



April 2017
Jaargang 15, nr. 37



!DEE

magazine

Sidney Schutte: "Ik houd van gerechten met ballen"
Techniek: Monteren met smaak | Masterclass Nick Bril
Cooking rookie Bren Merkenhof | Debic Petit desserts

LEF

Veranderen om jezelf te blijven

In de vorige editie stelden we: de toekomst is nu.

Als chef is het belangrijker dan ooit dat je meebeweegt met nieuwe ontwikkelingen: foodtrends, veranderende wensen van gasten, sterkere concurrentie. Dit is gemakkelijker als je jezelf continu blijft ontwikkelen en openstaat voor veranderingen. Maar vernieuwing gaat ook gepaard met keuzes en een flinke dosis durf.

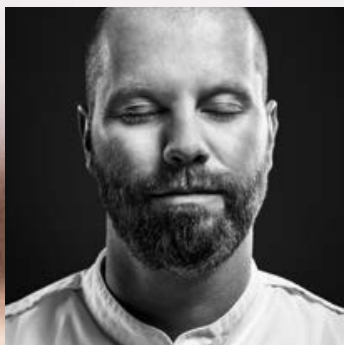
Over vernieuwing en durf kun je veel leren van collega-chefs. Daarbij willen wij je graag faciliteren. Onze evenementen met Nick Bril van The Jane** lieten zien dat kennisdeling verder gaat dan de inspiratie voor een gerecht. Nick gaf zijn collega-chefs ook uitgebreid inzicht in zijn rol en keuzes als ondernemer: hoe test hij een nieuw gerecht op de kaart, hoe motiveert hij zijn team en hoe gaat hij om met allergenen? Niet alleen gelukkige deelnemers aan de spaaractie van Hollandia en Debic genoten van een intieme sessie met Nick Bril. Ook leerling-koks vroegen hem de hemd van het lijf tijdens College Day. Zo werd ook de toekomstige generatie kennis bijgebracht over de ins en outs van de keuzes die een chef elke dag maakt.

Deze kennisdeling wordt voortgezet in een nieuwe samenwerking. We kunnen trots aankondigen dat Sidney Schutte van tweesterrenrestaurant Librije's Zusje zich heeft verbonden aan de Hollandia en Debic spaaractie 2017. Samen met Sidney inspireren wij je graag op culinair vlak en verder, ook in deze editie van !DEE. En verzamel je dit jaar genoeg spaarpunten, dan ben je van harte welkom tijdens Sidney's masterclass, begin volgend jaar!

Tot dan is ons advies: blijf je ontwikkelen, deel je kennis met andere chefs en kies bewust voor de veranderingen die bij jou en jouw zaak passen. Verandering betekent namelijk niet dat je moet afwijken van je identiteit, maar dat je die juist versterkt.

Heel veel leesplezier en succes!

Het Hollandia en Debic team



- 04 **Thema**
No guts, no glory!
- 06 **Reportage**
Sidney Schutte: "Ik houd van gerechten met ballen"
- 12 **Recepten**
Sidney's signature in vijf gerechten
- 22 **De wereld van Hollandia en Debic**
Masterclass en College Day met Nick Bril
- 28 **Techniek in beeld**
Monteren met smaak
- 40 **De passie van ...**
Foodfotograaf Kasper van 't Hoff
- 44 **Recepten**
Tiger soup en Chef Isaac
- 50 **Cooking rookie**
Bren Merkenhof

COLOFON

Uitgave van FrieslandCampina Foodservice

Postbus 640, 3800 AP Amersfoort

Tel.: 0800-0765 (gratis)

Websites: www.hollandia.nl, www.debic.com

Redactie: Carolien Roseboom,

André van Dongen, Laura Paap, Joost van der werf

Recepten: Sidney Schutte, André van Dongen,

Tom van Meulebrouck, Jan Smink,

Bren Merkenhof

Teksten: Laura Paap, André van Dongen, Jeroen

van Oijen, Tom van Meulebrouck

Fotografie: Kasper van 't Hoff

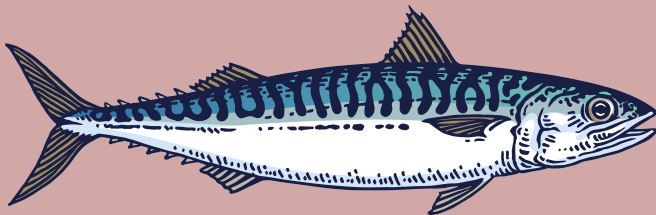
Ontwerp en realisatie: Force451

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.

Disclaimer: U kunt aan de informatie in deze uitgave geen rechten ontleen.

Overige bronnen: Harold McGee on food & cooking, Heston Blumenthal - The Big Fat Duck cookbook, H.D. Belitz e.a. - Food Chemistry (wetenschap), Sandor Ellix Katz - The Art of Fermentation, Nathan Myhrvold e.a. - Modernist Cuisine, Larousse Gastronomique (klassiek), Gastronomixs Toolbook, René Redzepi - A work in progress, Instock cooking.

*No guts
No glory!*





Tijden veranderen alsmaar sneller; stilstaan is écht geen optie meer. Wie geen verhaal heeft, kan zich niet onderscheiden. En wie zich niet kan onderscheiden, heeft een probleem. Wat kunnen wij leren van diegenen die tegen de geldende stroom in zwemmen?

Er is iets wat hen bindt: het zijn lefgozers. Ze durven. Durven grenzen te verleggen en keuzes te maken. Stellen zich kwetsbaar op en durven angsten onder ogen te zien. Trekken zich niks aan van anderen. En wagen dan een sprong in het diepe. Wie durft?

Lef kan op verschillende manieren tot uiting komen. Groots, met een compleet nieuw idee of een radicale ommezwaai. Klein, door te werken met een minder geliefd of onbekend ingrediënt, of door je standaardmanier van werken aan te passen. Hiervoor moet je als chef niet alleen je eigen grenzen opzoeken. Je moet ook durven een knoop door te hakken, je eigen keuzes te maken. Hierbij is enige moed vereist, want kiezen kan gepaard gaan met risico's.

In dit IDEE magazine ontdek je hoe chefs op verschillende fronten lef tonen. Sidney Schutte van Librije's Zusje** kiest voor een signature dish met makreel. Die makreel moet kakelvers zijn, maar dat betekent wel dat de aanvoer elke dag op een ander tijdstip is (pag. 10). Nick Bril van The Jane** rust niet op zijn lauweren,

wil weer wat nieuws en neemt dan ook binnenkort afscheid van het iconisch beeldmerk van zijn restaurant, de schedel (pag. 22). Jan Smink bereidt tijdens de Bocuse d'Or finale een gerecht met gefermenteerde champignons, die hij pas tijdens de wedstrijd zelf fermenteert (pag. 26). En Bren Merkenhof durft zijn universitaire studie af te breken om van zijn passie voor koken zijn beroep te maken (pag. 50).

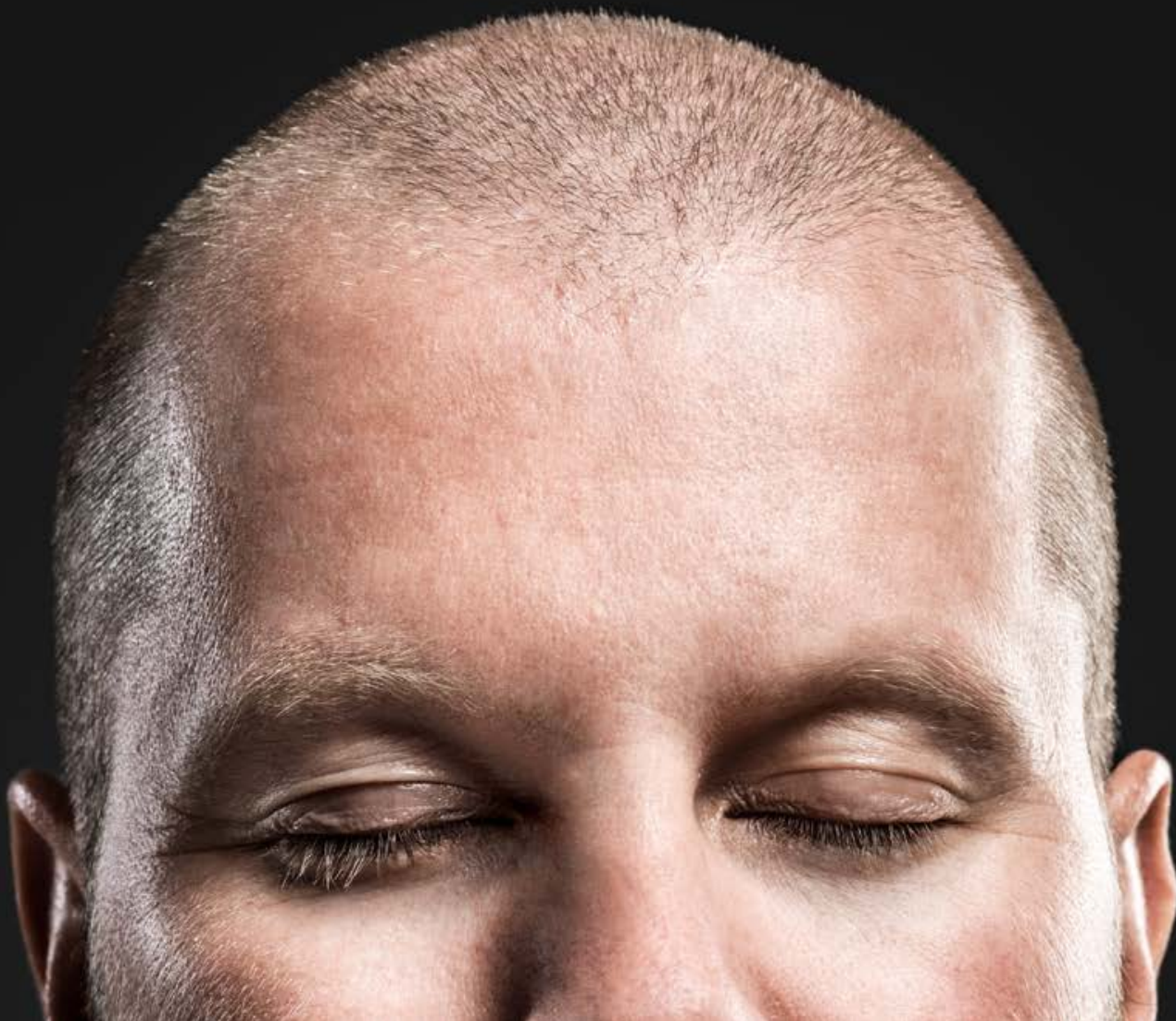
Niet geschoten is altijd mis

Laat je inspireren door deze verhalen. Hopelijk durf je hierdoor ook zelf vaker uit je eigen comfortzone te stappen. Loop jij al een tijdje rond met een briljante gedachte of een gewaagd idee? Durf die stap daadwerkelijk te nemen: spijt kun je alleen hebben van de dingen die je niet hebt gedaan!

“IK HOUD VAN GERECHTEN ***MET BALLEN***”

Sidney Schutte

Chef van het jaar 2017



Eind vorig jaar riep Gault&Millau hem uit tot Chef van het Jaar 2017: Sidney Schutte. Een chef met een indrukwekkende culinaire loopbaan: De Scholteshof** (België), De Librije*** en Amber**. Geen chef van de schijnwerpers, dat niet. Zijn eigen stijl is zelfs nog relatief onbekend. Toch laten zijn gerechten een unieke indruk achter bij iedereen die ermee in aanraking komt. Sidney: een kennismaking.



“JE MOET GASTEN
MET JE EIGEN GERECHTEN
KUNNEN OVERTUIGEN”

RUIMTE VOOR EEN EIGEN STIJL

Toen Jonnie en Thérèse Boer werden benaderd voor het openen van een tweede vestiging van Librije's Zusje was hun antwoord: “We doen het ... maar alleen als Sidney en Geralda het willen draaien.” Sidney en zijn partner kregen daarin zo goed als carte blanche, mét de vrijheid om een eigen culinaire stijl te ontwikkelen. Na de opening in 2014 werd binnen krap zeven maanden het vertrouwen bevestigd: Michelin kende Librije's Zusje twee sterren toe. Gault&Millau deden er nog een schepje bovenop (18 van de 20 punten). Een bevestiging dat de stijl van Sidney zelf een verrijking is van de Nederlandse gastronomie.

Sidney: “Gasten verwachten de eerste keer vaak dat ze gerechten van De Librije gaan krijgen. Natuurlijk vind je daar wel elementen van terug, maar ik heb echt een andere signatuur. Ik gebruik net als Jonnie veel Nederlandse producten. Maar ik word niet wild van bijvoorbeeld allerlei koolsoorten. Je moet gasten met je eigen gerechten kunnen overtuigen.”

“IK HEB GELEERD DAT DE EETCULTUUR
VAN DE GEWONE MENSEN
**VAAK VEEL INTERESSANTER
IS DAN FINE DINING**”



LEARNING FROM LOCALS

Sidney's stijl is complex en veelzijdig. Hij gebruikt veel Hollandse versproducten, maar combineert dat dan met ingrediënten en invloeden uit de hele wereld.

Sidney: “Mijn eigen stijl omschrijven vind ik heel moeilijk. Sommigen zeggen dat het Aziatisch is, maar daar ben ik het niet mee eens. Ja, ik heb vier jaar in Hong Kong gewerkt, maar ik haal mijn inspiratie uit de hele wereld en niet alleen uit China.”

Na zijn periode bij Amber** maakte Sidney een wereldreis met zijn vriendin Geralda; achteraf bleek dat een belangrijke leerschool voor zijn smaakontwikkeling. Ze reisden onder andere rond in Zuidoost-Azië, Nieuw-Zeeland, Australië, Hawaï, Miami en Zuid-Afrika.

Sidney: “Ik heb geleerd dat de eetcultuur van de gewone mensen vaak veel interessanter is dan fine dining. Dan sta je opeens aan te bellen bij een louche flat waar alleen locals komen, maar waar je fantastisch kunt eten. Of je leert op een hele andere manier vlees garen bij een Zuid-Afrikaanse braai (barbecue). Ik kan uit al die verschillende ervaringen putten als ik bezig ben met nieuwe gerechten.”

OVERWELDIGENDE EENVOUD

Librije's Zusje is gevestigd in het Waldorf Astoria Hotel in Amsterdam; een super-de-luxe hotel met een welvarend publiek. Het zit in een monumentaal grachtenpand, uiterst geschikt dus voor bijvoorbeeld een klassiek Frans restaurant. En gezien de Amerikaanse roots van de hotelketen misschien zelfs wat conservatief chique. Optisch bedrog want Sidney's keuken swingt!

Zijn gerechten zijn van een prachtige schoonheid en knallen van het bord. De smaken zijn spannend en gedurfd; sommige creaties zijn zelfs humoristisch. Een mooi voorbeeld hiervan is een creatie met het koosnaampje 'Fast Eddy': een gefrituurde slak met Libanese boerenkool, hummus en yoghurt. Wie aanschuift bij Librije's Zusje krijgt direct een zogenaamde 'Trilzwam' ook bekend als 'Tremella', op tafel. De enigszins bizar ogende zwam, veel gebruikt in de Chinese keuken, wordt een aantal keren overgoten met een siroop van duindoornbes en oranjebloesem waarna hij langzaam verkleurt.

Gasten hebben geen idee wat het moet voorstellen; de bediening werkt eraan mee om het mysterie in stand te houden. Op een gegeven moment wordt de zwam opeens weggehaald; in de keuken wordt er een stuk van de zwam afgesneden en verwerkt in een voorgerecht met notenboterij. Ook is er een dessert met de naam spaghetti carbonara, bereid met de ingrediënten van de Italiaanse klassieker. Alle gerechten zijn zeer doordacht, verfijnd en gebalanceerd. 'Overweldigende eenvoud' is het gevoel dat blijft hangen: ieder gerecht bevat iets dat je nog niet eerder zag en de presentatie is indrukwekkend.

Sidney: "Ik houd van gerechten met ballen. Er moet iets gebeuren op je bord. Smaken en structuren moeten bij elkaar passen, maar ook spannend zijn. Ik vind het belangrijk om dat te finetunen, te perfectioneren. Ik kook als het ware de smaken naar elkaar toe; steeds verschillende verhoudingen uitproberen totdat je denkt: wauw, dit is het! Dan proef je ineens iets en ... dan schiet je gewoon uit je panty!"

“DAN PROEF JE INEENS IETS EN ...
DAN SCHIET JE GEWOON UIT JE PANTY!”



SPARTELVERSE MAKREEL

Het is fantastisch als je zo snel twee Michelinsterren krijgt. Maar Sidney zette zijn brigade na het feestje dat volgde op de Michelinuitreiking meteen weer met beide benen op de grond: "Jongens, nu begint het pas: sterren krijgen is één, maar sterren houden is een ander verhaal". Maar ook de nuchtere, zelfverzekerde Sidney kan onzeker zijn.

**"IK DOE DIT VANAF M'N 17^E,
16 UUR PER DAG,
HOE LANG KUN JE
ZOIETS VOLHOUDEN?"**

Sidney: "Ik vraag veel bevestiging aan mijn team, ik wil er 100% zeker van zijn dat mijn gasten tevreden zijn en verwachtingen telkens weer overtreffen. De jongens worden er soms helemaal gek van. Ook vraag ik me weleens af hoe lang ik dit werk eigenlijk vol kan houden, ik doe dit al vanaf m'n 17^e, 16 uur per dag in de keuken."

En Sidney stelt hoge eisen aan zijn team en gerechten. Dat gaat in sommige gevallen heel ver en als het moet, durft hij te kiezen voor onzekerheid. Zelfs wat betreft zijn signature dish. Want hoe laat de makreel daarvoor wordt afgeleverd, hangt van een aantal zaken af.

Sidney: "Die makreel, die moet echt kakelvers zijn, met een mooie bloedlijn. We bellen elke dag met de visser, die weet welke kwaliteit we zoeken. Soms gaat er om 15:00 nog een extra boot uit omdat de makrelen daarvoor niet goed genoeg waren. Dat is wel spannend, dan komt de vis pas om 16:30 binnen. We gebruiken voor het gerecht ook een speciale Japanse snijtechniek, die heb je niet zomaar onder de knie."



HOE VER KUN JE GAAN?

Geeft het ook beperkingen om een restaurant te zijn in een hotel, ben je begrensd in wat je ‘mag’ maken?

Sidney: “Zo voel ik dat niet. Ik ben wel eigenwijs in mijn keuzes. Maar ik heb bewezen dat het werkt, dat de zaak vol zit. Als dat je lukt, dan laten ze je daarna wel je eigen gang gaan. Ik heb het geluk gehad dat ze erin geloofden, dat ze mij de vrijheid gaven. En ja ik moet ook wel rekening houden met het publiek: er komen hier veel internationale hotelgasten. Dus nee, ik kan geen stierenballen op de kaart zetten. Dat is echt lekker trouwens, je weet niet wat je proeft. Maar nee, dat kan ik hier echt niet maken.”

Buiten de keuken kunnen bij Sidney wel écht alle remmen los. Als hij met 280 kilometer per uur over het circuit racet op zijn motor, bijvoorbeeld. Sidney: “Dat heb ik af en toe echt nodig om weer tot rust te komen. Je moet zo extreem geconcentreerd zijn als je met dat soort snelheden op een motor rijdt. Ik kan dan alles van me afschudden en de keuken even helemaal loslaten!”

Restaurant Librije's Zusje,**
Waldorf Astoria Amsterdam
Herengracht 542-556, Amsterdam
www.librijesusje.nl

UNIEKE KENNISMAKING

Je zult niet eerder zoveel van zijn gerechten bij elkaar in een reportage zien en dit is dan ook de uitgelezen kans om kennis te maken met de stijl van Sidney. Zijn creaties zijn soms verbluffend eenvoudig, maar verbergen altijd een tweede of derde laag. Zijn gerechten maken hoe dan ook een verpletterende indruk in schoonheid en smaak!



“IK BEN WEL EIGENWIJS
IN MIJN KEUZES.
**MAAR IK HEB
BEWEZEN DAT
HET WERKT”**

Receptuur voor 4 personen

Rogge-walnootcrème

150	gram	rogge
150	gram	geroosterde walnoten
200	gram	gevogeltebouillon
50	gram	Hollandia Slagroom, ongezoet

Pompoenpuree

500	gram	pompoen
1	teentje	knoflook
2	stuks	kardemompeulen
50	gram	ui
60	gram	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
100	gram	witte wijn
1	stuk	sap van citroen

Kruidenolie

1	bos	peterselie
1	bos	mint
1	bos	dragon
1	bos	kervel
1	liter	zonnebloemolie

Kruidenoliemelk

125	gram	kruidenolie
3	gram	zout
50	gram	Campina karnemelk
1	stuk	sap van citroen

Kruidencracker

200	gram	rijst
150	gram	tapioca
850	gram	water
3	bos	peterselie
		zout

Garnering

1	bakje	blauwe bessen
		limoensap
10	blaadjes	klaverzuring
100	gram	pompoenpickles



POMPOEN EN ROGGE

met blauwe bessen, klaverzuring en walnoot





Werkwijze

- Draai voor de rogge-walnootcrème alle ingrediënten in de thermomix op 90 °C tot een gladde crème.
- Fruit voor de pompoenpuree de pompoen, knoflook, ui en kardemom aan in de beur culinair en blus af met de overige ingrediënten en kook gaar. Draai tot een gladde puree in de blender.
- Cutter voor de kruidenolie alle ingrediënten in de blender fijn en draai tot een groene olie. Passeer door een zeer fijne zeef.
- Roer voor de kruidenolie met melk de ingrediënten rustig door, zonder een emulsie te maken.
- Draai de ingrediënten voor de kruidencracker in de thermomix op 80 °C gedurende 20 minuten. Passeer door een zeef, smeer dun uit op een siliconenmatje en droog tot het geheel droog en krokant is.

- Frituur op 180 °C tot een mooie gepofte cracker. Snijd de blauwe bessen in dunne plakjes en marineer in limoensap.

Afwerking

- Dresseer de rogge-walnootcrème op het bord en werk af met de kruidenolie.
- Smit de pompoencrème in de cracker en werk deze af met de gemarineerde bessen, de klaverzuring en de pompoenpickles.
- Schep de kruidenolielmelk van onder af, zodat melk en olie samenkomen op het bord.

MAKREEL



met venkel, sesam, mosterdzaad en schelvislever

Receptuur voor 4 personen

Makreel

4 stuks makreel, 250 gram per stuk

Venkelsap

400 gram komkommersap
200 gram venkel
150 gram venkel groen
10 gram limoensap
50 gram sushi-azijn
5 gram Chardonnay-azijn
10 gram Pernod

Crème van gerookte schelvislever

800 gram verse schelvislever, gerookt
250 gram kippenbouillon
20 gram Chardonnay-azijn
20 gram suiker
8 gram zout
1,5 gram xanthaangom

Garnering

4 druppels sesamolie,
Ichibanshibori Goma Abura
mosterdzaad

Werkwijze

- Blender voor de crème van schelvislever alle ingrediënten gedurende 10 minuten fijn, voeg de xanthaangom toe en passeer door een fijne zeef.
- Snijd de makreelfilet van de graat, maar laat de staart aan de filet zitten.
- Leg de filet met de huidkant gedurende 15 minuten in een laagje zout. Spoel na en trek daarna voorzichtig het vliesje van de makreel.
- De makreel licht zouten en 2 uur wegleggen.
- Pers voor het venkelsap alle ingrediënten en vermeng samen.

Afwerking

- Snijd de makreel in kleine blokjes zoals op de foto en dresseer op de borden. Maak balletjes van de crème van schelvis en werk af met mosterdzaad. Werk de gerechten verder af met het venkelsap en de sesamolie.



"Dit is mijn signature dish. Hiervoor komen iedere dag, drie uur voor het servies begint, de makrelen bij ons binnen. Ik eis de meest verse makrelen van mijn leverancier. Het is elke dag opnieuw spannend of deze op tijd zijn. Voorheen deed ik dit gerecht met rode biet, maar mijn favoriete combinatie is met venkel."



RODE MUL

met cacao, kabocha,
geitenboter en scheermes

Receptuur voor 4 personen

Rode mul

2 stuks verse rode mul

Beurre blanc van Kabochapompoen

150	gram	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
45	gram	ui
5	gram	knoflook
450	gram	Kabochapompoen, in blokjes gesneden
3	gram	kardemompeulen
450	gram	witte wijn
400	gram	bouillon
210	gram	geitenboter

Cacao-olie

1	liter	zonnebloemolie
200	gram	cacaonibs

Scheermessen

2	stuks	scheermessen
1	stuk	bleekselderij, stengel
¼	stuk	sjalot
		limoensap

Garnering

100	gram	cacaopoeder, puur
4	stuks	cacaobrickdeeg, gedroogd
20	gram	zeekraal

Werkwijze

- Fruit voor de saus de knoflook en sjalot gedurende 3 minuten aan in de beur culinair zonder te kleuren. Voeg de gesneden pompoen en kardemom toe en laat zachtjes mee aanzweten. Blus af met de witte wijn en reduceer tot $\frac{1}{4}$. • Voeg de bouillon toe en reduceer het geheel tot $\frac{1}{4}$. Passeer door een fijne zeef en monteer de saus met de geitenboter tot een mooie saus. Haal de scheermessen levend uit hun schelp en marineer deze met een beetje limoensap, zout, fijne brunoise van de bleekselderij en de rauw gesnipperde sjalot. • Infuseer voor de cacao-olie de zonnebloemolie met de cacaonibs gedurende 3 dagen op 60 °C.

Afwerking

- Gaar de rode mul zachtjes in de cacao-olie gedurende 8 minuten op 60 °C. Haal deze uit de olie, dep goed droog, nappeer met de saus en werk de mul af met de cacaopoeder. • Druppel de saus op het bord en dresseer de mul erop. Plaats het cacaobrickdeeg op het bord en vul dit met de scheermessen. Werk af met de zeekraal.



*"Dit vind ik zelf echt een gerecht met ballen.
De sleutel van dit gerecht is de combinatie tussen de
geitenboter en de cacao. De klassieke beurre blanc-saus
maak ik op basis van de Japanse Kabochapompoen.
Hier schiet je echt van uit je panty."*





"Deze trilzwam wordt bij ons aan het begin van het diner op tafel gezet. De bediening schenkt er gedurende het diner steeds een beetje van de marinade op. De zwam neemt de marinade helemaal in zich op. Vlak voor het dessert wordt uitgeserveerd, pakken we de zwam van tafel en maken het gerecht in de keuken verder af. We serveren er een crumble en een quenelle ijs van notenboter bij."



TREMELLA

met duindoornbes, oranjebloesem en notenboter

Receptuur voor 4 personen

Tremella

1 stuk tremella, gedroogd

Marinade van tremella

150 gram ananassap
120 gram duindoornbessap
5 gram oranjebloesem
80 gram suiker

Ijs van notenboter

500 gram Campina volle melk
120 gram Hollandia Slagroom, ongezoet
100 gram dextrose
100 gram suiker
200 gram Campina Roomboter, ongezoeten
125 gram eidooier

Garnering

100 gram crumble van notenboter

Werkwijze

• Vermeng voor de marinade van de tremella alle ingrediënten en laat gedurende 2 dagen infuseren. Passeer door een fijne zeef. • Laat de tremella gedurende 30 minuten weken in warm water. Spoel goed na en marineer de tremella in de marinade. • Maak een bruine boter van de roomboter. Maak een compositie van de ingrediënten, vries in en draai op in de Pacojet vlak voordat deze wordt geserveerd.

Afwerking

• Dresseer de crumble op het bord en plaats hierop een quenelle notenboterijis. Werk het gerecht verder af met de gemarineerde tremella.





"Dit dessert is een zoete interpretatie van de klassieke Italiaanse spaghetti Carbonara. Ik gebruik een sorbet op basis van eidooier en een garnering die bestaat uit een krokant gefrituurde spaghetti, in honing gekarameliseerde pancetta en een luchtig schuim van Parmezaanse kaas. Door de afwerking met zwarte peper en Pecorino pakt dit gerecht je echt bij de lurven."

SPAGHETTI CARBONARA

met eidooier, pancetta, zwarte peper en Pecorino

Receptuur voor 4 personen

Siroop van zwarte peper

½	liter	water
120	gram	zwarte peper
250	gram	suiker
250	gram	glucose

Sorbet van ei

500	gram	eidooier
20	gram	water
150	gram	suiker
85	gram	dextrose

Schuim van Parmezaan

500	gram	Campina volle melk
100	gram	suiker
4	stuks	eidooiers
1	stuk	vanillestokje
300	gram	Parmezaanse kaas

Garnering

200	gram	spaghetti, glutenvrij
150	gram	pancetta
		honing
		Pecorino

Werkwijze

- Verwarm voor de sorbet van ei het water samen met de suiker en dextrose tot 75 °C en voeg toe aan de eidooiers. Koel terug.
- Breng voor het schuim van Parmezaan alle ingrediënten aan de kook, behalve de eidooiers. Voeg de gekookte massa toe aan de eidooiers en laat binden.
- Koel terug en breng over in een siphon. Belucht met 2 gaspatronen.
- Breng voor de siroop van zwarte peper alle ingrediënten aan de kook en laat gedurende 1 uur trekken. Koel terug en passeer.
- Snijd de pancetta in reepjes en karamelliseer deze in de honing tot goudbruin.
- Kook de spaghetti gaar en koel terug. Droog de pasta totdat deze helemaal hard is en frituur krokant in de hete olie.

Afwerking

- Draai het ijs op in de ijsmachine en dresseer een quenelle op de borden. Werk het gerecht verder af met het schuim van Parmezaan, vers geraspte Pecorino, siroop van zwarte peper, gefrituurde spaghetti, gekarameliseerde pancetta en versgemalen zwarte peper.

De wereld van Hollandia en Debic

Hollandia en Debic willen bijdragen aan een sterke Nederlandse gastronomie, onder andere door de kennis en kunde van topchefs door te geven. Zo konden chefs in 2016 sparen voor een masterclass van Nick Bril. Ook de chefs van de toekomst kwamen met Nick Bril in aanraking: op de speciaal voor leerling-koks georganiseerde College Day.



Spaaractie Masterclass Nick Bril, The Jane**

The Jane in Antwerpen is hot. Vanaf de opening in maart 2014 zit het restaurant iedere dag bomvol en het is haast onmogelijk een plekje te bemachtigen. Toch maakte Nick Bril graag tijd vrij voor de spaaractie masterclass op 16 januari. Bij deze exclusieve masterclass gaf Nick Bril deelnemers een intieme kijk in het leven van een topchef en liet hij vijf zinnenprikkende gerechten proeven.

Nick Bril is een zeer getalenteerde kok en hij deelt zijn kennis graag. Tijdens de masterclass deelde hij zijn inzichten uit zijn culinaire brein en zijn ervaring als mede-eigenaar van The Jane uitvoerig met de aanwezige chefs.

“Gasten moeten zien dat ons merk blijft vernieuwen”

Nick Bril: “Een moderne chef is niet alleen met koken bezig, je moet ook kunnen rekenen, organiseren en vooral kunnen inschatten wat er in de toekomst gaat gebeuren, zodat je daarop kunt inspelen.” Over die constante vernieuwing heeft hij een duidelijke mening: “De gasten moeten zien dat ons merk constant blijft vernieuwen, want dat mag je op dit niveau verwachten. We zijn nu alweer bezig met aanpassingen in het



interieur. Die schedel, die zo typerend is voor The Jane, daar ben ik nu wel klaar mee. Het is cool, maar het moet niet ons enige beeldmerk worden. Het is weer tijd voor wat nieuws.”

Sergio Herman en Nick Bril staan bekend om hun vernieuwingsdrang. Hun inspiratie halen ze uit de culinaire reizen die ze maken en de invloeden uit kunst, design en muziek. The Jane heeft inmiddels al een aantal klassiekers waarvoor de gasten terugkomen. Nick: “We blijven vernieuwen en verrassen, maar gerechten als de kreeft met dashiboter kan ik echt niet van de kaart halen.”



• • • ➤ Kreeft / dashiboter / Royal Belgian kaviaar

Zijn klassieker met kreeft demonstreerde Nick tijdens de masterclass. Hij liet zien hoe hij een stabiele beurre blanc maakt, waar de kreeft in wordt gepocheerd. Hij gebruikt in zijn keuken vaak dashi-azijn. In dit gerecht geeft de azijn naast zuur ook veel umami aan de saus. Het is een heel luxe gerecht dat veel klassieke elementen zoals kreeft, beurre blanc en kaviaar bevat. Door de Japanse touch wordt het nog spannender. Zo ontstaat een geheel nieuwe smaakbeleving. “We maken de beurre blanc stabiel met room, zodat je erin kunt pocheren.”

➤ • • • Zeeuwse oester / koolsoorten / aardappel / bergamotolie / crème cru / Boeddha's hand

De Zeeuwse oester wordt licht gepocheerd en geserveerd met diverse bereidingen van koolsoorten. Zo maakt Nick een spitskoolcrème, een chlorofyl van boerenkool en een bereiding van cavolo nero. “We koken veel met zuren, het is de handtekening onder onze gerechten.”



• • • ➤ Makreel / anijssmaken / mierikswortel

Een gerecht geïnspireerd op de Nordic Cuisine, de Nederlandse rolmops en een pekeltchniek die Nick in Japan leerde. De verse makreel wordt gepekeld met een pekkel van azijn, koriander, ui en dragon. Venkel wordt gemarineerd in zeewater en citroen. Het gerecht bevat verder componenten van Cevennes ui, uitgehangen yoghurt en citrusgel. De saus is gemaakt van venkeljus, wei en yoghurt en wordt pas aan tafel over het gerecht gegoten. De mierikswortel wordt aan tafel geraspt. Ook dit gerecht bevat veel zuren, typerend voor de stijl van Nick. Verder demonstreerde Nick een gerecht met toro tonijn, Zeeuwse creuses en lente-ui-olie en een dessert gebaseerd op baba au rhum.

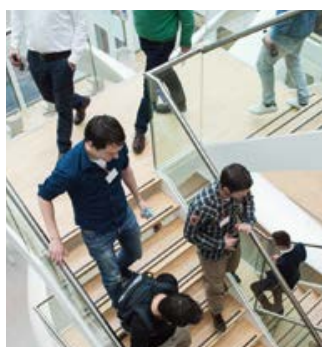
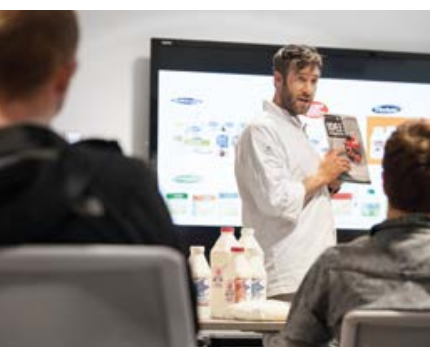


AFTERMOVIE MASTERCLASS

Het recept van de kreeft met dashiboter en de gehele aftermovie zijn terug te vinden op www.hollandia.nl. Houd de website in de gaten om op de hoogte te blijven van toekomstige masterclasses.

College Day 2016

In oktober 2016 vond College Day plaats, een culinair evenement speciaal voor honderd leerlingen van de Rijn IJssel Vakschool. Zij werden een hele dag geïnspireerd door vakkennis, technieken en een kijkje in het leven van een topchef.



Aan de bar met Nick Bril

In het bijzijn van de leerling-koks ging onze culinair adviseur André van Dongen in gesprek met Nick Bril. Ook de studenten zelf stelden enthousiast hun eigen vragen. Zo bleek onder andere dat hij op een pragmatische manier omgaat met dieetwensen van gasten. "Als gasten niet van tevoren aankondigen dat ze wensen of allergieën hebben, dan zeggen wij: prima, dan brengen we een extra bedrag in rekening. Heel grappig: dan blijkt vaak dat het toch wel meevalt."

Wanneer Nick werd gevraagd naar hoe hij zijn team motiveert: "Ik geef ze de kans om een gerecht op de kaart te zetten. Ze doen dat niet vanzelf, maar als je de opdracht geeft komen ze met de vetste gerechten. Ze moeten zich wel realiseren dat wanneer het op de kaart komt het niet meer hun eigen gerecht is, maar een gerecht van The Jane." Vindt Nick dat creativiteit aangeboren is? "Nee, dat geloof ik niet. Ik vond het zelf vroeger heel frustrerend dat ik niet zo snel als Sergio nieuwe gerechten kon bedenken. Maar toen vertelde hij mij dat hij ook duizenden borden in de prullenbak heeft gesmeten. Uiteindelijk komt creativiteit met de jaren."

Heeft hij tot slot nog een advies voor de chefs van de toekomst? "Iedereen mag stage komen lopen bij mij! Waar ik dan op let? Ik zie veel cv's van chefs die maar een paar maanden bij een zaak hebben gewerkt. Dan laat je niet zien dat je echt de motivatie en toewijding hebt die wordt verwacht op dit niveau. Ik raad jullie aan om eerst een aantal jaren bij een zaak te werken voordat je de volgende stap zet."

Kennis en ervaring delen

Zuivel is een belangrijk onderdeel van de warenkennis in het vakonderwijs. Tijdens de College Day konden de studenten hun kennis over dit onderwerp verdiepen in het hart van de Nederlandse zuivelwereld: het FrieslandCampina Innovation Centre in Wageningen. Culinair specialist Bart-Jeroen van Overveld ging de diepte in over de samenstelling en productie van slagroom en roomboter.

Culinair specialist André van Dongen nam de leerling-koks mee in de wereld van Hollandia en Debic. Hij liet de studenten zien hoe je met de basisproducten prachtige creaties kunt maken, maar ook complete dessertconcepten voor hotels en catering. Hij inspireerde de jonge chefs met verhalen over zijn eigen culinaire reizen en stages.

Spaaractie 2017

Master your skills met Sidney Schutte

De exclusieve masterclass van Nick Bril vorig jaar was een overweldigend succes. En ook dit jaar kun je weer sparen voor zo'n inspirerend event. Ditmaal krijg je de tips and tricks van Sidney Schutte, chef-kok van het exclusieve tweesterren-restaurant Librije's Zusje. Dat is een kans die je niet wilt missen. En dat hoeft ook niet: de spaarpunten die je ervoor nodig hebt, zijn gauw genoeg verzameld met een beetje creatief inkopen ... Maar denk erom: het aantal plaatsen is beperkt.

Sparen kan
vanaf
1 juni 2017

Liever een andere beloning?

Dan kun je ook sparen voor één van de vele andere culinaire cadeaus!

Mål 2D-siliconenmallen

Gastronomix
jaarabonnement



Kenwood staafmixer



Global koksmes



Wüsthof pincet



HET WEDSTRIJDGERECHT ONTLEED



Jan Smerk en commis Sander Verhaaf streden in januari 2017 namens Nederland om de felbegeerde Bocuse d'Or. Twee jaar nam de voorbereiding in beslag, waaronder de voorrondes in Nederland, de halve finales in Boedapest en gigantisch veel trainingsuren in de nagebouwde wedstrijdkeuken in Wolvega. Met succes: Jan en Sander wisten de elfde plek te behalen! Een enorme prestatie gezien het deelnemersveld van 24 teams die vaak fulltime getraind zijn. We vroegen Jan Smerk om een van zijn wedstrijdgerichten met ons te delen. In de wedstrijdkeuken in Wolvega bereidde hij stap voor stap het vegetarische gerecht waarmee ze hoge ogen gooiden bij de jury. Hoe zijn ze tot deze creatie gekomen?



Component spruitjes

De 'spruitjes' zijn een heel verrassende component. Ze zijn opgebouwd uit blaadjes van geblancheerde spruiten en een duxelles van de gefermenteerde champignons, op smaak gebracht met onder andere ponzu en kombucha. Voor het krokantje worden de spruitjes afgewerkt met gepofte zonnebloempitten.

Component dressing

Het sap van de gefermenteerde champignons wordt verwerkt tot een crème met onder andere yoghurt, aceto balsamico en olie. Een ander deel van het sap is onderdeel van een dressing met zwarte knoflook en olie.





Component bloemkool

Het hoofdcomponent is de bloemkool: een gefrituurd bloemkoolhart met amandelcrème, gezouten en gerookte amandelen, rauwe champignons, krokante flammkuchen en takjes van kervel.



Component saus

De sauscomponent heeft madrascurry als basis. Hiervoor wordt de madrascurry gemyoteerd in boter en tot saus verwerkt met kokosmelk, zoetzuurmarinade, sambal badjak, aceto balsamico en boter.



Bocuse d'Or

Supersnel fermenteren

De Ocoo is een bijzonder kookapparaat uit Zuid-Korea. Het apparaat lijkt een beetje op een hogedrukpan en bevat een extra keramische kookpot aan de binnenzijde. Het ingrediënt dat in de pot zit wordt met stoom onder druk op 116 °C verhit, maar komt zelf niet in aanraking met vocht. Jan Smink fermenteerde er tijdens de wedstrijd in krap drie uur champignons mee. De smaak van de champignons en het vocht is zeer intens en er is geen verlies tijdens de bereiding.



Monteren *met smaak*





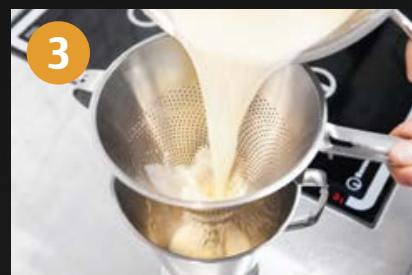
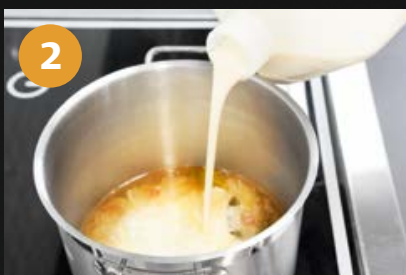
Monteren is een manier om een saus te binden. Hierdoor wordt een saus dikker, voller en romiger van smaak. Ook ontstaan er een mooie glans en een gladde, luchtige structuur. Monteren omvat twee technieken: het binden van een warme vloeistof met koude boter en het door elkaar roeren van twee vloeistoffen (emulgeren).

Temperatuur is hierbij kritiek; een warme vloeistof bindt alleen goed als de boter koud genoeg is. Omdat we aan de basissaus koksroom toevoegen, voegen we indirect ook een emulgator toe. Dit zorgt ervoor dat de boter goed wordt opgenomen en dat de saus niet zal schiften, ook niet als deze nogmaals wordt opgewarmd.

Monteren beïnvloedt niet alleen de consistentie, maar ook de smaak. Botervet heeft namelijk de eigenschap om uitstekend smaken te kunnen opnemen. Denk bijvoorbeeld aan de 'koelingsmaak' van niet goed afgedekt gebak. Dit ontstaat omdat zuivel gemakkelijk smaak- en geurmoleculen opneemt.

Op basis van deze kennis creëerden wij een mooie basis beurre blanc en vijf verrassende monterboters om dezelfde saus mee af te maken. Deze samengestelde boters zijn goed te bewaren in de koeling of vriezer; handig voor je mise en place. Door à la minute te monteren met smaak hoeft je niet langer elke dag verschillende sauzen vanaf de basis te maken en heb je toch altijd dezelfde kwaliteit!

Basis Beurre Blanc



Receptuur

1	liter	Hollandia Koksroom, original
1,5	liter	witte wijn
2	stuks	sjalot
100	ml	sake-azijn
3	takjes	tijm
2	blaadjes	laurier
10	stuks	witte peperkorrels, gekneusd

Stap voor stap bereiding

- 1 Maak een gastrique door de witte wijn samen met de sjalot, de sake-azijn, de kruiden en specerijen in te koken tot 1/3.
- 2 Voeg de koksroom toe en kook in totdat deze gebonden is.
- 3 Passeer de saus door een fijne zeef en koel terug.



Monteerboter



Dashiboter

Receptuur

500 gram	Campina Roomboter, ongezouten
100 ml	dashi
50 ml	gerijpte sojasaus
50 ml	mirin

Werkwijze

- 1 Laat de boter eerst op keukentemperatuur komen. Doe alle ingrediënten samen in de blender.
- 2 Draai eerst op laag tempo de boter zacht en voer langzaam de snelheid op, totdat de boter emulgeert met de overige ingrediënten.
- 3 Rol de boter op in 3 lagen plasticfolie en reserveer in de koeling of bewaar in de vriezer.
- 4 Verwarm de basis beurre blanc, haal van het vuur en monteer à la minute op met de monteerboter. Breng eventueel verder op smaak met sojasaus.





Citrusboter

Receptuur

500 gram	Campina Roomboter, ongezouten
40 ml	witte ponzu
30 ml	yuzusap
½ stuks	citroenzestes sap en zeste van 1 limoen

Werkwijze

- 1 Laat de boter eerst op keukentemperatuur komen. Doe alle ingrediënten samen in de blender.
- 2 Draai eerst op laag tempo de boter zacht en voer langzaam de snelheid op, totdat de boter emulgeert met de overige ingrediënten.
- 3 Rol de boter op in 3 lagen plasticfolie en reserveer in de koeling of bewaar in de vriezer.
- 4 Verwarm de basis beurre blanc, haal van het vuur en monteer à la minute op met de monterboter. Breng eventueel verder op smaak met zout

Zeewierboter

Receptuur

400 gram	Campina Roomboter, ongezouten (op kamertemperatuur)
100 gram	jonge zeesla
50 ml	witte sojasaus
50 ml	mirin
50 ml	dashi

Werkwijze

- 1 Spoel de zeesla in ruim water en knijp goed uit.
- 2 Laat de boter eerst op keukentemperatuur komen. Doe alle ingrediënten samen in de blender.
- 3 Draai eerst op laag tempo de boter zacht en voer langzaam de snelheid op, totdat de boter emulgeert met de overige ingrediënten.
- 4 Rol de boter op in 3 lagen plasticfolie en reserveer in de koeling of bewaar in de vriezer.
- 5 Verwarm de basis beurre blanc, haal van het vuur en monteer à la minute op met de monterboter. Breng eventueel verder op smaak met zout.

Passeer deze saus door een fijne zeef voor een mooi glad resultaat.





Misoboter

Receptuur

500 gram	Campina Roomboter, ongezoeten
100 gram	miso dare
50 ml	sake-azijn
50 ml	gerijpte sojasaus

Werkwijze

- 1 Laat de boter eerst op keukentemperatuur komen. Doe alle ingrediënten samen in de blender.
- 2 Draai eerst op laag tempo de boter zacht en voer langzaam de snelheid op, totdat de boter emulgeert met de overige ingrediënten.
- 3 Rol de boter op in 3 lagen plasticfolie en reserveer in de koeling of bewaar in de vriezer.
- 4 Verwarm de basis beurre blanc, haal van het vuur en monteer à la minute op met de monteerboter. Breng eventueel verder op smaak met sojasaus.

Blauwe kaasboter

Receptuur

500 gram	Campina Roomboter, ongezoeten
250 gram	Roquefort

Werkwijze

- 1 Laat de boter eerst op keukentemperatuur komen. Doe alle ingrediënten samen in de blender.
- 2 Draai eerst op laag tempo de boter zacht en voer langzaam de snelheid op, totdat de boter emulgeert met de overige ingrediënten.
- 3 Rol de boter op in 3 lagen plasticfolie en reserveer in de koeling of bewaar in de vriezer.
- 4 Verwarm de basis beurre blanc, haal van het vuur en monteer à la minute op met de monteerboter. Breng eventueel verder op smaak met zout.

Passeer deze saus door een fijne zeef voor een mooi glad resultaat.



Groentegerechten

Groente pakt in Nederland langzaam steeds meer aandeel op het bord. Groente in allerlei soorten, maten en kleuren. Ook stelt de huidige chef-kok steeds hogere eisen aan groenten. Daarom kweken sommige chefs zelf groente in eigen kassen, in de achtertuin of op een balkon. Op de volgende pagina's hebben we vijf groentegerechten uitgewerkt in combinatie met de vernieuwde beurre blanc-sauzen (pag. 28-33). Doordat we uitsluitend met groente werken, zijn dit gerechten met een hoge en vooral gezonde marge.

De verkoopprijs van de gerechten is berekend op 10 couverts. Alle genoemde prijzen zijn richtprijzen.

	Inkoopprijs (excl. btw)	Verkoopprijs (incl. btw)	Marge resultaat
Avocado en komkommer	€ 1,69	€ 7,50	76%
Bloemkool	€ 1,85	€ 6,50	70%
Voorjaarsbiet	€ 1,57	€ 7,50	78%
Oesterzwamburger	€ 1,21	€ 6,50	80%
Aubergine	€ 1,80	€ 6,50	71%

**Conclusie: zakelijk denken hoeft de creativiteit helemaal niet af te remmen.
Deze gerechten leveren gemiddeld meer dan 75% rendement op, zonder personeelskosten!**

Avocado en komkommer *met dashisauz, borage, ponzu, komkommermeringue en avocadocrème*

Receptuur voor 10 personen

3	stuks	komkommer
100	ml	sushi-azijn
1	stuks	avocado
50	ml	ponzu

Avocadocrème

1	stuk	avocado
50	ml	Hollandia Koksroom, original
1	stuk	limoen
		zout

Komkommermeringue

250	ml	komkommersap (van afsnijdsels)
11	gram	eiwitpoeder
25	ml	suikerwater (1:1)
0,1	gram	xanthaangom
50	gram	suiker

Dashisauz

Zie receptuur basis beurre blanc
en boter op pagina 28 t/m 33

Garnering

10	stuks	ingemaakte amandelen
1	bakje	boragecress
10	takjes	zeevenkel
30	topjes	dille

Totaal inkoop per persoon (excl. btw)	€ 1,69
Advies verkoopprijs per persoon	€ 7,50

Marge resultaat **76%**





Werkwijze

- Schil de komkommers en snijd in 10 gelijke stukken. Snijd verder bij zodat alleen de zaadlijsten (de 'harten') overblijven. Draai de schillen samen met de sushi-azijn fijn in de blender en trek vacuüm, samen met de komkommerharten. Pureer de andere afsnijdsels en passeer door een fijne zeef voor het sap voor de meringue.
- Meng voor de meringue alle ingrediënten met een staafmixer door elkaar, maar klop er geen lucht in. Laat 12 uur afgedekt in de koeling staan. Klop de massa op tot stevige pieken met behulp van een planeetmenger. Klop er de suiker door en doe de meringue in een spuitzak met een glad spuitmondje.
- Bedek bakplaten met siliconenmatten en spuit er druppels op. Droog 2 uur in een oven van 70 °C. Bewaar in een goed afgesloten bak met siliconenkorrels. Draai voor de avocadocrème de avocado's met de koksroom, het sap en de zestes van de limoen tot een gladde crème in de blender. Breng op smaak met zout en breng over in een spuitzak.

Afwerking

- Verwarm de basis beurre blanc en monteer met de dashiboter. Houd warm onder de warmtelamp. Snijd de avocado's in plakken en bak kort in een droge, hete pan. Blus af met ponzu en dresseer op de borden samen met de gemarineerde komkommerharten. Werk af met de meringue, amandelen en kruiden en schenk de saus aan tafel erbij.

Rendement

70%
MARGE



Bloemkool

2	stuks	bloemkool
100	ml	olijfolie
10	takjes	citroentijm
2	teentjes	knoflook
1	stuk	citroenzestes
		zout

Couscous van bloemkool

1	stuk	bloemkoolroosje, geraspt
1	takje	citroentijm, blaadjes citroenzestes

Citroensaus

Zie receptuur basis beurre blanc
en boter op pagina 28 t/m 33

Garnering

10 stuks eieren

Totaal inkoop per persoon (excl. btw)	€ 1,85
Advies verkoopprijs per persoon	€ 6,50

Marge resultaat 70%

Bloemkool

met citroensaus, eidooier 62 °C,
couscous van bloemkool en citroentijm

Werkwijze

- Kook de eieren op 62 °C gedurende 1,5 uur. Maak een marinade van olijfolie, citroenzestes, tijm en knoflook. Snijd de bloemkolen in 10 gelijke plakken en strijk met behulp van een kwast in met de marinade. Rooster de bloemkool in de oven op 180 °C gedurende 15 à 20 minuten gaar.

Afwerking

- Verwarm de basis beurre blanc en monteer met de citroenboter. Passeer door een fijne zeef en houd warm onder de warmtelamp. Dresseer de bloemkool op de borden. Ontdoe de eieren van schil en eiwit en dresseer de dooier op de bloemkool. Werk af met de couscous van bloemkool, blaadjes citroentijm en de citroensaus.

Voorjaarsbiet

met blauwe kaassaus, gepofte zwarte quinoa, gele biet pickles en bietenpuree



Receptuur voor 10 personen

10 stuks rode voorjaarsbiet
grof zeezout

Gepofte quinoa

100 gram zwarte quinoa
5 gram currymadraskruiden

Gele biet pickles

1 stuk gele biet
100 ml witte ponzu

Bietenpuree

250 gram gekookte voorjaarsbieten
(afsnijdsels)
10 ml sushi-azijn
1 stuk limoenzestes
1 gram currymadraskruiden

Blauwe kaassaus

Zie receptuur basis beurre blanc
en boter op pagina 28 t/m 33

Garnering

1 bakje persinettecress
1 bakje vennecress

Totaal inkoop per persoon (excl. btw) € 1,57
Advies verkoopprijs per persoon € 7,50

Marge resultaat 78%

Werkwijze

• Was de bietjes maar schil ze niet. Zet ze in een pan met een laagje grof zeezout en dek volledig af met zeezout. Laat in ongeveer 1,5 uur garen in een oven van 150 °C. Haal de bieten uit het zout, verwijder de schil en snijd de bovenkantjes er vanaf. Draai voor de puree de afsnijdsels (250 gram) samen met de overige ingrediënten glad in de blender. • Kook de quinoa gaar en laat goed uitlekken, droog in de oven of droogkast op 50 °C gedurende 5 uur. Verwarm zonnebloemolie tot 220 °C en pof de quinoa enkele seconden in de hete olie. Bestrooi direct met de currymadras. Snijd de gele biet op de mandoline in plakjes en steek uit met een ronde steker. Marineer in de witte ponzu.

Afwerking

• Verwarm de basis beurre blanc en monteer met de blauwe kaasboter. Houd warm onder de warmtelamp. Verwarm de bieten en de bietenpuree. Dresseer beide op de borden en bestrooi met de gepofte quinoa. Werk verder af met de blauwe kaassaus en de persinette- en vennecress.

78%
MARGE



Oesterzwamburger

met dashisaus, gepocheerde cèpes meringue en champignonschaafsel



Receptuur voor 10 personen

Oesterzwamburger

300	gram	oesterzwammen
20	ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar

Gestoomde meringue

100	gram	eiwit
15	gram	eiwitpoeder
1	gram	zout
2	gram	dashi-azijn
5	gram	gedroogde cèpes

Dashisaus

Zie receptuur basis beurre blanc en boter op pagina 28 t/m 33

Garnering

10	stuks	kastanjechampignons
1	gram	cèpespoeder

Totaal inkoop per persoon (excl. btw)	€ 1,21
Advies verkoopprijs per persoon	€ 6,50

Marge resultaat **80%**

Werkwijze

- Hak de oesterzwammen grof en rol strak op tussen 3 lagen plasticfolie. Prik er kleine gaatjes in en laat de rollen 3 dagen in de koelkast liggen. Na 3 dagen zijn alle oesterzwamstukjes aan elkaar gaan zitten en kan je de rol in plakken snijden. Wel de cèpes in warm water, spoel goed na en blancheer kort. Snijd in fijne stukjes.
- Klop het eiwit samen met het eiwitpoeder op in de planeetmenger en voeg zout, azijn en de stukjes cèpes toe. Maak mooie quenelles op een siliconenmatje en stoom in de oven op 70 °C gedurende 7 minuten gaar.

Afwerking

- Verwarm de basis beurre blanc en monteer met de dashiboter. Houd warm onder de warmtelamp. Bak de oesterzwamburgers in de beur culinair bruin en dresseer op de borden. Plaats een meringue er bovenop en werk af met champignonschaafsel en wat cèpespoeder.
- Serveer de saus ernaast.



80%
MARGE





71%
MARGE

Aubergine *met misosaus, Japanse radijs en auberginecrème*

Receptuur voor 10 personen

4 stuks aubergine
zout

Auberginecrème

100 gram aubergine (afsnijdsels)
100 ml Hollandia Koksroom, original
5 gram miso
100 gram Campina yoghurt

Misosaus

Zie receptuur basis beurre blanc
en boter op pagina 28 t/m 33

Garnering

1 stuk Japanse radijs
20 ml sushi-azijn
1 stuk radijs (China Rose)
1 bakje sisho-purper

Werkwijze

• Snijd de aubergines in 10 gelijke plakken en bestrooi met zout. Ontdoe de afsnijdsels van de schil en kook deze gaar in de koksroom. Blender fijn en voeg de miso en de yoghurt toe. Koel terug en breng over in een spuitflesje. Snijd de radijssoorten in plakjes op de mandoline en steek uit met een ronde steker. Marineer de Japanse radijs in de sushi-azijn.

Afwerking

• Verwarm de basis beurre blanc en monteer met de misoboter. Houd warm onder de warmtelamp. Dep de aubergineplakken goed droog en strijk licht in met olie. Gril de plakken op de grill of barbecue. Dresseer op de borden en werk af met de radijssoorten, sisho-purper, de auberginecrème en de misosaus.

Totaal inkoop per persoon (excl. btw) € 1,80
Advies verkoopprijs per persoon € 6,50

Marge resultaat 71%



Fotograaf
Kasper
van 't

Hoff



"In de keuken zie ik veel overeenkomsten met mijn eigen vak:
de passie en de combinatie van ambacht en techniek"



We fotograferen erop los tegenwoordig. We leggen ons werk en ons leven continu op beeld vast om op social media te delen. Met de techniek van tegenwoordig zou je zeggen dat iedereen een fatsoenlijke foto kan maken en dat het vak van fotograaf uitsterft. Niets is minder waar. Door de populariteit van koken is er een enorme groei te zien in kookmagazines, culinaire websites en uitgaven van kookboeken. Inmiddels is culinaire fotografie een op zichzelf staande discipline geworden. In deze 'Passie van ...' onze culinaire fotograaf Kasper van 't Hoff.

Beeldmaker

Hij noemt zichzelf 'beeldmaker'. Dat zegt vooral dat hij fotograferen ziet als een ambacht, waarbij beelden worden gecreëerd om verhalen te visualiseren. Kasper van 't Hoff is geboren in Hilversum en is gevestigd in het übercoole Klokgebouw in Eindhoven. Hij volgde zijn opleiding aan de Akademie voor Kunst en Vormgeving St. Joost in Breda. In de eerste studio waar hij werkte lag de nadruk op mode- en modelfotografie. Daar werkte ook een fotograaf die veel culinaire fotografie deed en Kasper de eerste kneepjes van het vak bijbracht. Per toeval rolde Kasper daarna het wereldje van de culinaire fotografie in. Sinds 2008 is hij betrokken bij de productie van dit !DEE magazine. Hij combineert klassieke inzichten met moderne technieken en is eigenwijs genoeg om een geheel eigen stijl te ontwikkelen. "Dat pas ik toe in foodfotografie, maar ik vind van mezelf dat ik alles moet kunnen fotograferen."

Geen foodie

Kasper heeft inmiddels een groot aantal opdrachtgevers in de foodbranche. Daarnaast maakt hij ook regelmatig vrij werk in samenwerking met een aantal chefs. Kasper noemt zichzelf geen foodie, maar houdt heel erg van het 'wereldje'. "Ik zie vooral veel overeenkomsten met mijn eigen vak. Je hebt te maken met ambacht en techniek, het maken van composities, met kleuren. Ik begrijp ook als geen ander dat sommige dingen lukken en sommige dingen niet. Koken en fotografie zijn beiden visuele beroepen. Beide wereldjes zijn continu in beweging."

Het echte verhaal

Door zijn werk komt Kasper met zijn collega's Dennis de Pijper en Mitch van der Heijden bij veel twee- en driesterrenchefs over de vloer. Op de vraag of hij geïmponeerd is door al die grote chefs die hij mocht portretteren antwoordt Kasper: "Wat ik deel met die chefs is de passie voor mooie

dingen. Als ik een chef mag portretteren ben ik echt niet bezig met hoeveel sterren hij heeft. Ik ben geïnteresseerd in de persoon. Ik probeer erachter te komen wie hij is, wat hij doet en waarom hij het doet. Dan pas kan ik inspirerende portretfotografie maken. Ik wil erachter komen wat hem of haar bezighoudt en wil dat vertalen in foto of film."

Zijn ambities: "Ik zou chefs nog meer willen afpellen, die diepere laag vinden en ze zo nog beter portretteren. Ik zou heel graag een jaar lang iemand willen volgen. Het hele traject van vallen en opstaan. Het gaat daarbij niet om het succesverhaal, maar om het echte verhaal."



"Met mijn team
werk ik het liefst
in de hitte
van de keuken"



Iedereen kan fotograferen, toch?

Iedereen heeft een mobiele telefoon met ingebouwde camera op zak. Zelfs de minst geavanceerde smartphone heeft een aantal leuke filtertjes en corrigeert of verfraait je foto. Het lijkt erop dat iedereen kan fotograferen, toch? Kasper: "Iedereen die kan zien, kan fotograferen. De vertaalslag van zien naar fotograferen is het ambacht. Klikken is registreren, maar een professionele fotograaf wil ook emotie in de foto brengen. Ter vergelijking: we kunnen allemaal een brief schrijven, maar we kunnen niet allemaal een mooi verhaal schrijven. Bordjes eten wil je niet alleen vastleggen, je wilt het er ook lekker uit laten zien."

In het diepe springen

Het geldt voor veel ondernemers, maar de stap om voor jezelf te beginnen blijft dapper. Op het moment dat Kasper die stap zette, werkte hij al acht jaar bij een fantastische studio. Hij had een gezin met drie jonge kinderen en voor ongeveer drie maanden geld om het zonder salaris uit te zingen. Een sprong in het diepe. Kasper heeft nooit spijt gehad van zijn keuze. Soms komt hij iemand tegen die echt eigenwijs is en zijn eigen weg volgt. "Die eigen-gereidheid, daar houd ik wel van!" Tijdens shoots moet Kasper onder hoge druk en in een hectische omgeving kunnen werken. "We staan met onze ploeg tijdens hoogspanning in de drukste keukens. Als er dan net een nieuwe kaart is geïntroduceerd, dan kan het enorm knallen. We zijn weleens de keuken uit gevlucht. Maar dat is echt bij hoge uitzondering, want we zitten het liefst in de hitte van de keuken."

Achter de schermen gebeurt het

Kasper werkt het liefst achter de schermen van de gastronomie. "Ik vind de achterkant van de zaak interessanter dan de voorkant. De echte kant, die rauwe kant van het leven in de keuken. Het voetballen tijdens de break, het kameraadschap en de strijd tegen de tijdsdruk. Waar ik altijd m'n petje voor afneem: ongeloflijk hoe hard er wordt gewerkt!" Natuurlijk mag Kasper regelmatig proeven van de mooie gerechten die hij fotografeert. Gerechten zijn echter vaak al koud tegen de tijd dat ze zijn gefotografeerd. "We eten eigenlijk het liefst met het personeel mee, dan voelen we ons ook thuis en welkom."

Kasper heeft zijn studio in het Klokgebouw te Eindhoven en werkt er samen met beeldbewerker Mitch van der Heijden en filmmaker Dennis de Pijper. www.shootby.nl

Tips



CULINAIRE SNAPSHOTS

Koks zijn trotse ambachtsmensen. Ze leggen graag vast wat ze creëren. Kasper heeft nog een aantal tips voor het maken van de ultieme (Instagram) foto. "De goede voorbeelden die ik zie zijn altijd op dezelfde plek gefotografeerd. Liefst bij het raam met daglicht. Neem een stuk wit karton of piepschuim om licht mooi over je compositie te laten schijnen. Licht is gratis, zet alsjeblieft die flitser uit! Ga met je bordje bij een raampartij staan. Fotografeer naar het raam toe. Waar te veel schaduw zit licht je het een beetje op met wit karton. Als laatste tip: hou het consequent qua stijl."



*"Ik wil het echte
verhaal vertellen, of het nu
om eten of over de mens
achter de chef gaat"*



'Als uitgangspunt voor deze soep nam ik de bouillabaisse, ontstaan in Marseille. Deze maaltijdsoep behoudt dezelfde klassieke basis, maar krijgt een verrassende kwinkslag door toevoeging van moderne componenten. Aardappellinten met rouillesmaak bijvoorbeeld, verrijkt met de Noord-Afrikaanse smaakmakers die mede de stad Marseille hebben gevormd. Maar ook venkelgel, met de kenmerkende Marseillaanse smaken van anijs en venkel. En tot slot een inktvismayonaise, waarmee ik een tijgerprint creëer om de soep een krachtige uitstraling te geven.'

Tom van Meulebrouck, culinair specialist FrieslandCampina





Tiger soup

Bouillabaisse van langoustine, inktvis, rode mul en zee-egel

Receptuur voor 10 personen

Langoustinevelouté

500	ml	Hollandia Kokroom, original
500	gram	langoustinekarkassen
200	gram	rodemulgraten
50	ml	druivenpitolie
500	ml	water
500	ml	witte wijn, Chardonnay
500	ml	vermouth, droog
250	gram	bouquet van groente
30	gram	gemengde kruiden
10	ml	citroensap
10	gram	zout

Aardappelpasta

500	gram	vastkokende aardappel
500	ml	water
400	ml	witte wijn, Chardonnay
2	tenen	knoflook
20	draden	saffraan
5	gram	harissa
100	ml	olijfolie
20	gram	zout

Inktvismayonaise

20	gram	inktvis
3	gram	inktvisinkt
20	ml	water
20	gram	gefermenteerde inktvissaus
20	gram	citroensap
5	gram	zout
200	ml	druivenpitolie

Venkelgel

50	gram	venkelgroen
20	ml	Pastis
30	ml	water
3	gram	zout
1	gram	xanthaangom

Garnituur

2	kilo	rodemulfilet
10	stuks	langoustines
3	stuks	zee-egels
1	bakje	micropeterselie

Werkwijze

• Maak de langoustines schoon en reserveer het staartje voor in de soep. Verhit de karkassen op hoog vuur in de olie totdat deze gaan verkleuren en blus af met vermouth. Snijd de groente in brunoise en zet aan in de boter gedurende 10 minuten. Voeg karkassen, groente, wijn en water in een grote pan en breng aan de kook. Kook gedurende 30-40 minuten. Reduceer tot de helft, voeg de kokroom toe en laat gedurende één uur trekken. Haal van het vuur en infuseer de soep met de kruiden. Passeer door een fijne zeef en breng op smaak met zout en citroensap. Reserveer in de koeling.

• Snijd voor de aardappelpasta de knoflook en chilipeper in fijne plakken en zweet deze aan in een klein deel van de olijfolie. Blus af met wijn en voeg de saffraan toe. Voeg water toe, breng aan de kook en reduceer tot de helft. Snijd de aardappel in dunne plakken op de Japanse mandoline. Snijd in tagliatelledikke linten. Breng de saffraanbouillon aan de kook en voeg de aardappel toe. Laat 10 minuten van het vuur af garen en koel terug in de bouillon.

• Cutter voor de inktvismayonaise inktvis, inktvisinkt, water, gefermenteerde inktvissaus, citroensap en zout fijn. Voeg de olie druppelsgewijs toe, zodat er een homogene emulsie ontstaat. Reserveer in een spuitflesje of spuitzak.

• Verwarm voor de venkelgel de Pastis tot aan het kookpunt en koel terug. Blancheer de venkel kort en cutter fijn met de andere ingrediënten, totdat een gel ontstaat. Passeer door een fijne zeef en reserveer in een spuitflesje of spuitzak.

Afwerking

• Regeneer de aardappellinten kort in de steamer. Dresseer in het bord en werk af met olijfolie. Gaar de rodemulfilet en langoustines op de gewenste wijze en dresseer samen met de zee-egel op de aardappellinten. Verwarm de soep en schenk in het bord. Werk af met strepen inktvisinkt, micropeterselie en venkelgel.

Chef Isaac

Chocolate Salty Balls

Bloedsinaasappel / Chocolade / Macadamia / Zeezout / Thaise basilicum



Receptuur voor 10 personen

Bloedsinaasapplemeringue

260	ml	bloedsinaasappelsap
50	gram	eiwitpoeder
60	gram	poedersuiker
60	gram	kristalsuiker, fijn
0,5	gram	xanthaangom
4	druppels	rode kleurstof
2	druppels	gele kleurstof

Thaise basilicum sorbet

1	bosje	Thaise basilicum
300	ml	water
150	gram	suiker
½	stuk	citroen

Chocoladeganache

500	gram	melkchocolade
50	gram	Campina Roomboter, ongezoeten
350	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
3	gram	zeezout
20	ml	yuzusap 100%, Teshibori

Witte chocolademousse

500	ml	Debic Tiramisù
150	gram	witte chocolade
100	gram	macadamianoten, gezouten
300	gram	witte chocolade
300	gram	cacaoboter

Thaise basilicumgel

1	bosje	Thaise basilicum
200	ml	suikerwater (1:1)
2,5	gram	agar-agar

Bloedsinaasappelgel

200	ml	bloedsinaasappelsap
20	gram	suiker
2	gram	agar-agar

Garnering

100	gram	blue candy pops, Sosa
20	takjes	Thaise basilicum

Werkwijze

- Meng voor de meringue het sap samen met de xanthaangom en het eiwitpoeder met behulp van de staafmixer, zonder er lucht in te kloppen. Vacumeer en laat gedurende 12 uur rusten in de koeling. Klop de massa luchtig in de planeetmenger en voeg de suiker in twee delen toe. Breng daarna op kleur door eerst de gele en daarna de rode kleurstof toe te voegen. Breng de massa over in een spuitzak met een glad spuitmondje en spuit doppen in siliconenmatten met halve bollen. Zorg ervoor dat deze elkaar raken. Laat gedurende 8 uur drogen op 50 °C in de oven of droogkast. Haal de halve ballen uit de mal met behulp van een stukje acetaatfolie. Bewaar deze in een goed afgesloten bak met siliconenkorrels.
- Breng voor de bloedsinaasappelgel het sap samen met de suiker en de agar-agar aan de kook en laat even doorkoken. Koel terug op ijswater en cutter fijn in de blender tot een gladde gel. Breng over in een spuitzak en reserveer in de koeling.
- Blancheer de blaadjes van de Thaise basilicum en koel terug op ijswater. Los de suiker op in het water en koel terug. Knijp de basilicum goed uit en cutter fijn met het suikerwater in de blender. Passeer door een superbag of fijne zeef en breng samen met de agar-agar aan de kook. Laat even doorkoken. Koel teug op ijswater en cutter fijn in de blender tot een gladde gel. Breng over in een spuitzak en reserveer in de koeling.
- Blancheer voor de sorbet de blaadjes van de Thaise basilicum en vries deze samen met suikerwater in Pacojet bekertjes in.
- Draai tweemaal op en vul de siliconenmatten met halve bollen. Reserveer in de vriezer.
- Verwarm voor de witte chocolademousse 100 ml van de Debic Tiramisù en los hierin de witte chocolade op. Koel terug en klop de resterende tiramisù luchtig in de planeetmenger. Voeg de chocolademassa toe en meng goed. Vul de 3D-bal mallen en laat verder opstijven in de koeling. Steek er een satéprikker in en vries aan om te kunnen lossen. Smelt de cacaoboter samen met de witte chocolade en hak de gezouten macadamianoten fijn. Haal de bevroren mousse door de chocolade en bestrooi met de gehakte noten. Laat rustig ontdooien in de koeling of bewaar in de vriezer. Verwarm voor de ganache de chocolade au bain-marie tot 50 °C en verwarm de slagroom samen met het zout. Voeg de room in 3 stappen toe aan de chocolade; voeg als laatste de blokjes boter en het yuzusap toe. Stort in de mallen met middel- en kleine bollen en laat rustig uitharden op keukentemperatuur. Reserveer daarna in de vriezer om goed te kunnen lossen.

Afwerking

- Plaats de halve bloedsinaasapplemeringue op het bord en leg daar een bol witte chocolademousse in. Dek af met de andere helft. Laat de ganache op temperatuur komen en rol door de blue candy pops. Werk het gerecht verder af met de sorbet, de gel en takjes Thaise basilicum.

"Een ode aan wellicht de bekendste animatiechef ter wereld, uit de serie South Park. Hij was de kok van de schoolkantine en is een kei in zingen. In de aflevering 'The Return of Chef' overlijdt Chef. Hij valt in een afgrond en wordt vervolgens door een leeuw en een beer verscheurd. Zijn personage en zijn bekendste nummer 'Chocolate Salty Balls' zijn de inspiratie voor dit gerecht, op basis van chocolade, zeezout en citrus. De blue candy pops en de Thaise basilicum zorgen voor het verscheurende effect."

André van Dongen, culinair specialist FrieslandCampina



Vraag het onze chefs

Kennis wordt vaak overgedragen van de ene generatie koks op de andere. Veel zaken nemen we voor waarheid aan, maar soms vragen we ons af waarom we bepaalde dingen doen en of het beter kan. We hebben bij FrieslandCampina een schat aan kennis en ervaring die we graag met je delen.

Wat is tremella?

In een van zijn gerechten (zie pagina 18 voor zijn receptuur) gebruikt Sidney Schutte tremella, ook bekend onder de naam witte fungus, zilveroortjes, white fungus, snow fungus of trilzwam. Het is een op een spons lijkende paddenstoel, vergelijkbaar met boomoortjes, maar dan wit. De smaak is zo delicaat dat je eigenlijk kunt zeggen dat deze nergens naar smaakt. Het gaat dus vooral om de textuur. Tremella wordt veel gebruikt in de Chinese keuken en is gedroogd verkrijgbaar. Om te prepareren overgiet je de gedroogde tremella met kokend water en laat dit 30 minuten weken. Daarna kun je het eventueel nog uitspoelen onder de warme kraan. Soms zitten er nog harde, verkleurde stukjes of verdikkingen aan de onderkant; die snijd je weg. Je kunt de zwam bakken als gewone paddenstoel of verwerken zoals Sidney dat doet. In China wordt tremella vooral in zoete soep gegeten, samen met bijvoorbeeld appel, suiker en amandelen.



Wat is dashi?

Dashi is een bouillon gemaakt van kombu (zeewier) en katsuobushi (gedroogde bonitovlokken). Het is een essentieel ingrediënt voor veel Japanse gerechten. Dashi heeft een kenmerkende umamismaak en kan prima worden gebruikt in onze Westerse keuken. De umami komt van de grote hoeveelheid glutamaat die het zeewier bevat. Er zijn ook varianten op de originele dashi. Zo is er dashi getrokken met jonge sardines (niboshi dashi), shiitake paddenstoel (shiitake dashi) en dashi die uitsluitend van kombu is getrokken. In de toko zijn pakketten te vinden om dashi te maken, maar het is ook in poedervorm en kant-en-klaar te koop. Erg in opkomst is dashi-azijn: een mengsel van een topkwaliteit rijstazijn met kombu, sojasaus en mirin.

Heb je een vraag aan onze culinaire specialisten?

Stuur je vraag per mail 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 specialist en Bart-Jeroen van Overveld, patisserie-specialist.

Onderneem meer met het salesteam van Hollandia en Debic

Wij als vertegenwoordigers van Hollandia en Debic denken graag mee om meer uit je horeca-onderneming te halen. Wij sparren graag met je over assortiment, technieken, kostprijscalculaties, receptuurontwikkelingen en vernieuwingen. Met vragen kun je altijd bij ons terecht. En we zorgen regelmatig voor een flinke dosis frisse ideeën, concepten en inspiratie op jouw vakgebied.



Christian Peeters
Senior account manager

Werkzaam in heel NL
christian.peeters@frieslandcampina.com
Tel. 06-20541563



Edwin van Lambalgen
Sales Area manager

Werkzaam in Noord-Holland, de Noordelijke eilanden, Groningen en Friesland
edwin.vanlambalgen@frieslandcampina.com
Tel. 06-10902217



Miranda Boerrigter
Sales Area manager

Werkzaam in Oost-Nederland en Nijmegen
miranda.boerrigter@frieslandcampina.com
Tel. 06-30629171



Pascal Parea
Sales Area manager

Werkzaam in Flevoland, regio Zwolle en 't Gooi
pascal.parea@frieslandcampina.com
Tel. 06-51862948



Marijn Kok
Sales Area manager

Werkzaam in Midden Nederland en regio Den Haag
marijn.kok@frieslandcampina.com
Tel. 06-10905699



Tjeerd Huberts
Sales Area manager

Werkzaam in regio Amsterdam en Zaanstad
tjeerd.huberts@frieslandcampina.com
Tel. 06-23679201



Jenna Leigh Grootcholten
Sales Area manager

Werkzaam in regio Rotterdam en Zeeland
jennaleigh.grootcholten@frieslandcampina.com
Tel. 06-15255671

*De Treeswijkhoeve**
Waalre*

Bren Merkenhof

De jeugd heeft de toekomst. Er lopen heel wat jonge koks rond die in de nabije toekomst de trends in ons vak gaan bepalen. Deze 'cooking rookies' zijn de ruwe diamanten die nu vaak nog in de schaduw staan van de grote chefs. Wij komen er af en toe één tegen en geven hen een podium om hun passie en visie te delen met hun vakgenoten. In deze editie het portret van een jonge chef die het lef had om te kiezen voor zijn enige echte passie, koken.



Dessert van
pompoen,
sinaasappel en
trappistenbier

De recepturen vind je op www.hollandia.nl

DAPPERE KEUZE

Het pad dat de nu 25-jarige Bren Merkenhof bewandelde is nogal uitzonderlijk. Na het vwo wilde hij fysiotherapie studeren, maar werd uitgeloot. Het werd oefentherapie Cesar, dat hij na anderhalf jaar voor gezien hield. Hij schreef zich vervolgens in voor geneeskunde. Na ook hiervoor te zijn uitgeloot ging hij voor biomedische wetenschappen. Ook dit bleek niet te zijn wat hij zocht. Op een dag ging hij naar zijn vader met de vraag: "Pa, wat zou je ervan vinden als ik kok word?" Zijn antwoord: "Je moet doen waar jij blij van wordt." En zo geschiedde. Bren schreef zich in op de Cas Spijkers Academie en ging op zijn 22e aan het werk in de horeca.

STIJGENDE LIJN

Hij begon bij Brasserie La Coline in Oss en het Bomenpark in Heesch. Drukke zaken waar hij leerde knallen en al op diverse parties stond. Hij wist binnen te komen bij Cordial in Oss, zijn opstap naar Erik van Loo's Parkheuvel. "Dat was echt een sprong in het diepe. Ik durfde eerst niet zo goed: werken in zo'n grote zaak in dat grote Rotterdam, ver weg van m'n veilige leventje in Heesch. Ik voelde de druk tijdens het proefdraaien maar besloot het toch te doen. Ik heb snel een kamertje geregeld en ben aan de slag gegaan."

Hierop terugkijkend: "Je gaat er als persoon enorm op vooruit als je de juiste keuzes durft te maken en gewoon in het diepe springt." De stijgende lijn was ingezet en nu werkt Bren bij De Treewijkhoeve in Waalre, eveneens bekroond met twee Michelinsterren. Bren over zijn favoriete 'kantje': "Ik draai het liefst rôti of patisserie, al kom je als jonge kok niet snel op de rôti terecht in dit soort restaurants." Hij draait nu patisserie, naar volle tevredenheid van Dick Middelweerd die de gehele partij met het volste vertrouwen aan Bren kan overlaten.

ZIJN DROOM

Iemand die zulke rigoureuze keuzes durfde te maken heeft vast grote ambities. Bren: "Ik wil nog zoveel leren, ik wil nog beter worden in wat ik nu doe. Ik blijf voorlopig zeker nog bij de Treewijkhoeve, omdat ik hier organisatorisch nog zoveel kan leren. Als mijn rugzakje vol genoeg is, wil ik op termijn zeker een eigen zaak. Lekker Brabants en bourgondisch met top eten! Niet te moeilijk maar vooral gezellig borrelen en eten."

ZIJN CREATIES

De beste manier om een chef te leren kennen is natuurlijk aan de hand van een signature dish. Bren creëerde twee gerechten die zijn visie visualiseren: een voorgerecht en een dessert. De creatie gravad lax van ingelegde harder en zijn dessert met pompoen vind je online op www.hollandia.nl



Gepekeld harder met garnituur
van venkel, dille, mosterd en yoghurt

Petit desserts





Je merkt ongetwijfeld dat het eetpatroon van gasten verandert. Het dessert is niet altijd meer de afsluiting van de maaltijd. Soms omdat gasten aan de eerdere gangen voldoende hebben. Daarnaast zet de trend van 'shared dining' en het serveren van kleinere porties nog steeds door. Maar dat betekent niet dat het dessert verleden tijd is, integendeel. Het is tijd om met andere ogen naar de dessertkaart te kijken. Bijvoorbeeld door kleinere desserts aan te bieden: de 'Petit desserts'.

Zo'n petit dessert is door de 'grootte' ook meteen geschikt voor meerdere consumptiemomenten. Bijvoorbeeld als pre-dessert of als barfood. Café gourmands zijn weer een ander alternatief. En wat dacht je van een petit dessert tijdens een vergadering of voor banquetingdoeleinden? Zo blijft het dessert aantrekkelijk. Voor jou en je gasten, want de marges hoeven nu juist niet 'petit' te zijn.

Laat je inspireren en bekijk alle desserts op [debic.com](https://www.debic.com)



Receptuur voor 20 personen
Trifle

500	ml	Debic Panna Cotta
100	ml	kokosmelk
50	ml	Malibu
500	gram	blauwebessenpuree
100	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
100	ml	suikerwater (1:1)
14	gram	bladgelatine

Quenelle

500	ml	Debic Tiramisù
150	gram	witte chocolade

Spuitchocolade

200	gram	witte chocolade
200	gram	cacaoboter
1	gram	titaandioxide

Blauwebessenmeringue

130	gram	blauwebessenpuree
25	gram	eiwitpoeder
30	gram	poedersuiker
30	gram	kristalsuiker

Blauwebessengel

100	ml	suikerwater (1:1)
200	ml	blauwebessenpuree
3	gram	agar-agar

Garnering

20	stuks	viooltjes
100	gram	blauwe bessen

Werkwijze

- Smelt de panna cotta en vermeng met de kokosmelk en de Malibu. Koel terug tot keukentemperatuur. Week de gelatine in koud water en verwarm de blauwebessenpuree samen met het suikerwater en de slagroom. Voeg de gelatine toe en passeer door een fijne zeef.
- Portioneer een klein laagje van de blauwebessengelei in de glazen en koel direct terug. Maak zo laagjes om en om door steeds eerst goed te laten opstijven en vervolgens weer een klein laagje erop te portioneren.
- Klop voor de meringue de blauwebessenpuree samen met het eiwitpoeder op in de planeetmenger en voeg de suiker in 2 delen toe. Breng over in een spuitzak met een glad spuitmondje en spuit kleine doppen op een siliconenmat. Droog in de oven of droogkast op 50 °C gedurende 5 uur.
- Verwarm voor de gel de puree samen met het suikerwater en de agar-agar. Laat kort doorkoken en giet in een bakje. Laat opstijven in de koeling. Cutter tot een gel in de blender. Breng over in een spuitzak en bewaar in de koeling.
- Verwarm voor de chocolademousse 100 ml van de tiramisù en los hierin de witte chocolade op. Koel terug tot keukentemperatuur. Klop de overige 400 ml tiramisù op in de planeetmenger en voeg de chocolade toe. Meng goed door en portioneer in de mallen. Laat goed opstijven en vries aan om goed te kunnen lossen. Verwarm voor spuitchocolade de chocolade samen met de cacaoboter en voeg de titaandioxide toe. Mix goed met de staafmixer zonder dat er lucht in komt. Breng over in een elektrische verfspuit en spuit de bevroren quenelle af. Laat rustig ontdooien.

Afwerking

- Werk de trifles af met de gel, de blauwe bessen, de meringue, de quenelle en een viooltje.

Trifle

met blauwe bes,
kokos en
witte chocolade





After 8

met chocoladecrème
met muntgel,
Oreo koekjes en munt

Receptuur voor 20 glaasjes

Chocoladecrème

1	liter	Debic Crème Caramel
200	gram	chocolade, puur
10	gram	cacaopoeder

Muntgel

200	ml	suikerwater (1:1), afgekoeld
1	bosje	munt (alleen de blaadjes)
3	gram	agar-agar

Garnering

20	stuks	Oreo koekjes
20	takjes	munt

Werkwijze

- Verwarm de crème caramel tot 70 °C, voeg de cacao en chocolade toe en los dit hierin op. Passeer door een fijne zeef en portioneer in de glaasjes. Laat gedurende 2-3 uur opstijven in de koeling. Blancheer voor de muntgel de muntblaadjes enkele seconden in kokend water en koel direct terug op ijswater. Knijp goed uit en cutter samen met het suikerwater fijn in de blender. Passeer door een fijne zeef en verwarm samen met de agar-agar. Laat kort doorkoken en giet in een bakje. Laat opstijven in de koeling. Cutter tot een gel in de blender. Breng over in een spuitzak en bewaar in de koeling. • Verwijder voor het zand van Oreo de witte crème tussen Oreo koekjes en hak fijn.

Afwerking

- Spuit de muntgel op de chocoladecrème en bedek met de gemalen Oreo koekjes. Steek er een takje munt in.

Master your skills



Tweesterrenchef
Sidney Schutte
Librije's Zusje, Amsterdam

Sparen kan
vanaf
1 juni 2017

Spaar voor een unieke Masterclass van Sidney Schutte

Of één van de vele andere culinaire cadeaus.

