

CREATIEF MET 'T NIEUWE KOKEN

JEROEN SCHUURMAN VAN
UNIQUE PRODUCTS SCHUURMAN



VOOR KEUKENS DIE
WERKEN MET **VERSE
PRODUCTEN**



Een parelsnoer van wortel. Spaghettislierten van aardbei. Kwarteleitjes van pompoen. Ze maken het werken in de keuken en het presenteren van een opgemaakt bord een stuk leuker. Unique Products Schuurman helpt om dit en meer te maken dankzij 'het nieuwe koken'.



STRUCTUUR VAN GROENTE OF SAUS VERANDEREN

Creatieve keukens kennen het al een paar jaar: moleculair koken. Een manier waarmee je vloeistoffen op waterbasis 'vangt' in een dun laagje gelei, als een soort dooiertje. Resultaat? Mooie ronde vormen, zoals pareltjes en eitjes. Dit proces, bij kenners bekend als sferificeren, maakt de spreekwoordelijke vruchten van de keuken een stuk verrassender. Jeroen Schuurman weet er alles van. De eigenaar van Unique Products Schuurman is al zes jaar gespecialiseerd in levering van alles wat hiermee te maken heeft.

Gladder zonder bijmaak

"Het nieuwe koken krijgt in Nederland meer kans nu er nieuwe bindmiddelsoorten op de markt zijn. Dankzij deze middelen veranderen koks de structuur van bijvoorbeeld een groente of saus", legt Jeroen, die ooit zelf kok was, uit. Heel bewust spreekt hij trouwens niet over moleculair koken, maar over 'het nieuwe koken', omdat het om een mix van oude en nieuwe kooktechnieken gaat. Wat de rol van de nieuwe bindmiddelen daarin is? "Hiermee ontstaat een homogener resultaat. Natuurlijk kun je ook gewoon zoiets als brood toevoegen als bindmiddel. Dan krijg je ook een gladere structuur. Maar daarmee verander je ook de smaak. De nieuwe bindmiddelen hebben geen of bijna geen smaak." En zo proef je dus puur het gebruikte product.

Zetmeel maar dan anders

Nieuwe bindmiddelen, de term is nu een paar keer gevallen. Maar... waar hebben we het dan precies over? Het blijkt te gaan om producten met een natuurlijke basis, zoals zetmeel van maïs, tapioca, zeewier of sojabonen (lecithine). Heel handig, want vegetariërs, moslims en zelfs mensen met lactose- of glutenallergie kunnen de meeste van deze hulpstoffen veilig eten.

Startpunt: puree maken

Het nieuwe koken en de nieuwe bindmiddelen vormen dus een verrijking voor de keuken. Is het echter niet ingewikkeld om ermee te werken? "In de basis valt het wel mee. Wil je bijvoorbeeld een schuimiger soep? Met de lecithine en een staafmixer sla je er heel makkelijk lucht in." Wie voor pareltjes, eitjes of spaghetti gaat, start ook vrij eenvoudig. "Maak eerst een puree van het natuurproduct dat je wilt veranderen. Voeg daarna het nieuwe bindmiddel toe. En dan even mengen met de staafmixer of blender." Ook dat is dus nog te overzien in tijd en moeite.

**VEEL MEER
CREATIVITEIT**

Eten uit 'n spuitje

"Wat ingewikkelder bewerkingen kosten iets meer tijd. Een gelei maken met agar uit zeewier is eenvoudig, maar dan moet je die na het koken eerst laten afkoelen om hard te worden. Werk je met een spuitje en druppel je je vloeistof met agar warm uit een pannetje in koude olie? Dan zie je dat de vloeistof scheidt van het water en als parels naar de bodem zakt. De vloeistof gaat dan geleren en dat geeft die mooie pareltjes." Kortom, een wat bewerklijker techniek, maar het resultaat is er dan ook naar. Ook het maken van spaghetti'slierten duurt iets langer. Hiervoor vertelt Jeroen hoe je met een spuitje de warme vloeistof met agar opzuigt en in een slangetje spuit. "Daarna even laten afkoelen en met een leeg spuitje de sliert eruit spuiten."

Broodnodige hulpmiddelen

Wie de nieuwe bindmiddelen wil gebruiken, heeft dus nog wel het een en ander nodig. Allereerst een geperforeerde lepel om producten uit koude olie of andere vloeistof te halen. Daarnaast de genoemde spuitjes. En voor het maken van spaghetti'slierten zitten aanvullend nog voedselveilige slangetjes in het basispakket van Unique Products Schuurman. "Die slangetjes maken het ook weer makkelijk om bijvoorbeeld schuim te maken met een aquariumluchtpompje. Zo hoef je niet met een staafmixer lucht in te brengen." De laatste keukengereedschappen voor sferificatie zijn maatschepjes en een - tot op 0,1 gram nauwkeurige - weegschaal.

Niet voor iedereen geschikt

Passen het nieuwe koken en de bijbehorende middelen bij elke zaak? "Ze horen niet thuis in restaurants waar bijna niets zelf wordt gemaakt", vindt de oud-kok. "Dit is alleen geschikt voor keukens die veel werken met verse producten. Voor deze groep bistro's en luxere restaurants geeft het veel meer creativiteit." Een proefmonster aanvragen om een bindmiddel uit te proberen? Dat zit er niet in. "Ik vind het belangrijk dat mensen het product bewust kopen. Niet zomaar om wat nieuws te proberen, maar omdat ze weten wat ze ermee willen. Onze bindmiddelen zijn een kleine aanschaf voor de keuken, maar maken bij goed gebruik wel een groot verschil."

HET NIEUWE KOKEN: OUDE EN NIEUWE TECHNIEK

Welk middel voor welke toepassing?

Jeroen startte destijds met de verkoop van twee producten, Unique Binder en Unique Glass. Binder, van tapiocazetmeel, maakt sindsdien gerechten romiger en voegt er glans aan toe. Veel keukens gebruiken het dan ook als warm of koud bindmiddel in soepen, sauzen, vullingen, crèmes en mousses. "Glass met maïszetmeel is geschikt voor het maken van chipsachtige krokantjes. Door 10 procent glass aan een vloeistof toe te voegen, droogt die in tot een krokant eindresultaat. Zo maak je er vele soorten krokantjes mee."

Persoonlijke hulp

Wie met een basisset bindmiddelen gaat werken en er onverhoopt mee vastloopt, kan trouwens op Jeroen rekenen. Via online filmpjes legt hij het gebruik van de hulpstoffen uit. Op de bindmiddel-potjes prijkt een QR-code die rechtstreeks naar deze filmpjes leidt. "Daarnaast staat mijn persoonlijke mobiele telefoonnummer op de potjes. Omdat ik wil dat iedereen die met het product vastloopt, me kan bellen met zijn vragen. Ik wil dat mensen tevreden zijn. Juist omdat ik zelf kok ben geweest, kan ik immers ook goed adviseren. En soms krijg je daardoor een leuke interactie en kunnen we weer een nieuw recept plaatsen op onze website." ■

Recepttip

VENKELCRÈME

Neem 4 gram agar, 4 deciliter venkelfond (van venkelafsnijdsels) en 15 gram zout. Verhit dit samen tot 100 graden. Daarna 3 minuten laten koken. Neem daarna 1 kilo sous-vide gegaarde venkel, zodat de venkel mooi wit blijft. Giet het mengsel over de venkel en laat alles afkoelen. Blender daarna de geleï tot een gladde puree, samen met 25 gram binder.

Recepttip

ZEEWIERPARELS

Verwarm 150 gram op smaak gemaakte zeewierbouillon samen met 2 gram agar tot 100 graden. Laat het 3 minuten koken. Giet dan de geleïmassa in een spuitflesje en laat dit koelen tot 70 graden. Spuit nu de geleï druppelsgewijs in 1 liter koude olie. Zeef de parels uit de olie en spoel af met lauw water.

De opening van de spuitfles bepaalt de grootte van de druppels. Let wel op dat grotere druppels langer nodig hebben om te geleren.

