



! D E E

CULINAIR

ONTDEKKINGS
MAGAZINE



ZR.4

Garen op
lage temperatuur

Hollandia voorjaars-
en zomercollectie 2004

Interview
Sacha Cremers

Inhoud



Colofon

Uitgave van
Friesland Madibic Food Service
Postbus 137 5670 AC Nuenen
Tel. 040 - 299 0184
hollandia@frieslandmadibic.com

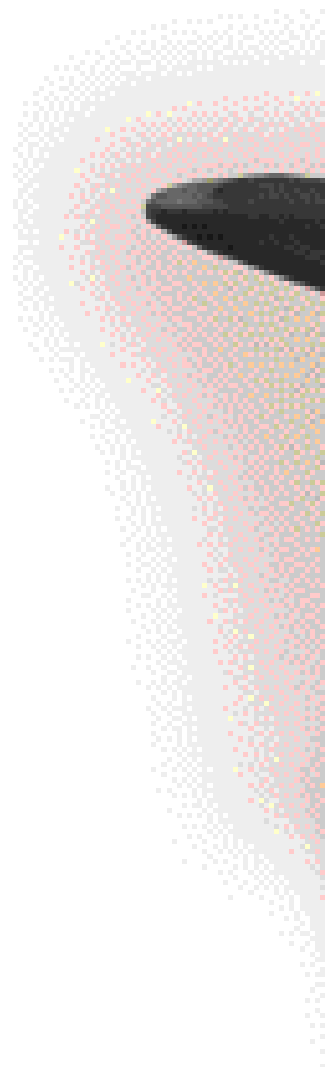
Redactie:
Jeroen van Oijen
Maurice Janssen
Peter Staes

Fotografie:
Peter Staes

Ontwerp en realisatie:
De Zaak Fortuin, Papendrecht

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

- 4 - Gerecht: Aardappelschuim met gerookte paling "in het groen"
- 6 - Gerecht: Kwarteleitje gebakken in truffelbrood
- 8 - Keukentechnieken Garen op lage temperatuur
- 10 - Hollandia assortiment Beter bekeken: Hollandia Koksroom
- 12 - Gerecht: Soepje van tomaat
- 14 - Gerecht: Krokant gebakken zalm
- 16 - Culinaire Catwalk Hollandia voorjaars- en zomercollectie 2004
- 18 - Column: Gastro nomaden
- 20 - Interview met ... Sacha Cremers
- 23 - Terugblik: Hollandia Discovery 2003
- 24 - Gerecht: in olijfolie gegaarde kalfsmuis
- 26 - Gerecht: Bloody Mary van aardbeien
- 28 - Column: Eten en linken
- 30 - Patisserie
- 31- Vooruitblik





Hooggeëerd publiek...

Waarom zou ik in een restaurant gaan eten als ik daar hetzelfde kan bestellen als ik in een supermarkt kan kopen?

Een beetje bekend gerecht wordt door slimme fabrikanten als kant-en-klaar, in de magnetron gaar te stomen, pakketten aangeboden.

Traiteurs bieden een scala aan heerlijk bereide gerechten die relatief goedkoop zijn. De consument heeft weinig tijd en vooral tweeverdieners zijn snel geneigd om na zessen effe snel iets bij Appie te halen. Probleem? Niet noodzakelijk, maar het geeft wel te denken. Wat gebeurt er in de toekomst? Gaan consumenten nog minder buiten de deur eten? Worden producenten en supermarkten nog creatiever in het winnen van het maagaandeel van de consument?

Check nu zelf eens wat de verwende consument allemaal in de supermarkt kan kopen. Loop eens bij een slager/traiteur binnen en kijk wat je gasten thuis eten. En kijk dan nog eens kritisch naar je menukaart. Ben ik wel onderscheidend genoeg ten opzichte van de collega maaltijdbereiders uit de detailhandel? Naar bepaalde gerechten en smaken zal altijd vraag blijven maar de kunst zit hem in de toevoeging van een element dat je gasten thuis niet kunnen bereiden. Vooral grote verschillen in structuren zijn moeilijk voor te verpakken, daar zit het grote voordeel van de kok. Voeg daar een showelement aan toe en je bent je geld meer dan waard.

Tafelbereidingen roepen direct protest op omdat het personeel er niet voor is maar eenvoudige afwerkingen kunnen een geweldig effect hebben. Bijvoorbeeld het voorgerechtje met aardappelschuim verderop in dit magazine kan in zeer korte tijd afgewerkt worden aan tafel. De nieuwste Siphons hebben een erg stoere uitstraling en zijn bij de meeste van je gasten onbekend. Aan tafel dat laatste beetje Sal Maldon (zout met zeer grove kristallen) op de kwarteleitjes leggen, of een cocktailtje wat aan tafel afgewerkt wordt met een warm schuim. En zo zijn er waarschijnlijk genoeg gerechten op je kaart of menu die door eenvoudige aanpassingen je publiek verrassen waardoor jij de show steelt.

We willen je met dit magazine graag voorzien van nieuwe ideeën en voelen ons geroepen de laatste vaktechnische kennis met je delen. Wegens het enthousiasme van vorig jaar hebben we besloten Hollandia !DEE met 12 pagina's uit te breiden zodat we nog meer interessante recepturen en columns kwijt kunnen.

Het spreekt voor zich dat je altijd contact met ons op kunt nemen als er vragen of opmerkingen zijn.

Heel veel leesplezier en succes!

Jeroen van Oijen

Warm aardappelschuim met gerookte paling "in het groen"



Aardappels

- Kook de aardappels in water met zout tot ze gaar zijn. Giet de aardappels af en vang het vocht op.
- Wrijf de aardappels door een zeef en meng met de Koksroom, kookvocht en de boter.
- Breng op smaak met zout en nootmuskaat en giet nog warm in de siphon.
- Plaats een patroon en serveer direct of houd warm au bain marie of hotpot van maximaal 70°C.
- Pluk alle kruiden tot het formaat waarin ze makkelijk te eten zijn. Vermeng de kruiden en bewaar tot gebruik in de koeling.
- Zweet het gesnipperd sjalotje even in een beetje boter. Voeg het citroensap toe en later de rest van de boter. Breng op smaak met peper en zout. Bewaar in een pannetje of plaats in een warmtebestendig spuitflesje au bain marie.
- Maak de paling schoon en rijg elke portie in stukjes aan een prikker.

Afwerking

- Dresseer wat kruidensalade onder in de glazen en besprenkel met de vinaigrette.
- Spuit er het aardappelschuim op. Door de druk zal de kruidensalade zich vermengen met het schuim zodat een luchtige warm/koude salade ontstaat.
- Steek er een satéprikker met paling langs. Serveer direct.

Creatie van
Jeroen van Oijen,
Creative chef Hollandia

Receptuur voor 10 personen

Paling

400 gram gerookte paling
satéprikkers

Aardappelschuim

300 gram aardappels, bloemig
150 gram Hollandia Koksroom
150 gram kookvocht van
de aardappels
50 gram Hollandia Echte boter,
ongezouten
zout, peper en nootmuskaat

Kruidensalade

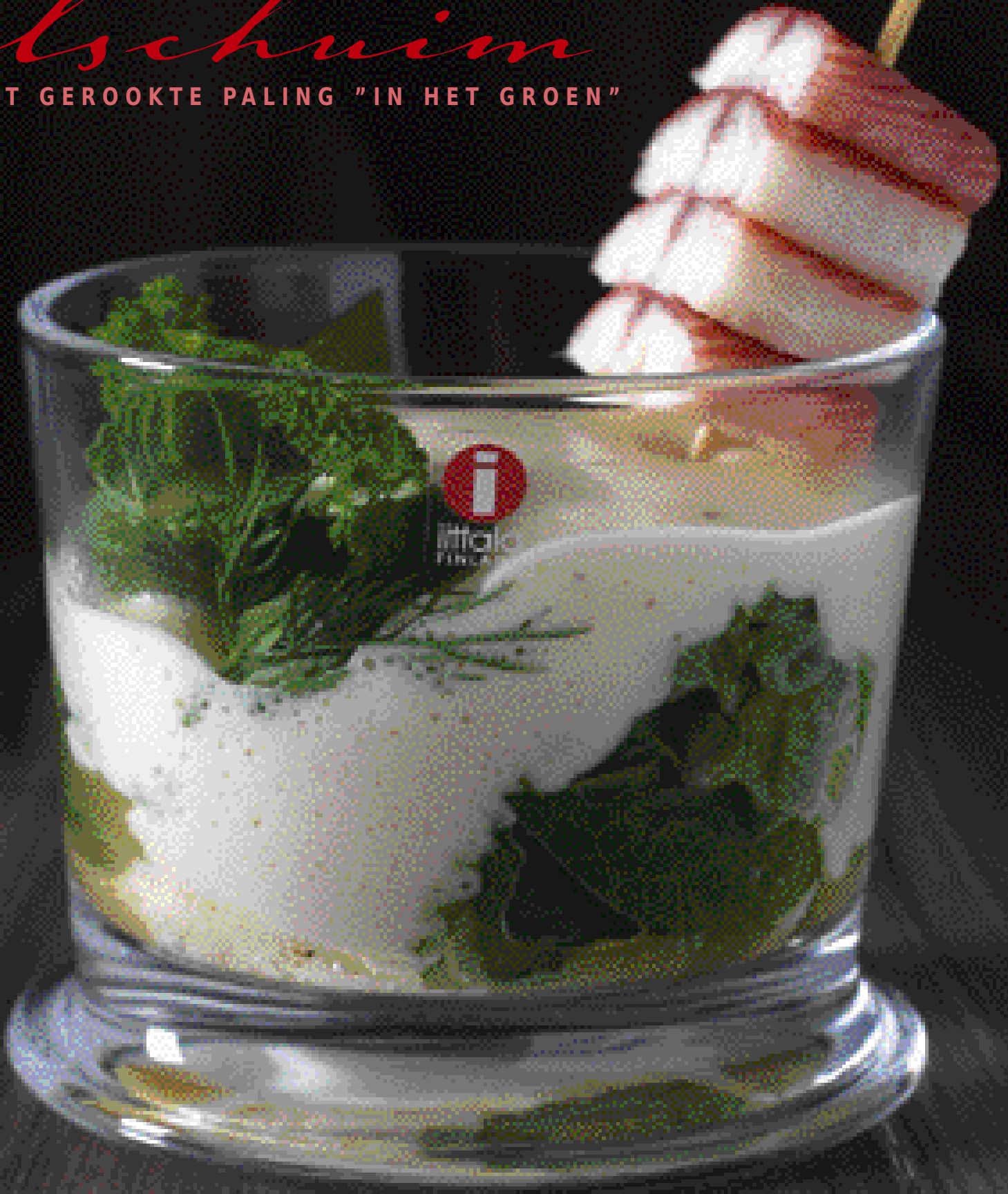
10 blaadjes citroenmelisse
10 blaadjes zuring
50 gram kervel
6 blaadjes salie
2 takjes dragon
10 gram peterselie
10 blaadjes munt
1 takje marjolein

Vinaigrette

1 sjalotje gesnipperd
50 gram Hollandia Echte boter
0,5 citroen
peper en zout

elschuijm

MET GEROOKTE PALING "IN HET GROEN"



Met dit kleine gerechtje kun je je gasten enorm verrassen, het zit hem in het onverwachte. Eigenlijk is het een variant op een broodje of toast met ei.

Deze amuse hoeft niet noodzakelijk uitgewerkt te worden in een receptuur, daar het meer een toepassing is.

Je kunt de truffelpasta eenvoudig vervangen door bijvoorbeeld: tomatentapenade, zwarte olijvenpasta, ansjovispasta, paddestoelenpasta en knoflook/kruidenpasta.

Als je brood en truffelpuree over hebt kun je ook wat flinterdunne crostini's maken door de rauwe plakjes brood in te smeren met de pasta en af te bakken op 180°C. Bewaren in een goed afgesloten box met eventueel siliconenkorrels.



Hoofdgerecht van Jeroen van Oijen,
Creative chef Hollandia

Kwarteleitje

GEBAKKEN IN TRUFFELBROOD

- Kook de gewenste hoeveelheid kwarteleitjes in twee minuten. Laat schrikken en pel direct. Bewaar in water.
- Vries voorgebakken wit stokbrood in. Haal uit de vriezer en snij de ronde kanten weg zodat een rechthoek overblijft. Snij er flinterdunne plakken van en leg uit op een plank of plateau.
- Vermeng de truffelpasta met Hollandia Beur culinair en eventueel extra peper en zout. Smeer het brood in met een kwastje en wikkel de eitjes erin.
- Bak 2 minuutjes af in een oven van ongeveer 180°C.
- Serveer direct en leg eventueel op ieder eitje wat zoutkristallen (Sal Maldon).



Vlees gaar je in de pan waar je het in braad! Hoor ik een oude chef-kok op de Koksschool nog roepen. Je moet bij wijze van spreken met het vlees de oven in kruipen: roept menig rotisseur. De één moet het vlees van tevoren braden en later regenereren, de ander doet alles à la minute. Vaak wordt de gaarheid dan bepaald in een oven van om en nabij de 190°C. Helaas komt door drukte de kwaliteit en de malsheid niet altijd goed uit de verf. Maar wat kun je er aan doen.

En natuurlijk zijn de nieuwste ovens met de meest geavanceerde snuffjes de Rolls Royce in menig keuken. En zal ook best het ideaal zijn als je je combi-steamer van thuis uit met je laptop kunt bedienen. Maar als je zo'n wonder van techniek niet in je bezit hebt?

Twee convectieovens van gemiddelde kwaliteit kunnen veel plezier verschaffen. De één op 180 tot 200°C, de andere, wellicht kleinere, op 60 tot 65°C. Eigenlijk kennen we allemaal al het konfijten wat ook al op lage temperatuur gebeurt. In deze collectie garen we een kalfsmuis op lage temperatuur in olijfolie met diverse verse kruiden en andere smaakstoffen.

Maar het kan ook zonder vetstof of fond. Voor deze manier van bereiden moet het vlees of gevogelte van zeer goede bacteriologische kwaliteit zijn.

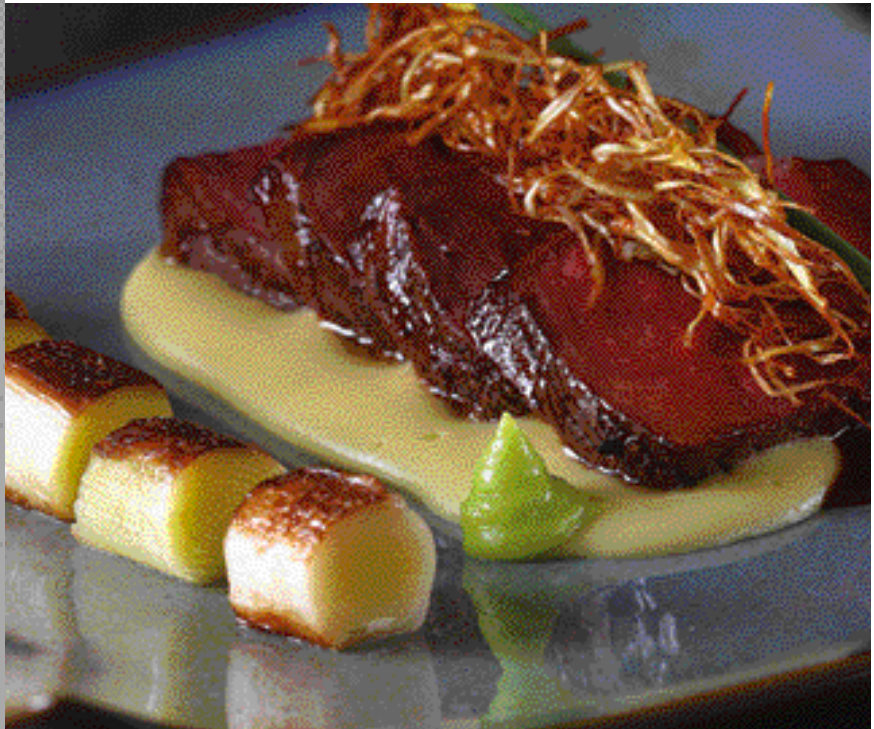
De kerntemperatuur komt in geen geval boven de 60 graden, wat vraagt om een zorgvuldige verwerking van rauw tot op het bord. Maar het resultaat....fantastisch.

De op de pagina hiernaast omschreven bereiding is onderdeel van een hoofdgerecht uit een vorige collectie; Dubbele entrecote met een mousseline van aardappel en wasabi. Kalfsjus met limoen en soja. Gegrilde prei met sesamolie.



*Na vele laboratoriumtesten door een Engelse tweesterrenkok bleek achteraf zouten en peperen onzin te zijn. Als je net voor het bakken peper en zout op het vlees strooit krijgt het zout geen kans de sappen uit het vlees te onttrekken. Het kan echter nooit geen kwaad om achteraf te controleren of het vlees niet veel zout en peper heeft verloren tijdens de bereiding. Dan even napeperen en zouten.

Ook vis laat zich op deze manier ideaal garen. Bijvoorbeeld tongfilets die eerst heel kort gegrild worden en dan 15 tot 20 minuten nagegaard worden in de oven van 65 graden.



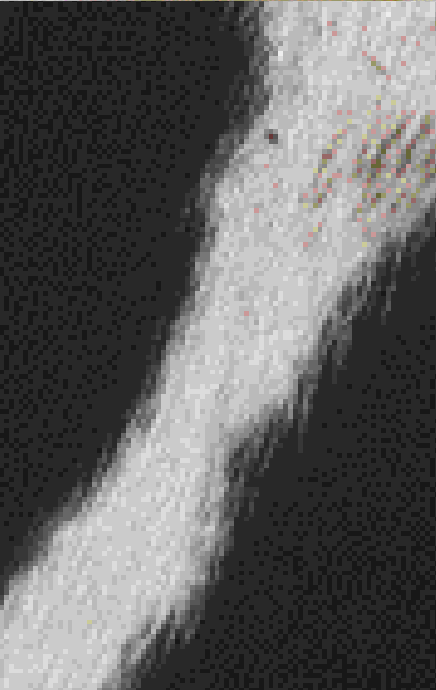
Voor 10 personen nemen we plusminus 1500 gram runderlende en peperen en zouten het net voor het bakken*. Schroeit het vlees goed rondom dicht in niet te hete Beur culinair, te hete boter zal de korst hard en droog maken, en leg het vlees in een braadslee. Plaats de lende minimaal een uur in de oven van 65°C. Maar het vlees kan makkelijk een uur of drie in de oven blijven. Dan wel af en toe even bevochtigen. Op deze manier blijft het vlees volledig rood van binnen, verliest geen vleessappen bij het snijden en is ongelofelijk mals. Het heeft te maken met de rust waarmee de cellen hun structuur krijgen, de manier waarop de eiwitten garen. Het is zelfs mogelijk om telkens à la minute een tranche af te snijden. Het blijft natuurlijk nog steeds belangrijk om te zorgen voor schoon materiaal.

Met deze manier van garen op lage temperatuur blijft, zoals gezegd, het vlees volledig rood van binnen. Het is wel zaak om je gasten duidelijk te maken dat dit bij de bereiding hoort en dat het vlees eigenlijk in zijn geheel medium gebakken is. Alleen de nadelen van de te gare randen vallen bij deze bereiding weg waardoor de gast een volledig perfect gebraden stuk vlees krijgt.



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.



HET HOLLANDIA 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.

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.

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. In de keuken hebben koks nog altijd hun handen vol aan het klaren van roomboter en/of margarine.

Beter bekeken

HOLLANDIA
KOKSROOM



Stiment

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 is speciaal ontwikkeld voor de banqueting en de lunch. Het wordt geleverd in bakken van 2 kilo. Deze Beur is lekker zacht en vanuit de koeling direct smeerbaar. Hij is dus ideaal om er je eigen kruidige of samengestelde boter van te maken.

Beur culinair olijf is de supermoderne variant op Beur culinair. Olijfolie is gezond en heeft een veel hogere verbrandingsgraad dan gewone boter. Hollandia voegt aan haar boter extra vierge olijfolie uit Spanje toe. Het voordeel van deze melange is dat je ook daadwerkelijk olijfolie proeft na het bakken van vlees of vis. Vaak verdwijnt de smaak van "gewone" olijfolie boven een temperatuur van 170°C. Toch iets om over na te denken.

In alle creaties uit de Hollandia collectie zijn de hier genoemde producten verwerkt. Op de deze pagina gaan we dieper in op de eigenschappen en toepassingsmogelijkheden van Hollandia Koksroom.

- Ideale basis voor de bereiding van voorgerechten, soepen en sauzen;
- Schift niet in warme toepassingen of zuurhoudende gerechten;
- Geeft niet of nauwelijks vlies- of klontvorming;
- Loopt niet terug, zelfs luchtig geslagen verwerkt in soepen en sauzen;
- Geeft verwerkt in soepen en sauzen een au bain marie-, diepvries- en ovenbestendig eindproduct.
- Koksroom bevat maar 20% melkvet, dat drukt niet alleen de prijs, het past ook perfect in gerechten die je wat magerder wilt bereiden.
- Door de standaard dikte van de Koksroom is hij perfect te verwerken in koude salades. Breng Koksroom op smaak met peper, zeezout, knoflook en bieslook en eventueel wat mayonaise en vermeng met kort gekookte, in plakjes gesneden Rosevalaardappels.
- Koksroom is ook perfect te verwerken in desserts. Door zijn lage vetpercentage krijg je een mooier resultaat bij bewerkingen met de slagroomkiddie ofwel siphon. De espuma zal in de mond makkelijker smelten wat een heel prettig effect geeft.

Mooi voorbeeld is onderstaand recept van een aardbeien-espuma die normaal geserveerd wordt met aardbeienorbet, verse aardbeien en zwarte peper.

3	dl.	Hollandia Koksroom
3	dl.	aardbeienpuree (Boiron, diepvries)
0,5	dl.	Fraise des bois (aardbeienlikeur)
3	eetl.	poedersuiker
1		koolzuurpatroon

Vermeng alle ingrediënten met elkaar en breng eventueel verder op smaak met extra likeur en poedersuiker. Giet door een zeeffe in een siphon en plaats een patroon. De aardbeien-espuma kan enkele dagen in de koeling bewaard worden.



Soepje van tomaat geparfumeerd met kaneel op koude room

Bitterbal van kerstomaat en gepofte wilde rijst

Gerecht van Jeroen van Oijen,
Creative chef Hollandia



- Verhit de Beur culinair in een grote pan en fruit hier de sjalot, knoflook, champignons, bleekselderij en wit van prei in.
- Voeg de pijpkaneeel, basilicum en de gesneden tomaten toe en stook alles 10 minuten op een zacht vuurtje.
- Voeg de groentebouillon en 3 dl. crème fraîche toe en laat alles nog eens 20 minuten trekken.
- Druk de soep door een zeef en breng op smaak met peper en zout uit de molen.
- Klop 4 dl. slagroom op tot yoghurt dikte en spatel door de soep zodat een schuimige soep ontstaat.
- Klop de 1 dl. overgebleven crème fraîche en de 1 dl. slagroom samen op en breng op smaak met peper en zout. Doe in een spuitzak en koel terug.
- Plicheer de kerstomaatjes en dep ze goed droog.
- Verhit de olie tot er blauwe damp vanaf komt en laat er ongeveer 1 eetlepel van de wilde rijst in glijden. De rijst zal nu ontpoppen net als popcorn. Schep direct uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi met peper en zout.

Receptuur voor 20 personen

Tomaat-kaneelsoep

3	eetl.	Hollandia Beur culinair
5	stuks	sjalotjes, gehakt
3	teentjes	knoflook, gehakt
250	gram	champignons, gesneden
150	gram	bleekselderij, in stukken
150	gram	Wit van prei, gehakt
1500	gram	rijpe tomaten, gesneden
5	stuks	pijpkaneel
15	blaadjes	basilicum
1	liter	groentebouillon
4	dl.	crème fraîche
5	dl.	Hollandia slagroom ongezoet

Kerstomaatjes

20	stuks	kerstomaatjes
50	gram	wilde rijst
		frituurolie
		zout, peper

Gepofte wilde rijst



Afwerking

- Spuit wat zure room onder in kleine glaasjes en giet er de schuimige soep op.
- Rol de tomaatjes door de gepofte wilde rijst en serveer direct.

SOEPJE VAN

Somaat

GEPARFUMEERD MET KANEEL



Krokant gebakken zalm op zeer kort gegaarde prei met Vichysoisse in texturen

- Portioneer de zalm in mooie strakke tranches van 125 gram. Snij de tranches in vier of vijf gelijke stukken. Steek er een prikker door zodat de stukken mooi bij elkaar blijven.
- Kook de aardappels gaar in water met zout, giet af en bewaar het vocht. Pureer de aardappels. Fruit de prei kort in een beetje Beur culinair en voeg de bouillon, de Koksroom en het kookvocht van de aardappels toe. Kook gaar en pureer met de staafmixer. Voeg de aardappelpuree toe en breng het geheel op smaak. Giet de Vichysoisse in een kидde en plaats een patroon. Houd warm in een au bain marie.
- Voor de kortgegaarde prei zeer dunne plakken schuin snijden op snijmachine of Japanse mandoline. Meng de olie met knoflook, peper en zout. Smeer een dunne baan op de borden, leg daar een baan dunne preiringen op en smeer weer in met de olie. Laat ongeveer 1 minuut garen in een oven van 180°C.
- Voor de gedroogde en gefrituurde prei, de prei in de lengte doormidden snijden. Maak 30 lange repen van ongeveer 25 centimeter en droog die in een oven van 80°C. De rest van de prei in flinterdunne julienne snijden en frituren op 170°C. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout.

Creatie van Jeroen van Oijen,
Creative chef Hollandia

Receptuur voor 10 personen

Zalm

1250 gram	verse zalm met vel
	Hollandia Beur culinair
	peper uit de molen
	Fleur de sel

Vichysoisse

200 gram	aardappel, iets kruimig
150 gram	prei, gesneden
1 dl.	runderbouillon
100 gram	kookvocht van aardappels
100 gram	Hollandia Koksroom
	peper en zout



KROKANT GEBAKKEN

Zalm

Afwerking

- Bak de zalm op de huidkant tot het vel lekker krokant is. Bak heel kort aan de vleeskant of plaats een minuutje in de oven. Breng op smaak met peper en Fleur de sel.
- Plaats de zalm met de huidzijde naar boven op de prei. Spuit de Vichysoisse in de glazen. Werk de borden af met de gedroogde en gefrituurde prei.

Kort gegaarde prei

250 gram	wit van prei(stuk)
1 teentje	knoflook, gesnipperd
	olijfolie
	peper en zout uit de molen

Gefrituurde en gedroogde prei

200 gram	wit van prei (stuk van ongeveer 25 centimeter)
	frituurolie
	zout





Lu

Aperitief & snacks

Silver Bronx
60°/4°

Drie soorten
gevulde chips
met dip van
erwtjes

Pipetje van in kerriekruim gebakken
gamba met nootmuskaat-limoenroom

Warm aardappelschuim met gerookte
paling "in het groen" (pag. 4)

Kwarteleitje gebakken in flinterdun
brood met truffel (pag. 6)

Visitekaartjes

Voorgerechten

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

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

Bitterbal van kerstomaat
en gepofte wilde rijst
(pag. 12)

Hoofd en/of tussengerechten

linaire Eatwalk

VOORJAARS - EN ZOMERCOLLECTIE 2004

Alle hier getoonde recepten zijn op aanvraag verkrijgbaar.
Bel naar 040-2990184 of mail naar
hollandia@frieslandmadibic.com

Desserts

Bloody Mary
van aardbeien met wodka
en zwarte peper
(pag. 26)

Crème Brûlée in drie smaken,
suikerspin met kruidnagel,
nootmuskaatroomijs

Krokante zalm op zeer kort gegaarde
prei met een Vichysoisse in drie
texturen (pag. 14)

In Beur olijf gegaarde en daarna
gegrilde kalfshaas met gegrilde
worteltjes loempia's van asperges
met ei-emulsie (pag. 24)

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

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

Crème Brûlée met
passievruchtenschuim
tussen citroenwafeltjes.
Passievruchten granitee
en suikerschotsen

Gastro nomaden

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 locale gerecht en culinaire rariteiten.

De komende twee verslagen: Vietnam



Vietnam, vooral bekend van de Vietnam-oorlog, minder bekend om zijn schitterende natuur, de bijzonder vriendelijke en gastvrije bevolking en misschien wel één van de beste keukens ter wereld.

De beste manier om de (eet)cultuur van een land te ontdekken is door op pad te gaan met de lokale bevolking. En de beste manier om korte trips te maken in Vietnam zijn de brommertaxi's. Dus maken we al snel contact met twee lokale gidsen met wie we voor een vooraf afgesproken bedrag de hele dag rond toeren.

De derde dag van onze reis door het zuiden van Vietnam trekken we met onze gidsen naar de Mekong-delta, 80 kilometer onder Ho Chi Minh city (Saigon). Met een bootje varen we door de grote rivier en de ontelbare smalle kanalen. Het water is bruin en op de oevers zijn ontelbare waterkokospalmen te zien die als een palmendak boven je hoofd hangen. Geweldig mooi.

Ze weten inmiddels dat we graag met de lokale bevolking in contact komen en daarom vraagt de bootman of we zin hebben om bij zijn familie te gaan eten. Het is een boerengezin dat midden in de jungle woont. Zoals bij vele andere families is vader gesneuveld in de oorlog, op een klein altaartje word hij in ere gehouden. Als we bij het eenvoudige hutje aan de thee zitten loopt al snel de rest van het gehucht uit om ons te bekijken. Uiteraard denken ze dat we Amerikanen zijn. De jongste dochter wordt er opuit gestuurd en komt terug met een levende kip. De bootman plukt zijn keel en snijdt zijn strot door. Het bloed van de kip wordt netjes op een bord opgevangen terwijl hij nog volop tegenstribbelt.



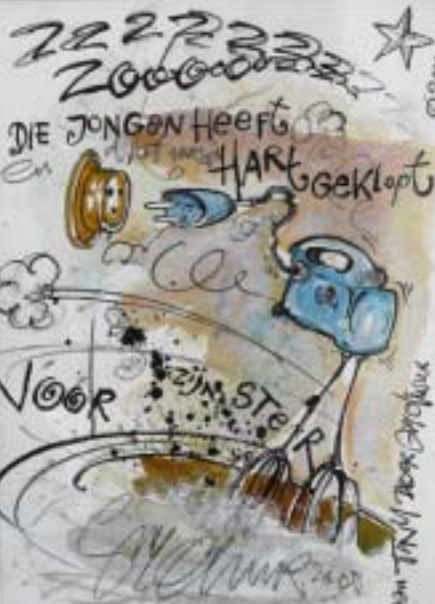
**Volgende keer:
slang op
10 manieren**

“Pino” wordt verder geplukt en gewassen terwijl moeders boven de vuurpot de rest van het maal bereidt. Nog geen uur nadat de kip zijn laatste adem uitblies wordt de thee voor onze neus weggehaald en komt hij samen met de rijstwijn op tafel.

Oeps, een liter rijstwijn en maar één borrelglasje? Plaatselijke gewoonte: het glaasje wordt volgeschonken en voor de helft leeggedronken, de andere helft wordt aan “een vriend” doorgegeven die de rest achterover slaat. Aangezien iedereen met ons wil drinken moet er al snel een liter(in een plastic zakje) bij gehaald worden. Uiteindelijk dus één liter voor het dorp en de andere voor de nieuwe buitenlandse vrienden, wij dus.

De kip is eigenlijk verwerkt als een soort pot au feu maar hij deed ons ook wel denken aan de kippensoep die vroeger thuis klaar gemaakt werd. Rijk gevuld en het hele beest bleef in de soep, alleen was de vermicelli nu vervangen door mie. De geest van de kip neemt wraak op ons door zijn vlees een bovennatuurlijke taatheid aan te meten. “Had je me maar een dag of wat moeten laten afhangen”; moet hij gedacht hebben. En zoals je zou kunnen verwachten worden de kop, poten, eierstokken, hanenkam enzovoorts hier niet in frikadellen of wat dan ook verwerkt! Dit zijn delicatessen en worden dus voor de gasten bewaard. Het enige wat echt moeite geeft is het doorbijten van de kop. De hersenen en andere organen smaken verrassend goed en zijn een welkome afwisseling na al het taaie vlees. Het opgevangen bloed is meegekookt en later in blokjes gesneden, soort pure bloedworst.

Omgeving, sfeer en gezelschap bepalen voor een groot deel de smaak van een gerecht, een feit dat hier keihard onderstreept werd. Terugkijkend was dit waarschijnlijk het taaiste stuk gevogelte dat wij ooit gegeten hebben, maar we hebben een onvergetelijke eetervaring achter de rug.



EEN DAG IN DE KEUKEN MET...

Sacha Cr

Aan de muur hangt een tekening die Sacha van een gast heeft gekregen toen hij in 2000 zijn Michelinster kreeg. "Die jongen heeft hard moeten kloppen voor zijn ster!" Het zegt veel over de mentaliteit die hij op zijn gasten uitstraalt. Wederom een nuchtere chef die met beide benen op de grond staat. We zijn afgereisd naar Zuid-Limburg waar we in restaurant Le Sapiche een interview hebben met chef Sacha Cremers.

Veel zuidelijker kan het niet, Gulpen ligt nog onder Maastricht en op wandelafstand van Duitsland en België. Tegenover de ingang van de Gulpener-brouwerij staan een aantal, voor de grensstreek typische, panden. Met zijn blauwe luifels springt het onderkomen van Le Sapiche eruit en nodigt uit om binnen te komen.

Enmaal binnen in het gezellige restaurant kun je eigenlijk niet om de keuken heen. Het zeer open karakter zorgt ervoor dat de keuken echt onderdeel van het restaurant is. De warme keuken vol in zicht, de koude keuken en patisserie achter een glazen wand en de koelingen keurig achter de schermen. Grote glazen potten met zelfgemaakte azijnsoorten (en geen verzuurde wijn) geven het geheel een nog ambachtelijkere uitstraling. De chef en zijn brigade doen het goed op dit culinaire "podium" en dat stralen ze dan ook uit.



Sacha legde de basis voor zijn ervaring en vakkennis in diverse topzaken in Limburg en België, onder andere bij Prinses Juliana in Valkenburg en Scholteshof in Stevoort. In Aux Armes de France, een tweesterrenzaak in de Elzas maakte hij kennis met de klassieke keuken.

Van Otto Nijenhuis (destijds bij Juliana) leerde hij het meest en de opgedane kennis zorgt voor een goed fundament onder de stijl die nu zo typisch voor Sacha is. In de (harde) tijd bij Scholteshof ontmoette hij zijn huidige vrouw Piroshka waarmee hij in 1993 Le Sapiche begon.



De chef

Over zijn favoriete ingrediënten hoeft Sacha geen seconde na te denken: groenten, ganzenlever en zout. Paksoi, witlof, topinamboer, kleine savooiekool, schorseneren en bietjes zijn mooie voorbeelden van groenten die hij momenteel graag gebruikt in zijn keuken. Een aantal groenten zijn gelukkig regelmatig verkrijgbaar in de regio. Zijn "tik" voor het gebruik van ganzenlever denkt de chef onbewust overgehouden te hebben aan zijn tijd in de Elzas, waar zeer veel ganzenleverbereidingen op de kaart stonden.

En zout..... tja, wat moet je nou zonder zout? Natuurlijk mag een boontje naar een boontje smaken, maar dat wil toch niet zeggen dat er geen smaak aan mag zitten. Op de kaart staat momenteel een ribstuk van het Livar varken (Limburgs varken), samen met Geuldallam een mooi voorbeeld van producten uit de streek.

Sacha is wars van kopiëren en gebruikt kookboeken vooral om zijn geheugen weer even op te frissen. Het zien van een bepaalde bereiding geeft weer inspiratie om toe te passen op een nieuw gerecht. Als ik rustig onder de douche zit komen de meeste ideeën vanzelf. Dan heb ik de tijd om na te denken. Hij heeft zijn eigen stijl in de loop van de jaren rustig ontwikkeld en in eerste instantie niet echt nagedacht over het behalen van een Michelinster. Maar ja, het bloed kruipt waar het niet gaan kan en met zijn achtergrond en ervaring is het vrij logisch dat hij al snel weer op topniveau stond te koken.

Een tweede ster? Voorlopig niet aan denken, dan moeten we eerst gaan investeren en daar beginnen we nog even niet aan. Wel overwogen en in alle rust legt de chef-kok/ondernemer waar het in zijn ogen om draait als je door wil groeien naar een hoger niveau. Het gaat goed maar het is nu niet de tijd om veel geld uit te geven, naast wat aanpassingen in het restaurant zullen we ook een groter team moeten hebben.

De sfeer in de keuken is prima en uiteraard moet er tijdens het diner rustig gewerkt worden in verband met de open keuken. Geen gevloek en in alle rust werken. Na de doorgifte worden eventuele fouten geëvalueerd en kijken we hoe het beter kan. Een nieuwe collega zal, buiten een goede ervaring, vooral bij de rest van het team moeten passen. Prettig om te zien dat veel jonge chefs er tegenwoordig zo over denken, laat het een voorbeeld zijn voor de chefs van de komende generaties.



Room en boter in Le Sapice

Er staat roomboter op tafel en de koffiemelk heeft het veld moeten ruimen voor ongezoete slagroom. Ik bak alles in roomboter omdat ik het nu eenmaal lekkerder vind dan olijfolie. Roomboter is onmisbaar in mijn keuken. Verder ligt er altijd boterkoek bij de friandises en natuurlijk wordt er in de patisserie veel met room gewerkt. In het verleden hebben we ook eens een bereiding gehad met gerookte roomboter.

Op de volgende pagina: enkele gerechten van Sacha Cremers waar room en boter een belangrijke rol in spelen

De tarte tatin is opgebouwd uit bladerdeeg met vijgen die gepocheerd zijn in rode wijn, kruidnagel, kaneelstok, laurier en sinasappelzestes. Sacha bakt de tarte tatin af in kleine aluminium wegwerpbakjes zoals de slager ze gebruikt voor de tartaartjes. Op de tarte tatin komt een stuk gebakken ganzenlever. De creatie wordt afgemaakt met een saus van Sultanarozijnen, karamel en jus de veau. En als finishing touch een paar quenelles van ongezoete room opgeklopt met sap en zestes van citroen.



**Tarte tatin van vijgen,
gebakken ganzenlever
en een saus van rozijnen.
Geslagen citroenroom.**



**In de oven gekarameliseerde ananas
met vanille, kaneel, tijm en kruidnagel.
Vanilleroomijs op Madeleines.
Room van verse gember.**

De ananas wordt gebraden in boter, gekarameliseerd met suiker en afgeblust met sinaasappelsap. Verder wordt de ananas in de oven gegaard met vanille, kaneel, tijm en kruidnagel. Later wordt de ananas in plakken gesneden en geserveerd met madeleines, vers gedraaid vanilleroomijs en room met verse gember.



UIT DE KEUKEN VAN... *Sacha Cremers*

**Restaurant Le Sapiche
Rijksweg 12
6271 AE Gulpen
043-4503833**

Bouillon van spinkrab als Irish Coffee gepresenteerd

Eitje gevuld met sabayon van spinkrab en kaviaar

Receptuur voor 4 personen

1		klein sjalotje, gesnipperd
2		tomaten, gepelieerd en klein gesneden
140	gram	spinkrab vlees
1	dl.	tomatensap
1	dl.	Hollandaisesaus
1	dl.	Hollandia slagroom, ongezoet
2	takjes	dragon
20	gram	kaviaar
3	dl.	spinkrab bouillon

- Fruit de sjalot in een beetje olijfolie en voeg de stukjes tomaat toe. Fruit even mee en doe er dan het tomatensap bij. Laat inkoken tot het vocht verdampt is. Verwarm de spinkrab even mee en voeg als laatste de Hollandaisesaus toe. Vul direct de eierdopjes en werk af met een lepeltje kaviaar.
- Verwarm de bouillon en verdeel over de glaasjes. Klop de room op tot yoghurt dikte en laat via de bolle kant van een eetlepel op de bouillon lopen. Garneer met gehakte dragon.
- Serveer direct. De bouillon wordt als Irish Coffee gedronken.





1



2



3



4



9



10

11



5



6



7



8

1) Ontvangst met een "pipetje van kwarktaart met slagroom". 2) Geuren-dj ODO7. 3) De culinaire arena. 4) Zweeten tijdens de culinaire carroussel. 5 t/m 8) Robert Kranenborg en Pascal Jalhajj geven inspirerende demonstraties. 9) Rechts op de foto Albert van Rheede, winnaar van de Hollandia Challenge 2003. 10) De tweede-prijswinnaars met hun dinercheque voor Restaurant Vermeer. 11) De culinaire carroussel in "Silo 61".



In Beur culinair olijf gegaarde en daarna kort gegrilde kalfsmuis met gegrilde worteltjes.

Loempia's van asperges met een eierdip

Hoofdgerecht van
Jeroen van Oijen,
Creative chef
Hollandia

Receptuur voor
10 personen

Kalfsmuis

1500gram	kalfsmuis
1 liter	Hollandia Beur culinair olijf
1 bosje	tijm
4 takjes	rozemarijn
0,5	winterwortel
2	bleekselderijstengels
4	sjalotten, schoon
4	teentjes knoflook peper en zout

Worteltjes

30 stuks	bospeen
1 dl.	olijfolie
2	teentjes knoflook peper en zout

Loempia's

20 stuks	asperges AA
10 grote	loempiavellen eiwit frituurolie

Eierdip

10	verse eieren
1 dl.	witte wijnazijn
1 dl.	Hollandia Koksroom
1 dl.	water peper en zout

kappertjessaus

3 dl.	kalfsfond, ongezouten
1	sjalotje, gesnipperd Hollandia Echte Boter
1 dl.	witte port
1 dl.	Hollandia Koksroom
2 eetl	kappertjes



- Snij de tijm, rozemarijn, knoflook, sjalot, bleekselderij en wortel fijn. Leg de kalfsmuis in een braadslee, bestrooi met peper en zout en bedek met de gesneden groenten en kruiden. Giet er zoveel Beur culinair olijf op dat de kalfsmuis net onder staat. Plaats de kalfsmuis in een oven van 100°C en laat garen tot een kerntemperatuur van 50°C. Laat afkoelen en ongeveer 12 uur doortrekken in de kruidenolie.
- Blancheer de worteltjes in water met zout. Spoel ze ongeveer dertig seconden koud, dep droog en leg ze nog lauwwarm in de olijfolie vermengd met de knoflook, peper en zout. Laat minimaal 2 uur intrekken.
- Schil en kook de asperges, zet op met koud water met zout en breng aan de kook. Laat 2 minuten zachtjes doorkoken, de asperges af laten koelen in het vocht. Dep de asperges droog. Leg de loempiavellen op een werkbank en snij ze doormidden. Smeer in met eiwit en leg er per vel een asperge op. Vouw eerst de zijkanten naar binnen en rol dan strak op. Bewaar goed afgedekt in de koelkast tot gebruik.
- Voor de eierdip het topje van de eieren verwijderen (zie inzet). Vermeng alle ingrediënten met elkaar, verwarm in een pan en laat al roerend binden. Er ontstaat nu een emulsie die het meest lijkt op een Hollandaisesaus. Breng op smaak met zout en peper.
- Fruit voor de saus de sjalotten in de boter, blus af met de Port, voeg de Koksroom en de kalfsfond toe en laat inkoken. Voeg de kappertjes toe en breng op smaak met peper, zout en eventueel wat vocht van de kappertjes.

Afwerking

- Haal de kalfsmuis uit de olie en portioneer, 2 tranches van ongeveer 75 gram per stuk. Grill ze aan een zijde en laat dan doorverwarmen in de oven tot een temperatuur van 60°C.
- Grill de worteltjes en frituur de aspergeloempia's.
- Schep de emulsie van ei in de lege eierschalen die even gedroogd zijn in een warme oven. Leg wat zeezout op de borden en zet daar de eierschaal in.
- Schik alles op de borden en werk af met de kappertjessaus.



Kalfsmuis



Bloody Mary van aardbeien met wodka en zwarte peper

Dessertamuse
van Jeroen van Oijen,
Creative chef Hollandia

Receptuur voor 10 personen

500	gram	aardbeien
1	dl.	suikerwater 1:1
1	dl.	wodka
		zwarte peper
		citroensap
3	dl.	Hollandia slagroom gezoet
		zwarte peper
1		citroen

Bloody

VAN AARDBEIEN, WODKA

Pureer de aardbeien met het suikerwater. Vermeng met de wodka en enkele malen van de pepermolen. Proef goed na en breng eventueel verder op smaak met suikerwater, citroensap en wodka. Koel terug tot ongeveer 7°C.

- Roer de slagroom lobbige en giet in een spuitflesje.
- Giet de Bloody Mary in een passend glas en spuit er de lobbige room op. Rasp met een zesteur een klein beetje citroenschil op de room en draai er nog wat zwarte peper op.

Tip

Op deze manier kun je diverse bekende en minder bekende cocktails uit elkaar halen en opnieuw opbouwen tot een verrassende dessertamuse of een onderdeel van een dessert.

Voor de nodige inspiratie zijn er prima boeken te koop van bekende cocktail-bartenders onder andere: Ben Reed, Cool cocktails.



Mary

EN ZWARTE PEPER



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.



In zijn 3 doortrekken naar de 150 voor die lange bocht, een flinke stoot gas bij en zo knallen we met 200 kilometer per uur voor de waaierbocht langs een meertje. Dan flink in de ankers en met kleine witte rookpluimen achter ons in zijn 2 de chicane door. De motor gaat over van brommen naar brullen en net voor we de bocht uitkomen, even tegensturen om de iets uitbrekende achterkant wat in te tomen en dan, volgas. Even proeven van de (helaas) begrensde 250 kilometer per uur op het rechte stuk, kicken!

Eten en

DE TOEKOMST LIGT IN HET VERLEDEN

De BMW Z8 is natuurlijk geen echte circuitwagen, daar is hij gewoonweg te zwaar en dus ook iets te log voor, maar een beetje lol trappen kan geen kwaad. De wagen is een puur designstatement met meer dan een knipoog naar zijn uiterst zeldzame stamvader; de BMW 507. Doe je ogen halfdicht en bekijk de auto's dan nog eens kritisch. Naar diezelfde haaiensnuit, zijkieuwen en de golvende lijnen van een atleet die zijn spieren bolt. De 507 is nu een zeldzame wagen uit 1958. Wie de wagens wat grondiger bekijkt komt al snel tot de conclusie dat ze beiden prestigeprojecten zijn van het technisch kunnen van de constructeurs. Bij de Z8 wordt er natuurlijk nog een druppeltje moderne technologie bijgevoegd. Een goed voorbeeld is het ontwerp van de zijluchtroosters. Vrijwel identiek op beide modellen maar bij de Z8 met prachtig geïntegreerde LED knipperlichten, en zo kunnen we nog even doorgaan.

"Als je een nieuwe sportwagen wil ontwerpen waarom zou je dan niet kijken naar de parels uit het verleden?", moeten de makers van de Z8 hebben gedacht. En gelijk hadden ze.



linken

MAAR WAAR LIGT NU DE LINK MET KOKEN?



Wie worstelt met het creëren van nieuwe gerechten doet er goed aan om te beseffen dat de inspiratie voor het oprapen ligt. Mooie klassiekers die in ons culinair geheugen gebrand zijn, zijn uitgelezen kweekvijvers voor hedendaagse toppers.

Een klassieker bewijst zijn waarde al jaren omdat de smaak eenvoudigweg klopt en dat is alvast een mooi vertrekpunt. Maar mag het anno 2004 dan ook wat spannender en boeiender gebracht worden? Tuurlijk! We leven in een wereld waarin we veel meer geprikkeld worden dan vroeger, is het dan niet logisch dat we op ons bord ook verrast willen worden.

Zoals in dit nummer geïllustreerd wordt, kan het herdenken van een gerecht door een goede analyse van de samenstelling en ingrediënten je een fris eindresultaat opleveren.

Paling in 't groen is zo'n oergerecht dat we vast al aten toen er nog geen elektrische verlichting bestond. En smaken verschillen natuurlijk maar het blijft toch een supercombinatie. Alleen, moet dat nu echt nog, brokken paling van 5 cm die in een plas groene blubber drijven? In deze collectie wordt dit een knapperige salade van groene aromatische kruiden, luchtig opgespoten met warm prikkelend aardappelschuim en een saté van gerookte Maaspaling. De smaak van paling in het groen is zo met respect creatief behouden maar gewoon nog spannender gemaakt, frisser en volgens ons veel aantrekkelijker voor de verwende consument.



Open je ogen, haal de kracht uit het verleden en geef er, met de technieken van nu, een design verpakking aan. Je overtuigt je gasten al voordat ze geproefd hebben hoe lekker het wel is.

Respect voor het verleden is in elk vakgebied een vereiste. Respect voor vaste waarden en goede regionale seizoens-ingrediënten is de basis voor succes in de toekomst.

En oh ja, als je de volgende keer een mooie sportwagen ziet, denk dan eens aan je nieuwe menukaart.

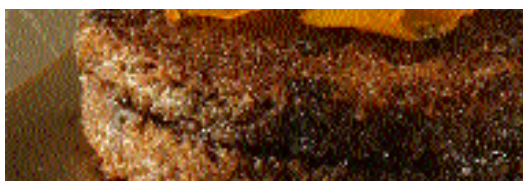
Peter Staes

Zoals iedere partij in de keuken heeft ook de patisserie zijn lievelingskind. Chocolade is op zichzelf al wel de favoriet van menig patissier maar zijn belangrijkste afleiding is ongetwijfeld de ganache. Zijn roem heeft hij vooral te danken aan het gebruik als bonbonvulling en natuurlijk voor de chocoladetruffel. Maar als we naar het recept kijken zijn er eigenlijk veel meer mogelijkheden.

Choc-toestand

Het basisrecept van een klassieke ganache bestaat uit room en chocolade en vaak ook boter. Soms moet een likeur nog voor een extra smaaknuance zorgen.

Door bijvoorbeeld met de verhoudingen chocolade, room en likeur te spelen, kun je de hardheid van de ganache bepalen waardoor het toepassingsgebied verandert. Het hieronder volgende recept is hier een voorbeeld van.



500 gram	Hollandia slagroom ongezoet
400 gram	couverture puur
200 gram	suiker
50 gram	rozensiroop

Alle ingrediënten au bain marie smelten en in een afruimbakje af laten koelen. Je hebt nu een soort chocoladepasta die op diverse manieren verwerkt kan worden.

Onderdeel van een dessert uit de collectie van 2002 was een tosti van chocolade waarvoor we twee uitgestoken plakjes chocoladebiscuit insmeerden met bovenstaande ganache. Vervolgens worden ze op elkaar gelegd en kort gebakken in beur culinair. Een leuke gimmick op een traditionele tosti(entertainment).



Zo kun je een ganache ook aanpassen zodat hij te gebruiken is in een warme bereiding zoals een vulling voor een chocoladekroket. Daarvoor maken we de ganache van melk, chocolade, gelatine en boter.

De gelatine en de boter zorgen ervoor dat het goed te verwerken is. Op het moment dat je het gaat frituren wordt de ganache weer zacht in het krokante jasje. Prachtig effect als de gast het kroketje opensnijdt!

25 cl.	melk
7 blaadjes	gelatine
400 gram	pure chocolade couverture
125 gram	Hollandia Echte boter ongezoeten
4	eiwitten
	paneermeel



Als laatste een ganache in een heel ander, bijna futuristisch jasje. Een aangepaste, vloeibare receptuur geserveerd in een reageerbuis of een hoog smal glas. Zo krijg je een soort vloeibare bonbon.

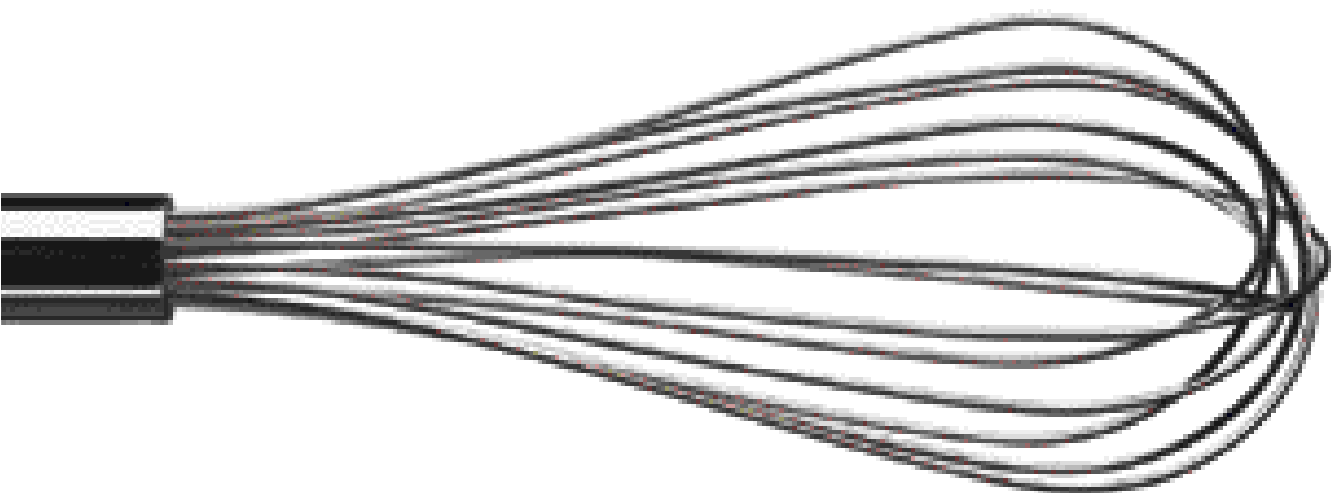
Hiervoor gebruiken we volle melk, chocolade, room en likeur. Onder in het glas de likeur daar boven de vloeibare ganache zo dat je het zo naar binnen kan gieten. Erg sexy! We hebben dit ooit gemaakt voor een hele chique partij in Amsterdam, fantastisch om al die keurig geklede gasten aan een reageerbuis te zien sabbelen.

Door te spelen met de structuren en de temperaturen van recepten in de patisserie kun je heel verrassende resultaten bereiken waardoor de laatste gang lang in de herinnering van je gasten zal blijven.

De volgende uitgave van !DEE wordt zo mogelijk nog spannender en veelzijdiger. In het kort alvast een aantal redenen om half mei je brievenbus goed in de gaten te houden

Vooruitblik

- **Introductie van
Hollandia Crème Brûlée!**
- **Meer vernieuwende recepten
uit de voorjaars- en zomercollectie**
- **Gastro nomaden: Vietnam deel 2
Slang op 10 manieren**
- **Meer eten en linken**



Als de basis maar klopt.



Durf, eigenzinnigheid, het experiment. Elk idee klopt, zolang u kunt vertrouwen op Hollandia, de solide basis onder uw creatieve vrijheid. Hollandia bedient uw keuken met tijdsbesparende, gebruiksvriendelijke en innovatieve producten. Zoals bijvoorbeeld de Hollandia Végétop.



vrijheid van smaak