

Inspiratiemagazine van Hollandia.
Oktober 2014, jaargang 12, nummer 32



!DEE magazine



Van boer naar bord

Homemade hangop & ricotta | Cooking rookie Nik Tonglet

De passie van André Blokland | **Menumanager: Primi Piatti** | Debic petitfours



Van boer naar bord: ken je leveranciers

Japanse koks hebben een gezegde over de rol die hun producenten en leveranciers spelen in de kookkunst: '80% van het koken vindt buiten de keuken plaats.' Waarmee ze niets anders zeggen dan dat ze enorm veel waarde hechten aan al het werk dat wordt gedaan door de kwekers, vissers, fokkers, sake- en sojasausbrouwers en zelfs messenslijpers.

Deze ontwikkeling verspreidt zich snel over de rest van de wereld. Iedere chef heeft wel een aantal 'hofleveranciers', waarover ze communiceren met hun gasten. Bij voorkeur komen deze leveranciers uit de regio waar het restaurant gevestigd is. De 'time and place' filosofie van René Redzepi is gebaseerd op deze principes. De leveranciers zijn daar bijna onderdeel van het team.

Al met al groeit het besef dat de chef een verlengstuk is van de natuur en zijn bewerkers en dat het essentieel is daar een goede band mee op te bouwen. Alle chefs die deze filosofie aanhangen, zeggen ook dat dit hun creativiteit aanwakkert. Het belangrijkste daarbij is dat je weet wat je je gasten serveert. Dat kan alleen wanneer je je leveranciers goed kent.

Wanneer je alles weet van het product en de leverancier heb je controle over de kwaliteit van boer naar bord. Je kent iedere stap in de levensloop van je producten.

In deze 32e uitgave van Hollandia !DEE loopt de relatie tussen kok en leverancier als een rode draad door alle items. We gingen op bezoek bij een rivierkreeftenvisser en een varkensboer. We waren onder de indruk van de passie die deze mensen drijft om de culinaire wereld geweldige producten te bieden. We laten zien hoe je zelf hangop en ricotta kunt maken van onze slagroom en hoe dat weer kan dienen als inspiratiebron voor nieuwe gerechten.

Zoals koks zich steeds meer verdiepen in de herkomst van hun producten, kunnen wij bij Hollandia ook altijd herleiden waar de melk voor onze producten vandaan komt. Zo houden we controle over de kwaliteit van ons assortiment. En zo kun jij vol vertrouwen aan de slag met het creëren van de mooiste gerechten.

Heel veel leesplezier en succes!

Het Hollandia team



Vrijheid van smaak



04 **Techniek in beeld** **Homemade hangop & ricotta**

Huisgemaakt: het is één van de toverwoorden van vandaag.
Synoniem voor authentieke bereidingen waar liefde in zit.

08 **Actueel** **De wereld van Hollandia**

10 **Recepten** **Van boer naar bord**

Al met al groeit het besef dat de chef een verlengstuk is van de natuur en zijn bewerkers en dat het essentieel is daar een goede band mee op te bouwen.

20 **Cooking rookie** **Nik Tonglet**

Werkte bij The Test Kitchen in Zuid-Afrika en Noma in Kopenhagen.

22 **De passie van ...** **Polderkreeftvisser André Blokland**

De rivierkreeft: van plaag naar delicatessen.

24 **Rendement** **Menumanager: Primi Piatti**

Praktisch rekenen en je rendement bepalen aan de hand van drie pastagerechten.

30 **Convenience voor professionals** **Petitfours**

Verleid je gasten met petitfours!

COLOFON

Uitgave van FrieslandCampina Foodservice

Postbus 1551, 3800 BN Amersfoort

Tel.: 0800-0765 (gratis)

E-mail: service@frieslandcampina.com

Website: www.hollandia.nl

Redactie: Geert Frank, André van Dongen,
Jeroen van Oijen, Tom van Meulebrouck

Recepten: Tom van Meulebrouck,
Nik Tonglet, 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.

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. René Redzepi, A work in progress.



Hangop is wellicht de oudste en zeker de eenvoudigste huisgemaakte zuivelbereiding. Het is een oer-Hollandse benaming voor een delicatessen met een rijke traditie. Die traditie is overal ter wereld waar koeien en schapen worden gehouden bekend.

Voor hangop heb je volle yoghurt of karnemelk nodig. Die giet je in een schone, vochtige kaas- of theedoek die je hebt vastgemaakt boven een zeef. De vloeistof (wei) lekt weg en zo blijft alleen een lobbige, frisromige massa over.

Die werk je verder af met verse seizoensvruchten, koekjes, honing of noten. Je kunt hangop ook verwerken in kaastaart- en ijscreaties.

Homemade Hangop

Stap voor stap

Hangop met rode biet

1



Vermeng 1 liter slagroom met 100 gram yoghurt. De yoghurt dient als kickstarter voor het fermentatieproces.

2



Breng de massa over in een vacumeerzak en seal deze dicht. Let op: de massa niet vacumeren maar alleen dicht sealen. Laat de room vervolgens gedurende 48 uur op 40 °C in de droogkast liggen en koel daarna terug.

3



Hang de yoghurt gedurende 3 uur uit in een kaasdoek en vang de wei op. Gebruik de overgebleven wei voor toepassingen zoals de zuurkool van rodekool (zie pagina 12).

4



Reduceer 500 ml rodebietensap tot de helft en bind af met xanthaangom. Vermeng 75 gram bietenmassa met 250 gram hangop en 1 gram zout.

Vanwege het hoge vetpercentage kan de hangop eventueel ook luchtig worden geklopt.

Toepassingen

Kijk voor recepturen op www.hollandia.nl



**HANGOP
MET RODE BIET**



**HANGOP
VAN WORTEL**



**HANGOP
VAN AMANDEL**



**HANGOP MET
KOMKOMMER EN DILLE**

Maak een koude infusie van 1 liter karnemelk, 100 gram gebruieneerde kokosvlokken en 1 gram zout. Laat gedurende 3 uur infuseren en passeer door een fijne zeef.



Verwarm al roerende de melk tot 85 °C totdat deze gaat coaguleren. Stop het roeren en voeg 1 gram zout, 200 ml ongezoete slagroom en 50 ml citroensap toe.



Homemade Ricotta

Ricotta is een sneeuwwitte, zachtfrisse, korrelige kaas van koeien- of schapenmelk met een laag vetgehalte. De naam verklapt al iets over de bereiding ervan: ricotta betekent 'opnieuw gekookt'.

Het wordt gemaakt van de wei die overblijft nadat die is gescheiden van de wrongel. Door de wei te verhitten ontstaat een nieuwe witte massa (wrongel). Uitgelekt vormt dit ricotta, wat strikt genomen geen kaas is. Dit verse zuivelproduct wordt vaak toegepast in desserts, maar ook bijvoorbeeld in de vulling van ravioli en tortellini.

3

Verwarm terug tot 85 °C en laat gedurende 30 minuten op keukentemperatuur staan.



Leg 2 lagen nat gemaakte kaasdoek in een ronde steker. Schep met behulp van een schuimspaan de ricotta van de wei af en breng over in de kaasdoek. Laat de kaas gedurende 3 uur goed uitlekken in de koeling.

4



6

Om uitdroging te voorkomen bewaar je de ricotta onder een laagje wei, in een goed afgesloten bak.



5

De ricotta is 2 à 3 dagen houdbaar in de koeling.



7

Om de ricotta voor verdere verwerking smeugig en romig te maken vermeng je de ricotta achteraf met 1 deel kokosmelk en 1 deel slagroom.



Toepassingen

Kijk voor recepturen op www.hollandia.nl

SAFFRAANRICOTTA



CITRUSRICOTTA



**ITALIAANSE
KRUIDENRICOTTA**



De wereld van Hollandia

Gert-Jan geniet er elke dag van om de koeien gezond en fit te houden om uiteindelijk een goede melkproductie te draaien. Zijn passie voor melk deelt hij graag met anderen. Zo lopen er ook weleens koks op de boerderij om te kijken hoe het in de praktijk gaat.



Het begint op de boerderij

Zoals de ene kok de andere niet is, zo zijn er ook allerlei soorten boeren. We zijn bij de 24-jarige Gert-Jan Roseboom in Borger op bezoek geweest, om te kijken hoe deze jonge ambitieuze boer zijn melk produceert. Melk is immers de basis voor al onze Hollandia-producten.

De productie van melk begint natuurlijk bij de koeien op de boerderij. Gezonde en tevreden dieren vormen de basis van de kwaliteit van de melk. Daarom investeert Gert-Jan continu in de verbetering van het bedrijf.

Hij zorgt voor goede huisvesting, gezondheid en comfort voor de koeien. Op de boerderij wordt ook circa 80% van het eigen voer geproduceerd: grasklaver en snijmaïs in combinatie met krachtvoer. Twee keer per dag worden de koeien gemolken. De melk wordt op de boerderij bewaard in een koeltank bij een temperatuur van 3,7 °C. Om de twee à drie dagen wordt de verse melk opgehaald en naar de productielocatie vervoerd. Vanuit deze basisgrondstof ontwikkelen we bij Hollandia onze lijn van professionele zuivelproducten.

Allergenen-wetgeving

in het kort

Vanaf 13 december 2014 valt Nederland onder de Europese wetgeving voor allergenendeclaratie in onverpakte producten.

Horecabedrijven moeten hun gasten informeren over de mogelijke aanwezigheid van veertien in de wet genoemde allergenen. Het gaat om allergenen zoals gluten-bevattende granen (zoals rogge en tarwe), pinda's, noten, soja en schaal- en schelpdieren.

Doel van de nieuwe wet is de voedselveiligheid voor mensen met een allergie of intolerantie te vergroten. De allergenenadministratie moet deel uitmaken van het voedselveiligheidsplan binnen het bedrijf. In de praktijk betekent dit dat alle allergene stoffen moeten worden vermeld wanneer ze gebruikt zijn in de bereiding van gerechten, ongeacht in welke vorm.

De allergenenwetgeving geldt van slager tot bakker, van restaurant tot cateraar en van cafetaria tot croissanterie. Op de website van Hollandia staan alle allergenen die wij verwerken in onze producten in de productspecificaties omschreven.

Praktisch, direct toepasbaar en te vinden op www.hollandia.nl

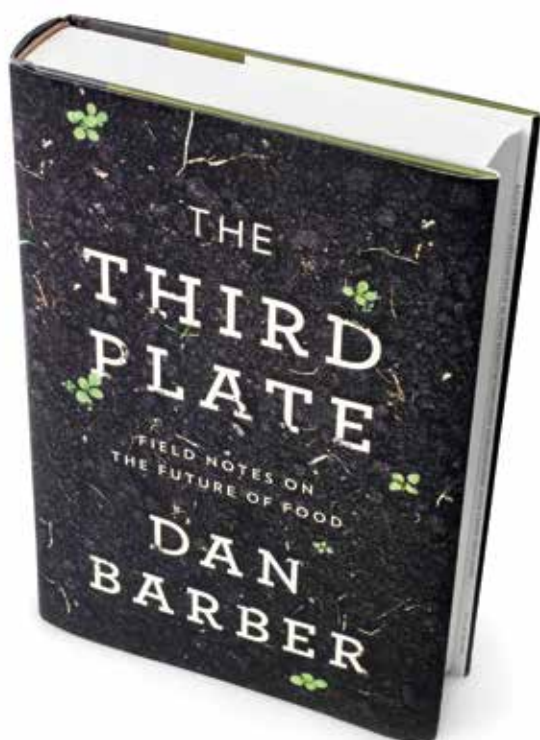
De klassieke boerenjongens en -meisjes

Boerenjongens en -meisjes zijn echte Hollandse streekproducten. Boerenjongens heeft als hoofdingrediënt rozijnen, in boerenmeisjes zijn het abrikozen.

Deze oer-klassieker bestaat uit ingemaakte vruchten met brandewijn en smaakmakers als kandijnsuiker, citroen, vanille en kaneel. Oorspronkelijk werd het gedronken bij een geboorte of een huwelijk.

Tijdens deze feestelijke gelegenheden werd de brandewijnkom op tafel gezet en gevuld met boerenjongens of boerenmeisjes. Er is in de loop van de jaren op allerlei manieren gevarieerd op het originele recept.

Tegenwoordig wordt het veelal als ingrediënt in de keuken gebruikt. Van desserts met bijvoorbeeld roomijs en slagroom tot ingrediënt in stoofgerechten en sauzen. De mogelijkheden om te variëren met smaakmakers maakt deze tijdloze klassieker een basis voor vernieuwing. Het recept van de versie die Hollandia heeft uitgewerkt vind je terug op de Facebookpagina en www.hollandia.nl



The Third Plate, Dan Barber

The Third Plate is een revolutionaire visie op de toekomst van het Amerikaanse voedselsysteem. Chef Dan Barber heeft meer dan een decennium besteed aan onderzoek van agrarische landschappen over de hele wereld. Barber concludeert dat in het belang van ons voedsel, de gezondheid en de toekomst van de Amerikaanse keuken radicale veranderingen moeten plaatsvinden.

Dan Barber, chef-kok van Blue Hill Farm, neemt ons mee in de evolutie van de Amerikaanse eetcultuur. Een klassieke maaltijd in Amerika was gericht op vlees met weinig groenten. Barber omschrijft dit als 'the first plate'. Dankzij de groeiende belangstelling voor de weg van boer tot bord zijn consumenten meer grasgevoerd vee en lokale groenten gaan consumeren. Dit noemt hij 'the second plate'. Het nieuwe model, 'the third plate', bevordert de productiviteit van het land op lange termijn. Hij kiest voor een diep geworteld patroon van duurzaam produceren, consumeren en koken vanuit je roots. De boerderij staat centraal in een geïntegreerd systeem voor de productie van fruit, groenten, graan en vee.

In het boek *The Third Plate* worden de begrippen voeding, landbouw en smaak voor de eenentwintigste eeuw opnieuw gedefinieerd. Barber heeft een pad uitgestippeld voor consumenten en koks waar duurzaamheid en smaak samensmelten.

www.thethirdplate.com

‘80% van het koken vindt buiten de keuken plaats’ luidt het Japanse gezegde. Het zegt vooral hoeveel waarde Japanners hechten aan al het werk dat wordt gedaan door de kwekers, vissers en fokkers. Deze ontwikkeling verspreidt zich snel over de rest van de wereld. Iedere chef heeft een aantal ‘hofleveranciers’ waarover ze communiceren met hun gasten. Bij voorkeur komen deze leveranciers uit de regio waar het restaurant gevestigd is. Al met al groeit het besef dat de chef een verlengstuk is van de natuur en zijn bewerkers en dat het essentieel is daar een goede band mee op te bouwen.



Van boer...

Voor deze recepten gingen we op zoek naar bijzondere vakmensen met een passie voor hun product. Zo gingen we onder andere kijken bij het Vair varkenshuis van boer Michiel en boerin Marijke in het Brabantse Erp. "Bij ons staat het natuurlijk gedrag van varkens centraal, de biggen zijn veel langer bij de zeug en hebben zelfs een varkenstoilet, waardoor ze geen antibiotica nodig hebben. De dieren leven op stro. Ze kunnen zelf kiezen of ze binnen of buiten willen zijn en krijgen dus veel frisse lucht."

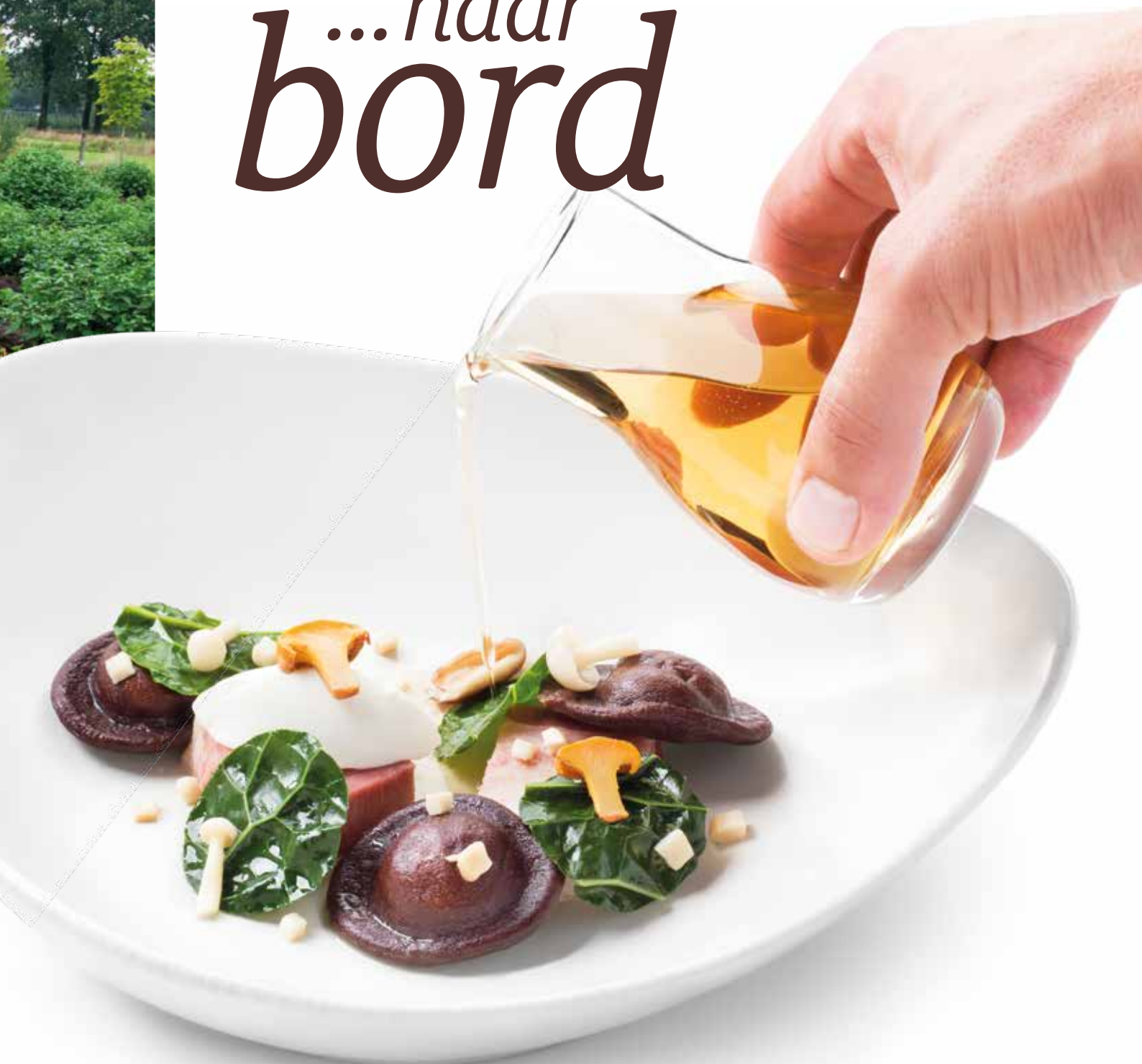
Tel daar de speciale voeding bij op en je kunt met een gerust hart zeggen dat we hier met een tikkeltje verweerde dieren te maken hebben. Als het moment dan toch gekomen is dat ze worden geslacht, dan wordt op een bijzondere wijze afscheid genomen van de dieren.





Met dit prachtige vlees creëerden we het gerecht: Gefermenteerde roggeconsommé met bloedworstravioli, zacht gegaard buikspek, paddenstoelen en palmkool. Daarnaast gingen we aan de slag met fazant en rodekool, kreeft en een dessert geïnspireerd op een reis naar Griekenland.

...naar bord





Fazant

met zuurkool van rodekool en de ultieme aardappelpuree

Receptuur voor 10 personen

Fazant

10	stuks	fazantborst
200	gram	Campina Roomboter, ongezoeten
20	takjes	tijm

Rodekool-zuurkool

1500	gram	rodekool
30	gram	zout
150	ml	wei

Aardappelpuree

800	gram	vastkokende aardappelen
400	gram	Campina Roomboter, ongezoeten
100	ml	Hollandia Koksroom, original
50	gram	grove mosterd
10	gram	zout

Gekarameliseerde appel

2	stuks	appel, Jonagold
100	gram	suiker
20	ml	water

Garnering

1	bakje	accla cress
---	-------	-------------

Werkwijze

- Vacumeer de fazantenborsten samen met de boter en de tijm en gaar in een warmwaterbad gedurende 25 minuten op 57 °C. Koel terug op ijswater.
- Snijd de rodekool verticaal in plakken van 1 cm zodat deze één geheel blijven. Breng per twee stuks over in een vacumeerzak, samen met de wei en 2% zout. Trek vacuüm op de hoogste stand, zodat er geen lucht meer is in de zak. Laat gedurende minimaal 3 weken fermenteren op een donkere plek in de keuken of versnel het proces door de zak met rodekool 48 uur een kickstart te geven in een dehydrator van 35 °C.
- Breng voor de aardappelpuree de geschildde aardappelen en het water tot een temperatuur van 80 °C. Gaar de aardappelen gedurende een half uur en laat de temperatuur niet onder de 70 °C komen. Spoel de aardappelen koud af en zet ze op met water en zout. Kook nu wederom gedurende minimaal 30 minuten. Pureer de aardappelen door een passe-vite en vervolgens door een fijne zeef. Door deze manier van koken en pureren blijven de zetmelen intact, waardoor een zijdezachte structuur van de aardappelpuree ontstaat en de aardappels een ruime hoeveelheid boter op kunnen nemen zonder dat deze gaat schiften. Voeg als laatste de koksroom en grove mosterd toe en breng op smaak met zout.
- Snijd de appels op de Japanse mandoline in dunne plakjes en steek uit met een ronde steker.

Afwerking

Karameliseer de suiker en blus af met het water. Voeg de schijfjes appel toe en karameliseer deze. Bak de fazantenborsten in de beur culinair en trancheer door de helft. Verwarm de puree en dresseer op de borden. Regeneer de zuurkool van rodekool in het zuurkoolvocht met boter en plaats op de puree. Werk het gerecht verder af met de fazantenborsten, gekarameliseerde appel en de accla cress.





Gefermenteerde roggeconsommé

met bloedworstravioli, zachtgegaard buikspek,
paddenstoelen en palmkool

Receptuur voor 10 personen

Zurek consommé

200	gram	rogge
1	liter	gedestilleerd water
500	ml	gevogeltebouillon
70	gram	witte uien
40	gram	Campina Roomboter, ongezoeten
5	blaadjes	bladgelatine

Buikspek

1500	gram	buikspek, Vair varken
2	liter	pekelbad

Raviolideeg

400	gram	bloem
250	ml	varkensbloed
3	gram	zout
100	ml	varkensvet

Raviolivulling

10	ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
200	ml	Hollandia Koksroom, original
200	gram	eekhoorntjesbrood
200	gram	champignons
1	stuk	gesnipperde sjalot
3	gram	tijm
100	gram	ricotta (onderstaand recept)

Ricotta

200	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
1	liter	karnemelk
50	ml	citroensap
5	gram	tijm
5	gram	knoflook
5	gram	rozemarijn
1	gram	zout

Garnering

200	gram	palmkool
200	gram	hangop
100	gram	beukenzwammen
50	gram	cantharellen

Werkwijze

- Pareer het buikspek en plaats gedurende 12 uur in het pekelbad. Spoel 30 minuten onder koud water en vacumeer. Gaar het vlees 36 uur op 60 °C in een warmwaterbad.
- Cutter voor de bouillon de rogge samen met het water fijn en laat gedurende 48 uur op keukentemperatuur fermenteren in een glazen pot of litermaat afgedekt met een stuk kaasdoek. Meng de massa om de 5 uur, totdat luchtbelletjes boven komen drijven en de massa de geur heeft van zuurdesembrood. Passeer door een kaasdoek en reserveer. Smelt de boter en voeg de uien toe. Karamelliseer de uien op lage temperatuur tot deze goudbruin zijn. Blus af met de gevogeltebouillon en voeg het gefermenteerde roggewater toe. Breng de massa aan de kook en voeg de geweekte gelatine toe. Koel terug en breng over in een vacumeerzak. Reserveer in de vriezer tot de massa bevroren is. Laat ontdooien in een kaasdoek en vang het heldere vocht op.
- Vermeng voor de ravioli de bloem samen met het bloed en het zout en draai tot een soepel pastadeeg. Voeg het gesmolten varkensvet toe en kneed goed door. Dek af en laat gedurende 60 minuten rusten in de koeling.
- Maak voor de ricotta een koude infusie van de karnemelk samen met de knoflook, tijm en rozemarijn. Verwerk verder vanaf stap 2 in het techniek-artikel op pagina 6.
- Verwarm voor de raviolivulling de beur culinair en zweet hierin de gesnipperde sjalot en de tijm aan. Voeg het in brunoise gesneden eekhoorntjesbrood en de champignons toe en blus af met de koksroom. Reduceer tot het vocht verdampt is en breng op smaak met zout. Voeg de ricotta en de voorgeweekte gelatine toe. Portioneer in vormen van een halve bal en reserveer in de vriezer. Rol het deeg uit in de pastamachine tot dunne plakken en plaats hierop de bevroren halve balletjes met de vulling. Leg hierop een andere plak van het deeg en steek de ravioli uit met een ronde steker. Reserveer de ravioli in de vriezer en kook à la minute.
- Blancheer de palmkool kort en steek uit met een ronde steker. Breng de hangop op smaak met zout en peper en klop iets luchtig.

Afwerking

Snijd het buikspek in gelijke plakken en regenereer in de combisteamer. Bak de beukenzwammen en de cantharellen in de beur culinair en dep droog op keukenpapier. Verwarm de palmkool in water met zout en boter. Kook de ravioli af in water met zout en plaats samen met het buikspek in de borden. Werk het gerecht verder af met een quenelle hangop en schenk de heldere bouillon aan tafel in de borden.

Kreeft

met fragola, kokosricotta
in een gefermenteerde
wortelbolognese

Receptuur voor 10 personen

Kreeft

10	stuks	kreeft, 4/5
10	liter	ijswater
1	kg	ijsklontjes
300	gram	zout
10	ml	etherische kruidnagelolie
90	ml	alcohol, 96%

Zeewierboter

100	ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
1	kg	Campina Roomboter, ongezoeten
20	gram	groene alg
10	gram	zeezout

Kokosricotta

200	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
50	ml	citroensap
1	liter	karnemelk
100	gram	gebruineerde kokosvlokken
1	gram	zout
50	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
50	ml	kokosmelk

Wortelbolognese

300	gram	fragola pasta
100	ml	kreeftenfond
1	kg	winterwortelen
20	gram	zout
1	gram	xanthaangom
50	gram	bleekselderij
20	gram	gesnipperde sjalotten
10	gram	dragon
10	gram	platte peterselie
1	gram	melkzuurbacteriën

Gedroogde bospeen

20	stuks	biologische bospeen
10	ml	olijfolie
1	gram	zout
100	gram	rookmot

Garam masala infusie

100	ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
10	gram	garam masala
10	gram	zout

Garnituren

20	gram	verse nori
10	ml	olijfolie
5	ml	sushi-azijn
1	gram	zout



Werkwijze

- Vermeng voor de kreeft het water samen met het zout en de ijsklontjes. De kreeft wordt als het ware teruggebracht in zijn eigen leefomgeving. Het zout zorgt tevens voor een lichte pekeling van het vlees. Daardoor kleven er minder eiwitten aan de buitenkant van het vlees, nadat de kreeft is gekookt. Plaats de kreeften gedurende 1 uur in het water met zout en ijs. Meng de kruidnagelolie met de alcohol door gebruik te maken van een staafmixer. Spuit met behulp van een injectienaald 10 ml van het mengsel van kruidnagelolie en alcohol in het water en meng goed. Grotere hoeveelheden kruidnagelolie kunnen de kreeft naar kruidnagel doen smaken. De kreeften zullen in eerste instantie spartelen om vervolgens achteruit te gaan lopen. Na 15 minuten raken ze in een diepe narcose en zijn ze compleet knock-out. Kook de kreeften in water met zout gedurende 4 minuten af. Breek de poten van het lijf en gaar nog minimaal 3 minuten door. Laat de kreeftendelen terugkoelen in een koude courtbouillon. Tijdens het afkoelen neemt het vlees vocht op, wat de smaak ten goede komt. Maak de kreeft schoon en reserveer de karkassen voor soep of saus.
- Meng voor de zeewierboter de gedroogde algen en het zout met de beur culinair. Trek vacuüm en laat gedurende een uur infuseren op 65 °C.



Meng met de boter. • Kijk voor de bereidingswijze van de kokosricotta op pagina 6 en 7 uit het techniek-artikel over ricotta. • Schil de bospeen en vacumeer samen met 0,1% van het totale gewicht aan zout en gaar op 90 °C gedurende 60 minuten. Verwarm de barbecue en plaats het rookmot in een rvs bakje direct op de kolen. Smeer de bospeen in met olijfolie en rook gedurende 10 minuten op een steen. Droog vervolgens de bospeen in de droogkast op 60 °C gedurende 2 uur. Reserveer in de koeling. • Schil voor de wortelbolognese de winterpeen en snijd in gelijke stukken. Gaar de wortel beetgaar en koel terug. Kook het water met het zout en koel terug. Meng met de melkzuurbacterie. Laat de wortels gedurende een week fermenteren op keukentemperatuur. De wortels krijgen een fruitige, zurige geur en smaak die richting de smaak van tomaten gaat. Pureer de wortels, meng met 100 ml van het fermentatievocht en bind af met 1% xanthaangom. • Snijd de bleekselderij in brunoise en zweet samen met de gesnipperde sjalot aan in de beur culinair. Kook de fragola

gedurende 8 minuten in water met zout. Voeg de kreeftenfond en de gekookte fragola toe en laat de fragola de saus opnemen. Voeg als allerlaatste het gefermenteerde wortelsap toe met de fijngesneden peterselie en dragon.

Afwerking

Vermeng de kokosricotta met de slagroom en de kokosmelk en breng op smaak met zout. Breng de verse nori op smaak met de olie, sushi-azijn en zout. Verwarm de kreeft in de zeewierboter. Dresseer de wortelbolognese in het midden van het bord. Dep de kreeft droog, breng op smaak met een kleine hoeveelheid grof zeezout en dresseer de kreeft op het bord. Leg de geroosterde wortel op het bord. Garneer met kokosricotta, garam masala infusie en het norizeewier.

Karpathos eiland



Receptuur voor 10 personen

Amandelhangop

500	gram	roomyoghurt (zie techniek)
100	gram	rauwe amandelpasta
60	gram	poedersuiker

Loukoumi van pompoen

500	gram	pompoen
500	gram	suiker
2	gram	aardappelzetmeel
2	gram	zout

Yoghurtcake

300	gram	eieren
400	gram	suiker
400	gram	bloem
200	gram	Campina Roomboter, ongezoeten
200	gram	roomyoghurt (zie techniek)
100	gram	walnoten
20	gram	yoghurtpoeder
20	ml	citroensap
3	gram	zout
3	gram	citroenzestes
3	gram	bakpoeder
10	ml	suikerwater 1/1
5	ml	ouzo

Gekristalliseerde oregano

5	gram	oreganoblaadjes
20	gram	eiwit
30	gram	fijne kristalsuiker

Kataifi cannelloni

100	gram	kataifideeg
10	ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar

Yoghurtijs

500	gram	roomyoghurt (zie techniek)
100	ml	suikerwater

Yoghurt-mastic merengue

35	gram	eiwitpoeder
40	gram	suiker
200	ml	water
4	gram	mastic kristallen
4	gram	yoghurtpoeder

Werkwijze

• Bereid de hangop zoals omschreven in het techniek-artikel op pagina 4 en vermeng deze met de amandelpasta en de poedersuiker. Reserveer in de koeling. • Kook suikerwater: los 400 gram suiker op in 200 ml water. Meng het zetmeel met 100 ml water en kook tot dit gaat binden. Meng suikerwater en zetmeel, laat afkoelen tot kamertemperatuur. Snijd de pompoen in gelijke stukken en trek vacuüm samen met het suikerwatermengsel. Konfijt de pompoen gedurende 3 uur in het suikerwater in een warmwaterbad van 65 °C en bewaar in de koeling. Snijd de pompoen in brunoise en wentel door de suiker. Droog gedurende 1 uur op 50 °C en reserveer in een afgesloten bak met siliconenkorrels. • Meng voor de cake boter en suiker in een planeetmenger met bisschop. Scheid de eieren en voeg eidooier en yoghurt toe aan het botermengsel. Voeg gehakte walnoten en citroenzestes toe. Meng bloem, zout en bakpoeder en spatel onder het mengsel. Klop het eiwit luchtig en voeg yoghurtpoeder toe. Meng alles onder elkaar en fris op met citroensap. Vet een cakeblik in en verdeel het mengsel tot 3/4 van het cakeblik. Bak de cake afhankelijk van de grootte van het cakeblik gedurende 20-40 minuten op 160-180 °C. Keer de cake om en laat afkoelen. Snijd in brunoise van 2 bij 2 cm. • Smeer voor de gekristalliseerde oregano de blaadjes oregano in met losgeklopt eiwit en druk goed in de suiker. Droog in de droogkast op 50 °C gedurende 3 uur. • Vermeng het katafideeg met de beur culinair en rol dit om een rvs koker. Bak af in de oven op 180 °C. Bewaar in een goed afgesloten bak. • Vermeng voor het ijs de roomyoghurt samen met het suikerwater en vries dit in een pacojetbeker in. Vacumeer voor de schotsen het water en de mastic en laat de mastic infuseren in water op een temperatuur van 60 °C. Meng het water met eiwitpoeder, suiker en yoghurtpoeder. Klop luchtig tot een stevige massa ontstaat en smeer uit op vetvrij papier tot een dikte van ½ cm. Laat drogen gedurende 3-5 uur op 65 °C en verdeel in stukken. Bewaar in een afgesloten bak met siliconenkorrels.

Afwerking

Snijd de yoghurtcake in gelijke blokjes. Verwarm de beur culinair en bak hierin de yoghurtcake krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en veeg de pan schoon. Voeg suikerwater met een scheutje ouzo toe aan de pan. Kook in tot het mengsel begint te karamelliseren en wentel er de cake doorheen. • Smeer de amandelhangop uit over de borden en dresseer hierop de yoghurtcake en de pompoenblokjes. • Draai het yoghurtijs op in de pacojet, breng over in een spuitzak en vul de katafirol met het ijs. Plaats direct op de borden en werk verder af met de schotsen en de gekristalliseerde oregano.



*Werkte bij
The Test Kitchen
in Zuid-Afrika en
Noma in Kopenhagen*

Nik Tonglet

Er lopen heel wat jonge koks rond die mede de trends en ontwikkelingen in ons vak gaan bepalen. Deze 'cooking rookies' zijn ruwe diamanten die nu vaak nog in de schaduw staan van grote chefs. Ze willen hun passie en visie maar al te graag delen met hun vakgenoten. In deze editie portretteren we Nik Tonglet, ondanks zijn jonge leeftijd (25) een gepassioneerde en internationaal door de wol geverfde chef. In tegenstelling tot de meeste cooking rookies is Nik opgeleid in het buitenland. Dat zorgt ervoor dat hij een heel andere visie heeft ontwikkeld op koken.



Met steranijs gerookte eend

*met crema Catalana van vijgenblad,
zoetzure bietjes en vijgenpuree*

Fundament

De vrij uitzonderlijke opleiding van Nik is het gevolg van een optelsom van bewuste keuzes. Buiten het feit dat hij graag opgeleid wilde worden voor het koksvak, wilde hij voor het avontuur naar het buitenland, maar zeker ook om zich te bekwamen in de Engelse taal. Dus koos hij voor een opleiding in Zuid-Afrika om zich volledig te kunnen focussen.

Het werd Silwood, een befaamd kookinstituut in Kaapstad dat werkt onder accreditatie van het beroemde Franse kookorgaan 'La Commanderie Des Cordon Bleus'. Na een jaar fulltime praktijk – vijf dagen praktijkles en één dag theorie – ging hij aan de slag als stagiair bij de legendarische The Test Kitchen (genoteerd in de World's 50 Best Restaurants).

Hij viel op als talent en na veertien maanden vroeg chef Luke Dale-Roberts of hij een pop-uprestaurant in Zwitserland wilde opzetten met één van de andere chefs uit The Test Kitchen. Om zijn nog steeds korte loopbaan nog meer glans te geven liep hij stage bij Noma. Wat hem daarvan het meest is bijgebleven, is met name het internationale karakter doorvertaald naar de Nordic cuisine.

Nik en zijn leveranciers

Eén van de belangrijkste dingen die hij bij Noma leerde was hoe essentieel de band met leveranciers is. René Redzepi (chef en eigenaar van Noma) voert een beleid waarbij de leveranciers onderdeel zijn van het team. Ze schuiven iedere vrijdag aan bij het personeelseten en de uitjes van het team vinden altijd plaats bij een van de leveranciers. Zo weten de leveranciers wat er speelt in de keuken en de koks komen alles te weten over de producten waarmee ze werken. Op dit moment is Nik samen met een horeca-ondernemer op basis van dit principe een nieuw horecaconcept aan het ontwikkelen.

Signature dish

De 'Time and Place' filosofie van Redzepi, die uitgaat van gebruik van op dat moment en op die plaats beschikbare ingrediënten, inspireerde Nik tot deze creatie van gerookte eend. Dit gerecht is een momentopname van een vakantie in Italië waar hij geïnspireerd werd. Alle ingrediënten waren midden in de natuur binnen enkele vierkante meters van hem aanwezig.

Receptuur voor 10 personen

Gerookte eendenborst

10	eendenborsten
8	steranijs

Vijgenblad crema Catalana

60	gram	eigeel
30	gram	ei
20	ml	olijfolie, extra vergine
10	gram	suiker
300	ml	Hollandia Koksroom, original
1	blad	gelatine
3		vijgenbladen

Zoetzure bietjes en ui

5		rode bieten
5		gele bieten
5	gram	tijm
2		laurierblaadjes
3		rode uien
200	ml	rijstazijn
400	ml	mirin
10	gram	gember
3		kaffir limoenblaadjes

Vijgenpuree

500	gram	verse vijgen
40	gram	Campina Roomboter, ongezouten
60	gram	suiker
100	ml	bourbon
30	ml	bourbon

Lichte wildjus

40	gram	gesneden ui
1	teentje	knoflook
1		kruidnagel
1	puntje	steranijs
60	ml	madeira
800	ml	lichte kalfsdemiglace

Garnering

klaverzuring, daikoncross, licht gedroogde Kalamata olijfjes

Bereidingswijze

- Snijd de huid van de eendenborsten op gekruiste wijze licht in. Draai de steranijs met behulp van een thermoblender tot rookmot. Rook de eendenborsten 6-8 minuten in een rookbox. Koel terug. Zout de eendenborsten en leg deze in een koude pan op de huid. Laat op laag vuur het vet uit de huid lopen en langzaam garen tot goudbruin en krokant. Draai om op hoog vuur om bruin aan te bakken. Gaar door tot 54 °C. Laat rusten alvorens te trancheren.
- Breng de koksroom aan de kook en voeg de gekneusde vijgenbladen toe. Laat een uur trekken, zeef dan de bladeren er uit. Meng eieren, olie en suiker goed met de room. Gaar op lage temperatuur tot een crema Catalana-structuur. Voeg de voorgeweekte gelatine toe, blend goed fijn met een staafmixer en haal door een zeef. Koel terug, blend nogmaals goed fijn en zeef. Laat opstijven en gebruik vanuit de spuitzak.
- Verwarm de rijstazijn, de mirin, de fijngesneden gember en de kaffir limoenblaadjes. Zet de bietjes per kleur apart op in water met de helft van de tijm en laurier. Kook gaar en koel terug in ijswater. Verwijder de schil en snijd de bieten in grove stukken. Marineer in het zoetzuur.
- Rooster de rode ui in wedges gedurende 6 minuten op 170 °C en koel terug in het zoetzuur.
- Fruit de vijgen in de boter. Voeg de suiker toe en karamelliseer. Blus af met de 100 ml bourbon en laat inkoken. Draai fijn in een thermoblender en passeer door een zeef. Voeg de 30 ml bourbon toe.
- Fruit de ui en de knoflook met de steranijs en kruidnagel aan. Blus af met madeira en kook in.

André Blokland is beroepsvisser. Hij constateerde ongeveer 10 jaar geleden dat de sloten in het groene hart van Nederland barstensvol zaten met rivierkreeften en dat de boeren daar allesbehalve blij mee waren. Blokland is van origine beroeps-binnenvisser en heeft zich gespecialiseerd in het vangen van deze rivierkreeften, of liever gezegd polderkreeften. Het is een man met een missie en hij is vastberaden deze delicatessen weer op de Nederlandse menukaarten te krijgen. En dat doet hij met heel veel passie!

André Blokland, polderkreeftvisser





Wil je eens met André Blokland rivierkreeften gaan vangen, bereiden en eten? Kijk dan eens op: www.rivierkreeft.wordpress.com, www.facebook.com/rivierkreeften of www.heerlijkevisserijen.nl

Van (boeren)last tot (culinaire) lust

Zo'n 20 jaar geleden vestigden de rivierkreeften, die hier van nature niet voorkomen, zich in de polders van het Groene Hart. Ze konden ongestoord en explosief in aantal groeien. Het is een ware plaag voor de boeren. Ze graven holen in de oevers van de sloten en richten daarmee veel schade aan. Als er niet wordt ingegrepen is de schade niet te overzien. Er is dus, net als bij wildbeheer, de noodzaak om de natuur in balans te brengen.

Maar wat een last is voor de boeren kan een culinaire lust worden. Iedereen heeft zijn mond vol van ecologisch, biologisch en duurzaam gevangen of gekweekt. Vaak gaat het dan over ingrediënten die door hun populariteit 'besmet' raakten door schadelijke vangst- of kweekmethodes en waar ook echt aan de rem moet worden getrokken. Tegelijkertijd laten we producten als polderkreeftjes links liggen, terwijl we er meer dan genoeg van hebben. Tijd dus om ons serieus te verdiepen in de culinaire mogelijkheden van dit prachtige beestje.

Jurassic Park

De slootjes in onze polders lijken een lieflijk decor te vormen voor kikkertjes en kleine visjes. De waarheid is net even anders. "Het is daar beneden net Jurassic Park", deelt André ons mee als we langs de oevers van de sloot staan. "Het is eten of gegeten worden in de natuur en dat is hier niet anders. De kreeftjes worden als ze klein zijn gegeten door de vissen en de groten moeten oppassen als ze lucht happen, want ze staan ook op het menu van reigers, eenden, meerkoeten en futen." Afhankelijk van het weer zijn ze na één tot twee jaar volgroeid en kunnen ze worden gevangen. Dit vangen gebeurt met de zogenaamde kreeftenkorf en de kreeftenfuij langs de slootkant.

Van decoratie naar delicatessen

Met name in de jaren negentig werden rivierkreeftjes, meestal voorgedroogd en diepgevroren, massaal gebruikt voor het garneren van buffetten en visgerechten. Eigenlijk werden ze niet of nauwelijks gegeten en na hun functie als showelement verdwenen ze in de vuilnisbak. Een doodzonde, want de polderkreeftjes zijn een ware delicatessen. Het is een vol familielid van de zee-kreeft, maar omdat ze in zoet water leven zijn ze daardoor qua smaak niet te vergelijken. Vers is het toverwoord: dan kun je er alle kanten mee op, van carpaccio en soep tot stoofpot. Het vlees zit in de staartjes, maar bij de grotere exemplaren zit er ook vlees genoeg in de scharen.

Zijn passie voor de smaak

Wie denkt dat alle wijsheid op het gebied van smaak en koken bij de koks ligt, heeft het mis. Er zijn steeds meer kwekers, fokkers en jagers die naast hun eigen professie een enorme interesse in eten en koken hebben. Ze weten alles van hun producten en daardoor hebben ze vaak goede ideeën over bereidingswijzen en combinaties.

Ook André is een enorm liefhebber van goed eten en drinken. Hij overdonderde ons door ter plekke op een zogenaamde 'vuurduvel' een godenmaal in elkaar te draaien. Hij fruitte wat ui, knoflook, gember en rode peper en bluste dit af met witte wijn en water. Hierin kookte hij een aantal keren kreeftjes af om zo op te eten. De smaak van de bouillon is zo sterk dat het met brood kan worden gedipt. Simpel maar erg lekker. Hij maakt ter plekke een carpaccio van de staartjes, afgewerkt met een mooie olijfolie, citroensap, zeezout en zwarte peper. In Scandinavië eten ze de kreeftjes gekookt met dillesaus, in de schil gekookte aardappelen met dille en natuurlijk aquavit. Je kunt de gekookte staartjes ook gratineren met bijvoorbeeld een beurre blanc saus.



In deze rubriek nemen we de zakelijke kant van de keuken onder de loep door drie pastagerechten te presenteren en te berekenen. Pastagerechten zijn echte margepakkers, snel te bereiden en kunnen als voor- en als hoofdgerecht geserveerd worden.

Menumanager

Primi Piatti

De verkoopprijs van deze pastagerechten is berekend op 10 couverts.
alle prijzen gebruikt in het document zijn richtprijzen.

	Inkoopprijs (excl. btw)	Verkoopprijs (excl. btw)	Verkoopprijs (incl. btw)	Marge resultaat
Penne carbonara	€ 20,02	€ 70,75	€ 75,00	72%
Fettuccine pesto	€ 30,82	€ 117,92	€ 125,00	74%
Pappardelle	€ 31,47	€ 117,92	€ 125,00	73%

Conclusie:

Je kunt in één oogopslag zien dat zakelijk denken je creativiteit helemaal niet hoeft af te remmen. Het resultaat van deze pastagerechten levert maar liefst meer dan 72% rendement op, zonder personeelskosten!

Penne carbonara

Werkwijze

- Maak voor de basissaus de knoflook en sjalotten schoon en snijd deze in grove stukken. Zweet de knoflook en sjalotten aan in de beur culinair en blus af met witte-wijnazijn. Voeg de koksroom toe en laat de saus een half uur trekken op laag vuur. Passeer door een zeef en bewaar tot gebruik in de koeling.
- Kook de pasta al dente af in water met zout. Giet af en besprenkel met olijfolie. Laat afkoelen en reserveer in de koeling. Rasp de Parmezaanse kaas met behulp van een fijne rasp en vermeng met de bloem. Strooi een zeer dunne laag in een warme pan met anti-aanbaklaag en bak mooi goudbruin en krokant. Bewaar in een goed afgesloten bak met siliconenkorrels.
- Bak de pancetta aan in een pan.

Afwerking

- Verwarm de basissaus en voeg de fijngeraspte Parmezaanse kaas toe. Voeg de pennepasta en de uitgebakken pancetta toe. Verwarm totdat de pasta warm is en de saus mooi rondom de pasta blijft kleven.
- Werk het gerecht verder af met een verse eidooier, Maldon zout en basilicumress.

Receptuur voor 10 personen

Basis pastasaus

500	ml	Hollandia Koksroom, original
25	ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
250	ml	wittewijnazijn
12,5	gram	sjalot
5	gram	knoflook
2,5	gram	zout
1,25	gram	peper

Pastasaus

500	ml	basis pastasaus
150	gram	Parmezaanse kaas

Pasta

1000	gram	penne
------	------	-------

Parmezaankoekjes

100	gram	Parmezaanse kaas
20	gram	bloem

Garnering

300	gram	pancetta
10	gram	Parmezaanse kaas
10	stuks	eieren
1	bakje	basilicumress

Prijs per kg/l./stuk

Totaal

			2,72	1,36
			4,16	0,10
			2,50	0,63
			2,90	0,04
			6,25	0,03
			1,00	0,00
			1,10	0,00
			25,00	3,75
			4,40	4,40
			25,00	2,50
			1,00	0,02
			16,95	5,09
			25,00	0,25
			0,22	0,00
			0,90	0,90

5%	Toeslag hulpgrondstoffen	0,95
	Totaal inkoop (excl. btw)	20,02
28%	inslag	2,00
	Totaal inkoop per persoon (excl. btw)	70,75
	Totaal verkoopprijs (excl. btw)	75,00
	Totaal verkoopprijs (incl. btw)	75,00
	Advies verkoopprijs per persoon	7,50

Marge resultaat

72%

72%
MARGE



74%
MARGE

Fettuccine pesto



Werkwijze

• Maak voor de basissaus de knoflook en sjalotten schoon en snijd deze in grove stukken. Zweet de knoflook en sjalotten aan in de beur culinair en blus af met witte-wijnazijn. Voeg de koksroom toe en laat de saus een half uur trekken op laag vuur. Passeer door een zeef en bewaar tot gebruik in de koeling.

• Kook de pasta al dente af in water met zout. Giet af en besprenkel met olijfolie. Laat afkoelen en reserveer in de koeling. Blancheer voor de groene kruidenolie de groene kruiden en koel direct op ijswater. Knijp goed uit en cutter samen met de olijfolie fijn in de blender. Passeer door een kaasdoek of superbag en reserveer in een spuitflesje. Marineer de zalm in de groene kruidenolie en trancheer in gelijke delen.

Afwerking

• Verwarm de basissaus en voeg de pesto toe. Voeg de fettuccinepasta toe en verwarm totdat de pasta warm is en de saus mooi rondom de pasta blijft kleven. Dresseer de zalm op de borden en de pasta erbovenop.

• Werk het gerecht verder af met de basilicumcress, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en rucola sla.

Receptuur voor 10 personen

Basis pastasaus

500	ml	Hollandia Koksroom, original
25	ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
250	ml	wittewijnazijn
12,5	gram	sjalot
5	gram	knoflook
2,5	gram	zout
1,25	gram	peper

Pastasaus

500	ml	basis pastasaus
100	gram	pesto

Pasta

1000	gram	fettuccine
------	------	------------

Zalm

1000	gram	zalmfilet
------	------	-----------

Groene kruidenolie

50	gram	groene kruiden
200	ml	olijfolie

Garnering

1	bakje	basilicumcress
30	gram	pijnboompitten
50	gram	Parmezaanse kaas
20	gram	rucola sla

Prijs per kg/l./stuk

Totaal

500	ml	Hollandia Koksroom, original	2,72	1,36
25	ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar	4,16	0,10
250	ml	wittewijnazijn	2,50	0,63
12,5	gram	sjalot	2,90	0,04
5	gram	knoflook	6,25	0,03
2,5	gram	zout	1,00	0,00
1,25	gram	peper	1,10	0,00
500	ml	basis pastasaus		
100	gram	pesto	12,00	1,20
1000	gram	fettuccine	4,80	4,80
1000	gram	zalmfilet	15,50	15,50
50	gram	groene kruiden	11,25	0,56
200	ml	olijfolie	9,00	1,80
1	bakje	basilicumcress	0,90	0,90
30	gram	pijnboompitten	29,95	0,90
50	gram	Parmezaanse kaas	25,00	1,25
20	gram	rucola sla	14,00	0,28

5%	Toeslag hulpgrondstoffen	1,47
	Totaal inkoop (excl. btw)	30,82
26% inslag	Totaal inkoop per persoon (excl. btw)	3,08
	Totaal verkoopprijs (excl. btw)	117,92
	Totaal verkoopprijs (incl. btw)	125,00
	Advies verkoopprijs per persoon	12,50

Marge resultaat

74%

Pappardelle

met sardines, venkel en pijnboompitten

Werkwijze

- Maak voor de basissaus de knoflook en sjalotten schoon en snijd deze in grove stukken. Zweet de knoflook en sjalotten aan in de beur culinair en blus af met witte-wijnazijn. Voeg de koksroom toe en laat de saus een half uur trekken op laag vuur. Passeer door een zeef en bewaar tot gebruik in de koeling.
- Kook de pasta al dente af in water met zout. Giet af en besprenkel met olijfolie. Laat afkoelen en reserveer in de koeling. Fileer de sardines en vacumeer samen met de olijfolie en citroenzestes. Bruneer de panko en pijnboompitten in de oven. Maak de venkel schoon en snijd flinterdun op de mandoline. Sweet de sjalot aan in de olijfolie en blus af met de wijn en Pernod. Voeg zout toe en gaar de venkel op laag vuur onder een cartouche.

Afwerking

- Gaar de sardines onder vacuüm gedurende 12 minuten op 53 °C in een warmwaterbad of combisteamer. Verwarm de basissaus en voeg de pastis toe. Voeg de pappardelle toe en verwarm totdat de pasta warm is en de saus mooi rondom de pasta blijft kleven.
- Decoreer de pasta op het bord en werk het gerecht verder af met de sardines, panko, venkel, pijnboompitten en zeevenkel.

Receptuur voor 10 personen

Basis pastasaus

500	ml	Hollandia Koksroom, original
25	ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
250	ml	wittewijnazijn
12,5	gram	sjalot
5	gram	knoflook
2,5	gram	zout
1,25	gram	peper

Pastasaus

500	ml	basis pastasaus
50	ml	pastis

Pasta

1000	gram	pappardelle
------	------	-------------

Sardines

1500	gram	sardines
100	ml	olijfolie
5	gram	citroenzestes

Venkel

200	gram	venkel
50	gram	sjalot
25	ml	olijfolie
50	ml	witte wijn
25	ml	pastis (Pernod)
5	gram	zout

Garnering

50	gram	panko, gebruneerd
20	ml	olijfolie
20	gram	pijnboompitten
1	bakje	zeevenkel

Prijs per kg/l./stuk

Totaal

		2,72	1,36
		4,16	0,10
		2,50	0,63
		2,90	0,04
		6,25	0,03
		1,00	0,00
		1,10	0,00
		7,50	0,38
		6,40	6,40
		7,25	10,88
		9,00	0,90
		6,00	0,03
		4,25	0,85
		2,90	0,15
		6,00	0,15
		2,50	0,13
		7,50	0,19
		1,00	0,01
		2,00	0,10
		6,00	0,12
		29,95	0,60
		6,95	6,95

5%	Toeslag hulpgrondstoffen	1,50
	Totaal inkoop (excl. btw)	31,47
27%	Totaal inkoop per persoon (excl. btw)	3,15
	Totaal verkoopprijs (excl. btw)	117,92
	Totaal verkoopprijs (incl. btw)	125,00
	Advies verkoopprijs per persoon	12,50

Marge resultaat

73%



73%
MARGE





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 weten jullie van boerenkool?

Boerenkool is een echte Nederlandse wintergroente en behoort tot de Brassica-familie, waaronder ook groenten zoals Cavallo nero (palmkool), spuitjes en broccoli behoren. Boerenkool is een van de gezondste groenten ter wereld. Met vitamine A, B, C, E en K is het een ware vitaminebom. Het bevat volop vezels voor een lang verzadigd gevoel. De gezonde eigenschappen hebben ervoor gezorgd dat de oer-Hollandse kool op de kaart werd gezet in binnen- en buitenland. In Nederland wordt het veel verwerkt in stampotten. De smaak is karaktervol en pittig. Daardoor past deze wintergroente goed bij hartige producten zoals spek en worst. Inmiddels is dit 'superfood' ook in andere landen ontdekt. Zo bieden toprestaurants in Amerika boerenkool in allerlei varianten aan: als sap, salade, chips en stampotten. Met boerenkool zijn de variatiemogelijkheden eindeloos.

Boerenkool en vorst

Door het seizoen heen zijn er verschillen in boerenkool te ontdekken. Zo smaakt deze lekkerder als het gevroren heeft. Groentekweker Theo Verploegen uit Overasselt: "Door nachtvorst worden koolhydraten omgezet in suikers en wordt de kool zoeter, zachter en lekkerder van smaak."

Wat is de functie van bloed in sommige bereidingen?

Bloed is een ingrediënt dat van oudsher wordt gebruikt voor de binding van traditionele sauzen. Bekende boerengerechten uit de Franse keuken zoals 'coq au vin' of de 'civet de Lièvre' worden met bloed gebonden. In oude kookboeken komt het ingrediënt bloed nog regelmatig voor in recepten.

Het is onmisbaar in sommige charcuterie-soorten, de bekendste is bloedworst. Functioneel kan bloed worden gezien als een eiwit. Het bestaat voor ongeveer 80% uit water en 17% uit eiwitten. Albumine is het eiwit dat het bloed laat binden als het boven de 75 °C wordt verhit. Bij gebruik als bindmiddel moet het verhitten stoppen voordat de eiwitten stollen. Op pagina 14 en 15 wordt varkensbloed als vervanger voor eieren in pasta verwerkt. Het bloed zorgt voor een aantrekkelijke kleur, een volle smaak en een samenhangend deeg.

De functionele eigenschappen en karaktervolle smaken maken dat bloed in de moderne keuken weer wordt gezien als volwaardig ingrediënt.



Wat gebeurt er tijdens de productie van ricotta?

Op pagina 6 wordt in beeld gebracht hoe ricotta wordt gemaakt. Het is een heel natuurlijke en eeuwenoude techniek. In melk zitten verschillende soorten wei- en caseïne-eiwitten. Ze kunnen veranderen van structuur; deze processen noemen we denatureren en coaguleren. Door verhitting of kou, door mechanische bewerking of onder invloed van zuren, zout en alcohol kunnen de vorm en werking van de eiwitten veranderen.

Het stollen van eiwitten noemt men coaguleren. De wei-eiwitten in bijvoorbeeld karnemelk zijn bijzonder gestructureerd en tijdens verhitting denatureren ze snel. De eiwitten worden verhit tot 80 °C en vouwen hierdoor open. In de karnemelk gaan de opengevouwen eiwitten geen bindingen met elkaar aan. Als de gedenaatureerde eiwitten zich in een zure omgeving bevinden, gaan ze stremmen (coaguleren). De opgeloste eiwitten veranderen in een vaste en ondoorzichtige massa. De kleine kluitjes worden dan verwerkt tot een weikaas zoals ricotta.



Wat zijn melkzuurbacteriën en waar worden ze in toegepast?

Melkzuurbacteriën worden gebruikt voor de conservering van levensmiddelen. Verschillende soorten stammen melkzuurbacteriën worden toegevoegd aan producten als melk, witte kool en brood. Zo ontstaan yoghurt, karnemelk, zuurkool en zuurdesembrood. Zuurkool wordt oorspronkelijk gemaakt van witte kool, die met behulp van melkzuurbacteriën is geconserveerd. Het ontstaat door gesneden kool met zout op kamertemperatuur te bewaren.

Op pagina 12 wordt beschreven hoe de variant zuurkool van rodekool wordt gemaakt. Op de bladeren van de kool zijn van nature melkzuurbacteriën aanwezig.

Het fermentatieproces kan worden versneld door het toevoegen van wei als kickstarter. Onder anaerobe omstandigheden worden suikers door melkzuurbacteriën omgezet in melkzuur. Zuurkool krijgt zijn typisch friszure smaak en ontwikkelt bloemige aroma's. Voor de vergisting wordt zout aan de kool toegevoegd. Dit zorgt voor de afremming van groei en ontwikkeling van bepaalde micro-organismen en het onttrekken van celvocht. Om de smaak van zuurkool te verbeteren, kunnen allerlei smaakmakers aan de kool worden toegevoegd.

Heb je een vraag aan onze culinair adviseurs?

Stuur een mailtje naar andre.vandongen@frieslandcampina.com.

De volgende personen staan klaar om jullie vragen te bestuderen en te beantwoorden bij FrieslandCampina Foodservice

André van Dongen, Culinair adviseur en Bart-Jeroen van Overveld, Patisserie adviseur.

Petit-fours



Eén op de drie gasten gaat direct ná het hoofdgerecht verder met koffie, wijst onderzoek uit. Speel daarop in: met een mini-dessert bij de koffie! Dat is weer eens iets anders. Zeker omdat ook hier de koffiecultuur in hoog tempo aanslaat. Met een plateau van petitfours kun je je gasten na het hoofdgerecht verleiden tot een impulsaankoop. Petitfours doen het ook goed als onderdeel van een koffie compleet of een high tea. En je werkt meteen aan je rendement: de voorbeelden in deze reportage kosten nog geen 45 cent per item! Door gebruik te maken van een standaardbodem blijft de efficiency in de keuken op peil. Zo heb je tenminste alle tijd om je creativiteit erop los te laten. Debic inspireert je graag om je menukaart extra onderscheidend te maken. Veel succes! www.debic.nl

Krokante bodem van Hazelnoot

Receptuur voor 40 stuks

200 gram	Campina Roomboter, ongezoeten
400 gram	hazelnoten
200 gram	suiker

Werkwijze

Rooster voor de krokante bodem de hazelnoten in de oven op 180 °C. Laat ze afkoelen en cutter fijn. Smelt de boter en vermeng alle ingrediënten samen. Verdeel de massa over de vormpjes en bak gedurende 10 minuten af in de oven op 180 °C. Koel terug en reserveer in de vriezer om de vormpjes goed te kunnen lossen en te bewaren.

Savarin van Tiramisù

Klop 300 ml Debic Tiramisù luchtig in de planeetmenger en spuit met behulp van een spuitzak in de vormpjes. Koel terug en reserveer in de vriezer. Smelt 100 gram witte chocolade samen met 100 gram cacao boter en spuit de bevroren tiramisù af met een elektrische verfspuit. Bewaar in de vriezer tot gebruik. Plaats op de bodems en werk af met rode bessen en pistachenoten.



Panna cotta met abrikozenkaramel

Smelt 300 ml Debic Panna Cotta en vul hiermee de vormpjes voor de helft. Reserveer in de koeling. Karamelliseer 80 gram suiker en blus af met 200 gram abrikozenpuree, verwarm totdat de suiker is opgelost en voeg 50 gram boter en 6 gram voorgeweekte gelatine toe. Koel terug tot keukentemperatuur. Portioneer op de opgesteven panna cotta en reserveer terug in de koeling. Plaats enkele uren in de vriezer om goed te kunnen lossen, of bewaar in de vriezer. Plaats op de bodems en werk af met blauwe bessen.



Mini-bombe van Chocolademousse

Klop 300 ml Debic Chocolademousse luchtig in de planeetmenger en spuit met behulp van een spuitzak in de vormpjes. Reserveer in de koeling en vries vervolgens aan om goed te kunnen lossen of bewaar in de vriezer. Verwarm 300 ml crème anglaise samen met een kaneelstokje, steranijs en een kruidnagel en kook in tot gewenste dikte. Passeer door een fijne zeef en reserveer in de koeling. Plaats de mousse op de bodems en werk af met de specerijenanglaise en boerenjongens.



Parfait van yoghurt en blauwe bes

Klop 300 ml Debic Parfait luchtig in de planeetmenger en voeg 60 gram yoghurt toe. Breng over in een spuitzak. Smeer de vormpjes met behulp van een kwastje in met de puree van blauwe bes en reserveer in de vriezer. Vul daarna de vormpjes af met de parfait en reserveer in de vriezer tot gebruik. Plaats op de bodems en werk af met mango.



Zet een extra
Debic Dessert op
uw menukaart
en krijg een Hotery gasbrander
of ISI siphon cadeau!

Kijk snel op Debic.nl



Spaar voor culinaire cadeaus met Hollandia en Debic

**Maak nu uw
spaarkaart vol
met de 20 gratis
spaarpunten bij
dit magazine!**



U kunt nog sparen t/m november 2014

Kijk op de verpakkingen voor meer informatie of ga naar hollandia.nl of debic.nl