



! D E E

Hollandia

CULINAIR

ONTDEKKINGS
MAGAZINE

N R. 9

Culinaire estafette

Hollandia voorjaars-
en zomercollectie 2005

Backstage



Inhoud



Colofon

Uitgave van
Friesland Foods Professional
Postbus 137 5670 AC Nuenen
Tel. 040 - 299 0110
hollandia@frieslandfoods.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.

Cover:
Ijskoude Gazpacho
(zie pagina 4 en 5)

4 - Gerecht: Gazpacho

6 - Gerecht: Deconstructie van pizza

8 - Prêt-à-Manger
meer met minder

10 - Backstage
Maison van den Boer

13 - Achter de komma

14 - Culinaire Catwalk
Hollandia voorjaars- en zomercollectie 2005

16 - HollandiArt

18 - Gerecht: Zalm "Chermoula"

20 - Hollandia assortiment
Beter bekeken: Hollandia Beur culinair vloeibaar

22 - Gerecht: Extreem luchtige parfait

24 - Gerecht: Ananasbereidingen

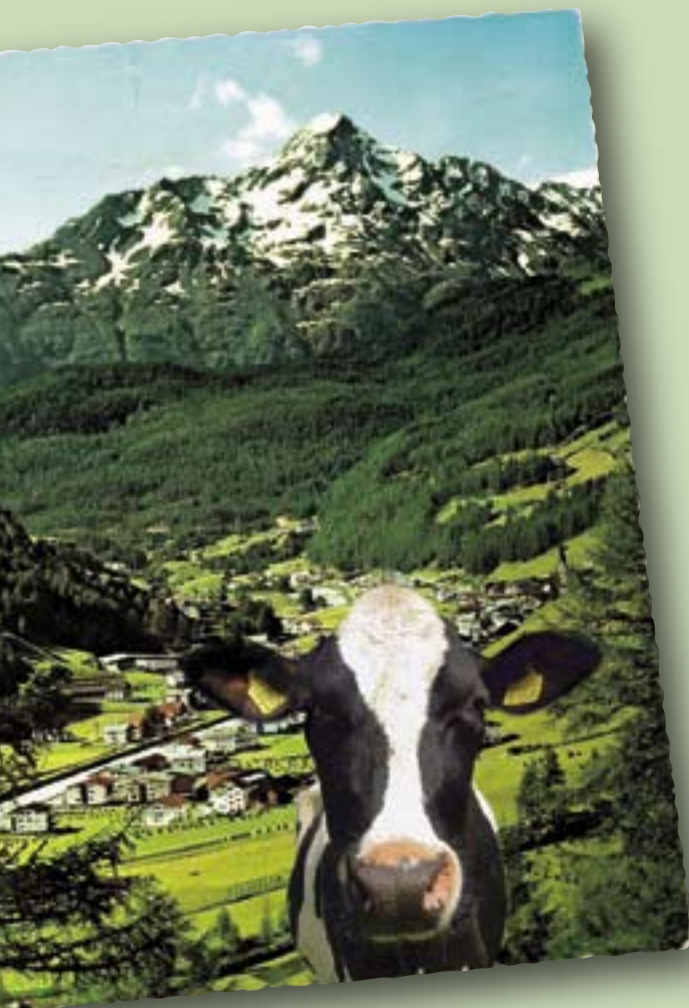
26 - Culinaire estafette
Edwin van Lambalgen en Leendert Klaassens

28 - Gastro-nomaden
Marijn Kok in China

30 - Grenzeloos: specerijen



Verandering van spijs **doet eten**



We hebben het druk met z'n allen, heel druk. Minder personeel, meer werk, nieuwe hygiënenormen en de vraag om kwaliteit en vernieuwing wordt steeds groter. Door alles wat moet schiet het creëren van nieuwe gerechten er maar al te vaak bij in. Met dit magazine willen wij jullie graag een stukje op weg helpen maar een creatief persoon wil op zijn tijd graag van nul af iets ontwikkelen. In de meeste restaurantkeukens is het net even iets te hectisch, dus dan moet het maar in de vakantie! Maar hoe kun je vrije tijd en werk op een verantwoorde manier combineren?

“Creativiteit is zien wat een ander ziet, maar er iets anders mee doen”. Deze uitspraak las ik ooit eens in een zakagenda en is me altijd bijgebleven. Door open te staan voor allerlei invloeden van buitenaf zie je soms op onverwachte momenten, heel bijzondere dingen die aanleiding kunnen zijn voor nieuwe creaties. Op vakantie of tijdens een weekendje weg ben je vaak in een totaal andere omgeving en is je hoofd een stuk leger dan in de keuken. Verplicht jezelf om op die momenten een aantal gerechten te ontwikkelen of om aantekeningen te maken van wat aanleiding kan zijn tot iets nieuws. En niet alleen een etentje bij een buitenlandse collega of het bezoek aan een Italiaanse markt hoeven inspiratie te geven. Een lavendelveld in de Provence, een combinatie van kleuren en geuren zoals we ze thuis niet kennen, een kunstwerk langs de weg of een compleet onbekend ingrediënt kunnen ten grondslag liggen aan een nieuw gerecht of zelfs compleet restaurantconcept. Zoals we de eetlust op kunnen wekken met een verrassend gerecht zo kun je je creativiteit stimuleren door eenvoudigweg in een andere omgeving te zijn. En wil je heel de keukenbrigade stimuleren om in dit proces mee te gaan, laat ze dan eens een nieuw idee meenemen van hun reis in plaats van een kaartje of souvenir.

Een inspirerende zomer!

Jeroen van Oijen

Ijsskoude Gazpacho met warm komkommerschuim en een lepel croutons en paprikareductie.



IJSSKOUDE Gazpacho MET

Receptuur voor 10 personen

Gazpacho

500 gram	vleestomaten, rijp
1	komkommer, zonder schil en zaad
1	rode paprika
3 teentjes	knoflook
1,25 dl.	olijfolie van zeer goede kwaliteit
2 sneetjes	witbrood zonder korst sherryazijn zout en peper

Komkommerschuim

250 gram	komkommer geschild en zonder zaad
1	sjalotje, gesnipperd
150 gram	gevogeltebouillon
150 gram	Hollandia Végétop, ongezoet
100 gram	eiwit, gepasteuriseerd
1 eetl.	venkelzaad zout en peper

Paprikareductie

2	rode paprika's
---	----------------

Croutons

3 sneetjes	witbrood Hollandia Beur culinair
------------	----------------------------------

- Voor de gazpacho vleestomaten in stukken snijden, paprika's schoonmaken en in stukken snijden, komkommer in grove stukken snijden en de knoflook schoonmaken.
- Pureer alle groenten met 1 dl. water tot een gladde massa.
- Week het witbrood in koud water en voeg samen met de olijfolie toe, pureer even mee en breng de gazpacho op smaak met sherryazijn, zout en peper.
- Minimaal 1 dag in de koeling bewaren, om de smaken goed op elkaar in te laten trekken.
- Snijd voor het komkommerschuim de komkommers in grove stukken en fruit samen met het sjalotje in een beetje Beur culinair. Laat het venkelzaad even meefruiten. Voeg het gevogeltebouillon en de Végétop toe en breng samen aan de kook. Laat de komkommer net gaar worden en pureer dan direct. Breng op smaak met zout en peper en giet door een fijne zeef. Laat afkoelen en vermeng met het eiwit. Giet in een kидde en plaats een patroon. Zet de kидde warm in de bain marie van maximaal 65°C .
- Voor de paprikareductie de paprika schoonmaken, in stukken snijden en pureren in de keukenmachine. Laat onder druk uitlekken op een zeef en reduceer het sap met een beetje suikerwater tot een lichte stroop. Laat afkoelen en maak à la minute schuimig met de staafmixer.
- Snijd het witbrood in blokjes en bak er in de Beur culinair croutons van.

Afwerking

- Vul de glaasjes voor de helft met de koude gazpacho en spuit er à la minute het warme komkommerschuim op. Geef er een lepel paprikareductie met croutons bij. Serveer direct en vertel de gasten dat ze de gazpacho langzaam maar wel in 1 keer op moeten drinken, zodat het warm-koud effect het best tot zijn recht komt.

cha

KOMKOMMERSCHUIM



Airbags van pizza met witte tomatenmousse en salami-ijs, krokante kaas en basilicumolie



Voorgerecht voor 10 personen

Pizzadeeg

320	gram	bloem
10	gram	gedroogde gist
190	gram	melk
4	gram	zout

Tomatenmousse

1	kg	vleestomaten
1	blaadje	gelatine van 2 gram
2	dl.	Hollandia Slagroom ongezoet
1		kidde patroon

Salami ijs

275	gram	melk
150	gram	Hollandia Slagroom ongezoet
40	gram	glucose
40	gram	salami

Basilicumolie

1	bos	basilicum
1	dl.	olijfolie
		zout

Overig

50	gram	gerasppte parmezaanse kaas
3	plakjes	salami
		verse basilicum
10		trostomaatjes, gepliceerd

- Voor het pizzadeeg de melk een beetje lauw maken en de gist er in oplossen. Samen met de bloem en het zout tot deeg kneden in de planeetmenger. Een half uurtje laten rijzen onder een vochtige doek en daarna in stukken verdelen. 5 uur laten rusten in de koeling. Daarna even doorkneden, 1 minuut laten rusten en dan uitrollen met behulp van de pastamachine. Eerst op de hoogste stand en dan langzaam telkens een aantal standen lager totdat een dikte is bereikt van ± 3 mm. Steek er rondjes uit van ongeveer 5 cm doorsnede. Bak 3 minuten af in een oven van 220°C. Draai ze om en bak nog 2 minuten aan de andere kant.
- Voor de tomatenmousse de tomaten in stukken snijden. Boven een bolzeef met theedoek de tomaten met de hand een beetje kapot knijpen en onder een lichte druk het sap er uit laten lopen. Er moet nu 3 dl. lichtroze tomatensap overblijven. Verwarm een klein beetje van het tomatensap en los hier de voorgeweekte gelatine in op. Vermeng met de slagroom (niet opgeklopt) en giet in een siphon. Plaats een patroon en bewaar tot gebruik in de koeling.

DECONSTRUCTIE VAN



- Voor het salami-ijs de salami in stukken snijden. Melk, room en glucose samen verwarmen en de gesneden salami er minimaal een half uur in mee laten trekken. Zeef de massa en laat minimaal 8 uur rijpen in de koeling. Draai er in de machine ijs van.
- Blancheer de basilicum zeer kort en koel snel terug in ijswater. Pureer samen met de olijfolie in de keukenmachine. Laat uitlekken op een fijne zeef en breng de olie eventueel op smaak met een beetje zout.
- Maak strakke banen parmezaanse kaas op siliconenmatjes en bak krokant in een oven van 180°C.

Afwerking

- Spuit de tomatenmousse in een glaasje en garneer met basilicum. Snijd het kapje van het gepliceerde trostomaatje en leg er de krokante kaas tussen.
- Maak een quenelle van het salami-ijs, druppel er wat basilicumolie op en garneer met stukjes salami.
- Geef er de airbags bij.



Prêt-à-Manger

MEER
COLLECTIE VOORJAAR EN ZOMER



voorgerecht] **carpaccio van tonijn met wasabi-aardappelcrème, royale kruidensalade met gember en sojadressing**



voorgerecht] **ijskoude gazpacho met warm komkommerschium**



bijgerecht] **vleestomaat gevuld met lemonmeat, salade van komkommer, zwarte sesam en koriander**

receptuur en uitwerking] carpaccio van tonijn met wasabi-aardappelcrème, royale kruidensalade met gember en sojadressing

Sashimi		Sojadressing	
750 gram	superverse tonijn peper en zout	1 dl. maïsolie	
		2 eetl. Japanse sojasaus	
		sap van 1 citroen	
		suiker,	
		naar smaak	
Wasabi-aardappelcrème		Overigen	
300 gram	aardappels		
1 dl.	Hollandia Koksroom		
1 dl.	kookvocht van de aardappels	Japanse ingelegde gember	
	Wasabi, naar smaak zout		
Salade			
naar smaak	koriander, bladselderij, bleekselderij, mint, rucola		

- Voor de aardappel-wasabicrème de aardappels koken en door een zeef wrijven. Vermengen met 1 dl. Koksroom en op smaak brengen met wasabi en zout.
- De tonijn bestrooien met versgemalen peper en zeer kort dichtschroeien in een tefalpan die bestrooid is met zout. Schroeï alle kanten heel kort dicht en laat dan direct terugkoelen in ijswater. Dep de tonijn daarna goed droog en plaats minimaal 2 uur in de koeling. Door deze techniek wordt de tonijn supermats.

Afwerking

- Snijd de tonijn in stukken en verdeel over de borden. Spuit er met behulp van een spuitzak koude wasabimousseline naast. Snij de luchtige soja voorzichtig in vierkante blokjes en plaats op de borden. Werk af met de gemberkaviaar en een sprietje bieslook.

receptuur en uitwerking] vleestomaat komkommer,

Lemonmeat			
1500 gram	kalfssukade		
350 gram	Hollandia Echte boter, gesmolten		
	limoenen, uitgeperst		
5			
20 gram	zwarte peper, gekneusd		
	sjalotjes, fijngesneden		
2			
2 teentjes	knoflook, fijngesneden		
	zout		
10	flinke vleestomaten		
Salade			
2	komkommers		
naar smaak	koriander		
naar smaak	zwart sesamzaad		
Dressing			
2	limoenen		
1 dl.	sesamolie		
1 dl.	maïsolie		
	peper en zout		

De overige recepten uit de Prêt-à-Manger collectie zijn uitgewerkt in !DEE 8.

In de mode-wereld maakt men direct afleidingen van de creaties die op de catwalk te zien zijn. Deze draagbare versies van de haute-couture noemt men 'Prêt-à-Porter'. Op verzoek van onze lezers maken we een 'Prêt-à-Manger' collectie. Ofwel: eenvoudige afleidingen van gerechten uit onze collectie, zoals gepresenteerd op de culinaire catwalk.



hoofdgerecht] **tagliolini met een romige saus van truffeljus en Pancetta, à la minute geschaafde ganzenlever en kruidensalade**

hoofdgerecht] **zalm gemarineerd in "Chermoula" en daarna op de huid gebakken, geserveerd op geroosterd brood met warme aardappelsalade**

dessert] **Crème Brûlée gekarameliseerd met specerijensuiker, vanilleshake met kruidnagelespuma**

gevuld met lemonmeat, salade van zwarte sesam en koriander

- Snijd de sukade in plakken van 3 cm dikte en snij ze daarna nogmaals in tweeën. Bestrooi het vlees met peper en zout. Verhit een braadpan, giet er wat boter in en bak het vlees goudbruin. Voeg de ui en de knoflook toe en bak even mee. Voeg de boter, het limoensap, een theelepel zout en de gekneusde peper toe en breng het geheel aan de kook. Laat met de deksel op de pan ongeveer twee uur stoven of in ieder geval totdat het vlees bijna uit elkaar valt.
- Voor de salade de komkommers in grove stukken snijden. Vermeng voor de dressing alle ingrediënten met elkaar en breng op smaak met peper en zout. Marineer de gesneden komkommers in de dressing.

Afwerking

- Plicheer de tomaten, snijd het kapje eraf en hol ze uit. Vul met de kalfssukade en maak ze even warm in de oven.
- Vermeng de gemarineerde komkommer à la minute met de zwarte sesam en de verse koriander.
- Geef er eventueel gebakken aardappels in de schil bij, bestrooid met een beetje komijnzaad dat van tevoren even kort geroosterd is in een droge pan.

receptuur en uitwerking] tagliolini met een romige saus van truffeljus en Pancetta, à la minute geschaafde ganzenlever en kruidensalade

Saus	
150 gram	Pancetta of Katenspek
1	sjalotje, gesnipperd
1	teentje knoflook, gesnipperd
2	eetl. olijfolie
2	takjes verse tijm
0,5	tak rozemarijn
1	dl kippenbouillon
0,5	dl truffeljus
1	dl Hollandia Koksroom
Tagliolini	
300 gram	Tagliolini (of andere pasta)
0,5	dl Hollandia Slagroom ongezoet
2	eidooiers peper en zout
Overigen	
100 gram	ganzenlever, bevroren Rucola

- Snijd het spek in reepjes en fruit samen met de gesnipperde ui en knoflook in de olijfolie. Als het spek een beetje uitgebakken is de tijm en rozemarijn toevoegen en even mee verwarmen.
- Voeg de kippenbouillon, de truffeljus en de Koksroom toe en laat alles samen inkoken tot de helft. Eventueel een beetje binden met maïzena.
- Kook de penne in ruim water met zout tot ze net niet gaar zijn (al dente), giet op een zeef en spoel af met warm water.
- Vermeng in de pan, waar de penne in gekookt is, de slagroom met de eidooiers en voeg wat peper en zout toe. Voeg de gekookte penne toe en vermeng goed met elkaar.

Afwerking

- Schep de penne op de voorverwarmde borden en schep er royaal saus omheen.
- Rasp de bevroren ganzenlever met behulp van een grove rasp direct op het gerecht. De ganzenlever zal direct smelten dus serveer snel.
- Garneer met rucola.

Volgend jaar bestaan ze 100 jaar en even zoveel jaren draait dit familie-bedrijf mee in de hoogste klasse van de party- en evenementencatering. We kennen ze van kleine en zeer exclusieve diners tot megagrote bedrijfsfeesten, grote evenementen en natuurlijk de VIP catering in de stadions van PSV, Ajax, FC Utrecht en NEC!

Backs

ACHTER DE SCHERMEN BIJ TOPCATERING



1



2



3



4



Indrukwekkend genoeg om eens een keer uitgebreid achter de schermen te kijken van deze cateraar die ambacht, perfectie en logistiek samenvoegen en feestvieren verheven hebben tot een kunstvorm.

We beginnen in de indrukwekkende productiekeuken en hoofdkantoor in Veghel waar alle superlatieven overtroffen worden; groot, groter, grootst maar ook weer zo overzichtelijk omdat alle onderdelen van de "normale" restaurantkeuken hier herkenbaar aanwezig zijn. We reizen mee naar Rotterdam waar we in het Hulstkampgebouw getuige zijn van het afwerken en doorgeven van een viergangen diner voor 345 couverts.

In Veghel gaan we mee aan de hand van sous-chef Hans Veltman en op locatie laat Frank Sebregts zien dat je met een relatief klein team grote prestaties neer kunt zetten.

Aan de hand van deze fotoreportage willen we jullie een kijkje achter de schermen gunnen van de complete organisatie van een exclusief diner voor 345 couverts op locatie.



8



13



14

4] Een van de vele rolstellingen van het linnenmagazijn waar alles klaarligt voor nieuwe partijen en evenementen.

5-6] De 345 voorgerechten worden voor ongeveer 60% voorbereidt in de koude keuken in Veghel en gekoeld getransporteerd in geïsoleerde koelcontainers.

7] Grote keuken, groot lepelrek.

8-9] De gerechten blijven keurig op temperatuur in een speciale koeling tot het moment van laden op een van de laadperrons.



15

Stage

ERAAR MAISON VAN DEN BOER



5



6



7

1] Overleg tussen keuken en partymanagement aan de hand van indrukwekkende bouwtekeningen is aan de orde van de dag.

2] Een eigen wasserette waar al het tafellinnen en de bedrijfskleding gereinigd en gestreken wordt.

3] koper poetsen onder de juiste arbeidsomstandigheden in de zilverkamer.



9



10



11



12



16

10-11] Op de locatie, in dit geval het Hulstkampgebouw in Rotterdam, worden de garnituren voor het hoofdgerecht op de borden gedresseerd, waarna ze met speciale ringen 8 hoog opgestapeld worden. De stapels worden in warmkasten geplaatst die er ongeveer 2 uur voor nodig hebben om de borden onder de beste omstandigheden op de juiste temperatuur te brengen. Een strak tijdschema voor doorgifte is dus erg belangrijk.

12-13] 25 medewerkers in de bediening en 2 partymanagers zorgen voor het klaarzetten van de zalen en de latere verzorging van het diner. Een goede briefing is dus noodzakelijk en gebeurt meestal net voor of na de gezamenlijke maaltijd.

14] Het impulsante Hulstkampgebouw in Rotterdam

15-16] De in Veghel voorbereide voorgerechten worden à la minute afgemaakt en gecontroleerd.



345 VOORGERECHTEN DOORGEVEN MAG DAT 5 MINUTEN DUREN?

Daarna 7 minuten om hetzelfde aantal soepjes door te geven en een indrukwekkende 14 minuten om alle gasten te voorzien van een à la minute gepocheerde kalfshaas met kraakverse garnituren. En dat onder alle vereiste HACCP-normen.



17-18] De bediening zorgt voor een razendsnelle doorgifte en op aangeven van de partymanager wordt de gehele zaal efficiënt voorzien van een voorgerecht.



Het menu

Italiaans Tramezini brood, gelaagd met Serranoham, mozzarella en een kruidige pestocrème

Runderbouillon met een garnituur van zoete cassave en een gegrilde minitournedos

Gepocheerde kalfshaas op een puree van bosui en een kalfsjus met dragon

Grand dessert buffet



19] 345 heldere runderbouillon afwerken en uitserveren in een krappe 7 minuten en dat zonder slag of stoot, indrukwekkend!
20-21] Het brood wordt op locatie afgebakken en geserveerd met roomboter compleet met het logo op ouwel.
22] De gemarineerde kalfshaas wordt à la minute gepocheerd en exact op het juiste moment doorgegeven.
23-25] Een zeer doordacht maar eenvoudig systeem zorgt ervoor dat alle 345 hoofdgerechten op de juiste temperatuur, keurig opgemaakt en in een gigantisch tempo uitgeserveerd worden, klasse.

Met dank aan Hans Veltman, Frank Sebrechts, Sven Kuil en alle medewerkers van Maison van den Boer.

De meesten onder jullie zijn er reeds actief mee bezig, het nauwkeurig doorrekenen van een receptuur. Daarom denkt Hollandia met jullie mee en calculeert alvast enkele recepturen voor jullie. Aan de hand van voorgaande recepturen zullen we aantonen dat je met minimale inslag maximale resultaten kunt boeken.

Rollade van mango en kruidnagelroomijs

Aantal personen: 10

Gew. Aantal	Omschrijving	Prijs (€) p. kg/stuk	Totaal- prijs (€)
500 gram	Bevroren mangopuree mangopuree (Boiron)	6,25	3,13
120 gram	glucose	5,00	0,60
2 blaadjes	gelatine van 2 gram, geweekt in koud water	15,25	0,15
1 stuks	Kruidnagelijns vanillestokje	23,17	1,39
8 stuks	kruidnagels	5,51	0,08
6 dl.	volle melk	0,69	0,41
8 stuks	eidooiers	4,65	0,93
150 gram	fijne suiker	0,86	0,13
2 theel.	maizena	1,31	0,07
6 dl.	Hollandia Slagroom ongezoet	3,85	2,31
1,00	Kruidensalade kervel, basilicum, citroenmelisse, munt en dragon	1,55	1,55
10 banen	Gegrilde mango verse mango (ongeveer 2 mango's)	0,95	1,90
1 dl.	suikersiroop (50/50)	0,00	0,25
7,5 dl.	Crème Brûlée Hollandia Crème Brûlée	4,13	3,10
	ruwe rietsuiker	2,41	0,24
5%	Toeslag hulpgrondstoffen		0,64
	Totaal inkoop		16,88
	Totaal inkoop per persoon		1,69



Achter de komma

CALCULATIE



Citroenkroepoek
met een
aardappel-wasabidip.

Ijsskoude Gazpacho
met warm
komkommer-
schuim en een
lepel geflambeerde
croutons en
paprikawolken.

Aperitief & snacks

Visitekaartjes

Gevuld eitje 2005.

Spiesjes met diverse
groentebereidingen.
Met luchtige saus van
Chardonnay-azijn en
boter.

Airbags van pizza met witte tomatenmousse en
salami-ijs, krokante kaas en basilicumolie.

Supermalse geschroeide tonijnsashimi op een
crème van aardappel en wasabi, croutons van
sojasaus en gemberkaviaar.

Voorgerechten

linaire Eatwalk

VOORJAARS- EN ZOMERCOLLECTIE 2005

..... Hoofd en/of tussengerechten

Lage temperatuur gegaarde kalfslende gepaneerd met croutons en limoen, tomaatje gevuld met Indiaas "lemonmeat". Aardappelschuim met komijn en limoenkoekjes.

Zalm gemarineerd in "Chermoula", geserveerd op geroosterd brood met warme aardappelsalade en rucola.

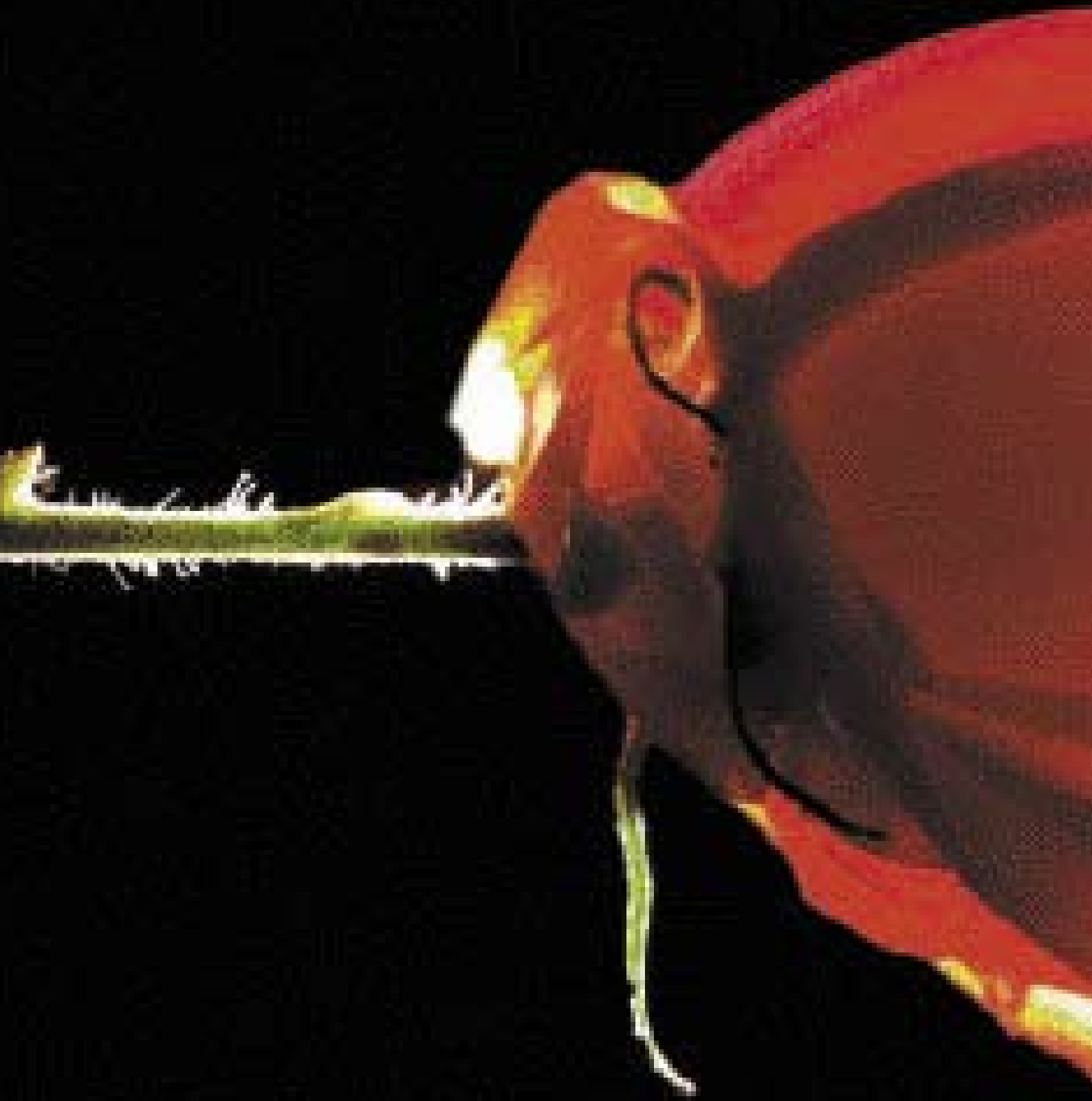


..... Desserts

Lolly van gekarameliseerde (rauwe) ananas met een kruidnagelespuma, ananastartaar met rozemarijn, gemberparfait en rumsiroop, loempia van Crème Brûlée en ananas.

Extreem luchtige parfait van citroen afgebrand met kerrie-eiwitschuim. Passievruchtencoulis en flinterdun suikerwerk.

Bloemloze chocoladecake onder Crème Brûlée met aardbeien-zwarte peperijs, aardbeien-zwarte peper gummie en gegrilde aardbeien met zwarte peper.





- Voor de Chermoula alle ingrediënten met elkaar vermengen en op smaak brengen met zeezout. Liefst een aantal uren laten staan alvorens de zalmfilet (of andere vis) erin te leggen.
- De zalmfilet in plakken snijden en minimaal 2 uur laten marinieren.
- Voor de aardappelsalade de aardappels in de schil koken in water met zout. Als ze net gaar zijn afgieten en de schil verwijderen. De aardappels in plakken snijden en tot gebruik gekoeld bewaren.
- De sjalotten aanfruiten in Beur culinair en de Koksroom en crème fraîche toevoegen. Even door laten koken en op smaak brengen met peper en zout. Met de aardappels vermengen en à la minute de bieslook toevoegen.
- Het bevroren pistoletje in flinterdunne plakken snijden en tussen twee, met Beur culinair ingesmeerde siliconenmatjes afbakken in een oven van 180°C tot ze mooi goudbruin en krokant zijn. Tot gebruik bewaren in een goed afgesloten bak.

Zalm

" C H E R M O U L A "

Afwerking

- Leg de plakken gemarineerde zalm op een bakplaat en bak ze kort af in een oven van 180°C.
- Schep wat warme aardappelsalade op de borden en leg de zalm erop.
- Maak de rucola op smaak met olijfolie en peper en zout en leg op de zalm. Schik er de broodlamellen tegenaan en serveer direct.

Zalm gemarineerd in "Chermoula", bedekt met lamellen geroosterd brood met warme aardappelsalade en rucola



Receptuur voor 10 personen

Zalm		
1250	gram	zalmfilet zonder vel
Chermoula (Marokkaanse vismarinade)		
1	stuks	ui, gesnipperd
4	teentjes	knoflook, geperst
2	theel.	gemalen komijn
1	theel.	paprikapoeder
0,5	theel.	saffraandraden
		in 2 eetl. water geweekt
20	gram	verse peterselie, gehakt
20	gram	verse koriander, gehakt
1	dl	olijfolie
4	eetl.	citroensap (1 citroen)
		zeezout
Aardappelsalade		
500	gram	nieuwe oogst aardappelen of andere vastkoker
1		sjalotje fijngesneden
125	gram	crème fraîche
1	dl.	Hollandia Koksroom
		zwarte peper en zeezout
		fijngesneden bieslook
Lamellen		
1		voorgebakken pistolet, bevroren
		Hollandia Beur culinair
Rucola		
1	bos	rucola
		olijfolie
		peper en zout



Beter bekeken

**HOLLANDIA
BEUR CULINAIR
VLOEIBAAR**

- Is een vloeibare melange met geklaarde roomboter voor bakken en braden
- Verwerkt hetzelfde als ambachtelijk geklaarde roomboter
- Maakt voorsmelten overbodig en is bovendien snel op temperatuur
- Heeft een hoogwaardige bakkwaliteit met een mooie bruining
- Spat niet en geeft geen zwarte puntjes op het gebakken product
- Is verpakt in een handzame literfles met makkelijke doseerdop

Beur culinair bevat geen zout en is dus ideaal om te verwerken in patisserie in plaats van geklaarde roomboter. Denk hierbij aan tuilesbeslag en cakebereidingen. Hieronder volgt een perfect recept voor tuilesbeslag.

100 gram	gepasteuriseerd eiwit
150 gram	poedersuiker
80 gram	bloem
100 gram	Hollandia Beur culinair, vloeibaar

Wist je dat je dit beslag prima in kleine porties in kunt vriezen om het later te ontdooien en te verwerken? Zo kun je in rustige tijden een royale voorraad aanleggen.

Als je specerijen mee laat trekken in een pan met Beur culinair krijg je een hele subtiele specerijenbeur! Dan wel wat zout toevoegen om de smaak te versterken. Erg trendy; Zeetong gebakken in specerijenboter met roergebakken Pak-soy en een Beurre blanc met soja en limoen.

Beur culinair 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 en laat drie minuten smoren, laat afkoelen en haal het vlees eruit. Wel het kreeftvlees in Beur culinair met zwarte peper en zout op een temperatuur van maximaal 70 graden.



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.

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.



Timent

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

Friesland Foods Professional hanteert de strengste normen, met als doel voedselveilige producten van uitzonderlijke kwaliteit op de markt te brengen; HACCP, BRC (voedselveiligheid), ISO 9001 (kwaliteit) en KKM (traceerbaarheid).

**Extreem luchtige
parfait van citroen
afgebrand met
kerrie-eiwitschuim.
Passievruchten-
coulis en flinterdun
suikerwerk.**



**Receptuur
voor 10 personen**

Parfait

3	dl.	Hollandia Sagroom ongezoet
0,5	dl.	suikerwater (1:1)
80	gram	eiwit, gepasteuriseerd
1		citroen
1		kiddepatroon

Eiwitschuim

50	gram	eiwit, gepasteuriseerd
100	gram	fijne kristalsuiker
0,5	theel.	kerriepoeder

Passiecoulis

1	dl.	passievruchtensap suikersiroop naar smaak
---	-----	--

Suikerwerk

250	gram	fondant
125	gram	glucose

- Voor het suikerwerk de glucose en fondant samen koken tot 158°C. Giet de suikermassa op een siliconenmat en laat afkoelen. Breek in stukken en bewaar tot gebruik in een goed afgesloten bak met siliconenkorrels. Neem de gewenste hoeveelheid van het suikerwerk en verwarm tussen siliconenmatten in een oven van ongeveer 160°C. Als de massa zacht maar nog wel stevig is deze uit de oven nemen en er met de hand zeer dunne suikerwerkjes van trekken. Wederom bewaren in een afgesloten bak met siliconenkorrels.
- Het eiwit opkloppen met de helft van de suiker. Als het eiwit pieken begint te vormen de rest van de suiker en de kerrie toevoegen.
- Voor de parfait de slagroom, suikerwater en eiwit vermengen en op smaak brengen met citroensap en eventueel aroma. In een siphon gieten en een patroon plaatsen. De parfait in bevroren vormen spuiten en snel invriezen.

EXTREEM LUCHTIGE
Parfait
MET KERRIE-EIWITSCHUIM

- Voor de passiecoulis het passievruchtensap inkoken met wat suikersiroop. Af laten koelen, in een spuitflesje gieten en koel bewaren.
- Los de parfait en spuit er met behulp van een spuitzak het kerrieschuim op. Brand af met een hobbybrander of flambeer.
- Garneer met het suikerwerk en de passiecoulis.



Lolly van gekarameliseerde ananas met een kruidnagelschuim, ananastartaar met rozemarijn, gemberparfait en rumsiroop, loempia van crème brûlée en ananas



© Ananas

Receptuur voor 10 personen

Ananaslolly's	
0,5	ananas
	rietsuiker
Kruidnagelschuim	
2 dl.	vanillesaus
0,5 dl.	suikerwater (1:1)
2	kruidnagels
0,5 dl.	Hollandia Slagroom ongezoet
Ananastartaar	
0,5	ananas
0,5 takje	rozemarijn
	gemberwortel
	suikersiroop (1:1)
Gemberparfait	
2 dl.	parfait, basisreceptuur
	gembersiroop en gemberwortel
Rumsiroop	
1 dl.	bruine rum
1 dl.	suikersiroop
Loempia's	
2 dl.	Hollandia Crème Brûlée
2 blaadjes	gelatine
	geweekt in koud water
	afsnijdsels van ananas
10	kleine loempiavellen
	eiwit
	poedersuiker
Overigen	
4 dl.	Hollandia Crème Brûlée
	Lollystokjes
	kiddepatronen



- Voor de lolly's de ananas in mooie gelijke stukken snijden en aan de stokjes prikken.
- Stamp de kruidnagels fijn in een vijzel en laat een even meetrokken in het warme suikerwater. Zeef en vermeng de kruidnagelsiroop met de vanillesaus en de slagroom. Giet in een siphon en plaats een patroon. Bewaar tot gebruik in de koeling.
- Snij de ananas voor de tartaar in brunoise en vermeng met de suikersiroop en de zeer fijngesneden rozemarijn. Rasp er met een fijne Microplane-rasp naar smaak verse gember bij en laat enkele uren intrekken.
- Voor de parfait naar smaak gembersiroop en vers geraspte gember aan de basisparfait toevoegen en samen opkloppen. Spuit in kleine flexipan vormen en vries in.
- Voor de rumsiroop de rum en de suikersiroop samen inkoken tot een dunne siroop. De siroop moet nog in de pipetjes gezogen kunnen worden, kook hem dus niet te ver in.

Bereidingen



- Breng de Crème Brûlée, 2 én 4 dl, samen aan de kook en deel weer op in 2 en 4 dl. Los in de 2 dl. de geweekte gelatine op en giet op een passend plaatje zodat een laagje ontstaat van ongeveer 1 cm dikte. Verdeel de overige Crème Brûlée over passende glaasjes zodat een laagje ontstaat van ongeveer 2 cm dikte. Laat eerst even buiten de koeling staan en plaats dan tot gebruik in de koeling.
- Snijd rechthoekjes van de Crème Brûlée met gelatine. Leg de loempiavelletjes uit en smeer ze in met eiwit. Leg er de rechthoekjes Crème Brûlée op en leg daar weer een smal reepje ananas op. Vouw de loempia's dicht en bewaar tot gebruik in de koeling.

Afwerking

- Verdeel de ananastartaar over de glaasjes met Crème Brûlée. Los de gemberparfait en plaats op de tartaar. Zuig de pipetjes vol met de rumsiroop en prik ze in de parfait. De gast kan nu zelf doseren.
- Druk een kant van de ananaslolly's in de rietsuiker en brand ze af met een hobbybrander. Spuit het kruidnagelschuim in een glaasje en serveer er de lolly langs zodat de gast de lolly in het schuim kan dippen.
- Frituur de loempia's kort in neutrale olie, laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met poedersuiker. Serveer direct.

Culinair est

EDWIN VAN LAMBALGEN > LEENDERT

Hollandia gaat een jaar lang met dezelfde ingrediënten door het land. Per uitgave van !DEE maken 2 chefs een creatie met de voorgeschreven ingrediënten en voorwaarden. De eerste chef wordt aangewezen door Hollandia, de tweede door de aangewezen chef. Zo zullen we langzaam afdalen van het Noorden naar het zuiden. Aan het eind van het jaar kunnen we zien wat er leeft onder de Nederlandse keukenchefs en wat de trends zijn.

Voorwaarden voor de uitwerking van de opdracht zijn:

Het dessert moet de volgende producten en/of onderdelen bevatten; Hollandia Crème Brûlée, Hollandia Végétop, een vers kruid maar geen mint, minimaal 1 nieuwe toepassing van Crème Brûlée.

Creatie van Edwin van Lambalgen

Mousse van Crème Brûlée, Végétop en basilicum in een komma van chocolade. Saus van karamel en frambozenpuree. Koekje van basilicum en salsa Balsamico.

Mousse van Crème Brûlée

400	gram	Hollandia Crème Brûlée
200	gram	Hollandia Végétop, ongezoet
8	gram	bladgelatine, geweekt in koud water
20	gram	basilicum, gesneden

- Blancheer de basilicum zeer kort in ruim water en koel direct terug in ijswater. Snij de geblancheerde basilicum klein en pureer met het suikerwater. Laat uitlekken op een fijne zeef.

- Meng voor de koekjes de gezeefde bloem met de basilicumsiroop, balsamico en poedersuiker. Spuit met behulp van een spuitzakje smalle banen beslag op siliconenmatjes of gebruik een sjabloon en bak af in een oven van 180°C.

Karamelsaus

300	gram	kristalsuiker
50	gram	Hollandia Végétop, ongezoet
80	gram	frambozen- puree

- Voor de mousse 1 dl. Crème Brûlée verwarmen en de geweekte gelatine erin oplossen. Vermengen met de overige Crème Brûlée en de opgeklopte Végétop. De basilicum ragfijn snijden en onder de mousse doorspatelen. Maak een komma/druppelvorm met chocolade of koop een kant en klare variant. Vul met de mousse en laat stevig worden.

Koekjes van balsamico en basilicum

125	gram	patentbloem
100	gram	suikerwater (1:1)
0,5	bos	basilicum
25	gram	balsamicoazijn
65	gram	poedersuiker

- Laat de suiker karameliseren en blus af met de Végétop. Blijf roeren tot de karamel opgelost is en voeg dan de frambozenpuree toe.



lette

KLAASSENS

In deze eerste culinaire estafette hebben we Edwin van Lambalgen (rechts), culinair adviseur bij Hollandia, gevraagd de aftrap te nemen en een creatie te maken op basis van de genoemde voorwaarden. Hij gaf de garde direct door aan Leendert Klaassens, sous-chef van Bilderberg landgoed Lauswolt te Beetsterzwaag.



Creatie van Leendert Klaassens

**Rondo van Crème Brûlée geparfumeerd met citroen.
Quenelle van crème fraîche, vanille en Végétop.
Gemarineerde grapefruit met een lolly van
Crème Brûlée-ijs en sorbet van grapefruit.**

Rondo

500	gram	Harde Wenerdeeg
200	gram	frangipane met Crème Brûlée (1:1)
300	gram	Hollandia Crème Brûlée
1		citroen, sap en rasp
50	gram	Hollandia Végétop
50	gram	crème fraîche
0,25		vanillestokje citroenrasp en suiker naar smaak

Chocoladebal

gevuld met citroenmousse
op basis van Végétop.

60	gram	citroensap
30	gram	suiker
40	gram	crème fraîche
4	gram	gelatine
2	dl.	Hollandia Végétop
15	gram	eiwit
25	gram	suiker

Sorbet

1	liter	suikerwater
7	dl.	grapefruitsap

Crème Brûlée-ijs

70	gram	melk
80	gram	Hollandia Végétop
40	gram	suiker
5	gram	glucosestroop
30	gram	eidooiers
1		vanillestokjes
100	gram	Hollandia Crème Brûlée

- De frangipane vermengen met de Crème Brûlée en voorgebakken harde wener rondo's hiermee vullen. Samen afbakken.
- Crème Brûlée verwarmen en even doorkoken zodat deze wat steviger wordt. Voeg de Végétop toe en breng op smaak met de citroenrasp en sap. Vul de afgekoelde rondo's met deze massa.
- Verwarm de citroen en suiker samen en los er de voorgeweekte gelatine in op. Spatel er de halfgeklopte Végétop en crème fraîche doorheen. Klop het eiwit op met de suiker en spatel deze er ook doorheen.
- Vul twee halve chocoladeballen met de mousse en laat ze opstijven. Maak een zonmotiefje met witte chocolade en plaats dit tussen de halve ballen.
- Maak een sorbet van de aangegeven ingrediënten en vul er een savarinmatje mee.
- De Végétop, melk, suiker en glucose samen aan de kook brengen. Voeg de eidooiers toe en laat samen binden. Meng er de Crème Brûlée doorheen en laat afkoelen. Draai er een roomijs van in de ijsmachine. Crème Brûlée inspuiten in savarinmatten en als ze stevig zijn ze tegen de grapefruitsorbet zetten. Prik het midden eventueel door met een aanzetstaal.
- Grapefruit uitsnijden en marineren met basilicumsiroop.
- Garneer beide bordjes met basilicumsiroop.



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.



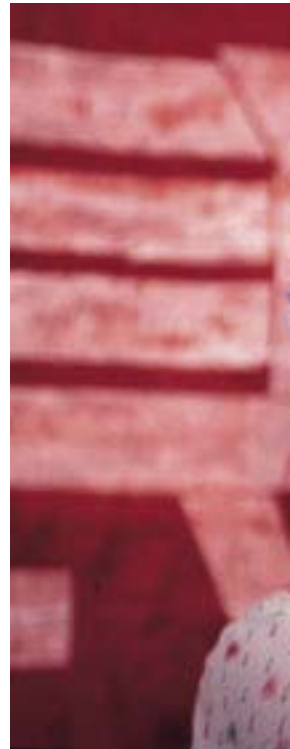
Dit is mijn tweede culinaire belevenis die ik schrijf voor Idee. Ter aanvulling; ik ben inmiddels al een jaar in dienst als Rayonmanager bij Friesland Foods Professional. Een paar maanden voordat ik hier begon te werken, kwam ik net terug van een jaar reizen door Azië. Ik moet zeggen Zuidwest China was misschien wel het meest interessant én het meest afwijkend op het gebied van eten.

Gastro- EEN

Een oud Chinees spreekwoord luidt: 'Een Chinees eet alles dat vier poten heeft, behalve de stoel waar hij op zit.' Honden, katten, tijgers en ratten, in hun ogen zijn het allemaal lekkere hapjes. In Zuidwest China reisde ik samen met Adam en Devin, twee backpackers die ik in Thailand ontmoet had.

Adam, Devin en ik zitten inmiddels al zo'n tien minuten aan een grote ronde tafel van een leeg restaurant in een klein dorpje dichtbij de grens met Tibet. Het restaurantpersoneel zit een paar tafels verderop vraagtekens onze richting uit te zenden. Eén van hen hoest ongegeneerd een flinke klodder slijm op en spuugt deze op de grond. 'Denk je dat ze vandaag nog onze bestelling op komen nemen?' vraagt Adam. 'Geen idee wat hier de bedoeling is,' antwoord ik.

Het personeel lijkt danig in de war. We zijn er inmiddels aan gewend, mensen observeren ons alsof we merkwaardige, wat obscure schepsels zijn, die elk moment uit elkaar kunnen klappen. Er komen hier nu eenmaal niet zo veel westerlingen en dat maakt ons het bekijken waard. Het blijft niet zo maar even bij een nieuwsgierige blik. Nee, men observeert ons van top tot teen, vol onbegrip en het liefst vijftien keer, om vervolgens omstanders op de hoogte te stellen van deze gewaarwording. Ik krijg er een kick van.



nomaden

DAG IN ZUIDWEST CHINA



‘Waarom ga jij niet even informeren?’ vraag ik aan Adam. ‘Ze spreken toch geen Engels.’ ‘Nou en, dan pak je toch even de vertaalsectie van de Lonely Planet.’ Met een diepe zucht pakt Adam de “Escoffier voor backpackers” en loopt naar het tafeltje van het restaurantpersoneel. Hij wijst naar de Chinese vertaling van: ‘Ik wil graag wat te eten bestellen.’ De kok staat op (Oh, jullie komen hier om te eten) en gebaart ons mee naar de keuken te komen. Met zijn voorkomen ziet hij eruit alsof hij regelrecht uit een strip van Joop Klepzeiker gestapt is. Volgens mij heeft hij zijn haar vanochtend gewassen met boter en er daarna een rotje in laten ontploffen.

Van mijn eerste aanblik van de keuken begint mijn maag krampen te vertonen. Vlees hangt aan balken en op de vloer kleeft een dikke laag ranzig vet. Nu we echt midden in de keuken staan, heb ik kokhalsneigingen. Mijn gladde gympen krijgen moeilijk houvast op de spiegelgladde vloer. De ooit wit geverfde muren hebben, vanwege het ontbreken van ventilatie, de bruingele kleur van het gemiddelde Chinese gat in de grond gekregen. De lucht is niet te harden en in de vriezer, die de kok vol trots even voor ons open doet, liggen losse hompen met voor mij onbekend vlees. Nee voor mij geen voedselvergiftiging, dan liever de groentes uit de grote houten kast. We wijzen naar de groentes in de kast, naar de rijst, naar een ei en maken de kok duidelijk dat we vegetariërs zijn. Hij gaat aan de slag en we blijven naast hem staan, totdat het eten echt helemaal klaar is, om er zeker van te zijn dat hij niet per ongeluk in de pan spuugt. Onhandig werken we het mengsel van rijst, tomaat, spinazie en ei met eetstokjes naar binnen. Wonderbaarlijk genoeg smaakt het goed. Sterker nog we bestellen alledrie een tweede portie.

Als we het eten achter de kiezen hebben, krijgen we yakthee aangeboden door de eigenaar van de zaak. Dit brouwsel wordt gemaakt van theebladeren, yakboter, zout en soda, en de smaak heeft wel iets weg van gekookt zweet. De eigenaar ontpopt zich in een enthousiaste gastheer met een stralende glimlach van oor tot oor, die ons hoffelijk gebaart dat we ons volledig te buiten moeten gaan aan deze warme drank. En probeer dat maar eens af te slaan. We kunnen gewoon niet weigeren, anders riskeren we dat we aangezien worden voor de lompe westerling en dat willen we voorkomen. En hoe kunnen we weigeren als hij voor de tweede keer het kopje tot de rand toe bijschenkt, en een derde, en een vierde. Maar dan moeten we toch echt gaan. We betalen en nemen afscheid van het voltallige personeel dat ons nog steeds vol onbegrip staat aan te gapen.

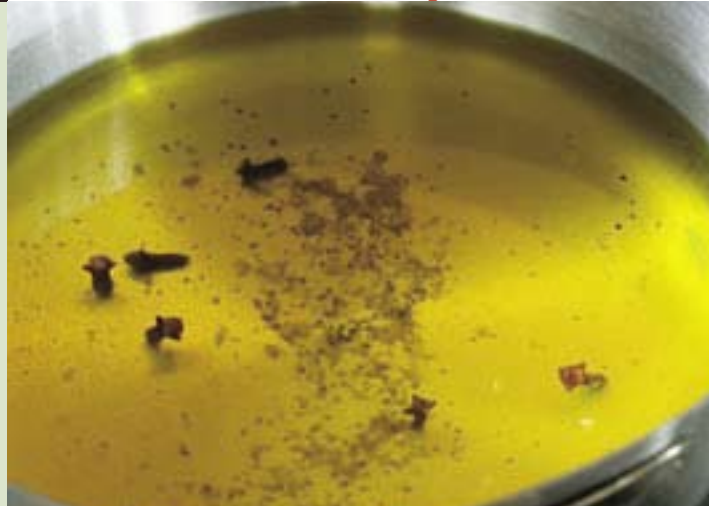
Veel ingrediënten die we dagelijks in onze keukens gebruiken zijn min of meer onmisbaar. Daardoor worden ze ook vaak wat gewoontjes gevonden, kortom, we staan er niet echt meer bij stil terwijl we van een nieuw product alles willen weten.



Grenz

In deze rubriek duiken we dieper in de materie en toepassingen van deze allemansvrienden.

Specerijen zijn samen met verse kruiden en zout de grote smaakmakers uit de restaurantkeuken; geen bouillon of fond zonder de etherische oliën uit kruidnagel, peper of foelie. De combinatie van Hollandse boontjes met nootmuskaat is waarschijnlijk het eerste fusie gerecht uit de geschiedenis en is de trend voorgedaan en heeft hem overleefd. Maar er zijn natuurlijk veel meer interessante mogelijkheden. Zoals we in vorige uitgaven van IDEE al eens nootmuskaatroomijs, aardbeien-zwarte pepersorbet en kruidnagelmousse toepasten zo volgen hier enkele recepten en technieken van Jacob Jan Boerma, Joan Roca en uiteraard van ons zelf.



Specerijenboter

250	gram	Hollandia Echte boter, ongezoeten
1	eetl.	kerriepoeder
2		kruidnagels
2		steranijs
		zwarte peper uit de molen

Klaar de boter en laat de aangegeven specerijen, of een aantal specerijen naar eigen smaak, een aantal uren op lage temperatuur meetrokken. Zeef de boter en gebruik de nu verkregen specerijenboter voor bijvoorbeeld het bakken van tong of het wellen van kreeftenstaart. Ook erg lekker om zilveruitjes in te konfijten!

Beur culinair met Garam Masala

1	liter	Hollandia Beur culinair
50	gram	Garam masala
1	eetl.	zout

Verwarm de Beur culinair en voeg de Garam Masala toe. Laat samen een halfuurtje trekken en zeef door een fijne bolzeef of doek. Heerlijk voor het bakken van witvis.

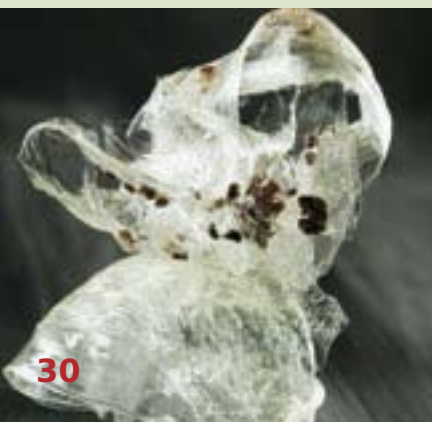


Vanillesiroop

200	gram	glucosestroop
1	dl.	witte wijn
		bv. Gewurtztraminer
2		vanillestokjes

Warm de glucosestroop en de witte wijn samen op en voeg de gespleten vanillestokjes toe. Breng samen aan de kook en als de vloeistof weer helder wordt, tegen de kook aan laten trekken totdat de vanille zijn maximale smaak heeft afgegeven. Laat een beetje afkoelen en giet dan in een plastic spuitflesje. In de koeling kan de siroop ongeveer een maand bewaard worden.

Op basis van het recept hierboven kun je vele soorten siropen bereiden. Bijvoorbeeld met kruidnagel, zwarte peper, foelie, steranijs, saffraan enzovoort.



eloas

SPECERIJEN



Infusies van melk en specerijen

5	dl.	Frische vlag
		Cappuccinomelk
5		kaneelstokjes

Zeer interessante techniek met vele mogelijkheden, van Jacob Jan Boerma van de Leest in Vaassen.

Verwarm de melk met de kaneelstokjes tot maximaal 60°C en laat ongeveer een halfuurtje trekken. Plaats daarna in de koeling en laat minimaal 1 dag "rijpen". De melk kan nu op 2 manieren opgeklopt worden: ijskoud of op een temperatuur van maximaal 60°C. Het makkelijkst gaat dit met een speciaal kloppertje voor cappuccinomelk, handmatig of op batterijen.

Roken met specerijen

1 eetl. kerrievoeder

Fantastische techniek van Joan Roca van restaurant "El Celler de Can Roca" in het Spaanse Girona.

Neem een pannetje waar een Chinees stoommandje of een ander zeeffje of roostertje net in past. Strooi de kerrie op de bodem van de pan en verwarm op het vuur tot de kerrie begint te roken. Plaats er direct het stoommandje, met deksel, op en laat de ruimte in het mandje warm worden. Leg de schoongemaakte langoustines of bijvoorbeeld gamba's op het roostertje van de stoommand en laat gaar roken. Zorg dat de bodem van de pan niet boven de 160°C uitkomt dan zal de kerrie een prettige smaak af blijven geven. Het beste kun je de pan, als de kerrie eenmaal rookt, op een middelmatig warme kookplaat zetten.

FEITEN

- Peper is sinds mensenheugenis het meest gebruikte specerij ter wereld. We eten er ongeveer 100 gram per persoon per jaar van.
- Peper dankt, net als alle andere specerijen, zijn karakteristieke smaak aan etherische oliën. Verder speelt de bittere hars en de piperine een belangrijke rol in de smaakbeleving.
- De meeste specerijen geven nog meer van hun aroma vrij als ze van tevoren even geroosterd worden in een droge pan of oven.
- In de middeleeuwen werden sinaasappels bestoken met kruidnagels om mensen te beschermen tegen de pest.
- Kruidnagels komen oorspronkelijk van de Molukken waar de VOC eeuwenlang het monopolie op de teelt had.
- Garam Masala, uit India, betekent eenvoudigweg "specerijenmengsel" en bestaat uit komijnzaad, korianderzaad, peper, kardemom, kruidnagels, kaneel, nootmuskaat en saffraan. De moeilijk verteerbare specerijen in dit mengsel worden altijd eerst geroosterd. Je kunt deze specerijen dus ook na het koken of bakken toevoegen.



Grenzen bestaan niet, alleen de randen van het bord.



Durf, eigenzinnigheid, het experiment. Bestaan er grenzen? Niet 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 Beur culinair lijn.

