

! D E E



Culinair

ontdekkings
magazine

NR. 21

techniek
in woord en beeld
**Haal meer rendement
uit je keuken!**

haute cuisine
collectie
2009



grenzeloos: ui

Rendement uit creativiteit

Rendement uit creativiteit is 21 magazines ons motto. Uiteraard gaan we daar in tijden, dat het economisch wat minder is, mee door. Een bekend spreekwoord luidt: "Men moet eten wat men lust en lijden wat men kan". Oftewel men moet zich aan kunnen passen aan de (huidige) situatie. Zodoende kan creativiteit een uitkomst bieden. Creativiteit zit namelijk in iedereen en met een beetje druk op de schouders zal men het beste in zichzelf naar boven halen.

Kennis blijft natuurlijk de basis van het koken en zonder deze kennis zullen we er nooit in slagen om te groeien. In deze uitgave van Idee zullen we inhaken op een stukje rendement door gebruik te maken van een techniek, waarbij we letterlijk de eindjes aan elkaar knopen; met het enzym transglutaminase. In de collectiegerechten zijn we weer op zoek gegaan naar verrassende smaakcombinaties. Er zullen een aantal recepten de revue passeren die een lage kostprijs hebben, maar zeker niet onderdoen voor exclusievere ingrediënten (Varken op drie manieren).

Een tweede belangrijk punt is de behoefte naar veiligheid en nostalgie van de consument in economisch zware tijden. In dit magazine dus veel echte klassiekers uit grootmoeders keuken, die we aangepast hebben aan de moderne tijd.

In de reportage komt deze behoefte ook naar voren. Deze inspirerende locatie weet klassiek en modern tot in de perfectie te combineren.

Met de strenge winter achter ons kunnen we uitkijken naar een mooie lange zomer, waar weer genoeg gegeten zal worden!

Veel leesplezier en succes,
Het Hollandia Team

Cover Zoute zee, zilte Kust (zie pagina 14 en 15)



04 Techniek in beeld Haal meer rendement uit je keuken!

In alle uitgaven van Hollandia !DEE komen wel nieuwe technieken voor en met regelmaat komen daar vragen op. Vragen die vaak telefonisch te beantwoorden zijn, maar één beeld zegt meer dan 1000 woorden. Vandaar dat we in deze vaste rubriek telkens een techniek in tekst en beeld uitwerken.

08 !DEE in de keuken Kruisheren hotel

We zoeken onze lezers op om te kijken wat we uit !DEE kunnen terugvinden in de keuken en op de menukaart.

12 Haute cuisine collectie

Vergelijkbaar met de Haute couture die in de modewereld op de catwalk wordt getoond, is de Haute cuisine collectie vooral een bron van inspiratie in de keuken.

14 Zoute zee, zilte kust

16 Tomaat!

18 Varken op drie manieren

20 Marrakech '09

22 Assortiment

24 Prêt-à-Manger collectie

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. De Prêt-à-Manger collectie van !DEE omvat dan ook toegankelijke recepten. We vergeten namelijk niet, dat er door veel van onze lezers voor grotere groepen en in hoog tempo gekookt moet worden.

26 Zalm 'Hotdog'

27 Aspergesoep

28 Lamsstoof

29 Griesmeelpudding

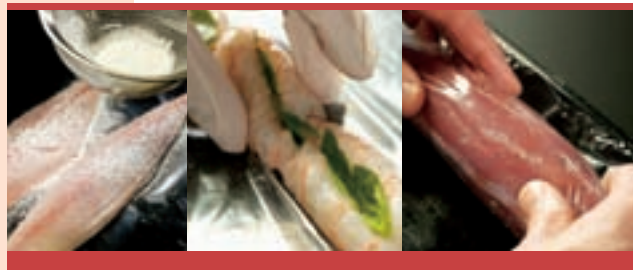
30 Vraag?Antwoord!

32 activiteit Sparen met Hollandia

34 Grenzeloos Ui

Veel ingrediënten die we dagelijks in onze keukens gebruiken zijn min of meer onmisbaar. Daardoor worden ze ook vaak wat gewoontjes gevonden. In deze rubriek duiken we dieper in de materie en toepassingen van deze allemansvrienden.

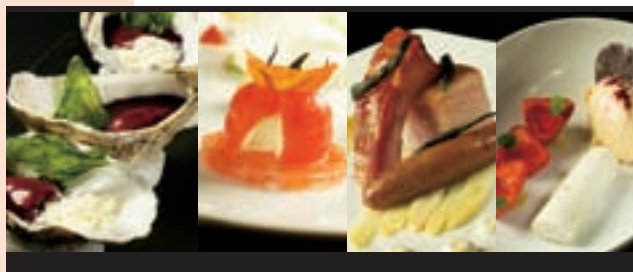
Haal meer rendement uit je keuken!



Kruisheren hotel



Haute cuisine collectie



Prêt-à-manger collectie



Haal meer rendement uit je keuken met Transglutaminase

Heel eenvoudig: knippen en plakken!

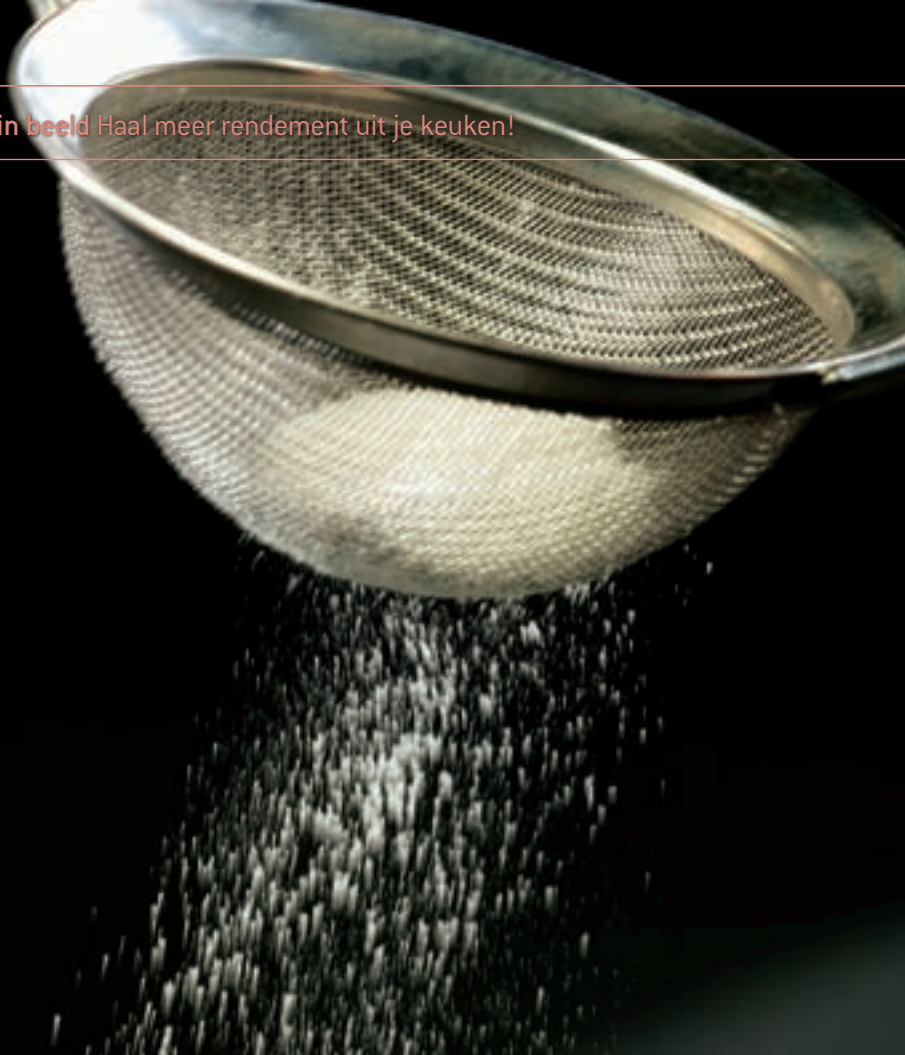
Je zult deze techniek en zijn toepassingen waarschijnlijk niet meteen herkennen. Toch heeft bijna iedereen wel producten in de keuken liggen, die bewerkt zijn met transglutaminase. De alom bekende carpacciorol is een goed voorbeeld van deze techniek. Hierbij worden twee losse ossenhazen aan elkaar geplakt en ingerold tot een worst. Op deze manier ontstaat er minder afval en haalt men dus meer rendement uit het product. Bovendien krijgen de plakjes carpaccio een mooie ronde vorm, wat weer smakelijk oogt op het bord. In deze Techniek in beeld willen we laten zien dat er veel meer mogelijkheden zijn met transglutaminase.

Transglutaminase! Een ingewikkelde en onbekende naam, die misschien veel vragen oproept. Toch is het een eenvoudige techniek, die goed valt te integreren in de moderne restaurantkeuken. Transglutaminase is een enzym dat eiwitten aan elkaar bindt. Een enzym is een levend organisme, vandaar de naam Activa, de naam waaronder het verkrijgbaar is in de handel. Enzymen lijken niet echt thuis te horen in de keuken, maar we hebben er toch dagelijks mee te maken. Zo komen enzymen voor in vers fruit, maar bijvoorbeeld ook in onze maag. Het verkleuren van gesneden fruit en het verteren van eten in de maag zijn allebei enzymatische reacties. In het geval van transglutaminase is het echter precies andersom. Het breekt niets af, maar plakt losse delen weer aan elkaar.

Zoals eerder vermeld, is het toepassen van deze techniek vrij eenvoudig. Het kent echter wel een aantal kritische punten, die we op de volgende pagina's stap voor stap in beeld en tekst voor je uitgewerkt hebben.

**Moeilijke naam,
eenvoudige techniek,
inspirerende toepassingen!**





Basisbereiding Transglutaminase

voor filets (vis, vlees, gevogelte) en schaaldieren

Benodigd materiaal

- Vershoudfolie
- Latex handschoenen (zonder talk)
- Fijne bolzeef

Stap voor stap

- 1 Draag handschoenen tijdens de verwerking.
- 2 Maak het betreffende product schoon.
- 3 Strooi de transglutaminase m.b.v. een fijn zeefje op het product en voeg evt. smaakstoffen toe. (zoals bijvoorbeeld basilicum en citroen bij langoustines.)
- 4 Leg de delen van het product op elkaar of tegen elkaar.
- 5 Rol strak op in drie lagen folie.
- 6 Bewaar de rollen in de vriezer.
- 7 Verwerk verder zoals aangegeven in de recepturen.

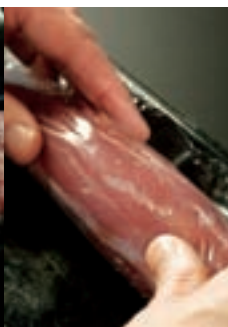
Stap 3



Stap 4



Stap 5



Stap 6



Kritische aandachtspunten

Bewaren

Zoals eerder vermeld, is transglutaminase een levend organisme. Het voedt zich met zuurstof, waardoor de kwaliteit op keukentemperatuur snel achteruit zal gaan. De transglutaminase wordt hierom altijd luchtdicht verpakt geleverd. Je kunt het poeder verdelen in verschillende kleine vacuümzakken en bewaren in de diepvries. Onder het vriespunt zullen de enzymen in het product namelijk inactief zijn en blijft de kwaliteit gewaarborgd.

Technische informatie

Het enzym wordt gedood bij een temperatuur boven de 65°C of bij een pH onder de 5. Het enzym zal dan ook onder geen enkele omstandigheid de maag overleven. Je hoeft dus niet bang te zijn voor schadelijke gevolgen. Ook citroensap (pH2), azijn (pH3) en zelfs tomatensap (pH4,5) doden de werking van het enzym.

Gare producten, zoals gekookte gamba's of gegaard vlees, kunnen ook goed geplakt worden met transglutaminase. In de Haute cuisine collectie verderop in dit magazine vind je hier een voorbeeld van bij het gerecht 'Varken op drie manieren bereid'. In gelatine en zuivel zitten ook eiwitten die goed verknopen met de transglutaminase. Zie het recept hiernaast van Canneloni van langoustine.

Veiligheidsvoorschriften

Werk altijd met handschoenen en vermijd contact met ogen of mond. De huid kan geïrriteerd raken door de transglutaminase. Spoel direct af met koud water.

Wees zuinig met de hoeveelheid transglutaminase en gebruik een fijne zeef om het poeder te verdelen over het product. Teveel kan namelijk de textuur van het product veranderen, waardoor het uiteindelijk taai wordt. Het transglutaminasepoeder kan ook aangemaakt worden met water en vervolgens worden aangebracht op het product.

Verbluffend eenvoudig

Uiteraard zijn we weer aan de slag gegaan met deze nieuwe mogelijkheden en hebben een aantal mooie gerechten uitgewerkt, waarin deze techniek is verwerkt.

Noordzeetong met een farce van lavas, haringkaviaar, radijsjes en langoustinesiroop.



Ballotine van pekingeend met crunchy skin, pompoennoedels en zoetzuur van komkommer.



Ceviche van makreel, crème van avocado en tartaar van tomaat en koriander.



Canneloni van langoustine, basilicum en yoghurt met een emulsie en poeder van Groninger droogworst.

Kijk voor de recepten op www.hollandiaculinair.nl

Wat doen de lezers van dit culinair ontdekkingsmagazine !DEE met alle informatie? Wat zien we daar nu eigenlijk van terug in de praktijk? De proef op de som; we zoeken onze lezers op en kijken wat we terug kunnen vinden op de menukaart en willen weten wat de chefs daar zelf aan toegevoegd of veranderd hebben. Als we er toch zijn, kijken we meteen een dag mee achter de schermen.

Kruisheren hotel

Camille Oostwegel Château Hotels & Restaurants

In deze uitgave van !dee brengen we een bezoek aan het Kruisheren hotel in Maastricht, waar chef Eric Arts ons een kijkje voor en achter de schermen gunt. Eric is sinds acht maanden chef van één van de meest vooruitstrevende hotels van Nederland. Het Kruisheren hotel is de jongste telg van het Camille Oostwegel imperium. Een 15de eeuws gotisch klooster, getransformeerd tot een 21ste eeuws designhotel.

Het hotel telt 50 modern ingerichte kamers die in het klooster gevestigd zijn. Daarnaast biedt het hotel een 11-tal kamers in de voormalige poortwachterswoning en Casa Nova. Het restaurant bevindt zich in het schip van de kerk. In de kerk bevinden zich tevens 3 loungecorners, diverse hypermoderne boardrooms waar vergaderd kan worden en de wijnbar met bijzondere bovengrondse wijnkelder. Een hotel, waarin de contrasten tussen klassiek en modern tot in de perfectie verweven zijn. Eric laat weten zich helemaal thuis te voelen in deze inspirerende omgeving. Zijn kookstijl toont dan ook vele gelijkenissen met de uitstraling van het hotel. De chef kookt klassiek en past subtiel moderne technieken toe, wat resulteert in harmonieuze creaties met regionale invloeden.

1 | impressie van het hotel 2 | chef Eric Arts 3 | genieten van amusehapjes in combinatie met diverse wijnen 4 | indrukwekkende entourage met authentieke elementen van het klooster binnen het designhotel 5 | de chef legt de laatste hand aan één van zijn gerechten 6 | wijnbar met loungegedeelte 7 | Bij het Kruisheren hotel is er geen scheiding tussen de bediening en de keuken



Ondanks de recessie groeit de bezetting van het hotel en het restaurant nog steeds gestaag door. “We hebben net een heel drukke periode achter de rug en volgende week staat er alweer een banquetingpartij van 500 personen op de agenda”, aldus chef Arts. De keuken groeit langzaam uit zijn jasje en is eigenlijk al te klein. Tijdens de doorgifte van de lunch zien we dan ook hoe de brigade beweegt als Michael Jackson in zijn beste jaren, om elkaar zo min mogelijk in de weg te lopen.

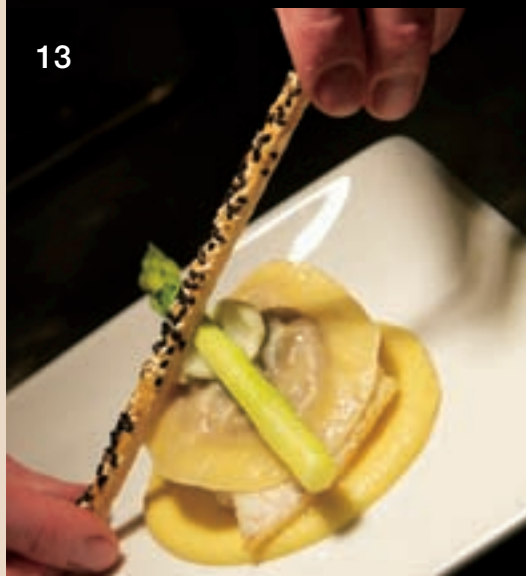
Ondanks de recessie groeit de bezetting van het hotel en restaurant gestaag door.

Sinds zijn aanstelling als chef is Eric stap voor stap aan het herstructureren. De keuken wordt gelukkig binnenkort al uitgebreid en langzaam wordt de culinaire kant van het totaalconcept aangepast. Zo draaien ze weer met een à la carte kaart en wordt er in samenwerking met de Maître een nieuw concept opgezet. Hierbij kunnen gasten genieten van kleine amusehapjes in combinatie met diverse wijnen. Deze worden geserveerd in de wijnbar, waarin de prachtige glazen klimaatkast centraal staat. Het concept is een voortvloeisel uit de aangename samenwerking tussen bediening en keuken. Volgens de chef moeten bediening en keuken functioneren als één team. Geen scheiding tussen een zwarte en witte brigade, want daar wordt alleen de gast de dupe van. “Om het team te motiveren en de kwaliteit te verbeteren, vraag ik altijd naar input voor de menukaart. Zo blijf ik zelf scherp en creëren we meteen een stukje teambuilding.”

8 | restaurant tussen hemel en aarde 9 | de sous-chef legt de laatste hand aan het dagelijks wisselende lunchmenu 10 | gerecht: semi freddo van ganzenlever 11 | gele bieten crème, inspiratie uit !dee 18 12 + 13 | signature dish van de chef; zachtgegaarde griet met gele bietencrème en ravioli van Limburgse grotchampignons & slakjes. 14 | chef Eric Arts in zijn keuken



“Een klassieke keuken, waarin subtiel moderne technieken verwerkt zijn.”





11



12



Inspiratie haalt Eric onder andere uit de verre reizen die hij graag maakt. Zo verschijnt er binnenkort een gerecht op de kaart van kreeft met exotische invloeden van groene curry en kokos. Hiervoor raakte hij geïnspireerd op de Dominicaanse Republiek. Ook gaat hij regelmatig eten bij restaurant Boreas in Heeze. “De passie en creativiteit die Nico en zijn team in de gerechten stopt, verbazen mij elke keer weer en geven mij weer nieuwe invalshoeken die ik in mijn eigen keuken kan integreren.”

Zachtgegaarde griet met mousseline van gele biet, ravioli van slakjes en grotchampignons, groene asperges, aceto vinaigrette, krokante sesamstengel en schuim van vanille.

[afb 12]

De ‘signature dish’ van de chef. Een gerecht dat zijn kookstijl typeert. Klassiek, met subtiel gebruik van moderne technieken en regionale invloeden. De stevige structuur van de witvis, gecombineerd met de smeulige gele bietencrème, slakjes en grotchampignons uit het Maastrichtse. Een uitgebalanceerd gerecht met aardse smaken, dat een vaste plaats heeft op de menukaart.

Werkwijze

Portioneer en vacumeer de griet en gaar 20 tot 25 minuten op 53°C in de Röner. Schil 500 gram gele bieten en kook in water met 5 saffraandraadjes. Cutter de bieten tot een gladde massa en monteer met boter. Voeg daarna 3 dl. ongezoete slagroom toe en breng op smaak met zout. Snijd voor de ravioli de grotchampignons in fijne brunoise en stoof in de boter. Voeg oregano, zout en slakjes toe. Blus af met 1 dl. ongezoete slagroom, reduceer tot de helft en koel terug. Bestrijk de wontonvellen met eiwit en vul met de raviolimassa. Dek af met een wontonvel en steek de ravioli uit. Kook 2 minuten in water met zout. Snijd de vanillepeulen verticaal doormidden en schraap het zaad eruit. Breng de melk, 1dl. gevogeltebouillon en 1 dl. ongezoete slagroom tot aan het kookpunt en laat de vanille erin meetrokken. Los de lecithine hierin op. Spiegel de gele bietencrème op het bord. Dresseer de vis en vervolgens de ravioli en groene asperges. Schuim de vanillesaus op met de staafmixer en werk af met enkele druppels aceto vinaigrette en een krokante bladerdeegstengel met sesam.

Semi freddo van ganzenlever, luchtige ganzenlevermousse, gelei en schuim van appel, vijgencompote en krokantje van oudewijvenkoek.

[afb 10]

Ganzenlever en appel. Een klassieke smaakcombinatie, waarbij de spanning zit in het spel met verschillende structuren.

Werkwijze

Voor de mousse 200 gram slagroom lobbij kloppen in de planeetmenger. Week 8 gram gelatine in koud water. Klop ondertussen 50 gram eiwit luchtig. Kook 60 gram suiker en 25 gram water tot 127°C. Voeg de geweekte gelatine toe aan de suikersiroop en meng met het geslagen eiwit in de planeetmenger. Snijd 500 gram ganzenlever in kleine stukjes en voeg toe aan het eiwitschuim. Meng het eiwit met de geslagen room. Vul de mousse af m.b.v. een spuitzak in pvc ringen en vries in gedurende 15 minuten. Voor de appelgelei 8 gram gelatine weken in koud water. Verwarm 250 gram appelcoulis en 60 gram glucose. Voeg de geweekte gelatine toe en koel terug tot de gelei hangend is. Steek een lollystokje in de bevroren ganzenlevermousse en haal door de appelgelei. Snijd voor de semi freddo 500 gram ganzenleverparures in kleine blokjes. Rol de parures tot worsten in plasticfolie. Rol in aluminiumfolie om oxidatie te voorkomen en zet koud weg. Los 1 gram lecithine op in 3 dl. appelsap. Snijd een vanillepeul verticaal doormidden en schraap het zaad eruit. Kook 250 gram vijgen in 3 dl. rode wijn met 200 gram suiker, 1 vanillepeul en 1 steranijs. Verwijder de specerijen en cutter de massa fijn. Snijd de oudewijvenkoek in dunne plakken. Leg in een pvc ring en bak 10 minuten op 160°C. Dresseer de lolly van ganzenlevermousse en appelgelei op het bord. Snijd dikke plakken semi freddo en leg er vijgencompote tussen. Leg het oudewijvenkoek-krokantje op de semi freddo. Schuim appelsap op en dresseer op het bord. Garneer af met verse kruiden en een quenelle vijgencompote.

Haute cuisine '09

Veel van wat er in de modewereld op de catwalk getoond wordt, zien we nooit terug in de winkel. Toch vormen de creaties uit de Haute couture collecties vaak de inspiratiebron voor latere trends in de mode. De confectiemode, zoals we hem kennen, wordt ook wel Pret-à-Porter genoemd, ofwel draagbare kleding. Zo maken we voor iedere uitgave een Haute cuisine collectie en een Prêt-à-Manger collectie.

In deze uitgave van !DEE vind je de vier creaties uit de Haute cuisine collectie. Deze gerechten zijn bedoeld om te inspireren op het gebied van smaakcombinaties, structuren en vormgeving. Is het hele gerecht te ingewikkeld voor jouw stijl van werken? Neem er dan vooral kleine onderdelen uit en laat de rest voor wat het is.

Zoute zee, zilte kust

Een oester die alle zintuigen aan het werk zet.

Extra beleving door toevoeging van de vijfde smaak 'umami'



Een parel uit de zee, gecombineerd met de zilte smaak van zeewier. De frizure cassis past perfect bij de hartige smaak van de sojasaus en de witte miso. De sneeuw van mierikswortel geeft pit aan het gerecht, waardoor het hele smaakpalet in de mond tot beweging komt bij het wegslurpen van deze verrassende oester. Om het gerecht aan tafel nog meer cachet te geven, hebben we een spray gemaakt waarin de vijfde smaak, umami, verwerkt is. Dit zorgt voor extra beleving en maakt dit relatief eenvoudige gerecht tot een ware sensatie!

Kijk voor nog meer inspiratie

Tomaat!

Drie mediterrane klassiekers.



Varken

Op drie manieren.



Marakesh 2009

Dessert met Marokkaanse invloeden.



Verrassende smaakcombinatie

In de landen rond de Middellandse Zee bereidt men de heerlijkste gerechten met tomaat en daar is deze creatie een ode aan. Uit Italië komt de befaamde salade Caprese met tomaat, mozzarella en basilicum. Uit Griekenland een salade met tomaat, komkommer en Feta. En wie ooit met Spanjaarden heeft gegeten, kent zeker Pan con tomato; geroosterd brood met knoflook en tomaat, ingesmeerd met afgewerkt met olijfolie en zwarte peper.

De creatie bevat een aantal nieuwe technieken, zoals hartige crumble van tomaat, tomaatkroepoek en mozzarella van tomaat. Let vooral op de twee trostomaatjes. De ene is gevuld met een crème met alle smaken van Griekse salade. De andere heeft wel de uitstraling van tomaat, maar is een gelegeerd balletje tomatenmousse.

Drie delen van het varken die spotgoedkoop zijn, maar dankzij een zorgvuldige bereiding de smaak van gerijpt rundvlees, of van een lammetje in de lente, overtreffen. De varkenswang is met behulp van de techniek verwerkt tot een Frankfurter knakworst.

We zitten weer midden in het asperge-seizoen en deze primeurgroente mag natuurlijk niet ontbreken. Kimchi, de bereiding van paksoy in dit gerecht, is een product uit de Koreaanse keuken. Het origineel bestaat uit gefermenteerde kool met rode pepers, gember en knoflook. In deze versie is er een Hollandse draai aan gegeven door laatstgenoemde ingrediënten te vervangen door grove mosterd. Tezamen met een krachtige kervelijus vormt dit gerecht een prachtige compositie van smaken, met een laag inslagpercentage.

In de Marokkaanse keuken wordt gebruik gemaakt van bijzondere smaken. Harissa, rozenwater en prachtige specerijenmengsels zijn daar voorbeelden van. In dit dessert hebben we enkele van die invloeden verwerkt. In tegenstelling tot de vaak extreem zoete nagerechten van Marokko hebben we een heerlijke frisse en zomerse creatie gemaakt. De geitenyoghurt is, lekker Hollands, verwerkt tot hangop en later tot een canneloni, waarin het uitlekvocht van de yoghurt ook weer een rol speelt. Heel bijzonder is het ijs van harissa, een mengsel van diverse specerijen, rode pepers en knoflook, dat je niet zo snel in een zoete toepassing zou verwachten. In Marokko zul je niet veel aardbeien vinden, maar in combinatie met de rozengelei vormen ze een perfect gemengd huwelijk.



Receptuur voor 10 personen

Oester

30 stuks Gillardeau oesters
(creuses)

Sneeuw van mierikswortel

250 gram Hollandia Roomboter,
ongezouten
250 gram Hollandia Slagroom,
ongezoet
90 ml melk
15 gram maïszetmeel
75 gram mierikswortel,
vers geraspt
100 gram citroensap
100 gram zout

Cassisselei

12 dl. cassisoullis
3 dl. oestervocht
30 gram sojasaus, zoutarm
30 gram witte miso
8 stuks oesterblaadjes
10 gram bladgelatine

Gekristaliseerd zeewier

100 gram eiwit
75 gram malto
3 bladen zeesla

Umamispray

1 zakje instant dashi
(japanse bouillon)
2 dl. water

Zoute zee, zilte kust

- Open de oesters. Vang het oestervocht op en maak de oester los van de schelp.
- Zeef het oestervocht en verwijder de baard van de oester, zodat alleen de vrucht overblijft.
- Was de schelpen schoon, dep ze droog en leg de oester terug in de schelp.
- Zet de oesterschelpen koud weg.
- Meng voor het gekristaliseerde zeewier het eiwit met de malto.
- Spoel de zeesla schoon en vermeng met het eiwitmengsel. Laat dertig minuten weken.
- Verwijder met de vingers het overtollige eiwit en droog op 60°C.
- Verwarm voor de cassisgelei de cassisoullis en voeg de rest van de ingrediënten toe. Laat even intrekken.
- Passeer door een zeef en voeg de geweekte gelatine toe. Plaats 15 minuten in de koeling, zodat de gelei gaat hangen.
- Voor de sneeuw van mierikswortel de melk verwarmen met het zetmeel en tot het kookpunt brengen. Voeg geraspte mierikswortel, slagroom en roomboter toe. Laat het mengsel een half uur infuseren op laag vuur.
- Haal de pan van het vuur en breng op smaak met citroensap en zout.
- Laat het mengsel een nacht rijpen in de koeling.
- Zeef het mierikswortelmengsel en bevries in vloeibare stikstof.
- Maal fijn tot een poeder in de blender en laat minimaal 2 uur op een eetbare temperatuur komen in de vriezer. Nooit direct serveren in verband met de extreme koude!
- Voor de umamispray ('umami' is de vijfde smaak en komt onder andere voor in sojasaus, kombu, gistextract en Parmezaanse kaas) de dashi oplossen in het water door het geheel licht te verwarmen. Laat afkoelen en giet in een verstuifpompje.

Afwerking

- Blender de cassisgelei kort tot deze weer volledig vloeibaar is.
- Nappeer de koude oesters met de gelei en zet twee minuten koud weg.
- Maak sokkels van zeezout en eiwit en plaats de oesters hierop.
- Schep een royale hoeveelheid mierikswortelsneeuw op de oesters en garneer af met het gekristaliseerde zeewier.
- De beleving aan tafel wordt versterkt door de umamispray te vernevelen in de lucht.

Umami, de vijfde smaak
als ingrediënt





Receptuur voor 10 personen

Griekse salade

10		trostomaatjes
200	gram	Hollandia Koksroom, plantaardig
150	gram	fetakaas, in blokjes
200	gram	komkommersap
600	gram	Hollandia Slagroom, ongezoet
15	gram	bladgelatine

Italiaanse salade Caprese

300	gram	pure tomatenbouillon (Grenzeloos !DEE 17)
200	gram	Hollandia Slagroom, ongezoet
10	gram	bladgelatine
10		minibolletjes mozzarella
10		basilicumblaadjes

Pan con tomato

200	gram	tomatensap
10	gram	bladgelatine
400	gram	Hollandia Slagroom, ongezoet

Tomatengelei

250	gram	tomatensap zout, peper en tabasco
8	gram	plantaardige gelatine

Tomatenaarde

90	gram	Hollandia Roomboter, ongezouten
100	gram	bloem
50	gram	moscovadosuiker
80	gram	tomatenpoeder zout minicroutons met knoflook

Garnering

20		kleine blokjes mozzarella
20		kleine blokjes feta
		olijfolie, zeezout, peper, parmezaanse kaas

Tomaat!

Drie mediterrane klassiekers.

- Voor de griekse salade de trostomaatjes rondom insnijden met een scherp mesje. Kort onderdompelen in kokend water, terugkoelen op ijs en het onderste velletje verwijderen.
- Verwijder de onderkant en boor uit. Kruid met peper en zout en zet op papier weg.
- Maak de fetamousse door de feta op te lossen in de warme Koksroom. Los hier de gelatine in op en voeg het komkommersap toe. Laat tot hangend geleren en vermeng met de halfgeslagen Slagroom. Vul de tomaatjes met de mousse en laat stevig worden.
- Voor de tomatenmousse van de Pan con tomato het tomatensap verwarmen en de voorgeweekte gelatine erin oplossen. Hangend laten worden en vermengen met de halfgeslagen Slagroom. Vul kleine flexipanmatjes af met de mousse en vries in.
- Breng het tomatensap samen met de plantaardige gelatine aan de kook en breng op smaak met de smaakstoffen. Haal hier de bolletjes tomatenmousse doorheen. Werk af met kroontjes van trostomaatjes.
- Voor de bereiding van tomatenaarde zie het recept van de 'aarde' in het recept van de Boswandeling (!DEE 20). Vermeng de aarde met knoflookcroutons.
- Maak 'mozzarella' van tomaat voor de Caprese. Hiervoor een klein deel van de pure tomatenbouillon verwarmen en vermengen met de geweekte gelatine. Voeg de rest van de bouillon toe en meng met de slagroom. Giet in een halve liter siphon en belucht met 1 patroon. Even schudden en minimaal 2 uur in de koeling plaatsen.

Afwerking

- Plaats wat tomatenaarde op de borden met behulp van een stekertje en leg er een 'trostomaatje' van tomatenmousse op.
- Voor de Caprese een bolletje minimozzarella inrollen in basilicum en op de borden plaatsen. Zet er een kleine steker op en vul af met de tomaatmozzarella uit de siphon. Zorg dat de echte mozzarella bedekt is. Verwijder de ring.
- Plaats de griekse tomaatjes op de borden, eventueel op een ondergrond van tomaattartaar.
- Werk het gerecht af met gefrituurde mozzarella, gemarineerde feta en geraspte parmezaan.





Receptuur voor 10 personen

Zacht gegaard buikspek

500	gram	vers Livar buikspek
20	gram	zwarte peper
		pekeldbad van colorozozout
		varkensfond

Sparerib

2		spareribs
		pekeldbad van colorozozout
		varkensfond
10	gram	specerijenmengsel
		[2 delen peper, 1 deel
		foelie, 1 deel kruidnagel
		en 1 deel steranijs]

Frankfurter van varkenswang

500	gram	varkenswang
		pekeldbad van colorozozout
350	gram	ganzenvet
100	gram	vetspek, gezouten
2	gram	transglutaminase
2	meter	schapendarm
		rookmot

Aspergecrème

250	gram	asperge
150	gram	Hollandia Roombater,
		ongezouten
200	gram	volle melk
100	gram	Hollandia Koksroom,
		plantaardig
150	gram	aspergevocht
3	gram	gellan
3	gram	zout

Hollandse kimchi

1	dl.	paksoy
		pekeldbad van colorozozout
100	gram	grove mosterd

Kerveljus

2	dl.	varkensfond
1	bos	kervel

Zie 'Vraag?Antwoord!' op pagina 30 en 31 voor de juiste bereiding van het pekeldbad.

Varken

Op drie manieren.

- Pareer de verschillende delen van het varken en pekeld 12 uur in het pekeldbad.
- Maak de kool schoon en pekeld de bladeren eveneens onder druk 12 uur in het pekeldbad.
- Spoel het vlees 30 minuten en de kool 15 minuten onder koud stromend water.
- Dep alles droog met een doek. Vacumeer het buikspek met de zwarte peper.
- Vacumeer de wangen met het ganzenvet en vacumeer de spareribs met de gemengde specerijen.
- Doe de kool met de mosterd in een vacuümzak en laat een week fermenteren.
- Gaar het vlees 36 uur op 60°C in een warmwaterbad (Röner) en koel terug.
- Wel de schapendarm in lauwwarm water.
- Snijd 100 gram varkenswang in fijne brunoise. Pluk de rest van de varkenswang en cutter het vlees fijn met de transglutaminase.
- Snijd het vetspek in fijne brunoise en meng met de rest van de ingrediënten.
- Vul een spuitzak met het worstdeeg en rol de darm over het spuitmondje.
- Maak worstjes van 10 cm. lang en knoop af met slagerstouw.
- Rook de worst 20 minuten op 65°C (liefst in de combisteamer met 40% vocht).
- Weeg alle ingrediënten voor de aspergecrème af en draai in de thermomix 12 minuten op 90°C.
- Wrijf door een zeef en koel terug. Blender af en toe met de staafmixer door de gelerende crème, zodat een gladde massa ontstaat, maar de structuur wel behouden blijft.
- Verhit de varkensfond en voeg van het vuur een bosje fijngesneden kervel toe. Laat infuseren en passeer door een fijne zeef.

Afwerking

- Verwarm het vlees onder de salamander en lak de spareribs, het buikspek en de worst met de varkensfond.
- Rangschik dingesneden asperges op het bord met de aspergecrème.
- Dresseer het vlees en kimchi op speelse wijze.

Techniek in beeld:
Frankfurter van varkenswang





Receptuur voor 10 personen

Gevulde aardbei

15	stuks	aardbeien
		poedersuiker
300	gram	rozensiroop, Monin
200	gram	water
16	gram	gelatine

Canneloni van geitenyoghurt

1	liter	geitenyoghurt
500	gram	Debic Panna Cotta
100	gram	couscous
3	dl.	uitlekvocht
		van geitenyoghurt
3,5	gram	bladgelatine
2,6	gram	agar-agar

Gekonfijte venkel

2		venkelknollen
1	dl.	limoensap
1	dl.	water
200	gram	suiker
1		steranijs
10	gram	limoenzestes

Harissa ijs

1	liter	volle melk
100	gram	Hollandia
		Slagroom alternatief, ongezoet
75	gram	mager melkpoeder
200	gram	eidooier
150	gram	rietsuiker
50	gram	glucose
30	gram	harissa

Gesuikerde rozenblaadjes

10	stuks	rozenblaadjes (onbespoten)
50	gram	rozensiroop, Monin
50	gram	eiwit, gepasteuriseerd
50	gram	kristalsuiker
1	gram	xanthaangom

Marrakech '09

Dessert met Marokkaanse invloeden.

- Snijd de kroontjes van de aardbeien en hol voorzichtig uit met een pommes parisiennaboer.
- Wel de gelatine in ijskoud water, verwarm het water en los er de gelatine in op.
- Haal van het vuur, voeg de rozensiroop toe en koel de gelei terug, totdat deze hangend is.
- Vul de aardbeien met de gelei en zet rechtop weg in de koeling.
- Hang de geitenyoghurt een nacht in een doek om uit te lekken. Vang het vocht op.
- Weeg 3 dl. uitlekvocht af en meng met de agar-agar. Verwarm tot tegen het kookpunt. Voeg de in koud water geweekte gelatine toe en schep het schuim eraf met een lepel.
- Giet de gelei op een plaatje, zodat een laagje ontstaat van ongeveer 3 mm. en koel terug.
- Smelt de Panna Cotta op laag vuur en wel de couscous hier 10 minuten in.
- Meng met 500 gram hangop van geitenyoghurt.
- Bekleed pvc buisjes (2 cm. doorsnede en 10 cm. lengte) met acetaatfolie en vul met de geitenyoghurtmousse.
- Laat in ongeveer 1 uur stevig worden in de koeling en los de mousse.
- Leg de geitenyoghurtmousse op de gelei van uitlekvocht en rol op als een canneloni.
- Breng voor de gekonfijte venkel limoensap, water, suiker en zestes aan de kook.
- Maak de venkel schoon en snijd dun op de Japanse mandoline. Konfijt 30 minuten op laag vuur en koel terug.
- Breng voor het ijs melk, slagroom, melkpoeder, glucose en harissa tot net onder het kookpunt.
- Meng de eidooiers met de suiker en klop deze schuimig.
- Giet in meerdere delen, onder voortdurend roeren het roommengsel bij de eidooiers en pasteuriseer de compositie 15 min. op een temperatuur van 65°C.
- Passeer door een zeef en laat een nacht in de koeling rijpen.
- Meng het rozenwater met de xanthaangom en meng er het eiwit door.
- Bestrijk de rozen met dit mengsel en dep in de kristalsuiker.
- Droog ca. vier uur in een oven of droogmachine (Ezidry) op 60°C.

Afwerking

- Laat de venkel uitlekken op een zeef en dresseer op het bord.
- Snijd de aardbeien verticaal doormidden en plaats op de venkel.
- Turbineer de ijscompositie 12 minuten in de ijsmachine of bevries in paco-jet bekers.
- Leg de cannelloni en een quenelle harissa ijs op het bord en werk af met een rozenblaadje en frambozenpoeder.

Verrassende
smaakcombinatie



Hollandia assortiment



Hollandia Koksroomlijn

[drie varianten: Original,
alternatief Soepen & Sauzen en
alternatief Plantaardig]

Hollandia Slagroom in spuitbussen

met unieke spuitkop
[alleen met suiker]

Hollandia Slagroom

[met en zonder suiker]

Hollandia Volume +

[alleen met suiker]

Hollandia Slagroom alternatief

[plantaardig alternatief
met en zonder suiker]

Hollandia Beur culinair lijn

[twee varianten: vloeibaar en smeerbaar]

Hollandia Echte Boter

[ongezouten en lichtgezouten]

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).

Hollandia staat al jaren zij aan zij met de chef in de keuken en biedt topkwaliteit basisproducten voor de horeca-professional. Met een meer dan compleet assortiment voor de hartige en zoete keuken biedt Hollandia de smaakvolle en zekere basis om in alle vrijheid te kunnen creëren. Mespuntje talent erbij en succes is verzekerd.

Colofon

Uitgave van
Friesland Foods Professional
Postbus 137
5670 AC Nuenen
Tel. 040 - 299 0110
hollandia@frieslandfoods.com

Redactie Maurice Janssen,
André van Dongen,
Tom van Meulebrouck
en Culiversum

Recepten André van Dongen,
Tom van Meulebrouck
en Culiversum

Fotografie Photo 2B bvba

Ontwerp en realisatie
De Zaak Fortuin, Papendrecht

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



NIEUW!
Vraag ernaar bij
je grossier



Op zoek naar een neutrale
basis voor je bavarois of
mousse?

Je wilt toch ook een
goede stand en stevigheid
zonder nastijven?

Kies dan voor de zekerheid van
Hollandia Slagroom alternatief en
je klanten zullen optimaal genieten
van je creaties!

Kijk voor meer inspiratie op
www.hollandiaculinair.nl

Prêt-à-Manger voorjaarscollectie

De Prêt-à-Manger collectie bestaat uit gerechten die creatief en verrassend zijn, maar wel rationeel te bereiden. Een praktische inspiratiebron voor iedereen die in hoog tempo en voor grotere groepen moet koken.

Zalm 'Hotdog'

Gevuld met gekonfijte zuurkool.



Een grote knipoog naar het broodje hotdog. Hier is hij echter gemaakt van gerookte zalm, die gevuld is met een heerlijke zuurkoolsalade. Het broodje is ingesmeerd met een spread op basis van Hollandia Beur culinair en griekse yoghurt. Deze zorgt voor een frisse ondertoon en combineert zeer goed met de zalm en zuurkool.

Aspergesoep

Met een vogelnestje à la Flamande.



'A la flamande' is de vakterm voor een garnituur bij asperges en bestaat uit eieren en boter. Later is hier ook ham en peterselle aan toegevoegd, wat geen verkeerde keus is geweest. Deze uitstekende combinatie is doorgevoerd bij deze soep. Om het voorjaar nog extra te benadrukken, wordt een deel van het garnituur geserveerd in een vogelnestje van superkrokant kaitaffi deeg.

Lamsstoof

Met echte frieten.



De techniek die hier gebruikt wordt om het stoofgerecht te bereiden, is zeer gemakkelijk en erg functioneel. Doordat alle ingrediënten samen gevaccineerd gegaard worden, blijven de smaakstoffen behouden en zullen de smaken goed in het vlees trekken. Let ook op de techniek, die toegepast wordt op de frieten. Op deze manier worden ze superkrokant van buiten en zacht van binnen.

Griesmeelpudding

Met bessencoulis
en chocoladespaghetti.



‘Griesmeel’ is niets anders dan grof gemalen tarwe en heeft enorm veel toepassingen. Helaas zie je het de laatste jaren niet veel meer terug op de Nederlandse menukaarten, terwijl het echt bij onze eetcultuur hoort. Vaak wordt er te veel griesmeel in de pudding verwerkt, waardoor deze een droog mondgevoel geeft. In dit recept werken we met minder griesmeel en een infusie van melk en smaakgevers. De chocolade, en natuurlijk het fruit zorgen voor een mooi evenwicht en een moderne toets.

Caesar salad

Met bacon en gegrilde kipfilet.



Deze bekende salade heeft een lange historie. De salade is bedacht door een Italiaanse chef in Mexico, genaamd Caesar Cardini. 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, maar wel heel smakelijk.

(Lees meer in !DEE 17, vraag?antwoord!)

Linguini

Met vongole en mosselen.



Een traditioneel Italiaans gerecht dat als lunch of als onderdeel van een menu geserveerd kan worden. De combinatie is supersimpel en juist daarom is de kwaliteit van de ingrediënten van essentieel belang! De saus is bereid op basis van Koksroom plantaardig en hecht zich heel goed aan de pasta, waardoor een heerlijk smeug gerecht ontstaat.

De recepten en uitwerkingen van Caesar salad en Linguini vind je op **www.hollandiaculinair.nl**



Zalm 'Hotdog'

Gevuld met gekonfijte zuurkool.

Receptuur voor 10 personen

Zalm hotdog

10	plakken	gerookte zalm
10	stuks	pistoletjes

Zuurkoolsalade

200	gram	zuurkool
50	gram	Hollandia Roomboter, ongezoeten
40	gram	gerookt spek
20	gram	dijon mosterd
5	gram	gemengde specerijen (kruidnagel, peper, laurier, foelie)
3	gram	knoflook, gekneusd
2	gram	kurkuma

Griekse yoghurtspread

500	gram	Hollandia Beur culinair, smeerbaar
300	gram	griekse yoghurt
26 27		peper, zout

- Laat de zuurkool uitlekken op een zeef.
- Weeg alle overige ingrediënten af en konfijt de zuurkool hierin gedurende twee uur op een laag vuur. Koel daarna terug.
- Klop de Beur culinair smeerbaar luchtig in de planeetmenger, voeg hier de griekse yoghurt aan toe en breng op smaak met peper en zout.
- Voor de hotdog de plakken zalm op slagersfolie leggen. Leg de zuurkoolsalade op de zalm en rol strak op. Dit kan in de mise en place gebeuren tot maximaal 2 dagen van tevoren.
- Bak de pistoletjes af in de oven en snijd doormidden.

Afwerking

- Besmeer het pistoletje met de yoghurtspread en leg de hotdog hier op.
- Garneer af met dille en zoetzure komkommer-spaghetti.



Asperge soep

Met een vogelnestje à la Flamande.

Receptuur voor 10 personen

Soep

1	ui en bleekselderij
1	wit van prei
1 liter	Hollandia Koksroom, soepen & sauzen
1 liter	aspergebouillon nootmuskaat, witte peper

Eitjes

10	eieren
	zout
	Hollandia Beur culinair, vloeibaar

Kaitaffi krokant

100 gram	kaitaffi deeg
	Hollandia Beur culinair, vloeibaar

- Voor de soep de asperges schillen, opzetten met koud water en zout en aan de kook brengen. Laat 2 minuten van het vuur af staan en haal de asperges uit het vocht. Zeef het vocht.
- Fruit de uien, prei en bleekselderij en voeg de aspergebouillon toe.
- Voeg de Koksroom toe en laat de groenten gaar koken.
- Pureren met de staafmixer en zeven.
- Maak het kaitaffi deeg aan met Beur culinair en vorm in een flexipan savarinvorm.
- Bak 5 minuten af in een oven van 220°C en draai ze tussentijds een keer om.
- Dompel de peterselie kort in kokend water en koel direct terug op ijswater.
- Maal samen met de olie fijn in een blender en laat uitlekken op een bolzeefje. Voeg wat zout toe en giet in een spuitflesje.
- Scheid het eiwit van de dooiers en roer het eiwit en de eidooier apart van elkaar los met wat zout.
- Vul siliconenmatten met eiwit en eigeel en gaar in de oven op 90°C.
- Los de halve bolletjes met eiwit en -geel en plak tegen elkaar.

Afwerking

- Verwarm de soep en schuim op met de staafmixer.
- Dresseer het vogelnestje met de eitjes op een garnituur van asperges en gesneden ham.
- Schep de soep in het bord en druppel er wat peterselie-olie op.



Lamsstoof

Met echte frieten.

Receptuur voor 10 personen

Lamsstoof

2000 gram	lamspoulet
5 dl.	Hollandia Slagroom, ongezoet
5 dl.	gevogeltebouillon
200 gram	zongedroogde tomaat dragon
500 gram	witte bonen, geweld

Frieten

2 kilo	frietaardappelen
--------	------------------

Mosterdmayonaise

1 dl.	mayonaise
2 eetl.	grove mosterd

- Snijd de lamspoulet in gelijke delen.
- Hak de tomaatjes fijn en doe samen met het vlees, slagroom, bouillon, gewelde bonen en een takje dragon in een vacuümzak.
- Laat dit minimaal 12 uur in de combisteamer of Röner garen op 65°C en bewaar tot gebruik in de koeling.
- Snijd de aardappels in gelijke frieten.
- Was de frieten goed in ruim water en dep deze droog.
- Blancheer de frieten in ruim kokend water, net niet gaar, en koel terug in de koeling.
- Frituur deze daarna 15 minuten op 130°C, laat uitlekken op een rekje en koel terug.
- Meng de mosterd met de mayonaise.

Afwerking

- Knip de vacuümzak open, breng aan de kook in een pan en breng op smaak met peper, zout en vers gesneden dragon.
- Bak de frieten nu af op 180°C en laat goed uitlekken op keukenpapier.
- Serveer de stoof in een klein pannetje en de frieten in een puntzak met een bakje mosterdmayonaise.



Griesmeelpudding

Met bessencoulis en chocoladespaghetti.

Receptuur voor 10 personen

Griesmeelpudding

80 gram griesmeel

Infusie van room

2 dl. Hollandia Slagroom,
gezoet
8 dl. melk
2 stuks vanillepeul
rasp van 1 citroen

Bessensaus

2 dl. bessencoulis
20 gram suiker

Garnering

0,5 liter witte chocolade
pure alcohol (96%)
rood fruit
atsinacress

- Maak een infusie door de melk aan de kook te brengen met de Slagroom, vanille en citroenrasp. Haal van het vuur, dek af met plasticfolie en laat een half uur infuseren.
- Voor de griesmeelpudding de infusie aan de kook brengen en hier de griesmeel in gaar koken.
- Stort in siliconenmatten, koel terug en vries aan om te lossen.
- Kook voor de bessensaus de coulis samen met de suiker in tot gewenste dikte.
- Voor de chocoladespaghetti de alcohol in een maatbeker minimaal 4 uur in de vriezer plaatsen, zodat deze ijskoud is.
- Smelt de chocolade, breng op temperatuur en breng over in een cornetje.
- Spuit de chocolade in de alcohol, waardoor deze direct zal stollen. Bewaar in de vriezer.

Afwerking

- Presenteer op het bord en werk af met de bessensaus, rood fruit, chocoladespaghetti en enkele blaadjes atsinacress.

Vraag?Antv

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. Er zijn een paar goede boeken over de wetenschappelijke benadering van koken, maar vaak hebben koks geen tijd om ze te lezen. En dan zijn er nog de voedseltechnologen; ze weten alles van de chemie van het koken. Zo ligt er een schat aan kennis in onze kenniskluis die we graag met jullie delen.

Wat is wakamé?

Wakamé is een zeewiersoort, dat de zijdezachte smaak van oesters heeft. De textuur is soepel met een krokante nerf. De bekendste uitvoering hiervan is de wakamésalade, die in de groothandel te koop is. Deze salade is aangemaakt met sesamololie, sesamzaadjes en een scheutje rijstazijn. Maar elk Japans restaurant heeft zijn eigen receptuur op basis van verse of gedroogde Wakamé.



Dit zeewier groeit op de rotsen aan de kust van de Atlantische oceaan in Bretagne en Normandië. Verse Wakamé is in de koelkast 3 maanden houdbaar. Voor gebruik hoeft je het zeewier alleen maar even af te spoelen.

Hoe maak ik de ultieme patat?

De ultieme patat heeft van binnen een mooie zachte puree en is van buiten super krokant. Om deze textuur te krijgen, moet je iets anders te werk gaan dan normaal. Het kost slechts 1 extra handeling, maar je gasten komen er voor terug. Koop als eerste een aantal aardappelsoorten en bepaal aan de hand van een test welke jij het best vindt. Wij zijn uitgegaan van een lichtbloemige soort, zoals Bintje of Santé. Snijd de frieten allemaal in dezelfde vorm en dikte. Deze opzetten in een pan met koud water en net niet helemaal gaar koken.

Met een schuimspaan uit het water halen en op een rekje laten afkoelen. Vervolgens 15 minuten frituren op 130°C en direct terugkoelen. Dit kan natuurlijk prima in de mise en place gedaan worden.



De patat à la minute krokant frituren op 180°C en uit laten lekken op keukenpapier. Nazouten en direct serveren.

Wat is colorozout en wat kan ik ermee?

Colorozout is zout, waaraan een kleine hoeveelheid natriumnitriet (E250) is toegevoegd. Het natriumnitriet in colorozout heeft als doel om kleurverlies van het vlees tegen te gaan. Colorozout wordt zowel gebruikt in ambachtelijke slagerijen die worst produceren als in de vleesindustrie. Colorozout wordt meestal gebruikt in een pekelpad en heeft twee functies; smaak geven en het conserveren. Er zijn 2 methoden om vlees te pekelen, namelijk nat en droog. Nat pekelen is de beste manier. Hierbij komt het pekelpad geheel om het vlees te zitten, waardoor het zout goed zijn werk kan doen. Om een pekelpad te maken, koken we het water met 8% colorozout, kruiden en specerijen. Vervolgens terugkoelen en het vlees hier minimaal 12 uur in laten liggen. Goed droog maken en verder verwerken.

voord!

Ik wil graag een witte koffie-espuma maken. Kan dat?

Dit gaat prima op basis van een zogenaamde infusie, als je de temperatuur goed in de gaten houdt. Het geeft een heel verrassend effect in een dessert, omdat de gast een witte massa ziet en vervolgens koffie proeft. De smaaksensatie is daarna alleen maar groter, omdat mensen bewuster gaan proeven.

Voor de infusie 1 liter melk samen met 100 gram koffiebonen vacumeren en een half uur in water van 45°C laten trekken. Doe dit in een Röner of in een pan die je goed controleert met een thermometer. Zeef de melk en verwerk verder in bijvoorbeeld koffieijs, koffiemousse of de hieronder vermelde receptuur voor espuma, ofwel schuim.



600 gram	met koffiebonen
	geïnfuseerde melk
300 gram	Hollandia Slagroom, gezoet
10 gram	bladgelatine

Werkwijze:

- Verwarm 1 dl. van de melk en voeg de in koud water geweekte gelatine toe.
- Meng met de rest van de melk en de slagroom.
- Giet in een liter siphon en belucht met twee gaspatronen.
- Plaats minimaal 2 uur in de koeling.
- Spuit à la minute op.



Het innovatiecentrum L!NK te Nuenen

Heb je een vraag?

Stuur even een mailtje naar
Hollandia@frieslandfoods.com
t.a.v. André van Dongen.

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

Eric Driessen

levensmiddelentechnoloog,
specialist emulsies en
bindmiddelen

André van Dongen

Culinair adviseur
Friesland Foods Professional

Tom van Meulebrouck

Culinair adviseur
Friesland Foods Professional

Jeroen van Oijen

Culinair adviseur

Paul Kools

groenten en fruit specialist

Overige bronnen

Harold McGee on food & cooking
(chemie)
Larousse gastronomique (klassiek)
Weet wie je eet. Marcel Grauls

Ken je klassiekers

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

Tonijn Niçoise

'A la Niçoise' is een klassieke garnituurbenaming voor onder andere vis en salades. Het garnituur is een ode aan de Franse stad Nice. De salade wordt aan de hele Côte d'Azur en eigenlijk over de hele wereld gegeten. Het garnituur bestaat uit: tomaat, knoflook, citroen, kappertjes, zwarte olijven, haricots verts, ansjovis en château-aardappelen. Er zijn veel verschillende recepten en veel chefs claimen dat hun versie de enige echte Salade Niçoise is. Salade Niçoise is geen beschermde naam, dus iedere kok mag zelf weten hoe de salade wordt klaargemaakt. Zo hebben wij ook een versie gemaakt op basis van tonijn.

Kijk voor het recept
van de tonijn à la Niçoise op
www.hollandiaculinair.nl

Vanaf week 6 tot en met week 31 in 2009 vind je spaarpunten op de volgende verpakkingen van Hollandia: Hollandia Slagroom (1, 2 en 5 liter), Hollandia Smitbus Slagroom*, Hollandia Koksroom Original (1 en 5 liter), Hollandia Koksroom Soepen & Sauzen, Hollandia Koksroom Plantaardig, Hollandia Slagroom alternatief, Hollandia Beur culinair*, Hollandia Volume+ (1,75 en 5 liter).

Plak het benodigde aantal punten op de spaarkaat en geef het aantal cadeau's aan op de antwoordcoupon. Vul deze volledig in en stuur deze uiterlijk 28 augustus 2009 terug in een voldoende gefrankeerde envelop. Kaarten die we na 31 augustus binnen krijgen, kunnen we helaas niet meer honoreren.

*Let op: deze producten leveren extra punten op.

Voor ben j

Pepermolen



130 PUNTEN

Het is de Rolls Royce onder de pepermolens. Vaak geïmiteerd, nooit geëvenaard. Als de professionele keuken érgens aan te herkennen is, dan is het wel aan de pepermolen van Peugeot. Met z'n kenmerkende vormgeving een klassieker in de keuken!

welk cadeau ij aan het sparen?

Lacor messen



160 PUNTEN¹
110 PUNTEN²
100 PUNTEN³

Vraag een chef-kok naar een kwaliteitsmes en de resultaten zijn opvallend unaniem: Lacor. Je hebt nú de kans om in één keer je verzameling met maar liefst drie messen uit te breiden: een koks-, een brood- en een keukenmes!

¹ Lacor Koksmes

² Lacor Broodmes

³ Lacor Keukenmes

Mengkommen



200 PUNTEN

Strak. Glimmend. Anti-slip onderzijde. En berekend op veelvuldig gebruik. Deze set van drie RVS-mengkommen geeft je culinaire verrichtingen extra glans. Met hun professionele uitstraling komt de inspiratie voor nieuwe creaties bijna vanzelf...

Turquoise



250 PUNTEN

Turkije is een populaire vakantiebestemming. Ook door het heerlijke eten. Met 'Turquoise' maak je je eigen culinaire ontdekkingsreis door Turkije, 356 pagina's lang. Met als ingrediënten recepten, reisverhalen én prachtige foto's om je alvast in Turkse sferen te brengen.

Spaarkaart vol? Nieuwe spaarkaarten kun je downloaden op www.hollandiaculinair.nl

De actie loopt van week 6 tot week 31 in 2009.

- Aan de hand van de foto's kunnen geen rechten worden ontleend. Hollandia is te allen tijde vrij om een alternatief aan te bieden. Op is op.
- Alleen volledig ingevulde spaarkaarten met het aantal benodigde spaarpunten worden in behandeling genomen. Onvolledige kaarten worden retour gezonden. Correspondentie over in- of teruggestuurde kaarten is niet mogelijk.
- Je hebt je cadeau uiterlijk 31 oktober 2009 in huis.
- Hollandia is niet verantwoordelijk voor spaarpunten die onrechtmatig van de verpakkingen zijn verwijderd.
- Cadeaus worden alleen verzonden naar de bedrijfsadressen.

U

De meeste van de 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.

Uien, maar ook sjalotten, zijn onmisbaar geworden als smaakgever in de hartige keuken. Vele recepten van sauzen en soepen beginnen met het fruiten van ui en geven hierdoor een prachtige en subtiele smaak. Maar ook rauw heeft de ui een belangrijke rol; in dressings, natuurlijk bij haring en als ingrediënt voor tartaar en zijn vele varianten. Tijd om eens te kijken wat er vandaag de dag allemaal mogelijk is met dit wereldwijd gebruikte bolgewas.

Gallettes van zilverui



10		zilveruitjes, schoongemaakt
100	gram	water
100	gram	maltodextrine (Malto)

- Snijd de zilveruitjes in ringen van 2 mm. dikte en zorg dat ze heel blijven. Blancheer 10 seconden en koel terug op ijswater.
- Verwarm het water met de maltodextrine en breng aan de kook onder voortdurend roeren. Koel terug tot 5°C.
- Haal de zilverui-ringens door deze siroop en leg ze overlappend op een siliconenmatje. Maak zo de gewenste vorm gallettes.
- Droog 24 uur in een warmkast of oven van 60°C.
- Bewaar in een goed afgesloten bakje met siliconenkorrels.

Snelle zilveruitjes



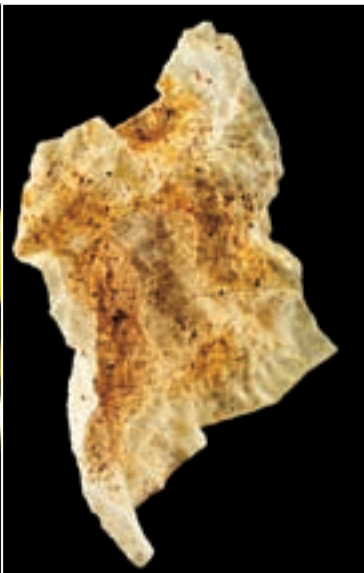
15		meloесkes (of verse zilveruitjes)
50	gram	Hollandia Roomboter, ongezoeten
		peper en zout

- Maak de meloесkes schoon en vacumeer ze met de boter en een beetje zout.
- Gaar 90 seconden in een magnetron op vol vermogen.
- Op deze wijze verlies je geen smaak en bereik je de perfecte gaarheid. Bovendien karameliseren de uitjes heel mooi tijdens het bakken.

Sjalot kroepoek

Gekarameliseerde ui

Uien-kruidnagelcrème



3 rijstvellen
eiwit,
gepasteuriseerd
sjalotten,
gevroesdroogd
zout en peper

500 gram spaanse ui
100 gram Hollandia Roomboter,
ongezouten
1 steranijs

500 gram witte uien
150 gram Hollandia Roomboter,
ongezouten
75 gram water
15 kruidnagels
zout

- Maal de gevriesdroogde sjalotten fijn in een keukenmachine of koffiemalertje.
- Bestrijk de rijstvellen aan twee kanten met eiwit en bestrooi met de gemalen sjalot, peper en zout. Laat de vellen nu weer volledig droog worden.
- Verhit neutrale olie tot 190°C en laat de rijstvellen er één voor één in zakken.
- Wacht tot ze volledig uitgezet zijn (net als kroepoek) en haal ze dan direct uit de olie. Frituur de vellen zo één voor één en laat ze uitlekken op keukenpapier.
- Gebruik ze als garnituur bij een gerecht of geef ze als aperitiefsnack.

- Zweet de uien op laag vuur aan in de boter met de steranijs.
- Speel met het vuur en laat de uien gedurende 30 min. karameliseren.
- Voeg de gekarameliseerde uien toe aan een fond of vleesstoofschotel om een stevige vleessmaak aan de saus te krijgen.

- Maak de uien fijn en snijd ze grof.
- Breng het water met de boter aan de kook en homogeniseer met een staafmixer.
- Voeg de gesneden ui, een beetje zout en de kruidnagel toe en dek af met vetvrij papier.
- Laat 20 min. op zacht vuur garen en maak vervolgens fijn in de keukenmachine of thermoblender.
- Breng op smaak met zout en duw door een fijne zeef.
- Af laten koelen en serveren met gebakken ganzenlever of als begeleider van vleesgerechten.

Feiten over ui

door Paul Kools

- De ui is een bolgewas en familie van de prei, bieslook en knoflook. Ze slaan veel suiker op, zodat ze zonder veel voedsel kunnen overwinteren en niet snel bevriezen.
- Uien behoren tot de belangrijkste groenteteeltproducten.
- Er zijn 3 teeltwijzen: Plantuien, winteruien en zaaiuien.
- Plantuien worden eerst als plant geteeld, waarna ze het jaar daarop geoogst worden als voorjaarsui of 'nieuwe uien'. Ze hebben een lichtere kleur en zijn minder sterk van smaak.
- Winteruien worden gezaaid rond het einde van augustus. Ze overwinteren gewoon in het zaaiveld en groeien het jaar erop uit tot oogstbare uien. Deze hebben een dikkere en donkere schil die kleur geven aan bijvoorbeeld bouillon.
- Zaaiuien zijn de meest voorkomende. Deze soort is het langst te bewaren. Ze worden op een zorgvuldige manier gedroogd om ze te bewaren. Pickles worden zeer dicht op elkaar gezaaid voor de industrie. Door ruimtegebrek tijdens de groei blijven ze klein, waardoor ze geschikt zijn om in te maken.
- De cellen van de ui bestaan uit twee gedeelten. Het ene bevat een enzym en de andere een zwavelverbinding. Bij het snijden van ui vormen die twee een gas, dat irriterend is voor je ogen. Je kunt dit voorkomen door de uien te snijden met een zeer scherp mes, en de uien koel te bewaren of onder stromend water te snijden.



**Als het erop aan komt
kiest u voor zekerheid**



Met Koksoom Plantaardig uit de Koksoomlijn van Hollandia houdt u meer dan alleen de smaaksensatie van uw gerechten onder controle. Hij laat meer ruimte over aan de puurheid van smaken die in lichte gerechten, als soepen, voorop moeten staan. Daarnaast biedt hij uiteraard dezelfde voordelen als de originele Koksoom. U kunt, naar gelang uw behoefte of rendementskeuze, ook kiezen uit een Koksoomalternatief op basis van melkvetten of voor de enige echte; de Koksoom Original. De Koksoomlijn komt zo volledig tegemoet aan uiteenlopende behoeften. Ongeacht uw toepassing of doel. Met de Koksoomlijn van Hollandia bent u zeker dat uw klanten optimaal genieten van uw creativiteit.

www.hollandiaculinair.nl



**Verkrijgbaar
bij uw grossier!**

Vrijheid van smaak