

Inspiratiemagazine van Hollandia.
April 2014, jaargang 12, nummer 31



!DEE magazine



Flavour Fusion Fast

Basistechnieken op de BBQ | Wereldchef Alex Atala | De passie van Gastronomixs
Grenzeloos zuivel | Menumanager | **Cooking Rookie Ollie Schuiling** | Debic smoothies

Flavour, Fusion, Fast

De wereld verandert in sneltreinvaart, ook de culinaire wereld.
De nieuwe kernbegrippen van de internationale gastronomie
zijn zonder twijfel smaakvol, fusion en snel.

Met andere woorden, excellent bereide snelle maaltijden en snacks, doorspekt met meerdere eetculturen. De Koreaanse keuken gecombineerd met de Mexicaanse, de Peruaanse met de Spaanse en de Vietnamese met de Franse keuken. Wat kunnen we hiervan leren? En moet het roer nu ineens voor iedereen om?

Fusion kan heel verwarrend (ConFusion) zijn voor de gast, als lukraak ingrediënten van verschillende eetculturen met elkaar worden gecombineerd. Verstand van zaken is dus essentieel. Zoals altijd draait alles om de kwaliteit van de ingrediënten. Goed uitgevoerd kan er op ieder niveau en bij elke gelegenheid iets fantastisch ontstaan. Wil je aan de slag met invloeden uit andere eetculturen?

Overdonder je gasten niet, maar voer subtiel nieuwe ontwikkelingen door. In deze 31e uitgave van Hollandia !DEE lees je veel over wereldwijde ontwikkelingen en de nieuwste technieken. Met recepten in tekst en beeld, waarmee je direct aan de slag kunt. We duiken dieper in de kooktechniek 'houtschoolbarbecue' waar iedere zichzelf respecterende chef volop mee aan de slag is. We laten je zien dat er nog veel meer kan dan je al wist! Verder in dit magazine een zomers smoothieconcept op basis van de desertrange van Debic. Kortom: dit culinair magazine barst weer uit elkaar van inspiratie!

Heel veel leesplezier!

Het Hollandia team



Vrijheid van smaak



04 **Techniek in beeld**

Basistechnieken op de BBQ

De smaak van de houtschoolbarbecue is misschien wel hét nieuwe 'ingrediënt' in de keuken.

08 **Reportage**

Aan tafel met wereldchef Alex Atala

De opmars van de Latijns-Amerikaanse keuken.

14 **Recepten**

Flavour, Fusion, Fast

Na de evolutiefase waarin alles om slowfood draaide, maakt de gastronomie nu de omslag naar een nieuwe fase, aangejaagd door de drie F's.

24 **De passie van ...**

Jeroen van Oijen en Inge Meijs

Gastronomix is niet de zoveelste receptensite met gerechten, maar een kennisdatabase voor professionele koks met bouwstenen voor meer creativiteit in de keuken.

26 **Grenzeloos zuivel**

Beurspreads

De ongekende mogelijkheden met Hollandia Beur culinair, smeerbaar.

30 **Rendement**

Menumanager

Praktisch rekenen en je rendement berekenen aan de hand van een driegangenmenu.

36 **Cooking rookie**

Ollie Schuiling

De jonge ambitieuze chef van driesterrenrestaurant La Vie in Osnabrück Duitsland.

COLOFON

Uitgave van FrieslandCampina Foodservice

Postbus 1551, 3800 BN Amersfoort

Tel.: 0800-0765 (gratis)

E-mail: hollandia.nl@frieslandcampina.com

Website: www.hollandia.nl

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

Recepten: Tom van Meulebrouck, Ollie Schuiling, André van Dongen

Teksten: André van Dongen, Jeroen van Oijen, Michael Luesink, Tom van Meulebrouck

Fotografie: Kasper van 't Hoff

Ontwerp en realisatie: Force451

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

Waar rook is, is smaak

Basistechnieken op de BBQ





De smaak van de houtskoolbarbecue is misschien wel hét nieuwe ‘ingrediënt’ in de keuken. De barbecue op houtskool wordt gezien als de nieuwe oven, één die zorgt voor een authentieke smaak in de keuken. In deze Techniek in beeld behandelen we uiteenlopende basistechnieken op de barbecue. Er is zoveel meer uit een barbecue te halen dan alleen het grillen van vlees.

Eeuwenoude techniek

De techniek van het grillen op open vuur is zo oud als de mensheid zelf. Dat we nog steeds beginnen te watertanden van de geuren van de barbecue, komt voort uit ons oer-instinct. Door de eeuwen heen is de techniek van het garen boven gloeiend hout geëvolueerd. Eerst om te voorzien in onze primaire levensbehoefte, vervolgens naar de ultieme mannenhobby en uiteindelijk tot een volwaardige keukentechniek. De barbecue van nu is niet meer weg te denken uit de professionele keuken.

Het geheim van de barbecue

De echte barbecuespecialisten zijn in twee groepen verdeeld: briketliefhebbers en een groep die zweert bij houtskool. Briketten zijn samengeperste stukken houtskool. Het op temperatuur komen van briketten duurt langer dan houtskool, maar ze blijven langer gloeien. Houtskool brandt heter, sneller en schoner. De smaak wordt vaak in het hout gezocht. De wetenschap vertelt ons echter dat de echte smaak niet in de briketten noch in de houtskool zit. Het echte geheim van de barbecuesmaak is niet de gebruikte houtsoort, maar de aroma's die ontstaan door het vocht dat van de producten komt. Druppels vlees- en vissappen, bestaande uit natuurlijke suikers, eiwitten en vetten die op de hete kolen vallen, zorgen voor rook en vlammen. De verkoolde sappen veranderen in moleculen die de aroma's van de barbecue aan het voedsel geeft. Het echte debat moet dus niet gaan over welke brandstof het beste is, maar over het optimale gebruik van de smaak van de barbecue in de keuken.

De zesde smaak

We beleven voedsel door vijf basissmaken: zoet, zout, zuur, bitter en umami. Men spreekt van basissmaken, omdat andere smaken bestaan uit combinaties van deze smaken en aroma's. De smaak van de barbecue is niet in een hokje te plaatsen. Je zou het kunnen definiëren als de zesde basissmaak. De barbecuesmaak raakt steeds meer ingeburgerd in de gastronomie en wordt als echte smaakmaker gebruikt. Chefs zijn altijd op zoek naar een totale ervaring van complexe smaken, ongeacht de kookstijl en waar ook ter wereld. Gerechten op smaak brengen met kruiden en specerijen kan deze beleving versterken, maar je kunt ook de smaak van de barbecue toevoegen aan gerechten.

Verskil tussen roken en barbecue

Rook is afkomstig van hout, het geeft complexe en rijke smaken aan gerookt voedsel. Waar rook is, is smaak! Tijdens het roken is er in tegenstelling tot de barbecue geen reactie tussen het druipen van sappen en hete kolen. De klassieke rooksmak is dan ook compleet anders dan de rooksmak van de barbecue. De barbecue genereert zijn specifieke rooksmak door grote delen voedsel op lage temperatuur te grillen in een afgesloten barbecue.

Inspirerende technieken om meer uit je barbecue te halen



Deegbereiding

Op de keramische steen kunnen allerlei deegsoorten worden bereid zoals pizza's, broden of desserts. Of denk aan een focaccia van de barbecue met tijm, olijfolie en zeezout. De voordelen van het bakken op een steen is dat er hoge temperaturen worden bereikt, tot wel 600 °C. Een echte focaccia bak je op een temperatuur rond de 425 °C. De herkenbare mediterrane smaak komt door het gebruik van houtskoolsoorten. Het is dus niet voor niets dat Napolitaanse pizzabakkers gebruikmaken van een traditionele houtoven: hier ligt voor een gedeelte het geheim van de smaak. Een vers gebakken focaccia combineert uitstekend met spreads op basis van beur culinair. *(zie pagina 26 t/m 29)*



Barbecuefond

Een fond is één van de belangrijkste componenten van de keuken. Om een barbecuefond te maken, wordt ossenstaart gegrild op de barbecue. De smaken van de barbecue worden door het vlees opgenomen. Verder wordt de fond klassiek bereid. Het bouquet zorgt voor de frisse smaken in de fond, het vlees voor de barbecuesmaak. De fond kan de basis zijn voor veel componenten en gerechten.



Roken met rookmot

Een infusie is het laten trekken van smaken in vloeistoffen. In dit geval infuseren we room met rook. Het aroma is rookmot. Gebruik rookmot altijd in een bakje voordat het op de hete kolen wordt geplaatst. Het infuseren van room op de barbecue doe je met de klep dicht, anders verlies je veel smaken en aroma's. De vetten in de room zijn de drager voor de rookmaak. Gebruik de aromatische room in warme bereidingen zoals sauzen, soepen en gratins.



Roken met hooi

Het roken met hooi voegt een extra dimensie aan je product toe. De kunst is om de rookmaak met finesse aan je product toe te voegen. De rookontwikkeling zorgt ervoor dat de smaak van het hooi langzaam in het product trekt. Plaats het hooi direct op de hete kolen en het product op het rooster, sluit gelijk de barbecue voor de rookontwikkeling. Gebruik hooi als aroma op de barbecue om de smaak van het land te gebruiken in het product. *(gebruikt in het recept op pagina 18)*



Vlees en vis

Vlees en vis worden veel bereid op de barbecue. In dit voorbeeld wordt picanha gegaard boven hete kolen. De verkoolde vleessappen geven het rundvlees de echte barbecuesmaak. De barbecue is ook uitermate geschikt om grote vis- en vleessoorten indirect te grillen. Leg de producten dan zover mogelijk van de directe stralingswarmte van de houtskool. Indirect grillen is een techniek om producten op een lage temperatuur te garen. Bij het grillen van vis leggen we de huidkant op zout, zodat het vocht onttrekt. Plaats de vis met de huidkant op de barbecue. Zodra de huid loslaat van het rooster is de vis goed.

Voorgegaard vlees

Het voorgaren van vlees heeft als voordeel dat de gewenste kerntemperatuur kan worden bereikt zonder dat de korst uitdroogt. Deze techniek is ook geschikt om bijvoorbeeld spareribs voor te garen. Gaar de spareribs voor in een Röner of combisteamer op een temperatuur van 56 °C gedurende 36 uur. Smeer tijdens het grillen op de barbecue de spareribs in met een marinade of reductie, zoals de Japanners de yakitori insmeren met de tarée. Het bereiden van voorgegaard vlees op de barbecue zorgt voor de perfecte balans tussen smaak, textuur en temperatuurbeheersing.

Groenten en fruit

In de oven bereide groenten en fruitsoorten hebben vaak een neutrale smaak. Groenten en fruit worden vaak op smaak gebracht met kruiden en specerijen. Op de barbecue worden er meer karaktervolle smaken gecreëerd. Het poffen van een aubergine, het grillen van een ananas of het roosteren van een bloemkool: de barbecue is de smaakmaker. Om een bloemkool op de barbecue te bereiden, marineren we deze met olijfolie en citroenzestes en roosteren het geheel gedurende 60 minuten. *Kijk voor de bereiding van auberginecrème op pagina 20.*



De Latijns-Amerikaanse keuken is bezig aan een onstuitbare opmars op het culinaire wereldpodium. Eén van de koplopers is de Braziliaanse chef Alex Atala. Zijn restaurant D.O.M. in Sao Paulo staat aan de wereldtop. Hij neemt geen blad voor de mond als het gaat om zijn mening over de band tussen voeding, mens en natuur. Zijn boek 'Rediscovering Brazilian Ingredients' is nu ook in het Nederlands uitgegeven door Lannoo. In het najaar van 2013 kwam hij het in Gent (België) voorstellen, tijdens een wereldreis. De redactie van Hollandia !DEE ging met hem lunchen.



"Verleg je grenzen,
maak je los
van je keuken!"

Aan tafel met wereldchef Alex Atala Restaurant D.O.M. in Sao Paulo



Kind van de Amazone, Libanees-Palestijnse roots, doordringende ogen en vooral veel charisma: Alex Atala ontmoeten is geen alledaagse belevenis. We doen een poging hem in enkele woorden te omschrijven: wereldchef, vernieuwer én historicus, plantenkenner maar geen vegetariër, sociaal activist zonder geitenwollen sokken ... Om nog maar te zwijgen over zijn verleden als 'wild kid', dj en drummer in een punkband. De pers slaagt er niet in hem voor één gat te vangen. Dus vroegen we het hem zelf.

Atala: "Ik ben vooral chef! Ik kook om gasten lekker eten voor te zetten. Maar ik besepte al wel snel dat je, om een fantastische chef te worden, fantastische ingrediënten nodig hebt. En dus ook fantastische producenten. Op elke plek in de wereld zal dat anders zijn, maar het gaat altijd om hetzelfde: lekker koken om mensen plezier te verschaffen. Ik wil mensen ook ondersteunen in hun relatie met natuur, cultuur en samenleving. Je moet altijd het grotere plaatje zien."

Ontdekkingsreiziger in eigen land

Toen hij na zijn Europese opleiding terugkwam in Brazilië, ging hij er meteen op zoek naar authentieke Braziliaanse ingrediënten. Maar hij vond ze niet of nauwelijks. Dit werd het begin van zijn eigen zoektocht naar lokale producten: vlees en vis, groenten, planten, vruchten, specerijen, kruiden, bloemen en zelfs insecten. Ook nu nog trekt hij er geregeld op uit, de Amazone in. De Säuve mieren bijvoorbeeld, die hij op een blokje ananas serveert, doen veel mensen rillen. Ze smaken naar citroengras, wat een perfecte aanvulling van de ananassmaak is! Geen gekkigheid dus maar een bijzondere toepassing van de producten van moeder natuur.

Atala: "En zo gek is het eigenlijk helemaal niet. Honing is ontlasting van bijen, aardbeienyoghurt wordt gekleurd met lieveheersbeestjes, en zo zijn er veel meer zaken die we ongemerkt eten. Een rauwe mier of de rauwe vis in sushi, wat is het verschil? Ook in smaakervaring moet je door bestaande denkpatronen durven heen te breken."

Respect voor de prooi

Zijn eigen zoektochten herinneren hem aan de keren dat hij mee mocht met vader en grootvader, dagenlang de wilde natuur in, om te jagen en te vissen. Hij genoot van elke seconde.

Atala: "Ik leerde dat je op verschillende plaatsen in de rivier of de zee verschillende schaaldieren en vissen kunt vinden. Je moet de natuur respectvol benaderen, leren kennen. Ik leerde vooral dat je als jager respect moet hebben voor je prooi. Doden doe je niet voor je plezier." Of de Amazone dan geen gevaarlijke plek is? "Het gevaarlijkste op de hele wereld, dat zijn wij, de mens!"

"Het belangrijkste moment is de 'mise-en-place'. En die begint niet in de keuken, maar daarbuiten. Bij je ingrediënten en producenten."



"Om een bijzondere chef te worden, heb je bijzondere ingrediënten nodig. Dus ook bijzondere producenten."

Braziliaanse boter

Atala kreeg in Europa de klassieke basis van de gastronomie mee. Sinds de eeuwwisseling geeft hij vorm aan de 'nieuwe Braziliaanse keuken' vanuit zijn restaurant D.O.M. (Domus Optimo Maximo, 'waar het beste thuis is'). Zijn keuken is verrassend licht, smaakvol en kleurrijk, poëtisch bijna. Mét Braziliaanse producten. Zo werkt hij wel met boter. Maar dan Braziliaanse boter.

Atala: "Totaal anders dan Europese. Het is geklaarde boter zoals de Indische ghee, met een typische licht ranzige smaak en dat biedt heel wat mogelijkheden." Een ander typisch voorbeeld is tucupi, de gele saus van gefermenteerd manioksap met een boost van umami. Zijn boek brengt een hommage aan al die ingrediënten. "Echte favorieten heb ik niet, voor mij zijn ze allemaal even waardevol."

Grenzen verleggen

"Maak je los uit je keuken!" is zijn oproep aan andere chefs. "Het belangrijkste moment van de dag is ogenschijnlijk de 'mise-en-place'. Die begint niet in de keuken, maar daarbuiten: bij je ingrediënten en je producenten. De stap vóór het eigenlijke koken. Maar ik houd me ook bezig met het grotere plaatje en richtte samen met een paar anderen het ATA-Instituut op. Daarin werken we aan thema's zoals gezondheidsopvoeding, sociale aspecten, raakvlakken met andere disciplines, milieuthema's enzovoorts. We willen de voedselketen verbeteren en ideeën voor de toekomst verkennen."

Is hij dan een voorvechter van duurzaamheid?

Atala: "Duurzaamheid, dat is net zoals naar de tandarts gaan: niét leuk. Terwijl voeding juist wél leuk is, sexy en aantrekkelijk. Nee, ik ben niet groot genoeg om de wereld te redden. I like having fun. Maar als ik door te doen wat ik graag doe ook de Amazone en haar bewoners kan helpen: met alle plezier!"

Belgische roots

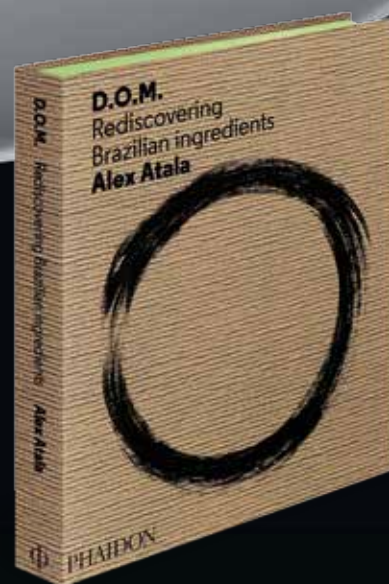
Atala's culinaire verhaal begon in België, in de Ecole Hôtelière van Namur. Hij schreef zich daar in om vervolgens een visum te kunnen aanvragen.

Hij ontdekte ook dat hij zich thuis voelde in de keuken. "Ik kon er al mijn energie op een doel focussen: mooie gerechten creëren. Daar kon ik trots op zijn." Daarna ging hij in de leer bij de Franse chefs Jean Pierre Bruneau en Bernard Loiseau, en later naar Italië. Hij kwam vervolgens tot een schokkend inzicht: hij zou nooit beter Frans kunnen koken dan een Fransman, of beter Italiaans dan een Italiaan. Tijd om terug te keren naar huis, vond hij. "De beste chef van Brazilië worden, dat zag ik wél als een haalbare ambitie."

Kleinschalige producenten

Chef Atala komt op voor authentieke Braziliaanse ingrediënten. En daarmee ook voor (vaak kleine) lokale producenten die hij ontdekt tijdens zijn omzwervingen in het Amazonegebied. Dat kunnen kwekers zijn van chilipeperjes bijvoorbeeld. Of makers van 'tucupi', een gele saus bereid uit maniokwortels. Of imkers die een fantastische honing van Amazonebijen leveren. Wettelijk mag dit echter geen honing worden genoemd. "Té vloeibaar" volgens Atala. Het vleugje illegaliteit geeft een extra kick aan de smaakervaring. Net zoals de Cachaça, Braziliaanse rietsuikeralcohol, die een stevige boost geeft aan de bekende Caipirinha cocktail.

Atala: "Ik voel me verantwoordelijk om de wonderlijke diversiteit van onze producten te laten zien."



Meer over Atala en zijn kookstijl in het boek 'Rediscovering Brazilian Ingredients' (uitgeverij Phaidon) (Ned. 'De Ontdekking van nieuwe Braziliaanse ingrediënten' – Lannoo) met verhalen van Alex Atala, exclusieve recepten en veel prachtige foto's, zowel van Brazilië als van zijn creaties.

In het boek vind je gerechten als verse palmharten met Sint-Jacobsvruchten en koraalsaus, licht gebakken zwarte rijst met groene groente en paranotenmelk, lamsschenkels met puree van yams en pitanga (kersen).

De wereld van Hollandia

De klassieke Luikse wafel met slagroom

Het wereldwijde succes van een streekproduct

Volgens de legende gaat het recept van de Luikse wafel terug tot de 18e eeuw, toen de prins-bisschop van Luik werd verrast door zijn privékok. Zijn creatie bestond uit een massa van parelsuiker en vanilledeeg, gebakken in een wafelijzer.

Tot in de 19e eeuw werden wafels primitief gebakken op een houtskoolvuur. De wafelijzers werden gemaakt door de dorpssmid. Met de komst van elektriciteit werd de baktechniek drastisch verbeterd. De Luikse wafel van nu is gemaakt van een gistdeeg. Dit zorgt voor een lichte en zachte structuur van binnen met een krokante buitenkant. De samenstelling is niet veel veranderd en bestaat uit een deeg op basis van melk, eieren, bloem, parelsuiker en boter, gebakken in een wafelijzer. Onze zuiderburen hebben met de wafeltraditie een wereldwijde faam opgebouwd. Het Belgische 'streetfood' is tegenwoordig overal verkrijgbaar. De zoete suikerwafel maakt klein en groot gelukkig en is helemaal compleet met een rozet slagroom.



Like Hollandia op Facebook en win!

Nog niet eens zo lang geleden haalde je je inspiratie uit een kookboek. En de chef van tegenwoordig? Die haalt z'n tips and tricks van Facebook. Als social cooking medium is Facebook ook voor jou een onmisbare bron van vakinformatie. In ieder geval voor de chef die de Facebook-pagina van Hollandia heeft ontdekt. Op het menu: aankondigingen van acties, informatie over Hollandia en onze producten, recepten die het waard zijn om te delen, kooktechnieken en nog veel meer. Ook vragen we je regelmatig om je mening en kun je je kennis delen met vakgenoten. Zin om de Hollandia-pagina op Facebook te liken?



In de maand mei geven we onder onze fans 5 keer een culinaire prijs weg!

www.facebook.com/HollandiaRoom

Halen Môn oak smoked water

Halen Môn oak smoked water is op eikenhout gerookt water. Het is inmiddels omarmd door chefs als Heston Blumenthal en de trendy cocktailbars in Londen. Blumenthal gebruikt het water in zijn driesterrenrestaurant 'The Fat Duck' en zet rooksmaak zo in als ingrediënt.

Het smoked water is een natuurlijk gerookt product dat zorgt voor krachtige smaken en aroma's. Het water wordt vier dagen in een ambachtelijke rokerij op eiken gerookt. De rooksmaak trekt daarbij volledig in het water. Het product is ontwikkeld door Halen Môn, bekend om zijn speciale collectie zeezout voor de gastronomie. Het gerookte water speelt in op de vraag van chefs om rook als ingrediënt te kunnen gebruiken. Het zorgt voor diepe smaken en complexiteit in gerechten zonder invloed te hebben op de textuur van ingrediënten.

Gebruik: bouillons, soepen, sauzen, marinades, als smaakmaker, kookvocht of als ijsklontjes voor cocktails en whisky.



L.A. SON, Roy Choi

'My life, my city, my food' is de ondertitel van het bijzondere boek van chef Roy Choi. Het boek vertelt het verhaal van een Koreaans-Amerikaanse jongen die uitgroeide tot een befaamde chef.

Roy Choi werd uitgeroepen tot een van de beste jonge chefs van Amerika. Het combineren van verschillende straatkeukens maakt hem bijzonder. Met de oprichting van zijn Kogi BBQ Truck werd de Mexicaanse taco opnieuw uitgevonden. De Koreaans-Mexicaanse fusionkeuken werd de grote trend in alle staten van Amerika. Alle bevolkingsgroepen staan in de rij voor deze revolutionaire snacks. Vooral in Los Angeles is de nouvelle taco het populairste streetfood onder de foodtrucks.

In het boek komen 85 inspirerende recepten terug, waarbij de tradities en smaken van L.A. samensmelten. Aan de hand van chef Choi word je meegenomen door de straten en wijken van L.A. en kom je op plekken waar de meeste toeristen nooit komen. Het fusionkoken met respect voor culinaire tradities heeft Roy Choi de reputatie van meest baanbrekende chef van Amerika gegeven.

www.kogibbq.com

Flavour Fusion Fast

Het lijkt wel of de wereld steeds sneller verandert. Ook de culinaire wereld ondergaat een metamorfose. En, opvallend genoeg, zijn het overal ter wereld dezelfde trends die tegelijkertijd opduiken. Gerechten verschillen, technieken verschillen, concepten verschillen. Maar toch is er een herkenbare rode draad zichtbaar: die van de drie F's. Flavour, Fusion and Fast. Na de evolutiefase waarin alles om slowfood draaide, maakt de gastronomie nu de omslag naar een nieuwe fase, aangejaagd door die drie F's.

De F van Flavour

Smaak wint steeds meer terrein. We zien het bijvoorbeeld bij wijnmakers; ze stappen af van oude methodes en gaan 'vin naturel' brouwen, wat resulteert in sterkere, krachtigere en meer uitgesproken wijnen. Ook in food is zo'n trend zichtbaar. Neem die van de barbecue, die naast umami een rookmaak introduceert in de keuken. Toonaangevende restaurants overal ter wereld hebben er succes mee.

De F van Fusion

In de jaren negentig kwam ineens de Fusion-keuken op. Achteraf gezien kwam die trend te vroeg. Chefs schoten door en stapelden de meest contrasterende smaken op het bord. Voor de consument was het vooral ConFusion. Het zijn vooral de Aziaten die als geen ander de kunst beheersen van het Fusion-koken. Die Aziatische restaurants schieten nu als paddenstoelen uit de grond, we durven meer te experimenteren met nieuwe smaken. Kortom, de tijd is rijp voor een 'revival' van Fusion. Die is in volle gang. Ooit gedacht dat sushi en sashimi nog eens op de kaart in Franse klassieke restaurants zouden staan?

De F van Fast

Crossover kent geen grenzen, letterlijk en figuurlijk. De meest ondenkbare combinaties zijn werkelijkheid aan het worden. We zien nu zelfs dat trends uit de fastfoodsector hun opwachting maken in klassieke restaurants. Denk bijvoorbeeld aan hamburgers die tegenwoordig niet meer van de menukaarten zijn af te slaan, al dan niet in combinatie met ... champagne (Bubbledogs, Londen, en binnenkort in een NL-variant van topkok Ron Blaauw). Enerzijds als gimmick, anderzijds ook functioneel. De snelheid van de te serveren gerechten gaat omhoog en de inkoopkosten gaan omlaag, wat leidt tot betere winstmarges.

New York

Het succes van Momofuku breidt zich steeds verder uit naar Sydney en Vancouver. (zie IDEE magazine nr. 26)

www.momofuku.com



Los Angeles

Roi Choi-Kogi Food trucks; deze Koreaanse Badboy serveert Koreaans-Mexicaanse streetfood gerechten in de achterbuurten van LA.

www.kogibbq.com



Texas-Austin

Franklin barbecue is de meest begeerde barbecueplek ter wereld waar mensen elke dag zes uur in de rij staan.

www.franklinbarbecue.com

Londen

Heston Blumenthal gebruikt rook als nieuwe smaak in zijn keuken. In juni 2014 opent hij een nieuw restaurant op Heathrow Airport. Waar hij zijn vertaling van klassiekers zoals 'fish and chips' en pizza serveert.



Amsterdam

Geïnspireerd door Bubbledogs in Londen opent Ron Blaauw binnenkort 'The Fat Dog'. Een champagnebar waar je in plaats van kaviaar hotdogs eet.



De Chinees van op de hoek

Introduceerde fusie keuken in Nederland en laat zien dat je met drie ingrediënten honderd gerechten kan maken.



New York

3 sterren michelin patissier van onder andere Alinea verruilde zijn zoete keuken om een Mexicaans restaurant 'Empellon' te starten in East Village.
www.empellon.com



Bourgogne Frankrijk

Wijnboeren stappen af van de gangbare methodes en gaan 'vin naturel' brouwen.



Sao Paulo

De Latijns-Amerikaanse keuken is bezig aan een onstuitbare opmars op het culinaire wereldpodium. Alex Atala behoort met zijn restaurant D.O.M. tot de absolute wereldtop.
www.domrestaurante.com.br



Barcelona

De gebroeders Adria gooien het over een andere boeg en runnen naast een cocktailbar nu ook een restaurant genaamd Pakta waar de Peruaanse en Japanse keuken een verbond aangaan. www.ca.pakta.es

Makreelburger

Fastfood op een andere manier

Receptuur voor 10 personen

Makreelbroodjes

300	ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
100	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
50	gram	broodkruim
10	stuks	makreel
20	gram	eiwit
20	gram	zout
5	gram	sesamzaadjes

Ingelegde komkommer

1	stuk	komkommer
200	ml	witte wijnazijn
200	ml	suikerwater
3	gram	mosterdzaad
1	gram	zout

Gegrilde makreel

3	stuks	makreel
200	gram	zout
½	stuk	citroen

Crème van gerookte makreel

1	stuk	gerookte makreel
200	ml	Hollandia Koksroom, original
10	ml	rookwater

Mierikswortelcrème

250	gram	mayonaise
250	gram	Campina Sourcream
100	ml	Hollandia Koksroom, original
50	gram	mierikswortel
20	gram	tobico
2	gram	zout

Garnering

1	stuk	kropsla
1	stuk	limoen

Werkwijze

- Fileer de makrelen en ontdoe van vel en graten. Cutter fijn met zout en meng met broodkruim, eiwit, zout en room. Vorm tot grote ballen, die aan de onderkant plat zijn en bestrooi de bovenkant met sesamzaadjes. Stoom gedurende 6-10 minuten op 100 °C.
- Fileer voor de gegrilde makreel de makrelen en leg deze met de velzijde op het zout gedurende 20 minuten. Verwijder het zout en dep goed droog. Kook voor de ingelegde komkommer het suikerwater samen met de azijn, zout en mosterdzaad op en koel terug. Snijd de komkommer op de snijmachine in dunne plakjes en schenk de afgekoelde massa erop. Reserveer in de koeling. Draai de gerookte makreelfilets samen met de koksroom tot een gladde crème in de blender en passeer door een fijne zeef. Breng op smaak met het rookwater. Vermeng voor de mierikswortelcrème alle ingrediënten samen en reserveer in de koeling. Was de kropsla en leg deze op ijswater.

Afwerking

Prepareer de barbecue. Portioneer de makrelen in tien gelijke delen en grill de makreelfilets op de huidzijde, verwijder achteraf de huid. Werk af met fijngeraspte limoenzestes en citroensap. Bak de makreelbroodjes in de beur culinair rondom bruin en snijd doormidden. Besmeer de onderzijde met de crème van gerookte makreel en maak verder af met de kropsla, gegrilde makreel, ingelegde komkommer en mierikswortelcrème en plaats de bovenzijde erop. Serveer in een passende burgerbox.





Indonesische saté van eend



Receptuur voor 10 personen

Eend

2-3	stuks	pekingeenden
100	gram	bruine basterdsuiker
60	gram	gember
60	ml	ketjap manis
20	ml	sesamolie
10	gram	korianderzaad
2	gram	komijn
300	ml	gevogeltebouillon
1	stuk	limoenblad
1	stengel	citroengras
100	gram	ui
5	ml	Siracha saus
10	ml	Japanse sojasaus
10	gram	transglutaminase
1	liter	pekelwater 8%
500	gram	hooi

Tofu van kokos

500	ml	kokosmelk
100	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
60	gram	kuzu
1	stuk	limoenblaadje
1	stengel	citroengras
30	gram	gemberwortel
5	gram	zout

Kentang Goreng

500	gram	aardappel
500	ml	gevogeltebouillon
100	gram	maltose
100	gram	glucose
100	ml	mirin
10	ml	Siracha saus
10	ml	soja
100	ml	tamarinde water
10	gram	grof zeezout

Pindasaus

50	gram	pinda miso
20	gram	kombu
300	ml	gevogeltebouillon

Saté crumble

150	gram	Campina Roombater, ongezoeten
100	gram	kippenvet
200	gram	pinda's
50	gram	sjalot
200	gram	bloem
50	gram	bruine basterdsuiker
5	ml	Siracha saus
10	ml	Japanse sojasaus
200	gram	tomatenpoeder
1	stuk	limoen

Regenboogkroepoek

330	gram	tapiocazetmeel
230	ml	wortelsap
1	stuk	limoenblad
12	gram	zout
330	gram	tapiocazetmeel
180	gram	Hollandse garnalen
8	gram	zout
100	ml	garnalenfond
100	ml	water
10	gram	trassi
330	gram	tapiocazetmeel
175	ml	gevogeltefond
175	ml	water
3	gram	Garam masala
330	gram	tapiocazetmeel
100	gram	spinaziechlorofyl
130	gram	gemalen zeesla
175	ml	dashi (bouillon)

Garnering

1	bakje	micro koriander
100	gram	geroosterde pinda's
200	gram	sambalboontjes
200	gram	eendenleverparfait

Werkwijze

• Snijd de poten van de eend en marineer de eendenborsten op het karkas met een mengsel van bruine basterdsuiker, gember, ketjap manis, sesamolie, korianderzaad en komijn. Laat een nacht marinieren. Been de poten uit en verwijder het vel. Gaar het vel gedurende 30 minuten op 65 °C en koel direct terug. Snijd het vel bij en dep droog. Leg op 3 lagen plasticfolie met de buitenkant op de folie. Bepoeder met de transglutaminase en leg het potenvlees erbovenop. Rol strak op en laat minimaal 3 uur rusten in de koeling. Gaar gedurende 30 minuten op 65 °C en koel terug. Maak een saus van de geroosterde afsnijdsels en botten van de eenden in de gevogeltebouillon met het citroengras, het limoenblad en een geroosterde ui van de barbecue. Breng op smaak met de Siracha en sojasaus. • Voor de tofu de kokosmelk samen met de gember, limoenblaadje en citroengras verwarmen en gedurende 30 minuten laten infuseren. Passeer door een fijne zeef en koel terug. Maal de kuzu fijn en voeg samen met de slagroom toe aan de infusie. Verwarm het geheel rustig, kook circa 5 minuten door totdat er een dikke pap ontstaat. Stort in een kader en

koel het terug. • Snijd de aardappelen in dikke frieten, kook gaar in 20 minuten. Koel terug en frituur gedurende 15 minuten op 140 °C en reserveer in de koeling. Kook gevogeltebouillon met maltose, glucose en mirin tot 120 °C. Breng op smaak met tamarindewater, Siracha en sojasaus. Koel terug en reserveer op kamertemperatuur. • Voor de pindasaus, de kombu 30 minuten laten garen in de gevogeltebouillon van 65 °C. Verwijder de kombu en voeg de pinda miso toe. Kook het geheel door en breng op smaak met zout. Passeer door een zeef en reserveer tot gebruik. • Zweet de ui en het kippenvet aan in een deel van de boter tot deze begint te karamelliseren. Cutter fijn en meng met de resterende boter en resterende ingrediënten, met uitzondering van tomatenpoeder en limoen. Koel terug en rol het deeg tussen 2 bakmatten uit. Bak krokant op 165 °C gedurende circa 20 minuten. Crumble fijn en meng met tomatenpoeder en limoenzeste. • Cutter het rauwe vlees in de keukenmachine of haal het door een gehaktmolen. Meng het vlees met tapiocameel en zout tussen de vingers, zodat er fijne vezels ontstaan. Verwarm de fond

en het water en voeg de fijngemalen kruiden en specerijen toe. Laat 5 minuten infuseren en passeer door een fijne zeef. Voeg 220 ml vocht van 70 °C toe aan het tapioca/vleesmengsel. Meng het deeg zorgvuldig en koel terug tot kamertemperatuur. Sla voor de crackers op groente- of fruitbasis de gemalen vleesstap over en voeg 230-250 gram warme groente of fruitpuree toe aan het tapiocamengsel. Trek de verschillende deegsoorten vacuüm en vries deze gedurende 6 uur in. Vervolgens het bevroren deeg uit de zak halen en in willekeurige volgorde op elkaar stapelen. Samen vacuüm trekken en minimaal 2 uur garen op 100 °C stoom. Snijd het deeg in dunne plakken op de snijmachine (stand 2/2mm dik). Snijd de plakken bij in de gewenste vorm. Droog de dunne plakken deeg 20-30 minuten tussen twee matjes in de dehydrator of een oven van 60 °C. De plakken niet te droog laten worden, anders zal het deeg niet uitzetten in de frituurpan. Frituur de cracker kort op 170 °C. • Blancheer haricot verts of sperziebonen beetgaar. Snijd in dunne ringen en stoof à la minute warm met een kleine hoeveelheid sambal.

Afwerking

Gaar de opgerolde eendenbouten op de barbecue gedurende 10-15 minuten op 180 °C en laat vervolgens stoven in de saus van eend gedurende minimaal 30 minuten. Trancheer à la minute en rijg aan de spies. Gaar de eendenfilets op het karkas op de barbecue. Voeg hooi toe op de hete kolen. Sluit direct en laat op lage temperatuur warm roken tot een kern van 52 °C. Haal van de barbecue en laat 10 minuten rusten. Snijd van het karkas, snijd het vel kruiselings in en bak op de velkant krokant in Hollandia Beur culinair. Trancheer verticaal en rijg aan de spies. Verwarm de tofu kort in de oven en dresseer op het bord. Frituur de frieten krokant op 180 °C en haal door de karamel. Werk af met een aantal zoutkristallen en dresseer het gerecht naar eigen inzicht of zoals op de foto.



Mixed Grill van Lam

*van kop tot staart
opvallend van smaak*



Receptuur voor 10 personen

Crème van aubergine

100	ml	Hollandia Koksroom, original
100	gram	Campina Professioneel Sour Cream
2	stuks	aubergine, violet
5	ml	sesamolie
10	gram	zout

Crème van doperwten

500	ml	Hollandia Koksroom, original
500	gram	doperwten, diepvries

Paprikasalade

2	stuks	rode paprika
20	gram	oregano
20	ml	olijfolie
1	gram	zout

Lamsspek

1	kg	lamsflanken
1	liter	pekewater (8% colorozo zout)
4	gram	transglutaminase

Lamsrack

500	gram	lamsrack
2	tenen	knoflook
1	tak	rozemarijn
8	takjes	tijm
200	gram	broodkruim
50	gram	platte peterselie
10	gram	zout
2	gram	zwarte peper

Lamsschenkel

4	stuks	lamsschenkel
10	gram	mint
1	teen	knoflook
100	gram	broodkruim
100	gram	kikkererwten meel
300	gram	kikkererwten
1	gram	komijn
1	gram	cayennepeper
100	gram	bloem
200	gram	eiwit

Lamszwezerik

500	gram	lamszwezerik
500	ml	Hollandia Koksroom, original
100	gram	bloem

Lamsnek

500	gram	lamsnek
500	ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
2	tenen	knoflook
10	takken	tijm
2	takken	rozemarijn
10	gram	zout
200	ml	lamssaus
3	gram	kaolin

Garnituren

5	stuks	artisjokken
10	stuks	courgettebloemen
800	gram	rozemarijnaardappelen



Werkwijze

- Gaar de aubergines op de barbecue gedurende 1 uur op 180 °C. Cutter het vruchtvlees fijn met de resterende ingrediënten en passeer door een fijne zeef.
- Verwarm voor de crème van doperwtten de koksroom tot het kookpunt en voeg de doperwtten toe. Blender het geheel tot een gladde massa in de blender fijn en passeer door een fijne zeef. Breng op smaak met zout.
- Blaker voor de paprikasalade de paprika's zwart met de gasbrander en verpak in een plastic zakje. Verwijder het zwarte vel en de zaadlijsten en snijd in gelijke reepjes. Maak de paprika aan met de oregano en olijfolie en breng op smaak met zout.
- Pareer de lamsflanken en pek minimaal 12 uur. Spoel de flanken een half uur onder koud stromend water. Dep de flanken droog, bestrooi met transglutaminase en rol op in plasticfolie. Trek vacuüm in een vacuümzak en gaar 48 uur op 65 °C.
- Maak de lamsracks schoon. Trek vacuüm met de resterende ingrediënten en gaar gedurende 40 minuten op 62 °C. Koel terug. Dep droog en gaar à la minute op de barbecue of in de koekenpan. Frituur broodkruim en breng op smaak met peterselie, zout en peper. Lak de afzonderlijke koteletten met lamssaus en paneer in de broodkruim.
- Gaar de lamsschenkels gedurende 12-24 uur op 67 °C. en koel terug. Dep droog en snijd eventueel bij. Haal de schenkels door de bloem en vervolgens door het ei. Maal de gekookte kikkererwtten fijn en meng met de resterende ingrediënten. Paneer de schenkel door het mengsel en herhaal opnieuw. Frituur of bak de schenkels goudbruin en serveer. Wel de zwezeriken 4 uur in de koksroom en giet op een zeef. Laat nu nogmaals weken in de koksroom gedurende 12 uur en

verwijder vervolgens de vliesjes van de zwezerik. Dep droog en gaar gedurende 1 uur op 67 °C.

- Maak de lamsnekken en schoon en konfijt in de beur culinair met knoflook, tijm, rozemarijn en zout gedurende 3-6 uur op 70 °C. Meng de lamssaus met kaolin en kook in tot de juiste glacedikte. Lak à la minute de lamsnekken in de saus en trancheer. Verwijder de buitenste bladeren van de artisjokken en rooster de artisjokken in zijn geheel op de barbecue. Snijd doormidden en verwijder de meeldraden van de artisjok. Besprenkel met een vinaigrette van goede olijfolie en citroen en gaar nog even verder op barbecue. Vul met een crème van artisjok en serveer.

- Voor de aardappelen de aardappelen koken en terugkoelen. Bak de aardappelen goudbruin in de Hollandia Beur culinair vloeibaar met rozemarijn en knoflook. Vul de bloemen van courgette met een mengsel van 150 gram verse geitenkaas en 250 gram soezenbeslag. Blancheer in het water tot deze gaar zijn en stoof à la minute warm in een kleine hoeveelheid boter.

Afwerking

Leg de mal op de houten plank en verdeel er de auberginepuree over. Dresseer de resterende gerechten eromheen zoals op de foto of naar eigen inzicht. Zet de plank in het midden van de tafel zodat er kan worden geshared.



Griesmeelpudding

*met venkelroom, gefermenteerde bosbessen
en parfait van absint en dragon in
een capsule van bosbes*





Receptuur voor 10 personen

Venkelroom

500	ml	Hollandia Slagroom, gezoet
50	gram	fijngesneden venkel
3	gram	limoenzestes

Griesmeelpudding

500	ml	Debic Panna Cotta
250	gram	griesmeel
10	ml	rozenwater
250	ml	Hollandia Slagroom, gezoet
200	ml	Campina Biologische Boer en Land yoghurt
5	ml	citroensap

Bosbessencapsule

400	gram	bosbessenpuree
20	ml	blue berry likeur
7	gram	agar-agar
2	gram	bladgelatine

Parfait van absint

300	ml	Debic Parfait
75	ml	absint
5	gram	dragon

Krokante venkel

1	stuk	venkel
50	ml	suikerwater

Bosbessencoulis

200	gram	bosbessenpuree
50	ml	suikerwater

Rodebessencoulis

200	gram	rodebessenpuree
50	ml	suikerwater

Krakeling

200	gram	getourd gerezen deeg
50	gram	suiker

Gefermenteerde bosbessen

125	gram	bosbessen
2,5	gram	zout

Werkwijze

• Laat voor de venkelroom de fijngesneden venkel samen met de limoenzestes een nacht infuseren in de koeling. Passeer door een fijne zeef en klop verder op gebruikelijke wijze luchtig. Verhit voor de griesmeelpudding de slagroom en breng aan de kook. Giet over het afgewogen griesmeel en voeg er het rozenwater aan toe. Meng als laatste de yoghurt en het citroensap door het mengsel. Vermeng met de Debic Panna Cotta en vul er de siliconenmatten mee af. Laat opstijven in de koeling. Om de pudding perfect uit de vorm te halen, wordt deze ingevroren alvorens geheel opgesteven te zijn in de koeling. • Verhit de bosbessenpuree samen met de likeur en de agar-agar. Laat enkele minuten doorkoken en voeg de voorgeweekte gelatine toe. Stort de massa en laat uitharden in de koeling. Blender fijn en passeer door een fijne zeef. Klop de parfait luchtig in de planeetmenger en voeg de absint en de dragon toe. Breng over in een spuitzak met klein spuitmondje. Voor de koker de bosbessenpuree op een vooraf op maat geknipt stuk acetaatfolie uitstrijken. Rol de folie op en zet deze in een metalen koker. Leg bovenop een stuk acetaatfolie met een druppel bosbessenpuree om de koker af te sluiten. Leg in de vriezer totdat de gelei volledig bevroren is. Vul de kokers met de parfait. Sluit wederom af met een stukje acetaatfolie met een druppel bosbessenpuree aan de binnenkant. Vries weer volledig in, haal uit de vorm en werk de oneffenheden bij. • Verwarm voor de krokante venkel het suikerwater, snijd de venkel dun op de mandoline en gaar kort in het suikerwater. Droog de venkel in de droogkast op 60 °C gedurende 3 uur. Bewaar in een goed afgesloten bak met siliconenkorrels. • Kook voor de coulis de puree samen met het suikerwater in tot de gewenste dikte en reserveer in een spuitflesje. • Rol het getourd gerezen deeg uit en steek uit met een krakelingstekker. Geef een narijs van 30 minuten op 40 °C en 10 % vocht. Frituur op 180 °C in arachideolie. Haal de krakelingen door de suiker. Vacumeer het zout samen met de bosbessen en laat op een constante temperatuur van 37 °C gedurende 48 uur fermenteren.

Afwerking

Spuut de coulis op het bord en plaats hierop de griesmeelpudding. Leg de capsule ernaast en werk het gerecht verder af met de gefermenteerde bosbessen, krakeling, krokante venkel en een quenelle venkelroom.

Jeroen van Oijen Inge Meijs

GASTRONOMI  S

In 2012 werd er een nieuw culinair kennisplatform gelanceerd dat kennis en inspiratie op een revolutionaire manier aanbiedt. Niet de zoveelste receptensite met gerechten, maar een kennisdatabase voor professionele koks met bouwstenen voor meer creativiteit in de keuken. Achter Gastronomixs zitten Jeroen van Oijen en Inge Meijs, ondernemers in hart en nieren die zich uitstekend kunnen verplaatsen in de belevingswereld van de professionele chef. In 2014 gaan ze dit initiatief internationaal uitrollen.

De componenten zijn in feite 'legoblokjes' voor oneindige culinaire creaties.

Je kunt de componenten ofwel deelrecepten die je op Gastronomixs vindt, het best vergelijken met lego. Met duizend steentjes kun je miljoenen bouwwerken maken. Er zijn geen grenzen aan je creativiteit. Zo werkt Gastronomixs ook. Er wordt gewerkt met de kernbegrippen: componenten, componeren en composities. Componenten zijn bereidingen van een ingrediënt. Door componenten te combineren ontstaat een compositie, een gerecht. Met deze nieuwe manier van denken wordt de creativiteit van chefs maximaal geprikkeld. Gastronomixs biedt op deze manier chefs van elk niveau de juiste 'gereedschappen' voor het culinaire brein.

Creativiteit is een vaardigheid ... en dat kun je dus leren!

In tegenstelling tot wat altijd wordt beweerd, is creativiteit veel meer dan een talent. Het is vooral een vaardigheid en met de juiste instelling kan iedereen creatiever worden. Bovendien is creativiteit essentieel in tijden van verandering of crisis en kun je er geld mee verdienen. Daarom geeft Gastronomixs naast de website ook een handboek voor creativiteit uit, het Culinair Toolbook. Met het unieke Creatief Stappenplan en de vijf creatieve tools kan iedere kok sneller gerechten aanpassen of volledig nieuwe creaties ontwikkelen. Ideaal om snel in te springen op vaak voordelige seizoensproducten of aanbiedingen. Het boek bleek een ongekend grote behoefte in te vullen: de eerste druk was binnen acht weken uitverkocht. Inmiddels gebruiken ook een aantal scholen het Toolbook in hun lessen om leerlingen creatieve vaardigheden bij te brengen.

Gastronomixs gebruikt jaarrond de producten van Hollandia voor nieuwe componenten en composities. Houd de website en social media van zowel Gastronomixs als Hollandia in de gaten en blijf op de hoogte van de laatste ontwikkelingen!

Op **Gastronomixs.com** zijn alle achttien componenten met Hollandia Koksroom Original gratis beschikbaar.



De horeca en de gastronomie veranderen in hoog tempo. (Mee)veranderen is geen keuze, maar een noodzaak.

Op Gastronomixs.com vind je componentenschema's waar je in één oogopslag kunt zien wat voor ongekennde mogelijkheden soms ogenschijnlijk eenvoudige ingrediënten hebben. Voor ieder ingrediënt dat Gastronomixs in kaart brengt, gaat het team op zoek naar bijzondere bereidingen in klassieke kookboeken, andere eetculturen en uiteraard de hedendaagse topgastronomie. Op ons verzoek stelde Gastronomixs ook een componentenschema samen met componenten van Hollandia Koksroom Original. Het resulteerde in achttien verrassende en uiteenlopende toepassingen met oneindige variatiemogelijkheden. Denk aan noedels van Koksroom en olijfolie, een basispastasaus, een toffee van gekaramelliseerde honing, papier van Koksroom of luchtige vruchtenroom.



De ongeken-
de mogelijkheden van

ZUIVEL

Beurspreads



Bij Hollandia begrijpen we als geen ander dat creativiteit je vak is. En dat je het liefst aan de slag gaat zonder eerst veel tijd te moeten besteden aan het voorbereidende werk. Daarom staan we je terzijde met een uitgebreid assortiment Nederlandse zuivelproducten, stuk voor stuk ontwikkeld voor de professionele keuken. Deze maken het je zo eenvoudig mogelijk je eigen stempel te drukken op een gerecht. De ene keer in de vorm van een andere smaak, de andere keer in de vorm van een nieuwe structuur. Op de volgende pagina's vind je een aantal beurspreads om nóg meer uit onze zuivelproducten te halen.



Beurspread met zilverui en steranijs

500	gram	Hollandia Beur culinair, smeerbaar
100	gram	ingemaakte zilveruitjes
1	gram	steranijspoeder
100	ml	vocht van de zilveruitjes
3	gram	zout

Werkwijze

- Klop de beur culinair luchtig in de planeetmenger.
- Pureer de zilveruitjes tot een fijne pasta en vermeng samen met de beur culinair.
- Voeg het vocht van de zilveruitjes toe en breng op smaak met het poeder van steranijs en zout.

Toepassing

Bij gegrilde visgerechten.



Beurspread met zwarte knoflook en inktvisinkt

500	gram	Hollandia Beur culinair, smeerbaar
30	gram	zwarte knoflook, puree
25	gram	inktvisinkt
3	gram	zout

Werkwijze

- Klop de beur culinair luchtig in de planeetmenger en voeg de puree van zwarte knoflook en de inktvisinkt toe.
- Klop het geheel goed door en breng op smaak met zout.

Toepassing

Bij gerechten met gegrilde inktvis.



Beurspread met aardbei en roos

500 gram	Hollandia Beur culinair, smeerbaar
250 ml	Debic Parfait
250 gram	aardbeienpuree
50 ml	rozensiroop

Werkwijze

- Zorg dat de Debic Parfait en de aardbeienpuree op keukentemperatuur zijn. Is dit niet het geval, dan bestaat de kans dat de spread in de schift raakt. Dit is op te lossen door kort met de gasbrander de buitenkant van het bekken te verwarmen.
- Klop de beur culinair luchtig in de planeetmenger en voeg de parfait en de puree geleidelijk toe.
- Klop het geheel goed door en breng op smaak met rozensiroop.

Toepassing

Bij voorgerechten met gegrild fruit.



Beurspread met yoghurt en limoen

500 gram	Hollandia Beur culinair, smeerbaar
300 gram	Campina volle yoghurt
10 ml	limoensap
3 gram	limoenzestes
3 gram	zout

Werkwijze

- Klop de beur culinair luchtig in de planeetmenger en voeg de yoghurt, limoensap en de limoenzestes toe.
- Klop het geheel goed door en breng op smaak met zout.

Toepassing

Bij gerechten met gerookte vis.





Beurspread met saffraan en chorizo

Bij gerechten met gegrilde coquilles.

Beurspread met basilicum en mascarpone

Bij voorgerechten met gegrilde groenten.

Beurspread met miso en zwarte sesam

Bij gegrilde oosterse gerechten.



In deze rubriek nemen we de zakelijke kant van de keuken onder de loep door een driegangenmenu te presenteren en te berekenen. Als uitgangspunt is de verkoopprijs van het menu berekend op € 30,- per persoon.

Menumanager

Driegangenmenu

De verkoopprijs van het menu is berekend op € 30,- en 10 couverts.
Alle prijzen gebruikt in het document zijn richtprijzen.

	Inkoopprijs (excl. btw)	Verkoopprijs (excl. btw)	Verkoopprijs (incl. btw)	Marge resultaat
<i>Voorgerecht</i>				
Ceviche van schol	€ 9,60	€ 51,89	€ 55,00	81%
<i>Hoofdgerecht</i>				
BBQ ribs	€ 74,24	€ 174,53	€ 185,00	57%
<i>Nagerecht</i>				
Groenetheepoffertjes	€ 12,80	€ 56,40	€ 60,00	77%
Totaal voor 10 personen	€ 96,64	€ 283,02	€ 300,00	66%

Conclusie: 

Je kunt in één oogopslag zien dat zakelijk denken je creativiteit helemaal niet hoeft af te remmen.
Het resultaat van dit menu levert maar liefst 66% rendement op, zonder personeelskosten!

Ceviche van schol

met crème van avocado en ananas

Werkwijze

• Blender voor de crème van avocado, de avocado's samen met de overige ingrediënten in de blender tot een gladde crème en passeer door een fijne zeef. Breng over in een spuitzak met glad spuitmondje en reserveer in de koeling. • Snijd de ananas in gelijke blokjes en reserveer in de koeling. • Vermeng voor de marinade van de ceviche alle ingrediënten samen en schenk over de scholfilets en reserveer in de koeling gedurende drie uur.

Afwerking

• Trancheer de scholfilets, decoreer op het bord en kruid na met zout. Schil de avocado's en snijd in dunne plakken, steek uit met een ronde steker en plaats op het bord. • Werk het gerecht verder af met de korianderblaadjes, de crème van avocado, de ingelegde pepers en de ananas.

Receptuur voor 10 personen

			Prijs per kg/L./stuk	Totaal
Ceviche				
600	gram	scholfilet	5,50	3,30
50	ml	limoensap	2,60	0,77
2	gram	limoenzestes	2,60	0,01
5	gram	fijngesneden koriander	20,00	0,10
100	ml	witte wijnazijn	2,45	0,25
5	gram	fijngesneden groene peper	4,50	0,02
100	ml	olijfolie	6,00	0,60
Avocadocrème				
200	ml	Hollandia Koksroom, original	2,85	0,57
2	stuks	avocado	0,85	1,70
50	ml	limoensap	2,60	0,13
3	gram	zout	0,70	0,00
Garnering				
10	gram	blaadjes koriander	20,00	0,20
50	gram	ingeleigde pepers	1,00	0,05
2	stuks	avocado	0,85	1,70
200	gram	ananas	1,95	0,39
5%			Toeslag hulpgrondstoffen	0,46
			Totaal inkoop (excl. btw)	9,60
19 % inslag			Totaal inkoop per persoon (excl. btw)	0,96
			Totaal verkoopprijs (excl. btw)	51,89
			Totaal verkoopprijs (incl. btw)	55,00
			Advies verkoopprijs per persoon	5,50

Marge resultaat

81%



HOOFDGERECHT



BBQ Ribs

Werkwijze

• Prepareer de spareribs en pikel deze gedurende 12 uur in het water met het colorozo zout. • Spoel goed na met water en vacumeer de ribben. Gaar gedurende 36 uur in een warmwaterbad of combisteamer op 56 °C en koel direct terug. • Pof de aardappels gedurende 60 minuten gaar in de oven. Kook voor de mosterdjam de mosterdzaadjes in de overige ingrediënten op laag vuur gaar. • Meng voor de dressing alle ingrediënten, behalve de koksroom en mosterdjam. Voeg al roerende de koksroom toe tot een homogene massa ontstaat. Voeg de mosterdjam toe en reserveer de dressing in de koeling. Snijd rode biet op de mandoline in dunne plakken. Breng het bietensap aan de kook, voeg de gesneden rode biet toe en gaar tot beetgaar. Reserveer in de koeling. • Klop de beur culinair luchtig in de planeetmenger en voeg de sour cream, knoflook en bieslook toe. Klop het geheel goed door en breng op smaak met zout. • Kook voor de reductie alle ingrediënten samen in tot een stroperige massa en breng op smaak met sojasaus.

Afwerking

• Gril de spareribs op de barbecue en bestrijk regelmatig met de reductie van rode biet. Was de witlof en de appel en maak de salade aan met de dressing. • Verwarm de pofaardappel en werk af met de sour cream spread. Werk de spareribs verder af met mosterdjam en fijngehakte bieslook.

Receptuur voor 10 personen

Spareribs

5	kg	spareribs
3	liter	water
240	gram	colorozo zout

Reductie

300	ml	rodebietensap	3,60
300	ml	rode wijn	3,50
300	ml	aceto balsamico	20,00
300	ml	fond, BBQ	2,00
50	ml	sojasaus	15,50

Pofaardappel

1	kg	aardappel	1,65
500	gram	Hollandia Beur culinair, smeeraar	3,91
100	gram	Campina Professioneel Sour Cream	4,15
20	gram	knoflook	14,75
50	gram	bieslook	20,00
3	gram	zout	0,70

Mosterdjam

100	gram	mosterdzaad	8,00
400	ml	water	0,00
200	ml	sushi azijn	5,50
200	ml	suikerwater	1,00
2	gram	zout	0,70

Mosterd dressing

500	ml	Hollandia Koksroom, plantaardig	2,43
50	ml	witte wijnazijn	3,40
1	gram	zout	0,70
30	gram	mosterdjam	0,00

Salade

2	stuks	rode biet	1,50
200	ml	bietensap	3,60
1	stuk	granny smith appel	0,30
150	gram	witlof	1,95

Prijs per kg/l./stuk

Totaal

5	kg	spareribs	9,50	47,50
3	liter	water	0,00	0,00
240	gram	colorozo zout	1,00	0,24
300	ml	rodebietensap	3,60	1,08
300	ml	rode wijn	3,50	1,05
300	ml	aceto balsamico	20,00	6,00
300	ml	fond, BBQ	2,00	0,60
50	ml	sojasaus	15,50	0,78
1	kg	aardappel	1,65	1,65
500	gram	Hollandia Beur culinair, smeeraar	3,91	1,96
100	gram	Campina Professioneel Sour Cream	4,15	0,42
20	gram	knoflook	14,75	0,30
50	gram	bieslook	20,00	1,00
3	gram	zout	0,70	0,00
100	gram	mosterdzaad	8,00	0,80
400	ml	water	0,00	0,00
200	ml	sushi azijn	5,50	1,10
200	ml	suikerwater	1,00	0,20
2	gram	zout	0,70	0,00
500	ml	Hollandia Koksroom, plantaardig	2,43	1,22
50	ml	witte wijnazijn	3,40	0,51
1	gram	zout	0,70	0,00
30	gram	mosterdjam	0,00	0,00
2	stuks	rode biet	1,50	3,00
200	ml	bietensap	3,60	0,72
1	stuk	granny smith appel	0,30	0,30
150	gram	witlof	1,95	0,29

5%	Toeslag hulpgrondstoffen	3,54
	Totaal inkoop (excl. btw)	74,24
43% inslag	Totaal inkoop per persoon (excl. btw)	7,42
	Totaal verkoopprijs (excl. btw)	174,53
	Totaal verkoopprijs (incl. btw)	185,00
	Advies verkoopprijs per persoon	18,50

Marge resultaat

57%

Groenethee- poffertjes met frambozenkaramel en vanillecrème



Werkwijze

- Vermeng het groenetheepoeder samen met de bloem, het zout en de poedersuiker. Roer de eieren samen met de melk los en voeg het bloemmengsel toe. Pureer goed met de staafmixer en passeer door een fijne zeef. Breng over in een spuitflesje.
- Smelt voor de frambozenrotsjes een deel van de witte chocolade tot 40 °C en voeg de resterende witte chocolade toe tot het een temperatuur van 25 °C heeft bereikt. Vermeng de chocolade met de gevriesdroogde frambozen, maak kleine rotsjes op vetvrij papier en laat uitharden. Maal een deel van de gevriesdroogde frambozen tot fijn poeder en bestrooi hiermee de uitgeharde rotsjes.
- Karamelliseer voor de frambozenkaramel de suiker samen met de honing. Blus af met de frambozenpuree en de slagroom. Voeg het zout en het limoensap toe en kook in tot de gewenste dikte. Passeer door een fijne zeef, koel terug en reserveer in een spuitflesje.
- Klop de slagroom samen met het merg van de vanille luchtig in de planeetmenger en vermeng met de sour cream. Reserveer in een spuitzak met glad spuitmondje.

Receptuur voor 10 personen

Poffertjes

250	gram	bloem
400	ml	melk
3	gram	zout
2	stuks	ei
30	gram	honing
8	gram	groenetheepoeder, matcha
12	gram	poedersuiker

Vanillecrème

300	ml	Hollandia Slagroom, gezoet
100	gram	Campina Professioneel Sour Cream
1	stuk	vanillepeul

Frambozenkaramel

300	ml	Hollandia Slagroom, gezoet
300	gram	frambozenpuree
250	gram	suiker
75	gram	honing
25	ml	limoensap
3	gram	zout

Frambozenrotsjes

30	gram	gevriesdroogde frambozen
50	gram	witte chocolade

Garnering

1	bakje	honingcress
---	-------	-------------

Prijs per kg/l./stuk

Totaal

			1,10	0,28
			1,00	0,40
			0,70	0,00
			0,14	0,28
			8,00	0,24
			160,00	1,28
			1,10	0,01
			3,90	1,17
			4,15	0,42
			0,67	0,67
			3,90	1,17
			6,20	1,86
			1,00	0,25
			8,00	0,60
			4,20	0,11
			0,70	0,00
			16,85	0,51
			7,00	0,35
			2,60	2,60
5%		Toeslag hulpgrondstoffen		0,61
		Totaal inkoop (excl. btw)		12,80
23%	inslag	Totaal inkoop per persoon (excl. btw)		1,28
		Totaal verkoopprijs (excl. btw)		56,40
		Totaal verkoopprijs (incl. btw)		60,00
		Advies verkoopprijs per persoon		6,00

Afwerking

- Bak de poffertjes in een poffertjespan gaar en plaats op het bord.
- Werk het gerecht verder af met de frambozenkaramel, rotsjes en honingcress.

Marge resultaat

77%





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 je delen.

Vraag het de chefs



Wat is fermentatie en wat kan ik ermee?

Fermentatie is een van de oudste manieren van conserveren. Het is een natuurlijk proces waarbij de eigenschappen van schimmels, gisten en bacteriën worden gebruikt om een voedingsmiddel te maken. Producten als bier, wijn, azijn, zuurkool, tofu en salami zijn allemaal ontstaan door fermentatie. Het fermenteren zorgt ervoor dat de smaak, textuur en houdbaarheid van voedingsmiddelen veranderen.

Met deze techniek kun je zonder gebruik te maken van azijn ingelegde pickels maken. Groenten en fruit worden zuurder door lactofermentatie. De van nature aanwezige melkzuurbacteriën gaan zich voeden met suiker en zetmeel die worden omgezet in zuren. Om de fermentatie te starten voegen we 2% zout toe aan het gewicht van het product en trekken het vacuüm. Door het luchtdicht te verpakken krijgen ongewenste bacteriën geen enkele kans. De bessen worden gefermenteerd op een constante temperatuur van 37 °C gedurende minimaal 48 uur. Wanneer je de zak opensnijdt ruik je de geur die je normaal herkent van yoghurt. Dat betekent dat er een goede fermentatie heeft plaatsgevonden.

In het recept van de griesmeelpudding op pagina 22 fermenteren we bessen.



Wat is houtskool?

Houtskool is het belangrijkste ingrediënt voor barbecueën met de echte barbecue-smaak. Houtskool ontstaat door afvalhout te verhitten met beperkte toevoer van zuurstof. Op deze manier verbrandt alleen een deel van het hout en resteert er koolstof. In vroegere tijden werd houtskool veel gebruikt als brandstof om huizen te verwarmen en ovens te stoken. Nu wordt houtskool vooral gebruikt als brandstof voor de barbecue, met de keuze uit houtskool of briketten.

Briketten zijn samengeperste stukken houtskool. Het op temperatuur komen van briketten duurt langer dan houtskool, maar ze blijven langer gloeien. Houtskool brandt heter, sneller en schoner. De keuze tussen briketten of houtskool is dus afhankelijk van de toepassing. De houtskool is op temperatuur als het grijs kleurt en het midden rood begint te gloeien.



Wat is dry aged meat?

Dry aging is een techniek om vlees in een gecontroleerde omgeving te rijpen. Voor dit rijpingsproces wordt uitsluitend een hoge kwaliteit vlees met een mooie dooradering gebruikt. Dry aging is een natuurlijk proces dat ontdekt werd toen het vlees open en bloot werd vervoerd in treinwagons. In de dagelijkse praktijk wordt het vlees langere tijd gerijpt in speciale rijpingskasten. De luchtvochtigheid, temperatuur en luchtcirculatie worden gecontroleerd voor een optimale rijping. Het vocht in het vlees verdampt en natuurlijke enzymen breken het spierweefsel af. Er is sprake van een langzame besterving. Het vlees voelt hard aan en ziet er donker en grijs uit. Als het vlees wordt doorgesneden en ontdaan van zijn korst is het vanbinnen knalrood en boterzacht. Goed vlees verdient een speciale behandeling als dry aging, uiteraard gevolgd door het vakmanschap van de chef.

www.nicetomeat.nl



Wat is miso en wat kan ik ermee in de keuken?

Miso is een dikke zoutige massa die veel van het karakter van de Japanse kookkunst bepaalt. De productie van miso is verheven tot een complexe kunst, vergelijkbaar met het ambacht van kaas of wijn maken in Europa. Miso is een ingrediënt dat zout vervangt en de smaak verhoogt. Om miso te maken worden sojabonen en soms granen vermengd met zout en geënt met de schimmelcultuur koji.

De toevoeging van verschillende ingrediënten in combinatie met de fermentatietijd geeft diverse soorten miso. Het kan variëren in smaak, textuur, kleur en aroma. Als basisproduct binnen het Japanse voedingspatroon wordt miso in de eerste plaats als ingrediënt in soepen gebruikt, in combinatie met groenten en zeewier. Daarnaast zijn er talloze andere toepassingsmogelijkheden van miso, bijvoorbeeld in sauzen, dressings, boterspreads, deegwaren, vis- en groentegerechten.

Heb je een vraag aan onze culinair adviseurs?

Stuur 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, Culinair adviseur. Bart-Jeroen van Overveld, Patisserie adviseur. Tom van Meulebrouck, Internationaal Culinair 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), The Art of Fermentation, Sandor Ellix Katz, Modernist Cuisine, Nathan Myhrvold e.a.

Ollie Schuiling

*Restaurant La Vie
Osnabrück, Duitsland*

De jeugd heeft de toekomst. Er lopen heel wat jonge koks rond die mede de trends en ontwikkelingen in ons vak gaan bepalen. Deze 'cooking rookies' zijn de ruwe diamanten die nu vaak nog in de schaduw staan van de grote chefs. Ze willen hun passie en visie maar al te graag delen met hun vakgenoten. In deze editie portretteren we Ollie Schuiling, een gedreven en energieke jonge chef met een nu al indrukwekkende staat van dienst. Hij is, net als zijn voorgangers in dit item, zich zeer bewust van de treden die hij zet op zijn carrière ladder en laat niets aan het toeval over. Hij koos, en kiest, ieder leerbedrijf goed uit en kijkt wat het toevoegt aan zijn ervaring en doelen. In zijn eigen kookstijl herken je duidelijk de invloeden van zijn verschillende leermeesters terug.

Koude bereiding van oester en zeewier



Fundament

Een goed huis kan niet zonder stevig fundament. Dat geldt ook voor een succesvolle carrière. Ollie begon zijn kokopleiding aan het Deltion College te Zwolle. Aansluitend ging hij naar de Cas Spijkers Academie in Boxmeer waar hij zijn specialisaties deed. Deze opleiding werkt met gastchefs, allemaal toppers binnen een bepaalde discipline van het vak. Hij had het geluk nog van Cas Spijkers zelf les te krijgen. Zijn lijst met leerbedrijven is indrukwekkend. Hij startte in Zwolle bij Os & Peper waarna hij aan de slag ging bij Jacob Jan Boerma in De Leest te Vaassen. Boerma leerde hem dat zuren essentieel zijn in de smaakbalans. Ollie werkte ook een jaar bij François Geurds (destijds IVY, nu restaurant FG) waar alles draait om de perfecte eenvoud. Nu is hij werkzaam bij drierestaurant La Vie in Osnabrück waar chef Thomas Bühner uiterst verfijnd kookt.

Iedere chef voegt wat toe aan mijn kookstijl

Ollie geeft aan dat iedere chef iets essentieels heeft toegevoegd aan zijn kookstijl. Hij filtert eruit wat bij hem past en werkt zo langzaam naar een eigen stijl toe die hij later toe hoopt te passen in zijn eigen restaurant. Dat is ook wat hij andere jonge (leerling)koks mee wil geven: “Luister goed naar je leermeesters, maar blijf ook eigenwijs en durf nieuwe ideeën aan te dragen. Zo wordt kennis tussen verschillende restaurants goed overgedragen. Durf kennis die je vergaart te filteren op wat bij jouw latere kookstijl past.”

Signature dish

Het gerecht van Ollie visualiseert zijn kookstijl en welke elementen die bevat. Weinig ingrediënten, wel veel diepgang en gevoel voor perfectie. De smaken van het zeewier, de oesters en de champignons vullen elkaar perfect aan. Er is spanning tussen de verschillende structuren en temperaturen.

Warme bereiding van oester

Gepocheerde oester met geblancheerde zeewieren, saus, mousseline met soja en een schuim van gerookte knoflook.

Kijk voor de receptuur op www.hollandia.nl



Receptuur voor 10 personen

Diversen

8	oesters naar keuze
	salade van verschillende soorten zeewier
	geroosterde sesam

Schuimige saus van zeewier en champignon

20	gram	gedroogde wakame
15	gram	gedroogde groene kombu
10	gram	bonito vlokken
300	ml	Hollandia Kokroom, original
		sap van 3 oesters
200	gram	champignon
		zest van een halve citroen
1500	ml	volle melk
		zout

Gelei van champignon

1	kg	champignon
2	liter	water
30	ml	sojasaus
1		grote ui, grof gesneden
1		laurierblad
5	korrels	zwarte peper
1		kippenkarkas
		zout
4	blaadjes	geweekte gelatine

Bereidingswijze

- Week het zeewier 1 nacht en giet het water vervolgens van het zeewier af. • Vacumeer alle ingrediënten behalve de melk en infuseer in de Röner op 65 °C gedurende 6 uur. • Blender de massa vervolgens en passeer door een fijne zeef. • Voeg de melk toe en verwarm vervolgens tot maximaal 65 à 70 °C.
- Breng op smaak met zout en schuim op met een staafmixer.
- Bak voor de gelei de champignons en de gesneden ui bruin.
- Pinceer het kippenkarkas en spoel af met koud water.
- Leg alle ingrediënten, behalve de gelatine, in een pan en trek hier een bouillon van. • Passeer de bouillon en reduceer tot 7 deciliter. Breng op smaak met zout. • Voeg 4 blaadjes geweekte gelatine toe en laat oplossen. • Stort een klein laagje van de bouillon in een bol glas en laat opstijven.

Afwerking

- Plaats een oester op de gelei in ieder glas en werk af met de zeewiersalade en het schuim.



Have a *smooth* summer

met de Debic dessertrange

Het zomerseizoen – inclusief de mooie voorjaarsdagen – brengt weer nieuwe gerechten op de menukaart. Zo'n echte zomerse trekker is een smoothie. Koude drankjes, romig van structuur en met veel fruit bereid. Het is de ideale terrassen-tophit. Zeker als je goed weet in te spelen op de trends van nu. Consumenten laten zich in hun keus voor een gerecht steeds meer leiden door het gezondheidsaspect. De fruitgevulde smoothies zijn bij uitstek gezonde creaties. Bovendien zijn het echte 'boosters' voor je energiepeil. En ook nog eens met groot gemak klaar te maken. Debic legt de basis met Parfait, Panna Cotta, Crème Brûlée en Tiramisù. Voeg de ingrediënten van je keus toe en je hebt een trendy margebrenger. Kijk voor alle recepturen op www.debic.nl



Kokosparfait met smoothie van ananas en atsinacress

400 ml	Debic Parfait
100 ml	kokosmelk
100 ml	Malibu likeur

Smoothie

1 kg	ananas, diepvries
500 ml	ananasapp
1 bakje	atsinacress
100 ml	Malibu likeur

Werkwijze

Klop de parfait luchtig in de planeetmenger en vermeng met de kokosmelk en Malibu. Breng over in een spuitzak met gladde spuitmond en vul de glazen tot de helft. Reserveer in de vriezer gedurende vier uur. Blender voor de smoothie alle ingrediënten samen tot een mooie gladde massa. Voeg eventueel extra ananassap toe als de smoothie te dik is.

Afwerking

Schenk de smoothie à la minute op de parfait en garneer af met een stukje ananas.



Panna Cotta van yoghurt met smoothie van watermeloen, aardbei en munt

800 ml	Debic Panna Cotta
200 ml	Campina volle yoghurt

Smoothie

1 stuk	watermeloen
500 gram	aardbeien, diepvries
20 gram	mint
100 ml	vodka

Werkwijze

Smelt de panna cotta en vermeng samen met de yoghurt. Portioneer in de glazen en reserveer in de koeling gedurende twee uur. Blender alle ingrediënten samen tot een mooie gladde smoothie.

Afwerking

Schenk de smoothie à la minute op de panna cotta en garneer af met een stuk watermeloen en limoencress.



Debic actie: Ontvang een culinair cadeau bij bestelling van een nieuw product uit de Debic dessertlijn! Kijk snel op www.debic.nl





Vrijheid van smaak



Samen grenzen verleggen.

Er zit heel veel moois in de producten van Hollandia en Debic

Naast kwaliteit en inspiratie zit er tijdelijk nog meer moois in onze producten.

Met spaarpunten op de verpakkingen spaart u onder andere voor een Kenwood keukenmachine, Global koksessen of Butler hakblokken.

Spaart u mee? **Bekijk alle spaarprijzen op Hollandia.nl of Debic.nl**



www.hollandia.nl / www.debic.nl