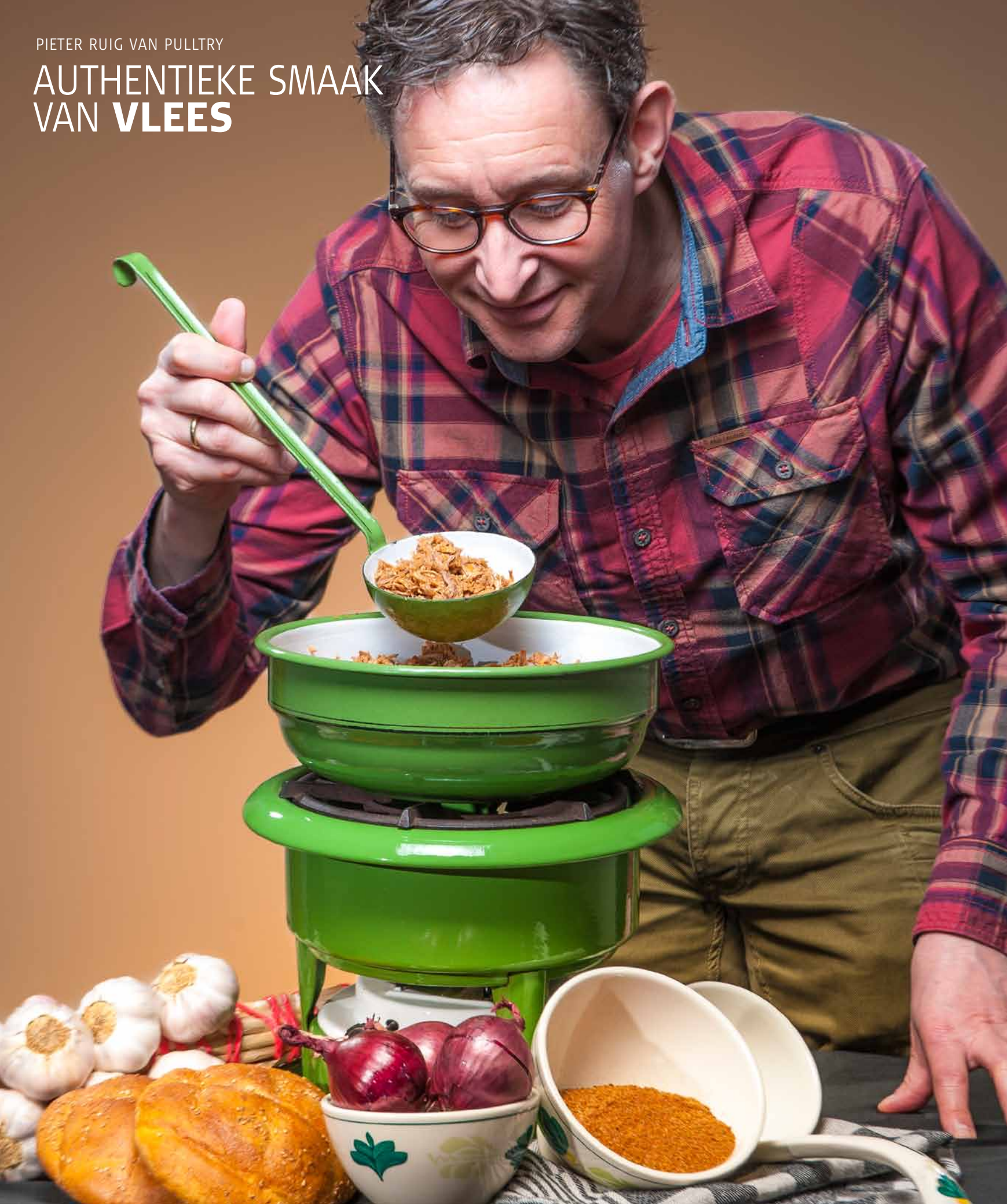


PIETER RUIG VAN PULLTRY

AUTHENTIEKE SMAAK VAN **VLEES**



CREATIEF MET KALKOEN

‘De snelle hap’ heeft er een nieuwe dimensie bij. Want fastfood kan best betekenen dat het eten langzaam is bereid bij de maker. Dat geldt absoluut voor Pulltry, verrassend smakelijk en langzaam gegaard kalkoenvlees.

Het is een enorme trend in Nederland: pulled pork. U weet wel, van dat suddervlees uit oma’s tijd. Pulltry ontwikkelde daar een nieuwe variant op: rafelvlees van authentiek gegaarde kalkoen. Waarom juist dit witvlees? Pieter Ruig, die het product ontwikkelde, maakt dat duidelijk: “Het is eiwitrijk en mager. Daarnaast heeft dit vlees een mooie structuur. Die structuur geeft de mogelijkheid om een heel mooi, sappig en beetbaar product mee te serveren. En dat past helemaal in de trend van authentieke producten.”

KALKOEN IS LAAG IN VET

Hoe zit ‘t met E-nummers?

Die oorspronkelijkheid blijkt ook uit de bereiding in de slagerij. “Pulltry is een cleanlabelproduct: gemaakt dus met specerijen, kruiden en marinade die compleet E-nummervrij zijn. We garen het vlees hiermee lange tijd op een lage temperatuur. Die combinatie maakt de smaak en malsheid.” Deze aanpak brengt nog een voordeel met zich mee. “Kalkoen is laag in vet en ook de authentieke smaak van vlees blijft bewaard.” Belangrijkste echter? “Zo houd je het vlees vooral ook lekker.”

Wat doe je erop?

Betekent de uitleg van Pieter dat het kalkoenvlees ook gezonder is en er helemaal niets aan wordt toegevoegd? “Het is wel mager, maar niet 100 procent gezond. We gebruiken bijvoorbeeld wel suiker en zoetstof in de marinade, maar verder puur weloverwogen ingrediënten en specerijen op basis van authentieke recepten.” Het resultaat is ‘draadjeskalkoen’ in drie smaakvarianten. Allereerst de zoete pineapple honey, op basis van ananas, ouderwetse kruidnagel en nootmuskaat. Daarnaast de mango curry en de populaire smoked barbecue.

BRENG **VERRASSING** TERUG IN JE ASSORTIMENT



Even met de ogen knippen

Het bijzondere vlees hoort vanwege zijn karakter en originaliteit niet overal thuis. "Het past vooral bij de horeca waar men snacks op een hoger niveau serveert of waar men bijvoorbeeld geen varkensvlees wil." Een kans dus voor horecazaken waar veel moslims komen. Dankzij de voorbereiding in de slagerij heeft elke fastfoodzaak de kalkoen in ieder geval in een handomdraai klaar: "Je maakt het vlees in een halve minuut om en om warm op de bakplaat. Daarna trek je het met een vork in enkele simpele handelingen uit elkaar om te serveren op een broodje. En wil je het als burger presenteren? Dan laat je het vlees na het bakken gewoon heel."

Inspirerende variatietip

Hoe kan de snackbarhouder zijn klanten nou nog extra verrassen met dit stoofvlees? "Natuurlijk kun je variëren met toppings en saus. Tegelijkertijd doe je het vlees recht als je het authentiek serveert: op een broodje en garneert met American coleslaw. Dat voegt een zuurtje toe aan de uiteindelijke vleessmaak en heft daarnaast het vettige op. Dat effect bereik je ook met zoetzuur en pickles. Voorkom dus dat je werkt met zware sausen, want zo maak je het alleen maar vet en dat is zonde van de smaak."

Weg met wit bolletje

Wie nog meer inzet op een totale beleving, raadt hij aan om het kalkoenvlees op een ambachtelijk, rustiek broodje te presenteren - "geen wit bolletje". "Vul het broodje met het vlees en de garnering en stop dit alles in een authentieke papieren verpakking. Zo krijg je een mooi broodje om uit de hand te eten. Dankzij de marinade heeft het vlees namelijk houvast. Waar shoarma al gauw tussen je broodje uit valt, gebeurt dat met ons vlees niet. Je hebt dus minder kans op morsen en vetvlekken."



MOOI, SAPPIG EN BEETGAAR PRODUCT

Spelen met vlees

Naast deze veelgebruikte serveervariant tipt Pieter ook om het vlees eens op een pizza te doen. "Of gewoon als vleesgerecht bij groente." Valt er met de bereiding verder nog wat te variëren? "Ga de kalkoen eens contactgrillen. Plaats het bijvoorbeeld koud tussen een paninibroodje en warm het daarna op als een tosti. En in de zomer is het heerlijk als koude topping op een maaltijdsalade of in een wrap. Dat is ook nog eens gezond!"

Precies genoeg

De horeca koopt dit gevogelte makkelijk in vanwege keus uit twee hoeveelheidseenheden: een portieverpakking van 70 gram, precies genoeg voor een broodje. En een kiloverpakking, om zelf te portioneren voor bijvoorbeeld een wrap of maaltijdcomponent. Volgens Pieter hoort dit product anno 2016 in ieder geval in de lunchrooms en snackbars thuis: "Als fastfoodondernemer moet je je onderscheiden, de verrassing weer terugbrengen in je assortiment. Juist de betere horeca en het creatieve gebeuren nemen toe. Daarom is het tijd voor andere keuzes en een nieuw product als Pulltry." ■



> Nieuwsgierig?

Probeer dit ouderwetse vlees in een modern jasje uit. Vraag een proefpakket aan via uw Horesca horeca-adviseur.