

! D E E

Hollandia

CULINAIR
ONTDEKKINGS
MAGAZINE

N.R. 7

Crème Brûlée
maximaal benut

Hollandia najaars-
en wintercollectie 2004

Terugblik

Inhoud



Colofon

Uitgave van
Friesland Madibic Food Service
Postbus 137 5670 AC Nuenen
Tel. 040 - 299 0110
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.

4 - Gerecht: Wafel van zalm

6 - Crème Brûlée van Hollandia

8 - Gerecht: Kikkerbillen
en geglaceerde slakken

10 - Hollandia assortiment
Beter bekeken: Hollandia Végétop

12 - Gerecht: Tartaar van runderlende

14 - Column: Gastro nomaden in India - deel 2

16 - Gerecht: Slavink van zalm

18 - Culinaire Catwalk
Hollandia najaars- en wintercollectie 2004

20 - Rewind / [F] Forward

23 - Marketingnieuws: resultaten

24 - Gerecht: Fazantfilet
op lage temperatuur gegaard

26 - Gerecht: Crème Brûlée
geparfumeerd met Tonkabonen

28 - Column: Eten en linken

30 - Hollandia kennisestafette:
rode kool



De grote componisten uit de geschiedenis hebben een muzikale erfenis achtergelaten die nog steeds van invloed is op de hedendaagse moderne en klassieke muziek. Maar hebben zij het muziek maken uitgevonden? Op het moment dat de mens van een dierenhuid een trommeltje maakte werd er met zang en dans vermaak gearrangeerd. Vermaak, want daar draait het om. En is dat niet net zo in de culinaire wereld?

Is het niet de taak van keukenbrigade en bediening om gasten te vermaken op hun welverdiende vrije avond? En zoals grote deejays samples gebruiken uit andere songs kan de creatieve kok onderdelen gebruiken uit eerdere creaties van collega's. De uitspraak; beter goed gejat dan slecht verzonnen, gaat me te ver. Chirurgen leren ook nog iedere dag van elkaar en kijken meer naar het doel, het genezen van mensen, dan naar persoonlijke eer. Iedere professionele kunstvorm heeft eens in de zoveel jaar een grote pionier die een ware revolutie teweegbrengt. Zo ook in de keuken, iedere generatie brengt een aantal zeer vernieuwende koks voort en eens in de zoveel tijd een ware revolutionair. Want is Adria niet wat Escoffier 50 jaar geleden was?

"Wat een onzin allemaal", hoorde ik laatst iemand zeggen. "Iedereen loopt die Spanjaarden na te doen! Ik hou het bij m'n tournedos Rossini en Pêche Melba." Vraag van mijn kant; "heb jij die uitgevonden dan?"

Zoals altijd willen we je met deze nieuwe uitgave van !DEE een stukje op weg helpen in het creëren van nieuwe, voor je publiek verrassende creaties. Niet meer dan dat. Blijf jezelf, maar maak gebruik van de nieuwste technieken en laat je inspireren door de laatste serveermethoden.

Succes tijdens de drukke feestdagen!

Jeroen van Oijen

Culinair samplen

Wafel van gerookte zalm en komkommergelei met een Wasabidip



WAFEL VAN Zalm



Receptuur voor 20 amuses

Wafeltjes	
200 gram	gerookte zalmfilet, uit een stuk
2	komkommers
	peper en zout
1 eetl.	venkelzaad
5 blaadjes	gelatine van 2 gram
8 sneetjes	casinobrood
	Hollandia Beur culinair

Wasabidip	
10 gram	wasabi
200 gram	Hollandia Végétop ongezoet
	zeezout uit de molen

- Snij de komkommers in stukken en pureer in de keukenmachine. Laat uitlekken op een fijne zeef. Meet 500 gram komkommersap, breng aan de kook en laat er de venkelzaadjes even in meetrokken. Breng op smaak met peper en zout en los er de voorgeweekte gelatine in op. Stort in een passend vierkant bakje of plateau zodat een laagje ontstaat van 1,5 cm hoog. Laat opstijven in de koeling.
- Verwijder de korsten van de sneetjes casino en rol de plakken met een rolstok uit tot ongeveer 3 mm dikte. Snij in 40 vierkantjes van 5 x 5cm en smeer het brood in met de Beur culinair en bak krokant tussen siliconenmatten op een temperatuur van 180°C. Bewaar de wafeltjes tot gebruik in een bakje met siliconenkorrels.
- Meng voor de wasabidip de wasabi met de licht opgeklopte room en breng op smaak met het zeezout.
- Snij de gerookte zalm en de komkommergelei in strakke banen van 3x1x1 cm.

Afwerking

- Beleg de helft van de krokante vierkantjes brood met de komkommergelei en de banen gerookte zalm en druk het stevig aan. Dek af met de andere helft van het brood en druk nogmaals stevig aan.
- Serveer met de wasabidip.



veelzijdige compositie

De basisbereiding

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 prachtige smaak. Als je grotere hoeveelheden vloeistof, bijvoorbeeld likeur of siroop toe wilt voegen, kun je de Crème Brûlée wat langer door laten koken, zodat hij toch zijn stevigheid krijgt.

Maar Hollandia Crème Brûlée is nog veelzijdiger dan je zou denken. De basis van Crème Brûlée is een traditionele compositie. Met die wetenschap kun je dus gaan kijken wat er in de klassieke keuken nog meer bereid wordt op basis van een compositie. Voeg daarbij de nieuwe technieken die er de afgelopen jaren bijgekomen zijn en de Hollandia Crème Brûlée wordt een multifunctionele basis voor je totale dessertkaart.

HOLLANDIA
Crème

MAXIMAAL



Veelzijdige toepassingen

- Als vloeibare of vaste vulling voor bonbons.
- Als basis voor diverse dessertsauzen, bijvoorbeeld; chocoladesaus, slagroom/vanillesaus, Grand Marniersaus, enzovoort.
- Als vulling voor vruchtentartelettes.
Harde Wenerbakjes instrijken met witte chocolade. Crème Brûlée verwarmen en twee blaadjes voorgeweekte gelatine per 5 dl. oplossen. Daarna mengen met opgeklopte slagroom en in de tartelettes spuiten. Garneren met vers fruit.

Recept voor helder suikerwerk

- 250 gram fondant vermengen met 150 gram glucose en samen koken tot 158° C.
- Uitstorten op een siliconenmat. Af laten koelen en in stukken breken.
- Verwarm een stuk tussen siliconenmatten in een oven van ± 160° C. Als de suiker weer een beetje zacht is, kun je er stukken vanaf trekken.
- Bestrooi direct met gemalen roze en zwarte peper.

Diverse smaken

- Tonkabonen raspen met de Microplane en mee laten trekken tijdens de bereiding.
- Kruidnagels fijnmaken in een vijzel of koffiemaler en mee laten trekken tijdens de bereiding.
- Mandarijnaroma toevoegen en als de Crème Brûlée afgekoeld is deze afbranden met specerijensuiker (rietsuiker vermengen met specerijen zoals kruidnagel, nootmuskaat, steranijs, kaneel, zwarte peper e.d. die van tevoren fijngestampt zijn in de vijzel of keukenmachine).
- Op de foto hierboven is de Crème Brûlée niet afgebrand maar afgewerkt met een helder krokant suikerwerk met roze en zwarte peper. Recept; zie hiernaast.
- Zeer sterke espresso zetten en vermengen met de Crème Brûlée, op smaak brengen met Tia Maria of Amaretto.
- Honing en gember mee laten koken en eventueel op smaak brengen met limoensap.

Brûlée

BENUT



Luchtige mousses

- Als je Hollandia Crème Brûlée vermengt met een bepaald percentage slagroom of Koksroom dan kun je er eenvoudig espuma's mee maken. Neem 4 dl. Crème Brûlée en vermeng met 1 dl. gezoete slagroom. Giet in een siphon en plaats een patroon. Even schudden en opspuiten.
- Voor een warme mousse de Crème Brûlée vermengen met 20% slagroom en 20% gepasteuriseerd eiwit. In een siphon gieten en warm zetten in een au bain marie of hotpot van maximaal 65°C. Het eiwit zorgt ervoor dat de warme mousse mooi stevig wordt.
- Voor zowel de warme als koude mousse kunnen smaken toegevoegd worden.
Bijvoorbeeld; diverse specerijen, vruchten-essences, verse kruidenextracten.



Ganache

- Verwarm de Hollandia Crème Brûlée en voeg, van het vuur, de bittere chocoladecouverture toe. Laat afkoelen.
- In plaats van pure chocolade kan je ook witte chocolade toevoegen en geraspte limoenschil voor de frisse smaak.
- Met hazelnootpraliné kun je een zeer verfijnde crème maken, dan wel wat slagroom toevoegen in verband met het suikergehalte.



Ijscompositie

- Verrijk de Hollandia Crème Brûlée met suikerwater zodat een wat elastischer ijs ontstaat. Draai in de ijsmachine.
- Voor een voller schepijs wat slagroom toevoegen.
- Aan de ijscompositie kunnen eenvoudig smaken worden toegevoegd.
Bijvoorbeeld; diverse specerijen, vruchtenessences, verse kruidenextracten, koffie, likeuren, enzovoort.

De Crème Brûlée van Hollandia hoeft alleen maar even boven 85°C verwarmd te worden waarna hij in het gewenste servies gestort kan worden. Voor het beste resultaat de Crème Brûlée ongeveer 20 minuten af laten koelen buiten de koeling. Dit voorkomt dat de massa gaat krimpen. Wil je een steviger resultaat dan kun je de Crème Brûlée tijdens de bereiding wat langer door laten koken.

Beignets van kikkerbillen op uienmousseline en bieslookolie

Slakken geglaceerd met knoflooksaus



Receptuur voor 10 personen

Beignets

20	kikkerbillen
1 dl.	bier
75 gram	bloem
50 gram	eiwit, stijfgeklopt peper en zout

Uienmousseline

50 gram	Hollandia Echte boter, ongezouten
250 gram	uien, grof gesneden
2,5 dl.	gevogeltesfond
2,5 dl.	Hollandia slagroom, onzeoet zout, peper en versgeraspte nootmuskaat

Bieslookolie

2 bossen	bieslook
2 dl.	olijfolie zout

Slakken

20	slakken, petit gris
10	grote slakkenhuizen
10	satéprikkers
2 teentjes	knoflook
25 gram	Hollandia Echte boter
1 dl.	gevogeltesfond
1 dl.	Hollandia Koksroom peper en zout

- Haal de kikkerbillen uit elkaar door ze bij de ruggenwervel los te breken. Snij nu de onderste (kleinste) spierbundel aan de onderkant los en vouw die naar boven. Je hebt nu mooie boutjes. Maak een bierbeslag door het bier met de bloem en een beetje zout te vermengen en er het opgeslagen eiwit doorheen te spatelen.
- Voor de uienmousseline de uien zachtjes fruiten in de boter. Voeg de fond en de slagroom toe en laat inkoken tot de uien zeer zacht zijn en de saus licht gebonden is. Pureer de saus met een staafmixer en wrijf door een fijne zeef. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Kikkerbi EN GEGLACEERDE SLAKKEN

- Blancheer de bieslook kort in ruim water met zout en koel direct in ijswater. Snij de geblancheerde bieslook grof en pureer het dan zo fijn mogelijk met de helft van de olie. Voeg de rest van de olie en wat zout toe en giet het geheel op een zeer fijne zeef. Laat een nacht uitlekken. Je houdt nu olijfolie over met een perfecte bieslook smaak.
- Voor de knoflooksaus de knoflook fijnsnijden en aanfruiten in de boter. Voeg de gevogeltesfond en de Koksroom toe en kook in tot sausdikte. Breng op smaak met peper en zout.
- Maak met behulp van een priem gaten onder in de slakkenhuizen zodat er net een prikker door kan.

Afwerking

- Peper en zout de kikkerbillen, haal ze door het beslag en frituur in olie van 170°C.
- Schuim de uienmousseline op met een staafmixer en vul er de glaasjes mee. Zet de gefrituurde kikkerbillen op de mousseline en werk af met wat bieslookolie.
- Maak de slakjes warm in de knoflooksaus en prik er twee per persoon aan de prikkers met de slakkenhuizen.

ellen





HET HOLLANDIA Assortiment

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.

Madibic Food Service hanteert de strengste normen, met als doel voedselveilige producten van uitzonderlijke HACCP, BRC (voedselveiligheid), ISO 9001 (kwaliteit) en KKM (traceerbaarheid).

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.

Gezouten 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.



event

kwaliteit op de markt te brengen;

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 smeerbaar vanuit de koeling; de slimme botermelange! Thuis in elke professionele keuken. Combineert de voordelen van echte botersmaak en geur met het gemak van direct smeerbaar 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 smeerbaar 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 deze pagina gaan we dieper in op de eigenschappen en toepassingsmogelijkheden van Hollandia Végetop.

Beter bekeken

HOLLANDIA VÉGÉTOP

- Roomalternatief op basis van plantaardige vetten.
- Ideale basis voor de bereiding van desserts en voorgerechten. Te verwerken in bavarois, parfait en als vulling in mousse.
- Direct klaar voor gebruik (géén risico van verdunnen).
- Goede stand en stevigheid zonder nastijven.
- Transparant van smaak en laat dus gemakkelijk andere smaken zoals coulis toe.
- Constante kwaliteit en een hoog opslagpercentage.

Tip

Bereid eens cappuccino van wildbouillon met jeneverbesschuim. Heel simpel: breng Hollandia Végetop op smaak met jeneverbessen en een beetje zout. Zeven en in een siphon (slagroomkide) gieten. Spuit à la minute op de wildbouillon.

- Warme chocolademousses uit de siphon kunnen zeer goed met Végetop bereid worden. Zeker omdat chocolade een zeer dominante smaak heeft.

- Als je citroensap of limoensap toevoegt gaat de Végetop (net als slagroom) stremmen, wat inhoudt dat de vloeistof zonder te kloppen dikker wordt.

Recept tip

Végetop is zeer geschikt om te verwerken tot ganache. Hier volgt een perfect recept van een lekkere zachte ganache die zeer geschikt is om in een chocoladedessert te verwerken. Bijvoorbeeld; chocolade in vier texturen en vier temperaturen (voorjaars- en zomercollectie 2003).

Ganache

250 gram bittere chocoladecouverture, gehakt
300 gram Hollandia Végetop gezoet
75 gram Grand Marnier

Breng de Végetop aan de kook en giet op de couverture. Voeg de Grand Marnier toe en blijf roeren tot alle couverture goed opgelost is. Plaats de ganache in de koeling. De ganache laat zich eenvoudig met een spuitzak opspuiten.

- Het vlees in dunne plakken snijden en licht aanvriezen. Snijd het aangevroren vlees zo fijn mogelijk. Hak er dan nog een keer goed doorheen zodat een homogene tartaar ontstaat. Doe de tartaar in een kom en vermeng met de fijngesneden sjalot, bieslook, olijfolie en gehakte truffel. Breng op smaak met peper, zout en truffelolie.
- Voor de aardappelkaviaar de aardappel schillen en zeer fijn snijden in blokjes van 2 mm. Afspoelen en goed droogmaken. Langzaam frituren in olie van 140°C tot ze mooi goudbruin zijn. Bewaren in een goed afgesloten bakje, liefst met siliconenkorrels.
- Snij de knolselderij in grove stukken en kook gaar in de Koksroom. Pureer met een staafmixer en wrijf door een zeef. Laat afkoelen en meng 50 gram van de knolselderij met de mayonaise.
- Schil de aardappels, snij ze in plakken, steek er vierkantjes uit en konfijt in ganzenvet met knoflook, rozemarijn, peper en zout.
- Bak de zwezerik in Beur culinair en bak de sjalot even mee. Blus af met de kalfsbouillon en laat tot de helft inkoken. Pureer in de keukenmachine en los er de geweekte gelatine in op. Vermeng de massa met de yoghurt en de opgeklopte slagroom. Breng op smaak met peper en zout en plaats in de koeling.

Tartaar

VAN RUNDERLENDE

Afwerking

- Neem een langwerpige bord en leg er een quenelle van de knolselderijcrème op, garneer met een selderijblad. Maak met behulp van een cilindertje een torentje van de tartaar en de aardappelkaviaar.
- Plaats enkele plakjes, warme gekonfijte aardappels op de borden en spuit er met een spuitzakje een streep van de knolselderijmayonaise overheen.
- Spuit wat Zwezerikcrème in een klein glaasje en steek er een klein kaviaarlepeltje bij. Plaats die op het bord en serveer direct.

Tartaar van runderlende onder kaviaar van aardappel en bieslook.

Knolselderijmousseline en -mayonaise, zwezerikcrème en in ganzenvet gekonfijte aardappel



Receptuur voor
10 personen

Tartaar

500 gram	runder entrecote
2 stuks	sjalotjes
2 eetl.	bieslook, fijngesneden
1 dl.	olijfolie
	truffelolie
1 eetl.	truffel, fijngehakt
	Fleur de sel
	zwarte peper

Aardappelkaviaar

1	Rosevalaardappel
1 eetl.	bieslook
	frituurolie

Knolselderijcrème

200 gram	knolselderij
2 dl.	Hollandia Koksroom
	peper en zout

Knolselderijmayonaise

50 gram	knolselderijcrème
50 gram	mayonaise

Gekonfijte aardappel

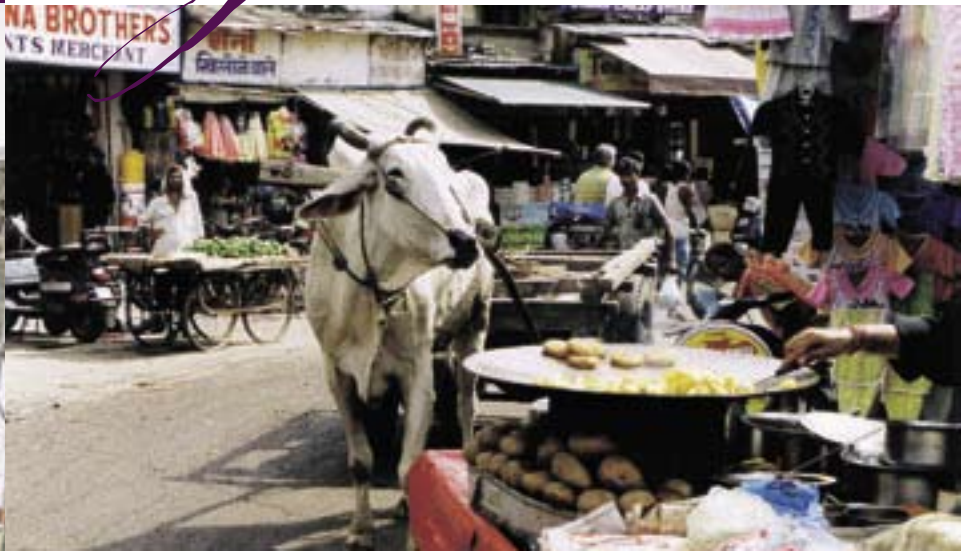
3	Rosevalaardappels
	ganzenvet
	knoflook, rozemarijn,
	peper en zout

Zwezerikcrème

100 gram	kalfszwezerik
0,5	sjalot, gesnipperd
1 dl.	kalfsbouillon
1 dl.	yoghurt
0,5 dl.	Hollandia slagroom,
	ongezoet
0,5 blaadje	gelatine
	peper en zout



Gastron- BLAC



Een passie voor reizen en eten, 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 hetultieme locale gerecht en culinaire rariteiten.

De beste manier om de plaatselijke eetcultuur van een uitgestrekt land als India te leren kennen, is op pad te gaan met een lokale gastronom. Nou zijn die er niet zoveel in een ontwikkelingsland waar de bevolking een gemiddeld inkomen mee naar huis neemt van 340 dollar per jaar, dus dat kan wel eens lastig worden. Daarentegen weten de meeste mensen, en opvallend veel mannen, erg veel van eten. Rajasthan is een van de meest authentieke staten van India en hier wordt, zij het vaak noodgedwongen, nog geleefd naar aloude tradities die in het grootste deel van Europa al jaren geleden in de kast gezet zijn. In deze gastronomaden een verslag van onze tweeweekse reis met de lokale chauffeur Mukesh.

Zoals altijd moet er de eerste dagen van een rondreis met een plaatselijke gids nogal wat bijgestuurd worden als het gaat om wederzijdse verwachtingen van de trip. Op de eerste dag stoppen we voor de lunch in een voor toeristen opgezet wegrestaurant waar een beetje cultuurpurist van gruwelt. In dat soort commercieel gerunde tenten zijn alle nationale gerechten aangepast aan de westerse smaak, waarbij ze er van uit zijn gegaan dat iedereen buiten India zonder smaakpapillen ter wereld is gekomen. Jammer, maar gelukkig staat onze privé-chauffeur open voor onze kritieken en vanaf die dag proeven we alleen nog het echte India. Wat toeristen al niet missen als ze alleen maar in dat soort tenten gaan eten.

Tijdens ons verblijf in het extreem hete (45°C+) en vooral droge woestijngehucht Bikaner heeft Mukesh zijn belofte waargemaakt door voor ons te gaan koken. Terwijl wij in het theewaterwarme (!) zwembad relaxen van de zware dag gaat onze chef/chauffeur aan de kook. Op de markt moet hij met lichte tegenzin getuige zijn van de slachting van een levende geit omdat de plaatselijke beenhouwer net door zijn voorraad heen is. Hij heeft de in stukken gehakte bouten van het beestje nodig om voor ons zijn specialiteit lemonmeat te maken.

K MEDICINE omavolen



Teruggekomen van het shoppen maakt hij voor ons eerst een flinke stapel pappadums en zijn eigen favoriete drankje; whisky met water. Derby Special heet de plaatselijke variant op onze Red label, waarvan eerst de helft tegen de muur gekwakt wordt om de goden van het huis gunstig te stemmen. Daar houdt het gelovige wel een beetje op, want voor een goedgelovige hindoe drinkt ie stevig door. Net als al zijn collega's overigens, die we onderweg tegenkomen. We hebben in al die weken nergens een drankhandeltje gezien, maar op de een of andere manier wisten zij op iedere willekeurige plaats binnen twee minuten een fles whisky te scoren. Zelfs in de meest heilige plaatsen van Rajasthan!

Zijn lemonmeat, geitenvlees gegaard in boter, limoen en zwarte peper is bizar lekker en de eigenaar van het hotel-restaurant heeft er blijkbaar totaal geen moeite mee dat we het gerecht aan zijn tafel op zitten te eten. Hij mag immers de groenten en het bier leveren, dus heeft ie toch nog wat verdiend. Eén van de lekkerste groentebereidingen hierbij zijn de zogenaamde *ladyfingers*, gebakken Okra. Een beetje onbekende groenten in de Europese keuken maar superlekker.

'Klazien ut Zalk'

Zoals op iedere reis hebben we ook hier weer een paar dagen te kampen met maagproblemen. Geen probleem, ons Indiase Klazien weet raad. Bij een stalletje langs de weg koopt hij twee grote bossen mint die we tijdens de rit moeten plukken. Later zet hij er thee van met een flinke schep suiker en na het drinken knappen we snel weer op.

Voordat we op woestijnsafari gaan zorgt hij dat we nog even dat we goed te eten krijgen en hij geeft nog enkele flessen bevroren water mee waardoor wij als enige van het gezelschap zelfs 's avonds nog koud water hebben in de woestijn.

Voor zijn laatste stunt in zijn behulpzaamheids-programma meldt Mukesh zich bij de receptie van ons paleishotel in de heiligste plaats van India; Pushkar. "Hello Jay, I'm at the reception with the Black medicine, can you please pick it up?." Terug op de kamer maken we nieuwsgierig de doos open; hij dacht dat we aan het eind van de avond wel (stiekem) een whiskycola wilden drinken op onze kamer en had nog even snel een flesje Black Indian whisky voor ons gehaald. Hoe attent kun je zijn!

Jeroen van Oijen en Debby van Alphen



Een populaire snack in India: Bhelpuri, een snack met 7 structuurcontrasten.

Slavink van zalm en gambagehakt omwikkeld met prei. Rode wijn/Portstroop gemonteerd met boter, afgewerkt met dunne room. Koekjes van paddestoelen en kerrie.



Receptuur voor 10 personen



Slavinken	
1 kg.	zalmfilet
1	prei
250 gram	gamba's, gepeld
2	eieren
100 gram	Hollandia Koksroom
	zout, peper en nootmuskaat

Rode wijn/portstroop

5 dl.	rode wijn
2 dl.	rode Port
1	sjalot, gesnipperd
	Hollandia Beur culinair
250 gram	Hollandia Echte boter, ongezoeten
	zout en peper
1 dl.	Hollandia slagroom, ongezoet

Koekjes van paddestoelen en kerrie

125 gram	Hollandia Echte boter, ongezoeten
5 gram	zout
20 gram	suiker
125 gram	eiwit
20 gram	witte wijn azijn
100 gram	bloem
20 gram	gedroogde paddestoelen (bv. Cepes, morilles, pleurottes)
5 gram	kerriepoeder

- Voor de slavinken de gamba's pureren met de eieren en de Koksroom. Op smaak brengen met peper, zout en een beetje nootmuskaat.
- Haal de prei uit elkaar en blancheer kort in water met zout. Dep de preivellen droog, leg ze naast elkaar op plasticfolie en bestrooi met peper en zout.
- Bestrijk de vellen met het gambagehakt. Snij de zalmfilet in strakke banen van 5 cm breed en 3 cm hoog en leg ze op de preivellen met gambagehakt. Rol op tot strakke pillen en bewaar in de koeling.
- Fruit de sjalot in de Beur culinair, voeg de rode wijn en de rode Port toe en kook in tot een lichte stroop. Breng op smaak met peper en zout. Monteer met de koude blokjes boter.

Slavink

VAN ZALM EN GAMBA

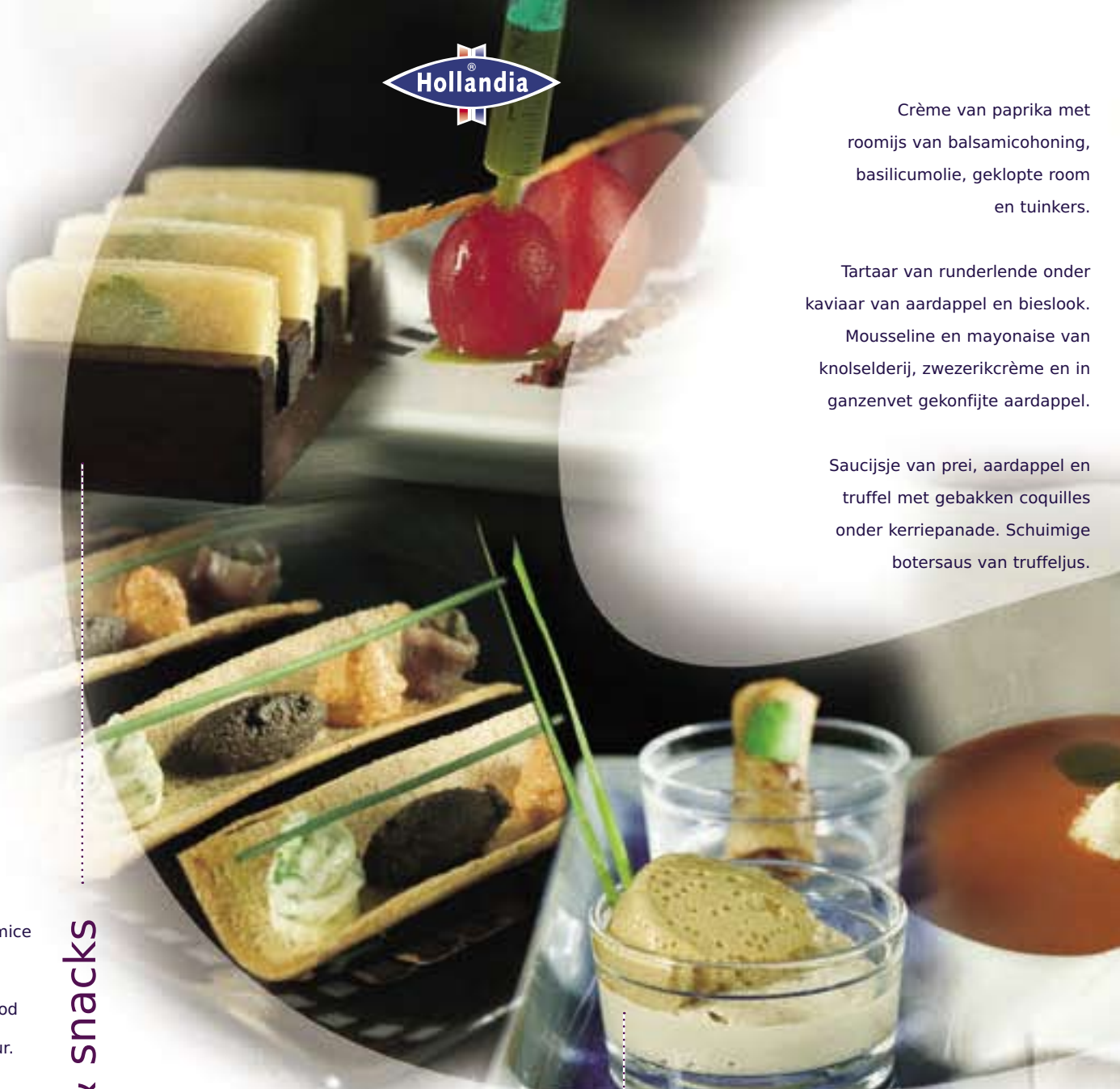
- Voor de koekjes van paddestoelen en kerrie de azijn met de gesmolten boter en het eiwit vermengen. Maal de gedroogde paddestoelen fijn in een koffiemolentje of in het kleine compartiment van de keukenmachine. Meng er nu onder voortdurend roeren de bloem, de suiker, het paddestoelenmeel, de kerrie en het zout doorheen tot een glad mengsel. Laat dit beslag enkele uren rusten en smeer het dan dun uit op siliconenmatjes. Afbakken op 150°C tot ze mooi goudbruin zijn. In stukken breken en bewaren in een bakje met siliconenkorrels.
- Haal de slavink van zalm uit de folie en stoom ze in de stoompan maar zorg dat de zalm nog mooi roze is.

Afwerking

- Giet de rode wijn-Portsaus op de borden en garneer met de licht opgeklopte room.
- Portioneer de slavink van zalm en gambagehakt en plaats op de saus. Garneer met de koekjes van paddestoelen en kerrie.

GEHAKT





Aperitief & snacks

Ijsklontje
Doyenne de Comice
en koriander.

Half pipe
van tomatenbrood
met klassiek
aperitiefgarnituur.

Roma-tomaatje
geinjecteerd met
basilicumolie
gepaneerd in
gedroogde Chorizo.

Beignets van kikkerbillen op
uienmousseline met bieslookolie.
Slakken geglaceerd met knoflooksaus.

Wafels van tomatenbrood met gerookte zalm
en komkommer/venkelgelei.
Luchtige wasabi-crème.

Luchtige crème van ganzenlever met wolken
van appelstroop en een loempia van appel
en gekonfijte sjalot.

Visitekaartjes

Crème van paprika met
roomijs van balsamicohoning,
basilicumolie, geklopte room
en tuinkers.

Tartaar van runderlende onder
kaviaar van aardappel en bieslook.

Mousseline en mayonaise van
knolselderij, zwezerikcrème en in
ganzenvet gekonfijte aardappel.

Saucijsje van prei, aardappel en
truffel met gebakken coquilles
onder kerriepanade. Schuimige
botersaus van truffeljus.

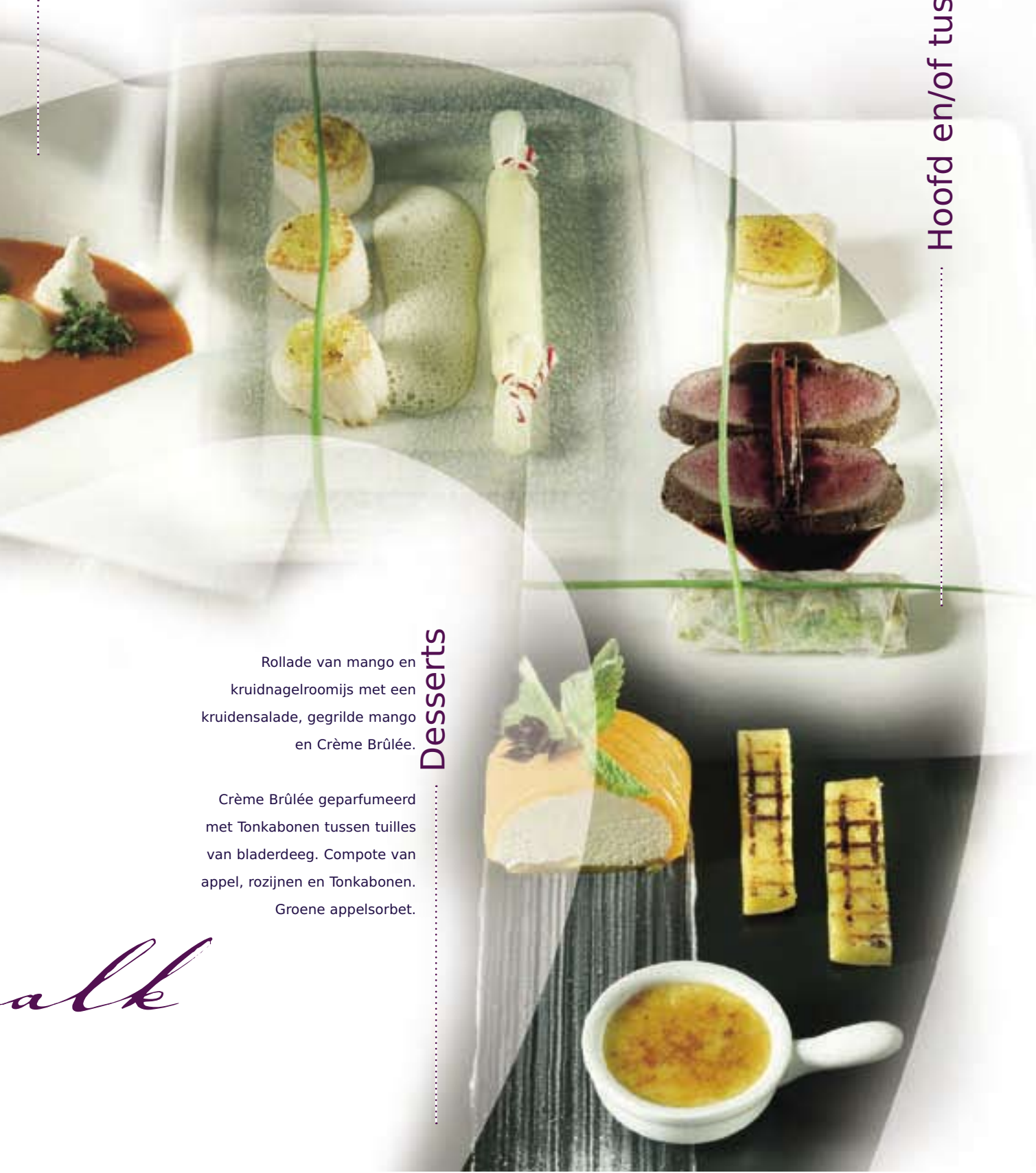
Culinair Eindhoven

NAJAARS- EN WINTERCOLLECTIE 2004

Hertfilet gepocheerd in soja-specerijenfond. Hete bliksem van five-spice mousseline en gebrûleerde appel en à la minute bereide Vietnamese loempia's.

Slavinkje van zalm en gambagehakt in prei verpakt. Rode wijn/portreductie gemonteerd met boter, afgewerkt met dunne room. Kerriekletskopjes.

Op lage temperatuur gegaarde fazant met gelaagde kroket van champignons, bloedworst en eendenlever. Salade van de pootjes, rucola en aardappel.



Rollade van mango en kruidnagelroomijs met een kruidensalade, gegrilde mango en Crème Brûlée.

Crème Brûlée geparfumeerd met Tonkabonen tussen tuilles van bladerdeeg. Compote van appel, rozijnen en Tonkabonen. Groene appelsorbet.

Desserts

alk



1



2



3



9



10



11



12



13



18



19



20



21



22



23



24

1] Whiskey-sour 60°/4° 2] Zwarte olijf eclips 3] Parmezaan olijfolie krokant 4] Paddestoelen roomsaus 5] 'Patatje' van uientempura met sojawolken 6] Deconstructie van tomatensoep 7] Herbewerking van tournedos Rossini. Tartaar van Limousine met wintertruffel, flinterdun brood met warme ganzenleverespuma, boeket van slasoorten en notenolievinaigrette 8] Garnalencocktail 70/7° 9] Harderfilet gepocheerd in botermelk met drie bereidingen van spinazie 10] Kalfszwezerik in citruskrokant op geprakte erwtten en kalfssukade met kaneel. Uiensoepjes in azijnschuim 11] Vijf bereidingen van zomerprimeurs met gerookte boterwolken. Gegrilde bospeen, venkelstoof, erwtjes met spek, aspergescroutons en nieuwe aardappels in zoutkorst 12] Dubbele entrecote double met een mousseline van aardappel en Wasabi, kalfsjus met limoen en sojasaus 13] Gegratineerd kwarktaartje, pipet met rood fruit en balsamicosirop. Citroenroom 'on the rocks' 14] Chocolade in vier texturen en vier temperaturen met citrusfruit

< < R E W I N D



Na twee jaar inspiratieve recepten aan jullie te hebben gepresenteerd, leek het ons een goed idee om eens terug te blikken op de gehele Hollandia collectie. In één overzicht een geheugensteuntje om in je archief te duiken en weer eens te bladeren in de vorige edities. Onze basisfilosofie is steeds geweest om jullie boeiende nieuwe technieken voor te stellen in verrassende gerechtcombinaties. Wat leeft in de broedkamer van de wereldgastronomie kun je bij ons lezen. Met wat creativiteit zul je merken dat met die achterliggende technieken nog veel meer te doen valt. Wij hopen dat hierdoor onze magazines een tijdloos karakter krijgen om af en toe op terug te vallen.



15] Taco's van krokante yoghurt en hangop met een warme kersenmousse en notenknetter **16]** Ananas Batida de coco 60°/6°C
17] Zoete prikkelende pijnboompitten met kerrie en zwarte peper **18]** Retro van ham-meloen **19]** Witte tomatenmousse op peterseliejus met kerstomaat beignets **20]** Salade van ganzenlever en appel in een crouton van palissadebrood **21]** Hoorntje van krokante appel met Roquefortschuim **22]** Sint Jacobsmossel op gerookte roomcrème met confit van sjalot en citroenbrandewijn **23]** Herbewerking Sole à la meuniere. Warme paté van tongfilet op gepekeld, gegrilde citroen met een citroen-botervinaigrette en aardappelmousseline met peterselie-chlorofyl **24]** In yoghurt gemarineerde kalfsnek met taco's en kroketten "à la Dubarry" **25]** Varkenshaas champignonroomsaus, uitvoering 2003 **26]** Lolly van omelette Sibérienne **27]** Yoghurt met honing, Griekse yoghurtmousse in honing-fruitgelei, wolven van meloen, ijsparels en krokante meloen **28]** Koffiegelei met warme witte chocolademousse, suikerschotsen en kaneelstokkensorbet



Voor wie pas recent tot ons lezerspubliek behoort, herhalen we nog even dat alle hier voorgestelde recepten op aanvraag bij Hollandia te verkrijgen zijn.

Bel naar 040-2990110 of mail naar hollandia@frieslandmadibic.com



[F] F W D > >

Hollandia heeft een uitgebreide enquête gehouden onder de lezers van !dee. We wilden niet alleen graag weten of !dee in de smaak valt, maar we waren ook heel benieuwd naar suggesties van jullie kant.

Die waren er genoeg om nog jarenlang inspirerende !deeen te kunnen delen.



Enkele suggesties en cijfers die uit de enquête gekomen zijn:

- Wij zouden graag recepten voor het gemiddelde restaurant zien
- Interviews met andere koks dan sterrenkoks
- Stukjes over bedrijven anders dan sterrenbedrijven
- 56% van de lezers geeft aan er iets aan te hebben in het dagelijks werk
- 86% van de lezers geeft aan het te delen met de collega's
- 65% bewaart de exemplaren om in terug te kijken

< < R E W I N D



34



35



36

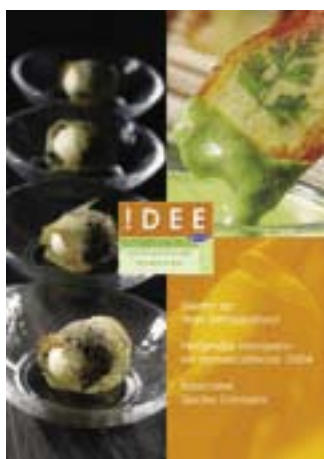
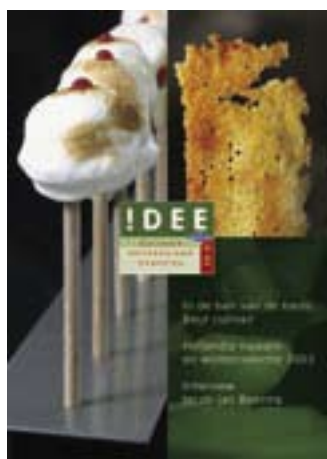


37



38

29] Silver Bronx 60°/4° 30] Drie soorten gevulde chips met dip van erwtjes 31] Pipetje van in kerriekruim gebakken gamba met nootmuskaat-limoenroom 32] Warm aardappelschuim met gerookte paling "in het groen" 33] Kwarteleitje gebakken in flinterdun brood met truffel 34] Met specerijen gemarineerde tonijn op Panna cotta van wasabi, gefrituurde citroenschil en "Slush puppie" van citroen 35] Soepje van tomaat geparfumeerd met kaneel 60°/6°C. Bitterbal van kerstomaat en gepofte wilde rijst 36] Krokante zalm op zeer kort gegaarde prei met een Vichysoisse in drie texturen 37] In Beur olijf gegaarde en daarna gegrilde kalfshaas met gegrilde worteltjes loempia's van asperges met ei-emulsie 38] Gepocheerde parelhoen met een krokant velletje. Twee bereidingen van venkel, roomsaus met steranijs en cognac. Slakjes in kadaiffdeeg gefrituurd. 39] Bloody Mary van aardbeien met wodka en zwarte peper 40] Crème Brûlée in drie smaken, suikerspin met kruidnagel, nootmuskaatroomijs 41] Warm gemarineerde ananas met specerijen. Oliebollen van chocolade op een Crème Brûlée en witte chocolade-ijs 42] Crème Brûlée met passievruchtenschuim tussen citroenwafeltjes. Passievruchten granitee en suikerschotsen



Uiteraard zijn we nu volop bezig om hier invulling aan te geven.

Het Hollandia team bedankt iedereen voor de medewerking aan het onderzoek en voor de positieve reacties.

Fazantfilet met kroketten van bloedworst, eendenlever en champignons. salade van de boutjes gekonfijt in ganzenvet.



Receptuur
voor
10 personen



Fazantfilet
10 stuks Fazantenfilets met vel
liefst op de koffer
Hollandia Beur culinair

Salade gekonfijte boutjes
10 stuks Fazantenboutjes
0,5 liter Ganzenvet
0,5 bol Knoflook
4 steranijs
6 kruidnagels
zeezout en peper
rucola,
bleekselderijblad
en bladselderij
balsamicodressing

Kroketten
200 gram Bloedworst
200 gram Eendenlever
6 stuks Grote champignons
Bloem, eiwit,
paneermeel

Madeirawolken
250 gram Madeira
175 gram gevogeltesfond
7 gram bladgelatine
(3,5 blaadje)

Paddestoelenkoekjes
125 gram Hollandia Echte boter,
ongezouten
5 gram zout
20 gram suiker
125 gram eiwit
20 gram witte wijn azijn
100 gram bloem
30 gram gedroogde
paddestoelen
(bv. Cepes, morilles,
pleurottes)

- Maak de fazantenboutjes schoon en verwijder de pezen. Wrijf ze in met zeezout en laat ze een uurtje pekelen.
- Verwarm het ganzenvet en voeg de halve bol knoflook en de specerijen toe.
- Laat dit een half uurtje trekken op 70°C en leg de gepekeldde boutjes erin. Konfijt de boutjes in ongeveer drie uur op ± 70°C tot ze bijna van het bot vallen. Pluk de boutjes, maak ze à la minute lauwwarm en meng ze met de sla en kruidensoorten. Sprenkel er een klein beetje balsamico-azijn op en eventueel nog wat zeezout en zwarte peper. Olie is niet nodig omdat het boutenvlees vet genoeg is.
- Snijd 5 mm dikke plakken van de bloedworst, eendenlever en de champignons en steek er rondjes uit van ±3 cm.
- Maak nu stapeltjes en begin met de champignons, dan de eendenlever en dan de bloedworst. Dan weer eendenlever, bloedworst en uiteindelijk een plakje champignon.
- Druk dit goed aan en leg even in de koelkast. Bloem ze één maal en haal ze twee maal door eiwit en paneermeel.
- Bak de fazantenfilets even kort in de Beur culinair en gaar ze op lage temperatuur in een oven van 70°C.
- Frituur de kroketten in arachideolie en laat ze uitlekken op keukenpapier.
- Voor de paddestoelenkoekjes de azijn met de gesmolten boter en het eiwit vermengen. Maal de gedroogde paddestoelen fijn in een koffiemolentje of in het kleine compartiment van de keukenmachine. Roer er nu onder voortdurend roeren de bloem, het paddestoelenmeel, het zout en de suiker doorheen tot een glad mengsel. Laat dit beslag enkele uren rusten en smeer het dan dun uit op siliconenmatjes. Afbakken op 150°C tot ze mooi goudbruin zijn. In stukken breken en bewaren in een bakje met siliconenkorrels.
- Vermeng de Madeira met de fond en verwarm eventueel voor een goede emulsie. Zet 80% van de vloeistof in de vriezer en koel terug tot 1°C. Verwarm de overgebleven vloeistof en los er de voorgeweekte gelatine in op. Klop koud en luchtig in de planeetmenger en voeg langzaam de koude vloeistof toe. Als de maximale luchtigheid is bereikt, de opgeklopte massa in een bakje stevig laten worden in de koeling.

Fazantfilet

O P L A G E T E M P E R A T U U R G E G A A R D

Afwerking

- Maak de borden op met de fazantfilet en de kroketten. Schep er op het laatste moment de Madeirawolken bij. Hou er rekening mee dat ze langzaam smelten. Geef er de salade apart bij. Uiteraard kun je er voor kiezen om ook een traditionele Madeirasaus extra te geven. De wolken geven echter een heel mooi structurenspeel.
- Steek er op het laatst een paddestoelenkoekje bij.



let

**Crème Brûlée
geparfumeerd
met Tonkabonen
tussen tuilles
van bladerdeeg.
Compote van appel,
rozijnen en
Tonkabonen.
Groene
appelsorbet**



**Receptuur
voor 10
personen**



Crème Brûlée	
7,5 dl.	Hollandia Crème Brûlée
3	Tonkabonen
2 blaadjes	gelatine
Bladerdeegtuilles	
4 vellen	roomboterbladerdeeg van 12x12cm of 1 reep van 12x48cm poedersuiker
Appelsorbet	
350 gram	Granny Smith sap van 1 citroen
160 gram	suiker
160 gram	water Calvados
Compote	
300 gram	vers appelsap
2 gram	pectine
50 gram	suiker
1	Tonkaboon
1	Granny Smith
100 gram	rozijnen

- Neem voor de bladerdeegtuilles een plak roomboter bladerdeeg. Na ontdooring licht met poedersuiker bestrooien. Daarna oprollen tot een hele strakke pil van ongeveer 7 cm doorsnee. De deegrol invriezen als carpaccio, dus niet door en door hard. Vervolgens dunne plakken snijden op de snijmachine, dikte 0,5 cm.
- Als de schijven ontdooid zijn (tussen plastic), deze uitrollen in de poedersuiker tot dunne ovale plakken.
- 20 minuten laten rusten en krokant afbakken tussen 2 siliconenmatjes in een oven van 185°C.
- Verwarm de Crème Brûlée en rasp er naar smaak de tonkabonen bij. Week de gelatine in koud water en los op in de warme Tonkabonen Crème Brûlée. Stort in een passende bak zodat een laag Crème Brûlée ontstaat van ongeveer 1,5 cm. Laat 20 minuten buiten de koeling afkoelen en plaats vervolgens enkele uren in de koeling. Later in strakke vierkantjes snijden.

Crème Brûlée

G E P A R F U M E E R D M E T T O N K A B O N E N

- Voor de appelsorbet de appels uitboren maar niet schillen. Kook de appels in het water met de suiker en het citroensap. Laat afkoelen en laat een nacht in de koeling staan. Pureer de appels met het sap en breng op smaak met Calvados. Niet zeven in verband met de structuur. Draai er in de ijsmachine een sorbet van.
- Voor het garnituur het appelsap, de suiker en pectine samen oplossen en aan de kook brengen. Rasp er naar smaak Tonkaboon bij. Boor de appel uit met een kleine balletjesboor en voeg die samen met de geweekte rozijnen toe. Laat samen afkoelen.

Afwerking

- Stapel per portie twee bladerdeegtuilles en drie vierkantjes Crème Brûlée op elkaar en werk af met bijvoorbeeld een pistachenootje.
- Schep er een quenelle appelsorbet bij en werk af met de compote.

in lée



Eten en

EEN WOLF IN SCHAAP



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.

Tijdens een recente reportage bij de Duitse oosterburen kwam ik oog in oog te staan met één van de meer exotische bolides om je zitvlees op neer te vlijen. Je moet al een flinke autofanaat zijn om de Wiesmann roadster te kennen. Een korte toelichting is dus wel op zijn plaats. Wiesmann is een kleinschalige producent van exclusieve, moderne en vooral supersnelle roadsters die de uitstraling hebben van een jaren-50 sportwagentje. De volledige technologie zoals de motor, versnellingsbak, remmen en dergelijke komen vrijwel rechtstreeks uit de BMW M3 en zijn aangevuld met een brok Wiesmann knowhow. Het geheel wordt smaakvol aangekleed met de uitstraling van een charmante Austin Healey van 1958.

Tijdens een interview met de ontwerper en producent van het potente hebbeding kwam de achterliggende filosofie aan het licht. Twee grote beweegredenen verdedigen het bestaansrecht van de Wiesmann roadster.

Eerzijds is er bij veel liefhebbers wel een grote belangstelling voor de visuele vorm van een mooie (Engelse) klassieke roadster, maar een veel kleinere groep is bereid te leven met de nukken van zo'n onderhoudsgevoelig brok autogeschiedenis. Gezien de prestaties en bedrijfszekerheid is het dus veel interessanter om te kunnen werken met de techniek van vandaag.

Anderzijds is het gebruiken van retro-design voor de buitenkant van de wagen voor zo'n kleinschalige fabrikant bijzonder interessant, omdat die auto visueel vrijwel zeker niet meer verouderd. Het lijnenspel doet dusdanig sterk denken aan vervlogen tijden dat je er niet meer bij stilstaat of het nu een auto is van 1955 of 2004.

linken

SKLEREN

Leuk om te weten en vooral erg leuk om mee rond te toeren, maar in deze Eten en linken gaan we natuurlijk ook eens nadenken of we met dit fenomeen iets kunnen in de keukenwereld.

In !DEE hebben we al verschillende keren gewezen op het verleden als bron van inspiratie. Neem een goede klassieker en steek die in een modern jasje. Dat is de meeste ondertussen al bekend. Toen ik met de haren in de wind de Duitse koeien voorbijflitste, kreeg ik een ingeving. De Wiesmann roadster was een perfect voorbeeld van precies het tegenovergestelde. Je neemt een oud (uitziend) jasje en propt dat vol met de meest recente techniek. Niet de vorm veranderen maar wel de inhoud. Met wat goede wil kun je deze averechtse denkwijze ook toepassen als kweekvijver voor inspiratie in de keuken. Bepaalde culinaire 'vormen' (en dan moeten we dat wel iets ruimer zien dan in de autowereld) zijn nu éénmaal degelijke tijdloze klassiekers, die je misschien inhoudelijk wel wat hipper kunt maken.

Een kroket of pizza zijn uitstekende concepten die veel ruimte laten voor een persoonlijke bewerking. Voor deze collectie ontwikkelden we bijvoorbeeld een kroket van bloedworst, rauwe champignons en ganzenleverpastei, toch iets heel anders dan die klassieke aardappel-, kaas- of garnaalkroket. Creatieve geesten hebben zelfs al een chocoladekroket ontwikkeld. Onze interpretatie van de Bloody Mary is ook zo'n voorbeeld, visueel zou je zweren dat je tomatensap voor je hebt, maar je smaakpapillen zullen snel het tegendeel bewijzen. Met een dosis lef maak je in een handomdraai een klassiek ogende Dame Blanche van witte chocolade ijs met een donkere coulis van vlierbessen.

Slotconclusie van deze reeks eten en linken mag dan ook zijn dat je inspiratie kunt halen uit domeinen die je ogenschijnlijk niet zou verwachten. Door stil te staan bij een achterliggende filosofie komen echter universele patronen naar boven die erg nuttig kunnen zijn achter het fornuis.



In de toekomst blijven we zoeken naar de interactie met de ons omringende wereld en specifiek nadenken hoe we voordeel kunnen halen met de visuele aspecten in het restaurant. We gaan op zoek naar kleine tips met grote gevolgen en kijken met de ogen van de eindverbruiker naar hetgeen jullie allen bezig houdt : het op de juiste manier presenteren van een aantrekkelijk en vooral lekker gerecht.

Peter Staes





HOLLANDIA
kennis

In deze kennisestafette een ingrediënt wat even alledaags als veelzijdig is; rode kool.

In 9 van de 10 gevallen trouwe compagnon van wild en gevogelte en meestal klassiek bereid.

De laatste jaren zijn er veel nieuwe technieken uitgedokterd en gelukkig beginnen de taboe's voor alles wat anders is dan klassiek te verdwijnen.

In samenwerking met Pascal van Loon, Chef-kok van het promorestaurant van ISPC in Breda, hebben we een aantal nieuwe technieken toegepast op de kleurrijkste van alle kolen. Collega en groentefreak Paul Kools leverde de interessante feiten over rode kool.



Rode kool poeder

- Rode kool bladeren opzetten met suikerwater (1:1) gedurende 5 minuten en af laten koelen in het vocht. De bladeren uit laten lekken en vervolgens plaatsen in de izi dry of in een oven. De bladeren 6 uur laten drogen op 35°C.
- Als de bladeren gedroogd zijn deze fijnmalen in een koffiemolentje of vijzel.
- Heel bijzonder bij een dessert of voorgerecht.

Sommige natuurlijke kleurstoffen kunnen onder invloed van omstandigheden in een andere kleur resulteren. Een voorbeeld van zo'n kleurstof zit in rodekoolsap. Het is van zichzelf paars/blauw, maar in een zure vloeistof wordt de kleurstof rood.



Warm rode kool schuim

700	gram	rode kool (klaar voor gebruik)
3	dl.	rode wijn of port
75	gram	suiker

- Alle ingrediënten vermengen en in de thermoblender plaatsen. Op volle snelheid draaien met een temperatuur van 75°C. Draaien tot alles glad is en vervolgens door een fijne zeef wrijven.
- Het geheel in een kaffeefilter van 1 liter gieten en 2 patronen plaatsen.

Siroop van rode kool

- De suikersiroop die overblijft na het pochieren van de rode koolbladeren voor de verwerking van het rode koolpoeder.



estafette

RODE KOOL IN STRUCTUREN



Corail van rode kool (poederijs)

- Het poederijs gaat volgens hetzelfde principe, alleen laten we de eidooiers en 4 dl. van de slagroom weg. Dit vervangen we door 2 dl. rode wijn of port. Vervolgens ook aanvriezen in een Pacojet beker op -20°C .
- Schraap telkens de bovenlaag van de bevroren massa en serveer direct.
- Als je geen Pacojet in je bezit hebt kun je ook aardige resultaten bereiken door de ingevroren massa te schaven met een Microplane rasp.

Rode kool ijs

5	dl.	Hollandia slagroom ongezoet
250	gram	rode kool (gaar gekookt)
50	gram	glucose
200	gram	suiker
150	gram	gepasteuriseerde eidooier

- Suiker en glucose in de thermoblender verwarmen tot het kookpunt. Slagroom en rode kool toevoegen en het geheel laten draaien in de thermoblender tot 80°C .
- Op volle snelheid laten draaien en de dooiers toevoegen. Vervolgens de temperatuur al draaiende terugbrengen naar 50°C .
- Plaats het geheel in een Pacojet beker en vries dit gedurende 24 uur aan op -20°C .

De techniek van rode kool-kaviaar wordt in een volgende uitgave toegelicht.

INTERESSANTE WEETJES

- De oorsprong van rode kool ligt, zoals zoveel andere groenten, in het Romeinse rijk.
- Een portie rode kool bevat meer vitaminen dan een sinaasappel.
- Rode kool is, net als vele andere koolsoorten, rijk aan zwavel. Dit veroorzaakt de zogenaamde "spruitjeslucht" als de kool te lang gekookt wordt.
- De winter rode kool groeit in kleigrond. Hierdoor en omdat de kool langzaam groeit combineert hij zo goed met sterke smaken zoals specerijen, rode wijn en azijn.
- De zomer rode kool groeit op zandgrond en groeit veel sneller. Daardoor is hij uitermate geschikt om te verwerken als salade of andere koude bereidingen.





Talent toevoegen a.u.b.

Hollandia Slagroom, Koksroom, Beur culinair vloeibaar en smeerbaar, Végétop, Crème Brûlée en Echte boter. Dé smaakvolle, gebruiksvriendelijke en zekere basis om in alle vrijheid te kunnen creëren. Mespuntje talent erbij en uw succes is verzekerd.