



! D E E

CULINAIR
ONTDEKKINGS
MAGAZINE



NR. 5

Introductie:
Hollandia Crème Brûlée

Hollandia voorjaars-
en zomercollectie 2004

Interview
Margo Reuten



Colofon

Uitgave van
Friesland Madibic Food Service
Postbus 137 5670 AC Nuenen
Tel. 040 - 299 0166
hollandia@frieslandmadibic.com

Redactie:
Jeroen van Oijen

Maurice Janssen

Peter Staes

Fotografie:

Peter Staes

Recepten:

Jeroen van Oijen

Ontwerp en realisatie:
De Zaak Fortuin, Papendrecht

Copyright:
Niets uit deze uitgave mag zonder
voorafgaande toestemming van de
uitgever worden overgenomen.

Inhoud

4 - Gerecht: Gevulde chips
met een dip van erwtjes

6 - Gerecht: Gemarineerde tonijn

8 - Introductie:
Hollandia Crème Brûlée

10 - Hollandia assortiment
Beter bekeken: Beur culinair

12 - Gerecht: Pipetje Gamba

14 - Gerecht: Parelhoen
met een krokant velletje

16 - Culinaire Catwalk
Hollandia voorjaars- en zomercollectie 2004

18 - Column: Gastro nomaden
Vietnam deel 2

20 - In de huid van ...
Margo Reuten

23 - Marketingnieuws: Hollandia spaaractie

24 - Gerecht: Crème Brûlée in drie smaken

26 - Gerecht: Crème Brûlée

28 - Column: Eten en linken

30 - Patisserie



Vrijheid van smaak

Voor veel Nederlanders is vrijheid van meningsuiting een van de belangrijkste voordelen van leven in een democratie. Veel koks starten een eigen restaurant, omdat ze zelf willen bepalen wat goed voor ze is. En als het gaat om werken met halffabrikaten, dan willen we altijd een product waar we onze eigen stempel op kunnen drukken. Kortom; vrijheid is een niet te onderschatten ingrediënt in ons werk en leven.

De drang naar vrijheid werkt door in de keukencultuur wat duidelijk te merken is aan het groot aantal eigenzinnige mensen in de Nederlandse restaurants. Om die reden ontwikkelt Hollandia dan ook producten voor de horeca, waarbij de creativiteit van de chef voorop moet staan. Vol trots introduceren we volgende maand Hollandia Crème Brûlée, een nieuw product, een nieuwe verpakking. Diegene die voor eenvoud gaat, gebruikt het als kant-en-klaar recept. Voor de ander zijn er nog voldoende mogelijkheden om er een eigen draai aan te geven. Veel meer over dit product op pagina 8 en 9 èn, zoals je van ons gewend bent, een paar vernieuwende desserts waar Crème Brûlée in verwerkt is.

Het jaargetijde van vernieuwing is weer aangebroken. De lente en de zomer leveren veel energie en vaak een hoop nieuwe ideeën. Overal om ons heen is nieuw leven en zitten er weer een aantal prachtige seizoensproducten aan te komen. Met die energie kunnen we er weer volop tegenaan. Een prachtige periode om te experimenteren met nieuwe gerechten. Je gasten staan meer open voor nieuwe dingen in dit optimistische seizoen en daar kun je dankbaar gebruik van maken. Eindelijk een kans om de grootste klassiekers op je kaart te voorzien van een nieuw jasje. Trek de receptuur van de Dame blanche eens uit elkaar en probeer die opnieuw vorm te geven. Serveer de aspergesoep eens in twee temperaturen boven elkaar en geef er een loempia van asperge bij. Waarom zou je je gasten niet een keer een minicocktailtje bij de amuses geven, zoals bijvoorbeeld de Silver Bronx 60°/4°C uit deze voorjaars- en zomercollectie?

Tevens willen wij iedereen hartelijk bedanken voor alle positieve en spontane reacties op dit magazine. Het spreekt voor zich dat we keihard ons best blijven doen om de nieuwste vaktechnieken, de interessantste verhalen, interviews en columns samen te bundelen. Tijd is geld, dus de tijd die jullie besteden aan het lezen van dit blad moet zijn geld waard zijn. Wij beloven jullie niet teleur te stellen, nu en in de toekomst.

Veel leesplezier en succes!

Jeroen van Oijen

Drie soorten gevulde chips met dip van erwtjes



Receptuur voor 10 personen

Chips

2	stuks	grote frietaardappelen
2	teentjes	knoflook
		Hollandia Beur culinair
2	takjes	kervel
2		ansjovisfilets
		frituurolie

Erwtendip

300	gram	Erwten diepvries
150	gram	Hollandia Kokroom
150	gram	kookvocht van de erwten
50	gram	Hollandia echte boter, ongezouten
		zout, peper

- Pel de knoflook en snij in dunne plakjes. Bak heel rustig uit in een beetje Beur culinair tot ze goudbruin en krokant zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.
- Schil de aardappels en snij de vorm eventueel bij. Snij de aardappels zo dun mogelijk op de snijmachine of met een Chinese mandoline. Leg de helft van de plakjes uit op een werkbank en bestrooi met peper en zout.
- Beleg eenderde van de aardappel met de knoflook, eenderde met kervel en de rest met kleine stukjes ansjovis.
- Dek direct af met een tweede plak aardappel en frituur in olie van 180°C. Laat uitlekken op keukenpapier en bewaar in een goed afgesloten bak met siliconenkorrels.
- Blancheer erwten in water met zout, giet af en vang het vocht op. Pureer de erwten met de aangegeven ingrediënten en breng op smaak met peper en zout. Giet de massa in een siphon(ISI rood) en plaats een patroon. Zet warm in een hotpot of au bain marie van 70°C.

GEVULDE *Chips* MET DIP VAN ERWTJES

Afwerking

- Vouw een rieten sushi-matje op en steek de drie soorten chips tussen de plooien. Plaats op een rechthoekig bord en plaats er een schaaltje bij voor de dip. Spuit de warme erwtendip in het bakje. Serveer direct.



Met specerijen gemarineerde tonijn op Panna cotta van wasabi, gefrituurde citroenschil en "Slush puppie" van citroen



Receptuur voor 10 personen

Gemarineerde tonijn

500	gram	verse tonijn
150	gram	bruine basterdsuiker
150	gram	grof zeezout
0,5	theel.	Kruidnagel, gemalen
0,5	theel.	Gekneusde witte peper
0,5	theel.	Koriander, gemalen
0,5		rode peper, fijngesneden
1		citroen in dunne plakjes
1		sinaasappel in dunne plakjes
		Sake

Panna cotta

400	gram	Hollandia slagroom ongezoet
20	gram	Sake
0,5	tube	wasabi (20 gram)
		peper en zout
50	gram	gembersiroop
1	blaadje	gelatine
		in koud water geweekt

Citroenschil

3		citroenen
		water en zout
200	gram	suiker
2	dl.	water
30	gram	glucose
100	gram	tempurabeslag
		(poeder aangemaakt met koud water)
		frituurolie

Slush puppie

4	dl.	water
2		citroenen
100	gram	suiker
0,5	dl.	champagne
1	blaadje	gelatine

- Snij de tonijn in dikke tranches van ongeveer 1,5 cm dikte zodat ze later in mooie blokjes gesneden kunnen worden.
- Meng voor de marinade alle ingrediënten behalve de sinaasappel, citroen en sake met elkaar en smeer daar de tonijn mee in. Druppel gelijkmatig Sake over de tonijn en beleg met de plakjes sinaasappel en citroen. Dek af met plastic en zet minimaal 24 uur onder druk in de koelkast.
- Voor de panna cotta alle ingrediënten samen opkoken en op smaak brengen met peper en zout. Los de geweekte gelatine erin op en giet de panna cotta in het gewenste servies. Laat goed koud worden en opstijven.
- Schil de citroenen en blancheer ze drie maal in water met een beetje zout. Spoel telkens koud. Knijp het vruchtvlees uit en breng samen met het water de suiker en glucose aan de kook. Voeg de geblancheerde schillen toe en laat op een laag vuur glazig worden. Laat afkoelen in de siroop.

- Voor de Slush puppie alle ingrediënten met elkaar vermengen. Een klein beetje van de vloeistof opwarmen en daar de gelatine in oplossen. Met de koude vloeistof vermengen, in een lage bak storten en invriezen. Na twee uur beginnen met losroeren. Daarna om het half uur doorroeren tot een mooie granité ontstaat.

Afwerking

- Verwijder het garnituur van de tonijn en snij in mooie blokjes van 1,5 bij 1,5 cm.
- Leg de blokjes tonijn op de opgesteven Panna cotta en garneer met blaadjes koriander.
- Snij de citroen in smalle repen van ongeveer 4 mm, haal ze door het tempurabeslag en frituur in olie van 180°C. Laat uitlekken en schik naast de tonijn.
- Geef er een apart glaasje met de Slush puppie van citroen bij.



GEMARINEERDE

Fanijn

OP PANNA COTTA VAN WASABI

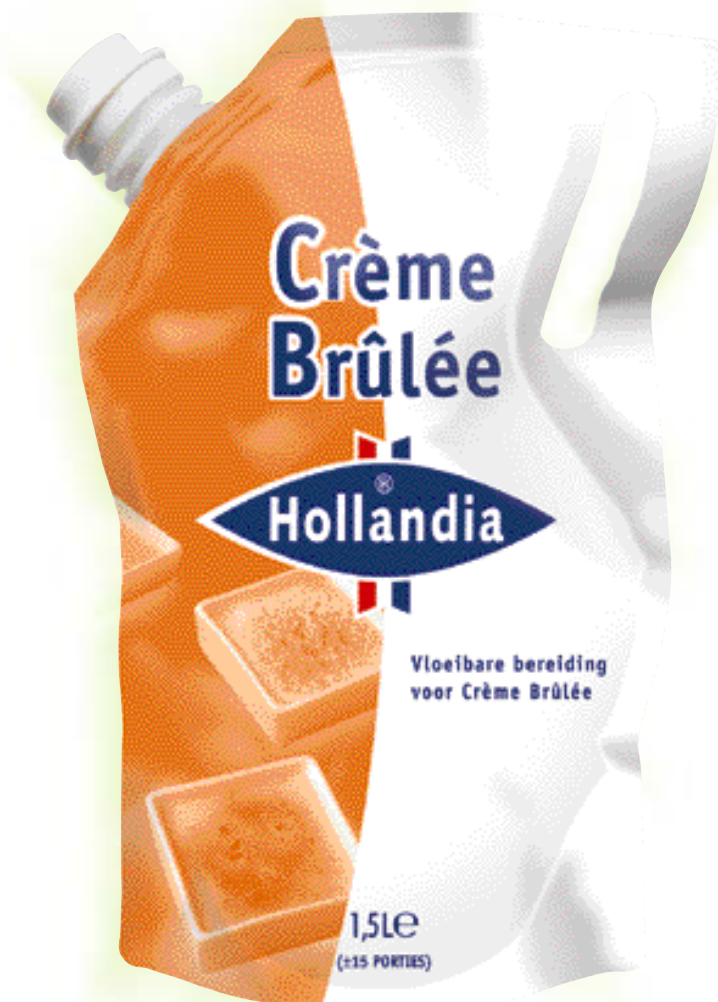
INTRODUCTIE

De Fransen en de Engelsen roepen om het hardst dat ze al sinds de prehistorie een dessert als Crème Brûlée maken. En internationaal wordt dat dan ook voor waarheid aangenomen. Als je er echter de Guide culinaire van Escoffier uit 1957 en de Grande Larousse uit 1938 (niet de huidige) op na slaat, kom je het woord nog niet eens tegen, laat staan een receptuur. Er zijn temperamentvolle Spaanse tongen die beweren dat de Crema Catalana het enige origineel is. Voor Catalanen hoort dit dessert bij de eetcultuur als er rijst hoort in de Paella. De Crema Catalana of Crema de Sant Josep (room van Sint Jozef) wordt traditioneel bereid op 19 maart, de dag van de heilige Jozef. Voor veel Catalaanse families is deze traditie heilig en het dessert wordt daar dan ook alleen op deze dag gegeten. Toch heeft de naam Crème Brûlée het gewonnen van de Catalaanse variant en begint het langzaam een begrip te worden in Noord Europa en gelukkig ook in Nederland. Laat de chauvinistische zuiderlingen het samen maar uitvechten. De waarheid zal wel ergens in het midden liggen en doet weinig afbreuk aan de populariteit van het dessert.

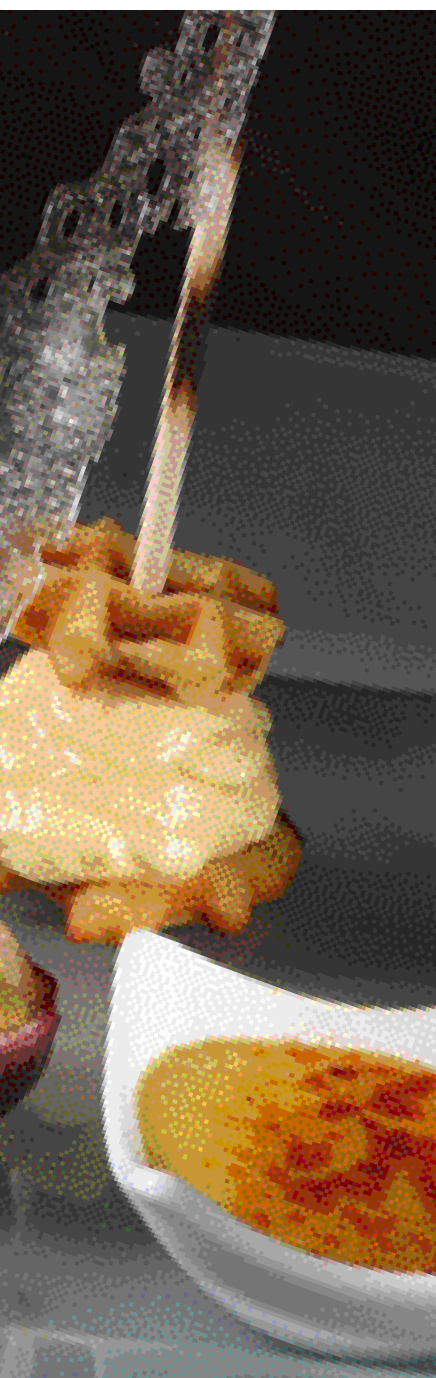
Crema Catalana en Crème Brûlée verschillen niet zo gek veel van elkaar. De Catalanen laten een kaneelstokje en geraspte citroenschil meetrokken die ze er later weer uitgeven. In Crème Brûlée wordt vanillemerg meegetrokken.

Als we de klassieke bereiding van Crème Brûlée en Crema Catalana bekijken dan haken veel koks af bij de omslachtige werkwijze. Een compositie koken is voor de meeste geen probleem maar het au bain marie garen in de oven schrikt velen af. Hollandia wil als producent probleemoplossende producten op de markt brengen die tijd en dus geld besparen en Crème Brûlée past perfect in die filosofie. Met trots introduceren we volgende maand dan ook een kant en klare bereiding van dit dessert met alle vrijheid om er je eigen gezicht aan te geven. Vrijheid van smaak, zoals we het zelf graag noemen.

Met hulp van een groot aantal koks, die in 2003 onze innovatiedagen bezocht hebben, is het recept en de verwerking ervan aangepast aan jullie wensen. De verpakking speelde hierbij een heel belangrijke rol. Hanteerbaarheid, opslagmogelijkheden en natuurlijk de hoeveelheid afval die er overblijft waren de belangrijkste discussiepunten. Vandaar dat we gekozen hebben voor een plastic staande zak waar een minimale hoeveelheid product in achterblijft.



Crème Brûlée



De Crème Brûlée van Hollandia hoeft alleen maar even aan de kook gebracht te worden in een pan waarna je de vloeibare massa in het gewenste servies giet. Een minuut of twintig buiten de koeling af laten koelen en vervolgens in de koeling plaatsen om stevig te laten worden. De traditioneel aanwezige vanille is duidelijk aanwezig maar toch zijn er nog voldoende mogelijkheden om smaken toe te voegen. Specerijen als steranijs, kruidnagel, kaneel en roze peper maar ook limoen, citroen en natuurlijke aroma's worden perfect toegelaten en geven een perfecte smaak. Als je grotere hoeveelheden vloeistof, bijvoorbeeld likeuren of siropen, toe wilt voegen kun je de Crème Brûlée wat langer door laten koken zodat hij toch zijn stevigheid krijgt.

Origineel wordt de Crème Brûlée afgebrand met een speciaal daarvoor ontworpen ijzer en dat geeft het meest fantastische resultaat. Maar dan ben je afhankelijk van een bepaald formaat servies en de meeste zullen daarom ook kiezen voor de gasbrander, vaak ook een beter alternatief dan de salamander. Veel gebruikte suikersoorten zijn ruwe rietsuiker en fijne kristalsuiker. Maar ook poedersuiker, Cassonade en Demerara (ongeraffineerde rietsuiker) worden vaak gebruikt.



**IN HOLLANDIA CRÈME BRÛLÉE
ZIT NATUURLIJKE VANILLE
MAAR IS "TRANSPARANT" GENOEG
OM SMAKEN TOE TE LATEN**

Ook hier weer blijkt dat contrasten in structuren een essentiële rol spelen. Het zachte, romige van de Crème ten opzichte van het krokante laagje suiker maken het eten tot een heerlijke beleving naast zachte en bevroren ingrediënten in de totale dessertcreatie.

Crème Brûlée
met passievruchtschuim
tussen citroenwafeltjes

Beter bekeken

VERNIEUWDE RECEPTUUR

HOLLANDIA BEUR CULINAIR BAKKEN EN SMEREN

- is een melange met geklaarde roomboter voor bakken, braden en smeren,
- is nu nog beter smeerbaar direct uit de koeling,
- is bijzonder geschikt voor de bereiding van samengestelde boters,
- heeft een hoogwaardige bakkwaliteit en smelt niet bij keukentemperatuur.

Beur culinair bakken en smeren is ook uitermate geschikt voor het op lage temperatuur garen (wellen) van bijvoorbeeld kreeft of andere schaaldieren. Bak de kreeften aan in Beur culinair en voeg prei, sjalot, rozemarijn, tijm en witte wijn toe. Laat drie minuten smoren, laat afkoelen en haal het vlees eruit. Verwarm de Beur culinair bakken en smeren tot 70°C, breng op smaak met peper en zout uit de molen en wel het kreeftvlees erin.

In recepten waar je normaal zachte roomboter gebruikt, bijvoorbeeld in de recepten van de krokante garnituren op pagina 18 en 19 van dit magazine, is de zachte boter prima te vervangen door Beur culinair bakken en smeren.

Beur culinair bakken en smeren is uitermate geschikt om samengestelde boter van te maken. Vooral als er sterke smaken zoals knoflook, zongedroogde tomaten en verse kruiden toegevoegd worden heeft dit product een voordeel op Echte boter. Het is immers direct smeerbaar uit de koeling.



De meeste koks staan nauwelijks stil bij hun room- en botergebruik. Dat lijkt logisch want in de gemiddelde keuken is het ongeveer 10% van de totale ingrediënten. Maar niets is minder waar, de keuze voor een product met specifieke eigenschappen kan een berg tijd en geld besparen.

De room- en boterlijn van Hollandia heeft voor elke keuken een meer dan compleet assortiment.



Echte ongezoeten boter is er in verpakkingen van 250 en 500 gram en kluiten van 5 kilo. De Echte boter van Hollandia is geschikt om mee te bakken, te braden, sauzen te monteren en natuurlijk voor de patisserie om er crèmes en beslagsoorten (tuilles e.d.) mee te maken. Voor hotels en banqueting zijn er ook nog de 10 grams pakjes en kuipjes.

Gezoeten roomboter aan tafel is bijna nog populairder aan het worden dan kruidenboter en olijfolie. De kleine, dunne rolletjes van Hollandia zijn uniek op de markt. Gasten kunnen er aan tafel hun brood mee besmeren en er eventueel nog wat fleur de sel of peper over strooien, zoals de Belgen doen. Terug naar echt lekker, naar natuurlijke smaken.

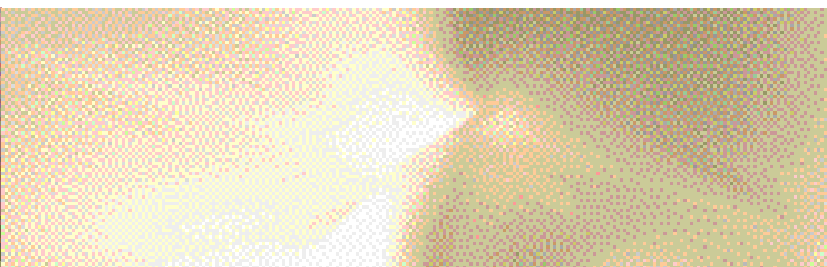
Gezoete en ongezoete **slagroom** zijn onmisbaar in elke keuken. Hollandia heeft naast de gewone slagroom een goedkoper roomalternatief, namelijk **Végétop**. Dat is een plantaardige variant die geschikt is voor alle recepturen waar je normaal slagroom in gebruikt. Naast het voordeel van de lagere prijs is het product ook extra stabiel in de vriezer en koeling.

Hollandia slagroom uit spuitbus. Hollandia heeft iets nieuws, de nieuwe generatie slagroom uit spuitbus. Het is een slagroom zoals u die nooit verwacht had uit een spuitbus. Door toepassing van nieuwe technieken heeft Hollandia nu een spuitbus slagroom zoals die hoort te zijn. Een betere stand en stevigheid, ook op warme dranken.

Koksroom van Hollandia wordt in elke keuken volop gebruikt. Het behoeft nauwelijks introductie. Wanneer een product uitgroeit van merknaam tot soortnaam, zegt dat genoeg over de populariteit. Maar wist je ook dat je er heel hippe desserts mee kunt maken? Door het lage vetpercentage geeft het een heel andere luchtigheid dan slagroom wat een heel bijzonder effect geeft als je er espumas mee maakt.



rtiment



In de keuken hebben koks nog altijd hun handen vol aan het klaren van roomboter en/of margarine. Met **Hollandia Beur culinair** is dat niet nodig, omdat hij al geklaard is. Dat scheelt veel handelingen en is per saldo veel economischer, want met klaren verlies je al snel 25 tot 30 procent van het totale gewicht.

Beur culinair bakken en smeren nu nóg beter smearbaar vanuit de koeling! De slimme botermelange! Thuis in elke professionele keuken. Combineert de voordelen van echte botersmaak en geur met het gemak van direct smearbaar zijn vanuit de koeling. De Beur culinair bakken en smeren is speciaal ontwikkeld voor banqueting en de lunch. Het wordt geleverd in een nieuwe 2 kg kuip. Deze Beur is lekker zacht en nú nog beter smearbaar vanuit de koeling. Hij is dus ideaal om je eigen kruidige of samengestelde boter van te maken en budgettair zéér interessant.

Heerlijke dessertvarianties met **Hollandia Crème Brûlée!** Hollandia presenteert met trots de ideale basis voor een variëteit aan heerlijke desserts. De dessertbasis die u de vrijheid van smaak laat. Het is een vloeibare basis Crème Brûlée, die makkelijk te combineren is met aroma's. Hollandia Crème Brûlée bevat natuurlijk Bourbon vanille aroma en duidelijke vanille puntjes. Elke variatie klopt, zolang u kunt vertrouwen op de tijdsbesparende, gebruiksvriendelijke en innovatieve producten van Hollandia.

In alle creaties uit de Hollandia collectie zijn de hier genoemde producten verwerkt.

Op de linker pagina gaan we dieper in op de eigenschappen en toepassingsmogelijkheden van Hollandia Beur culinair.



**Pipetje van
in kerriekruim
gebakken
zoetwatergarnaal
met koude
nootmuskaatl-
limoenroom**



Zoetn
MET NOOTM



Receptuur voor 10 personen

Garnalen kerriekruim

10	stuks	zoetwatergarnalen (evt. diepvries 16/20)
30	gram	Panco broodkruim
8	gram	kerrie eiwit Hollandia Beur culinair

Nootmuskaatl-limoenroom

2	dl.	Hollandia slagroom, ongezoet
1	theel.	limoensap
1	eetl.	Runderbouillon zout, peper snufje suiker snufje nootmuskaatl

Gebakken appel

0,5	appel
	Hollandia Beur culinair



- Meng het broodkruim met de kerrie en breng op smaak met zout. Haal de garnalen door het eiwit en strijk goed af zodat er minimaal eiwit aan zit. Paneer de garnalen twee maal door de kerriekruim.
- Voor de nootmuskaatl-limoenroom alle ingrediënten vermengen en aan de kook brengen. Even laten trekken maar niet in laten koken. Laat afkoelen.
- De pipetjes kunnen heel makkelijk gevuld worden door een gastronormbak met passende zeefbak te gebruiken. Giet de saus onder in de gastronormbak, plaats de zeef erop, knijp de pipetjes in en plaats in de zeef. De pipetjes zullen zich nu automatisch volzuigen waardoor je direct door kunt gaan met de volgende. Op deze manier kun je heel rationeel grote hoeveelheden maken.

Waterganaal

USKAAT-LIMOENROOM



Afwerking

- Bak de gepaneerde garnalen in niet te hete Beur culinair en houdt deze warm.
- Snij appel in mooie stukjes en bak eveneens in Beur culinair.
- Prik eerst de appel en daarna de garnaal aan de pipetjes.

Deze manier van presenteren is garantie voor succes. Het is wel zaak om de gasten goed uit te leggen hoe ze het moeten eten. Dus; het pipetje aan de mond zetten en terwijl je de garnaal en de appel eraf bijt tegelijkertijd het reservoir leegknijpen.

Gepocheerde parelhoen met een krokant velletje, drie bereidingen van venkel, roomsaus met steranijs en cognac

Slakjes in kadaiffdeeg gefrituurd



Receptuur voor 10 personen

- Verwijder de velletjes van de parelhoen en bak ze onder lichte druk krokant tussen twee siliconenmatjes in een oven van 180°C.
- Laat de gevogeltefond trekken met de steranijs en laat licht stroperig worden. Pocheer hierin de parelhoenfilets in ongeveer 12 minuten gaar. Achteraf pepere en zouten.
- Maak de minivenkel schoon en verwijder het groen. Blancheer alle venkel in ruim water met zout en citroen. Koel direct terug in ijswater en dep droog.
- 20 stuks insmeren met olijfolie en kort grillen.
- De ander 20 stuks licht bloemen en aanbakken in de boter. Leg ze in een schaal met de laurier en de kaneelstok. Bestrooi met zeezout en peper uit de molen en giet de fond bij. Dek af en gaar ongeveer 20 minuten in een oven van 180°C.
- Fruit voor de saus de sjalotten in de boter, blus af met de cognac, voeg de Koksroom, de steranijs en de gevogelte fond toe en laat inkoken. Breng op smaak met peper en zout.
- Voor de slakjes het kadaiffdeeg uitleggen en royaal insmeren met eiwit. Snij de knoflook in minimaal 10 dunne plakjes en bak krokant in Beur culinair. Leg een slakje en een krokant plakje knoflook op het kadaiffdeeg en rol in tot een soort toffee. Herhaal dit tot je 10 stuks hebt.

Afwerking

- Trancheer de parelhoen en plaats op de borden. Leg er een krokant velletje op en werk af met een beetje Fleur de sel of Sal Maldon.
- Schik de twee bereidingen van venkel op de borden. Frituur de slakjes in deeg kort in olie van 180°C en laat even uitlekken. Schik op de borden en werk het gerecht af met de saus.

Parelhoen		
10	stuks	parelhoenfilet met vel
5	dl.	gevogeltefond
2	stuks	steranijs
Saus		
3	dl.	Gevogeltefond, ongezouten
1		sjalotje, gesnipperd
		Hollandia Echte boter, ongezouten
0,5	dl.	Cognac
1	dl.	Hollandia Koksroom
2	stuks	steranijs
Venkel		
40	stuks	minivenkel
1		citroen
2		laurierblaadjes
1		kaneelstokje
50	gram	Hollandia Echte boter, ongezouten
1	dl.	kalfsfond
		zeezout en peper uit de molen bloem
Slakjes		
10		slakjes, petit gris
1	teentje	knoflook
		Hollandia Beur culinair
0,25	pak	kadaiffdeeg (zeer dun gesneden filodeeg)
50	gram	eiwit



GEPOCHEERDE
Parelhoen
MET EEN KROKANT VELLETJE

Culinair Eat

VOORJAARS - EN ZOMER

Visitekaartjes

Pipetje van in kerriekruim gebakken gamba met nootmuskaat-limoenroom (pag. 12)

Warm aardappelschuim met gerookte paling "in het groen"

Kwarteleitje gebakken in flinterdun brood met truffel

Silver Bronx
60°/4°

Drie soorten
gevulde chips
met dip van
erwtjes
(pag. 4)

Aperitief & snacks

Voorgerechten

Met specerijen
gemarineerde tonijn op
Panna cotta van wasabi,
gefrituurde citroenschil en
"Slush puppie" van citroen
(pag. 6)

Soepje van tomaat
geparfumeerd met kaneel
60°/6°C.

Bitterbal van kerstomaat
en gepofte wilde rijst

Alle hier getoonde recepten
zijn op aanvraag verkrijgbaar.
Bel naar 040-2990166
of mail naar
hollandia@frieslandmadibic.com



Hoofd en/of tussengerechten

Krokante zalm op zeer kort gegaarde prei met een Vichysoisse in drie texturen

In Beur olijf gegaarde en daarna gegrilde kalfshaas met gegrilde worteltjes loempia's van asperges met ei-emulsie

Gepocheerde parelhoen met een krokant velletje. Twee bereidingen van venkel, roomsaus met steranijs en cognac. Slakjes in kadaiffdeeg gefrituurd. (pag. 14)

Bloody Mary van aardbeien met wodka en zwarte peper

Crème Brûlée in drie smaken, suikerspin met kruidnagel, nootmuskaattoomijs (pag. 24)

Warm gemarineerde ananas met specerijen. Oliebollen van chocolade op een Crème Brûlée en witte chocolade-ijs (pag. 26)

Crème Brûlée met passievruchtenschuim tussen citroenwafeltjes. Passievruchten granitèe en suikerschotsen

Desserts

Een passie voor eten en reizen, niets valt mooier te combineren. Eten doe je dagelijks en bovendien zegt de eetcultuur veel over de bevolking en hun gewoontes. Twee nomaden struinen de wereld af op zoek naar het ultieme lokale gerecht en culinaire rariteiten.

Gastronomie

IN DIT VERSLAG; VIETNAM DEEL 2



Als je Vietnam van zuid tot noord bereisd, en je laat je verrassen door de lokale specialiteiten in de plaatsen die je aandoet, merk je al snel dat de eetcultuur een smeltkroes is van meerdere Aziatische culturen en koloniale invloeden.

China heeft er het langst geheerst en heeft het meeste culinaire DNA achtergelaten. Overduidelijk is ook de invloed van de Thaise en Indiase keuken, maar het meest bizarre zijn toch wel de overblijfselen uit de koloniale overheersing van de Fransen. Het blijft vreemd om in Azië stokbroden, la Vache qui rit en een wel erg Frans aandoende stoofpot tegen te komen. Een van de meest bijzondere en onderscheidende onderdelen van de Vietnamese keuken zijn de verse kruiden. Bij een kom Pho, de bekendste (ontbijt)soep van Vietnam en zo'n beetje het nationale gerecht, krijg je een assortiment met verse kruiden die als dagvoorraad voor de gemiddelde groenteboer niet zou misstaan. Twee of drie soorten basilicum, veel koriander, meerdere muntsoorten, Ngo gai (soort koriander) en vaak nog regionale kruidensoorten. Deze kruiden krijg je ook vaak bij ongebakken loempia's die je zelf aan tafel moet inrollen en koud eet, kraakvers. De keuken van Vietnam is een heel bijzondere en het land telt zo'n 500(!) nationale gerechten.

Maar hoe dichter bij China (noordelijk) hoe gekker het wordt. Daar staan de honden, apen, beren, vleermuis, zeepaardjes en veel, heel veel slangen op het menu. Minder openbaar dan je zou verwachten (na het horen van alle indianenverhalen), want je moet toch echt wel je best doen om een restaurant met een dergelijk exotisch kostje te vinden. De meeste Vietnamezen eten geen slang, het is voor hen een dure specialiteit. En gelukkig maar, op enkele slangensoorten en honden na zijn de meeste exotische dieren beschermd. Honden uit het zuiden worden naar het noorden getransporteerd van waaruit 95% wordt doorverkocht aan Chinezen, net over de grens. Slangen zijn vaak ook beschermd maar ze planten zich gemakkelijk voort in gevangenschap dus worden ze gekweekt. De beschermde soorten worden uiteraard wel gegeten want ook hier geldt; wat niet mag is lekker en hoe giftiger hoe beter en dus duurder. En dus wordt er grof betaald voor een beschermde Cobrasoort. Afblijven natuurlijk.

maalen

Aangezien we deze reis al diverse vreemde culinaire happen hadden genomen was de stap naar het eten van slangen een hele kleine. Teruggekomen uit Thailand hadden we al spijt dat we, na 10 keer twijfelen, niet het lef hadden gehad om gefrituurde insecten te proeven. En we hebben ons dan ook voorgenomen om alles voortaan te proberen, mits niet bedreigd of giftig. Maar zoals gezegd bestaat er niet zoiets als een McSnake op iedere hoek van de straat waar je even binnenstapt om een dubbele cobraburger, 6 python-nuggets en een medium cola af te halen. In de noordelijk gelegen hoofdstad Hanoi was het hulpje van ons familiehotelletje wel bereid om ons er met de brommer heen te brengen. Er werd een tweede brommer inclusief bestuurder geregeld en we konden ons avontuur beginnen.

Op weg er naartoe blijkt dat onze bestemming een soort slangendorp is, want in het kleine gehucht zitten wel 15 slangenrestaurants. En uiteraard heeft ieder restaurant een 'vertegenwoordiger' op pad gestuurd die ons moet overtuigen bij hem te komen eten. Ze hebben allemaal de wijskracht van een hongerige leeuw en dus is vluchten de enige oplossing. Onze chauffeurs brengen ons naar een van de betere, vooral ook schonere, restaurants waar we na kort onderhandelen twee slangen uitzoeken.

Voor de afgesproken prijs worden de slangen op 10 manieren bereid en de drie soorten rijstwijn zijn inclusief. Nou verras ons maar, kunnen we aan tafel? Nog niet, we mogen eerst de slacht bijwonen. Op zich niet veel spannender dan het strippen van een paling met het verschil dat het nog kloppende hartje in een borrelglasje met rijstwijn word gelegd wat vervolgens in een slok achterover gegooit mag worden. Word je sterk van, en uiteraard, is het goed voor het hart. Net zoals de latere rijstwijn met achtereenvolgens het bloed en de gal, goed zijn voorinderdaad, je bloed en je gal. Een stuk gezonder gaan we eindelijk aan tafel waar het echte genieten begint. De nog zeven bereidingen die resten zijn echt heel erg goed bereid. Gefrituurde fijngesneden botjes en huid, een bouillonnetje met garnituur, roergebakken vlees met een overvloed aan verse kruiden. Tussendoor nog wat rijstwijn met hom van een slang (waar zou dat nou goed voor zijn?). Later komt er nog een soort stoofpot op tafel met grote stukken slang, en de twee laatste stukjes zijn bereid als een verse en een gefrituurde loempia. Tja en waar smaakt het nou naar, dat slangenvlees? De meeste exotische dieren krijgen voor het gemak altijd de smaak van kip aangepraat maar dat is niet echt op zijn plaats. Het heeft ook niets van vis, schaal- of schelpdieren. Eigenlijk maakten de zeer bekwaam uitgevoerde bereidingen het tot een bijzondere ervaring. Het vlees zelf is redelijk neutraal en zal wel naar reptielenvlees smaken.

Debby van Alphen en Jeroen van Oijen



TE GAST IN GASTRO NOMADEN

**Wil je je eigen culinaire
reiservaring met ons en
andere vakgenoten delen?**

Stuur je verslag met foto's in.

Friesland Madibic Food Service

Postbus 137 5670 AC Nuenen

t.a.v. Jeroen van Oijen

Koken is een sensueel beroep wat je uitoefent met al je zintuigen. Een gepassioneerde chef raakt alles aan, ruikt, proeft de hele dag, ziet en doorziet alles en hoort met zijn rug naar de kachel hoever de cuisson van de zeebaars is.

ella

Maar ook negatieve emoties zoals de pijn van (kleine) brandwonden, zere knieën van het lange werken, de smaak van een verbrand stuk vlees, de tegenvallende kwaliteit van de aardbeitjes en de geur van een verzuurde bouillon. Of de rampzalige herrie die ontstaat nadat de ietwat onhandige kok een gastronomiebak op de vloer van je open keuken heeft laten kletteren terwijl je volle bak draait.

Emoties opgewekt door omgevingsfactoren en waargenomen door de sensoren van ons lichaam; de 5 zintuigen. Dat maakt dit vak tot een pretpark voor onze zintuigen.

Met deze andere benadering van interviewen willen we laten zien hoe de chef echt in elkaar steekt. Even tellen het interieur, de Moltenikachel en de tafelaankleding niet meer mee, dit gaat over het emotionele beleving van de chefs. Per zintuig stellen we een aantal vragen om er zo achter te komen wie het mens achter de koksbus is. In deze uitgave de enige vrouwelijke Nederlandse chef met een Michelinster; Margo Reuten



Welk geluid kun je niet verdragen?

Kapot vallend servies

Welke functie heeft je gehoor tijdens het koken?

Ik hoor precies wat er gebeurt in de keuken. Als ik een tartaar annonceer aan de sous, weet ik even later als ik hem hoor hakken dat er aan gewerkt wordt.

Met, of van welk geluid, word je 's morgens het liefst wakker?

Stilte. Door alle drukte in ons werk is stilte iets zeldzaams.

Welke rol speelt stilte in je werk?

Een onmisbaar element voor concentratie.

Welke muziek prikkelt je trommelvliezen?

Eigenlijk van alles maar geluiden in de keuken zijn voor mij ook een vorm van muziek.



Heeft smaak kleur?

(na een interessante discussie) Ja, toch wel, als je blind een kruid proeft denk je automatisch aan de kleur groen. Wij kennen de kleuren bij de natuurlijke smaak. Kun je door rommel heen kijken, bijvoorbeeld bij drukte in de keuken?

Kwestie van prioriteiten stellen. Soms moet het even maar als de klus dan geklaard is wordt er direct opgeruimd. We hebben een kleine keuken zonder ramen dus rust is belangrijk voor een goede werksfeer.

Welke functie hebben je ogen tijdens het koken?

Ik zie alles, ook wat er buiten de keuken gebeurt trouwens.

Liever een mooi gevormd tomaatje of meer de smakelijke maar misvormde vleestomaat?

De smaak staat voorop. maar eerlijk gezegd worden we ook beïnvloed door de optische schoonheid van een product.

Wat zie je liever, mooie mensen of mooie ingrediënten?

Ik hou van mooie dingen in het algemeen. dat zie je in alles terug, bij Da Vinci maar ook privé.

Voor de gast aan tafel spelen zintuigen een even zo belangrijke rol en als je het goed doet worden alleen de positieve emoties geprikkeld. Met de uitspraak; "je eet ook met je ogen", alleen kom je niet meer weg. De gast wil geëntertaid en verrast worden.

DE HUID VAN.... *rgo Reuten*



VOELEN

voelen - ruiken - proeven



RUIKEN



PROEVEN

Waar krijg je kippenvel van?

De perfecte verse vis. Het gevoel van de kou aan je vingertoppen als je het stevige vlees test op zijn veerkracht. Maar ook een coquille die nog leeft als je de schelp opent.

Welke lichaamsdelen hebben een bijzondere functie tijdens het koken?

Lippen, erg gevoelig en ideaal om temperaturen te checken. Het hele mondgevoel begint sowieso bij de lippen.

Wat heb je het liefst, warmte of koude?

Warmte, zowel qua koken als de totale omgeving.

Hoe leg je jouw gevoel in je werk en in gerechten?

Ik blijf mezelf in de keuken en dat zie je terug in de gerechten. Oog voor detail en perfectionisme, alles met mate en perfect in balans. Ik ben geen mens van extremen en dat zie je dus ook niet terug in mijn stijl van koken.

Welke emoties maak je mee in je werk?

Heel veel. We zijn het grootste deel van ons leven in de keuken aan het werk. We kennen elkaar zo goed dat verbergen van emoties ook geen zin heeft.

Ga je af op de THT of de goede neus?

Zonder twijfel; de neus.

Ruik je het verschil tussen ongerijpt en gerijpt vlees?

Absoluut! Omdat mijn ouders veeveleeshouderij Pietjesveld hebben, zit ik al heel mijn leven in de stierenhandel. Ik ruik het verschil, al is dat niet altijd even aangenaam.

Is geur in het restaurant onderschat?

Zeker, daar zouden we meer mee moeten doen. De geur moet een onderdeel zijn van de totale beleving tijdens het eten.

Ruiken je gasten aan het eten?

Eigenlijk allemaal, dat komt ook vooral omdat we wijn/spijscombinatie zo aanmoedigen.

Als je een spuitbusje kunt laten

maken met jouw favoriete geur, wat zou dat dan zijn?

Langoustines met kerrie en basilicum.

Wat is de functie van je reukorgaan

tijdens het daadwerkelijke koken?

Onmisbaar en continue in gebruik.

Welke smaakpapil is het meest prikkelbaar?

Bitter.

Welke smaakpapil blijft het meest in ruste tijdens het eten van jouw gerechten?

Zuur. Ik houd meer van rijke, volle smaken.

In welke creatie van jouw hand zitten de meeste tegenstellingen in smaken?

Coquilles met Pata Negra ham en witlof. Hier zit heel veel contrast in; het zoete van de coquilles, het zilte van de ham en het bittere van de witlof.

Mogen gasten hun bord leeglikken als ze iets echt heel erg lekker vinden?

Graag, dat is het mooiste compliment dat we kunnen krijgen.

**Op de volgende pagina:
het vervolg van
dit interview en enkele
zinnenprikkelende
gerechten.**



ZESDE ZINTUIG

Als je aan je vijf zintuigen een extra zintuig toe mag voegen, wie of wat is dat dan?

De sous, Jeroen te Liere. We kennen elkaar door en door en hij is onmisbaar.

UIT DE KEUKEN VAN *Marga Reuten*

Restaurant Da Vinci, Havenstraat 27, 6051 CS Maasbracht, Telefoon 0475 - 465979

Enkele kenmerkende gerechten
uit de keuken van Marga Reuten

Amuses

- Groene asperges
met Pata negra ham
- Rillettes van witvis met schuim van
tomaat

Voorgerecht

- Kleine salade van kingkrab met
bieslook-ommeletjes, sesamkrokant

Tussengerecht

- Aardappelflensje met langoustines
en prei, oscietra kaviaar en
citroenbeurre blanc

Visgerecht

- Noordzeetarbot met spinazie en
asperges, morilles en bieslookolie

Hoofdgerecht

- Lamsrug met kaviaar van
aubergine, doperwten en
basilicumsaus



Wat staat je tegen aan kookboeken?

Het schreeuwerige wat sommige kookboeken hebben.

Rust inspireert me nu eenmaal meer.

Er breekt oorlog uit; koken voor de soldaten, de daklozen of zelf meevechten?

Ik zou meevechten. Ik zal alleen op moeten passen dat ik niet, net als altijd, voorop ga lopen.

Stel je krijgt een bloeddonor en je mag kiezen van welke persoon, van wie zou het dan zijn?

Het is een kwestie van overleven. Ik geef zelf ook bloed en het maakt mij niet uit naar wie het gaat en dat geldt andersom ook.

Als welk ingrediënt kom je na je reïncarnatie terug?

Als rund van Pietjesveld, de vleesveehouderij van mijn ouders, dan weet ik in ieder geval zeker dat ik een goed leven heb.

Wat zou er voor jou nooit uitgevonden hoeven te zijn?

Bommen en granaten. Die maken alles kapot wat mooi is.

Bij wie zou je nog wel een weekje stage willen lopen?

Michel Bras.

Zou je zelf je beesten kunnen doden?

Nee, op dit moment niet, maar als het zou moeten om te overleven, zeker wel.

Speciale dank aan Petro Kools en zijn team voor de fantastische bediening tijdens dit lunch-interview! Zij maken eens te meer duidelijk dat keuken en bediening één kunnen en moeten zijn.

Da Vinci is een symfonie, zoals ze het zelf graag zeggen.

HOLLANDIA *Spaaractie*

Voor meer
informatie omtrent
de spaaractie kun
je contact opnemen
via:

telefoonnummer
040 - 2552035

of email
hollandia@factor.nl

Hollandia belooft jou, haar trouwe gebruiker, wederom en start met de Hollandia spaaractie. Vanaf juni tot en met september 2004 heb je extra voordeel als je Hollandia Slagroom, Koksroom, Volume +, Végétop en Beur culinair bakken en braden gebruikt.

**Je kunt nu namelijk sparen
voor mooie cadeaus.**

Hoe werkt het?

Heel eenvoudig, je vindt spaarpunten op de bovengenoemde producten en die punten kun je op een spaarkaart plakken. Spaarkaarten worden bijgesloten bij koksroom (1 liter) en worden verstuurd. Mocht je deze niet hebben ontvangen, kun je deze opvragen via Hollandia@factor.nl of via telefoonnummer 040 - 2552035. Heb je het vereiste aantal punten gespaard, dan stuur je de spaarkaart in en krijg je het gekozen cadeau gratis toegestuurd. Volledig ingevulde spaarkaarten kunnen tot uiterlijk 29 oktober 2004 ingestuurd worden.

Dus!

Of het nu gaat om hoogwaardige zuivelproducten of, zoals nu, om een spaaractie voor mooie cadeaus, met Hollandia als partner aan je zijde zit je altijd goed.



Hollandia Spaaractie 2004

Crème Brûlée in drie smaken, suikerspin met kruidnagel, nootmuskaat- roomijs



Receptuur

voor 10 personen

Crème Brûlée met vanille

1 liter Hollandia Crème Brûlée
rietsuiker of poedersuiker

Crème Brûlée met kaneel

2,5 dl. Hollandia Crème Brûlée
kaneelpijpen
rietsuiker of poedersuiker

Crème Brûlée met citroen

2,5 dl. Hollandia Crème Brûlée
1 citroen
rietsuiker of poedersuiker

Suikerspin

30 gram Sugarpearls
kruidnagelaroma

Nootmuskaatroomijs

1 theel. versgeraspte nootmuskaat
3 dl. volle melk
4 eidooiers
75 gram fijne suiker
3 dl. Hollandia slagroom
ongezoet

- Verwarm de Crème Brûlée in drie aparte pannetjes. Laat bij de één kaneel mee trekken en voeg bij één de citroen toe.

De ander blijft naturel (vanille). Stort de vanille Crème Brûlée in porseleinen bakjes en zet koud. Stort de andere twee Crème Brûlées in vierkante bakjes zodat een laag ontstaat van 1,5 cm en laat afkoelen.

- Laat voor het nootmuskaatijds de melk tegen de kook trekken met de nootmuskaat. Klop ondertussen de eidooiers met de suiker tot een stevige massa. Giet de melk door een zeefje en klop door de eiermassa. Plaats terug op het vuur en laat binden. Laat de compositie afkoelen in de koelkast. Voeg de room aan de compositie toe en giet in de ijsmachine. Draai er in ongeveer 15 minuten een mooi roomijs van. Bewaar maximaal 3 dagen, liefst in een diepvries van -7°C. Dan kun je er perfecte quenelles van draaien.

Crème Brûlée

IN DRIE SMAKEN

Voor de suikerspinnetjes heb je een suikerspin-machine nodig. Ze zijn nu in mini-uitvoering te koop bij de Kijkshop van het merk Princess.

- Meng voor de suikerspinnetjes Sugarpearls met natuurlijk kruidnagelaroma en eventueel wat kleurstof. Laat de machine voorverwarmen, zet stil en schep er wat van de suiker in. Laat weer draaien en maak met kleine satéprikkers of venixstokjes (zie foto) kleine suikerspinnen. Bewaar ze in een goed afgesloten bakje met siliconenkorrels.

Afwerking

- Stort de citroen en kaneel brûlée en snij er mooie strakke rechthoeken van. Brand af met riet- of poedersuiker. Brand ook de vanille brûlée af en plaats op de borden.

- Verwarm wat chocolade en spuit een druppel op ieder bord. Duw het stokje van de suikerspin erin en koel de chocolade direct met stikstof (spuitbus).

- Draai mooie quenelles van het nootmuskaatijds en dresseer alles op de borden.

- Geef er eventueel gekarameliseerde pijnboompitten bij.

in lée



Warm gemarineerde ananas met specerijen

Oliebollen van chocolade op Crème Brûlée

Witte chocolade-ijs

- Schil de ananas, snij deze in vieren en verwijder de kern.
- Breng alle ingrediënten voor de marinade aan de kook en laat even trekken. Voeg de ananas toe en laat rustig pocheren tot de ananas gaar maar stevig is. Laat 12 uur afkoelen in de marinade.
- Breng voor de ganache de Végétop aan de kook en voeg de couverture toe. Roer er op het laatst de boter doorheen en stort in een passend bakje zodat een laagje ontstaat van ongeveer 1 cm. Laat afkoelen totdat de ganache goed stevig is. Stort de ganache en snij in blokjes van 1 bij 1 cm. Plaats de blokjes in de vriezer.
- Vermeng voor de olieballen alle ingrediënten met elkaar en voeg als laatste de gesmolten boter toe.
- Verwarm de Crème Brûlée en stort in porseleinen bakjes. Brand à la minute af met rietsuiker of poedersuiker.

Afwerking

- Snij de ananas in dunne plakken.
- Strijk de chocoladecouverture met een brede kwast op de borden en laat uitharden. Leg per persoon drie tot vier plakken gemarineerde ananas op de chocoladestreek.
- Plaats een bakje Crème Brûlée op de borden.
- Verhit neutrale frituurolie tot 180°C. Schep met behulp van een ijsknijper wat beslag en druk er een ijskoud blokje chocoladeganache in en frituur enkele minuten. Plaats de olieballen enkele minuten in een oven van 180°C.
- Bestuif de olieballen met poedersuiker. Plaats ze op de Crème Brûlée.
- Schep bolletjes van het witte chocolade-ijs en leg op een eetlepel. Serveer direct.



**Receptuur
voor 10
personen**

Gemarineerde ananas

1		ananas
3	dl.	witte wijn
1	dl.	water
1		vanillestokje, doorgesneden
175	gram	suiker
6		kruidnagels
1	blaadje	laurier
8	draadjes	saffraan

Chocolade-olieballen

125	gram	bloem
25	gram	cacaopoeder
2,5	gram	zout
25	gram	suiker
1		ei
25	gram	Hollandia Echte boter, gesmolten
125	gram	champagne

Chocoladeganache

1	dl.	Hollandia Végétop, ongezoet
250	gram	chocoladecouverture, puur
50	gram	Hollandia Echte boter

Crème Brûlée

1	liter	Hollandia Crème Brûlée rietsuiker of poedersuiker
---	-------	--

Overige

gesmolten chocoladecouverture
witte chocolade-ijs

Crème Brûlée



Autodesign heeft veel overeenkomsten met het creëren van nieuwe gerechten. Peter Staes fotografeert zowel voor dit magazine als voor diverse autobladen en kan dus als geen ander de link leggen tussen beide werelden.

Eten

GEZELLIG



Of ik nu als passagier of als bestuurder plaatsneem in een auto, ik krijg altijd direct een bepaald gevoel, los van de technische prestaties van de wagen. Soms ongekend positief, soms teleurstellend, maar meestal iets er tussenin. In een wetenschappelijke bui ben ik me gaan afvragen welke kwaliteiten er nodig zijn om me dat behaaglijke gevoel te geven van een rups in zijn cocon.

Ik kom op drie belangrijke pijlers uit: de zorg voor detail, de afwerking en de sfeer.

Oog voor detail is de aandacht die besteed wordt aan passende (kleine) elementen die het totaalconcept versterken. In flitsende sportwagens zoals de Porsche GT3RS verwacht ik dat de toerenteller een centrale plaats inneemt, strakke kuipstoelen en carbonremmen maken het geheel af. De Ferrari 575M geeft je, met zijn Formule 1 schakelpeddel aan het stuur, even het gevoel in de huid van Schumacher te kruipen. Bij luxe limousines liggen de klemtonen weer anders. Zo reikt de Mercedes CLK me vriendelijk de gordels aan als ik instap. Masseert de BMW 760Li mijn rug even op de snelweg en wat zou je chauffeur zeggen van de uitneembare paraplu in de achterdeuren van de Rolls Royce Phantom? Leuke details dacht ik zo.

Afwerking zegt iets over de duurzaamheid die je mag verwachten en de graad van zorg waarmee je omringd wordt. In een lekker zittende auto wil ik geen deurpanelen die met spleten, van het formaat opbergvakje, aan elkaar hangen. Ook geen knopjes die je met de uiterste voorzichtigheid indrukt uit angst dat ze uit het dashboard springen. En na een jaartje toeren wil je zeker geen rammelende, piepende en krakende symfonie op wielen.

En als laatste pijler; **de sfeer**. Sfeer is een puur subjectief gegeven en lijkt niet te passen in een onafhankelijke opinie, maar het komt er wel op neer dat alles bij elkaar moet passen. De kleuren en de geuren, de rust en het visuele evenwicht doen mij in het beste geval even wegdromen en geven me het idee dat ik me in de beste auto ter wereld bevind.

Of de uitstraling van de auto nu sportief is, imagobouwer of degelijke gezinswagen, de 3 pijlers moeten altijd in gelijke mate aanwezig zijn om het juiste gevoel te realiseren. Daarin ligt de kracht van een geslaagd interieur.



en linken

EEN STUKJE RIJDEN

U raadt het natuurlijk al: diezelfde goede combinatie van de 3 pijlers kunnen uw gast in het restaurant ook dat prettige gevoel bezorgen. Neem de moeite als u uw zaak binnenkomt eens te letten op de kwaliteiten van de details, de afwerking en de sfeer. Dus liever geen kaarsjes aansteken als de gasten al aan tafel zitten maar zorg dat ze al branden. Geen gammele tafelpoten en geen arrogante bediening. Maar een aangenaam geurtje, een passend muzikje met een hartelijke en warme ontvangst. Originaliteit in taferversiering, menukaart- ontwerp of wanddecoratie. Afwerking in een restaurant heeft vaak te maken met een stukje kwaliteit en eerlijkheid van materialen. Het is wel zo prettig voor een gast om na een uurtje of twee tafelen nog geen stekende pijn in de onderrug te voelen. Sfeer blijft erg persoonlijk, maar goede smaak in een eigentijds jasje doet het altijd goed. In een horecazaak is verlichting één van de meest krachtige sfeerversterkers. In een gezellig eetcafé ligt de klemtoon natuurlijk totaal anders dan in een sterrenzaak en verwacht niemand gouden kranen en zilver bestek.



DE ZORG VOOR DETAIL, DE AFWERKING EN DE SFEER

Het mooie van dit hele verhaal is dat een gast er zich echter even tevreden bij kan voelen. Op de juiste manier inspelen op het verwachtingspatroon van de doelgroep en perfectioneren van het totale gastvrijheidsgevoel is hier de sleutel tot succes. Een gast die binnenkomt en overvallen wordt met een stukje verwondering, voelt zich behaaglijk en kan met volle teugen genieten van het lekkere eten om later met een voldaan gevoel aan uw zaak terug te denken.

Ik ervaar zelf dat de kwaliteit van de culinaire prestatie van de kok uiteraard zeer bepalend is, maar pas in de juiste ambiance tot een echt geslaagde totaalervaring uitgroeit. Een beetje extra aandacht aan deze 3 belangrijke onderdelen van het restaurantinterieur en voor dat je het weet gaan uw klanten met gezonde tegenzin naar buiten.

Peter Staes



De Amerikaanse passie voor zoet ontwikkelde zich tot een ware obsessie toen de suikerproductie in het zuiden goed op gang kwam. Voor de recepten paste men technieken toe uit de klassieke Franse keuken. In het land waar ze dol zijn op zoet, overtreffen het aantal zoete gerechten in de kookboeken het aantal hartige. Een paar desserts zoals Cobblers, slumps, buckles, grunts, pandowdies en Brown Bette zijn nog Amerikaans dan de appelpie (die overigens meegenomen is door de Engelsen).

Verder zie je veel Brownies, mudcakes, funeralpie (begrafenistaart), iceboxpie, chocolate chips cookies, nut fludge en peanut brittle, allemaal erg indrukwekkende namen. Dit is wat je in heel Amerika tegenkomt. Verder hebben de verschillende staten nog hun eigen specialiteiten. In centraal Amerika zijn vroeger veel fruitbomen uit Spanje geplant. Koloniale desserts bevatten dan meestal ook veel fruitsoorten.

Edwin
van Lambalgen

UIT DE USA

Zoet

EN ANDER ZOET

De moddercake zoals hieronder beschreven is perfect toe te passen in de moderne restaurantpatisserie. Bijvoorbeeld met een deconstructie van Irisch Coffee. De zoete hamburger is een knipoog naar het "culinaire" boegbeeld van Amerika; de hamburger. Zeker als je het gerecht op deze manier presenteert wordt het een echte gimmick.

Modder cake uit Mississippi

3	dl.	sterke koude koffie
4	eetl.	bourbon whisky
150	gram	pure chocolade
250	gram	Hollandia Echte boter, ongezoeten in stukjes gesneden
500	gram	suiker
250	gram	Hollandia slagroom ongezoet
1	theel.	zout
2		eieren licht losgeklopt
1	theel.	vanille-essence ongezoete cacao om te bestuiven poeder suiker Hollandia slagroom gezoet

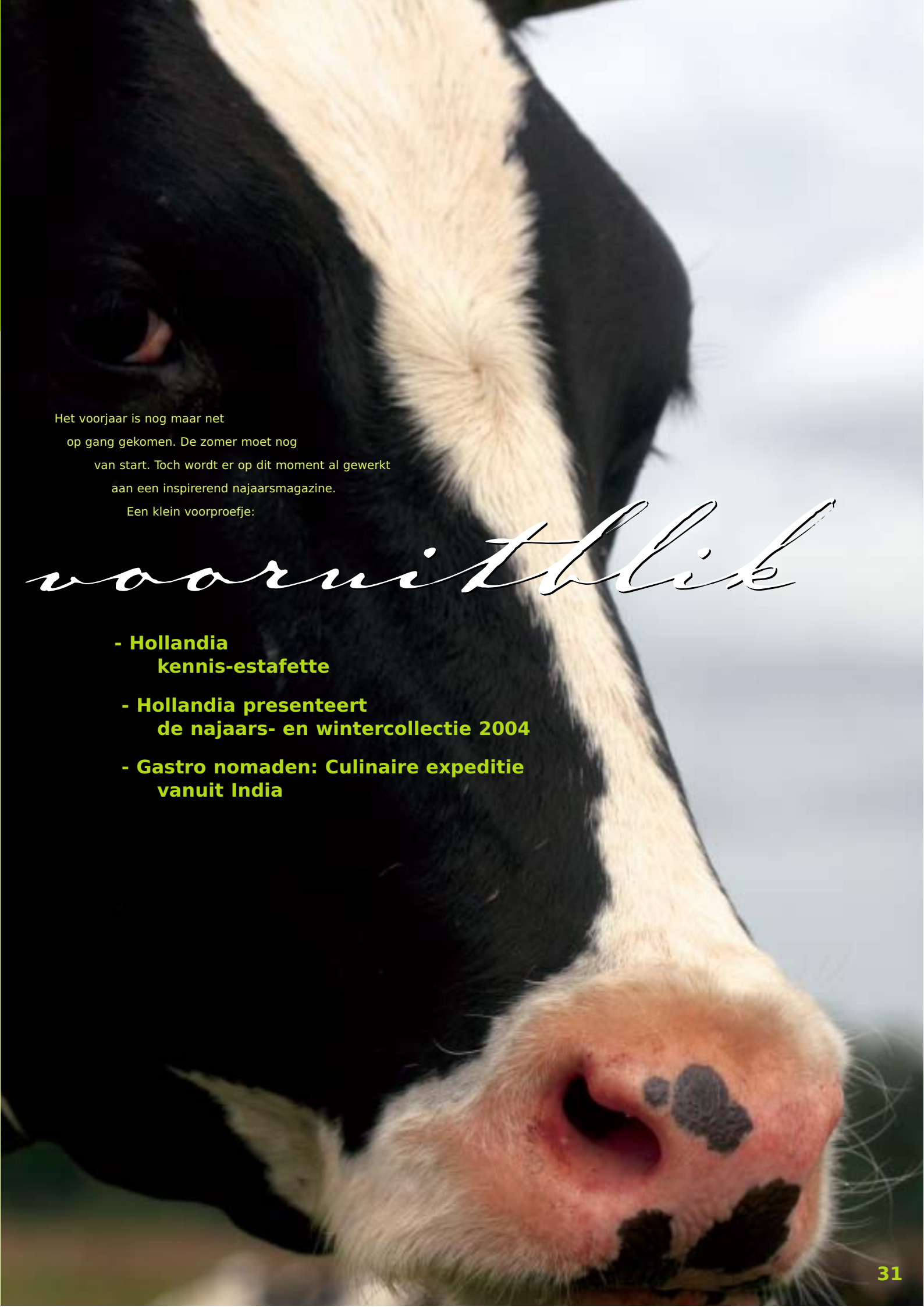
- Verwarm de oven voor op 140 graden. Vet een 23 cm tulbandvorm in en bestuif de binnenkant helemaal met cacao.
- Verwarm in een grote pan de koffie en whisky op laag vuur. Voeg de chocolade en boter toe en kook alles al roerend glad. Roer, van het vuur af, de suiker erdoor en laat 5 minuten staan. Giet het mengsel in een bekken van een planeetmenger.
- Zeef de bloem en het zout, voeg het met de planeetmenger op lage snelheid in 4 porties aan de chocolade mengsel toe. Voeg de eieren en de vanille toe, giet het beslag in de bakvorm.
- Bak de cake 1 uur in de voorverwarmde oven tot een in het midden gestoken prikker er schoon uitkomt. Laat de cake helemaal afkoelen op een rooster alvorens hem om te keren. Bestuif de cake met poedersuiker en garneer desgewenst met slagroom.

Hamburger van gegrilde donut, chocoladeganache, mango en mint.
Ketchup van frambozen.

20	stuks	minidonuts
250	gram	chocoladecouverture puur
200	gram	Hollandia slagroom, ongezoet
10	gram	karamel
50	gram	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
1	stuks	mango, goed rijp
20	stuks	mintblaadjes
1	dl.	frambozenpuree
1	liter	mango sorbetijs
2	dl.	Hollandia slagroom, gezoet



- Breng de ongezoete room aan de kook en giet de room op de couverture.
- Roer met een garde tot een gladde massa. Voeg de Beur culinair en de karamel toe en laat afkoelen.
- Doe de ganache in een spuitzak met gladde spuitmond.
- Gril de donuts even heel kort in de grillpan zodat een mooie ruit ontstaat. Snij ze horizontaal doormidden.
- Snij mooie vierkante "kaasplakjes" van de mango en pluk de verse mint voor de "slablaadjes".
- Doe de frambozenpuree in een spuitflesje om de "ketchup" mee op te spuiten.
- Spuit met de spuitzak de ganache op de onderkant van de donuts zodat een "hamburger" ontstaat.
- Beleg alle hamburgers nu met de mango en de mint en spuit er wat frambozenpuree op.
- Leg twee hamburgertjes per persoon in een disposable verpakking.
- Zet ze op een bord en geef er een quenelle of bolletje mangoijs bij die geserveerd wordt op een plastic lepeltje.
- Eventueel kan er een minizoutstrooier gevuld met poedersuiker bijgegeven worden.



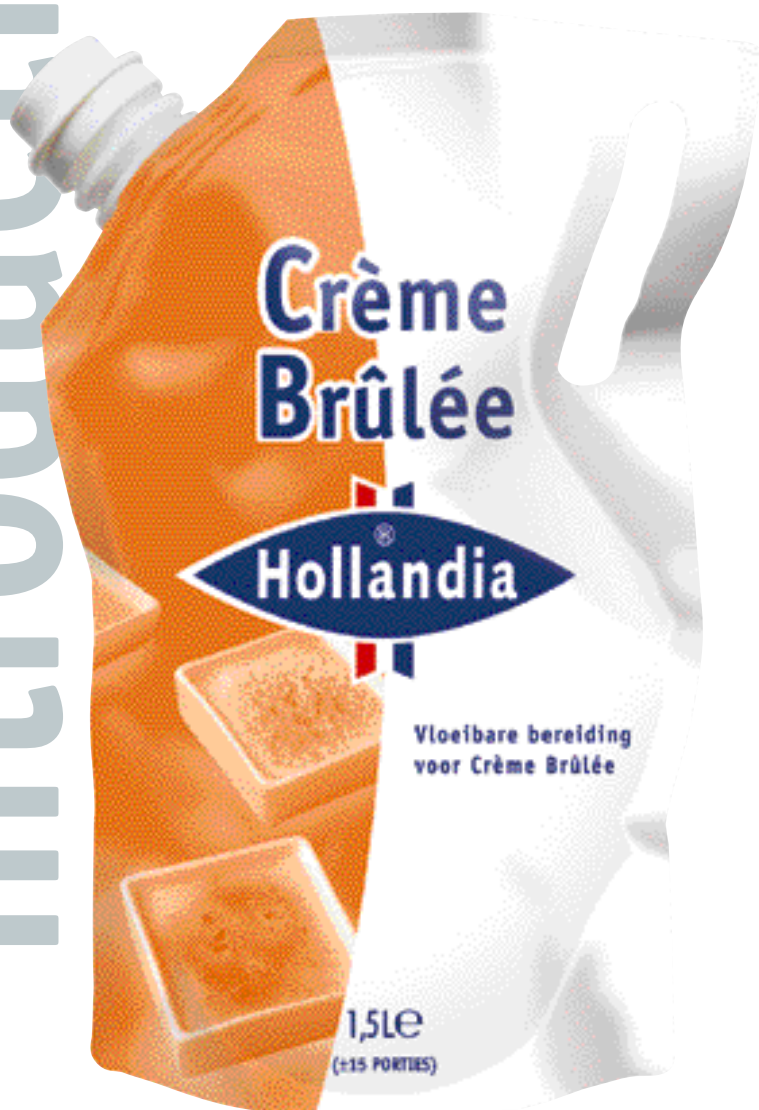
Het voorjaar is nog maar net
op gang gekomen. De zomer moet nog
van start. Toch wordt er op dit moment al gewerkt
aan een inspirerend najaarsmagazine.
Een klein voorproefje:

vooruitblik

- **Hollandia kennis-estafette**
- **Hollandia presenteert de najaars- en wintercollectie 2004**
- **Gastro nomaden: Culinaire expeditie vanuit India**



introduktie



Vrijheid van smaak **Crème Brûlée van Hollandia!**

De ideale basis, bevat natuurlijk Bourbon vanille aroma, makkelijk te combineren met aroma's: Hollandia Crème Brûlée. Elke variatie klopt, zolang u kunt vertrouwen op de tijdsbesparende, gebruiksvriendelijke en innovatieve producten van Hollandia.

