



REMKO VAN OPSTAL VAN SLOW FOOD MASTERS

DRIE SMAAKSENSATIES IN EEN BROODJE

DRAADJESVLEES MAAR DAN ANDERS

Wie begint er niet te watertanden, als hij terugdenkt aan oma's draadjesvlees? Met dit vlees, uren gestoofd in de jus, groeide menig Nederlander op. Slow Food Masters heeft nu een alternatief dat nóg lekkerder is: pulled meat.

"Gasten willen een lekker stukje vlees en zijn in voor iets nieuws, iets origineels." Dat is de verklaring van Remko van Opstal, directeur bij Slow Food Masters, voor de opkomst van pulled meat in Nederland. "Het idee waaide over uit Amerika. Daar heb je een echte barbecuecultuur met zo'n big green egg, zo'n bolle barbecue. Die cultuur kennen wij niet, maar zorgt wél voor mooie producten, zoals pulled pork, pulled beef en pulled chicken."

Superslowe trend

Heel langzaam verovert dit vlees nu Nederland. Bijna net zo langzaam als de bereiding, die in de fabriek uren en dagen kost. "Sowieso wordt langzaam garen van eten op lagere temperaturen populairder. Het mag tegenwoordig tijd kosten om iets lekkers te krijgen", constateert de directeur. "En de klant wil best iets meer betalen als het goed en eerlijk is." En dát is pulled meat in veel opzichten.

GEGAARD OP APPELHOUT

Hoe eerlijk wilt u 't hebben?

In 95 procent van het bewerkte vlees in Nederland zitten toevoegingen. "Denk aan bindmiddel, geïnjecteerd vocht en het proces van tumbling - een bad van vocht en eiwit. Een kilo vlees wordt hierdoor al gauw 1,3 kilo. Van 1 kilo pulled meat blijft bij ons in de fabriek maar 600 tot 650 gram over. We hebben dus veel inbakverlies. Wat daarna overblijft, is 100 procent puur vlees en een eerlijk product met dito beleving. Het is helemaal vrij van E-nummers, gluten en allergenen, iets wat ook steeds belangrijker wordt voor de consument."



Zó snel?

De bereiding van pulled pork – 80 procent van de pulledmeatverkoop is varkensvlees! - in de horecakeuken is eenvoudig. "Je hoeft het vlees alleen op te warmen. In de magnetron, de oven, de steamer, op de bakplaat of in de pan." Aan het gemak van dit convenienceproduct gaat in de fabriek een héél proces vooraf. "We garen het varkensvlees twaalf uur lang in een smoker – een soort reuzebarbecue. Bij rundvlees zelfs achttien uur. Dat garen gebeurt op appelhout en bij een lage temperatuur, onder de 100 graden. Dit geeft het vlees zijn echte barbecuesmaak mee, terwijl het heel langzaam gaart." Daarvóór rustte het vlees al een nacht in de rub, een soort droge marinade die om de buitenkant van het vlees zit. Eenmaal uit de smoker wordt het vlees uit elkaar getrokken, het pullen. "Dit complete proces is zo veel beter dan koken. Wij zijn in Nederland ook de enige die dit op grote schaal zo doen."

Kleurrijke compositie

Zelf eet hij pulled pork het liefst op een luxe afbakbroodje. Dit blijkt ook de meest geserveerde vorm te zijn. "Neem geen zacht puntje, maar bijvoorbeeld ciabatta. Dan komt het vlees beter tot zijn recht. En doe er dan whiskey-maplesaus overheen." Nog origineler? "Garneer met Amerikaanse coleslaw. Dan heb je het hartige van het vlees, het zoet van de saus en het frisse van de koolsalade: drie smaaksensaties in één broodje. En het past nog heel mooi bij elkaar qua kleur ook!" Voor een winterse en zomerse variant raadt hij aan om de ene keer rode- en de andere keer wittekoolsalade te gebruiken.

Smakelijke variatietips

De beef- en kipproducten inspireren vooral tot smakelijke creaties in de maaltijdsfeer. "In de lente en zomer maak je met de koude pulled chicken een lekkere salade, zoals een Caesar salad. Of je bereidt hem in een wrap. In de winter zit je goed met pulled beef, lekker in de jus de veau, demi glace of espagnol. En dan met boerenkool- of andijviestampot."

Hoeveel saus?

Wat betreft sauzen presenteert Slow Food Masters, naast de whiskey maple, nog twee varianten om de vingers bij af te likken. Bij pulled beef hoort de smokey fruit. En de pulled chicken is pas af met de spicy chicken. Wat de ideale hoeveelheid saus is? "Dat vragen mensen me vaak. Maar het antwoord vul je zelf in: wil je meer vlees proeven of meer saus? Zoek zelf gewoon naar de juiste verhouding."

BENADRUK MET **LEISTEEN** HET EERLIJKE VLEES

Zó serveer je 't anders

Bij eerlijk vlees hoort ook een eerlijke presentatie. Daarom raadt Van Opstal aan om pulled meat te serveren op een leisteen. "Dat is natuursteen en daarmee benadruk je dus het eerlijke van het vlees." Ook serveren op een houten plank noemt hij een aanrader. Wat vraagt het nieuwe vlees verder van de restaurateur? "Het product is nog vrij onbekend. Je moet dus echt vraag creëren. Laat het zien en proeven. Praat erover en breng informatie over het product op een beeldscherm onder de aandacht." Zelf helpt hij graag een handje mee aan die bekendheid door proefpakketten aan te bieden, op te vragen via de Horesca horeca-adviseur. En wie nóg meer inspiratie wil, nodigt hij uit over een tijdje mee te kijken en mee te doen in de te bouwen demokeuken van Slow Food Masters. Net als met pulled meat geldt hiervoor echter: nog even geduld. ■



LAAT HET
**ZIEN EN
PROEVEN**