

Oktober 2017
Jaargang 15, nr. 38



!DEE magazine



Groei

Pascal Jalhay: Een idee laten uitgroeien tot een succes | Techniek: Mode op je bord
De passie van toptuinder Eef Stel | **Cooking rookies:** Bas, Nik en Tjitze blikken terug

Een ambitieus !DEE

Een mens is niet gemaakt om stil te staan en het past ook niet in het patroon van de altijd voortgaande evolutie. Wie stil blijft staan, holt eigenlijk gewoon achteruit. Dat breekt je vroeg of laat een keer op. De wereld zit gelukkig vol met ambitieuze mensen die keihard werken om hun doelen te bereiken. Maar is dat genoeg? Zonder focus en visie leidt het meestal nergens toe. Dan blijft het zwoegen tot je erbij neervalt. Daarbij maakt het niets uit of je ambities klein of groot zijn. Of je er nu van droomt om de strakste partij in de keuken te hebben, het drukste eetcafé van de regio te runnen of nummer 1 van de wereld wilt worden: alleen een idee is niet genoeg. Het begint allemaal met een goed plan en de juiste instelling!

Deze uitgave van IDEE heeft als thema 'Groei'. In alle artikelen draait het om mensen met bijzondere ambities. We mochten van dichtbij meemaken en vastleggen hoe Pascal Jalhay een nieuw culinair fenomeen uit de grond stampst aan de Dam in Amsterdam. Hij laat ook zien dat visie en hard werken alleen

niet genoeg zijn, maar dat doelen alleen kunnen worden gehaald als alle neuzen van het team dezelfde kant op staan.

We interviewden drie jonge chefs die eerder geportretteerd zijn als Cooking Rookie. Ze delen wat ze de afgelopen jaren beleefd en geleerd hebben. Prachtig ook is het verhaal van Eef Stel, wellicht de beroemdste tuinder van Nederland gezien zijn samenwerking met Jonnie Boer. En uiteraard inspireren we je met veel culinaire content, zoals nieuwe opmaaktechnieken en bijzondere gerechten van de hand van het culinaire team van Hollandia en Debic.

Groei geldt niet alleen voor mensen, maar ook voor organisaties. Met onze merken Hollandia en Debic spelen we constant in op de veranderende behoeften van chefs. Zo groeien we samen verder naar ons volgende doel.

Heel veel leesplezier en succes!
Het Hollandia en Debic team





04 **Thema**
Groei ...

06 **Reportage**
Pascal Jalhay en Tim Golsteijn

14 **De wereld van Hollandia en Debic**
De Nederlandse voorrondes van Bocuse d'Or

16 **Techniek in beeld**
Mode op je bord. De trends van vroeger en de laatste technieken voor opmaak van je borden

22 **Recepten**
Gerechten met groeipotentie

30 **De passie van ...**
Toptuinder Eef Stel

34 **Cooking rookies**
De groei van Tjitze van der Dam, Nik Tonglet en Bas van Kranen

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: Pascal Jalhay, Tim Golsteijn,

André van Dongen, Bas van Kranen, Nik Tonglet,

Tjitze van der Dam

Teksten: Laura Paap, Joost van der Werf,

Jeroen van Oijen, André van Dongen

Fotografie: Kasper van 't Hoff, Dennis de Pijper

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 ontlelen.

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.





GROEI

Alles op aarde draait om groei, zowel in de natuur als in ons persoonlijke leven. Onze ouders voeden ons op van een volledig afhankelijk kind tot zelfstandige volwassene. Later denken we bij groei toch vooral aan onze ambities, waar we met ons werk of bedrijf naartoe willen.

Dat gaat natuurlijk gepaard met hard werken, maar het heeft ook te maken met visie en verbeelding: kun je door bestaande situaties heen kijken en het uiteindelijke plaatje voor je zien? Groeien draait vooral ook om de mensen om je heen, zij die je op weg helpen of bijsturen. En natuurlijk de (vak)mensen die jij vervolgens weer op weg helpt om hun ambities waar te maken. Bovenal blijft het essentieel dat we elkaar inspireren met onze ervaringen en delen wat we onderweg hebben geleerd. Bij deze nemen wij het voortouw. We maakten dit magazine vol met mooie verhalen en ervaringen van je collega's. En we concluderen dat groeien vooral te maken heeft met vertrouwen en loslaten, precies waar het in onze opvoeding al om draaide.

PASCAL WIE?
EEN VOORMALIG CULINAIRE HELD

Pascal Jalhay gaf de afgelopen 12 jaar culinair leiding aan de Marfo Food Group (een luxe luchtvaartcateraar). Hij gold daarvoor als dé culinaire belofte van Nederland en België. Hij begon op 21-jarige leeftijd bij Au Coin des Bon Enfants (Maastricht), deed ervaring op bij Scholteshof (toen twee sterren) en Excelsior (Hotel de l'Europe, Amsterdam). In 1998 werd hij onder Robert Kranenburg souschef van het fameuze La Rive (Amstel Hotel). Zijn culinaire roem kwam tot een hoogtepunt toen hij in 2003 overstapte naar restaurant Vermeer. Kort na ontvangst van zijn eerste Michelinster scoorde hij al een tweede, in die tijd een unieke prestatie.

EEN IDEE LATEN UITGROEIEN TOT EEN SUCCES

Begin dit jaar werd bekend dat Pascal Jalhay, voormalig sterrenchef van Vermeer en La Rive, terugkeerde naar de topgastronomie. Hij werd ingevlogen om de culinaire visie van Bougainville neer te zetten: het restaurant van het nieuwe luxe suitehotel TwentySeven, pal aan de Dam. Niet hijzelf, maar Tim Golsteijn (onder andere The Dylan, Rosarium en het Amstel Hotel) wordt de executive chef. Er staat veel op het spel: Bougainville is vóór de opening al the talk of the town. Dat is niet zo vreemd, want Pascal stond vroeger te boek als een 'Michelin-wonder'. Toch is hij 12 jaar uit de horeca geweest, dus hoe gaat hij de verwachtingen waarmaken?

Tim Golsteijn
Executive Chef



Lendl Mijnhijmer
Wine Director



Simone Blokker
Maître



Pascal: 'Mijn intentie is om mijn visie met Tim en het team te delen. Dat komt meer neer op mijn ervaringen dan dat ik op de hoogte ben van huidige kooktechnieken. Ik ga souffleren, vertellen hoe ik het ooit deed. Hopelijk wordt daar een nieuwe draai aan gegeven. Dus ja, er komen absoluut klassiekers van Vermeer op de kaart. Maar dan mét de handtekening van Tim.'

Hij wil ook de zwarte brigade voeden met wat hij weet en voelt. Tot in detail met wine director Lendl Mijnhijmer praten over de wijnen en met maître Simone Blokker over de omgang met gasten. En dan de discussie met elkaar voeren om te komen tot de uiteindelijke aanpak. Tegelijkertijd zal in het eindresultaat duidelijk de stempel van Pascal terug te zien zijn.

Pascal: 'Ik wil niet zeggen dat Bougainville zonder mij niks is, maar ik hoop dat ik ervoor kan zorgen dat 'de geest Pascal Jalhay' hier blijft hangen. Een beetje zoals Robert Kranenburg bij La Rive heeft bewerkstelligd, of Jonnie Boer bij De Librije.'



ABSOLUUT GEEN SHOWKOK

Waarom keert Pascal eigenlijk weer terug in de horeca? Hij blijkt vooral zijn gasten te missen. En gewoon weer te willen koken. Maar hij wil zeer zeker niet een showkok zijn, die één keer in de week langskomt om te proefeten of 's avonds even zijn sloof omdoet om naar zijn gasten toe te lopen.

Pascal: 'Ik wil weer de volledige beleving: dat ik voor gasten kan koken, dat ik ze in de ogen aankijk. Al mis ik 'het applaus' ook wel een beetje. Koken is toch theater en ik mis het culinaire 'Carré'. Ik zal dus actief meekoken, maar ik ga Tim zeker niet in de weg lopen. Het moet zijn keuken worden. Ik wil een sfeer creëren waarbij de gasten komen voor Tim; weten dat hij de man is die de pannen schudt. Ik kijk wel over zijn schouder mee terwijl ik ergens aan een partietje sta.'

HET TALENT VAN DE ANDER LATEN BLOEIEN

Pascal en Tim blijken ten tijde van dit interview nog maar twee keer samen te hebben gekookt. Toch was het Pascal zelf die Tim heeft aangedragen als executive chef. Hij rook direct talent en wilde daarmee aan de slag.

Pascal: 'Bij Tim was er direct een klik, de eerste keer dat wij samen kookten. Dat heeft niks met techniek te maken. Dat is het vuur in de ogen. Het heeft met bevologenheid en bedrevenheid te maken. De bal aan je voet houden: hoe doe je dat? Dan zie je meteen dat er talent in zit. Dat is met koken hetzelfde. Je ziet het ook aan de aanpak. Blijf je passief wachten tot je de shit in gaat of ga je naar voren om je dingen toe te eigenen? En heb je dan een grote mond of ga je met de koks op de werkvloer praten: mag ik dit gebruiken, wil je dat voor me klaarzetten? Dat loopt lekkerder.'

Ze zullen elkaar moeten aftasten om de juiste verhouding in de keuken te vinden. Tim denkt dat dit vanzelf ontstaat, terwijl Pascal denkt dat het in het begin juist wel zou kunnen botsen.

Pascal: 'Het is best mogelijk dat Tim op een gegeven moment zegt: "Ik wil helemaal niet meer dat je in de keuken meedraait." En misschien is dat dan wel terecht. Als ik maar continu over zijn schouder mee blijf kijken, dan is zijn geloofwaardigheid tegenover het team natuurlijk tenietgedaan.'

**'NET ALS PASCAL
BEN IK OOK OP ZOEK
NAAR VEREENVOUDIGING,
GEEN TWINTIG SMAKEN
MEER OP JE BORD'**

*Heilbot, soja, schaaldieren
en tuinkers. De receptuur vind
je op www.hollandia.nl*





**'IK WIL EEN SFEER
CREËREN WAARBIJ
DE GASTEN
KOMEN VOOR TIM'**



SPONTAAN EEN NIEUWE STIJL ONTWIKKELEN

Ook voor het neerzetten van de culinaire stijl moet nog flink worden afgetast. Waarschijnlijk wordt dit pas duidelijk als het restaurant daadwerkelijk draait. Pascal en Tim hopen in ieder geval veel menu's te kunnen verkopen, zodat ze constant nieuwe dingen kunnen introduceren.

Pascal: 'Als je een kok vraagt: "Wat wordt je stijl?", verval je zó snel in clichés. Gaan we dan niet iets unieks doen? Ja natuurlijk, dat wil elke kok! Maar het gaat pas ontstaan als we met de teams op de werkvloer staan en zien dat alles samensmelt. Ik had bij Vermeer een heel spontane keuken. Klassieke bereidingen en technieken, zoals het hoort en met respect voor de producten. Maar hoe het op het bord kwam, werd soms 's avonds pas bedacht. De laatste 10 meter worden het allerbelangrijkst. Van de pas, dresseren, tot de gast. Daar ontstaat de stijl van onze keuken.'

Tim: 'Mijn eerste vraag was ook: "Gaan we klassiek Vermeer doen?" Maar dat moeten wij nog ontwikkelen. Ik wil ook eigen gerechten terugbrengen zoals mijn buikspek met vadouvan, omdat de smaken daarvan helemaal kloppen. Smaak staat sowieso centraal, daarna pas opmaak. Ik ben ook op zoek naar vereenvoudiging. Geen twintig smaken meer op je bord. Dat is wel het moeilijkst: je wilt dat het simpel is, maar toch top.'

SAMEN GROEIEN IS NOODZAAK

Pascal, Tim, Lendl en Simone gaan een intensief avontuur aan met elkaar, terwijl zij nog nooit eerder hebben samengewerkt. Toch merk je direct dat ze zich allemaal even verantwoordelijk voelen voor het succes. Ze gaan daarbij niet alleen bijdragen vanuit hun eigen expertise, maar zullen ook met elkaar moeten meedenken.

Tim: 'Ik heb in twee weken tijd al zó veel geleerd. Voorheen moest mijn keukenpercentage kloppen, that's it. Nu krijg ik ook vragen over servies, bestek, linnen, kokskleding ... en zie ik dat een bord € 100 kost! Dat is toch een stukje bewustwording. Ik word overal in betrokken. Want het is nu niet zo dat je ergens binnenkomt en kunt kijken hoe het werkt. Wij moeten alles met het hele team uitdenken. Dat begint al bij de gast: die komt hier binnen, en dan? Ik ga dus zelfs meedenken over de ontvangst. Doordat je alles samen bedenkt, wordt je team veel hechter. Je gaat daardoor straks ook prettiger werken, want je weet precies wat iedereen gaat doen.'

**'IEDEREEN
HEEFT ZO EEN
AMBITIENIVEAU
EN DAN KOMT
DE GROEI VANZELF'**

Hotel TwentySeven
Restaurant Bougainville
Dam 27, Amsterdam

www.twentysevenhotel.com



'IK GA DENK IK ECHT WEL EVEN IN HET STOF BIJTEN!'



Aan alles is duidelijk dat Pascal een moderne zienswijze heeft op het neerzetten van de nieuwe zaak. Hij wil andere mensen laten excelleren, door ze in alles te betrekken en eigen verantwoordelijkheid te geven. Hij is ervan overtuigd dat succes bereiken alleen mogelijk is als iedereen met elkaar meegroeit.

Pascal: 'We hebben met dit team het zaadje geplant, later zie je pas waar het naartoe groeit. Lendl heeft nog nooit zelf glazen hoeven inkopen, altijd een bestellijst afgegeven ... die moet dat nu allemaal zelf doen. Wij hebben het zelfs zo ingericht dat een F&B manager overbodig is. Want Lendl doet niet alleen wijn, maar alle drank. Tim doet food en Simone ook sales en marketing. Iedereen heeft zo een ambitieniveau en dan komt de groei vanzelf. Anders blijf je maar in het pannetje roeren, of wijnen uitschenken. Ik ambieer ook dat het team zo naar elkaar toegroeit, dat wij in een pact kunnen werken. Geen bewijsdrang, maar vanuit saamhorigheid iets moois creëren. Iedereen moet bezorgd zijn om hetzelfde product.'

KOKS OP DE VOORGROND?

Wat het 'product' precies gaat worden, zal in oktober na de opening blijken. De ambitie is om zo verfijnd mogelijk te werken, omdat hier ruimte voor is in het exclusieve suitehotel (TwentySeven) waar Bougainville onderdeel van uitmaakt. En ideeën zijn er genoeg: 24 uur per dag via roomservice à la carte gerechten bestellen, een eigen variant op het full English breakfast lanceren, een luxe theetrolley voor grove specerijen en verse kruiden, misschien wel gerechtjes aanbieden die passen bij de wijnen die een gast zelf heeft meegenomen ...

Tim: 'Ik vind het ook belangrijk dat iedereen het restaurant in gaat, inclusief koks. Vroeger kwamen koks de keuken niet uit, maar tegenwoordig vinden gasten het geweldig. Ik haal er zelf ook veel voldoening uit.'

Pascal: 'Sterker nog: ik heb erover nagedacht om alleen een maître en een sommelier aan te nemen en voor de rest alleen maar koks. Ik heb bij Boragó (Chili) gegeten, daar wordt uitgeserveerd door jongens die de hele dag hebben gewerkt aan twee gerechtjes. Als zij daarover vertellen ... zó bevrogen, dat kan niemand evenaren. Diep in mijn hart wil ik dat ook. Maar dat is eigenlijk iets wat ik nog helemaal niet besproken heb. En ik wil Simone en haar team daar zeker niet in passeren. We moeten het de komende tijd over dit soort zaken hebben. Misschien kunnen we wel klassiek beginnen maar langzaam maar toch de bediening laten afvloeien. Of de bediening veel meer betrekken bij de bereidingen.'

NA 12 JAAR STOFBIJTEN

Voor iemand die 12 jaar is weggeweest zal het misschien toch lastiger zijn dan verwacht om weer je draai te vinden in de topgastronomie. Pascal geeft toe dat hij er weer aan zal moeten wennen. 'Ik moet zeker weer even in vorm komen. Fietsen verloor je niet, maar de trucjes op de fiets wel. Gelukkig is Tim wél helemaal in vorm, dus dat gaat op elkaar aansluiten. Ik heb trouwens ook nooit voor grote hoeveelheden gasten gekookt. Straks moeten we niet alleen koken voor zestig couverts, maar ook nog banqueting en roomservice erbij doen. Nu ik eraan denk: ik ga denk ik echt wel even in het stof bijten!'



Zwezerik, kalfstong, bloemkool.

De receptuur vind je op www.hollandia.nl



GADO GADO

met een tartaar van
groenten en gazpacho
en een crème van pinda

Receptuur voor 10 personen

Roomijs van gekaramelliseerde kokos

100	gram	volle melk
200	gram	kokoscrème (ingedikte kokosroom)
300	gram	Hollandia Slagroom, ongezoet
200	gram	suiker
300	gram	eierdooier
2	stuks	citroengras

Tartaar van groenten en gazpacho

1	stuk	komkommer
3	stuks	eieren
50	gram	haricots verts
10	gram	yuzusap

Crème van pinda

Boemboe:

1	el	kurkuma (poeder)
1	cm	gember gesnipperd
1	stuk	citroengras gesnipperd
5	stuks	sjalotjes gesnipperd
2	stuks	knoflooktenen gesnipperd
½	stuk	trassi
50	gram	olie
300	ml	water
30	gram	tamarindesap
2	el	Gula Djawa (rietsuiker)
1	tl	kristalsuiker

200	gram	kokosmelk
200	gram	pinda's geroosterd en gewalst

Garnering

1	bos	waterspinazie (te koop bij de toko)
1	stuk	sjalot
1	stuk	knoflookteen
2	stuks	bieslookstengels (evt. met bloemen)

Werkwijze

- Snijd voor het roomijs van kokos het citroengras over de lengte door en verwarm dit samen met de melk en suiker en laat dit 24 uur trekken. Meng voor de compositie de resterende ingrediënten en gaar deze tot 83 °C. Laat afkoelen en draai het ijs in een sorbetiëre op.
- Kook voor de tartaar de eieren voor 9 minuten en spoel deze direct koud, maak ze schoon en halveer ze. Draai de dooiers glad met een klein beetje water en olijfolie en breng op smaak met zout. Reserveer in een spuitzakje.
- Snijd hele fijne brunoise van het eiwit en zet dit apart. Blancheer de haricots verts kort in zout water en laat deze afkoelen in ijswater. Halveer de bonen en verwijder de zaadjes. Snijd hierna ook fijne brunoise en meng met het eiwit. Schil de komkommer en snijd van ¼ komkommer fijne brunoise (zonder de zaadlijst) en meng met de rest. Bewaar resterende komkommer. Blender de overige komkommer met het yuzusap, zeef en zet gelijk koud (tegen verkleuring).
- Maak voor de crème van pinda een boemboe van de ingrediënten en zet dit apart. Meng vervolgens met de rest en draai glad in een thermoblender. Reserveer in een spuitzakje.
- Snijd suiker van sjalot, knoflook en bieslook en meng dit met een scheutje olijfolie extra vergine. Pluk de mooiste fijne blaadjes van de waterspinazie en haal deze door de vinaigrette heen.

Afwerking

- Bouw de groententartaar op in een ring en draai de blaadjes waterspinazie rond in een ring zodat de steeltjes naar buiten steken. Leg deze vervolgens boven op de tartaar en spuit vol met de crème van pinda. Verwijder vervolgens de ring.
- Spuit de dooiercrème rondom in dotjes en maak een quenelle van het kokosijs en serveer deze boven op de crème van pinda. Serveer de gazpacho van komkommer ijskoud aan tafel om de tartaar heen.



'Mijn voorliefde voor de Indonesische "verfijnde" keuken wil ik terug laten komen in het restaurant, Gado Gado heeft tijdens een van mijn reizen enorme indruk op me gemaakt. Smaken, eenvoudig, maar vooral de beleving van structuren en mondgevoel is kenmerkend voor deze specifieke keuken. De kokos voor het roomijs laten karamelliseren is de Thaise invloed op dit gerecht.'

Pascal Jalhay



De wereld van Hollandia en Debic



Vorrondes Bocuse d'Or Nederland 2017

FrieslandCampina Innovation Center in Wageningen, 12 juni 2017: tien kandidaten gingen de strijd met elkaar aan om één van de vijf plekken te veroveren in de Nederlandse Bocuse d'Or finale. Onder druk van tikkende wedstrijdklokken bereidden zij per persoon zes mooi opgemaakte wedstrijdborden. Het thema was dit keer 'verfijning', met het verzoek om groenten centraal te stellen. Verdere regels: minimaal één bereiding van kalfsvlees en vier garnituren, waarvan één aardappel- of meelspijsgarnituur.

Hoe worden wedstrijdgerichten eigenlijk beoordeeld?

In totaal kan een deelnemer 60 punten scoren: 40 punten voor het onderdeel smaak en 20 punten voor de manier van werken. De vakjury beoordeelt niet alleen de algemene smaakbeleving, maar ook de gebruikte technieken, cuisson, creativiteit, portionering en garnituren. Ook presentatie is van belang: is er variatie in kleur en is de presentatie netjes, maar ook opvallend? Een aparte keukenjury let tijdens de wedstrijd nauwkeurig op hoe er wordt gewerkt. Zijn de kandidaten voorbereid en georganiseerd? Werken ze wel rustig en gecontroleerd? Er wordt ook gekeken naar hygiënisch werken, de juiste omgang met producten en het aandeel restanten.

Fantastische vakmensen

De jury bleek tevreden over de kwaliteit van de borden. Wedstrijdleider en SVH-meesterkok Marco Poldervaart: 'Het is fijn om te zien dat wij hier fantastische vakmensen hebben die culinair Nederland nog beter op de kaart kunnen zetten.' Wel had hij een kritische noot: in de groentegarnituren had hij meer variatie en ingewikkeldere technieken verwacht. De keukenjury vond dat er nog verbetering mogelijk was in hygiënisch werken. Dé tip: blijf altijd met schone lepels werken. Doe je dit niet, dan kan het behoorlijk wat punten schelen tijdens de echte finale in Lyon (2019).

Wie gingen er door naar de Nederlandse finale?

- Gert van der Heijden, landgoed Hotel Het Roode Koper*
- Kees Visser, restaurant Bij Kees
- Thomas Beekhuis, Bos & Bos Catering/DOT Groningen
- Marco van der Wijngaard, restaurant 't Amsterdammertje*
- Lars Drost, restaurant Ciel Blue**

Lars Drost heeft tijdens de finale op 18 september zijn plekje veroverd voor de Europese finale in Turijn (juni 2018).



Lever nu je spaarpunten in!

en Master your skills met Sidney Schutte**

Lever in t/m
31 december
2017

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. Maar denk erom: het aantal plaatsen is beperkt, lever daarom snel je punten in. Of ga voor culinaire cadeaus zoals Global messen, siliconenmallen of een Gastronomixs jaarabonnement.

**Stuur je spaarpunten
uiterlijk 31 december 2017 op naar:**
Hollandia & Debic Spaaractie
Postbus 2020, 3330 DA Zwijndrecht



**Koop 2 x 6 liter Debic
desserts en ontvang het
Debic Dessertboek GRATIS!**

Het Debic Dessertboek tien jaar creativiteit

Veel chef-koks kennen de mogelijkheden van desserts. En voor veel chef-koks is het óók de vraag: hoe gaan een creatieve topprestatie en een hanteerbare bereidingswijze hand in hand? Het is precies die vraag waarop we bij Debic de laatste tien jaar antwoord hebben willen geven. Met als thema 'samen grenzen verleggen' zijn we op alle niveaus aan de slag gegaan. Van de basis tot complexe dessertconcepten en alles ertussenin.

Dit dessertboek vormt het tussenstation voor de reis die de volgende tien jaar gewoon verder gaat. De reis op zoek naar manieren om chef-koks nog beter te ondersteunen in het zo goed mogelijk uiten van hun eigen creativiteit.

Bestellen kan via www.gratisdebicdessertboek.nl

Mode op je bord



Eten is meer onderhevig aan mode dan de mode zelf. Een paar decennia terug was je altijd veilig met de drievaksoepmaak van je borden. (Weet je nog: aardappels linksboven, groenten rechtsboven, vlees en saus onder?) Nu willen gasten verrast worden. Trends op het bord veranderden in de loop van de tijd door de verspreiding van ideeën in kookboeken en tijdschriften. Tegenwoordig gaat het razendsnel via internet en social media. Maar hoe is de evolutie van deze bordopmaak eigenlijk gegaan? Welke chef introduceerde bijvoorbeeld het showelement aan tafel, met andere woorden: wie maakte iets functioneels tot iets feestelijks? Wat inspireerde koks in de jaren zeventig? En wie gebruikte de natuur als inspiratie voor de vormgeving van zijn gerechten? En misschien wel het belangrijkste: wat zijn de laatste technieken voor opmaak van je borden, met saus bijvoorbeeld?

Een kleine geschiedenis

De chefs met de meeste invloed

CARÊME

Iedereen kent Escoffier als grondlegger van de moderne keuken, maar Carême ging de geschiedenis in als de chef die de pracht en praal in de gastronomie bracht. Hij was opgeleid als architect en maakte de befaamde pièces montées die de tafels en banketten van de staatsdiners sierden.

ESCOFFIER

Escoffier was de beroemdste chef aller tijden. Hij bracht verfijning, natuurlijke eenvoud en sierlijkheid in de keuken én op het bord. Hij was de eerste die ieder gerecht zijn eigen passende garnituur gaf en legde het fundament voor de latere nouvelle cuisine.

PAUL BOCUSE

Paul Bocuse borduurde verder op de kookstijl van Escoffier en was de belangrijkste grondlegger van de nouvelle cuisine. Hij heeft vele beroemde gerechten, maar zijn Bresse-kip in varkensblaas en de truffelsoep VGE zijn de bekendste.

ROGER SOUVEREYNS

Eind jaren negentig ontstond er een trend om amuses en hapjes op lepels te serveren, met name in gang gezet door de Belgische topkok Roger Souvereys die er zelfs een heel boek over schreef. De foto linksonder is afkomstig uit het boek 'De keuken van Avant Garde'.





JOHN HALVEMAAN

De Amsterdamse chef John Halvemaan bracht, geheel tegen de geldende stijl in, minimalisme op het bord. Zijn gerechten bestonden vaak maar uit enkele componenten en waren geïnspireerd op kunstwerken.

CAS SPIJKERS

Een hele generatie is opgegroeid met de keuken van Cas Spijkers. Befaamd zijn de prachtige groentegarnituren, zoals de champignon-aardappeltjes en -bietjes die je met een appelboor en pommes Parissienne boor maakte.

EL BULLI

Na de modernisering van de klassieke keuken door Escoffier en de nouvelle cuisine volgde eind vorige eeuw nog een grootse culinaire revolutie. Ferran Adrià van El Bulli doorbrak alle klassieke regels en kwam met vele nieuwe technieken en opmaakmethoden. De structuren speelden hierbij een essentiële rol. Er werd veel gepresenteerd in glazen, op lepels en op ander minder voor de hand liggend servies.

NOMA

De New Nordic Cuisine ging vooral over 'tijd en plaats' van het restaurant en dus met welke producten er op een bepaalde plek en periode van het jaar werd gekookt. Geen of weinig import en extreem lokaal denken. Maar het meest gekopieerd is toch wel de presentatie waarbij de natuur vaak als uitgangspunt dient. Denk bijvoorbeeld aan de terracottapotjes met rauwkost en eetbare aarde.

ALINEA

Chef Grant Achatz van restaurant Alinea in Chicago wist de wereld te verbazen met zijn bijzondere concepten en presentatie. Hij gebruikt onverwachte materialen als servies. Ook geur speelt een essentiële rol. Het bekendste en meest gekopieerde gerecht is het dessert dat rechtstreeks op tafel wordt opgemaakt.







De huidige trends in bordopmaak

Vandaag de dag zijn er nog steeds toonaangevende chefs die keer op keer weten te verbazen en inspireren met hun filosofie en gerechten. Vooral door de komst van social media wordt er zoveel gedeeld dat het amper nog bij te houden is. Op het moment dat bijvoorbeeld ChefsTalk, CookNiche of GastroArt op Instagram een spectaculaire nieuwe vorm van presenteren publiceren, zie je het bij wijze van spreken een dag later overal terug. Waar deze posts en foto's echter geen antwoord op geven is de vraag: hoe maak je dit?

Wij belichten graag een onderdeel van de bordopmaak en laten je zien hoe je sauzen op verschillende mooie manieren kunt presenteren.





3

Drip effect

Plak het bord af met schilderstape, lepel voldoende saus aan één kant van de tape en draai het bord om de druppels te creëren. Verwijder de tape.



4



5



Explosion effect

Lepel voldoende saus op het bord. Vul een lege siphon met één lachgaspatroon en spuit de saus uiteen!

6





7

Grid effect

Vul de kaviaarmaker met saus, plaats deze op het bord en duw de saus naar buiten.



8



9



10

Spiral effect

Plaats het bord op een draaiplateau, geef er een draai aan en beweeg rustig van binnen naar buiten terwijl je de saus spuit.



11





'Vrouwjtjeskonijnen kunnen elke 30 dagen een nieuw nest babykonijntjes krijgen, vandaar de uitdrukking 'fokken als konijnen'. Gelukkig is er een oplossing voor deze gigantische groei aan konijnen: lekkere gerechten met konijn op de kaart! De echte liefhebber kiest natuurlijk voor wild konijn, want op een wildmenu hoort echt wild thuis.'

*André van Dongen,
culinair specialist FrieslandCampina*



Schuimige soep van konijn en kaneel

Receptuur voor 10 personen

Soep

2	kilo	konijnkarkassen, wild
750	gram	konijnenbouten, wild
1	liter	pekewater (8% colorozout)
100	ml	Hollandia Beur Culinair, vloeibaar
2	teentje	knoflook
1	stuk	ui
1	stuk	winterwortel
200	ml	cepesvocht
1	liter	Hollandia Koksroom, Original
2	liter	water
100	ml	sojasaus
100	ml	mirin
2	stuks	cassia kaneelstokjes
		zout

Rouleau van konijn

500	gram	gegaard vlees van konijnenbout
50	gram	eendenvet
2	gram	eiwitpoeder
		zout en peper

Garnering

30	stuks	cantharellen
10	stuks	eetbare bloemen
10	stuks	ceylonkaneelstokjes

Werkwijze

• Braad de karkassen aan in de beur culinair en fruit knoflook, ui en winterwortel mee. Blus af met mirin en sojasaus, reduceer en blus af met het water. Voeg de overige ingrediënten toe en laat gedurende 2 uur trekken met de kaneelstokken. Passeer de soep door een fijne zeef en kook in tot ongeveer 2 liter. Laat een half uur trekken. • Pekel voor de rouleau de konijnenbouten gedurende 12 uur in het pekewater. Daarna 20 minuten spoelen onder koud water. Vacumeer de bouten samen met het eendenvet en gaar gedurende 8 uur op 85 °C in een warmwaterbad of combisteamer. • Pluk het vlees van de bouten en meng het samen met het eendenvet en het eiwitpoeder. Rol strak op in drie lagen plasticfolie en laat verder opstijven in de koeling.

Afwerking

• Snijd de rouleau in tien gelijke stukken en verwarm in de oven of onder de salamander. Bak de cantharellen kort in de beur culinair. Schuim de soep op met behulp van een staafmixer en portioneer in de soepkoppen. Serveer het vlees apart en werk het af met de cantharellen, de eetbare bloemen en een smeulend kaneelstokje.

Groeit als kool

Kalfszwezerik, miso kimchi en shiitake



Receptuur voor 10 personen

Kalfszwezerik

2	stuks	kalfszwezerik (hart)
1	liter	pekelbad
200	ml	Hollandia Beur Culinair, vloeibaar

Kalfsjus

300	ml	kalfsfond
2	cm	gemberwortel
50	gram	Campina Roomboter, ongezoeten

Miso kimchi

1	stuk	Chinese kool
200	gram	zout
1	liter	water
5	cm	gemberwortel
2	stuks	rode peper
2	teen	knoflook
100	gram	rode miso
3	stuks	bosui
20	ml	vissaus
50	gram	suiker

Garnering

200	gram	shiitake
1	bakje	zorri cress
100	gram	spruitblaadjes, geblancheerd

Werkwijze

- Ontvries de hartzwezerik en spoel eventuele bloedvaten goed weg. Vacumeer de zwezerik samen met het pekelbad en laat hierin minimaal 4 uur pekelen. • Spoel de zwezerik 15 tot 20 minuten onder koud water en vacumeer. Gaar op 62 °C gedurende één uur in een warmwaterbad en koel terug op ijswater. Reserveer in de koeling. • Snijd voor de kimchi de bladeren van de Chinese kool los en vacumeer ze samen met het water en het zout. Laat gedurende 1 uur pekelen. • Cutter in de Magimix alle overige ingrediënten tot een gladde massa. • Spoel en droog de koolbladeren goed na en smeer deze goed in met de pasta. Breng over in een weckpot en dek af met keukenrol (zodat er lucht bij kan komen). Laat 1 week op keukentemperatuur staan en zet het vervolgens in de koeling.
- Blancheer de spruitblaadjes en marineer deze in het vocht van de kimchi.

Afwerking

- Portioneer de zwezerik, bestrooi met peper en zout en haal door de bloem. Bak de zwezerik krokant in de beur culinair. Voeg de shiitake toe en blus af met de kalfsfond. Haal de zwezerik en de shiitake uit de pan. Monteer de kalfsfond op met de boter en breng verder op smaak met de gember. Dresseer de kimchi op het bord en werk verder af met de zorri cress en de spruitblaadjes.



'Zwezerik is het groeiorgaan van het kalf. Deze delicatessie verschrompelt wanneer het dier volwassen wordt. Dit is het moment dat een kalf stopt met groeien en een rund is. Paddenstoelen zijn snelle groeiers en kunnen na een regenbui letterlijk als paddenstoelen uit de grond schieten. Deze snelle groeiwijze wordt van oudsher toegeschreven aan tovenarij. Ook kool groeit natuurlijk als kool, ook de Chinese kool die wordt gebruikt voor deze Koreaanse kimchi met een Japanse twist. Deze drie ingrediënten vormen de basis van dit gerecht dat helemaal past bij het thema van deze uitgave.'

André van Dongen, culinair specialist FrieslandCampina





'De meest veelzijdige graansoort in de wereld is mais. Dit gewas wordt niet alleen verbouwd voor consumptie maar ook voor veevoer, energieopwekking, biobrandstof of als decoratie. Mais bedoeld voor consumptie heet suikermais. Met deze maissoort zijn tal van toepassingen te bedenken: cornflakes, popcorn, polenta, tortilla's, maizena, glucosestroop, maisolie of natuurlijk gewoon van de kolf. The Corn is geïnspireerd op de verschillende mogelijkheden van mais, waardoor zes maisstructuren in een dessert zijn beland.'

André van Dongen, culinair specialist FrieslandCampina



The Corn

Diverse structuren van mais met banaan, jasmijn, amandel en witte chocolade

Receptuur voor 10 personen

Suikermais

3	stuks	suikermais
150	gram	Campina Roomboter, ongezoeten

Polenta

500	ml	Campina volle melk
100	gram	maïsgriesmeel
½	stuk	vanillestokje
50	gram	suiker
50	ml	Hollandia Beur Culinair, vloeibaar

Ganache

350	ml	maïscoulis
200	gram	witte chocolade
60	gram	boter
4	gram	bladgelatine

Popcornparfait

1	liter	Debic Parfait
50	gram	popcorn
50	ml	maïsolie

Yuzugel

200	ml	sinaasappelsap
100	ml	yuzusap
30	gram	suiker
3	gram	agar-agar

Crème van banaan en jasmijn

200	ml	amandelmelk
200	gram	bananenpuree
2	stuks	jasmijnbloemen
4	gram	agar-agar
20	gram	suiker
2		druppels gele kleurstof

Garnering

20	gram	popcorn
10	gram	amandelstiften
20	gram	maïspoeder
5	gram	Maldon zout flakes

Werkwijze

• Maak de maïskolven schoon en vacumeer deze samen met de boter. Gaar gedurende 1 uur op 83 °C en koel terug op ijswater. • Breng voor de polenta de melk aan de kook, samen met de suiker en de vanille. Laat kort infuseren en verwijder het vanillestokje. Voeg het maïsmeel toe en gaar totdat een dikke pap ontstaat. Stort direct in een rvs kader. Dek af met slagersfolie en koel terug. • Haal voor de ganache 1 kg gekookte maïs door de slowjuicer en weeg daarvan 350 ml vocht af. Passeer door een fijne zeef en verwarm tot 70 °C. Giet dit op de witte chocolade en roer glad. Voeg de boter en de voorgeweekte gelatine toe en stort dit in de spiraalmallen. Koel terug en reserveer in de vriezer. • Droog de droge bestanddelen van de maïs uit de slowjuicer in de droogtrommel of in de oven op 50 °C en vermaal het tot poeder. • Pof de popcorn in de olie met het deksel op de pan. Koel terug en infuseer deze koud minimaal 8 uur samen met de parfait. Passeer door een fijne zeef en klop de parfait luchtig in de planeetmenger. Vul de 3D-mallen met de parfait en reserveer in de shockvriezer. • Breng voor de yuzugel alle ingrediënten samen aan de kook en kook twee minuten door. Koel terug op ijswater. Blender tot een gladde gel, breng over in een spuitzakje en reserveer in de koeling. • Verwarm voor de crème van banaan de amandelmelk samen met de jasmijnbloemen. Laat dit kort infuseren. Verwijder de jasmijnbloemen en voeg de suiker, de bananenpuree, de gele kleurstof en de agar-agar toe. Kook twee minuten door en koel terug op ijswater. Blender tot een gladde crème en breng over in een spuitzakje. Reserveer in de koeling.

Afwerking

• Verwarm de suikermais tot lauwwarm en snijd deze in tien gelijke stukken. Los de polenta van het kader. Snijd deze in gelijke blokjes en bak rondom bruin in de beur culinair. Plaats naast de maïs op het bord. Los de bevroren ganache (één grote en één kleine spiraal) en laat dit op het bord verder ontdooien. Los de ballen met popcornparfait uit de mallen en rol de kleine bal door het maïspoeder. Plaats beide ballen op het bord. Werk het gerecht verder af met de gel van yuzu, de crème van banaan en jasmijn, de popcorn, de amandelstiften en het poeder van maïs.



FUCK UPS!

Blunders. Van junior tot chef, we maken ze allemaal weleens.

In the heat of the moment of gewoon door onoplettendheid.

En het liefst wat we doen, is ze zo snel mogelijk weer vergeten.

Hoe hilarisch die missers soms ook zijn. We hebben de chefs in dit magazine gevraagd die ene grote blunder naar boven te halen. En ach, waarom zou je je ervoor schamen? Want is fouten maken niet gewoon menselijk?

BLUNDER VAN PASCAL JALHAY

‘Eén blunder? In mijn eerste leerjaar heb ik zoveel blunders gemaakt, ik kon gewoon écht niet koken! Op een dag stond ik entremetier, het groentekantje. Of ik even ‘celerie branche’ (celerie branche au gratin bechamel, red.) wilde maken. Alles ging verkeerd, gewoon omdat ik niks wist. De bechamel was te zoet omdat ik geroerd had met de garde, de bleekselderij was ik vergeten te wassen en te blancheren. Het was een drama, rauwe selderij met zand en een zoete saus! Jaren later snap ik heel goed waarom de chef zo enorm uit z’n slof schoot.’



BLUNDER VAN NIK TONGLET

‘Ik was patissier bij The Test Kitchen. Een topavond gedraaid en de bediening gaf aan dat er geen bonnen meer kwamen. Vervolgens gooi ik alle overgebleven mise-en-place weg. Wat denk je? Natuurlijk, toch nog een bon! ‘Nee’ zeggen was geen optie en dus hebben we met twaalf man alles opnieuw moeten maken!’

BLUNDER VAN TIM GOLSTEIJN

‘Ik werkte in de patisserie bij het Amstel Hotel onder leiding van Hans Heiloo. Ik wist niks van bruidstaarten. Hans had de hele taart voorbereid. Of wij de taart later naar de juiste locatie wilden brengen en afwerken. Maar we waren na het servies op stap geweest en zo ongeveer recht uit de kroeg moesten we die taart gaan opbouwen. We brachten alles in delen naar boven, samen met de standaard. We bedachten ons dat er van die gaten in gemaakt moesten worden voor de standaard, dus zo geschiedde. Alleen maakten we ook een gat in het bovenste taartje, precies op de plek waar het bruidspaartje moest komen te staan! Uiteindelijk hebben we het gat maar opgevuld met verse frambozen ...’

BLUNDER VAN TJITZE VAN DER DAM

‘Ik was leerling en had mijn allereerste baan. De chef was al naar huis en ik moest nog wat dingen afwerken. Ik had de jus de veau, die al een paar dagen stond te trekken, gepasseerd bij de wasbak. Toen ik klaar was viel de bak waar ik het in gepasseerd had om en ging de hele voorraad zorgvuldig bereide jus de veau zo de gootsteen in!’

BLUNDER VAN BAS VAN KRANEN

‘Ik werkte bij restaurant Valuas. We hadden een geweldige Kerst gedraaid en de keuken was weer helemaal brandschoon. Iedereen had zin in een kroketje bij het sluitbiertje en dus goten we 25 liter frituurvet in de net schoongemaakte frituur. Alleen had ik de kraan vergeten dicht te draaien en liep al het vet over de net geboende vloer!’



De passie van ...

Toptuinder Eef Stel



*'Niks smaakte
meer zoals vroeger
en al die rotzooi
kon nooit goed voor
een mens zijn'*



In deze 'Passie van ...' misschien wel de bekendste tuinder van Nederland: Eef Stel. Niet in de laatste plaats omdat hij al 20 jaar zijn bijzondere groenten levert aan Jonnie Boer en de groei van De Librije van dichtbij heeft meegemaakt. Ze werden goede vrienden en dat kon ook niet missen. De één is tuinder, de ander kok. Maar de twee nuchtere vakmannen zijn uit hetzelfde hout gesneden. Je kunt gerust vragen of Eef een bijdrage heeft geleverd aan het succes van De Librije. Je krijgt echter, zoals je mag verwachten, een ontvondend antwoord: 'Natuurlijk hebben wij een bijdrage mogen leveren net als al die andere leveranciers, maar we gaan onszelf niet op de borst slaan. "Doe maar gewoon, dan doe je al gek genoeg" is het motto hier.'



Groei door terug in de tijd te gaan

Eef Stel is de vierde generatie in een tuindersfamilie die halverwege de negentiende eeuw hun kwekerij begonnen. Na de Tweede Wereldoorlog moest de voedselproductie enorm worden opgevoerd. De bevolking groeide snel en we wilden gewoonweg geen honger meer lijden. 'Mijn vader werd min of meer gedwongen mee te bewegen met deze ontwikkelingen. Om de beoogde oogst te halen en veilig te stellen, werden er steeds kunstmest

en chemische bestrijdingsmiddelen gebruikt. Toen ik het overnam ging ik als vanzelfsprekend op dezelfde voet verder, maar na verloop van tijd was ik er helemaal klaar mee. Niks smaakte meer zoals vroeger en al die rotzooi kon nooit goed voor een mens zijn. Ik ben weer gaan werken zoals mijn voorgangers dat vóór de oorlog deden.' Dat was een stevige uitdaging, zeker omdat werken met de eerdergenoemde middelen de standaard was geworden.

*'Het meeste water staat stil,
is als het ware dood.
Wij werken met 'vitaal water'*

Gletsjerwater

Het belangrijkste wat Eef heeft gedaan is het verbeteren van de grond en het water. 'De grond moest weer helemaal in balans komen na jaren bewerkt te zijn met kunstmest en bestrijdingsmiddelen. De eerste jaren mislukte er nogal eens wat, maar na verloop van tijd was de grond weer in topconditie.' Dan het water. 'Het meeste water staat stil, is als het ware dood. Wij werken met 'vitaal water'. Dat wil zeggen dat we eigenlijk gletsjerwater nabootsen dat van nature barstensvol zit met mineralen en spoorelementen. Groenten bestaan voor het grootste gedeelte uit water, dus is het niet meer dan

logisch dat het water van de beste kwaliteit moet zijn om topproducten te kunnen kweken. We werken dus met geïtaliseerd water. Het water wordt door een apparaat geleid dat een implosie veroorzaakt. Daardoor worden de moleculen opnieuw geordend.' Klinkt misschien wat vergezocht, maar voor Eef is het duidelijk. 'Ik doe het al 20 jaar en ik zie wat het met mijn planten doet. Het kan me niks schelen of anderen dat geloven, maar dit water maakt echt het verschil! Uiteindelijk zijn de groenten niet alleen lekkerder, maar ook veel beter voor je gezondheid.'

Overgebleven avocadopitten

En toen werd je ontdekt door Jonnie Boer? Eef: 'Welnee, ik leverde al wel wat aan horecazaken in de regio en dacht: ik geef wat spulletjes bij De Librije af. Ik hoorde vervolgens niks meer. Toen ik Jonnie belde, zei hij dat het waarschijnlijk opgemaakt was met het personeelseten. Maar ik mocht nog wat afgooien en hij was enthousiast. Een tijdje later kwam hij samen met Sidney Schutte achter op de motor naar de tuinderij. In die tijd draaide het vooral om minigroenten, maar toen iedereen dat ineens deed wilde Jonnie weer wat nieuws. Ik kweekte voor hem allerlei soorten eetbare bloemen en bijzondere kruiden, verschillende soorten bietjes en topinamboer.





Boer en tuinder

Toen kwam hij ineens weer met overgebleven avocadopitten uit de keuken, of ik daar iets mee kon. Daar ben ik nu dus al een tijdje mee aan het experimenteren. Een tijd terug had De Librije een gerecht met rijstebrij. Ik ontdekte een eetbare bloem met de naam rijstebrij (ofwel randjesbloem) die hij kon gebruiken om in het gerecht te verwerken.' Zo groeide het assortiment van Eef mee met de wensen van de chef.

Hoe kan een tuinder een bijdrage leveren aan de ontwikkelingen binnen de gastronomie? 'Door de vragen die ik van Jonnie en andere koks krijg, pik ik de tendensen in smaak op die in de keuken spelen. Dan ga ik op zoek naar passende producten om hier te kweken.' Nu is de trend 'zuur' en dus staan er bij Eef in de kas veel bloemen en kruiden met allemaal hun eigen subtiele zure smaak. In de kas staat ook een oude koeling (nu op een graad of dertig) waar sappen van groenten en fruit liggen te fermenteren. Hierin werken Boer en tuinder samen aan de mooiste smaken voor de keuken van De Librije.



'Door de vragen die ik van Jonnie en andere koks krijg, pik ik de tendensen in smaak op die in de keuken spelen'

‘Vertrouwen doet groeien’

IN GESPREK MET:

TJITZE VAN DER DAM – HOTEL QO, AMSTERDAM

NIK TONGLET – RESTAURANT DE HOUTLOODS EN EETBAR DE WAGON, TILBURG

BAS VAN KRANEN – RESTAURANT DE LEUF*, UBACHSBERG



Het zijn de jongens die je in de gaten moet houden. Ze weten wat ze willen en zijn het uithangbord van de komende generatie. Deze ‘cooking rookies’ zijn de ruwe diamanten die nu vaak nog in de schaduw staan van de grote chefs. De afgelopen jaren hebben we een aantal van deze jonge kooktalenten in de spotlights gezet. Gezien het thema ‘Groei’ van deze uitgave van !DEE magazine wilden we weten hoe ze er enkele jaren later voor staan.

Met drie van hen gingen we in gesprek. Hoe hebben ze zich ontwikkeld, zowel als chef als persoonlijk? Welke ‘beren’ kwamen ze tegen op de weg van hun ambities? Hebben ze hun doelen bereikt en hebben ze daarbij hulp gehad? Onze eerste conclusie: als deze mannen representatief zijn voor de nieuwe generatie chefs, dan staat de gastronomie, en specifiek het koksvak, nog veel goeds te wachten!



***‘Ik vind namelijk dat
we best wat trotser
mogen zijn op de
Nederlandse keuken.’***

Tjitze van der Dam
Hotel QO, Amsterdam



Welke groei hebben jullie doorgemaakt de laatste jaren?

Nik: 'Tijdens de vorige reportage zat ik 'in-between jobs' en was ik me aan het oriënteren. Ik werkte her en der en kreeg diverse banen aangeboden bij grote topzaken, zeker door mijn ervaring bij Noma en The Test Kitchen in Zuid-Afrika. Maar ik wilde een eigen zaak met 'simple food'; top bereid eten maar wel betaalbaar en in een swingende zaak. Nu ben ik chef van Restaurant de Houtloods in Tilburg en mede-eigenaar van het ernaast gelegen restaurant De Wagon.'

Bas: 'Ik werkte bij De Leuf en chef Paul van der Bunt had me gevraagd souschef te worden. Na anderhalf jaar overleed Paul onverwachts, dat was een enorme klap. Sandra wilde door en vroeg me chef te worden. Ik heb die door het noodlot ontstane kans met beide handen aangepakt. Er waren veel vragen en de belangrijkste was: moest ik de stijl van Paul voortzetten of kon ik een eigen stijl ontwikkelen? Langzaam ben ik mijn ideeën gaan inbrengen en ontstond er een andere keuken. Na een jaar kwam de bevestiging dat ik op de goede weg was door de bekroning van Michelin met een ster.'

Tjitze: 'Ik zat bij Restaurant De Jufferen Lunsingh midden in de Drentse bossen en wilde naar de Randstad. Ik werd souschef onder Menno Post bij restaurant Ron Blaauw en via Evy en de Vrienden van Jacob kwam ik bij het INK Hotel terecht, waar ik restaurant de Pressroom gedraaid heb. Nu kreeg ik dit jaar de geweldige kans om hotel QO Amsterdam mee op te starten. Ik word er executive souschef onder Alexander Brouwer. Luc Kusters is de signature chef, dus Dutch Cuisine staat hier centraal. Het past perfect binnen de duurzame gedachte van het hotel en mijn persoonlijke visie. Ik vind namelijk dat we best wat trotser mogen zijn op de Nederlandse keuken. Ik heb niet voor niets het boek 'Hollandse klassiekers anno nu' geschreven.'

Wat is het belangrijkste dat je geleerd hebt?

Bas: 'Ik heb bij verschillende zaken gewerkt en stage gelopen en overal heb ik wat geleerd. Bij de een wat meer over smaak, bij de ander over organisatie en controle op de kwaliteit. Het belangrijkste leerde ik van Paul en dat was om vertrouwen te geven aan je medewerkers. Dat heeft mij enorm doen groeien.'

Nik: 'Ik ben in Zuid-Afrika opgeleid en moest daar vijf stages lopen. Overal veel geleerd, maar Luc Dale Roberts (The Test Kitchen, Cape Town) gooide me echt in het diepe door me een pop-uprestaurant te laten opstarten in Zwitserland. Spannend, maar het heeft mij net als Bas geleerd dat vertrouwen mensen enorm kan laten groeien.'

Tjitze: 'Ik heb vooral geleerd dat je respect voor elkaar moet hebben en dat samenwerken essentieel is. We moeten duidelijk en eerlijk tegen elkaar zijn, maar ook vertrouwen geven zodat iedereen zijn zelfvertrouwen kan ontwikkelen.'

'Ik geef mijn mensen eerst vertrouwen en daarna komt pas de controle.'

Nik Tonglet

Restaurant De Houtloods en
eetbar De Wagon, Tilburg



Hoe laat je je team groeien?

Tjitze: 'Verdeeld over de diverse restaurants en afdelingen stuur ik een team van in totaal 36 koks aan. Ik wil ze vooral inspireren en weer echt met hun vak bezig laten zijn. De basis is respect en vertrouwen. Maar ik wil koks dingen ook zelf laten uitzoeken. Bijvoorbeeld door ze op zoek te laten gaan naar het originele recept van boeuf bourguignon, al is het maar voor het personeelseten. Zo leren ze de grote klassiekers (nog) beter kennen.'

Bas: 'Het managen van een team vond ik in het begin heel moeilijk. Er moet een mix zijn tussen perfectionisme en menselijk handelen. En er mag geen angstcultuur ontstaan. Collega's moeten elkaar steunen en helpen. Het is dus belangrijk om relaxed te blijven, dan denkt iedereen enthousiast met je mee.'

Nik: 'Ik geef mijn mensen eerst vertrouwen en daarna komt pas de controle. Soms valt het dan tegen, maar zo leren ze het vak het snelst. Mensen krijgen dus de ruimte, we hebben veel lol, maar ondertussen is er ook de nodige discipline.'

En hoe heb je jezelf als mens ontwikkeld?

Bas: 'Ik ben als kok flink gegroeid, maar nog steeds niet voldaan en erg streberig. Als mens ben ik wel wat rustiger geworden en kan beter met andere mensen omgaan.'

Tjitze: 'Ik ben stabiel en rustiger geworden. Ik heb inmiddels een heel lieve vriendin en ben net vader geworden. Door dit nieuwe geluk en de rust die dat met zich meebrengt heb ik veel meer geduld. Ik probeer andere mensen, mijn teamleden, nog beter te begrijpen.'

Nik: 'In 2014 had ik nog niet echt een doel in mijn leven. Beetje feesten en tijd inhalen met mijn Nederlandse vrienden. Ik had ook niet echt een vaste stek. Nu maak ik heel bewuste keuzes en ga ik helemaal voor de zaak.'

Wat zijn jullie toekomstplannen voor de komende jaren?

Nik: 'Ik zou nog wel meer willen dan deze twee zaken. Maar alleen als de aandacht voor de huidige zaken, De Houtloods en De Wagon, onverminderd blijft. De Houtloods moet top blijven en er valt nog genoeg te evolueren. De omgeving moet vertaald worden naar de menukaart en ik wil veel lokale samenwerkingen.'

Bas: 'Ik wilde altijd al een eigen zaak en de tijd is nu rijp om er serieus over na te gaan denken. Het spannende vind ik dat ik dan echt helemaal van nul af aan moet beginnen: type zaak, keuken, communicatie, personeel, administratie - alles moet ontwikkeld worden.'

Tjitze: 'Ik wil de Nederlandse keuken echt mee op de kaart gaan zetten en een bijdrage leveren aan de duurzaamheid van de gastronomie. Het maakt me daarbij niet zoveel uit waar ik over een aantal jaren werk, als ik hier maar mee aan de slag kan blijven.'

Hebben jullie nog een tip voor jullie collega's?

Nik: 'Geef je medewerkers en de leerlingen de ruimte en het vertrouwen. Het is beter om te coachen dan te dirigeren. Het draagt allemaal bij aan de groei van je keuken en je bedrijf.'

Bas: 'Stel jezelf open, durf vragen te stellen en vraag hulp. En het belangrijkste: durf te falen.'

Tjitze: 'Luister naar elkaar en probeer elkaar te begrijpen. Zoek samenwerkingen op en durf advies te vragen.'



‘Er moet geen angstcultuur ontstaan. Als je zelf relaxed bent, dan denkt iedereen enthousiast met je mee.’

Bas van Kranen

Restaurant De Leuf*, Ubachsberg

Salade Stadstuin



Receptuur voor 10 personen

Miso ingelegde roomkaas

400	gram	miso
2	el	mirin
2	el	sojasaus Kikkoman tamarin (glutenvrij)
2	teentjes	knoflook, fijngestampt
400	gram	roomkaas

Mousse van in miso gelegde roomkaas

120	gram	ingelegde roomkaas
100	ml	sake
20	ml	mirin
3	stuks	bladgelatine, voorgeweekt
2	el	miso pasta
300	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet

Miso roomkaasvellen

380	gram	ingelegde roomkaas
3,5	stuks	bladgelatine, voorgeweekt
200	ml	sake

Gerookte wortel

1	kist	winterwortelen
400	ml	olijfolie
		beukensnippers
		eik
		tijm

Worteldressing

1	liter	wortelsap
100	ml	gemberbier
60	ml	olijfolie

Duindoornegel

350	ml	kalamansisap
1	liter	duindoornsap
250	ml	cointreau
400	gram	suiker
1	liter	water
40	gram	agar-agar

Garnering

radijsjes
bloemen en
kruiden uit het seizoen

Werkwijze

- Meng de miso met mirin, sojasaus en knoflook tot een egale pasta. Smeer een dunne laag uit op een stuk aluminiumfolie. Vorm de roomkaas in twee blokken van 200 gram en rol in dun kaasdoek. Rol in het aluminiumfolie zodat de miso volledig de roomkaas omsluit. Laat minimaal 4 dagen op elkaar inwerken.
- Voor de mousse kook de sake en mirin in tot een glace, en los de gelatine daarin op. Meng dit in de planeetmenger met de roomkaas en de miso. Klop de slagroom luchtig en meng samen met de roomkaas en miso tot een egaal mengsel. Rol in bolletjes van 20 gram. Laat in de koeling geleren.
- Voor de miso roomkaasvellen kook de sake in tot een glace en los de gelatine erin op. Meng in de planeetmenger met de roomkaas tot een glad mengsel. Smeer dun uit op siliconenmatten, en vries in. Bewaar in de vriezer tot nodig.
- Schil de wortelen. Rooster voor 2 uur op 140 °C. Droog vervolgens voor 3-4 uur op 65 °C. Rook de wortelen warm voor 1 uur met beukensnippers, eik en tijm. Vacumeer de wortelen met de olijfolie en laat minimaal 12 uur op elkaar inwerken.
- Kook het wortelsap en gemberbier samen in tot een glace. Monteer met de olijfolie en breng op smaak met peper en zout.
- Breng voor de gel alle ingrediënten aan de kook, zonder de agar-agar. Voeg de agar-agar al roerend toe. Kook 3 minuten door en meng met de staafmixer nog één keer goed door. Giet het mengsel door een zeef in bakken en laat het in de koeling volledig geleren. Draai op in een thermomix tot een volledig gladde gel. Druk door een fijne zeef. Schep in spuitzakjes en bewaar in de koeling.

Afwerking

- Snijd de gerookte wortelen in de gewenste vorm, dresseer deze op de borden en dek af met de miso roomkaasvellen. Plaats de mousse ernaast en werk de borden verder af met radijs, bloemen en kruiden uit het seizoen.

'De salade Stadstuin is ontstaan door te werken met de producten uit onze eigen tuin. Daarnaast is deze salade de sleutel voor wat wij als restaurant willen uitdragen naar de gemeente Tilburg. Wij werken met mensen die een migratie-achtergrond hebben, we bieden hen hier een werkplek en zien dat zij tot bloei komen. Er is zelfs al een afwasser doorgegroeid tot kok. De basis van de salade bestaat uit de vijf basissmaken, aangevuld met ingrediënten uit de eigen stadstuin. Zo wisselt de salade per seizoen.'

Nik Tonglet





'Dit gerecht is geïnspireerd op het klassieke gerecht 'paling in 't groen' maar dan met een vernieuwende, verfrissende opmaak. De ultieme kwaliteit van de paling komt het best naar voren als je 'm zelf pekelt en daarna zowel warm als koud rookt.'

Bas van Kranen

Receptuur voor 10 personen

Gerookte paling

2	stuks	verse paling (extra dik)
750	gram	grof zeezout
50	gram	suiker

Vinaigrette van groene kruiden en gefermenteerde appel

2	kilo	biologische appels
5	gram	vitamine C poeder
200	gram	fermentatiestarter (zoals sakestarter)

Kruidenolie

1	bos	peterselie (rauw en 37 °C thermoblender)
1	bos	dragon (blancheren en 70 °C thermoblender)
1	bos	lavas (blancheren en 70 °C thermoblender)
1	bos	selderij (rauw en 37 °C thermoblender)
1	bos	kervel (rauw en 37 °C thermoblender)
1/3	bos	mint (rauw en 37 °C thermoblender)
3	liter	zonnebloemolie

Rolletjes van koolrabi

1	stuk	koolrabi
		sushi-azijn
		olijfolie
		citruszestes

Garnering

30	blaadjes	zeevenkel
30	blaadjes	salty fingers
30	blaadjes	zeemelde

Werkwijze

- De paling 15 uur pekelen met droge pekels van het zout en de suiker. Daarna afspoelen, droog deppen en ophangen in de rookkast. Roken in rookkast tot 49 °C kern (temperatuur rookkast ongeveer 70 °C, tijd afhankelijk van formaat paling). Daarna nog 4 uur koud roken. Maak de paling schoon, koppen, vellen en graten bewaren voor andere doeleinden als bouillon of olie. • Haal voor de vinaigrette de appels door de slowjuicer en vermeng met het vitamine C poeder en fermentatiestarter. Vacumeer en laat 2-3 dagen op 37 °C fermenteren totdat de zak bol staat. Breng over in een weckpot en laat 1 week doorrijpen in de koelcel. Het gefermenteerde appelsap met de olie 1:1 opstaven met de staafmixer met een snufje xanthana en zout. Eventueel nog wat witte aceto toevoegen als het te zoet is. • De diverse kruiden afzonderlijk opdraaien met olie in de thermoblender en dan op filters uit laten lekken.
- Koolrabi in plakken snijden op Japanse mandoline en op maat snijden. Vacumeren met sushi-azijn, olijfolie en citruszestes. Rolletjes maken en aan de kant zetten.

Afwerking

- Dresseer de paling lauw op de borden en nappeer met de saus. Werk af met de gemarineerde koolrabi, frisse kruiden en jus van gefermenteerde appel en kruiden.

Paling

met groene kruiden,
koolrabi en gefermenteerde appel



'Mijn eerste herinnering over een echte klassieker gaat naar de huzarensalade van mijn opa. Tijdens familiegelegenheden werd deze standaard op tafel getoverd. De smaken van deze klassieker trek ik uit elkaar en maak er een mooi voorgerecht van waar je je gasten mee kan verrassen anno nu.'

Tjitze van der Dam



Huzarensalade

anno nu

Receptuur voor 4 personen

200	ml	Hollandia Beur Culinair, vloeibaar
200	gram	kalfssukade
1	liter	kalfsbouillon
2	stuks	sjalotten
6	stuks	cornichons
2	stuks	grote aardappelen
2	stuks	eieren
2	takjes	peterselie
1	stuk	Granny Smith appel
3	el	mayonaise



Werkwijze

• Kruid de kalfssukade met peper en zout en bak deze rondom mooi goudbruin in de beur culinair. Blus af met de kalfsbouillon en laat op zacht vuur gaar stoven (zo'n 3 uur). Koel deze daarna terug en snijd in een mooie plak. Snijd de aardappel in blokjes van 1 bij 1 cm en kook ze beetgaar. Kook de eieren 10 minuten, pel ze en wrijf ze door een zeef, meng met de mayonaise en breng de eiercrème op smaak met peper en zout. Frituur de peterselie kort in olie tot ze krokant zijn. Snijd de Granny Smith appel in kleine blokjes. Snijd de cornichons in dunne plakjes. Snijd de sjalot in mooie fijne reepjes.

Afwerking

• Dresseer het gerecht met in het midden de kalfssukade en daaromheen alle losse garnituren.

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 kimchi en hoe wordt het gemaakt?

Kimchi is een pittig Koreaans bijgerecht dat vaak wordt gegeten bij rijst. Er bestaan veel variaties. Kimchi ontstaat door bladeren van Chinese kool te laten fermenteren met chilipeper, knoflook, vissaus en soms andere ingrediënten (zoals appel, wortel en gember). Het product werd oorspronkelijk gemaakt in potten die in de winter werden begraven onder de grond. Het resultaat is een pikant en knapperig eindproduct met minder zuur dan zuurkool, maar een zoutere smaak. Kimchi kan zelfs licht mousserend worden door bacteriën die gassen produceren. Net als zuurkool bevat kimchi veel vitamine C.

Kijk voor het recept op pagina 24.

Wat is polenta?

Polenta is geen verschijningsvorm van mais, maar een Noord-Italiaans gerecht. Vroeger werd het van diverse granen gemaakt. Sinds de introductie van mais in Europa is maisgriesmeel het ingrediënt. Was het van oorsprong armeluiseten, nu zie je het in diverse vormen op de menukaarten van de betere restaurants.

Er zijn twee hoofdsoorten: de zachte, enigszins vloeibare variant en de stevige variant. Het kost wat tijd om te maken, maar hoe langer je de polenta kookt des te lichter verteerbaar het wordt. Het wordt niet als zelfstandig gerecht gegeten, maar altijd naast een andere component zoals blauwe kaas of een tomatensaus. Je kunt polenta ook laten opstijven en later bakken of grillen.

Op pagina 26 vind je een recept met polenta.



Welke mais gebruik je in de keuken?

De meest bekende mais in de keuken is suikermais, die voor verse consumptie wordt geteeld. Suikermais heb je in een zoete en extra zoete variant. In Nederland is vooral de extra zoete variant geliefd. Suikermais kan voorkomen in diverse kleurvarianten: wit, geel, roze tot donkerpaars en zelfs zwart. Naast suikermais zijn er nog heel veel andere varianten te vinden over de wereld, zoals babymais. Veel mensen denken dat dit van een andere plant afkomstig is, maar eigenlijk is het gewoon de onrijpe versie van de suikermais. Babymais kan ook worden gemaakt van snijmais die normaal gesproken niet voor consumptie wordt gebruikt. Dat komt doordat de maissoorten in dat stadium nog hetzelfde zijn en de suikers zich nog niet hebben kunnen ontwikkelen. Nog een belangrijke variant is de popcornmais, die wat spitsere en kleinere korrels heeft en na het drogen wordt gepoft.

Op de verpakkingen van Hollandia staat vaak de afkorting UHT, wat betekent dat?

UHT is een afkorting van 'Ultra High Temperature'. Het is een verhittingsproces waarbij producten 4 seconden aan een zeer hoge temperatuur van gemiddeld 140 °C, worden blootgesteld. Zo worden ze bacteriologisch kiemvrij en daardoor lang houdbaar. Het voordeel van een UHT-verhitting ten opzichte van klassieke sterilisatie is een beter behoud van de producteigenschappen en de verse smaak.

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.





Debic Klassiekers

Van de Franse crème brûlée tot de Italiaanse panna cotta: deze klassiekers zijn niet meer weg te denken van de dessertkaart. Presenteer deze herkenbare zoetigheden ook eens in kleinere glaasjes. Hiermee creëer je in een handomdraai een feestelijke variatie desserts, die gemakkelijk en rationeel voor te bereiden is. Bijkomend voordeel: door de kleinere porties durven je gasten zichzelf weer eens te verwennen!



Bekijk alle receptvideo's
en de brochure op
www.debic.com/nl/klassiekers



Tiramisù

Receptuur voor 20 glaasjes

- 1 Schenk de tiramisù in de mengkom. Klop de basis luchtig op gemiddelde snelheid, tot de gewenste structuur is bereikt.
- 2 Breng de massa op smaak met koffie en/of likeur.
- 3 Breng de massa over in een spuitzak.
- 4 Vermeng 100 ml koffie met 100 ml suikerwater en 50 ml likeur en drenk de lange vingers voor de helft hierin. Plaats deze in de glaasjes en vul af met de tiramisù.
- 5 Plaats goed afgedekt in de koeling en laat in ca. 2 uur opstijven.
- 6 Werk af met cacaopoeder.



Crème Caramel

Receptuur voor 20 glaasjes

- 1 Schenk de crème caramel in een pan.
- 2 Verwarm tot een temperatuur van 70 °C is bereikt.
- 3 Portioneer de crème caramel over de vormpjes. Plaats goed afgedekt in de koeling en laat 2-3 uur opstijven.
- 4 Werk af met karamelsaus.

Bereiding in de oven:

Portioneren in vormpjes en au bain-marie tegen het kookpunt verwarmen (advies: portie van 100 gram 20 minuten op 190 °C), daarna afwerken met karamelsaus.

Bereiding in de magnetron:

In een kom verwarmen tot tegen het kookpunt en daarna in vormpjes portioneren. Tot slot afwerken met karamelsaus.



Crème Brûlée

Receptuur voor 20 glaasjes

- 1 Schenk de crème brûlée in een pan.
- 2 Verwarm tot een temperatuur van 70 °C is bereikt.
- 3 Portioneer in de glaasjes.
- 4 Laat 10 minuten op de werktafel afkoelen en plaats goed afgedekt in de koeling. Laat 2-3 uur opstijven.
- 5 Voor serveren bestrooien met een fijn laagje suiker of rietsuiker en brand af met behulp van een gasbrander voor een krokant laagje karamel.



Bekijk alle receptvideo's
en de brochure op
www.debic.com/nl/klassiekers



Chocolade- mousse

Parfait

Receptuur voor 20 glaasjes

Receptuur voor 20 glaasjes

- 1 Schenk parfait in de mengkom.
- 2 Klop de basis luchtig op gemiddelde snelheid tot de gewenste structuur is bereikt. Voeg de gewenste smaak en/of ingrediënten, tot maximaal 20%, toe (zoals vruchtenpuree) en spatel deze onder de opgeklopte massa.
- 3 Breng de massa over in een spuitzak.
- 4 Portioneer in de glaasjes.
- 5 Plaats goed afgedekt, 4 tot 6 uur in de diepvriezer. Serveer als parfait of als een semifreddo (op ongeveer -2 °C).
- 6 Werk af met mangocoulis.

Na invriezen is de parfait, goed afgedekt, nog 2 weken houdbaar in de diepvriezer (-18 °C).

Let op: toegevoegde ingrediënten kunnen hierop van invloed zijn.

- 1 Schenk chocolademousse in de mengkom.
- 2 Klop de basis luchtig op gemiddelde snelheid tot de gewenste structuur is bereikt.
- 3 Breng de massa over in een spuitzak met kartelspuitmondje.
- 4 Portioneer in de glaasjes.
- 5 Plaats goed afgedekt in de koeling en laat 2-3 uur opstijven.
- 6 Werk af met stukjes brownie en atsina cress.

Panna Cotta

Receptuur voor 20 glaasjes

- 1 Houd de fles panna cotta een paar seconden onder warm water (de inhoud is dan makkelijker schenkbaar).
- 2 Schud de fles en knijp de inhoud in een pan.
- 3 Smelt de panna cotta, maar laat niet koken. Breng eventueel op smaak met bijvoorbeeld vruchtenpuree (maximaal 20% van de totale massa).
- 4 Portioneer in glaasjes en laat enkele minuten afkoelen.
- 5 Plaats goed afgedekt in de koeling en laat 2-3 uur opstijven.
- 6 Werk af met roodfruitcoulis en atsina cress.



Hollandia verlegt zijn grenzen en gaat binnenkort op reis



Benieuwd waar we culinaire inspiratie op gaan doen?
Meld je dan nu alvast aan op
hollandia.nl/opreis en blijf op de hoogte.