

Inspiratiemagazine van Hollandia.
April 2015, jaargang 13, nummer 33



!DEE magazine



Driesterrenchef Jacob Jan Boerma over

IDENTITEIT

Recepten van Jacob Jan Boerma | Techniek in beeld: Mousse

De identiteit van Filip Claëys | Bocuse d'Or | Wouter van Laarhoven over Debic desserts

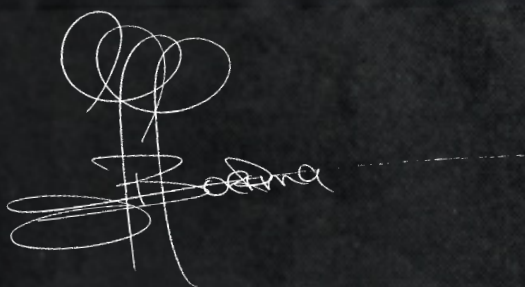
De waarheid ligt op het bord

Je identiteit is het totaalplaatje van wie je bent en wat je doet. Authenticiteit is echter schaars nu iedereen zijn eigen social-mediaprofiel, en daarmee zijn online identiteit, naar eigen inzicht kan pimpen. In de echte wereld komt de waarheid – en dus de ware identiteit – altijd bovendrijven.

In de gastronomie ligt die waarheid op het bord, wat voor 'storytelling' daar ook aan voorafgegaan is. Een puurdere vorm om je identiteit te uiten bestaat niet. Koken doe je met heel je ziel en zaligheid.

De keuze voor het thema deed ons besluiten voor het eerst in het 10-jarig bestaan van dit inspiratiemagazine een gasthoofdredacteur te vragen. Iemand die meer is dan een verzonnen profiel, maar zichzelf maximaal heeft bewezen. En ook iemand die verder kijkt dan zijn eigen ego of de muren van zijn keuken.

In deze 33^e uitgave van Hollandia IDEE is Jacob Jan Boerma onze gasthoofdredacteur. Hij geeft inzicht in de vorming van zijn eigen identiteit en wat daar allemaal bij komt kijken. Jacob Jan: "Met trots neem ik de uitnodiging aan om gasthoofdredacteur van dit prachtige magazine te zijn. Ik neem jullie mee in mijn belevingswereld, mijn keuken en mijn passies, maar ook mijn bedenkingen. Ik wil inzicht geven in wat er nodig is om de top te bereiken. Ook deel ik graag mijn ideeën over hoe we samen aan de Nederlandse culinaire identiteit kunnen werken en die kunnen uitdragen in de rest van de wereld."



Heel veel leesplezier en succes!

Gasthoofdredacteur Jacob Jan Boerma en het Hollandia Team





Vrijheid van smaak



- 04 **Reportage**
De identiteit van Jacob Jan Boerma
"Aanvallen tot het einde en op het juiste moment ontspannen."
- 08 **Recepten**
De gerechten van Jacob Jan Boerma
- 16 **Techniek in beeld**
Mousse
- 22 **Interview**
De identiteit van Filip Claeys
- 24 **Reportage**
Jan Smink en de Bocuse d'Or
De Nederlandse vertegenwoordiger tijdens de Bocuse d'Or finale.
- 28 **Rendement: Menumanager**
Echte margepakkers geïnspireerd op
de gerechten van Jacob Jan Boerma
- 34 **Debic desserts**
Wouter van Laarhoven en
Debic Crème Caramel

COLOFON

Uitgave van FrieslandCampina Foodservice

Postbus 1551, 3800 BN Amersfoort

Tel.: 0800-0765 (gratis)

E-mail: service@frieslandcampina.com

Website: www.hollandia.nl

Gasthoofdredacteur: Jacob Jan Boerma

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

Recepten: Jacob Jan Boerma, Wouter van
Laarhoven, Jan Smink, Tom van Meulebrouck,
André van Dongen

Teksten: André van Dongen, Jeroen van Oijen

Fotografie: Kasper van 't Hoff, Wouter Janssen

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.

**Het bad op de cover is beschikbaar gesteld
door Ben Sanitair.**

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,
Sandor Ellix Katz - The Art of Fermentation, Nathan Myhrvold e.a. - Modernist Cuisine, Larousse
Gastronomique (klassiek), René Redzepi - A work in progress, Jacob Jan Boerma - Back to Basics.



Jacob Jan Boerma

”Aanvallen tot het einde en op het juiste moment ontspannen”



De ultieme bekroning van de gastronomie, zeg maar gerust de gouden medaille, is het behalen van de derde Michelinster. Drie sterren vormen het bewijs dat de chef de hoogste ladder heeft bereikt. Het overstijgt ieder ander bewijs van vakmanschap en het nastreven van perfectie.

Maar het is wel een gouden medaille die iedere dag opnieuw moet worden verdiend. Het is geen momentopname zoals een deelname aan een toernooi of wedstrijd waarbij iemand na heel lang trainen een topprestatie neerzet. "Het is aanvallen tot het einde", aldus Jacob Jan Boerma, "maar ook een kwestie van op het juiste moment ontspannen."

Karakter

Dit vraagt enorm veel karakter en natuurlijk visie. Om alles te weten te komen over identiteit, hoe die zich vormt en het nut ervan duiken we in de wereld van onze gasthoofdredacteur. We werkten een aantal maanden samen aan dit magazine en hielden een interview op een plaats naar zijn keuze: in bad tussen de koeien bij een FrieslandCampina boer in Groesbeek. Even ontspannen.

A close-up portrait of a man with dark, wavy hair and light-colored eyes, looking slightly to the left. He is wearing a white chef's coat with a black button visible at the collar. The background is a plain, light gray.

Authentiek of helemaal niet!

Een paar weken met Jacob Jan levert een overzichtelijke shortlist van zijn eigenschappen op: selfmade, authentiek, perfectionistisch, zakelijk, gepassioneerd, realistisch en vooruitstrevend. Zijn bevoegenheid verbindt al zijn eigenschappen. Dat zie je in alles terug: in zijn keuken, maar ook in zijn vrije tijd. Hij gaat al van kleins af aan in sterrenrestaurants eten. Er waren jaren dat hij 26 sterren 'at' in één vakantie. Jacob Jan heeft de gastronomie in zijn DNA. Hij maakt duidelijke keuzes om zijn doelen te bereiken.

Hij krijgt veel verzoeken om samen te werken en allerlei opdrachten, maar zegt meestal 'nee'. Maar een 'ja' betekent 100% inzet: hij neemt zijn volledige identiteit mee. Jacob Jan zei 'ja' op onze vraag om gasthoofdredacteur van Hollandia !DEE te worden. Deze uitgave ademt dan ook Boerma's identiteit, met als ultiem bewijs zijn keuze voor de coverfoto. Photoshopen was een makkelijke optie geweest. Maar hij kroop op een ijskoude dag in adamskostuum in bad, in de stal, tussen de koeien. Authentiek of helemaal niet!

”De derde ster is als een gouden medaille die je iedere dag opnieuw moet verdienen”

Geen techniek-kok

Als je zijn kookstijl analyseert, zie je veel van zijn eigenschappen terug: de allerbeste ingrediënten tot in de perfectie bereid, met veel aandacht voor de smaakbalans. Jacob Jan geeft veel frisheid aan zijn gerechten mee door met verschillende zuren te werken. Zo verwerkt hij sap van bevroren zure appels om de smaak van een gerecht op te trekken en te versterken. Boerma is een smaak-kok en geen techniek-kok. Je zult dus weinig uitschieters in techniek of spectaculaire presentaties tegenkomen. Juist zijn manieren om smaak in balans te brengen maken zijn kookstijl vooruitstrevend. De bevrorenheid heeft hij duidelijk meer voor het product dan voor de techniek. "Van een goed product kun je met gemak rotzooi maken, maar van een slecht product maak je nooit een goed gerecht."



Denk aan het groeiende aantal sterrenrestaurants en alle bijzondere nieuwe concepten van topkoks. Maar dat komt op de een of andere manier de grens niet over." Niet verwonderlijk dat Boerma zich er enorm aan kan storen dat dit nog niet wordt erkend door het 'pluche' in Den Haag. "Ik zou eigenlijk minister moeten worden", grapt de bevlogen chef. Als er een minister van eetcultuur zou zijn, zou je geen betere vinden. Zeker omdat deze 'minister' van aanpakken weet: niet lullen maar poetsen!

Er zijn regelmatig initiatieven in het land, maar het komt niet vaak tot actie. Als de culinaire top daar dan ook niet bij betrokken wordt, zoals tijdens de uitreiking van de Michelinsterren in 2014, dan staat hij op zijn achterste poten. "De topgastronomie speelt een voortrekkersrol. Die zorgt zonder twijfel voor veranderingen in het uiteindelijke eetgedrag van consumenten."



Derde ster geeft vleugels

Hier komt zijn realisme weer om de hoek kijken: "Ik ga nu pas echt groeien. De derde ster is geen eindstation, maar als een gouden medaille die je iedere dag opnieuw moet verdienen. Het geeft in ieder geval vleugels om mijn kookstijl door te ontwikkelen. Maar wat blijft is de essentie en dat is smaak. Met respect voor producten van Nederlandse bodem en open voor invloeden uit de rest van de wereld."

Minister Boerma

"We hebben als Nederland een imagoprobleem in de wereld. Als je waar ook ter wereld mensen spreekt, gaat het altijd direct over Amsterdam met z'n *red light district*, coffeeshops en ons merkwaardige drugsbeleid. Triest natuurlijk, want er gebeurt zoveel moois in dit land. Kijk eens wat het Rijksmuseum heeft neergezet bijvoorbeeld, dat verhaal gaat de hele wereld over. Ook op culinair gebied gebeuren hier prachtige dingen."

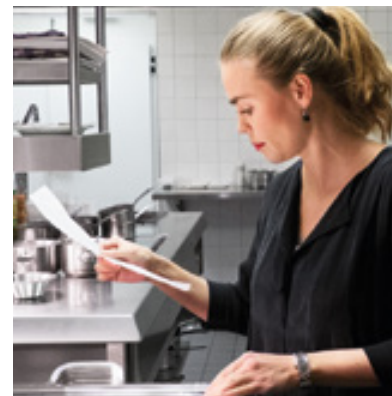
Laten we die rol serieus nemen en zelf initiatieven ontwikkelen. Jonnie Boer heeft met Chefs Revolution een geweldig evenement neergezet. Ik werk samen met Justin Ultee van Vila Joya aan een plan om internationale topchefs naar Nederland te halen om tijdens een culinair evenement te koken. Als iedere chef zijn eigen pers meeneemt, verspreiden we de boodschap dat Nederland op culinair gebied inmiddels meetelt."

"We hebben als Nederland een imagoprobleem in de wereld"



Restaurant De Leest***

Kerkweg 1, 8171 VT Vaassen, Tel. +31 (0)578 57 13 82
www.restaurantdeleest.nl



MEET THE MASTERS

Masterclass van Jacob Jan meemaken?

"Het is aanvallen tot het einde", zegt Jacob Jan Boerma over de derde ster die hij haalde met restaurant De Leest. Hij bedoelt daarmee dat die ster geen momentopname is, maar een dagelijks gevecht voor het aller-, allerbeste. Tijdens een Masterclass in het FrieslandCampina Innovation Centre in Wageningen laat hij zien hoe hij te werk gaat, met een aantal Hollandia producten als gereedschap.

Spaar met de producten van Hollandia & Debic voor de masterclass, welke plaats zal vinden in januari 2016. Deelnemers zullen t.z.t. nader geïnformeerd worden.

Bekijk www.hollandia.nl voor meer informatie.



Groenten als vertrekpunt

Hollandia (en moederbedrijf FrieslandCampina) heeft duurzaamheid hoog in het vaandel staan. Hoe leeft dat in de gastronomie en in jouw keuken? "Koks kunnen daar eenvoudig een rol in spelen door zoveel mogelijk producten te gebruiken uit Nederland. Werk met producten uit het seizoen en vul die aan met ingrediënten uit de rest van de wereld, niet andersom. Dat is ook nog eens goed voor je portemonnee."

In 2050 moeten naar verwachting 9 miljard mensen worden gevoed. Koks moeten het voortouw nemen in de veranderingen die dat met zich meebrengt. De balans op het bord tussen vlees en groenten zal echt moeten veranderen, omdat er gewoonweg niet voldoende ruimte is om genoeg dieren te fokken voor consumptie. Jacob Jan: "Ik vertrek bij de creatie van een nieuw gerecht altijd vanuit groenten, dan pas de vis of het vlees. Soms is het niet eens nodig en houd ik het bij groenten. Zo kunnen we consumenten bewust maken van een andere balans op het bord. Ik vind dat wij daarin een belangrijke gesprekspartner moeten zijn."

Topsport

Gastronomie is topsport met lange intensieve dagen. Hoe houdt Boerma zijn eigen energie op peil? "Door op het juiste moment te ontspannen. En het lijken clichés, maar gezond eten, geen overdaad en weinig alcohol zijn echt essentieel om het vol te houden. Daarnaast ben ik gaan sporten, fitnessen en zwemmen. Dat geeft weer een heel andere energie dan het draaien van een topavond in de keuken."

De gast als middelpunt

"Jonge koks die in toprestaurants hebben gewerkt, ontwikkelen nu al prachtige concepten die echt bij hen passen en waar beleving voorop staat. Dat is de toekomst: unieke concepten die zijn ontwikkeld met de gast als middelpunt. Ons huidige idee van topgastronomie zal veranderen. In de toekomst zal de top veel kleiner zijn, maar is er wel meer diversiteit."

Op de volgende 8 pagina's deel ik mijn recepten met jullie.

Receptuur voor 4 personen

Langoustine

100	gram	vers gekookte Noordzeekrab
4	stuks	Schotse langoustines, dun geplet
1	blikje	Anna kaviaar

Kruidenmousseline

100	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
75	gram	Chavroux
25	gram	geitenyoghurt
100	gram	crème fraîche
25	gram	mascarpone
70	ml	kippenfond
15	ml	azijn
5	gram	zout
4	blaadjes	voorgeweekte gelatine
30	gram	verse kervel
30	gram	peterselie
30	gram	dille
40	gram	gepasteuriseerd eiwit

Schaaldierenvinaigrette

200	ml	schaaldierenjus
1	eetlepel	sushi-azijn
1	eetlepel	olijfolie
		iets citroenazijn
		enkele druppels Combava olie
		rasp van limoen

Zoetzure mayonaise

150	ml	truffeljus
80	ml	azijn
40	gram	gepasteuriseerd eiwit
15	gram	fijne mosterd
3,8	gram	xantana
400	ml	zonnebloemolie
		gemalen peper
		zout

Broodkrokantje

280	gram	zuurdesembrood
200	ml	water
30	gram	trisol
1	snufje	zout
1	snufje	gemalen peper
1	snufje	specerijen
1	snufje	komijnpoeder

Garnering

50	gram	romanesco
10	ml	Chardonnay-azijn
1	stuk	briquevel
4	stuks	jonge radijsjes
2	stuks	jonge bospeentjes
10	gram	jonge zeekraal
4	stuks	appelblokjes
4	stuks	koolrabiblokjes
½	stuk	avocado
4	stuks	batonnettes van witlof
4	rolletjes	komkommer
4	blokjes	komkommer
4	plakjes	zeer dun gesneden
		en uitgestoken koolrabi
4	plakjes	dun vierkant gesneden
		en opgerolde koolrabi
4		kleine tonnetjes van koolrabi
		gemengde jonge tuinblaadjes,
		zoals jonge mosterdblad, paksoi,
		schild en klaverzuring,
		gele mosterdfriese, bronzen dille
		en 2 blaadjes carminsla



"De Noordzeekrab en langoustines behoren tot mijn persoonlijke toppers en komen steeds weer in een andere vorm op mijn kaart. Eleganter dan deze producten is er bijna niet."

Werkwijze

- Blancheer voor de kruidenmousseline de geplukte peterselie, kervel en dille in kokend water. Spoel koud en blender fijn met de 70 ml kippenfond en de geitenyoghurt, voeg zout en azijn toe en los de geweekte gelatine erin op. Laat licht lobbij worden en vermeng dan met de Chavroux, crème fraîche en de mascarpone, breng eventueel op smaak met iets zout en gemalen zwarte peper. Sla het eiwit op met een klein snufje xantana. Meng een paar eetlepels geslagen room met het kruidenmengsel. Roer de rest van het eiwit erdoor en daarna de rest van de geslagen room. Smeer dun uit op een bakplaatje en vries het daarna snel in, liefst in een shockvriezer.
- Kook voor de vinaigrette op laag vuur de schaaldierenjus in tot de helft. Laat koud worden en vermeng met de sushi-azijn, citroenazijn en rasp van de limoen. Laat dit enkele minuten trekken, zeef het door een zeer fijne zeef en vermeng met de olijfolie en de Combava olie.
- Doe voor de zoetzure mayonaise azijn, mosterd, truffeljus, eiwit en de xantana in de blender. Breng op smaak met peper en zout. Blender het onder toevoeging van de olie tot een smeuijge crème.
- Blender voor het broodkrokantje alle ingrediënten samen tot een fijne pap en strijk het uit op een ovenplaat. Bak af in ca. 20 minuten op 150 °C tot goudbruin krokant.
- Snijd van het briquevel dunne banen. Smeer in met gesmolten boter en bestrooi zeer licht met Jamaicaanse peper en fleur de sel. Bak goudbruin tussen twee bakplaten.
- Kook de bospeen, de romanesco, de radijs en een klein tonnetje van koolrabi net aan gaar, marineer de romanesco met Combava olie en Chardonnay-azijn. Marineer de koolrabi met een beetje sushi-azijn, olijfolie, gemalen zwarte peper en fijngesneden basilicum. Marineer de wortel en de radijs met wat olijfolie en een paar druppels citroenazijn.

Afwerking

- Maak de Noordzeekrab aan met iets mayonaise, crème fraîche, fijngesneden rode ui (deze kort gespoeld in koud water), bieslook en limoenrasp.
- Leg een klein hoopje van de krabsalade in een kommetje. Kruid de geplette licht aangevroren langoustine met fleur de sel, limoen en olijfolie en leg deze over de krabsalade heen.
- Snijd van de avocado zeer fijne tartaar, breng deze op smaak met sushi-azijn, olijfolie, rode ui, iets gemalen peper en rasp van citroen en dresseer op het bord.
- Steek van de kruidenmousseline 4 kleine rondjes uit en leg deze op de dun gesneden langoustine. Schik de gemarineerde groenten speels om het gerecht heen, maak een hoortje van de koolrabi, vul dit met de kaviaar en zet dit in de avocadotartaar.
- Schik alle slasoorten en kruiden erbij en serveer met de schaaldierenvinaigrette, de brique en broodkrokantjes.



Gemarineerde langoustine

met frisse Noordzeekrab, jonge groenten,
schaaldierendressing en kruidenmousseline





*"De kreeft en de voorjaarsbieten laten zich perfect combineren met de zuren.
De specerijen geven het gerecht diepgang, smaak en veel power.
Bovendien zorgen ze voor een aards kleurenpalet."*



Kreeft

met voorjaarsbietjes, specerijen,
tuinplantjes en verveine



Receptuur voor 4 personen

2	stuks	kreeften van 400 gram per stuk
1	stuk	gekookte gele biet
2	stuks	gekookte rode bieten
1	stuk	gekookte Chioggia biet
1	stuk	rauwe Chioggia biet
1	stuk	rauwe gele biet
1	stuk	rauwe rode biet
8	plakjes	gekookte rode biet, uitgestoken
1	eetlepel	honing
10	ml	Chardonnay-azijn

Bietenpuree

250	gram	gekookte voorjaarsbieten
1	koffielepel	sushi-azijn
1	snufje	specerijen
		iets rasp van limoen

Specerijenjus

200	ml	kippenfond
200	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
200	ml	kokosmelk, ongezoet
3	eetlepels	Noilly Prat
2	stuks	stengels citroengras
2	stuks	verse kaffirblaadjes
1	stuk	fijngesneden sjalot
2	stuks	fijngesneden shii-takes
4	stuks	citroen, schillen
1	stuk	sap van 1 citroen
1	koffielepel	Ras al Hanout kruiden (Vanilla Venture)

Garnering

4	stuks	jonge topjes verveine
1	stuk	Japane radijs
		pittige tuinsalade, zoals Canadese zuring, veldzuring, rode zuring

Specerijenvinaigrette

200	ml	kippenfond
0,2	gram	xantana
100	ml	sushi-azijn
6	topjes	fijngesneden verveine
1	stuk	fijngesneden citroenschil
1	stuk	fijngesneden kaffirblad
1	snuf	Garam masala (Vanilla Venture)

Bietengelei

70	gram	bietenpuree
10	ml	sushi-azijn
100	ml	kippenfond
1	gram	agar-agar
0,8	gram	gellan

Werkwijze

• Blender voor de bietenpuree de bieten fijn tot een zalvige puree en breng op smaak met de sushi-azijn, de specerijen en de limoen. • Zweet voor de specerijenjus sjalot, citroengras, kaffir en shii-take aan in iets olijfolie met gemalen peper en een goede snuf zout. Voeg de citroenschillen toe en blus af met 3 eetlepels Noilly Prat. Voeg de kippenfond, slagroom en kokosmelk toe, samen met het sap van de citroen en de Ras al Hanout kruiden. Laat dit gedurende 15 minuten op zeer laag vuur trekken; passeer door een fijne zeef. • Mix voor de specerijenvinaigrette de xantana met de kippenfond, voeg de rest van de ingrediënten toe en laat het gedurende 30 minuten trekken. Passeer door een fijne zeef. • Breng voor de gelei alle ingrediënten samen aan de kook en passeer door een fijne zeef. Stort op een plaatje dun uit en steek er daarna kleine rondjes van. • Kook de kreeften in zeezout water 2,5 minuten op een temperatuur van 72 °C. Haal de poten eraf en kook deze vervolgens opnieuw 1 minuut, laat beide afkoelen en verwijder het vlees uit de schaal. Snijd deze daarna in mooie stukken.

Afwerking

• Snijd de gele, de rode en de Chioggia biet in dunne plakken en steek deze uit met een kleine steker. Marineer de gele biet met olijfolie en fijngesneden verveine. Snijd van de rest van de rode biet zeer fijne tartaar en breng deze op smaak met sushi-azijn en mayonaise. Hier wordt tijdens de afwerking de open ravioli van gemaakt. • Warm een klein beetje honing in een pannetje, voeg de rode biet toe. Zet het kort aan en blus af met iets Chardonnay-azijn. Doe het in een bakje en trek het voor ongeveer 10 minuten vacuüm; herhaal dit met de Chioggia biet. • Snijd van een Japanse radijs, rode en gele biet dunne plakjes, steek uit en zet op ijswater. • Zet de stukken kreeft op een bord, dek af met plastic folie en warm het op in een stoomoven van 60 °C. Schik de kreeft op het bord, samen met de bietenpuree, de rode, gele en de Chioggia biet. Maak van twee plakjes dun gesneden rode biet een open ravioli, leg de bietengelei ertussen en schik alle kruiden er speels overheen. Bedruip hier en daar met de specerijendressing en serveer met de specerijenjus.



Krokant gebakken zwezerik

met witte uien,
zwarte knoflook en
gerookte kruidenpuree,
kort aangezette groenten
en gel van sjalot



Receptuur voor 4 personen

Zwezerik

100	ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
2	lobben	kalfszwezerik van 200 gram
2	blaadjes	laurier
1	eetlepel	roze peperkorrels
10	stuks	gestampte witte peperkorrels
1	takje	rozemarijn
1	takje	tijm
500	ml	water
32	gram	zout

Sjalotgel

200	gram	fijngesneden sjalot
30	gram	suiker
200	ml	water
30	ml	blanke azijn
20	ml	Chardonnay-azijn
0,3	gram	agar-agar
1,6	gram	gellan

Zwarte knoflook-uienpuree

6	stuks	witte uien
150	gram	gekookte knolselderijblokken
3	teentjes	zwarte knoflook

Gerookte kruidenpuree

200	gram	aardappelpuree
50	gram	gerookte boter
2	eetlepels	gerookte olijfolie
75	gram	kruidenpuree van spinazie, peterselie, kervel, dille en bieslook
25	gram	crème fraîche

Poudre Voyage jus

2	gram	Poudre Voyage kruiden
200	ml	kalfsjus
100	ml	kippenfond
25	ml	krachtige rode port
25	ml	krachtige rode wijn
½	stuk	fijngesneden sjalot
1	stuk	fijngesneden champignon
25	gram	Campina Roomboter, ongezoeten

Groentegarnituur

4	stuks	jonge gele/oranje en witte worteltjes
8	rolletjes	spitskool
4	stuks	blanke champignons
20	stuks	mooie gesneden batonnettes van paksoi
4	stuks	wortellinten
4	stuks	courgettelinten
1	stuk	Jonagold appel





"Zwezerik is echt zo'n product waarmee je laat zien of je de 'cuisson' van de bereiding beheerst. Combineren met veel frisse smaken is de basis van mijn keuken."

Werkwijze

- Blondeer voor de sjalotgel de suiker in een pan, voeg de fijngesneden sjalot toe en zweet aan totdat de sjalot haar vocht loslaat. Blus af met het water en de blanke azijn. Laat de sjalot net aan gaar worden. Blender fijn en voeg de Chardonnay-azijn toe, samen met de gellan en agar-agar. Breng aan de kook en stort op een plaatje. Draai het tot een puree in de blender.
- Kook de zwezerik op 75 °C net aan gaar en laat afkoelen in het vocht.
- Snijd de witte uien in fijne ringen en kook deze net aan gaar in water met iets zout. Giet af en bak met olijfolie en een klein beetje vers geraspte nootmuskaat, zodat het licht roostert. Voeg op het laatst de knolselderij en de knoflook toe en blender het daarna fijn.
- Kook de kruiden net aan gaar in water met zout, spoel af en blender de kruiden fijn. Maak de gerookte aardappelpuree warm en voeg vlak voor het serveren de kruidenpuree toe, samen met de gerookte olijfolie en iets crème fraîche.
- Zweet voor de Poudre Voyage jus de champignon en de sjalot aan. Blus af met de rode wijn en de rode port. Voeg de kippenfond en de kalfsjus toe en kook dit licht in. Bind zeer licht af met iets maizena, voeg de Poudre Voyage kruiden toe en passeer door een fijne zeef.

Afwerking

- Bak de zwezerik krokant in de beur culinair.
- Kook de jonge worteltjes gaar in water met zout, specerijen, laurier en een snuf kerrie. Rol van de wortel en de courgette een mooie cilinder. Snijd van een Jonagold dunne plakken en snijd er daarna driehoekjes van. Snijd van 2 champignons zeer fijne brunoise en breng dit op smaak met sushi-azijn en iets mayonaise. Stoof de worteltjes kort aan, rooster de paksoi en kruid met peper en zout. Snijd van één van de champignons dunne plakken. Maak de spitskool warm en schik deze met alle andere groentes, de appel en de rauwe champignons en de gebakken zwezerik speels op een bord. Serveer met de Poudre Voyage jus en de gel van sjalot.

Amulet

van chocolade met yuzu curd,
jasmijn, banaan, duindoornbes
met peer en appel



Receptuur voor 4 personen

Amulet

425	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
250	gram	gesmolten pure chocolade
90	gram	eidooier
2	stuks	eieren
20	gram	suiker
55	gram	suiker

Mango-banaancreme

30	gram	suiker
60	ml	passievruchtsap
1,5	stuk	banaan
1	stuks	rijpe mango
		sap van 1 sinaasappel

Peer-appeljus

30	gram	suiker
3	stuks	rijpe peren
2	stuks	Granny Smith appels
1	stuk	Pink Lady
		sap en rasp van 1 citroen

Citroengel

150	ml	citroensap
150	ml	water
30	gram	suiker
3	gram	agar-agar
3	gram	gellan
1,5	gram	kappa
3	druppels	rozenwater

Gel van duindoornbes

260	gram	duindoornbescoulis
100	ml	water
3,5	gram	agar-agar
1,2	gram	gellan

Jasmijsiroop

1	eetlepel	glucose
40	gram	suiker
75	ml	blanke agavesiroop
1	eetlepel	jasmijn (hoge kwaliteit)

Yuzu curd

260	ml	yuzusap
210	gram	suiker
4	stuk	eieren
160	gram	Campina Roomboter, ongezoeten
4	gram	agar-agar
2	gram	kappa
3	blaadjes	gelatine

Meringues

300	gram	suiker
200	gram	vers eiwit
1	druppel	bruine kleurstof
1	gram	citroenzuur

Appel-yoghurtsalade

½	stuk	appel, zeer fijne brunoise
1	koffielepel	yopol
1	eetlepel	crunch van yoghurt, fijngehakt
1	eetlepel	crumble, harde wener

Garnering

4	stuks	Kaapse goudbes
100	gram	Campina Yoghurt, vol
100	gram	papaja



"Reizen is een van de dingen die ik in mijn vrije tijd graag mag doen. Het is dan ook leuk om uit diverse werelddelen je inspiratie mee te nemen naar je eigen keuken. De amulet die we gecreëerd hebben heeft voor mij iets ontastbaars, zoals veel bijzondere verschijningen in Zuid-Afrika. Ook hebben veel vormen een betekenis in een gerecht. Maar hoe mooi het ook kan zijn, het gaat om de smaak."

Werkwijze

• Klop de slagroom lobbij. Smelt de chocolade. Maak een ruban van de eidooier, eieren en 20 gram suiker. Kook 55 gram suiker met iets water tot 120 °C en voeg deze bij de luchtige ruban. Vermeng dit met de gesmolten chocolade en de lobbij geslagen room. Portioneer in de juiste vormpjes en vries in. Spuit bevroren af met een mengsel van 150 gram cacaoboter en 350 gram melkchocolade. • Voor de mango-banaancreme de suiker blonderen. Voeg de fijngesneden stukjes banaan en de mango toe en blus af met het sap van 1 sinaasappel en het passievruchtvocht. Kook het zeer kort en blender zeer fijn. • Schil voor de peer-appeljus de peren en de appels en snijd in gelijkmatige dunne plakken. Blondeer de suiker, voeg de fijngesneden peer toe, roer even door en voeg de appel toe. Rasp er iets citroen op met enkele druppels citroensap. • Zweet het goed aan, giet de massa af in een zeef en blender daarna fijn. • Breng voor de citroengel alle ingrediënten samen aan de kook. Koel terug en draai het tot gladde gel. • Breng voor de duindoornengel alle ingrediënten samen aan de kook, breng over in een bakje en koel terug. Blender tot een gladde gel. • Kook voor de yuzu curd het yuzusap met de agar-agar, kappa en de suiker. Breng over in de thermoblender en draai samen met de eieren op 60 °C gedurende 10 minuten. Voeg de boter toe en los de gelatine erin op. Portioneer in kleine vormpjes en koel terug. • Vries voor de siroop de jasmijn in en meng de rest van de ingrediënten. Verwarm tot ongeveer 75 °C en voeg de bevroren jasmijn toe. Laat het naast het vuur ongeveer 10 minuten trekken, passeer door een fijne zeef en koel terug. • Voor de meringues de suiker met iets water koken tot 120 °C. Voeg toe aan het opgeslagen eiwit en laat het op halve kracht luchtig en koud draaien. Voeg 1 gram citroenzuur en 1 druppel bruine kleurstof toe en smeer het in ronde vormen uit op siliconenmatten. Plaats het in een oven van 90 °C gedurende 12 minuten en druk met een stempel de vorm erin. Plaats terug in de oven voor enkele minuten en bewaar de krokantjes in een droogtrommel op 50 °C. • Meng voor de appel-yoghurtsalade alle ingrediënten à la minute met elkaar en voeg er iets geraspte citroen aan toe.

Afwerking

• Schik de amulet in het midden van het bord, leg boven en onder een yuzu curd met daarop de appel-yoghurtsalade. Schik van boven naar beneden stukjes papaja en Kaapse goudbes. Spuit dopjes van de citroengel en de duindoornbes. Trek twee strepen van de peer-appeljus en van de banaan-passievruchtsaus en bedruip het geheel met de jasmijsiroop en wat dopjes yoghurt.



Mousse

Voor veel dingen geldt: wat goed is blijft altijd relevant. De mousse. Op het eerste oog een misschien wat achterhaalde techniek, één die vervangen lijkt te zijn door moderne technieken met de siphon en nieuwe geleermiddelen. Maar het is de meest klassieke manier om structuur aan een gerecht te geven.

We zijn aan de slag gegaan en hebben met de ongezoete Hollandia Slagroom zes hartige recepturen uitgewerkt. Hierbij hebben we gebruikgemaakt van strakke 3D-mallen, een rationele manier om strakke quenelles in grote aantallen te maken. Als basis gebruiken we een krachtige fond of coulis, gemaakt van producten die nog te vaak bij het afval belanden.

Kijk voor alle recepturen op www.hollandia.nl

Mousse van gerookte paling

Receptuur voor 30 quenelles

300	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
700	ml	palingbouillon
14	gram	gelatine
6	gram	zout
1	gram	citroenzestes

Palingfond		
1500	ml	visfond
100	gram	sjalot
150	gram	venkel
100	gram	prei, wit
200	ml	witte wijn
250	gram	huid en graten van gerookte paling



**1****Huid**

Verwijder de huid van de gerookte paling en snijd de filets in mooie strakke banen.

2**Fond**

Zet het bouquet samen met de huid en graten van de gerookte paling aan in een pan, blus af met de witte wijn en reduceer tot de helft. Voeg de visfond toe en laat gedurende 30 minuten trekken. Passeer door een kaasdoek en reduceer het geheel tot 700 ml.

3**Geleren**

Voeg de voorgeweekte gelatine toe. Plaats op ijs en laat 'hangend' worden.

4**Familie maken**

Klop de slagroom tot yoghurt dikte, voeg een klein deel toe aan de 'hangende' massa en maak familie met een garde. Spatel de resterende room door de massa. Voeg de citroenzestes toe en breng op smaak met zout.

5**3D-mallen**

Breng over in een spuitzak en portioneer in de 3D-mallen. Laat opstijven in de koeling en vries aan in de shockvriezer op minimaal -20 °C om goed te kunnen lossen. Laat altijd rustig ontdooien in de koeling.

6**Afwerking**

Laat de quenelle in de koeling ontdooien en werk de mousse af met gerookte paling, hangop van komkommer, coulis van komkommer en spinazie, groene kruiden.



Mousse van zeesla

Receptuur voor 30 quenelles

400	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
400	gram	Campina Sour Cream
400	gram	laitue de mer
12	gram	gelatine

Werkwijze

Week de gelatine in ijswater en spoel de laitue de mer goed af onder koud water. Verwarm de sour cream, vermeng met de laitue de mer en cutter fijn in de blender. Voeg de voorgeweekte gelatine toe en passeer door een fijne zeef. Plaats op ijswater. Klop de slagroom tot yoghurt dikte, voeg een klein deel toe aan de 'hangende' massa en maak familie met een garde. Spatel de resterende room erdoor en portioneer in de 3D-mallen. Laat opstijven in de koeling en vries aan in de shockvriezer op minimaal -20 °C om goed te kunnen lossen. Laat altijd rustig ontdooien in de koeling.

Garnering

Zeewiersalade, wasabicrème, kroepoek van zeewier, furikake.



Mousse van Hollandse garnalen

Receptuur voor 30 quenelles

300	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
700	ml	garnalenfond
14	gram	gelatine
6	gram	zout
1	gram	citroenzestes

Garnalenfond

1500	ml	visfond
100	gram	sjalot
150	gram	venkel
100	gram	prei, wit
200	ml	witte wijn
20	gram	tomatenpuree
250	gram	garnalendoppen

Werkwijze

Week de gelatine in ijswater. Spoel de garnalendoppen onder koud water af. Zet de sjalot, de gesneden venkel en wit van prei aan in olijfolie. Voeg de garnalendoppen en de tomatenpuree toe en zet aan. Blus af met witte wijn en reduceer tot de helft. Voeg de visfond toe en laat gedurende 30 minuten trekken. Passeer door een kaasdoek en reduceer tot 700 ml. Voeg de voorgeweekte gelatine toe en plaats op ijswater. Klop de slagroom tot yoghurt dikte, voeg een klein deel toe aan de 'hangende' massa en maak familie met een garde. Spatel de resterende room erdoor. Breng op smaak met zout en zestes van citroen. Portioneer in de 3D-mallen. Laat opstijven in de koeling en vries aan in de shockvriezer op minimaal -20 °C om goed te kunnen lossen.

Garnering

Kroepoek van saffraan, brunoise van appel, Hollandse garnalen, garnalenreductie, groene kruiden.

Mousse van broccoli

Receptuur voor 30 quenelles

300	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
250	gram	broccolicoulis
50	gram	broccolirosjes
6	gram	bladgelatine

Broccolicoulis

250	gram	broccolistelen
250	ml	gevogeltesfond
5	gram	knoflook
2	stuks	ansjovis

Werkwijze

Week de gelatine in ijswater. Schil de broccolistelen met een dunschiller en zet samen met de knoflook aan in olijfolie. Voeg de gevogeltesfond toe en kook gaar. Pureer met de staafmixer en voeg de broccolirosjes toe. Breng op smaak met de ansjovis. Voeg de voorgeweekte gelatine toe en plaats op ijswater. Klop de slagroom tot yoghurt dikte, voeg een klein deel toe aan de 'hangende' massa en maak familie met een garde. Spatel de resterende room erdoor. Breng op smaak met zout. Portioneer in de 3D-mallen. Laat opstijven in de koeling en vries aan in de shockvriezer op minimaal -20 °C om goed te kunnen lossen.

Garnering

Gorgonzola, geroosterde hazelnoten, broccolicouscous.



Mousse van Serranoham

Receptuur voor 30 quenelles

300	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
700	ml	Serranohamfond
14	gram	gelatine
6	gram	zout

Serranohamfond

1500	ml	water
100	gram	gesneden ui
5	gram	knoflook
100	ml	witte wijn
400	gram	afsnijdsels van Serranoham
1	gram	blaadjes tijm
1	gram	rozemarijn

Werkwijze

Week de gelatine in ijswater. Zet de ui samen met de knoflook, de rozemarijn, de tijm en de afsnijdsels aan in olijfolie. Blus af met witte wijn en reduceer tot de helft. Voeg het water toe en laat gedurende 4 uur zachtjes trekken. Passeer door een kaasdoek en reduceer tot 700 ml. Voeg de voorgeweekte gelatine toe en plaats op ijswater. Klop de slagroom tot yoghurt dikte, voeg een klein deel toe aan de 'hangende' massa en maak familie met een garde. Spatel de resterende room erdoor. Breng op smaak met zout. Portioneer in de 3D-mallen. Laat opstijven in de koeling en vries aan in de shockvriezer op minimaal -20 °C om goed te kunnen lossen.

Garnering

Gedroogde Serranoham, basilicumcress, peterseliekrokant.



De wereld van Hollandia



Meet the Masters Spaaractie 2015

Deze keer is de spaaractie van Hollandia en Debic een wel heel bijzondere. Want naast culinaire cadeaus kunt u, als chef-kok, nu ook sparen voor exclusieve Masterclasses van driesterrenchef Jacob Jan Boerma en topkok Wouter van Laarhoven.

Een unieke gelegenheid om de tips & tricks te leren van de Nederlandse culinaire top. Zorg dat u deze kans niet mist en begin meteen met punten verzamelen. Er is slechts een beperkt aantal plaatsen beschikbaar in de Masterclasses! Ga voor meer informatie naar hollandia.nl of debic.com

Bocuse d'Or en Hollandia

Op 11 februari 2015 ondertekenden Raymond Noordermeer en Jan van Lokven namens FrieslandCampina een sponsorovereenkomst met Bocuse d'Or Nederland. FrieslandCampina zal Bocuse d'Or Nederland de komende jaren ondersteunen bij het organiseren en het verder groot maken van de wedstrijd in Nederland.

De ambities van het bestuur zijn groot en FrieslandCampina wil hen daar graag bij helpen, omdat wij de Nederlandse horeca een warm hart toedragen en hiermee verder op de kaart kunnen zetten.

Meedoen?

Als onderdeel van deze ondersteuning zullen er openbare voorrondes voor deze wedstrijd georganiseerd worden in het FrieslandCampina Innovation Centre in Wageningen op 15 en 16 juni. Schrijf je in op www.bocusedornederland.nl



V.l.n.r.: Marc van Gulick, Raymond Noordermeer, Joop Braakhekke en Jan van Lokven.



Bronvermelding: Sacha de Boer / Beeldagent

Back to Basics

Jacob Jan Boerma & Sacha de Boer

Jacob Jan Boerma vindt dat chefs in Nederland een voortrekkersrol moeten spelen om het eetgedrag van consumenten positief te veranderen. Dat hij deze rol serieus neemt, toont hij aan met de twee boeken die hij samen met Sacha de Boer maakte. In het tweede boek *Back to Basics*, het vervolg op het succesvolle kookboek *Down to Earth*, spelen gewone ingrediënten zoals groenten, noten, vette vis, bessen, kruiden en specerijen, granen en chocolade de hoofdrol.

Jacob Jan Boerma gaat op zoek naar ingrediënten die een positieve invloed hebben op de gezondheid. Geen exotische superfoods uit verre landen, maar makkelijk verkrijgbare, bekende producten, zoveel mogelijk uit de regio. Hij ontwikkelde smakelijke en eenvoudig te bereiden recepten met deze ingrediënten. Als je zijn kookstijl analyseert, dan zie je veel van zijn eigenschappen terug. De allerbeste ingrediënten tot in de perfectie bereid met veel aandacht voor smaakbalans. Jacob Jan geeft veel frisheid aan zijn gerechten door met verschillende zuren te werken.

Mål 3D-siliconenmallen

Mål foodshaping & presentation is een Nederlandse producent van vorm- en presentatiematerialen. Sinds anderhalf jaar is het bedrijf actief om de foodprofessional te inspireren. De klanten variëren van bistro tot sterrenzaak en van banketbakker tot patissier.

Mål biedt middelen om een signatuur te visualiseren. Siliconenmallen, sjablonen, stencils en ook presentatiemateriaal maken onderdeel uit van het assortiment. Omdat de producten op culinair niveau zijn getest, is de kwaliteit professioneel.

Wij zijn superenthousiast over de gebruiksvriendelijkheid en het eindresultaat van deze 3D-mallen. In het onderdeel 'Techniek in beeld' op pagina 16 t/m 19 hebben we gebruik gemaakt van de Mål quenelle. De Mål ring is gebruikt in het 'Debic desserts' gedeelte op pagina 35 en 38.

Door de glanzende en strakke afwerking vroegen klanten ook om naadloze 3D-mallen voor quenelles en ringen. De ontwikkeling van deze mallen heeft tijd nodig gehad, maar het resultaat mag er zijn. De mal is in één keer te vullen en te lossen. Het is niet meer nodig om twee helften aan elkaar te bevestigen, wat een storende naad oplevert.

www.malfoodshaping.com

De Mål ring is gebruikt in 'Debic desserts' (pagina 35 en 38).

De Mål quenelle is gebruikt in 'Techniek in beeld' (pagina 16 t/m 19).





*”We willen
de hele keten
wakker
schudden”*

Filip Claey's**
'De Jonkman' in Brugge

Twee Michelinsterren, 18 van de 20 punten in de gids GaultMillau, oprichter van de North Sea Chefs, de man die onze zuiderburen minder bekende vissoorten van eigen kust leerde waarderen en ook nog Culinaire Persoonlijkheid van het jaar 2013. Roepen dat Filip Claey's een gedreven man is, doet tekort aan zijn enorme passie. Hij werkt dus logischerwijs ook alleen maar samen met gepassioneerde leveranciers. Zijn betrokkenheid gaat echter verder dan zijn keuken. "Als chefs moeten we de samenleving 'voeden' met inzicht over wat wij allemaal in onze mond stoppen." Het laatste MAD Food Camp in Kopenhagen, met René Redzepi en Alex Atala, gaf hem nieuwe inspiratie en energie om zich hiervoor te blijven inzetten.

Filip Claey's in een hokje plaatsen is onbegonnen werk. Er is echter wel een duidelijke rode draad in zijn verhaal. Zoals respect. Respect voor de natuur, voor topproducten en voor de vakmensen die daarvoor zorgen. "Als je serieus met je vak bezig bent, dan wil je natuurlijk weten waar je producten vandaan komen. Daarvoor hoef je geen groene jongen te zijn. Trots zijn op producten van eigen bodem en zee, daar moeten we naartoe." We beginnen even bij het begin.

Zijn roots "Ik kom uit een horecanest, mijn vader had een restaurant met een Michelinster. Ook mijn oma was een goede kokkin. Op mijn negende mocht ik op woensdag koken voor mijn ouders en vanaf mijn dertiende hielp ik mee in het restaurant. De liefde voor het vak heb ik zeker meegekregen van mijn vader, mijn beste leermeester. Perfectionistisch, kritisch, bikkelhard soms. Hij koos altijd voor topproducten. Ik vraag hem nog altijd om advies. Meestal heeft hij gelijk."

Zijn leermeesters "Na mijn opleiding kon ik als leerling aan de slag bij driesterrenrestaurant De Karmeliet in Brugge. Toen de souschef na een ongeval enkele maanden afwezig was, mocht ik zijn plaats naast Geert van Hecke innemen. Een buitenkans die ik, toen pas 21, met beide handen heb aangegrepen. Zes jaar ben ik er gebleven. Daarna kon ik aan de slag bij Sergio Herman in Oud Sluis. Ook daar heb ik in ruim zes jaar tijd enorm veel geleerd. Onvergetelijk!"

De klik "In 2006 werd het tijd voor een eigen zaak. Met 'De Jonkman' wilde ik laag starten, met een klein team. Twee voetjes op de grond. Het werd meteen een overrompeling. Het was zwemmen. Ik ging bewust op zoek naar een eigen identiteit. Tijdens een stage in Japan gingen mijn ogen open. Japanse chefs hebben een enorm respect voor hun eigen producten en zijn daar chauvinistisch trots op. Die Japanse filosofie wilde ik op mijn manier vertalen. Dat was dé klik. Dus ben ik opnieuw begonnen. En dit keer vooral met regionale producten."

Gasthoofdredacteur Jacob Jan Boerma:
 "Ik ken Filip van zijn periode bij Oud Sluis.
 Daar heeft hij de enorme vechtlust meegekregen
 van Sergio Herman. Ik was niet echt verrast dat
 deze vriend en goede collega voor zichzelf zou
 beginnen. Met zijn gedrevenheid en passie heeft
 hij in een korte periode zijn eigen kookstijl en
 merknaam weten neer te zetten. Hij past in zijn
 gerechten altijd meerdere bereidingen van een
 ingrediënt toe. Dat vind ik heel bijzonder."

"Het is duidelijk te zien dat ook
 hij een boodschap wil geven aan de
 Belgische gastronomie."



Restaurant De Jonkman**

Maalsesteenweg 438, 8310 Brugge
 Tel. +32 (0)50 36 07 67, www.dejonkman.be



De zoektocht "Regionale topproducten: daarvoor moest ik op zoek naar de beste producenten en leveranciers uit mijn omgeving. Vlees en vis, zuivel, groenten, kruiden, noem maar op. Ik ben immers geen boer en ook geen visser. Niet zo makkelijk, in het begin. Gaandeweg heb ik fantastische partners gevonden. Ik ben graag ter plaatse om te praten, te overleggen en ideeën uit te wisselen."

*"Mijn leveranciers zijn belangrijk,
 want ik ben geen boer en ook geen visser"*

De tweede klik "Mijn zoektocht kwam in een stroomversnelling toen ik de stichting Duurzame Visserij van onze Noordzee leerde kennen. Mijn opa was visser en nam me als kleine jongen mee naar de vismijn, de hal waar de vissers hun vis lossen. Door hem leerde ik ook typische vissersgerechten kennen: ingelegde hondshaai, haring en rogvleugels bijvoorbeeld."

*"Weet je dat vissers nu evenveel verdienen als mijn opa,
 50 jaar geleden?"*

De snoepwinkel "Via de stichting Duurzame Visserij leerde ik de bijvangst kennen. Dit is alle vangst die niet in de vishandel komt, omdat het onbekend of niet zo populair is. Een groot deel daarvan wordt vernietigd of verwerkt tot vismeel. Terwijl het om topkwaliteit gaat, zonde! Sindsdien focus ik me op vissoorten zoals steenbolk, horsmakreel en hondshaai. Voor mij is de Noordzee één grote snoepwinkel: ik gebruik álles wat ik maar kan krijgen. En ik probeer anderen te inspireren hetzelfde te doen."

"We moeten leren eten wat de visser vangt. Niet domweg de visser laten vissen wat wij willen eten en de rest weggooien"

Out of the box "Vier jaar geleden richtte ik North Sea Chefs op. Daarvoor sprak ik zestien chefs aan die mijn enthousiasme voor de bijvangst deelden. Twee keer per maand wordt een box met minder bekende vissoorten bij hen afgeleverd. Zij gaan ermee aan de slag en noteren hun ervaringen en receptuur op een technische fiche. Zo bouwen we een waardevolle database op. Ondertussen hebben we een wachtlijst van zo'n tweehonderd chefs. Het slaat aan. En we gaan verder, overal de vraag aanzwengelen."

*"We willen de hele keten wakker schudden:
 groothandel, retailers, consumenten"*

Het dessert "Ook voor desserts heb ik veel passie meegekregen. Zeker van Sergio Herman en ook van Roger van Damme, een begrip in de sector. Tijdens mijn restaurantopleiding volgde ik in het zevende jaar patisserie. Een andere wereld waarin ik me jarenlang heb verdiept. Mijn dessertfilosofie? Een loodzware afsluiter na een zevengangenmenu is culinaire zelfmoord. Een dessert moet voor mij licht en fris zijn, met een mooie balans tussen zoet, zuur en bitter, soms wat zout."

Mét room? "Room is een essentieel basisingrediënt, in de hele keuken trouwens. Net als echte boter, daarmee werk ik veel bereidingen vaak af. Gastronomie is zoals mode: de basis komt altijd weer terug, maar wél in een nieuw jasje. Room en boter zorgen voor harmonie tussen de smaken van je gerecht. Naar mijn mening nergens door te vervangen!"

De Nederlandse culinaire identiteit uitdragen

Jan Smink vertegenwoordigde Nederland bij de prestigieuze internationale Bocuse d'Or-wedstrijden. Bij de wereldfinale in januari 2015 behaalde hij samen met commis Rogier Peeters een uitstekende negende plaats. Daarmee zetten ze de Nederlandse gastronomie internationaal op de kaart. Hun gerechten en hun werkwijze ademen de Nederlandse identiteit.



Over de Bocuse d'Or 2015

Bocuse d'Or is de meest imponerende culinaire wedstrijd ter wereld. De grondlegger van de wedstrijd, de legendarische Paul Bocuse, wilde 29 jaar geleden het grote publiek laten zien wat er in een keuken gebeurt en hoe belangrijk goede ingrediënten zijn. Iedere twee jaar strijden talentvolle koks uit 24 landen om de gezaghebbende wereldtitel. Op alle continenten vinden voorrondes plaats waar de koks zich moeten kwalificeren voor een finaleplaats. De wedstrijd is uitgegroeid tot een internationaal platform waar talentvolle jonge koks zich met elkaar kunnen meten, met elkaar kennismaken en elkaars culinaire cultuur leren kennen.



V.l.n.r.: Jan Smink, Jonnie Boer, Lars Aukema (later vervangen door Rogier Peeters vanwege een blessure).

Nuchtere boerenzoon

Jan Smink is Fries in hart en nieren. Hij komt uit een boerengezin. Zijn ouders hebben een melkveehouderij en leveren hun melk aan FrieslandCampina. Een afkomst waar Jan trots op is en die hem heeft gevormd tot wat hij nu is: een ambitieuze jongen met een enorme passie voor de natuur en voor zijn vak. Jan is nuchter en zonder poespas. Hij is niet gauw onder de indruk en kiest zijn eigen weg. Die eigenschap komt goed van pas bij de Bocuse d'Or-wedstrijd waar de druk hoog is.

De stip aan de horizon is een eigen zaak, in Friesland. De eerste stappen zijn al gezet; dit voorjaar lopen de koeien voor het vlees van zijn toekomstige restaurant al in de wei. Maar voor het zover is wil hij trouwen met zijn grote liefde Anne, met wie hij – als het even kan – zes kinderen wil.



*Team Nederland onder leiding van
hun coach Leendert Klaassens.*

*”Ik wil alle
jonge talenten van
Nederland oproepen
mee te doen aan de
voorrondes in juni”*



Oer-Nederlands

Nederland heeft van oudsher een bijzondere agrarische sector. Door ons klimaat en ons rivierenlandschap met de omringende zandgronden nestelden landbouw, tuinbouw, visserij en veeteelt zich diep in onze genen. Jan wil dat terug laten komen in zijn manier van koken. Een bijzonder voorbeeld is biest, de eerste melk die een koe geeft na de geboorte van een kalfje. Met zijn desserts van biest heeft Jan inmiddels furore gemaakt. Ze staan in het beroemde restaurant De Librije op de kaart.

Bij de Europese finale in Stockholm was de Nederlandse gehaktbal het stralende middelpunt van de presentatie van Jan. In een modern jasje, dat wel: met een bijzondere smaak en structuur en vergezeld van oer-Nederlandse groenten. Wie goed keek, vond zelfs een eetbare tulpenbol terug in het gerecht.

Nederlandse gastronomie op de kaart

Een van de criteria voor de Bocuse d'Or-wedstrijd is het uitdragen van de culinaire identiteit van het eigen land. De 24 juryleden letten er speciaal op en geven er punten voor. Koren op de molen van Jan Smink. Voor zijn gerechten gebruikt hij het liefst Nederlandse producten.

Geweldige leerschool

Van meedoen aan culinaire wedstrijden leer je veel, vindt Jan Smink. "Je moet laten zien dat wat je moet doen, ook goed doet. Het gaat om discipline en kwaliteit leveren. Je leert er veel over je vak en je leert er nieuwe collega's en andere eetculturen kennen. Je kijkt rond in een nieuwe wereld. Een geweldige leerschool. Natuurlijk gaat het soms mis, maar van fouten leer je. Ik roep dan ook alle jonge talenten van Nederland op om mee te doen aan de voorrondes van Bocuse d'Or in juni dit jaar!"

Meld je aan!

Meld je aan om mee te doen aan de voorrondes van Bocuse d'Or op 15 & 16 juni in het FrieslandCampina Innovation Centre te Wageningen. Door deelname maak je kans om in de finale te komen van Bocuse d'Or tijdens Gastvrij Rotterdam in september.

Kijk voor meer informatie en om je aan te melden op www.bocusedornederland.nl



Beekforel

Het vis-groentegerecht bestaat voor 50% uit vis en voor 50% uit groenten

Beekforelfilet met een farce van beekforel en Hollandse garnalen, gezouten citroen, avocado, een bouillon van tomaat en limoenolie

Krokante forelhuid met gefermenteerde sjalot en zoetzure venkel met een crème van gerookte olijfolie

Hollandse garnalen met gefrituurde garnalenkopjes en -staartjes

Een zalf van bonen met cherrytomaatjes, bleekselderij en zeekraal

Ingemaakte pompoen met kaviaar

De Nederlandse gerechten tijdens de wereldfinale in Lyon



*Alles van de parelhoen is gebruikt.
Zelfs het skelet van de parelhoen
van de eerste training is
als showstuk geprepareerd.*

Parelhoen

Gelakte parelhoenborst
Rouleau van parelhoenfilet
met krokante parelhoenhuid
en jus met anijs

Gestoofde parelhoenbout
met rodekool kimchi

Wafel van parelhoen
met zeewier en sinaasappel

Quenelle van aardpeer
met truffel

Zoetzure ui met abrikoospit
crème, lever en mosterdzaad

Opperdoezer Ronde
met beurre noisette

Jonge paksoi





Menumanager



In deze rubriek nemen we de zakelijke kant van de keuken onder de loep door drie gerechten te presenteren en te berekenen. Deze gerechten zijn echte margepakkers en snel te bereiden. Dit keer is het menu geïnspireerd op de gerechten van Jacob Jan Boerma.

De verkoopprijs van het menu is berekend op € 35,- en 10 couverts. Alle genoemde prijzen zijn richtprijzen.

	Inkoopprijs (excl. btw)	Verkoopprijs (excl. btw)	Verkoopprijs (incl. btw)	Marge resultaat
Hollandse maatjesharing	€ 20,56	€ 89,62	€ 95,00	77%
Gelakte kalfssukade	€ 51,65	€ 174,53	€ 185,00	70%
Chocolademousse Exotique	€ 19,44	€ 66,04	€ 70,00	71%
Totaal voor 10 personen	€ 91,65	€ 330,19	€ 350,00	73%

Conclusie: Je kunt in één oogopslag zien dat zakelijk denken je creativiteit helemaal niet hoeft af te remmen. Het resultaat van deze gerechten levert maar liefst meer dan 73% rendement op, zonder personeelskosten!

VOORGERECHT

Hollandse maatjesharing met voorjaarsbietjes

Geïnspireerd op de kreeft met voorjaarsbietjes van Jacob Jan Boerma op pagina 10 en 11.

Werkwijze

- Fileer de maatjesharing en snijd deze in 6 stukken. Marineer met de zestes van de citroen en de hennepzaadolie. Snijd de gekookte bieten dun op de Japanse mandoline of de snijmachine. Marineer de rode biet in olijfolie met zout en de gele biet in de hennepdressing.
- Snijd de Chioggia bietjes en de Japanse radijs op de mandoline, steek uit met een ronde steker en plaats op ijswater.
- Hang de yoghurt uit in een doek gedurende 4 uur en vermeng met de slagroom en het bietenpoeder. Breng op smaak met zout en breng over in een spuitzak met een glad spuitmondje.

Afwerking

- Plaats de haring op het bord en dresseer de bietjes en de hangop eromheen. Werk af met de dressing, de Japanse radijs, de zuring, de boragebloemen en de ingemaakte schil van citroen.

Receptuur voor 10 personen

			Prijs per kg/l./stuk	Totaal
Haring				
10	stuks	maatjesharing	1,27	12,70
1	stuk	citroenzeste	0,75	0,75
50	ml	hennepzaadolie	18,00	0,90
		zout		0,00
Hangop				
100	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet	3,50	0,35
1000	ml	Campina Yoghurt, vol	1,20	1,20
5	gram	rode biet, poeder	27,00	0,01
		zout		0,00
Dressing				
10	ml	sushi-azijn	3,20	0,03
30	ml	hennepzaadolie	18,00	0,54
1	stuk	limoenzeste	0,50	0,50
10	gram	groene kruiden	18,00	0,18
		zout		0,00
Bietensalade				
3	stuks	gekookte rode biet	1,75	0,53
3	stuks	gekookte gele biet	1,35	0,41
2	stuks	rauwe Chioggia biet	1,95	0,39
Garnering				
20	gram	zuring	18,00	0,36
10	stuks	boragebloemen	5,25	0,13
1	stuk	Japanse radijs	0,50	0,50
1	stuk	ingemaakte citroenschil	0,10	0,10
5%				
		Toeslag hulpgrondstoffen		0,98
		Totaal inkoop (excl. btw)		20,56
23% inslag				
		Totaal inkoop per persoon (excl. btw)		2,06
		Totaal verkoopprijs (excl. btw)		89,62
		Totaal verkoopprijs (incl. btw)		95,00
		Advies verkoopprijs per persoon		9,50

Marge resultaat

77%



77%
MARGE



HOOFDGERECHT

70%
MARGE

Gelakte kalfssukade à la Bonne Femme

Geïnspireerd op de krokant gebakken kalfszwezerik van Jacob Jan Boerma op pagina 12 en 13.

Werkwijze

• Pareer de kalfssukade en vacumeer deze samen met de olijfolie. Gaar onder vacuüm op 58 °C gedurende 24 uur. Is er geen mogelijkheid tot vacuümgaan: braad de sukade aan in beur culinair en gaar in de kalfsfond op laag vuur. • Breng de kalfsfond samen met gember, appelstroop en sinaasappelsap aan de kook en kook in tot een lak. Breng op smaak met zout en monteer met boter. • Breng voor de saus de kalfsfond samen met de koksroom aan de kook, kook in tot de gewenste dikte en voeg de groene kruidenpuree toe. Monteer met roomboter.

Afwerking

• Verwarm de beur culinair en snijd de kalfssukade in 10 gelijke plakken. Bak de sukade krokant en lak af. Frituur de aardappelblokjes krokant en druk de gelakte sukade hierin. Verwarm bospeen, doperwten en tuinbonen in boter. • Dresseer de saus op het bord en werk verder af met zwarte knoflook, tahooncress en voorjaarsgroenten.

Receptuur voor 10 personen

Kalfssukade

1800	gram	kalfssukade	17,95	32,31
100	ml	olijfolie	8,50	0,85
100	ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar	4,16	0,42

Lak

100	gram	Campina Roomboter, ongezoeten	5,25	0,53
500	ml	kalfsfond	8,50	4,25
50	gram	gember	7,80	0,39
50	gram	appelstroop	6,50	0,33
100	ml	sinaasappelsap	0,60	0,06
		zout		0,00

Groene kruidensaus

200	ml	Hollandia Koksroom, original	2,72	0,00
300	ml	kalfsfond	8,50	1,70
100	gram	groene kruiden (bieslook, bladpeterselie, kervel, dille)	18,00	0,90
100	gram	Campina Roomboter, ongezoeten	5,25	0,53

Garnering

20	stuks	bospeen	2,60	2,60
200	gram	doperwten	5,95	1,19
200	gram	tuinbonen	3,75	0,75
20	gram	zwarte knoflook	50,00	0,50
500	gram	aardappel	1,25	0,63
1	bakje	tahooncress	1,25	1,25

5%	Toeslag hulpgrondstoffen	2,46
	Totaal inkoop (excl. btw)	51,65
30% inslag	Totaal inkoop per persoon (excl. btw)	5,16
	Totaal verkoopprijs (excl. btw)	174,53
	Totaal verkoopprijs (incl. btw)	185,00
	Advies verkoopprijs per persoon	18,50

Marge resultaat

70%

Chocolademousse Exotique

Geïnspireerd op de Amulet van chocolade met yuzu curd van Jacob Jan Boerma op pagina 14 en 15.

Werkwijze

- Breng voor de siroop het water met de suiker aan de kook. Voeg de zestes van de limoen en de jasmijnbloemen toe. Laat afkoelen en minimaal een dag trekken. Passeer door een fijne zeef.
- Klop de chocolademousse luchtig in de planeetmenger en voeg de puree van passievrucht toe. Klop kort door en breng over in een passende bak. Reserveer in de koeling.
- Breng voor de mangocrème de puree aan de kook en los hierin de witte chocolade op. Monteer met de boter en koel terug. Voor de geleï de suiker oplossen in de puree van papaja en samen met de agar-agar aan de kook brengen. Stort op een dun plaatje uit en reserveer in de koeling. Steek met een ronde steker de mango uit en marineer deze in de jasmijnsiroop.

Afwerking

- Klop de slagroom luchtig en dresseer samen met de chocolademousse op de borden. Werk af met de geleï van papaja, mangocrème, Kaapse goudbes, gemarineerde mango en de blaadjes en siroop van jasmijn.

Receptuur voor 10 personen

			Prijs per kg/l./stuk	Totaal
Chocolademousse				
500	ml	Debic Chocolademousse	4,75	2,38
100	gram	passievruchtenpuree	8,50	0,85
Mangocrème				
200	gram	mangopuree	8,25	1,65
50	gram	witte chocolade	11,00	0,55
20	gram	Campina Roomboter, ongezoeten	5,25	0,11
Papajagelei				
200	gram	papajapuree	7,50	1,50
2	gram	agar-agar	22,00	0,00
20	gram	suiker	1,00	0,02
Jasmijnsiroop				
100	ml	water		0,00
100	gram	suiker	1,00	0,05
5	stuks	jasmijnbloemen	0,45	0,90
1	stuk	limoen	0,70	0,70
Garnering				
500	ml	Hollandia Slagroom, gezoet	3,50	1,75
10	stuks	Kaapse goudbes	0,19	1,90
10	stuks	jasmijnbloem	0,45	2,25
2	stuks	mango	1,95	3,90
5%		Toeslag hulpgrondstoffen		0,93
		Totaal inkoop (excl. btw)		19,44
29%	inslag	Totaal inkoop per persoon (excl. btw)		1,94
		Totaal verkoopprijs (excl. btw)		66,04
		Totaal verkoopprijs (incl. btw)		70,00
		Advies verkoopprijs per persoon		7,00

Marge resultaat

71%



71%
MARGE



Vraag het de chefs

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.



Wat zijn de verschillen in de diverse soorten sojasaus?

Sojasaus is een gefermenteerde saus, gemaakt van sojabonen of soms geroosterd graan, water en zout. Waar wij zout gebruiken in onze gerechten wordt in Azië sojasaus gebruikt. Er zijn ontelbaar veel soorten. We lichten er een aantal uit.

Het maken van sojasaus

Allereerst wordt een schimmel (*Aspergillus*) toegevoegd aan geroosterd graan en gekookte sojabonen. Dit mengsel wordt ook wel 'koji' genoemd. De schimmels krijgen drie dagen de tijd om te groeien en worden daarna gecombineerd met zout water. Dit wordt in grote vaten gedaan en vervolgens wordt de *Lactobacillus*-bacterie toegevoegd. Hierna start het fermentatieproces, dat kan variëren van zes maanden tot enkele jaren. Hoe langer de sojasaus wordt gefermenteerd, hoe beter de kwaliteit. Als laatste wordt de sojasaus gezeefd, gepasteuriseerd en in flessen gedaan.

Chinese sojasaus

Als in een recept Chinese sojasaus staat, kun je ervan uitgaan dat dit lichte sojasaus is, maar er is ook een donkere variant.

Japanse sojasaus: shoyu

Een van de meest bekende sojasausvarianten is de Japanse. Toen de oorspronkelijke Chinese sojasaus in Japan kwam, werd het recept veranderd. Waar de Chinezen 100% sojabonen gebruikten, werd hier een mengsel van 50% sojabonen en 50% graan gebruikt. Hierdoor is de Japanse sojasaus zoeter dan de Chinese. Ook is de Japanse versie helderder en dunner.

Indonesische sojasaus

Een vergelijkbare saus is de Indonesische Ketjap Manis. Deze is gemaakt van gefermenteerde sojabonen en op smaak gebracht met palmsuiker, steranijs, laos en andere smaakmakers.

Chemische varianten

Tegenwoordig zijn er ook chemische varianten, maar het is niet aan te raden om deze te gebruiken. Deze worden binnen twee dagen gemaakt door ontvet sojameel te combineren met een overblijfsel van de soja-olieproductie, suiker met geconcentreerd zoutzuur en andere smaakstoffen.



Wat gebeurt er tijdens het koken van aardappels?

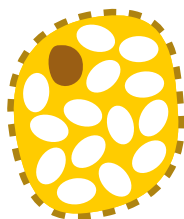
Een van de belangrijkste en meest toegepaste basisbereidingen van de aardappel is koken. Maar wat gebeurt er nu eigenlijk tijdens het koken van aardappels?

Gekookte aardappels danken hun kenmerkende textuur na verhitting aan de zetmeelkorrels. In rauwe aardappels zijn de harde kleine korrels dicht op elkaar gepakt. De zetmeelkorrels worden zacht bij een temperatuur waarop de eiwitten gaan denatureren. Dit is de zogenaamde gelvormende fase die bij aardappelen tussen de 58-66 °C ligt. Bij deze temperatuur gaan de zetmeelbolletjes water absorberen. Dit tast hun compacte structuur aan. De bolletjes zwellen op tot vele malen hun oorspronkelijke omvang en vormen een sponzig netwerk dat water kan vasthouden. Het uiteindelijke resultaat na het koken is een zachte en droge structuur. Het zetmeel absorbeert het vocht in de weefsels. Dit verklaart waardoor aardappels in bijvoorbeeld een puree grote hoeveelheden vet aankunnen en ook lekkerder worden.

Zie hieronder hoe de structuur van de zetmeelkorrel verandert.



Voor het koken
Plantaardige cellen intact, zetmeelkorrels compact en hard.



Tijdens het koken
Zetmeelkorrels absorberen water uit celvloeistof, zwellen op en worden zacht.

Wat weten jullie van Japanse radijs?



De Japanse radijs, ook wel bekend als watermeloenradijs, is een radijs van Chinese origine. De buitenkant doet vermoeden dat het een saai meiraapje is, maar de mooie binnenkant doet denken aan een watermeloen: door de felle groene, witte en roze kleuren.

Japanse radijs smaakt eerder naar rettich dan naar radijs: mild pittig, enigszins zoet en een knapperige bite. Bovendien is de Japanse radijs minder waterig dan een gewone radijs.

Japanse radijs kun je zowel rauw als bereid eten. Je kunt ze stoven of bijvoorbeeld grillen en rauw gebruiken door salades. Ook kun je ze inleggen met rijstazijn, suiker en zout. In deze uitgave van !DEE magazine vind je twee bereidingen terug van de Japanse radijs: in het recept van Jacob Jan Boerma op pagina 10 en 11 en in het gerecht op pagina 29.

Zijn de producten van Hollandia duurzaam?



FrieslandCampina (het moederbedrijf van Hollandia) vindt het belangrijk dat melk en andere grondstoffen voor de productie van zuivelproducten duurzaam tot stand komen. Daarbij gaat het om methoden voor landbouw en melkveehouderij die:

- een zo laag mogelijke impact op het milieu hebben;
- diervriendelijk zijn;
- een bijdrage leveren aan maatschappelijk draagvlak voor de melkveehouderij.

Foqus Planet programma

FrieslandCampina ondersteunt haar leden-melkveehouders via Foqus Planet. Met dit programma biedt FrieslandCampina instrumenten voor een duurzame bedrijfsvoering. Ruim 19.000 leden-melkveehouders van de coöperatie zijn actief bezig met het verduurzamen van hun bedrijfsvoering. Zij richten zich op onder andere het besparen op energie, het verbeteren van de mineralenkringloop, het verminderen van het antibioticagebruik en het verbeteren van dierwelzijn.

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.

Nieuw van Debic: Crème Caramel

Wat voor stijl uw keuken ook heeft, het doel is helder: uw gasten een prachtig dessert voorzetten waar ze stil van worden. Daarbij kan het alle kanten op, van klassiek Frans tot onverwachte en vernieuwende combinaties. Met onze nieuwe Crème Caramel is de creativiteit van de chef-kok eigenlijk de enige 'limit'. Gemaakt op basis van echte room, daardoor heeft hij een romige smaak en textuur. U serveert in een handomdraai een verrassende creatie met als basis de zeer constante productkwaliteit en stabiliteit. Kijk voor meer dessertinspiratie op **debic.com**



Crème Caramel

Receptuur voor 15 personen

Crème Caramel

1	liter	Debic Crème Caramel
200	ml	karamelsaus (Callebaut)

Werkwijze

Schenk een dun laagje van de karamelsaus onderin in de vormpjes en plaats in de vriezer zodat deze kan uitharden. Verwarm de crème caramel tot het kookpunt en portioneer in de vormpjes. Laat opstijven in de koeling.

Afwerking

Los de crème caramel en werk af naar eigen inzicht.



Flower Power

Bloemenkrans van crème caramel met kersen

Receptuur voor 10 personen

Crème Caramel

1	liter	Debic Crème Caramel
1	stuk	limoenzestes
10	ml	rozenwater

Kersenkaramelsaus

300	gram	kersenpuree
150	gram	suiker

Kersensnoepjes

200	gram	kersenpuree
20	gram	suiker
50	ml	kersenlikeur
2	gram	agar-agar
0,1	gram	goudpoeder

Kersenmeringue

130	gram	kersenpuree
25	gram	eiwit, poeder
30	gram	suiker
30	gram	poedersuiker

Garnering

1	stuk	roos
5	stuks	bloemen van Oost-Indische kers
1	bakje	limoenress
$\frac{1}{2}$	bakje	violetjes, paars
5	stuks	jasmijnbloemen
$\frac{1}{4}$	bakje	boragebloemen

Werkwijze

Verwarm de crème caramel tot het kookpunt en voeg de zestes van de limoen en het rozenwater toe. Passeer door een fijne zeef en portioneer in de ringmallen. Laat opstijven in de koeling en plaats in de vriezer totdat de ringen totaal bevroren zijn. Los de ringen en laat rustig in de koeling ontdooien. Voor de kersenkaramelsaus de suiker karameliseren en afblussen met de kersenpuree. Kook door en passeer door een fijne zeef. Voor de meringue de kersenpuree samen met het eiwit opkloppen in de planeetmenger en de suiker in twee delen toevoegen. Breng over in een spuitzak en spuit kleine doppen op een siliconenmat. Droog in de droogkast op 50 °C gedurende 5 uur. Breng voor de kersensnoepjes alle ingrediënten samen aan de kook en laat kort doorkoken. Portioneer in de kersenmal en reserveer in de koeling.

Afwerking

Druppel de kersenkaramelsaus van grote hoogte op de borden en plaats de ringen ernaast. Werk af met de bloemen, meringue en de kersensnoepjes.





Design, inhoud en onzichtbare details

De identiteit van Wouter van Laarhoven

Wouter van Laarhoven staat bekend als een innovatieve kok. Hij behaalde een Michelinster in zijn tijd als chef bij Restaurant De Molen in Kaatsheuvel.

Na een jaar voor diverse opdrachtgevers te hebben gewerkt met zijn bedrijf NXTLVL (Next Level), gaat hij nu aan de slag met een ambitieuze uitdaging: een restaurant met een oppervlakte van 650 m² en maar liefst tweehonderd couverts per zit! Met een keuken op zijn oude sterrenniveau, maar dan met eetcaféprijzen. Het restaurant werkt met een ander verdienmodel. Wouter bewijst hiermee dat je je eigen stijl en identiteit te allen tijde kunt vasthouden en uitbouwen. Waar nodig met hulp van buitenaf.

Zijn kookidentiteit

In de kookstijl van Wouter herken je de stijl van merken als Apple en Audi. Veel aandacht voor vorm en design, maar ook veel aandacht voor de 'onzichtbare' details. Dit zie je ook terug in de manier waarop zijn keuken is georganiseerd: strak en nooit chaotisch. Zijn keuken in De Molen was naast praktisch ook gewoon mooi, met her en der onverwachte gadgets zoals een tv-scherm waarop foto's van gerechten voorbijkwamen.

Er is in zijn gerechten veel aandacht voor de beleving van de gast. Wouter is ervan overtuigd dat dit voor 50% het succes van een gerecht bepaalt. Zijn strakke vormen doorbreekt hij graag met organische componenten om de gerechten een meer menselijk karakter te geven.

Convenience of zelf maken?

Is er op dit niveau ruimte voor convenience?

Wouter: "Die is er, zeker als er rationele oplossingen moeten worden gevonden voor grotere producties zoals een partij of omdat je een groot restaurant hebt. Dan is hulp van buitenaf altijd welkom. Er moet wel ruimte zijn voor eigen inbreng en de smaak moet natuurlijk top zijn. Dat is zo bij de producten van Debic. Een ander groot voordeel is het feit dat alles vriesvast is. Dat is erg belangrijk bij veel patisserie technieken, zeker als je met siliconenvormen werkt waarbij het product moet worden gelost."

Over de producten van Debic

"Zoals gezegd vind ik het belangrijk dat er ruimte is om je eigen smaak en identiteit te kunnen toevoegen. Je kunt smaken laten meetrekken in de Crème Caramel tijdens het verwarmen. Dit geldt ook voor de Parfait waar nog 20% aan kan worden toegevoegd, bijvoorbeeld een vruchtencoulis. Daarnaast kun je de producten op een andere manier inzetten door ze bijvoorbeeld met een siphon tot een luchtig schuim te verwerken."

Over de creaties

Wouter is aan de slag gegaan en heeft op de volgende pagina's twee inspirerende gerechten ontwikkeld met de Debic Crème Caramel.



Receptuur voor 10 personen

Citrusring

1	liter	Debic Crème Caramel
100	ml	bloedsinaasappelsap
1	stuk	limoenzestes

Zwarte gelei

240	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
288	ml	water
360	gram	suiker
120	gram	cacaopoeder
40	gram	bladgelatine

Chocolade crumble

110	gram	bloem
60	gram	boter
60	gram	poedersuiker
50	gram	amandelpoeder
5	gram	cacaopoeder
5	ml	water

Chocolade sponge-cake

150	gram	gepasteuriseerd eiwit
30	gram	amandelpoeder
30	gram	cacaopoeder
35	gram	suiker
10	gram	bloem

Bloedsinaasappelschuim

300	ml	bloedsinaasappelsap
35	ml	sodawater
6	gram	gelatine

Yuzucrème

60	ml	melk
75	ml	citroensap
15	ml	yuzusap
35	gram	eigeel
40	gram	suiker
250	gram	witte chocolade
40	gram	Campina Roomboter, ongezoeten

Citrusring

*met structuren van
pure chocolade*



Werkwijze

- Verwarm de crème caramel samen met het bloedsinaasappelsap en de limoenzestes tot het kookpunt, passeer door een fijne zeef en portioneer in de ringmallen. Laat opstijven in de koeling en plaats in de vriezer totdat de ringen totaal bevroren zijn.
- Kook voor de gelei de slagroom samen met de suiker en het water in tot 1/3 en voeg hieraan de cacao-poeder en de voorgeweekte gelatine toe. Laat de massa afkoelen tot 30 °C en gelei hiermee de bevroren ringen. Airbrush de ringen met goud, koper en brons-spray en laat ontdooien in de koeling.
- Vermeng voor de crumble alle ingrediënten met elkaar en wrijf tussen de handen tot een kruimeldeeg. Bak af in een hete luchtoven op 140 °C gedurende 20 minuten.
- Draai voor de sponge-cake alle ingrediënten in de blender en wrijf door een fijne zeef. Breng over in een siphon en belucht met twee gaspatronen. Spuit de massa in een kartonnen koffiebekertje tot dit voor 1/3 vol zit. Gaar op 800 watt in de magnetron gedurende 40 seconden. Laat in het bekertje afkoelen. Daarna storten en in kleine stukjes plukken.
- Verwarm voor het bloedsinaasappelschuim 50 gram van het sap en laat hierin de voorgeweekte gelatine oplossen. De rest van het sap en het sodawater toevoegen. Breng over in een siphon en belucht met één gaspatroon. Laat gedurende één nacht in de koeling staan en schud goed zodat een mooi schuim ontstaat.
- Vermeng voor de yuzucrème het eigeel samen met de suiker. Breng melk, citroensap en yuzu aan de kook. Vermeng met de eiervolheid en gaar op een lage temperatuur tot de massa begint te binden. Voeg de witte chocolade en als laatste de koude boter toe. Breng over in een spuitzak en laat afkoelen tot een mooie crème.

Afwerking

- Leg de ring in het midden van een bord en strooi aan de linkerkant een eetlepel crumbledeeg. Pluk 2 stukjes sponge-cake en leg deze tegen de ring aan, spuit het schuim ernaast en werk het geheel af met de yuzucrème en takjes atsinacress.

Vanilleschuim

*met compote van banaan,
kaneelkrakeling en karamelsaus*

Receptuur voor 10 personen

Vanilleschuim

500	ml	Debic Crème Caramel
50	ml	vers citroensap
1	stuk	vanillestokje

Banaancompote

750	gram	blokjes banaan
320	gram	geleisuiker
2	stuks	limoen (rasp en sap)
1	stuk	vanillestokje

Kaneelkrakeling

2	plak	korstdeeg
30	gram	eigeel
20	gram	kaneel
600	gram	poedersuiker

Karamelsaus

250	gram	suiker
1	stuk	limoen
1	stuk	steranijs
1	stuk	kaneelstok
1	stuk	vanillestokje
75	ml	sinaasappelsap

Werkwijze

- Snijd het vanillestokje in de lengte doormidden en schraap de peul leeg. Roer dit samen met het citroensap door de crème caramel en breng over in een siphon van een halve liter. Belucht met één gaspatroon. Goed schudden zodat er een luchtig schuim ontstaat.
- Vermeng voor de banaancompote alle ingrediënten met elkaar en laat gedurende 5 minuten zachtjes koken. Koel terug in de koeling, afgedekt met plastic folie.
- Smeer de plak korstdeeg in met eigeel en bestrooi deze met kaneel. Rol de plak strak op en snijd er schijfjes van. Rol de schijfjes tussen poedersuiker dun uit en plaats deze op een bakmat. Plaats nog een bakmat op de krakelingen en bak af op 175 °C gedurende 14 minuten.
- Voor de karamelsaus de suiker karamelliseren en afblussen met sinaasappelsap en limoensap. Voeg de specerijen toe en laat 5 minuten zachtjes doorkoken. Koel terug tot keukentemperatuur.

Afwerking

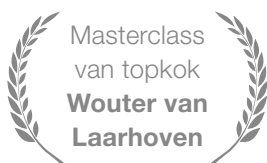
- Dresseer de banaancompote in de glazen. Spuit het vanilleschuim ernaast en werk het gerecht verder af met de krakeling en een suikerdecoratie. Serveer de karamelsaus ernaast.



MEET THE MASTERS Masterclass van Wouter meemaken?

Wouter is een ster in presentatie en vormgeving. Hij wil zijn kennis en visie graag delen met zijn collega-koks. Tijdens een masterclass in ons innovatiecentrum in Wageningen laat hij zien hoe je met behulp van convenience, mooie mallen en gezond verstand de meest spectaculaire creaties kunt maken.

Spaar met de producten van Debic & Hollandia voor de masterclass, welke plaats zal vinden in januari 2016. Deelnemers zullen t.z.t. nader geïnformeerd worden.
Bekijk www.debic.com voor meer informatie.



Masterclass van
driesterrenchef
Jacob Jan Boerma



Meet the Masters

Spaar voor culinaire Masterclasses en cadeaus

Kijk op de verpakkingen voor meer informatie of ga naar **debic.com** of **hollandia.nl**
Spaaractie loopt t/m september 2015