastronomie. Om die vooruitgang mogelijk te maken bieden we natuurlijk een doordacht assortiment met de beste basisproducten. En zoals je van ons mag verwachten geven we inspirerende suggesties om jullie gasten te verrassen en uiteindelijk meer omzet te genereren.

Veel leesplezier en succes,

Jeroen van Oijen

en

In alle uitgaven van Hollandia IDEE komen wel nieuwe technieken voor en met regelmaat komen daar vragen op. Vragen die vaak telefonisch te beantwoorden zijn, maar een beeld zegt meer dan 1000 woorden. Vandaar dat we in deze vaste rubriek telkens een techniek uitwerken in tekst en beeld en aan de hand van enkele recepten laten zien wat de toepassingen zijn.

Onze zintuigen zijn kanjers in teamwork. Ze vullen elkaar perfect aan en sommigen kunnen zelfs niet meer zonder elkaar. Met een verstopte neus beleef je smaken totaal anders en verkoudheid is dan ook een nachtmerrie voor de fanatieke chef of fijnproever. Maar wat doen we eigenlijk met deze wetenschap? In de meeste gevallen zijn we totaal niet bezig met geuren die gerechten dat stukje extra beleving geven, terwijl er genoeg voorbeelden zijn van geuren die een positieve invloed op ons humeur hebben. Denk aan de geur van gebakken brood, of aan de frisheid van etherische oliën uit citrusfruit en niet te vergeten de geuren van houtskoolbarbecues, die in de zomer de straten van Nederland vullen. Tijd om eens serieuzer naar dit onderdeel van onze totaalbeleving te kijken.

De techniek: bereiden van vis of vlees in cederhout

Deze techniek wordt veel toegepast in Japan, waar we er in eerste instantie mee in aanraking zijn gekomen. Het cederhout, wat gebruikt wordt voor het aansteken van sigaren, geeft een heel bijzondere smaak af en geurt fantastisch als het smeult. Zonder meer een spectaculaire bereiding!

Benodigd materiaal

- Vellen cederhout
- Slagerstouw

Stap voor stap

1. Zet de cederhoutvellen minimaal 2 uur in koud water.
2. Bereid het te bereiden product voor en plaats het op het cederhout.
3. Voeg naar wens smaakgevers toe, zoals verse kruiden, paddestoelen of bijvoorbeeld pastinaak.
4. Wikkel strak in het cederhout en maak dicht met slagerstouw.
5. Plaats in een oven van 170°C en laat in ongeveer 15 minuten garen (afhankelijk van het te bereiden product).
6. Plaats op de borden en verwijder het touw. Werk af met de gewenste garnituren.
7. Steek een hoekje van het cederhout aan en blaas direct weer uit, zodat het gaat roken.



**Zeebaars in cederhout gegaard
met warme mayonaise en lotuswortel.**

Zie voor het recept www.hollandiaculinair.nl

De sma

De techniek in beeld



Rokende Escabèche.

Zie voor het recept IDEE 16

De techniek: Roken op het bord m.b.v. een mechanische wietpijp

Een techniek die vorig jaar al in een aantal bereidingen terugkwam, maar waar we nooit eerder diep op in zijn gegaan. Met deze manier van werken kun je een heel subtiele rooksmaak aan gerechten geven. Aan tafel wordt de stolp verwijderd, waardoor de heerlijke geur vrijkomt.

Benodigd materiaal

- Mechanische wietpijp
- Gasbrander
- Rookmot
- Specerijen (facultatief)
- Glazen stolp



Stap voor stap

Voor deze techniek gebruik je traditioneel (fijn) rookmot. Je kunt er nog een extra dimensie aan geven, door specerijen als steranijs en kruidnagel fijn te malen en vooraf te vermengen met de rookmot.

1. Neem een elektrische wietpijp en stop de vulpijp vol met rookmot.
2. Laat de rookmot gloeien met behulp van een gasbrander.
3. Laat het ventilatortje draaien, waardoor er lucht aangezogen en rook uitgeblazen wordt.
4. Neem een glazen stolp en plaats op een bord waarop een gerecht gedresseerd is.
5. Blaas een flinke hoeveelheid rook onder de stolp en zorg dat de rook onder de stolp blijft.
6. Breng het gerecht naar de gast en haal de stolp er aan tafel pas af. De heerlijke geuren zullen nu vrijkomen en het gerecht heeft een zeer subtiele rooksmaak gekregen.

ak van geur

De techniek: Smeulen van producten

Bij deze techniek laten we een essentieel onderdeel van het gerecht smeulen, waardoor het zijn heerlijke geur afgeeft. Mooie voorbeelden hiervan zijn rozemarijn en kaneel en natuurlijk de geur van een gloeiend stukje houtskool, waar wat olie op valt. Maar hoe krijg je het beste resultaat? Doodsimpel, de fik erin! Helaas net iets te makkelijk. Net als de keuze van de juiste houtsoort voor het roken van producten, bepaalt ook hier de samenstelling van het materiaal de geur en dus de toegevoegde waarde voor de gast. We hebben enkele voorbeelden uitgewerkt.



Karamel in luchtig beslag met kaneelsuiker en smeulende kaneelstokken.

Voor deze toepassing een zachte karamel aan een lange kaneelstok prikken, door bierbeslag halen en kort frituren in neutrale olie. De karamel zal nu lekker zacht worden en het beslag geeft een krokant contrast. Doop de karamelbeignets in kaneelsuiker en serveer direct. Steek het uiteinde van de kaneelstok aan en blaas weer uit, zodat hij zachtjes gaat smeulen. Dit geeft een heerlijke geur die de beleving versterkt.



Gefrituurde truffel van pure chocolade met steranijs en citroengras.

Voor deze toepassing wordt een ganache van pure chocolade geparfumeerd met steranijs en citroengras en ingevroren in flexipanvormen. A la minute deze bolletjes aan een gedroogd stukje citroengras prikken en door een bierbeslag halen waar cacao in verwerkt is. Kort frituren en net voor het serveren het citroengras kort laten smeulen.



Tartaar van coquilles met houtskoololie op lauwwarme salade van geprakte Roseval-aardappels.

Recept voor 10 personen

Houtskoololie

500 gram houtskool
5 dl. arachideolie
zout

Tartaar

10 Sint Jacobsschelpen, vers
houtskoololie (zie recept)
limoensap
Ichimi Togarashi
(Japans chilipoeder)

Aardappelsalade

500 gram Roseval-aardappels, in de schil
50 gram Hollandia Roomboter, ongezoeten
50 gram olijfolie (Hojablanca)
Hollandia Végétop, ongezoet
zeezout en peper

Roomvinaigrette

1 dl. basisdressing
1 dl. Hollandia Végétop, ongezoet

Werkwijze

- Steek voor de houtskoololie de houtskool aan en laat gloeien tot ze volledig wit zijn. Laat afkoelen tot ongeveer 100°C en giet er de arachideolie op. Voeg een theelepel zout toe en laat het geheel 2 dagen trekken. Giet door een koffiefilter of een Superbag.
- Voor de tartaar de Sint Jakobsschelpen fijnsnijden en op smaak brengen met de houtskoololie, limoensap en de Japanse chili. Zorg dat de barbecuesmaak heel subtiel aanwezig is. Zo ontstaat een verrassend effect; een rauw product met de smaak van vis die op de barbecue bereid is.
- Kook de aardappels gaar in water met zout en verwijder het velletje als ze nog warm zijn. Prak de aardappel en vermeng met roomboter en de olie. Breng op de gewenste smeuïgheid met de Végétop en breng op smaak met peper en zout.

Afwerking

- Vorm de aardappelsalade op de borden met behulp van een steker.
- Schep er een quenelle tartaar op en werk af met een dillebloem of een ander garnituur naar keuze. Trek er een strak streepje roomdressing bij.
- Zorg dat je een hoeveelheid gloeiende kooltjes stand-by hebt tijdens de doorgifte.
- Plaats een klein kooltje op de borden of apart in een aardewerk schaalje.
- Laat er aan tafel een heel klein druppeltje olijfolie op vallen. Het kooltje zal nu gaan roken, de heerlijke geur van barbecue verspreiden en een perfecte verdieping geven aan het gerecht, waar de smaak van houtskool een rol in speelt.

De Spaanse gastronomie is hot, zo hot dat er genoeg belangstelling is om 2 culinaire congressen succesvol te maken. Nadat we vorig jaar een reportage maakten over Lo mejor de la gastronomia in San Sebastian, reisden we dit jaar af naar de Spaanse hoofdstad voor een bezoek aan Madrid Fusion. Rode draad door het programma was de aandacht voor aroma's en het ingrediënt. Maar er waren ook pittige contrasten tussen de filosofieën van de sprekende chefs. Er was zeker genoeg spektakel te melden maar er is inmiddels ruimte voor bezinning na de afgelopen, zeg maar gerust turbulente jaren. **In dit tweede deel van de reportage** een verslag van de demonstraties van maar liefst drie driesterren chefs, met allen zeer uiteenlopende meningen over de huidige en toekomstige gastronomie. Maar niet alleen Europa timmert aan de weg, ook in het Verre Oosten heeft de tijd niet stilgestaan! Daarom een impressie van de demonstratie van één van de grootste Japanse chefs van dit moment.

Madrid Fusion 2007

Seiji Yamamoto, Nihonryoro Ryugin, Tokyo

Van chefs die in San Sebastian zijn geweest, hadden we al begrepen dat Yamamoto voor spektakel zorgt en ze hebben niets teveel gezegd.

Nihonryoro is de naam van dit restaurant en betekent verrassend genoeg Japanse keuken. En dat terwijl chef Seiji juist als een van de weinige Japanners avantgardische invloeden uit de Europese keuken geïntegreerd heeft in zijn kookstijl. Op zich al heel bijzonder, want het topsegment waar hij toe behoort is over het algemeen bijzonder conservatief en hangt aan elkaar van tradities en mystiek.



Koldo Rodero Restaurante Rodero*, Pamplona | **Pascal Barbot** L'Astrance*, Parijs | **Joan Roca** El celler de can Roca **, Girona | **Dani Garcia** Restaurante Calima*, Marbella | **Andoni Luis Aduriz** El Celler de Can Roca*, Girona

Juan Mari Arzak, Restaurant Arzak ***, San Sebastian

Deze Spaanse driesterren chef van het eerste uur behoort nog steeds tot de creatiefste van de wereld. In het restaurant bijgestaan door dochter Elena en in een laboratorium door enkele chefs, timmeren ze keihard aan de weg. De gemoedelijk ogende chef staat met beide benen op de grond en citeert Alexander de Grote om aan te geven dat hij alles aan de mensen om hem heen te danken heeft: "Ik ben zo groot, omdat ik de juiste mensen om me heen verzameld heb die weten hoe het moet". En dus vertelt en filosofeert Arzak en demonstreert de chef van het lab.

De aroma-volcano

De familie Arzak en consorten zijn vooral op zoek naar gezonde bereidingen die het product optimaal tot zijn recht laten komen, maar wel met verrassende elementen. Want zo was daar de zogenaamde aroma-volcano, een apparaat wat oorspronkelijk verkocht wordt aan mensen die wel willen blowen, maar dan zonder de onvermijdelijke teer en nicotine. Het heeft de vorm van een vulkaan en werkt heel eenvoudig. In een soort laatje gaat een aromatisch product, zeg maar even koriander, wat met behulp van warme lucht door een opening aan de bovenkant geblazen wordt. Op de opening zit een koppeling, waaraan een plastic zak bevestigd kan worden om de aroma's op te vangen. De labchef brengt tijdens de demonstratie de aroma's over in een soort papillotte van karta Fatah plastic, waarin een gerecht met kreeft en kruiden opgemaakt is. Op deze manier wordt de kreeft gearomatiseerd met de koriander en aan tafel komen de heerlijke geuren vrij als de papillotte geopend wordt, zeer spectaculair!



"Ik ben zo groot, omdat ik de juiste mensen om me heen verzameld heb die weten hoe het moet"



stilstaan en vooruitzien

Alles uit de kast om rigor mortis buiten te houden!

Aan de hand van foto's van de befaamde vismarkt van Tokio, laat Yamamoto zien waar het om draait in zijn keuken; topkwaliteit vis. En hoe verser hoe beter. En als je dan de beste kwaliteit vis hebt, is het de kunst om die op het beste moment te serveren. En dat moment ligt volgens Seiji net nadat de vis gedood is en voordat de lijkstijfheid (rigor mortis) intreedt. En laat hij daarvoor nou een techniek ontwikkeld hebben! Heel bizar, maar wel zeer doordacht. Hij laat de vis in eerste instantie in een shocktoestand komen door hem eerst in water van 15°C en daarna direct in water van 6°C onder te dompelen. De vis is nu heel rustig, waardoor de chef hem in één keer 'omlegt' door een pin door zijn hersens te steken. Vervolgens slaat de verbazing in de zaal toe als de chef een pianosnaar van voor tot achter door de ruggengraat steekt om alle zenuwen uit te schakelen. Volgens de meester blijft de vis nu 24 uur lang van een zelfde kwaliteit als net gedode vis. Het vlees blijft superzacht, omdat de spieren niet samentrekken. Heel bijzonder en volgens Yamamoto de meest ethische wijze om een beest te doden. Deze vis wordt uiteraard tot sashimi verwerkt, heel eenvoudig met sojasaus en verse wasabiwortel.

De demonstratie zit vol met nieuwe technieken en uitzonderlijke presentatiemethoden. Een van de opvallendste is het hiernaast afgebeelde gerecht van inktvis, waarbij de saus van ingekookte bouillon, sojasaus en inkt met een zeefdruk op het bord "geprint" wordt. De print is een gedeelte uit een krantenartikel over de chef en zijn restaurant.



uriz Restaurant Mugaritz **, Errenteria | **Montse Estruch** El Cingle*, Barcelona | **Ferran Adrià** El Bulli ***, Rosas | **Quique Dacosta** El Poblet, Denia | **Seiji Yamamoto** Nihonryōryō Ryugin, Tokyo



Warme chocoladedruiven

Erg leuke techniek die je eerder van Adrià dan van Arzak zou verwachten, maar hiermee bewijst deze chef maar weer dat hij nog lekker meedraait. Voor deze creatie worden bevroren bolletjes chocoladeganache ondergedompeld in water met metilcellulose. Daarna worden ze op een zeer dunne prikker gestoken en opgewarmd in water van 80°C. De chocolade wordt nu warm en vloeibaar en de metilgelei wordt krokant. De "chocoladedruiven" worden geserveerd in aardbeienwater.

De kastanjetrommel

Een beetje vreemde techniek is de garing van verse gamba's in een soort wastrommel, waarin normaal kastanjes gegaard worden. Het apparaat ter grootte van een frituur bestaat uit een trommeltje, waarin kooltjes samen met het te garen product al draaiende gegaard worden. Arzak stopt er gamba's, ananas en uiteraard hete kooltjes in, waarna ze samen in de draaimolen mogen. Na het garen worden ze geserveerd met een reductie van rozijnen en ui. Een beetje vreemd maar het zag er bijzonder smakelijk uit.



Heston Blumenthal, The Fat Duck, Bray, Engeland ***

Diegenen die het boek van Heston Blumenthal gelezen hebben, weten dat deze driesterren chef niet zomaar een demonstratie met nieuwe recepten en technieken zal geven. In zijn boek 'In search for perfection' worden keukenklassiekers herontwikkeld, geperfectioneerd en van de nodige spanning voorzien. In het voorwoord van zijn boek lees je tussen de zinnen door dat het niet het zoveelste boek met recepten is, maar een andere manier van denken en een andere kijk op koken. En dus krijgen we tijdens deze Madrid Fusion een uur lang een kijkje in het brein van deze autodidactische genie.

Deze, volgens eigen zeggen, gevoelige chef is altijd op zoek naar iets nieuws, maar hij werkt met zijn hoofd. Machines zijn louter hulpmiddelen om zijn doel te bereiken. Zijn verhaal gaat ook helemaal niet over koken, maar over beleving. Met een bellenblaasmachine op de achtergrond begint zijn verhaal over de filosofie van the Fat Duck. "Like a kid in a sweetshop", zo moeten zijn gasten zich voelen en dat begint al direct na de reservering. "De reservering is de eerste kennismaking met de gast. Dan start de beleving." Normaal moet je enkele maanden van tevoren reserveren en dus wordt er tussentijds contact gehouden met de gast. Na enkele weken ontvangt de gast een envelop met een kaart, waarop een webadres en een code vermeld staan. De gast kan inloggen op een speciale site die een driedimensionale voorstelling geeft van een snoepwinkel.

Her en der in de winkel worden al enkele hints gegeven van wat men kan gaan verwachten. Er wordt dus ook een 3D brilletje meegestuurd en verder zit er een heel klein spuitbusje met de geur van een snoepwinkel in de envelop. Om de congresgangers een idee te geven van deze teaser, krijgt de hele zaal een soort snoepzak uitgereikt, waarin onder andere het bekende rood-blauwe brilletje zit. En er wordt een korte impressie getoond van de website. Ook het spuitbusje zit in de zak en binnen een minuut of wat hangt er een nostalgisch zoete geur in de gigantische congreszaal. Op zich al erg indrukwekkend, 1500 snoepzakken maken en uitdelen om je verhaal kracht bij te zetten! Maar de kern van zijn verhaal is, dat hij vindt dat zijn gasten naar een avond in zijn restaurant moeten toeleven, zoals een kind uitkijkt naar kerst.



| **Juan Mari Arzak** Restaurant Arzak ***, San Sebastian | **Dan Barber** Bleu Hill at Stone Barns, New York | **Heston Blumenthal** The Fat Duck, Bray, Engeland *** | **Santi**

Santi Santamaria, Can Fabes***, Santceloni

Zo erg we ons verheugd hadden op de demonstraties van Blumenthal, Adria en Grant Achatz, zo weinig konden we ons voorstellen van wat we van Santi Santamaria moesten verwachten. We hadden ook geen enkele referentie van iemand die hem al eerder had horen spreken, want deze bescheiden chef heeft in het verleden alle uitnodigingen voor deelname aan de Spaanse congressen afgeslagen. En dan gebeurt er ineens iets heel bijzonders. De met Spanjaarden afgeladen zaal gaat volledig uit z'n dak en is zichtbaar ontroert door de filosofische woordenstroom van dit kokende oermens. We zijn in de war, vinden het een stelletje huichelaars, want alles waar ze de afgelopen dagen voor gejuicht en geklapt hebben, wordt hier weerlegd. Maar de man zet ons aan het denken en nadat de woorden van Santamaria bezonken zijn, kunnen we de conclusie trekken, dat in dit land van culinaire revolutie beide keukens bestaansrecht hebben. Misschien wel de beste les van dit geweldige congres, het één sluit het ander niet uit.

**"Koken is geen catwalk,
de waarheid ligt op het bord!"**





“Waarom mag een restaurant geen plaats van entertainment zijn?”

Momenteel wordt er bij The Fat Duck geëxperimenteerd met de combinatie van geluiden en gerechten. Zo heeft onderzoek al aangetoond dat strandgeluiden de smaakbeleving van oesters versterken. Geluiden van een boerderij benadeelden deze beleving. En zo wordt alles gedaan, om de gasten een onvergetelijke avond te bezorgen. Want volgens Blumenthal zijn restaurants altijd een plaats geweest waar je je honger stilt, al dan niet op een mooie manier. Maar mag het restaurant ook een plaats van entertainment zijn?



Santamaria Can Fabes***, Santceloni | **Grant Achatz** Alinea restaurant, Chicago | **Charlie Trotter** Charlie Trotter's, Chicago | **Montse Estruch** El Cingle*, Barcelona

“Koken is het leven begrijpen”

Santamaria heeft de demonstratie goed voorbereid en enkele van zijn chefs, de sommelier en de maître zijn meegereisd om mee te helpen. Er wordt wel gedemonstreerd, maar het grootste deel van de tijd gebruikt hij om zijn visie met het publiek te delen. En deze visie is heel helder; eenvoud en eerlijkheid, daar draait het om in de keuken. En de gedemonstreerde gerechten zijn inderdaad eenvoudig, maar wel zeer bijzonder bereid. Zo zien we een truffel die in het spekvet van Iberisch varken is gegaard en geserveerd wordt met een aardappelgarnituur, waar het vet weer in verwerkt is. Een Chinese techniek voor het bereiden van gevogelte in klei wordt toegepast op varken en truffel. Verder zien we een in zout gegaarde foie gras. “Verwacht geen achterliggende gedachte”, zegt Santamaria. “Wat je ziet, is wat je krijgt. Koken is geen catwalk, de waarheid ligt op het bord.” Zo begrijpt deze bescheiden man ook niet dat de grote koks van tegenwoordig bijna nooit in hun keuken zijn. Er is eens een gast geweest, die verbaasd was dat Santamaria in de keuken stond, waarop hij zei; “waar had u me anders verwacht dan?” Al met al een indrukwekkend contrast met de andere chefs en een staande ovatie van een minuut of 10 is de beloning van het publiek.



Pekelvlees van lam met marshmallow van geit en aspergesalade.



Receptuur voor 10 personen

Pekelvlees van lam

4		lamsnekken
1	liter	water
6	gram	colorozout
3	gram	citras (ElBulli texturas)
1		bleekselderij
1	bol	knoflook
5	gram	korianderzaad
5	gram	grof zeezout
15	gram	melassesuiker
10	stengels	lavas
1	bos	koriander

Marshmallow van geit

400	gram	geitenmelk
250	gram	Hollandia Koksroom, plantaardig
18	gram	gelatine
250	gram	verse geitenkaas

Aspergesalade

15		asperges AA
----	--	-------------

Aceto balsamico vinaigrette

- Meng het colorozout en citras met het water.
- Pareer de lamsnekken, vacumeer ze met het pekelwater en laat 8 uur intrekken.
- Snijd alle overige ingrediënten, behalve de verse koriander in grove stukken.
- Leg 2-3 lagen plastic folie op de werkbank en rol de lamsnekken per 2 stuks in de folie tot strakke worsten. Prik her en der gaatjes in de folie.
- Doe de ingerolde lamsnekken samen met de gesneden groenten in een vacuümzak, trek vacuüm en gaar 6-7 uur op 55°C in de Roner.
- Koel snel en volledig terug, haal uit de zakken en rol door de fijngesneden koriander. Snijd in dunne plakken op de snijmachine.
- Verwarm voor de marshmallows 150 gram van de Koksroom plantaardig en los er de in koud water geweekte gelatine in op.
- Meng met de geitenmelk, koel terug tot 3°C en klop het in de planeetmenger tot een schuimige massa.
- Verwarm de resterende Koksroom plantaardig en los er de geitenkaas in op.
- Breng op smaak met zout en meng door de schuimige massa van de geitenmelk. Spatel in een vorm en laat opstijven in de koeling.
- Schil de asperges, blancheer 2 minuten in kokend water, koel terug en snijd dun op de snijmachine.

lamspekel

Afwerking

- Maak de borden op met de bereide onderdelen en werk af met aceto balsamico.



vlees

Maatjesmakreel met ravioli van scampi, gerookt knoflookschuim en voorjaarsgroenten.



Receptuur voor 10 personen

Maatjes makreel

10		kleine makrelen
3	dl.	olijfolie (Hojablanca)

Ravioli van scampi

600	gram	pastabloem 00
400	gram	eidooier
1	dl.	olijfolie
		zout
200	gram	zoetwatergarnalen
20	gram	eiwit
50	gram	schaaldierenfond
200	gram	Hollandia Végétop, ongezoet

Gerookt knoflookschuim

5	tenen	knoflook
		rookmot
3	dl.	Hollandia Koksroom, plantaardig
2	dl.	gevogeltefond
2	gram	lecithine

Voorjaarsgroenten

40		mini-bospeen
40		aspergetips
3		courgettes
50	gram	Hollandia Roomboter, ongezoeten

- Verwijder de ingewanden en koppen van de makrelen en spoel onder koud water schoon.
- Fileer de makrelen van binnenuit, zodat beide filets aan elkaar blijven zitten.
- Verwijder de graten.
- Zout de filets op de vleeskant en smeer in met olie.
- Grill de filets op de vleeskant.

maatjesm

- Vacumeer de makrelen en de olie in een zak.
- Gaar de vis 10 minuten op 70°C.
- Meng de bloem met de eidooier in de planeetmenger met deeghaak.
- Voeg als laatste zout en olijfolie toe en meng tot een soepel deeg.
- Vacumeer het deeg en laat een uur rusten in de koeling.
- Laat de zoetwatergarnalen half ontdooien en cutter samen met het eiwit in de keukenmachine tot een smeulige massa.
- Voeg schaaldierenfond en Végétop toe en breng eventueel op smaak met zout en peper.
- Spatel de massa in een spuitzak en leg in de koeling tot gebruik.
- Rol de pasta uit tot de gewenste dikte.
- Spuit de scampivulling op de pasta en smeer de randen in met eiwit.
- Dek af met een vel pasta en steek uit in de gewenste vorm en grootte.
- Pel de tenen knoflook en blancheer 2-3 maal in kokend water.
- Vervang het water telkens en rook de tenen knoflook gedurende een half uur in de oven of rookpan.
- Verwarm de Koksroom plantaardig samen met de tenen knoflook en laat 15 minuten trekken.
- Voeg lecithine en gevogeltefond toe en breng eventueel op smaak.
- Schil de bospenen en verwijder de kontjes van de asperges.
- Blancheer de bospeen en asperges en koel terug op ijswater.
- Tourneer de courgette en stoof de groenten warm in de roomboter en breng op smaak.
- Dresseer het gerecht op speelse wijze.

akreel



Mini-tosti's van chocolade en citroentijm met een schuimige dip van yoghurt en limoen. Mango-rode pepersorbet en chocoladekadaiff.



Receptuur voor 10 personen

Ganache

250	gram	bittere chocolade-couverture
300	gram	Hollandia Végétop, gezoet
4	takjes	citroentijm

Chocoladetosti's

Ganache (zie boven)
blanke biscuitplakken
Hollandia Beur culinair, vloeibaar

Mango-rode pepersorbet

200	gram	Debic Panna Cotta
400	gram	mangopuree (Boiron)
1	theel.	fijngesneden rode peper
1		limoen, uitgeperst
1	theel.	fijngesneden verse gember
1	eetl.	honing

Yoghurt-limoendip

250	gram	Debic Panna Cotta
250	gram	Griekse yoghurt (10% melkvet)
1		limoen
1		N20 patroon

Chocoladekadaiff

		kadaiffdeeg (diepvries)
100	gram	chocoladecouverture
100	gram	Hollandia Roomboter, ongezoeten

Cacaokrokantje

60	gram	cacaopoeder
20	gram	glucose
120	gram	suikersiroop (1:1)

- Voor de ganache de Végétop samen met de citroentijm verwarmen tot ongeveer 60°C en laten infuseren. Zeef de tijm eruit en breng de Végétop aan de kook. Voeg de couverture toe en los op. In een afzuimbakje storten en af laten koelen.
- Snijd de biscuitplakken in strakke vierkantjes van 5x5 cm, 4 stuks per persoon.
- Breng een laagje chocoladeganache aan op de helft van de biscuitplakjes en dek af met het 2e plakje. Dek goed af met plasticfolie en bewaar tot gebruik in de koeling.
- Smelt voor de mango-rode pepersorbet de Panna Cotta en vermeng met de rest van de ingrediënten. Giet in een Pacojetbeker en vries in.
- Voor de yoghurt-limoendip de Panna Cotta smelten en vermengen met de Griekse yoghurt en de limoen. Giet in een siphon en belucht direct. Plaats in de koeling, zodat de gelatine van de Panna Cotta kan geleren.
- Smelt chocoladecouverture samen met de roomboter en meng dit heel voorzichtig met het kadaiffdeeg, zodat alle slierten gecoat zijn met een dunne laag. Maak er zeer luchtige bolletjes van en bak in 5 minuten krokant in een oven van 200°C.
- Weeg de cacao, glucose en het suikerwater af en draai 5 minuten op 60°C.
- Doe deze massa in een spuitzakje en laat 8 uur rusten in de koeling.
- Spuit zeer dunne banen van de cacaomassa op siliconenmatten en bak 6 minuten op 160°C. Bewaar tot gebruik in een goed afgesloten bak met siliconenkorrels.

Afwerking

- Bak de chocoladetosti's kort in een schone grillpan met een beetje Beur culinair en zorg dat de vulling lauwwarm is. Snijd diagonaal doormidden en plaats op de borden.
- Draai de sorbet op in de Pacojet en schep er een quenelle van. Plaats op een lepel en serveer met de tosti's.
- Spuit een glaasje vol met de yoghurt-limoendip.
- Plaats er een bolletje krokante chocoladekadaiff en een cacaokrokantje bij.



minitosti

VAN CHOCOLADE



Echte Slagroom uit een spuitbus van Hollandia. Een slagroom met een volle, romige smaak en een mooie structuur. Een goede stand en stevigheid, die zelfs z'n topvorm blijft behouden op warme dranken. Makkelijk in gebruik, lang houdbaar en hygiënisch zeer verantwoord. Met Hollandia Slagroom uit spuitbus heb je daardoor altijd een 'lekkere' margebrenger bij de hand. Want dat toefje slagroom op de ijscoupe en de koffie of die garnering op het gebak gaat voortaan net even smakelijker en makkelijker. Dus mogen wij jou ook aan een 'lekkere' margebrenger helpen?

Kijk voor meer inspiratie op: www.hollandiaculinair.nl
www.debic.nl

**Verkrijgbaar
bij uw grossier!**



Hollandia



Hollandia staat al jaren zij aan zij met de chef in de keuken. Met het merk Debic wordt het laatste gat in de vraag naar topkwaliteit basisproducten voor de gastronomie gedicht.

Met de Debic dessertcollectie kan naar hartelust worden gevarieerd en gecreëerd. De vier basisproducten bieden door hun gebruiksgemak 1001 mogelijkheden.

Hollandia & Debic bieden zo samen een meer dan compleet assortiment voor de hartige en zoete keuken. Ze vormen dé smaakvolle en zekere basis om in alle vrijheid te kunnen creëren. Mespuntje talent erbij en succes is verzekerd.

Hollandia Koksroomlijn

(Original, alternatief Soepen & Sauzen en alternatief Plantaardig)

Hollandia Slagroom in spuitbussen

(alleen met suiker)

Hollandia Slagroom

(met en zonder suiker)

Hollandia Volume +

(alleen met suiker)

Hollandia Végétop

(met en zonder suiker)

Hollandia Beur culinair lijn

(vloeibaar, bakken en smeren)

Hollandia Echte Boter

(ongezouten en lichtgezouten)

Debic



Debic Panna Cotta

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

Debic Crème Brûlée

- Vloeibare basis voor Crème Brûlée
- Ambachtelijk
- Bourbon vanille
- Perfecte structuur
- Talloze combinaties

Debic Crème Anglaise Bourbon

- Direct te gebruiken
- Diverse verwerkingsmethoden
- Dessertsaus met Bourbon vanille aroma
- Ideale begeleider van desserts
- Makkelijk te doseren

Debic Parfait

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

Veel kennis wordt overgedragen van de ene generatie koks op de andere. Veel zaken nemen we daarbij graag voor waarheid aan, maar soms vragen we ons af waarom we bepaalde dingen doen en of het beter kan.

Vraag? A

Heb je een vraag?

De volgende personen staan klaar om jullie vragen te bestuderen en bevredigend te beantwoorden

Overige bronnen

Wat is Gellangom?

Gellangom is beter bekend onder de naam Gellan. Het is een in water oplosbare polysacharide, oftewel een keten van suikers. Een keten van suiker noemen we ook wel zetmeel. Het zetmeel is bewerkt met de bacterie *Sphingomonas elodea*. Dit verschijnsel noemen we ook wel fermenteren.

Gellan geeft een stevige gel, die makkelijk te snijden is. Los het poeder op in warm water en verwarm tot 85°C. Laat afkoelen. De gel behoudt zijn structuur tot 70°C.

Hoe houd ik mijn vis het langste vers?

We weten allemaal wel hoe we de versheid van vis kunnen bepalen. Ook weten we 'hoe verser de vis is, des te heerlijker hij zal smaken'. Omdat niet elk hotel en restaurant het voordeel heeft dat ze direct aan zee liggen, zullen we wat dieper ingaan op waarom en hoe een vis bederft.

Het ontbinden of bederven wordt in gang gezet door bacteriën en enzymen. In sommige gevallen kunnen deze organismen de smaak van het product verbeteren. Denk bijvoorbeeld aan de uitgesproken smaak van kazen, veroorzaakt door bacteriën en het malser worden van vlees door enzymen.

Dit is niet het geval bij vis. De bacteriën en enzymen bevinden zich vooral op de huid en de ingewanden van de vis. Het is dan ook van groot belang om bij binnenkomst de vis meteen schoon te spoelen onder koud stromend water en de kieuwen, schubben, ingewanden in de buikholte direct te verwijderen.

Dompel de vis vervolgens in een licht gezouten waterbad en spoel wederom af onder koud stromend water. Het grootste deel van de bederfveroorzakers zal nu afgedood zijn, maar het probleem is dat de bacteriën en enzymen gewend zijn aan het leven in koud water. Dit is de reden, waarom we de vis op crushed ijs leggen op een temperatuur tussen de 0-2°C. Een aparte viskoeling of koelkast is een mooie uitkomst. Ook zal op deze manier geen smaakoverdracht met bijvoorbeeld zuivelproducten plaatsvinden.

De vis zal op deze manier minimaal een week goed blijven.



Ken je klassiekers

Veel voorkomende namen op de Nederlandse menukaart. Maar wat is het origineel?



Het innovatiecentrum Link! te Nuenen

ntwoord!

Stuur even een mailtje naar Hollandia@frieslandfoods.com

Eric Driessen, levensmiddelentechnoloog, specialist emulsies en bindmiddelen

Jeroen van Oijen, Creative chef Hollandia

Tom van Meulebrouck, stagiair Food design

Paul Kools, groenten en fruit

Harold McGee on food & cooking (chemie)

Larousse gastronomique (klassiek)

Wat bepaalt de kleur van vlees?

Vlees komt voor in verschillende kleuren. Zo is de kleur van rundvlees roder dan dat van een varken. Zijn kistkalveren bijna wit van vleeskleur en heeft het vlees van kippenpoten een donkerdere kleur dan het borstvlees. Diersoort, ras, leeftijd, geslacht en spierfunctie hebben dus wel degelijk invloed op de kleur van het vlees, maar er is een factor die een grote rol speelt: het gehalte myoglobine.

Het myoglobinegehalte neemt toe bij het ouder worden van dieren of bij spieren die harder moeten werken. Myoglobine komt voor in de spieren en is verantwoordelijk voor de spiersamentrekking. Myosine bestaat uit een eiwitdeel en een heemdeel. Het heemdeel, waarin veel ijzer aanwezig is, zorgt voor de kleur van het vlees en het eiwitdeel zorgt voor de stabiliteit van deze kleur. Zuurstof en enzymen zijn verantwoordelijk voor de verkleuring van het vlees. De zuurstof zal het ijzer in de heemgroep laten oxideren, waardoor het vlees van purperrood uiteindelijk bruinrood zal worden. Het eiwit zal langzaam afgebroken worden door de enzymen. Dit zorgt ervoor dat de heemgroep minder stabiliteit zal hebben om de kleur vast te houden. Is dit negatief? Nou nee, want diezelfde enzymen zullen uiteindelijk zorgen voor een mals en smakelijk stukje vlees. Met andere woorden, dit noemen we ook wel het besterven van vlees. Besterven is niks anders dan een rottingsproces, maar proef eens het verschil van een stukje vlees dat bijna zwart is door het besterven en een stukje vlees mooi rood van kleur dat hier de kans niet voor heeft gehad. Het beste vlees verkrijgen we immers van dieren, die de tijd hebben gehad om te leven en te sterven.

Wat zijn sugarpearls?

Sugarpearls danken hun naam aan de grote ronde korrels, die op parels lijken. Sugarpearls of Isomaltsuiker wordt bewerkt met een enzym, waardoor deze goed bestand is tegen pH en hitte. Het voordeel van de parels is, dat ze minder vocht bevatten en daardoor sneller smelten en op de juiste temperatuur komen. Ook zal de suiker door het weinige vochtgehalte minder snel gaan plakken en heeft het een derde van de zoetkracht van kristalsuiker oftewel sacharose.

Caesar Salad Deze bekende salade heeft een lange historie. Tegenwoordig worden vaak concepten bedacht om een totaalbeleving te creëren. Een gerecht kan hierdoor meer toegevoegde waarde krijgen door het verhaal dat erachter zit. Wat dacht u van de volgende conceptmatige benadering van de Caesar Salad? De salade is bedacht door een Italiaanse chef in Mexico, genaamd Caesar Cardini. Op de avond van 4 juli (Independence day) 1924 werd hij overrompeld door de drukke bezetting in zijn restaurant. Uit nood, omdat Caesar al ver door zijn mise & place heen was, creëerde hij een salade met ingrediënten die nog voorradig waren. Deze salade bestond uit: Romeinse sla, olijfolie, citroensap, mosterd, knoflook, Parmezaanse kaas, rauwe en gekookte eidooiers, Worcestershire sauce en ansjovis. Niks bijzonders eigenlijk.

Gaan we verder terug in de historie dan zien we dat het hoofdingrediënt "Romeinse sla" vroeger al veelvuldig gegeten werd door Cleopatra, de koningin van Egypte en minnares van Julius Caesar. De Egyptenaren waren eveneens uitvinders van het maken van olie, het maken van kaas en het conserveren van vis in olie of zout. Verder waren ze dol op knoflook, waren ze de eersten die graan verbouwden en eieren als voedsel gebruikten. Zo zijn alle ingrediënten van een salade, die per ongeluk werd uitgevonden door ene Chef Caesar ook terug te herleiden naar een roemruchte periode, waarin onze culinaire beschaving tot stand kwam. Welk verhaal vertel jij aan je gasten?

Hollandia gaat weer een jaar lang met dezelfde ingrediënten door het land.

Per uitgave van !DEE maken 2 chefs een creatie met de voorgeschreven ingrediënten en voorwaarden.

Vanuit het zuiden van Limburg, klimmen we langzaam omhoog naar het noorden. De vriendschap tussen deze twee chefs ontstond in de italiaanse keuken van Restaurant Pirandello in Landgraaf.

De voorwaarden

Maak een warm tussengerecht en houd rekening met het seizoen.

Ingrediënten: Hollandia Beur culinair, Hollandia Koksroom plantaardig,

1 seizoensgroente, 1 vis-, schaal- of schelpdier van het seizoen.

Invulling met regioproducten geniet de voorkeur. Maximaal

3 hoofdingrediënten, maximaal 15 ingrediënten totaal.

culinair

Babykreeft met Limburgse kleiasperges, gebakken polenta, doperwtenmousseline, citroengras-aspergeschuim en kreeftencoulis.

Maurice Rutten, Patron cuisinier van Kasteel Eyckholt in Roosteren

Maurice is Patron cuisinier op Kasteel Eyckholt, het één na kleinste kasteel van Nederland. "Het kasteel heeft in al die jaren mijn hart gestolen." Verbouwingen aan het restaurantgedeelte geven het kasteel een huiselijke sfeer. Dat is ook wat we willen bereiken, waarom we hier zijn. Om de behoeften en wensen van de gast te vervullen. Producten uit de streek en uit het seizoen geef ik de voorkeur op de menukaart, zoals de asperges van de boer hier om de hoek. Ze worden geteeld op de voedingrijke Lössgrond en komen iets later in het seizoen, maar zijn de moeite waard om even te wachten met het ingaan van de aspergekaart. Kwaliteit gaat immers boven alles. Producten zijn tegenwoordig het hele jaar door verkrijgbaar. "Niet te betalen en nog maar te zwijgen over de smaak." Dit gerecht geeft een goed beeld van producten uit het seizoen. Onder het motto van 'eerlijk eten is heerlijk eten', bedacht Maurice dit tussengerecht van kreeft en asperges met een frisse twist.



Receptuur voor 10 personen

Babykreeft

10		babykreeften [canner]
200	gram	Hollandia Roomboter, ongezouten
1		limoen

Limburgse kleiasperges

30		asperges AA
3	liter	water
30	gram	zout
300	gram	Hollandia Roomboter, ongezouten

Polenta

300	gram	polenta (maïsgriesmeel)
500	gram	gevogeltebouillon
200	gram	Hollandia Roomboter, ongezouten
110	gram	bloem
4		eieren
4	gram	zout
		Hollandia Beur culinair, vloeibaar

Doperwtenmousseline

500	gram	doperwten (diepvries)
1,5	dl.	Hollandia Koksroom, plantaardig

Citroengras-aspergeschuim

5		asperges
2		stengels
		citroengras
2	dl.	visfumet
2	gram	lecithine

Overig

kreeftencoulis
truffelaardappelchips



re estafette

Krokante langoustines op gekonfijte varkensnek met een bospeen vinaigrette en tomaat-langoustinesoepje met colombo curry schuim.

Rogér Rassin, Chef kok van Restaurant Cordial in Oss

Receptuur voor 10 personen

Langoustines

20		langoustines (8/12)
1	pak	kataifi deeg
1	dl.	eiwit
1	dl.	Hollandia Beur culinair, vloeibaar

Gekonfijte varkensnek

11	kg.	varkensnek (Livar)
2	liter	ganzenvet
10	takjes	verse koriander
10	takjes	verse dragon
4	takjes	verse laurier
140	gram	grof zeezout
30	gram	zwarte peper
30	gram	korianderkorrels

Bospeenvinaigrette

3	dl.	bospeensap
3	dl.	verse jus d'orange
3	dl.	olijfolie

Auberginekaviaar

2		aubergines
2	dl.	olijfolie
		verse laurier
		verse tijm

Soepje van langoustine

300	gram	karkasjes van de langoustines
100	gram	blank bouquet
50	gram	verse tomaat
50	gram	tomatenpuree
3	dl.	gevogeltebouillon

Colombo curry schuim

30	gram	sjalot (gesnipperd)
10	gram	colombo curry
2	dl.	Hollandia Koksroom, plantaardig

Sinds de opening van het Restaurant Cordial geeft Rogér Rassin leiding aan de keukenbrigade, die in 2002 bekroond werd met een Michelinster. De geboren Limburger geeft aan dat hij na wat omzwervingen in Oss zijn plek heeft gevonden. "De vrijheid die ik krijg en daarmee het streven naar perfectionisme en het leveren van topkwaliteit is de reden dat ik hier al 8,5 jaar werkzaam ben. Binnenkort wordt het restaurant grondig verbouwd en zijn we hongerig naar meer." Rogér creëerde voor de estafette een gerecht met mooie grote langoustines in een krokant jasje van kataifi deeg in combinatie met zachtgegaard varkensvlees. "Een gerecht moet naar mijn mening in balans zijn. Niet alleen qua smaak tussen bijvoorbeeld zoet en zuur, maar ook het contrast tussen het knapperige korstje van de langoustines en de smeulige consistentie van varkensvlees zijn elementen, waarmee ik in elk gerecht rekening houdt. Mijn kookstijl is redelijk klassiek te noemen, maar ik probeer altijd op zoek te gaan naar nieuwe ingrediënten of smaakcombinaties, die ervoor zorgen dat mijn keuken spannend blijft en de gasten blijven terugkeren."



Hollandia gesuikerde Slagroom, voor iedereen de juiste variant.
Versder uitgelicht in deze uitgave: Slagroom uit spuitbus.

Hollandia Slagroom uit

De Slagroom van Hollandia doet het niet alleen goed in de winter op warme chocomel en appeltaart. Haal de zomer uit je spuitbus en garneer je gerechten af met de vol romige smaak van Hollandia Slagroom uit spuitbus, die garant staat voor extra veel toefen, goede stand, mooie structuur en goede stevigheid. Een echte margebrenger dus!

Geef ijscoupes bijvoorbeeld een finishing touch met Hollandia Slagroom uit spuitbus. Serveer de ijscoupe in een luxueus cocktailglas en geef er een eigen creatieve draai aan door te variëren met vers fruit of alcoholische drank. En bijvoorbeeld door er nog een extra lekker geniet-moment voor uw gasten van te maken met de Debic dessertcollectie.

Verras je gasten in eigen land met de overheerlijke versnaperingen uit mooie vakantie landen, afgewerkt met de eigen Hollandse Slagroom uit spuitbus van Hollandia.

Geen gardes of mixer meer nodig. De lekkerste Slagroom uit spuitbus komt van Hollandia. Zo haal je meer marge uit de zomer, wie wil dat niet!



Suggesties

Verkrijgbaar
bij uw grossier!

sputtbous



Een overheerlijke Franse versnapering: Crème Brûlée met appeltjes en slagroom

Een overheerlijke Italiaanse versnapering: Panna Cotta met aardbeien en slagroom

Iedere uitgave van Hollandia !dee zit vol met nieuwe technieken en spannende smaakcombinaties. Maar tijdens onze zoektocht naar vernieuwing vergeten we niet, dat er door veel van onze lezers voor grotere groepen en in hoog tempo gekookt moet worden. Vandaar dat we de Prêt-à-Manger collectie in het leven hebben geroepen. De term Prêt-à-Manger komt van Prêt-à-Porter, wat in de modewereld staat voor draagbare kleding die direct afgeleid is van de haute couture. In iedere uitgave van dit magazine geven we 4 gerechten die creatief en verrassend zijn, maar wel rationeel te bereiden.

Prêt-à-Man

Sandwich met pastrami en tonijnsread.

Receptuur voor 10 personen

Sandwich met pastrami

1	zuurdesembrood
40	plakken pastrami
20	kapperappeltjes
	rucola of Mizuna babyleaf sla
	zout en peper

Tonijnsread

1	liter	Hollandia Koksroom, soepen & sauzen
100	gram	eidooier
1		citroen
200	gram	olijfolie (Hojablanca)
10	gram	kappertjes
10	gram	knoflook
20	gram	sjalot
2	blikjes	tonijn op olie
0,5		komkommer
		Hollandia Beur culinair, vloeibaar

- Snijd 10 dikke plakken zuurdesembrood en grill aan beide kanten.
- Snijd de pastrami op de snijmachine in dunne plakjes.
- Was de sla in ijswater, zodat deze mooi knapperig wordt en gaat krullen.
- Hak de knoflook, de helft van de sjalot en kappertjes fijn en zweet aan in de Beur culinair.
- Voeg de tonijn en Koksroom soepen & sauzen toe en laat op laag vuur de smaak erin trekken.
- Meng de eidooier met het citroensap.
- Blender de saus en voeg eidooier en citroen toe.
- Passeer de saus door een fijne zeef en breng op smaak met zout.
- Koel terug en voeg op het laatste fijngesneden brunoise van komkommer en sjalot toe aan de saus.
- Beleg het brood met de pastrami.
- Serveer de spread erover en garneer met salade, kapperappeltjes en grof gemalen zwarte peper.



ger collectie



Key lime cheesecake met "Champagne" kersen.

Recept voor 10 personen

Cheesecake

300	gram	chocolate chip cookies
30	gram	kristalsuiker
120	gram	Hollandia Roomboter, ongezoeten
500	gram	Debic Panna Cotta
200	gram	verse kaas
1		limoen

Witte chocoladesaus

400	gram	Debic Crème Anglaise Bourbon
200	gram	witte chocolade
1	dl.	Hollandia Slagroom, ongezoet

Kersen met koolzuur

500	gram	kersen
2		patronen

- Weeg de ingrediënten voor de cheesecake af.
- Kruimel de koekjes en meng met de suiker.
- Smelt de roomboter en meng met de koekkrumels en suiker.
- Leg tussen 2 vellen bakpapier en rol uit tot de gewenste dikte.
- Koel terug en snijd of steek uit in de gewenste vorm.
- Bak de bodem 5 minuten op 170°C.
- Verwarm de Panna Cotta met zestes van de limoen.
- Passeer door een zeef en meng met de verse kaas.
- Stort de massa op de chocoladekoekjes bodem en bewaar in de koeling.
- Verwijder de steeltjes van de kersen en ontpit deze eventueel.
- Verwarm de Crème Anglaise met de slagroom en smelt de chocolade in het mengsel, plaats tot gebruik in de koeling.
- Doe de kersen in een siphon met een laagje water tot ze net onderstaan.
- Zet 2 patronen op de siphon en laat een nacht staan in de koeling.
- Haal de druk van de siphon en serveer de kersen.
- De kersen behouden circa 15 minuten het koolzuur.
- Dresseer het gerecht op het bord.

Prêt-à-Manger

Garnalen-dragonkroketjes met chorizomayonaise.

Receptuur voor 10 personen

Garnalen-dragonkroketjes

200	gram	Hollandia Roomboter, ongezoeten
250	gram	bloem
200	gram	witte wijn
300	gram	Hollandia Koksroom, original
300	gram	schaaldierenfond
4	takjes	dragon
20	gram	bladgelatine
3	dl.	eiwit
1	zak	Panko [Japans Broodkruim]
		bloem

Chorizomayonaise

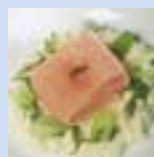
5	dl.	arachideolie
100	gram	chorizo
1		citroen
5	gram	mosterd
40	gram	eidooyer
5	gram	zout
5	gram	suiker

- Weeg alle ingrediënten voor de kroketjes af.
- Smelt de roomboter en voeg de bloem toe.
- Gaar de roux circa 10 minuten op laag vuur.
- Voeg witte wijn, Koksroom original en fond toe.
- Voeg als laatste de fijngehakte dragon en de in koud water geweekte gelatine toe. Koel de massa terug.
- Draai kroketjes van 50 gram per stuk.
- Haal door de bloem, eiwit en Panko.
- Vervolgens nog een keer door het eiwit en de Panko.
- Frituur circa 4-5 min op 180°C en laat uitlekken op keukenpapier.
- Snijd voor de mayonaise de chorizo in kleine stukjes, voeg de olie toe en laat op lage temperatuur trekken.
- Cutter fijn, passeer door een zeef en koel de olie terug.
- Roer eidooyer, sap van citroen, mosterd, zout en suiker door elkaar en voeg druppelsgewijs de olie toe tot een dikke mayonaise ontstaat.



collectie

In dezelfde Prêt-à-Manger collectie:



Deze gerechten zijn uitgewerkt in IDEE 16.

Crème Brûlée van lavendel, carpaccio van abrikoos en bol van vanilleparfait.

Receptuur voor 10 personen

Crème Brûlée van lavendel

0,5	liter	Debic Crème Brûlée
20	gram	lavendel
1		citroen
1	liter	water
20	gram	glucose
250	gram	suiker

Carpaccio van Abrikoos

10		abrikozen
1		citroenen
3		kardemompeulen
3	dl.	water
100	gram	suiker
100	gram	gedroogde abrikozen

Vanilleparfait

100	gram	Debic Parfait
1		vanillestokje

- Snijd de citroen in kwarten.
- Breng 1 liter water, citroen, lavendel, suiker en glucose aan de kook.
- Passeer door een zeef en reserveer in een spuitflesje.
- Meng een 0,5 liter Crème Brûlée met 50 gram lavendelsiroop.
- Verwarm op laag vuur tot 80°C en vul een vormpje.
- Brand de Crème Brûlée op het laatst af met suiker.
- Snijd de gedroogde abrikozen fijn.
- Kook water, citroen, suiker, kardemompeulen en abrikozen tot een pulp.
- Verwijder de kardemompeulen en passeer eventueel door een zeef.
- Maak een spiegelkje van de pulp op een velletje slagersfolie.
- Halveer de abrikozen en snijd dunne plakjes op de mandoline of snijmachine.
- Dresseer de plakjes abrikoos op het spiegelkje abrikozenpulp.
- Klop de Parfait op in een planeetmenger.
- Schraap het zaad uit de vanillepeul en voeg toe.
- Gebruik een spuitzak om de siliconenmatjes te vullen.
- Vries de halve bollen in en plak op elkaar.
- Garneer af met chocolade.



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.

Tomaten zijn niet weg te denken uit de Nederlandse keukens. De seizoensgedachte ten spijt, verwacht de consument inmiddels dat ze heel het jaar verkrijgbaar zijn en het is één van de belangrijkste tuinbouwproducten van ons land. Omdat het echte seizoen er weer aan zit te komen, is dit het moment om de tomaat eens letterlijk en figuurlijk in het zonnetje te zetten.

Waarom is deze zoetzure vrucht eigenlijk zo aantrekkelijk voor ons en waarom wordt hij als groente gezien en verwerkt? Het antwoord zit vooral in het feit dat de tomaat een unieke smaak heeft en maar 3% suiker bevat. Dat is net zoveel als in veel koolsoorten! Daarentegen bevat de tomaat weer relatief veel glutaminezuur en zwavelverbindingen. Iets wat normaal in vlees voorkomt en dat is de reden dat het hier zo goed mee combineert. Er zijn ontelbare bereidingen met tomaat en zoals je van ons gewend bent, hebben we een aantal verrassende of verbeterde recepten en technieken uitgewerkt. En natuurlijk ook een zoete variant om in desserts te verwerken.

Grenze



Feiten over tomaat

door Paul Kools

- Plantkundig hoort de tomaat tot de vruchten, maar hij wordt in de keuken vaak verwerkt als groenten. Tomaat is echter ook heel mooi te verwerken in desserts.
- Tomaat combineert heel goed met bijvoorbeeld kaneel en basilicum. In !DEE 4 kun je een recept vinden van een soepje van tomaat, basilicum en kaneel. Lijkt een gewaagde combinatie, maar iedereen die het proeft is er gek op.
- Tomatenplanten zijn familie van de nachtschade. Net als de aardappel en de aubergine. De plant is giftig, maar de rijpe vrucht niet. Het is dus niet verstandig om de stelen in je saus of dergelijke te verwerken. En dat is jammer, want de stelen geuren op en top naar tomaat.
- Groene tomaten worden verwerkt als chutney. Als je er grote hoeveelheden van eet, kun je er ziek van worden. De ziekteverwekkende stof heet tomatine en dient als afweerstof tegen ziektes, als bescherming voor de plant. Bij het rijpen van de plant verdwijnt deze stof, waardoor de vrucht kwetsbaarder en eetbaar wordt.
- Tomaten bevatten veel vitaminen en antioxidanten.
- De smaak van een tomaat hangt van veel factoren af. Zoals grondsoort, land van herkomst en ras. Uiteraard heeft de manier van telen ook grote invloed. Bijvoorbeeld het bestuiven met behulp van hommels en bestrijden van ongedierte met natuurlijke middelen speelt hierbij een rol.

Pure tomatenbouillon

2 kg rijpe vleestomaten
zout

- Snijd voor de tomatenbouillon de vleestomaten in stukken en vermeng met zout. Leg een bolzeef op een passend bekken of pan en bekleed met een natte theedoek. Doe de tomaten in de zeef en zet onder lichte druk. Laat minimaal 12 uur uitlekken.

Dit kan bijvoorbeeld als basis gebruikt worden voor witte tomatenmousse. Zie !DEE 2 of www.hollandiaculinair.nl

Tomatenketchup

Recept voor 2 liter

2	kilo	trostomaten
2	blikken	gepelde tomaten uit blik
150	gram	Verjus
200	gram	melassesuiker
1		ui
2		Spaanse pepers
4	takken	basilicum
5	gram	five-spice
5	gram	zout

- Was de tomaten en snijd in grove stukken.
- Pel de ui en snijd in halve ringen.
- Verwijder het zaad en vruchtvlies uit de spaanse pepers en snijd in ringetjes.
- Karameliseer de uienringen in een pan en voeg de five-spice toe.
- Voeg de pepers, suiker en zout toe.
- Blus af met de verjus en voeg de verse tomaten en gepelde tomaten toe.
- Laat de ketchup op laag vuur garen, zodat het meeste vocht is verdampt.
- Voeg als laatste de basilicum toe en pureer de ketchup in de keukenmachine.
- Wrijf de ketchup door een fijne zeef en koel terug.
- Serveer de saus in een rood spuitflesje of serveer ze zoals op de foto in een vulbare tube, waardoor de gimmick nog sterker wordt.

loostomaat



Popcorn van tomaat en olijfolie

450	gram	pure tomatenbouillon
75	gram	olijfolie
1	gram	lecithine

- Vermeng de tomatenbouillon met de olijfolie en emulgeer met de lecithine. Giet in een halve liter siphon en belucht met 1 patroon.
- Spuit de emulsie in vloeibare stikstof en schep in een afzuimbakje. Laat op temperatuur komen in de vriezer.
- Deze pure smaken doen het heel goed bij voorgerechten met vis-, schaal- en schelpdieren, zoals tartaar van Sint Jakobsschelpen (IDEE 14) en sardines (IDEE 13).

Tomaatgranitée

8		vleestomaten, zeer rijp (ongeveer 1 kg)
1	blaadje	gelatine van 2 gram (in koud water geweekt) witte peper en zout

- Was de tomaten en verwijder het kroontje. Snijd in stukken en pureer in keukenmachine of blender. Giet door een fijne zeef.
- Weeg 400 gram tomatensap af en verwarm hier een vierde deel van.
- Los de voorgeweekte en uitgeknepen gelatine hierin op en vermeng met de rest van het sap. Breng op smaak met peper en zout en plaats in de vriezer.
- Roer elk half uur door met een vork, zodat een mooie structuur ontstaat.



Gekonfijte tomaat met vanille

200	gram	tomaat
1		vanillepeul
80	gram	kristalsuiker

- Mondeer (ontvel) de tomaten en snijd het vruchtvlees in brunoise.
- Splijt de vanillepeul en vermeng de zaadjes met de tomaatbrunoise.
- Laat de suiker karameliseren in een droge pan en voeg de tomaatbrunoise toe.
- Laat konfijten, maar zorg dat de tomaat nog enigszins zijn vorm houdt.
- Serveer als ravioli met dunne plakjes mango die even door het suikerwater zijn gehaald. Heerlijk met een sorbet van yoghurt en zoete gelatine van basilicum.



Verkrijgbaar
bij uw grossier!

De Koksroomlijn van Hollandia: voor elk doel de juiste Koksroom

Hollandia is op het gebied van kookroom niet voor niets marktleider met Koksroom. En dat blijven we. Want met onze nieuwe Koksroomlijn zetten we de standaard wat betreft smaakbeleving, kwaliteit en prijs. Met deze lijn komen we volledig tegemoet aan uiteenlopende behoeften. Met topkwaliteit als uitgangspunt kunt u als kok voortaan perfect inspelen op de noodzakelijke keuzes die u in de praktijk van alle dag maakt. Voor elke toepassing en elk doel de juiste Koksroom!



www.hollandiaculinair.nl

Vrijheid van smaak