

DRESSING EN DIP MAAR DAN **ANDERS...**



MIRIAM VAN DER LOO VAN SMAAKGEHEIMEN

Vol passie run je een restaurant en maak je eigen sauzen en vinaigrettes. Als betrokken chef-kok neem je dan tips van je gasten ter harte. Vele jaren later leidde dat voor Adrie en Miriam van der Loo tot Smaakgeheimen, een verbazingwekkende lijn met onder meer eigen dressings, sauzen en kaasdips.

“Dressings zijn in de horeca een ondergeschoven kindje. Koks willen continu dezelfde kwaliteit. Omdat ze deze producten in de verloren uurtjes maken, krijgen ze echter altijd een andere smaak.” Dat is de ervaring van Miriam. Zelf maakte ze er in haar restaurant juist stevast veel werk van. Zó veel werk, dat gasten graag bakjes met saus mee naar huis namen. Collega-koks uit de omgeving ontdekten die lekkere en stabiele smaak ook al gauw. Met Smaakgeheimen helpt ze haar oud-collega's nu aan verschillende smakelijke basisproducten voor de keuken.

DRESSING ALS DELICATESSE

“Onze honing-mosterddressing is het meest populair. Gebruik je die in de salade? Maak hem dan lekkerder door deze in een kom over de sla te doen, goed te mengen en twee minuten de tijd te geven om te marinieren. De smaak wordt namelijk bepaald doordat je de dressing er doorheen mengt, in plaats van eroverheen giet; anders zit onderin geen dressing op de sla.”

'N STREEPJE VÓÓR

“Gebruik onze kaasdip dadel balsamico eens om strepen mee te trekken voor de garnering. De verpakking is hiervoor extra handig: de opening maak je op de maat die je zelf wilt. Voor de vleesbereiding hebben we nu zelfs bierdips, behalve op kaasplankjes ook lekker voor over spiesjes.”

ALLEEN VOOR FIJNPROEVERS

“Wil je echt iets verrassend onderscheidends voor fijnproevers? Maak dan gerechten met onze kerriedressing. Typisch voor het voorjaar en de zomer. Heerlijk bij hoender, kalkoen, kipgerechten en de Indische keuken. En als je hem serveert bij een gerookte kipsalade met ananas en kokos, geef je de salade een heel andere draai.”

DIPS VOOR DE KEUKEN

“Een zoete smaaksensatie is onze kaasdip vijgen rode port. Een mooi basisproduct om – buiten de bekende combi met het kaasplankje – zelf je draai aan te geven. Onverwacht lekker is deze dip bijvoorbeeld als basis voor saus als je hem combineert met jus afgeblust in rode wijn. Serveer het resultaat bij herten- of gewone biefstuk of bij eendenborstfilet.”

PASTASAU, MAAR DAN PUUR

“Bij pastasaus denk je: die is van groente en mediterrane kruiden, toch? In de praktijk is dat echter zelden zo en zit er vaak suiker in. Met onze Smaakgeheimen pastasaus heb je echt het pure product zonder toevoegingen. Prijstechnisch komt die ook goed in de markt mee, omdat we heel basic werken, met een eigen team, zonder handling- en marketingkosten.”

OP EEN PANNENKOEK?

“Standaard gebruik je de saus natuurlijk in je pasta of als pizzabodem. Maar heb je al eens aan variëren gedacht? Probeer hem dan eens uit in een wrap of op een pannenkoek. Of serveer hem als dip bij tortilla's.”



Help, een allergie

De vraag naar producten zonder suiker groeit enorm. Daarom heeft het merk inmiddels onder meer enkele dressings zonder deze toevoeging. Hoe deze dan toch hun zoetige smaak houden? "Onder meer dankzij appel of wortel, die van zichzelf al dat zoetje hebben. Verder zitten er in alle producten van Smaakgeheimen geen toevoegingen." De mooiste verbetering in al die jaren is echter dat Miriam de hele lijn glutenvrij maakte, op basis van tips van gasten. Deze en andere allergeneninformatie plaatste ze ook met handige icoontjes op de verpakkingen. "Zo kan er nooit verwarring ontstaan bij de – soms wisselende – bediening en keukenbrigade."

't Is maar dat u het weet

Nog altijd bereidt Miriam al haar producten ambachtelijk. Hiervoor gebruikt ze natuurlijke ingrediënten. "Geen biologische, anders zouden we sommige grondstoffen uit Zuid-Amerika moeten laten invliegen. De food miles weerhouden me hiervan." Ondanks de natuurlijke ingrediënten blijven de ongeopende potjes en flesjes wel minstens vijftien maanden goed.

DRESSING LATEN MARINEREN



NIEUW OP DE KAART



> Bezoek de inspiratiedagen

Wilt u zelf het geheim van Smaakgeheimen proeven? Bezoek de Horesca-inspiratiedagen. Volg voor data de sociale kanalen van uw Horesca-vestiging.

Als dat alles is...

Het enige waar koks rekening mee moeten houden als ze Smaakgeheimen gebruiken? "De natuurlijke ingrediënten scheiden soms in de fles. Schud ze daarom 's morgens even; dan kun je er de hele dag mee werken. En bij sauzen is het een kwestie van even doorscheppen."

Horeca als cadeauwinkel

Voor meer beleving bij gasten raadt Miriam restauranteurs aan om het verhaal achter de sauzen, dips en dressings op de menukaart, de website en Facebook te plaatsen. "Vermeld er vooral bij dat het in Brabant is gemaakt. Verkoop de producten bovendien ook eens zelf aan consumenten. Maak er dan een cadeautje of pakketje van, eventueel met een restaurantcadeaubon erbij." ■