

Inspiratie magazine van Hollandia.
Mei 2011, jaargang 9, nummer 25



!DEE magazine



De techniek van het inmaken | **Magnus Nilsson**
De wereld van Hollandia | De passie van Frank Radder
Rabarber | Cooking rookie: Tjitze van der Dam

PUUR

Puur natuur!

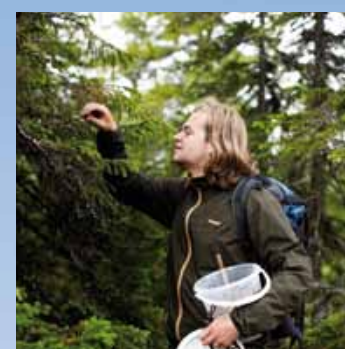
Door restaurants als elBulli en The Fat Duck kreeg de gastronomie een sterke associatie met innovatieve technieken uit de wetenschap. Tegenwoordig mag alles weer 'Puur' en zijn we in de keuken weer 'down to earth'. Respect voor het product en koken met pure producten uit het seizoen en de eigen omgeving worden steeds belangrijker.

In de 25ste editie van het IDEE magazine vindt u daarom een techniek om verantwoord en optimaal gebruik te maken van het ruime seizoensaanbod en het productverlies van de producten zo laag mogelijk te houden. We duiken de ongerepte natuur in met een gepassioneerde herborist en kruidenkweker. In de reportage laat hij zien hoe wilde en verantwoord geteelde kruiden een gerecht kunnen verrijken.

Ook wijzen we u graag op de reportage van Magnus Nilsson, een getalenteerde jonge chef die zijn creativiteit haalt bij Moeder natuur.

Ook bij Hollandia streven we ernaar om met de room- en boterproducten dicht bij de natuur te blijven, zonder de functionele eigenschappen uit het oog te verliezen, die bijdragen aan uw creativiteit en rendement. Daarmee is dit een bijzondere jubileumuitgave geworden. Een uitgave die garant staat voor 'Puur genieten'!

Veel leesplezier,
Het Hollandia Team



04 **Techniek in beeld** **Inmaken ook in de keuken van 2011**

Voedingsmiddelen conserveren in glas is een techniek van een eeuw oud. De vinding van de Duitse firma Weck - ja, die van de weckpot - biedt ook vandaag nog verrassende voordelen.

08 **!DEE in de keuken** **Magnus Nilsson**

De looks van een Viking, het talent om creatief met de natuur om te gaan. Op The Flemish Primitives liet Magnus Nilsson zien wat 'Real Food' is: leven van het land en de keuzes van Moeder natuur accepteren.

14 **Recepten** **Puur**

Lamsrug, tuinerwten, wilde zeebaars en asperges kondigen het komende seizoen in de keuken aan. Vier recepten om 'Puur' te genieten.

24 **De passie van...** **Herborist Frank Radder**

De één voetbalt de hele dag in zijn jonge jaren. En Frank Radder? "In mijn jeugdjaren zat ik altijd al te frutselen aan takjes en blaadjes." Portret van een gepassioneerd herborist.

28 **Grenzeloos** **Rabarber**

De veelzijdigheid van een groente- en een fruitsoort tegelijk: rabarber is een grenzeloos ingrediënt in de keuken.

32 **Recepten** **Salades nieuwe stijl**

38 **Cooking rookie** **Tjitze van der Dam**

COLOFON

Uitgave van FrieslandCampina Professional

Postbus 137, 5670 AC Nuenen
Tel: 040-295 1201
E-mail: hollandia.nl@frieslandcampina.com
Website: www.hollandia.nl

Redactie: Maurice Janssen, André van Dongen, Tom van Meulebrouck

Recepten: André van Dongen, Tom van Meulebrouck, Magnus Nilsson, Tjitze van der Dam

Fotografie: Kasper van 't Hoff, Fäviken Magasinet, The Flemish Primitives

Ontwerp en realisatie: Force451

Copyright: Niets uit deze uitgave mag zonder voorafgaande toestemming van de uitgever worden overgenomen. FrieslandCampina Professional noch Force451 kan aansprakelijk worden gesteld voor eventuele zet- of drukfouten.

In deze editie van Techniek in beeld geen nieuwe keukentechnieken, maar technieken die in de loop der tijd in de vergetelheid zijn geraakt. Inmaken of wecken is een van de bekendste vormen uit vroegere tijden om voedsel te conserveren. Het conserveren van voedingsmiddelen in glas is als methode ruim honderd jaar oud.

INMAKEN

ook in de keuken van 2011

De kunst van het inmaken werd van moeder op dochter doorgegeven. In tijden dat voeding nog schaars was en de eetgewoonten werden bepaald door de seizoenen, waren ingemaakte producten uit de voorraadkelder in de donkere wintermaanden een uitkomst. Verwarmde kassen moesten immers nog worden uitgevonden en er werden ook nog geen producten ingevlogen. Deze oude techniek, in combinatie met de wetenschap en ingrediënten anno 2011, geeft nieuwe inzichten en een groot aantal voordelen voor de professionele keuken.

De techniek achter de weckglazen

Het weckglas is vernoemd naar de Duitse firma Weck. Het bedrijf ontdekte het procedé rond 1900 en heeft er patent op gekregen. Bij de verhitting ontstaat er in de weckpotten een overdruk waarbij warme lucht, stoom en af en toe ook een beetje vloeistof tussen de inmaakring en de glasrand uit het inmaakglas worden geduwd. Het deksel en de inmaakring op het glas worden vastgehouden door de kracht van de veerklemmen en functioneren daarbij als een overdrukventiel. Lucht, stoom en eventueel vloeistof uit het binnenste van het glas kunnen wel ontsnappen, maar van buitenaf kan geen lucht of stoom in het glas komen. Door het afkoelen na het inmaakproces ontstaat er in de weckpot een onderdruk (een vacuüm). Hierdoor perst de normale druk van de buitenlucht met grote kracht het deksel op de glasrand en de inmaakring en maakt een vaste en langdurige sluiting van het glas mogelijk.

De basis: verse producten

Deze techniek valt of staat met de kwaliteit en versheid van de ingekochte ingrediënten. Koop groenten en fruit daarom altijd in het seizoen. De kwaliteit is dan hoog en de prijs laag. Voor het inmaken van fruit voor bijvoorbeeld jam is het beste fruit nodig. Naast werken met topproducten uit het seizoen is hygiëne ook een belangrijk aspect bij het inmaken. Door zorgvuldig reinigen kunnen micro-organismen het weckproces niet overleven en zodoende het product niet bederven.

Diversiteit van inmaken

Het inmaken van producten kan op verschillende manieren gedaan worden en blijft niet beperkt tot alleen jam en tafelzuren. De vijf verschillende conserveringsmethoden die kunnen worden toegepast verlengen allemaal de levensduur van het product. Het conserveren creëert een omgeving waarin micro-organismen zoals schimmels en bacteriën niet kunnen overleven. De twee bekendste en meest voorkomende manieren zijn het conserveren van ingrediënten in zuur en op zoete wijze. Een andere vorm van inmaken is het inleggen op zout. Hierbij worden de inmaakpotten niet verhit. De grote hoeveelheid zout conserveert het product voldoende, door het vocht te onttrekken. Daarnaast is het ook mogelijk om te conserveren met een vetstof als roomboter of olijfolie. Naast het verlengen van de houdbaarheid speelt de smaak hierin ook een belangrijke rol, zoals bij de asperges in de stap voor stap handelingen. Een bekende oud-Hollandse vorm van conserveren op alcohol zijn boerenjongens en boerenmeisjes. De alcohol van minimaal 40% – zoals brandwijn, rum en likeur – wordt vaak met suiker gecombineerd.



Voordelen voor de chef

Inmaken biedt een aantal grote voordelen voor de chef. Het zelf inmaken van producten is gezond, het product bevat namelijk geen conserveringsmiddelen en geen E-nummers. De ingemaakte producten zijn voor een lange tijd houdbaar. Ook is het mogelijk om op een verantwoorde en unieke wijze producten buiten het seizoen te serveren, zonder de bijbe-

horende hoge prijzen. Bij het werken volgens de inmaakregels kunnen groenten en fruit tot wel twaalf maanden bewaard blijven. Ook kan deze techniek kostenbesparend zijn, door te profiteren van het overaanbod aan seizoensgroenten en fruit. Bouw zo een handige mise en place op met een constante kwaliteit en bespaar een flinke euro op het keukenbudget!

Het inmaken van asperges in botervet



- 1 Voorbereiden

Kook de weckpotten, weckringen en deksels gedurende 5 minuten in een grote pan met water samen met een aantal eetlepels soda. Plaats de weckringen in het bakje met zuiver water en spoel de onderdelen grondig schoon. Plaats de potten omgekeerd op een schone handdoek en leg ondertussen de afsluitringen klaar.
- 2 Bereiden

Vul de potten met de geschilde asperges. Zet ze vast en strak tegen elkaar aan. Vermeng 200 gram geklaarde boter met 5 gram zout en schenk dit op de asperges tot deze helemaal onderstaan. Sluit de potten af met de ringen en zet de deksels vast met de klemmen.
- 3 Verwarmen

Plaats de potten in de combisteamer en verwarm tot de juiste temperatuur met 100% stoom. Het voordeel van het verhitten in een combisteamer is dat grote hoeveelheden tegelijk kunnen worden bereid en de juiste temperaturen kunnen worden gehandhaafd. (Zie schema voor de exacte temperaturen.)
- 4 Bewaren

Haal na het verhitten de weckpotten uit de combisteamer en laat de potten 15 minuten afkoelen op de werkbank en plaats ze in een bak koud water om het terugkoelproces te versnellen. Laat de klemmen op de potten zitten totdat de inhoud volledig is afgekoeld. Verwijder de klemmen en voorzie de potten van een etiket met de naam van het product en de datum. Het ingemaakte product kan worden opgeborgen in het magazijn.

De afsnijdsels en schillen van asperges worden al sinds mensenheugenis gebruikt als een goede basis voor aspergesoep. Dit komt omdat de smaakmoleculen in asperges makkelijk oplossen in water. Door de asperges in boter te garen, kunnen de in water oplosbare smaakmoleculen niet oplossen en zodoende blijft alle smaak in deze groente behouden.

Niet alle producten kunnen direct worden ingemaakt en niet alle producten hebben een hittebehandeling nodig in de combisteamer. Dit kan zijn doordat de conserveringswijze voldoet door alleen toevoeging van het conserveermiddel of doordat producten dan te gaar worden en niet meer geschikt zijn voor consumptie. De onderstaande tabel geeft een gedetailleerde indicatie van de verschillende mogelijkheden en bijbehorende temperatuur/tijd-combinaties die nodig zijn voor een lang houdbaar en smakelijk product.



INMAAKTIJDEN EN TEMPERATUURTABEL			
Product	Inmaken op...	Temperatuur	Tijd
Asperges	botervet	90° C	25-30 min.
Kreeftenboter	botervet	90° C	90 min.
Rabarbercompote	zoet	90° C	20-25 min.
Aardbeien	alcohol	65° C	30-35 min.
Paddenstoelen	zoet/zuur	90° C	20 min.
Rozijnen	zoet/zuur	65° C	120 min.
Makreel	zuur	n.v.t.	n.v.t.
Tomaat	zoet/zuur	n.v.t.	n.v.t.
Zilveruien	zuur	n.v.t.	n.v.t.
Citroen	zout	n.v.t.	n.v.t.
Groene kruiden	zout	n.v.t.	n.v.t.

In deze editie van Hollandia IDEE staan weer een aantal gerechten die zijn gebaseerd op de techniek van het inmaken. Kijk voor meer recepten op www.hollandia.nl.

Gezouten citroen

Recept voor 5 inmaakpotten (1 liter)

18	stuks	biologische citroenen
2	kilo	grof zeezout
250	gram	korianderzaad

Werkwijze

Boen de citroenen goed schoon onder warm water. Snijd de citroenen in parten en verwijder eventuele pitten. Vermeng het zeezout met het korianderzaad. Leg de parten citroen dakpansgewijs in de inmaakpotten en bestrooi met het mengsel van zeezout en korianderzaad. Herhaal totdat de potten geheel zijn gevuld. Plaats de deksels en ringen op de potten en plaats deze minimaal een week in de koeling alvorens te gebruiken. Het witte bittere gedeelte van de citroen kan gemakkelijk worden verwijderd; de schil is voor meerdere toepassingen te gebruiken.

Kreeftenboter

Recept voor 5 inmaakpotten (1 liter)

2,5	kilo	kreeftkarkassen
4	liter	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
10	gram	knoflook
10	gram	citroentijm
15	gram	zwarte peperkorrels
15	gram	korianderzaad
10	parten	gezouten citroenschil

Werkwijze

Snijd de kreeftkarkassen in gelijke delen. Verhit een klein deel van de Beur culinair in een bakpan en zet de karkassen hierin aan totdat deze goed gekleurd zijn. Voeg de gekneusde peperkorrels en het korianderzaad toe. Verdeel de karkassen over de inmaakpotten. Vul de potten af met de overige Beur culinair, citroenschil, knoflook en kruiden. Plaats de deksels en ringen op de potten en verhit in de combisteamer gedurende 90 minuten op 90° C met 100% stoom. Laat afkoelen en bewaar minimaal een week in de koeling voor gebruik.

Zweedse Viking
Magnus Nilsson presenteert...

Real Food filosofie

Magnus Nilsson is een getalenteerde jonge chef met een zeer bijzondere filosofie. Alleen al door zijn uiterlijk van een echte Viking is hij een opmerkelijke verschijning. Zijn ideeën doen er niet voor onder: de hightech Ben Martin kachel werd omgetoverd tot een barbecue, gemaakt van bakstenen en houtskolen.



Magnus Nilsson, afkomstig uit het noorden van Zweden, was jarenlang de rechterhand van Pascal Barbot in driesterren-restaurant L'Astrance in Parijs. Eenmaal terug in Zweden, om er als chef-kok aan de slag te gaan in een gerenommeerd restaurant, voelde hij zich doodongelukkig. "Ik volgde dezelfde stijl van koken als ik gewend was in Parijs en moest weer op zoek naar mezelf." Hij wilde voorgoed stoppen met koken en begon een sommelieropleiding. Na zijn opleiding ging hij een aantal maanden uithelpen als sommelier in restaurant Fäviken in het noorden van Zweden. Inmiddels is hij er als chef weer helemaal terug in de keuken. Hij heeft een zeer eigenzinnige stijl van koken ontwikkeld. Een stijl die heel dicht bij zijn roots ligt en waar hij zich 'happy' bij voelt.

Real Food

Respect, controle, selectie, concentratie en presentatie: zo vat Magnus zijn filosofie van 'Real Food' samen. Hij leeft van het land, respecteert de ingrediënten voor wat ze zijn, hoe ze eruitzien en waar ze vandaan komen. Hij accepteert de keuzes die Moeder natuur maakt. Het restaurant is gelegen in een enorm privénatuurgebied in de regio Jämtland. Meer dan 70% van de ingrediënten die in de keuken worden gebruikt, worden verzameld in het gebied rondom het restaurant. De overige ingrediënten zoals de vis komen uit een gebied in Noorwegen. Geen groothandel, maar puur natuur!

*"Ik volgde
dezelfde stijl
van koken
als ik gewend was
in Parijs en
moest weer op zoek
naar mezelf."*

Drie seizoenen

De huidige ‘picklingtrend’ is voor Magnus geen trend maar pure noodzaak. Hij legt uit dat een jaar voor hem eigenlijk maar uit drie seizoenen bestaat. “Het zomerseizoen dat loopt van begin augustus tot begin oktober is van groot belang. Omdat het land dan in volle bloei staat, zijn er volop ingrediënten om te gebruiken in de keuken. Hierna breekt de winter aan en is het gehele land bedekt met een dik pak sneeuw. We zijn dus afhankelijk van de oogst in de zomer en alles moet op de juiste manier bewaard en opgeslagen worden.”

Door gebruik te maken van conserveringstechnieken waaronder het pickling komt hij als chef de winter door, tot eind april. Dan breekt voor hem het derde seizoen aan. “In het lenteseizoen dat ongeveer twee maanden duurt, zijn er veel wilde groenten en kruiden in het gebied te vinden. Dit geeft mij de inspiratie voor mijn menukaart. Als er een ingrediënt op raakt, wordt dit vervangen zonder het hele gerecht te veranderen.”



“Ik leef van het land en volg geen trends op. Ik serveer wat ik wil en wanneer ik dat wil.”



‘I skalet ur elden’

(St. Jacobsschelpen)

Zijn signature dish is een eenvoudig gerecht, maar extreem veeleisend als het gaat om de kwaliteit en de precisie van het bereidingsproces. Om tot een zo goed mogelijk resultaat te komen, is het verstandig met zijn tweeën te zijn in de keuken. De coquilles moeten van absolute topkwaliteit zijn en de timing van het proces moet precies kloppen. Door de goede kwaliteit, de perfecte timing en de juiste techniek is het gebruik van zout of andere kruiden overbodig. De jodiumachtige zoute smaak van het pocheervocht en de coquille wordt direct vanuit de schelp gegeten en gedronken. Bij dit gerecht, dat de smaak heeft van de berkboomhoutschool, wordt goed brood met boter geserveerd.

Ingrediënten voor 4 personen

4 stuks coquille St. Jacques, zandvrij en handgedoken
berkboomhoutschool
jeneverbesboomtakken
droog hooi gemengd met verse wilde kruiden

Afwerking

Steek de berkboomhoutscholen aan. Gebruik nooit olie of aanmaakblokjes: dat komt de smaak niet ten goede. Bevochtig het hooi licht met water. Plaats de jeneverbestakken op de kolen als deze beginnen te branden. Plaats de schelpen op de kolen en gaar deze totdat ze een krakend geluid maken langs de randen. Open de schelpen en breng de inhoud over in een verwarmde schaal van keramiek. Scheid de coquille van het kuit en de baard en plaats deze direct terug in de schelp. Zeef het vocht en schenk het terug in de schelp. Plaats de bovenzijde op de schelp. Serveer de schelpen in een mandje met hooi, kruiden en wat berkboomhoutschool. De schelpen dienen binnen 90 seconden te worden geserveerd vanaf het moment dat ze van de barbecue zijn gehaald.

Magnus Nilsson op The Flemish Primitives 2011

Op zondag 13 maart 2011 vond de derde editie plaats van The Flemish Primitives in het Kursaal in Oostende. In tegenstelling tot de vorige editie, waarin technologische innovatie centraal stond, kwam het spektakel nu vanuit het product, de visie en het respect voor de ingrediënten. De rode draad was het werken met veel planten, bloemen, scheuten, vergeten groenten en wilde kruiden. Ditmaal werd het event gesplitst over twee dagen, die begonnen met een serie masterclasses.

Het was dus ook geen toeval dat Magnus Nilsson op de eerste dag tijdens de masterclasses op het programma stond en zijn enthousiasme voor ‘Real Food’ etaleerde. Samen met Sang Hoon Degeimbre (L’Air du Temps) gaf hij een inspirerende sessie van twee en een half uur over ‘Fermentation and pickling’.

Op de tweede dag van het event werd duidelijk dat ‘Real Food’ ook genoeg inspiratie bood om drie grootheden samen achter het fornuis te krijgen: René Redzepi van restaurant Noma (in 2010 en wederom in 2011 verkozen tot nummer één van de wereld), Sergio Herman van driesterrenrestaurant Oud Sluis en Michel Bras van het gelijknamige driesterrenrestaurant Bras. René Redzepi liet zich duidelijk leiden door de natuur en creëerde een gerecht met mos en paddenstoelen. Sergio Herman liet een combinatie van natuur en design zien: een rozenkrans gemaakt van aardpeer met coquille, hazelnoot, hand van Boedha en kruiden als de blaadjes van cassis, kleeftkruid en kardamom. Michel Bras maakte met een merkwaardige combinatie van brood, gekonfijte sinaasappel en gekarameliseerde bananenschil duidelijk dat hij als oudere chef nog helemaal up-to-date is. De boodschap was in ieder geval duidelijk: met ‘gewone’ producten is van alles mogelijk. **Real Food is here to stay!**



THE
FLEMISH
PRIMITIVES

De wereld van Hollandia

Kreeft Thermidor, een klassieker op het menu

Maximilien de Robespierre



De 9de Thermidor is een benaming voor een warme zomermaand (nu 19 juli tot 17 augustus) in de vroegere Franse republikeinse kalender. Het is ook de belangrijkste periode in de Franse historie. Op 27 juli 1794 werd namelijk Maximilien de Robespierre gearresteerd, die verantwoordelijk was voor het radicale schrikbewind in de Franse revolutie. De monarchie werd afgezet, alle leden van het Koninklijk Huis en veel tegenstanders

van de revolutie werden publiekelijk onthoofd. Na de arrestatie van Robespierre keerde de rust terug in Frankrijk en kwam er een einde aan deze bloedige periode. Deze roerige episode uit de Franse geschiedenis keert nog altijd terug in de keuken, in de naam van het gerecht kreeft Thermidor. Het was het fameuze restaurant Maire in Parijs dat het gerecht 'le Homard Thermidor' creëerde.

De bereidingswijze van de kreeft in het Thermidor-recept lijkt op het eerste gezicht te zijn ontleend aan de kille executiemethode uit de Franse revolutie. Toch is deze wijze relatief diervriendelijk ten opzichte van het levend koken van de kreeften. Dood de kreeft door met een scherp mes vanuit het midden van de kop richting de ogen de kop te splijten. Op deze wijze lijdt de kreeft aan minder stress, zodat het kreeftenvlees malser blijft. Kijk voor het recept van deze klassieker op www.hollandia.nl.



Ontwerp uw eigen vorm met Siliconen Culinair

Sinds kort is het mogelijk zelf een voor voeding geschikte siliconenmat te ontwikkelen. Als een culinair kunstenaar ontwerpt u met een vleugje creativiteit in een handomdraai uw eigen culinaire vorm, gevuld met een crème, mousse, ijs, gelei of chocolade. In de recepturen van dit IDEE magazine keren een aantal gerechten terug, waarbij gebruik wordt gemaakt van zelfgemaakte siliconenvormen.

De resultaten zijn zeer gedetailleerd en haast niet te onderscheiden van het origineel. De siliconenvormen zijn vaatwasbestendig en zeer duurzaam in gebruik. Kortom, een creatief product waarmee u rationeel kunt werken. Verbaas uw gasten met deze unieke presentatietechniek en ga ermee aan de slag!

Het product is te verkrijgen via de site van Siliconen Culinair. Kijk voor aanvullende informatie en een gedetailleerde stap voor stap omschrijving op www.siliconenculinair.com



Ga met Hollandia naar Rungis Parijs!

Zin om op kosten van Hollandia een keer op de grootste versmarkt ter wereld inspiratie op te doen, die van Rungis bij Parijs? Van 1 juni tot en met 31 juli 2011 maakt u met de roomproducten van Hollandia kans op deze reis en veel andere aantrekkelijke prijzen. In Rungis wisselen tijdens de nachtelijke uren vele verse producten van eigenaar. Op een oppervlakte van zo'n 23 hectare verhandelen groothandelaren in vijf verschillende hallen dagelijks een enorme diversiteit aan vlees, vis, fruit, groente en andere versproducten. Deze reis voor twee is inclusief een persoonlijke gids, een bezoek aan de binnenstad van Parijs, een diner, een overnachting en op de terugreis een bezoek aan een champagnehuis in Reims.

Maar er is meer te winnen: dinerbonnen ter waarde van € 200,- van Alliance Gastronomique, Global messensets, glazenets van Durobor en IDEE bewaarmappen. Op de achterzijde van de etiketten vindt u tijdens de actieperiode een unieke code. Ga naar www.hollandia.nl en vul de code en de overige gegevens in. Alle codes die worden ingevoerd in juni maken kans tijdens de eerste trekking in juli, de codes die in juli worden ingevoerd dingen mee naar eenzelfde prijzenpakket tijdens de trekking van augustus.



De maagdelijke olijfolie van Marfuga

De olijfgaarden van Marfuga in Italië strekken zich uit over een gebied van 30 hectare, aan de voet van de 'Monte Marfuga' in de provincie Umbrië. De extra vergine olijfolie is uitgegroeid tot een van de belangrijkste schatten van deze provincie in het hart van Italië.

Alle producten van Marfuga dragen een DOP-predicaat. Dit staat voor Denominazione Di Origine Protetta. Het label garandeert dat de olie voor honderd procent uit olijven uit de genoemde streek bestaat en dat ook het gehele productieproces in deze streek heeft plaatsgevonden.

'Cru'-kwaliteit

Voor de ongefilterde L'affiorante heeft Marfuga zelfs de kwalificatie 'Cru' verworven. Deze onderscheiding is alleen beschikbaar voor olie met een natuurlijke persing, waarbij geen gebruik wordt gemaakt van machinale hulpmiddelen. De L'affiorante wordt ongefilterd gebotteld om de kostbare olijfdeltjes, die voor een onvervangbare kwaliteit zorgen, te waarborgen. Jaarlijks wordt deze extra vergine olijfolie in een gelimiteerde oplage van 5.000 flessen verkocht. Olivardy is exclusief importeur voor de producten van Marfuga in Nederland. Meer informatie: www.olivardy.nl

PUUR

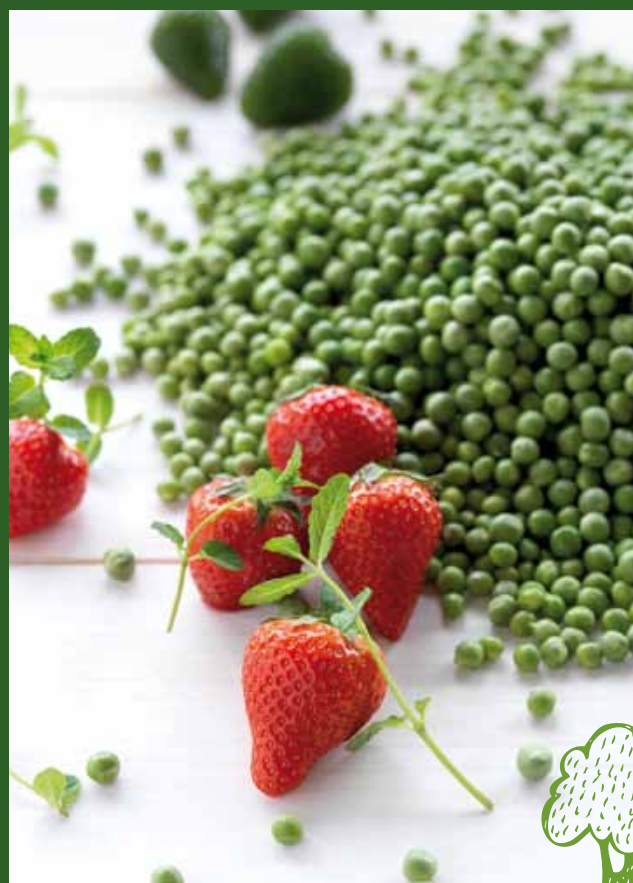


In deze uitgave van !DEE vindt u vier creaties gebaseerd op het thema 'puur'. Deze gerechten zijn bedoeld om te inspireren op het gebied van smaakcombinaties, structuren en vormgeving en sluiten perfect aan op het komende seizoen.



Lamsrug

De lamsrug is in principe hetzelfde gedeelte als lamsrack. De lamsrack is een halve lamsrug, waarvan de ribben nog aan het vlees zitten. In ons recept is de gehele lamsrug uitgebeend en als een rollade gegaard. De saus is een ode aan de kunstenaar 'Piet Mondriaan'. De schilder was een pionier op het gebied van abstracte kunst. De saus zoals in het gerecht is een regelrechte vervalsing, aangezien Mondriaan alleen gebruikmaakte van primaire kleuren om zodoende elke associatie met de natuur te voorkomen.



Tuinerwten

De eetbare zaden dienen zeer vers verwerkt te worden, aangezien na het oogsten het relatief hoge suikergehalte snel wordt omgezet in zetmeel. Hierdoor krijgt dit ultieme seizoensingrediënt een ongewenst melig karakter en dat is tevens de reden waarom in het recept gebruik gemaakt is van vers ingevroren diepvriesdoperwten. De combinatie met munt als groentegerecht, zoals die in het Verenigd Koninkrijk veelal gegeten wordt, is de inspiratie geweest voor dit fris zoete dessert. In dit gerecht worden de erwten en frisse Marokkaanse munt gecombineerd met zomerkoninkjes. Een ongekende smaakcombinatie die doet denken aan een zonovergoten lentedag.



Wilde zeebaars

De zeebaars zwemt in de zomermaanden ter hoogte van de Nederlandse Noordzee en is op dat moment optimaal van smaak, dankzij zijn vette karakter. Lijngvangen zeebaars ofwel 'bar de ligne' wordt steeds vaker op deze duurzame wijze gevangen. Het is een exclusieve vis en de kiloprijs kan dan ook hoog uitvallen. U kunt als alternatief tevens gebruikmaken van de in overvloed verkrijgbare gekweekte variant. In combinatie met de verschillende bereidingen van de zomerbieten krijgt deze stevige vis een nuchter Hollands karakter die van uw menukaart zal afspetteren.



Asperges

Het 'witte goud' is weer volop in het seizoen en blijft een ware delicatessie. Doe navraag bij uw lokale aspergeboer en kies voor de roomwitte stengelgroenten van de koude grond. In dit gerecht worden de asperges gecombineerd met de wilde kruiden die zijn gevonden tijdens een reportage met herborist Frank Radder op pagina 24-25. Van de ongeschilde asperges is een siliconenvorm gemaakt, waarin een aspergemousse wordt gestort. Door de hete bouillon over het gerecht te gieten, smelt de mousse en ontstaat er een rijk smakende aspergevelouté.

Gebraden lamsrug

met een sauce Mondriaan, artisjok à la barigoule en cannelloni melanzana.



Werkwijze

• Been de lamsrug in zijn geheel uit zodat lende en haasjes intact blijven. Rol beide lendes op in drie lagen vershoudfolie en prik een aantal gaatjes in de folie. Trek vacuüm in een vacuümzak en gaar gedurende één uur op 57° C in een warmwaterbad en koel terug op ijswater. • Bruneer voor de romanesco de amandelen in de oven. Blender de amandelen samen met de resterende ingrediënten tot een gladde massa en wrijf door een fijne zeef. Reserveer de romanesco in een spuitflesje in de koeling. • Voor de paprikasaus, de paprika's zwart blakeren met behulp van een brander. Laat de paprika's 2 minuten zweten in een afgesloten bak en verwijder het verbrande vel van de paprika's. Maak de paprika's schoon en blender in de thermomix fijn gedurende 10 minuten op 90° C. Koel de massa terug op ijswater en breng op smaak met zout en sherryazijn. Week de gelatine in ijskoud water. Verwarm de paprikamassa tot circa 40° C, los er de gelatine in op. Voeg als laatste de olijfolie toe en wrijf door een fijne zeef. Koel de massa terug tot keukentemperatuur, bestrijk een acetaatvel met een dunne laag paprikasaus en vries in. • Blancheer de peterselie kort en cutter fijn met de gevogeltebouillon en suikerwater. Breng op smaak, en voeg op lage snelheid de unique binder toe en wrijf door een fijne zeef. Bestrijk een acetaatvel met een dunne laag peterseliesaus en vries in. • Voor de yoghurt saus, de yoghurt, suiker en het zout goed mengen. Afbinden met de unique binder, dun uitstrijken op een acetaatvel en invriezen. • Voor de cannelloni, het

lamsgehakt rul bakken in de olijfolie. Voeg de fijngehakte knoflook en tomatenpulp toe. Snijd de aubergines in fijne brunoise en voeg toe. Laat het geheel 20 minuten op een laag vuur stoven, voeg als laatste de fijngesneden oreganotijm toe en koel terug. Voor de bechamel, de koksroom aan de kook brengen en de geitenkaas erin oplossen. Bind de massa af met de rouxkorrels, breng op smaak en koel terug. Vul de cannelloni met het gehaktmengsel, bestrijk royaal met de bechamelsaus en reserveer in de koeling. • Verwerk de artisjokken zoals beschreven in het vraag en antwoordstuk op pagina 26. Snijd de aubergines in dunne plakken op de snijmachine en frituur 2-3 minuten op 150° C. Bewaar in een afgesloten bak met siliconenkorrels.

Afwerking

Verwarm de cannelloni 20 minuten in een oven van 180° C. Snijd het vet kruislings in en zout en peper het vlees. Bak het lamsvlees rondom bruin in de Beur culinair met de tenen knoflook en verse kruiden. Laat het vlees 2 minuten rusten, trancheer in plakken. Snijd de bevroren paprika, peterselie en yoghurt saus en dresseer op het voorverwarmde bord. Trek strakke lijnen romanesco op het bord en dresseer de cannelloni met het vlees, auberginechips en kort gebakken artisjokken.

Receptuur voor 10 personen

Lamsrug

1	kilo	lamsrug
100	ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
15	gram	knoflook
4	gram	oreganotijm
2	gram	rozemarijn
6	gram	zout

Romanesco van zwarte knoflook

200	gram	zwarte knoflook
100	gram	amandelen
100	ml	gevogeltebouillon
200	gram	tomaat
100	ml	olijfolie
5	gram	zout
1	gram	cayennepeper

Paprikasaus

500	gram	rode paprika
20	ml	sherryazijn
50	ml	Marfuga L'affiorante olijfolie
6	gram	gelatine

Peterseliesaus

200	gram	peterselie
100	ml	gevogeltebouillon
50	ml	suikerwater
9	gram	unique binder

Yoghurtsaus

500	ml	volle yoghurt
25	gram	kristalsuiker
6	gram	zout
10	gram	unique binder

Cannelloni Melanzana

10	stuks	cannelloni's
600	gram	lamsgehakt
10	gram	knoflook
300	gram	aubergine
200	gram	tomatenpulp
50	ml	olijfolie
7	gram	oreganotijm
200	ml	Hollandia Koksroom, original
100	gram	verse geitenkaas
5	gram	rouxkorrels

Garnering

10	stuks	violette artisjokken
1	stuks	aubergine
10	gram	oreganotijm



Verse tuinerwten kruimeltaart

met Marokkaanse munt, luchtige zure room en zomerkoninkjes.



Receptuur voor 10 personen

Kruimeltaart

240	gram	Hollandia Roomboter, ongezoeten
120	gram	patentbloem
350	gram	Zeeuwse bloem
2	stukks	eieren
60	gram	amandelpoeder
180	gram	poedersuiker
50	gram	gekonfijte citroenschil
4	gram	zout
600	gram	diepvriesdoperwten
200	ml	Hollandia Slagroom, gezoet
70	gram	glucosestroop
200	gram	yoghurtwei
14	gram	bladgelatine
5	gram	Marokkaanse munt
125	gram	patentbloem
125	gram	Hollandia Roomboter, ongezoeten
125	gram	kristalsuiker
25	gram	yoghurtpoeder

Luchtige zure room

300	ml	Hollandia Slagroom, gezoet
200	ml	Campina Sour Cream

Imitatie aardbei

200	gram	aardbeienmunt
200	ml	suikerwater
1	gram	citroenzuur
2	gram	gellangom
2	gram	gelatine

Sorbet van aardbeien

500	gram	mara des bois aardbeipuree
125	ml	water
100	gram	kristalsuiker
25	gram	glucose
4	gram	ijsstabilisator

Erwtengel

750	gram	diepvriesdoperwten
375	ml	suikerwater
4	gram	gellangom
1	gram	zout

Aardbeiengel

500	ml	mara des bois aardbeipuree
2	gram	gellangom

Garnering

200	gram	aardbeien
10	gram	Marokkaanse munt

Werkwijze

• Meng voor het deeg, boter, poedersuiker, zout, eieren en amandelpoeder. De bloem zeven en mengen met de resterende ingrediënten. Laat het deeg 12 uur rusten in de koeling. Rol uit tot 2 mm en snijd in de gewenste vorm. Bak het deeg blind af gedurende 12-15 minuten op 160° C. Vermeng voor de yoghurtcrumble alle ingrediënten en wrijf het deeg tussen de handen, zodat er kruimels ontstaan. Laat 2 uur rusten op keukentemperatuur en bak vervolgens 8-10 minuten op 160° C. • Week gelatine in ijskoud water. Verwarm de slagroom en glucosestroop en erwten tot het kookpunt en voeg de munt toe. Blender de massa fijn, passeer door een fijne zeef en voeg het transparante uitlekvocht van de yoghurt, zout en uitgelekte gelatine toe. Koel de massa terug op ijswater totdat deze hangend is en stort bovenop de taartbodem. Verdeel de yoghurtcrumble bovenop de erwtenmassa en reserveer in de koeling. • Klop de slagroom luchtig, meng met de zure room en reserveer in de koeling tot gebruik. • Pluk de blaadjes aardbeienmunt en blancheer kort in het kokende water. Breng het suikerwater aan de kook en voeg de gellangom toe. Kook 1 minuut door en voeg munt toe. Blender fijn, passeer door een fijne zeef en voeg gelatine toe. Vul de siliconenvormen en reserveer in de koeling. • Kook voor de aardbeiorsorbet, water, kristalsuiker,

glucose en ijsstabilisator. Meng met de aardbeienpuree en laat een nacht rusten in de koeling. Turbineer in de ijsmachine gedurende 12 minuten. • Voor de erwtengel, het suikerwater verwarmen en de gellangom erin oplossen. Voeg de erwten en zout toe aan het suikerwater en pureer fijn. Wrijf door een fijne zeef en koel terug op ijswater. Pureer de gelei fijn, wanneer deze geheel is afgekoeld, wrijf nogmaals door een fijne zeef en reserveer in de koeling. • Voor de aardbeiengel, de aardbeienpuree aan de kook brengen en de gellangom erin oplossen. Koel terug op ijswater, pureer de massa en wrijf door een fijne zeef. Reserveer in een spuitflesje.

Afwerking

Spuut de aardbeiengel als een druppel op het bord. Snijd de taart in tien punten. Dresseer een quenelle luchtige zure room en trek een druppel van de erwtengel. Hol de imitatie aardbeien uit aan de bovenzijde en vul met de sorbet. Marineer de aardbeien eventueel en dresseer samen met de blaadjes munt op het bord.

Wilde zeebaars

gebakken en als ceviche met diverse bereidingen van biet, citroentijm hangop, watermeloen en groentepickles.



Receptuur voor 10 personen

Zeebaars

2	kilo	wilde zeebaars
12	gram	gezouten citroenschil
6	gram	kruidenzout
20	ml	Marfuga L'affiorante olijfolie
100	ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar

Zoetzure biet

500	gram	rode biet
200	ml	limoensap
10	gram	limoenrasp
200	ml	suikerwater
5	gram	zout

Gazpacho van rode biet

200	gram	rode biet
400	gram	komkommer
50	ml	rode wijnazijn
16	gram	zout

Kroepoek van rode biet

130	gram	rode biet
250	gram	rode bietensap
330	gram	tapioca
5	gram	zout

Yoghurt-citroentijmemulsie

500	ml	volle yoghurt
100	ml	Hollandia Slagroom, gezoet
6	gram	zout
10	gram	citroentijm

Watermeloen

900	gram	watermeloen
100	ml	olijfolie

Zoetzure komkommer

200	gram	komkommer
125	ml	suikerwater
50	gram	witte wijnazijn
7	gram	zout

Zoetzure uitjes

200	gram	rode zilveruien
250	ml	suikerwater
110	gram	rode wijnazijn
7	gram	zout

Werkwijze

- Fileer de zeebaars en verwijder de huid en graten. Verdeel in 10 porties van 100 gram en in 10 porties van 30 gram. Meng de schil van de gezouten citroen met de olijfolie.
- Voor de zoetzure biet, de bieten poffen gedurende 20 minuten op 220° C in aluminiumfolie. Verwijder de schil, kook de resterende ingrediënten op en giet het hete mengsel over de bieten. Gaar de bieten in de inmaakpotten gedurende 25 minuten op 90° C met stoom en koel terug.
- Voor de gazpacho, de biet poffen en schil verwijderen. Pureer samen met de komkommer en breng op smaak met de rode wijnazijn en zout. Wrijf door een fijne zeef en giet in een siphon belucht met één lachgaspatroon.
- Voor de kroepoek, de biet schillen en klein snijden. Gaar de biet in het bietensap en pureer fijn. Meng bietenpuree, zout en het tapiocazetmeel. Verdeel over drie lagen vershoudfolie en rol op tot een worst. Prik een aantal gaatjes in de folie en gaar één uur op 100° C stoom. Laat minimaal één nacht rusten in de koeling. Snijd het deeg op stand 2 op de snijmachine. Droog de dunne plakken deeg tussen twee matjes 20-30 minuten in de dehydrator van 60° C. Frituur de kroepoek kort op 170° C.
- Hang de yoghurt een nacht op in een doek en bewaar in de koeling. Trek de slagroom vacuüm met de fijngehakte tijmblaadjes in een vacuümzak en laat een nacht marineren in de koeling. Klop de slagroom op en meng met 200 gram hangop en het zout en reserveer in een spuitzak.
- Snijd de watermeloen in plakken en trek vacuüm in een vacuümzak met de olijfolie. Reserveer in de koeling.
- Voor de pickles, de komkommer in brunoise snijden, de resterende ingrediënten aan de kook brengen en lauwwarm over de komkommer gieten.
- Voor de zoetzure uitjes, de uien schoonmaken en de resterende ingrediënten aan de kook brengen en over de uien gieten. Bewaar in een inmaakpot.

Afwerking

Marineer de zeebaars in olijfolie met gezouten citroenschil en dresseer op de watermeloen. Bak de kleinere porties kort in de pan en breng op smaak met het kruidenzout. Snijd de zoetzure biet zeer dun en dresseer op het bord. Verdeel de komkommer en uitjes op het bord. Spuit de gazpacho in het glaasje en leg er een stukje kroepoek bovenop. Garneer af met blaadjes citroentijm en de yoghurtemulsie.



Imitatie aspergesoep

als een kruidige veloutésoep gepresenteerd met een misoganache, furikake van zalm en garnituur van wilde kruiden samengesmolten in een kruidenbouillon.



Receptuur voor 10 personen

Aspergemousse		
700	ml	aspergebouillon
300	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
14	gram	bladgelatine
1	gram	gouden kleurstof
6	gram	zout

Misoganache		
100	gram	witte miso
100	ml	aspergebouillon
10	gram	eiwit
1	gram	xanthaangom
200	gram	druivenpitolie

Furikake van zalm		
250	gram	zalm
20	gram	konbu zeewier
500	ml	water
20	gram	mirin
20	gram	Japanse sojasaus

Kruidige bouillon		
1,5	liter	groentebouillon
250	gram	Hollandia Roomboter, ongezouten
200	ml	witte wijn
10	gram	gelatineblad
15	gram	peterselie
10	gram	kruidengarnituur

Garnituur van wilde kruiden		
10	blaadjes	daslook
10	gram	vogelmuurkruid
2	stuks	goudsbloemen
5	gram	hysop
5	gram	bronzen venkel
5	gram	onzelievrouwewedstro
2	gram	rode klaver

Werkwijze

- Week voor de aspergemousse, de gelatine in koud water. Verwarm de aspergebouillon en los er de gelatine in op. Voeg de room toe en breng op smaak met zout. Koel terug op ijswater tot de compositie hangend is. Vul de siliconenvormen met de mousse en laat opstijven in de koelkast. Vries de mousse aan en haal de mousse uit de mallen. Strijk in met een kleine hoeveelheid gouden kleurstof, dek af met plasticfolie en laat ontdooien in de koelkast.
- Voor de misoganache, de aspergebouillon, miso, eiwit en xanthaangom mengen in de blender. Voeg als laatste de olie toe als bij bereiding van een mayonaise. Wrijf de massa door een zeef en reserveer in de koeling.
- Voor de furikake, de konbu een uur lang laten trekken in water van 65° C. Pocheer de zalm in de konbubouillon gedurende 8 minuten. Giet het water weg, dep de vis droog en hak in fijne stukken. Meng de zalm met de sojasaus en de mirin en verwarm op een laag vuur totdat de stukjes vis licht en droog zijn. De zalm zal eruitzien als een soort vezeltjes. Koel terug en bewaar in een afgesloten bak in de koelkast.
- Voor de kruidenbouillon, de roomboter smelten en verwerken tot een beur noisette. Blus af met de witte wijn en groentebouillon. Laat een half uur trekken. Week de gelatine in koud water en los de gelatine op in de bouillon. Koel terug en vries in. Laat de bouillon op een passeerdoek ontdooien in de koeling. Er ontstaat op deze wijze een heldere bouillon, die door ijskristallen en aanwezige gelatine gefilterd wordt.
- Was en pluk de kruiden en rangschik op een vochtige doek.

Afwerking

Dresseer de aspergemousse op het bord en laat op keukentemperatuur komen. Trek een druppel van de misoganache op het bord en garneer af met de kruiden en de zalmfurikake. Verwarm de bouillon en giet deze aan tafel over het gerecht, zodat een kruidige aspergevelouté ontstaat.

Tip: serveer bij het gerecht een kleine garde om meer beleving te geven.



Frank Radder

Herborist en eigenzinnige kruidenkweker die zijn ervaringen en ondervindingen uit de natuur vertaalt in nieuwe sensaties op het gebied van culinaire kruiden.



Al 25 jaar runt Frank Radder samen met zijn echtgenote Monique een vasteplantenkwekerij in Margraten. Sinds 2005 is het echtpaar zich gaan concentreren op biologisch geteelde kruiden. Inmiddels is de selectie uitgegroeid tot een enorm assortiment aan culinaire kruiden. In dit artikel maken we kennis met de man achter dit onbegrensde kruidenaanbod en zijn pure passie voor eetbare planten uit de wilde natuur.

Een onbegrensd kruidenaanbod

Frank besteedt veel aandacht aan het verzamelen en selecteren van zaden en plantgoed. Op zijn landgoed in Zuid-Limburg worden 63 verschillende culinaire kruiden gekweekt. “Het is niet onze bedoeling om zoveel mogelijk rassen aan te bieden, maar om kruiden te kweken die qua culinaire toepassing uitzonderlijk zijn.” ‘Puur Aroma’ luidt zijn lijfspreuk. Het is tevens de merknaam waaronder de kruiden worden verkocht. “Alles wordt met liefde en zorg gekweekt, zoals de natuur het bedoeld heeft.” Hoe imposant zijn kruidencollectie is, laat Frank ons trots zien tijdens een tour op zijn landgoed. Wat we proeven is culinaire finesse! Tijmsorten met een geweldig oregano- of citrusraroma, een enorme diversiteit aan munt en basilicum en sinds 2010 wordt zelfs saffraan, ’s werelds duurste specerij in Zuid-Limburg gekweekt.

Buiten-gewone eetbare wilde planten

Frank Radder is naast een gespecialiseerd kruidenkweker ook herborist. “In mijn jeugdjaren zat ik altijd al te frutselen aan takjes en blaadjes. Het is een pure passie. Ik voel me als een kind in een snoepwinkel als ik mij in de vrije natuur begeef.” Door zijn gespecialiseerde vakkennis op het gebied van planten zou Radder zich het hele jaar kunnen voeden in de wilde natuur, zonder ooit één stap in een supermarkt te zetten.

Frank neemt ons mee op een kruidenexpeditie in het Limburgse heuvelland. Ondanks dat we vroeg in het seizoen de natuur bezoeken, wordt er binnen no-time een ruim assortiment aan eetbare planten verzameld. Beschermde soorten als wilde oregano en daslook laten we links liggen, maar ondanks dat is de opbrengst met kruiden als kraailook, nagelkruid, duizendblad, veldzuring en dennetopjes zeer divers. “Zelfs in de grote stad kun je overleven van de natuur, maar je moet wel weten wat je doet.” Respect en deskundigheid zijn vereist: wanneer wij denken fluitenkruid te herkennen, attendeert Frank ons erop dat dit eetbare kruid nagenoeg identiek is aan de dodelijk giftige gevlekte scheerling. De herborist trekt regelmatig met geïnteresseerden de natuur in om een wilde maaltijd te verzamelen. Dankzij restaurants als Noma en Mugaritz is er nu veel meer interesse voor eetbare planten uit de natuur. In het voorjaar begint Frank ook met de verkoop van wilde kruiden en bloemen voor culinaire doeleinden.

Meer weten? Kijk voor het complete assortiment van de Puur Aroma-kwekerij op puur-aroma.com.

Op de receptenpagina's zijn een aantal toepassingen van de kruiden te vinden. De kruiden zijn voor de horeca te verkrijgen in diverse groothandels, waaronder Rungis, Ecoville en de Eyserhalte.

“Alles wordt met liefde en zorg gekweekt, zoals de natuur het bedoeld heeft.”





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. Zo ligt er een schat aan kennis in onze kenniskluis die we graag met jullie delen.

Vraag het de chefs

Artisjokken zijn de grote, gesloten en geschubde bloemknoppen van een distelsoort. Wilde planten waarvan het binnenste gedeelte wordt gegeten. Het schoonmaken en bereiden van artisjokken vergt nogal wat kennis. Hieronder vindt u een uitgewerkte receptuur met een rationele bereidingswijze.

Hoe bereid ik het best artisjokken?

Benodigdheden

1	kilo	artisjokken	1	liter	gevogeltebouillon
1	stuk	citroen	10	gram	zout
100	ml	olijfolie	1	gram	rozemarijn
400	gram	bouquetgroenten	20	gram	peterselie
350	ml	zoete witte wijn	5	gram	tijmblaadjes
25	ml	Chardonnay azijn	5	gram	korianderzaad
			2	gram	zwarte peperkorrels

Werkwijze

Snijd de citroen doormidden en pers het sap eruit. Vermeng het citroensap met water totdat de artisjokken onder komen te staan. Verwijder de buitenste bladeren en plaats de artisjokken in het citroenwater om verkleuring te voorkomen. Verwarm 130 gram olijfolie in een grote pan en voeg de uien, wortel en prei toe. Zweet aan totdat ze zacht zijn en voeg de knoflook en de venkel toe. Blus af met de wijn en reduceer tot de helft. Voeg 25 gram citroensap, de azijn, bouillon en de overgebleven olijfolie toe. Breng op smaak met zout. Kook de artisjokken 10 minuten in bouillon, verwijder de harde buitenste delen, snijd door de helft en verwijder de harige binnenkant. Plaats de schoongemaakte artisjokken in de inmaakpotten. Passeer de bouillon, voeg de kruiden en specerijen toe en schenk over de artisjokken in de potten. Sluit de potten met ringen en deksels en plaats in de combisteamer gedurende 20 minuten op 90° C met 100% stoom.



Waarom zijn zuivelproducten uitermate geschikt om smaak en geur over te nemen?

De kunst van het koken is “zo efficiënt mogelijk smaak over te dragen aan het product”. Het voordeel van zuivel of zuivel gerelateerde producten is dat ze gemakkelijk smaken opnemen. Dit kan ook nadelig zijn, denk maar aan de zogenoemde ‘koelingsmaak’ van gebak of de kaas die naast de vis wordt bewaard. Zuivelproducten bestaan voornamelijk uit water en vet. Alle smaakmoleculen worden opgelost in de waterfase en alle geurmoleculen in de vetfase van het zuivelproduct. Daardoor is het uitermate geschikt om geur en smaak op te nemen. Zodoende verkrijgen we een optimale smaaksensatie en is er geen verlies in aroma bij het bereiden van soepen en sauzen.



Zijn de producten van Hollandia biologisch?

De producten van Hollandia zijn niet biologisch. Wel zijn alle producten allemaal op basis van zuivere melk, die aan de strengste normen voldoet en afkomstig is van gecontroleerde boerderijen. Dat betekent dat ze aan de hoogste kwaliteitsnormen voldoen wat betreft het welzijn van de koeien. Onze koeien gaan in het voorjaar de wei in om in alle vrijheid te grazen. Bovendien wordt er zo min mogelijk gebruikgemaakt van genetisch gemodificeerd krachtvoer en dat proef je uiteindelijk ook terug in onze producten. Aan het produceren van biologische melk hangen een aantal strenge regels. Zo mag de melk alleen een minimale bewerking ondergaan. Deze vereiste is meestal beperkt tot het pasteuriseren in de fabriek. Aangezien we bij Hollandia producten maken die in functionaliteit aansluiten bij de wensen van de chef en meer bewerking vragen, zijn onze producten om deze reden niet biologisch.

Wat is pascaliseren?

Pascaliseren is de Nederlandse benaming voor High Pressure Processing. Het is een ultramoderne conserveringsmethode waar we in de toekomst nog veel van gaan horen. Bij pascalisatie worden verpakte voedingsmiddelen aan zeer hoge druk van 6000 bar blootgesteld. Door de druk krijgen bacteriën en schimmels geen kans te overleven, terwijl het voedingsmiddel onveranderd blijft. Het voordeel is dat er geen verhittingsmethoden of conserveringsmiddelen nodig zijn om het product langer houdbaar te maken. De smaak wordt in veel gevallen zelfs beter en kan veilig rauw geconsumeerd worden. Bij zeevruchten die aan extreem hoge druk zijn blootgesteld, zwelt het schelpdier tot twee keer zijn omvang. Het vocht dat in de schelp is opgesloten wordt helemaal opgenomen, alsof de zee wordt geabsorbeerd in het vruchtvlees. Vol en puur van smaak en ook nog eens gezonder doordat de oorspronkelijke voedingswaarde blijft behouden met het voordeel dat de producten langer houdbaar zijn.



Heb je een vraag aan onze culinaire adviseurs?

Stuur even een mailtje naar hollandia.nl@frieslandcampina.com t.a.v. André van Dongen.

De volgende personen staan klaar om jullie vragen te bestuderen en te beantwoorden bij FrieslandCampina Professional. André van Dongen, Culinaire adviseur. Tom van Meulebrouck, Culinaire adviseur. Bart-Jeroen van Overveld, Patisserie adviseur.

Overige bronnen

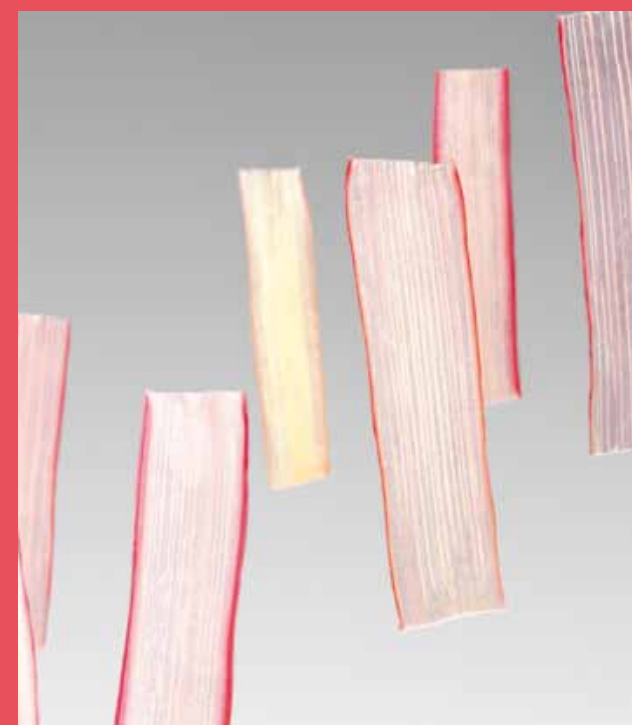
Harold McGee on food & cooking. Heston Blumenthal, The Big Fat Duck cookbook. H.D. Belitz e.a., Food Chemistry (wetenschap). Alan Davidson, The Oxford companion to food. Larousse Gastronomique (klassiek).



Rabarber

Veel ingrediënten in onze keukens worden vaak ‘gewoon’ gevonden. We staan er niet meer bij stil waar een product vandaan komt en welke weg het heeft afgelegd voordat het op het bord terechtkomt. In deze rubriek duiken we dieper in de materie en toepassingen van die gewone ingrediënten.

Is rabarber een groente? Of is het fruit? De frizure en fruitige bladstengels worden onder de groente gerekend. Vanwege de vele zoete toepassingen en het hoge gehalte aan vitamine C wordt rabarber ook beschouwd als een fruitsoort. De jonge stengels van rabarber doen bovendien denken aan het aroma van frambozen. Rabarber en frambozen vormen een goed huwelijk wanneer ze worden gecombineerd in een gerecht. Andere combinaties die culinair gezien goed samengaan met de bladstelen van de ‘Rheum Rhabarbarum’ zijn yoghurt, aardbei, appel, viooltjes, engelwortel en gember. Maar ook in hartige toepassingen met bijvoorbeeld makreel, blauwe kaas en lamsvlees biedt rabarber talloze mogelijkheden voor in de keuken. Op de volgende pagina’s komen toepassingen en wetenswaardigheden aan bod om de juiste keuze te maken bij het bereiden van dit ultieme voorjaarsingrediënt.



Rabarberchips

500	gram	rabarber
500	ml	suikerwater

Werkwijze

- Snijd rabarber in stukken van 10 cm.
- Snijd de rabarber op de kleinste stand van de snijmachine in de lengte.
- Verwarm het suikerwater tot circa 50° C.
- Vacumeer het suikerwater met de rabarberslierten in een vacuümzak.
- Snijd de zak open en herhaal dit proces een aantal keer totdat de rabarber doorzichtig wordt.
- Droog de rabarber 24 uur in een droogapparaat op 50° C.
- Bewaar de rabarberchips in een gesloten bak met siliconenkorrels.



Martini Rabarber, shaken not stirred

600	ml	pocheervocht van rabarber
80	ml	Bombay Sapphire gin
120	ml	Martini Rosso
100	gram	frambozen
10	gram	Marokkaanse munt
1	stuks	koolzuurpatroon

Werkwijze

- Vul een siphon met het pocheervocht, gin, Martini en 2 gram gescheurde muntblaadjes.
- Belucht met een koolzuurpatroon en reserveer tot gebruik in de koeling.
- Prik een aantal frambozen op een stokje samen met een takje mint.
- Serveer de cocktail in een Martiniglas.



Geitenkaaspudding met een marshmallow van rabarber

Geitenkaaspudding

250	ml	Hollandia Slagroom, gezoet
200	gram	verse geitenkaas
1,5	gram	gellangom

Marshmallow

500	ml	pocheervocht van rabarber
5	gram	gedroogde lavendelbloemen
14	gram	bladgelatine

Werkwijze

- Breng de slagroom aan de kook en los er de gellangom in op.
- Giet de slagroom over de geitenkaas en meng tot een homogene massa.
- Verwarm nog enkele minuten door en passeer door een fijne zeef.
- Stort de massa in een kader en koel terug.
- Voor de marshmallow, de gelatineblaadjes weken in koud water.
- Breng een deel van het pocheervocht aan de kook en laat de lavendel 20 minuten van het vuur af infuseren.
- Zeef de massa en los er de gelatine in op en vermeng met het resterende pocheervocht.
- Koel terug op ijswater tot de gelei begint te geleren.
- Klop de massa luchtig in de planeetmenger op de hoogste stand en verdeel over de geitenkaaspudding en reserveer in de koeling.

Afwerking

- Steek de marshmallow uit en werk af met gepocheerde rabarber.



Compote van rabarber en viooltjes

2	kilo	rabarber
350	gram	geleisuiker
150	gram	gekristalliseerde viooltjes
1,5	gram	viooltjesaroma

Werkwijze

- Maak de rabarber schoon en reserveer 1200 gram voor de compote.
- Snijd de stelen in grove stukken van 2 cm dik en vermeng met de gekristalliseerde viooltjes en het viooltjesaroma.
- Verdeel de rabarber in de schone weckpotten.
- Pureer de resterende rabarber in de sapcentrifuge.
- Kook het sap samen met de geleisuiker en laat 3 minuten doorkoken.
- Verdeel het vocht over de rabarbermassa en gaar de rabarber in gesloten weckpotten gedurende 25 minuten op 90° C.
- Koel de weckpotten terug met beleid, zoals beschreven op pagina 6.

Afwerking

- Serveer de compote bij zoete toepassingen of in hartige toepassingen zoals een zachte geitenkaas.

Gepocheerde rabarber

1	kilo	rabarber
500	gram	kristalsuiker
1	liter	water
250	ml	grenadine

Werkwijze

- Maak de rabarber schoon en snijd de stelen in de gewenste grootte.
- Kook suiker, water en grenadinesiroop tot alle suiker is opgelost en koel terug op ijswater.
- Vacumeer de rabarber samen met de siroop in een vacuümzak.
- Gaar de rabarber 15-20 minuten in een warmwaterbad van 65° C en koel direct terug op ijswater.

Feiten

- Aan het begin van het seizoen is het zelfs niet nodig de buitenste schil van de jonge rabarberstengels te verwijderen.
- Rabarber komt oorspronkelijk uit Mongolië. De naam stamt uit het Grieks en betekent letterlijk 'de groente van de barbaren'.
- Rabarber wordt al sinds de zeventiende eeuw gekweekt in Italië en Groot-Brittannië. In Nederland ontdekte men deze groente pas in het begin van de negentiende eeuw.
- In de jaren dertig riepen de Amerikanen op de bladeren van de rabarber te eten als vervanger van andere bladgroenten. Dit heeft geleid tot een hoog aantal gevallen van voedselvergiftiging. Er werd lang gedacht dat het oxaalzuur in de rabarber hiervan de oorzaak was. Hierdoor daalde de populariteit van rabarber sterk, totdat men ontdekte dat spinazie vergelijkbare hoeveelheden oxaalzuur bevatte en hier niemand ziek van werd. De verantwoordelijke stof in de rabarberbladeren is tot op heden nog niet geïdentificeerd.
- Rabarber werd in eerste instantie voor medicinaal gebruik gekweekt. Vele eeuwen later werd pas overgegaan op consumptie van de eetbare stengels. De wortels van de Rheum Rhabarbarum bevatten de stof Anthrachinon. Deze werkzame stof wordt nog altijd gebruikt door de geneesmiddelenindustrie in medicijnen.



Salade in een nieuwe stijl

Salades worden vaak onderschat. In tijden dat alles weer puur en gezond mag zijn, wint het zogenaamde 'groenvoer' aan populariteit. De vier creaties op de volgende pagina's zijn geïnspireerd op klassieke salades. Salades met een vernieuwende vormgeving en bereiding om meerwaarde te creëren op uw menukaart.



Insalata Caprese 2011

Receptuur voor 10 personen

Mozzarellaballonnen

500 gram buffelmozzarella

Imitatie mozzarellaparels

200 gram tapiocaparels
500 ml volle melk
200 ml Hollandia Koksroom, original
50 ml Monin rozensiroop
20 ml citroensap
5 gram zout

Basilicumkaviaar

50 gram tapiocaparels
100 gram basilicum
150 ml suikerwater
2 gram zout

Zoetzure tomaten

500 gram Tasty Tom tomaten
250 ml water
125 ml rijstazijn
90 gram kristalsuiker
4 gram knoflook
2 gram korianderzaad
2 gram basilicum

Garnering

500 gram mozzarella
10 gram basilicum
10 gram roodbladige basilicum
400 gram vleestomaten
100 gram gele cherrytomaten
100 gram kleine Roma tomaten
50 ml aceto balsamico
50 ml Marfuga L'affiorante olijfolie
5 gram grof zeezout

Werkwijze

• Verwarm de mozzarella in water van circa 62° C en houd warm. Belucht ondertussen een siphon met een lachgaspatroon. Verwerk de ballonnen à la minute door kleine stukjes mozzarella om de spuitkop te vormen en de lucht uit de siphon erin te blazen. Knijp de uiteinden dicht en laat drogen op een doek. • Meng de tapiocaparels met de melk en laat een nacht weken in de koeling. Kook de parels in ruim kokend water gedurende 20-25 minuten. Giet het water weg en reserveer de tapiocaparels in een mengkom. Kook de koksroom tot de helft in en meng met de rozensiroop, zout en citroensap. Giet de hete massa over de gekookte parels en bewaar in de koeling en laat minimaal 10 uur marineren. • Blancheer de basilicum kort, cutter fijn met het suikerwater en passeer door een fijne zeef. Kook tapiocaparels 10 minuten in ruim kokend water. Giet het water weg, marineer de parels in het basilicumwater en bewaar in de koeling. • Pliceer de tomaten, maar laat het steeltje intact. Verwarm water, azijn, suiker en zout tot aan het kookpunt en voeg basilicum, fijngesneden knoflook en gekneusd korianderzaad toe. Giet de hete massa over de tomaten en koel terug in de koeling.

Afwerking

Trek met een kwast een streep aceto balsamico op het bord. Dresseer de ballonnen op bord. Snijd mozzarella en diverse soorten tomaten in schijfjes, steek eventueel uit met een ronde steker en verdeel op het bord. Werk af met de mozzarellaparels, basilicumkaviaar, olijfolie en garneer met verschillende soorten verse basilicum.



Zeefvruchtensalade

met een kreeftenbearnaise.

Receptuur voor 10 personen

Zeefvruchten

600	gram	pijlinktvis
500	gram	octopus
2	gram	gedroogde chilipeper
5	gram	gezouten citroenschil
5	gram	korianderzaad
2	stuks	kreeften
500	ml	courtbouillon
10	stuks	diepzeegarnalen
100	gram	zout
100	ml	olijfolie

Salade

300	gram	komkommer
2	kilo	vleestomaten
100	gram	vers nori zeewier
100	gram	zeesla
100	gram	zalmeitjes
50	ml	olijfolie
5	gram	grof zeezout

Kreeftenbearnaise

200	ml	kreeftenfond
200	ml	Hollandia Kokroom, plantaardig
70	ml	citroensap
200	ml	kreeftenboter
3	gram	dragon
2	gram	kervel
2	gram	peterselie
15	gram	eiwit
1,2	gram	xanthaangom



Werkwijze

• Maak de inktvis schoon, cutter fijn en rol dun uit tussen twee vellen bakpapier. Gaar de vellen 4 minuten op 65° C, snijd in de gewenste vorm en bewaar in de koeling. • Maak de octopus schoon, snijd de tentakels los en verwijder de grote zuignoppen. Gaar gedurende 6 uur in olijfolie met specerijen op 80° C in een inmaakpot in de combisteamer en koel terug. Spies de staarten van de garnalen met een stokje, zodat deze niet kromtrekken tijdens het koken. Kook de garnalen gedurende 2 minuten in ruim kokend water met een ruime hoeveelheid zout en koel terug. Dood de kreeft door met een scherp mes vanuit het midden van de kop richting de ogen de kop te splijten. Kook de kreeften vervolgens in ruim kokend water gedurende 4 minuten en koel terug in een koude courtbouillon. Haal het kreeftenvlees uit de staarten, kraak de poten en scharen en reserveer het kreeftenvlees in de koeling. • Voor de salade, de tomaten pliceren. Snijd in dikke plakken en verwijder het vruchtvlees, zodat een lange reep ontstaat. Maak de komkommer schoon en snijd in linten. Marineer de komkommer à la minute in het vocht van de zoetzure komkommer, zoals staat aangegeven in het recept van de zeebaars op pagina 20. Was de zeewiersoorten in koud stromend water. Dep droog en reserveer in de koeling. • Maak een kreeftenboter met

de overgebleven karkassen van de kreeft. Breng de room aan de kook en reduceer tot de helft. Haal de pan van het vuur en laat de kruiden 10 minuten infuseren. Voeg citroensap en kreeftenfond toe en breng eventueel op smaak met zout en peper. Passeer door een fijne zeef en blender samen met het eiwit en de xanthaangom. Laat de kreeftenboter op keukentemperatuur komen en voeg als laatste de kreeftenboter toe. Vul een siphon met de kreeftenbearnaise, zet warm in de au bain-marie van 65° C en belucht met een lachgaspatroon.

Afwerking

Leg de tomaat op het bord en breng op smaak met olijfolie en zout. Leg een velletje inktvisravioli op de tomaat. Snijd de kreeft en octopus in dunne plakken en dresseer op de inktvis. Snijd een garnaal verticaal in aan de rugzijde en dresseer op het bord. Zet het bord onder de salamander, zodat de salade lauwwarm geserveerd kan worden. Garneer met opgerolde linten komkommer, zalmeitjes en het verse zeewier. Serveer de bearnaise apart in een glaasje bij de salade.





Caesarsalade

met op karkas gebraden Coquelet, crème van Parmezaan, emulsie van ansjovis en gemarineerde eidooier.



Receptuur voor 10 personen

Salade		
150	gram	mesclun
200	gram	Romeinse sla
100	gram	frisée sla
50	gram	bloedzuring
50	gram	capucineblad
60	ml	olijfolie
100	gram	Parmezaanse kaas
5	stuks	hele Coqueletten
100	ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar

Crème van Parmezaan		
100	ml	Hollandia Koksroom, plantaardig
100	ml	witte wijn
100	ml	gevogeltebouillon
250	gram	Parmezaanse kaas
1	plak	tramezzinibrood
1	teen	knoflook
10	ml	olijfolie

Emulsie van ansjovis		
100	gram	ansjovis op olie
50	ml	olijfolie

Gemarineerde eidooier		
500	gram	eidooier
1000	gram	zout
250	gram	suiker
100	gram	mosterd

Zoetzure uitjes		
200	gram	rode zilveuien
250	ml	water
110	gram	rode wijnazijn
90	gram	suiker
7	gram	zout

Werkwijze

• Pluk en was de slasoorten zorgvuldig, dep droog en bewaar in de koeling. Maak parmezaan-krullen met behulp van een dunschiller en braad de Coqueletten rondom goudbruin aan in de Beur culinair. Gaar de kippen verder gedurende 20 minuten in een oven van 90° C en arroseer regelmatig met het braadvocht. • Voor de crème van Parmezaan, de witte wijn inkoken tot de helft en afblussen met bouillon en koksroom. Los er de geraspte Parmezaanse kaas in op. Wrijf door een fijne zeef en reserveer in de koeling. Steek het brood uit met een steker en wrijf in met een teentje knoflook en olijfolie. Rooster gedurende 10 minuten op 160° C en bewaar in een gesloten bak. • Cutter voor de emulsie van ansjovis, de ansjovis en olijfolie. • Voor de zoetzure uitjes, de uien schoonmaken en de resterende ingrediënten aan de kook brengen en over de uien gieten. Bewaar in een inmaakpot. • Voor de gemarineerde eidooier, het zout, suiker en mosterd mengen. Scheid de eidooiers van het wit en marineer de eidooiers 5 uur in het zoutmengsel. Spoel schoon onder koud stromend water en vries in.

Afwerking

Maak de salade aan met een beetje olijfolie. Dresseer in het midden van het bord de toast. Nappeer de toast met de crème van Parmezaan. Sprenkel er een kleine hoeveelheid emulsie van ansjovis over en maak af met geraspte gemarineerde eidooier. Haal de Coqueletfilets van het karkas, trancheer en verdeel over de salade. Garneer af met de krullen Parmezaan en zoetzure uitjes.

Receptuur voor 10 personen

Kingcrab		
1	kilo	kingcrabpoten
50	gram	eidooier
50	gram	limoensap
200	ml	druivenpitolie
2	gram	zout
1	gram	cayennepeper

Salade		
1	plak	tramezzinibrood
4	stuks	hass avocado's
1	stuks	jonge kokosnoot
10	stuks	radijzen
20	gram	radijsscheuten
100	gram	postelein
100	gram	grapefruit
50	gram	koriander

Groene currydressing		
400	gram	Hollandia Koksroom, plantaardig
50	gram	koriander
25	gram	groene curry
100	gram	citroensap
100	gram	kokosmelk
30	gram	poedersuiker

Kingcrabsalade

met avocado, jonge kokosnoot, radijsscheuten, grapefruit en groene currydressing.



Werkwijze

• Maak een mayonaise met het limoensap, eidooier, zout, cayennepeper en voeg druppelsgewijs de olie toe. Kraak de poten en verwijder de baleinen. Houd de grote stukken apart en snijd de kleine stukken in fijne brunoise. Maak de kleingesneden krab aan met de mayonaise en vul hier de grote stukken krab mee. Rol strak op in plasticfolie en reserveer in de koeling. • Snijd het tramezzinibrood in rechthoekige plakken en rooster gedurende 10 minuten op 160° C en bewaar in een afgesloten bak. Pluk en was de postelein zorgvuldig, dep droog en bewaar in de koeling. Kraak en hol de kokosnoot uit, snijd in fijne julienne en reserveer in het vruchtwater. Snijd de radijssjes flinterdun en leg op ijswater. Snijd de partjes grapefruit uit en bewaar in de koeling. • Blancheer de koriander enkele seconden in kokend water, koel terug en cutter fijn. Meng voor de dressing alle ingrediënten, behalve de koksroom. Voeg al roerende de koksroom toe tot een homogene massa ontstaat. Passeer door een fijne zeef en reserveer in een spuitflesje.

Afwerking

Halveer de avocado's, verwijder de pit en snijd in fijne brunoise. Maak de avocado aan met de overgebleven mayonaise, dresseer op het bord en bedek met het geroosterde brood. Dresseer de salade en krab op het bord en maak af met de groene currydressing.





Tjitze van der Dam

Restaurant ‘De Jufferen Lunsingh’

Hollandia streeft naar een open relatie met klanten. We houden de culinaire ontwikkelingen scherp in de gaten en zijn te vinden op alle speelvelden van de gastronomie. Hier ontmoeten we geregeld verborgen pareltjes. Talenten met een passie voor het vak en een uniek verhaal dat we graag met u willen delen. Voor deze editie reizen we af naar Drenthe, waar een onbekende, nuchtere Fries zijn opwachting maakt om de gastronomie te veroveren.

Middenin de Drentse bossen ligt het pittoreske Westervelde. Het is een van de kleinste dorpen van Nederland. In Westervelde lijkt de tijd te hebben stilgestaan. Geen supermarkt of bushalte te vinden. Rust en natuur zijn hier nog onaangetast. In dit prachtige gebied ligt restaurant ‘De Jufferen Lunsingh’. De naam refereert aan de vijf vrijgezelle zusters die er in het begin van de 18de eeuw leefden. Inmiddels is het historische pand uitgegroeid tot een gerenommeerd restaurant, met Tjitze van der Dam als souschef.

“Ik werk hier nu al drie en een half jaar en ik ben nog steeds niet uitgeleerd. De chef en eigenaar van De Jufferen Lunsingh geven mij veel vrijheid en daarmee ook een kans om mijzelf te ontwikkelen”, zegt Tjitze van der Dam. De keuken van De Jufferen Lunsingh staat bekend om de producten uit eigen omgeving. Zo grazen er rond het landhuis Schoonebeeker schapen en Hereford koeien. Het fruit komt uit de boomgaard, kruiden en groenten worden geoogst uit de kleurrijke moestuin. Op deze manier wordt er optimaal gebruikgemaakt van de seizoenen. Alle producten worden ambachtelijk en vers bereid. “We maken zelfs onze eigen vleeswaren die we ‘Coppa di Westervelde’ noemen, met een heerlijk nootachtig aroma!” Zijn kookstijl omschrijft hij als ‘puur en eerlijk’. “Je moet de seizoenen als het ware kunnen proeven.”

Wedstrijdkok

Naast zijn functie als souschef bij De Jufferen Lunsingh is hij een gedreven wedstrijdkok. Tot voor kort was hij zelfs lid van het Nederlands Jeugdteam. “Dat was een leerzame periode. Als kroon op ons teamwork werden we in 2010 winnaar van de Culinary World Cup in Luxemburg. Tijdens de wedstrijd was ik verantwoordelijk voor het vegetarische menu. Vegetarisch koken wordt vaak onderschat, maar ik haal er juist veel voldoening uit om te koken met groenten uit het seizoen. Zo ga ik samen met de eigenaar van De Jufferen Lunsingh twee tot drie keer per week op pad om paddenstoelen te zoeken in de bosrijke omgeving van het restaurant. Werken met regionale producten geeft mij op creatief vlak een enorme boost.”

Bosrijke omgeving

Ons wordt een exclusief kijkje achter de schermen gegund. We kijken over zijn schouder mee hoe Tjitze zijn creaties bereidt. Het is een gerecht dat volledig aansluit op zijn pure kookstijl. “De rouleau is gemaakt van lammetjes die in alle vrijheid op het landgoed grazen. De aardpeer komt uit eigen tuin en de shiitake paddenstoelen van een boertje hier verderop. Alles wat je hier proeft, smaakt als het ware naar de bosrijke omgeving van Westervelde”, aldus Tjitze.

Rouleau van lam, aardpeercrème, polenta en schuim van hazelnoot.

Receptuur voor 10 personen

Rouleau van lamsschouder

1	stuk	lamsschouder
1	liter	ganzenvet
25	gram	knoflook
15	gram	tijm
5	gram	rozemarijn
2	blaadjes	laurier
200	gram	afsnijdsels van lam voor farce
150	ml	Hollandia Koksroom, original
8	plakjes	gerookt spek

Aardpeercrème

1	kilo	aardpeer
200	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
200	ml	melk

Polenta

200	gram	polenta
600	ml	lamsbouillon
1	stuk	prei

Saus van hazelnoot

30	gram	sjalot
1	liter	gevogeltebouillon
200	gram	hazelnoten
200	ml	Hollandia Koksroom, original
200	gram	Hollandia Roomboter, ongezoeten

Garnering

1	stuk	gele biet
1	bakje	salicornia cress
1	bakje	afilla cress

Bereidingswijze

Been de lamsbout uit en houd de afsnijdsels apart. Peper en zout de lamsbout en bedek met ganzenvet en de kruiden. Konfijt deze in een oven van 90° C gedurende 5 uur. Pluk het vlees en houd het apart. Maak van de afsnijdsels van het lam een farce met de koksroom en breng op smaak. Leg de plakjes spek dakpansgewijs op een vel slagiersfolie, spuit de farce bovenop het spek en rol deze strak op. Voor de crème van aardpeer, de geschilde aardperen garen in de slagroom, melk en zout en pureer in de blender tot een gladde massa. De polenta opzetten met lamsbouillon en op laag vuur 45 minuten laten garen. Stort de polenta in een bak, dek af met geblancheerde prei-bladeren en snijd in de gewenste vorm. Voor de saus de sjalot aanzweten. Bruneer de hazelnoten en voeg deze toe. Blus het geheel af met de gevogeltebouillon. Reduceer tot de helft, voeg de koksroom toe en monteer de saus met de roomboter. Passeer de saus door een fijne puntzeef en reserveer tot later gebruik. Snijd voor de bietenchips, de bieten zeer dun op de snijmachine. Leg deze op een bakplaat bekleed met een siliconenmatje en stoom gedurende 5 minuten. Droog de chips in de oven op 90° C en frituur à la minute.

Afwerking

Dresseer de rouleau en de polenta op het bord. Verwarm de aardpeercrème en trek een druppel op het bord. Schuim de hazelnootsaus luchtig op en garneer met bietenchips en cresssoorten.





Vrijheid van smaak

De perfecte avond

De mise en place is strak op orde, alles staat klaar en de avond barst los. Dan wilt u geen gok nemen met de ingrediënten. Want een succesvolle avond begint bij het uitsluiten van mislukking. Dat geldt ook voor room, bij Hollandia weten we dat als geen ander. Met 80 jaar ervaring spelen we met onze kwaliteitsproducten in op wat voor u als professional belangrijk is. Dus heeft onze Koksroom Original wél die volle roomsmak, maar heeft u geen last van negatieve kenmerken. Zo schift hij niet in warme of zuurhoudende toepassingen. Mooi, want zo kunt u keer op keer een perfecte avond draaien waarbij u uw gasten het beste kunt bieden.

