

SNACKEN OP NIVEAU MET HEEREN EN MADAMMEN

'Een korst, knapperend als haardvuur. Ragout als satijn over de tong. Vleesch als het wonder der natuur. De smaak passend bij een heer.' Het klinkt als een gedicht. En dat, terwijl het over een gewone snack gaat. Nou ja, de madammekes en heertjes van de Heeren van Loosdrecht zijn alles behalve gewoon...

Weg met de vleesafvalkroket. Op naar snacks met twee sterren Beter Leven runderscharrelvlees, echte bouillon en uitsluitend natuurlijke ingrediënten. Dat was het idee van Jan Lagrouw, croquetteur général bij de Heeren van Loosdrecht. "Het verhaal wordt steeds belangrijker. Klanten willen beleving en betalen daar ook wel meer voor als ze weten dat het een goed product is. Bovendien: troep is er genoeg. Daarom ontwikkelde ik voor de betere horeca snacks zonder dubieuze E-nummers of kunstmatige stoffen."



JOS VIESTER (STAAND)
EN JAN LAGROUW (ZITTEND) VAN
DE HEEREN VAN LOOSDRECHT



GARNALEN OP DE KOTTER GEPELD

Zout is fout, natuur is puur

Het zoutgehalte in zijn croquetten bracht Jan terug naar 1 procent. Ook ontwikkelde hij een robuuste korst die een goede bite geeft en niet taai wordt als hij een minuut of vijftien op een borrelplankje ligt. Het resultaat? De Heeren 1830 croquette, genoemd naar het Nederlandse ontdekkingsjaar van de kroket. Daarnaast bedacht hij voor het borrelgarnituur de groentemannekes, de heertjes in microquettetvorm en de madammekes als kaas/hambitterbal. "De kaas hierin komt van een kaasboerderij uit Harmelen en past in het verhaal van eerlijk en puur natuur."

Je ziet ze vliegen eh... zwemmen

Ook garnalencroquetten en groentecroquetten maakt hij inmiddels. "De garnalen worden na de vangst in Nederland op de kotter gepeld en bij aankomst in de fabriek meteen gespoeld en ondergedompeld in de bouillon, zodat het vocht erin blijft." Op dit moment werkt hij met Dutch Cuisine zelfs aan een croquette van rivierkreeft. Einde van het jaar staat de lancering van het Javaantje op stapel, een hapje met kippendij en echte pinda.

Ouderwetse smaak zónder mosterd

Om méér uit de snacks te halen heeft de ondernemer nog wel een suggestie: "Als je goed wilt proeven, doe er dan geen mosterd op. Zo proef je die ouderwets volle smaak en het onderscheidende van deze croquetten."

Succes met smultips

Verder deelt Jan graag nog wat variatievormen om te serveren. "De klassieke croquette verdient natuurlijk een ambachtelijk broodje en het garnalencroquetje is leuk in een vistrio als voorgerecht. Doe er dan wat ragfijn gesneden bosuitjes naast; dat staat heel fleurig. Maak verder eens een kaasplateau met madammekes én kaas van de boerderij uit Harmelen. Dan proeft men die zelfde volle smaak in beide. En de tip voor vegetarische gasten: serveer het groentehapje met mooie blokjes knapperige groente, paprika en bleekselderij. Dat wordt smullen!" ■





KROKET MET BETER LEVEN RUNDERSCHARRELVLEES

> Proeven is bezwijken

De fraaie frituursels uitproberen? Vraag uw Horesca horeca-adviseur om een proefdoos. Of meld u aan voor een proeverij die Horesca en de Heeren van Loosdrecht organiseren.

