

eten & genieten

www.eteningenieten.nl

LEES OP WWW.ETENINGENIETEN.NL

RECEPTEN PERENIJS

- Spareribs van het jaar
- Romige likeur
- Bijwerkingen curry



Doorbraak geur-tv

Elektronicagigant Samsung en de Universiteit van Californië zijn in een vergevorderd stadium van de ontwikkeling van geurtelevisie. Het gaat daarbij om een module achter op een televisie (of smartphone en tablet) waarin honderd geuren zitten. Die zijn weer goed voor tienduizend verschillende geurcombinaties. De geuren worden synchroon met het beeld geactiveerd. Bijvoorbeeld als een pizza op de

buis verschijnt, komt tegelijkertijd de geur vrij van gebakken brood, tomatensaus en gesmolten kaas. Je waant je in een echte pizzeria. Vooral kookprogramma's op televisie kunnen er hun voordeel mee doen, maar het meeste commerciële gewin wordt verwacht van tv-reclames voor voedselproducten. Wanneer Samsung met zijn eerste geur-tv op de markt wil komen is nog niet bekend.



• Etensgeuren in de huiskamer. FOTO: RIAS IMMINK

• Chefkok Huub Oudshoorn...boterzacht vet moet smelten... EIGEN FOTO

ONZE weilanders staan vol met zwartbonte Holstein-Friesiankoeien die veel melk afgeven. Oud-Hollandse vleeskoeien als het Brandrode rund zijn zo goed als van de bodem verdwenen. Met de hang naar streekproducten is er een ommekeer gaande. Biefstukken van eigen bodem liggen weer in de schappen.

door ANNEMARIE VAN DE WEERT

In het idyllische Vechtdal in Overijssel kan een koe nog gewoon koe zijn. Beetje grazen in de uiterwaarden en de dorst lessen met het water uit de rivier. De kudde Brandrode runderen die het hele jaar door buiten leeft in het uitgestrekte natuurgebied rond de Vechtdal Hoeve van Simone en René Jansen, staan letterlijk dicht bij de natuur. Het is een Oud-Hollands sterk ras met een goede spierontwikkeling. Dat komt de smaak van het vlees ten goede, want de smaak zit in de spier.

Wanneer liefde voor het dier, natuur en landschap voorop staan, krijg je een aanzienlijk hogere voedselkwaliteit. „Een kalfje dat zes tot maar liefst negen maanden kan drinken bij de moeder leidt tot een sterker en resistent ras”, vertelt Simone Jansen tijdens de zogeheten koe-safari door de weilanden in het landelijk gelegen buurtschap Arriën.

Geen stress

„Door de natuurlijke leefomstandigheden ontwikkelen onze dieren zich met een geleidelijke volkomen rustige groei, zoals het eigenlijk altijd bedoeld was”, gaat Simone verder. „Dit betekent acht

maanden langer grazen op de uitgestrekte natuurgebieden van Staatsbosbeheer. Een goed leven zonder stress al direct vanaf de geboorte. Altijd gras onder de poten en bossen om in te schuilen bij mindere weersomstandigheden of de felle zomerzon. Het zijn gewoon blijde rivierkoeien.”

Het blauwe tractor-tortje van de Ommense boerintuift gemoedelijk tussen de kudde moederdieren en kalveren door. Nieuwsgierig kijken de beesten naar het bezoek van die dag. Weinig verstoord, want het Brandrode rund heeft een zachtmoedige karakter. „Kijk dat is nummer 2919,

da's mijn koe. Mooi hè? Het mooiste vind ik wanneer een kalf bij de moeder gaat drinken; dan wordt zo'n beest helemaal loom en zie je de ogen en beetje luiken. Dat is het goede van een zoekgoederderij, de dieren hebben het goed.”

Het Brandrode rund behoort tot het Maas-Rijn-IJsseltype, vaak kortweg MRIJ genoemd. Al vanaf het begin van de 20e eeuw werd er in het rivierengebied gefokt met sobere, sterke, makke en gelijkmatige koeien. Echter door specialisatie op melkproductie verdwenen in de jaren zeventig veel typische kenmerken van het MRIJ-rund

met genetische versmalling tot gevolg. Toen de familie Jansen in 2005 overging van een melkveehouderij op het houden van Brandrode runderen voor de vleesproductie, liepen er nog slechts 500 koeien van dit soort rond in Nederland. Dankzij een zorgvuldig fokprogramma grazen deze bijzondere koeien dan ook vandaag de dag nog op de uiterwaarden van de Vecht.

Rivierkoeien

Niet zo vreemd dus dat horecaslager Van der Zee een partnerschap is aangegaan met de Vechtdal Hoeve om het zogeheten Vechtdalrund op de kaart te zetten. „Het vlees is door de natuurlijke leefomstandigheden van uitzonderlijke kwaliteit”, aldus directeur Loek Carabain. „De rivier-

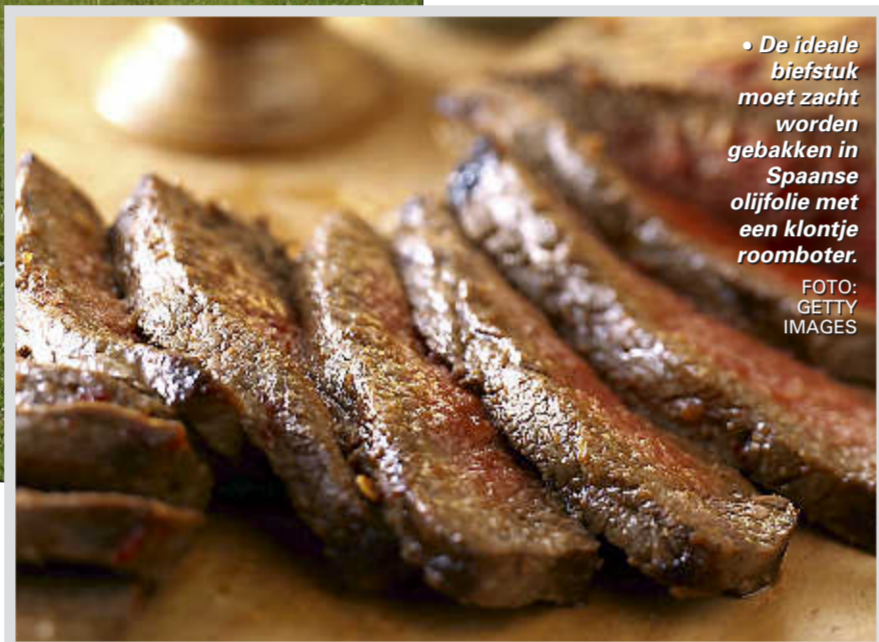
koeien hebben een hele goede vlees-been-vezelhouding. Gemarmerd vlees noemen we dat. Ze moeten bewegen om te drinken en te eten. Opklauteren tegen de uiterwaarden geeft meer bindweefsel. Daardoor is het vlees misschien iets minder mals, maar wel des te smaakvoller. Vergelijkbaar met het kostbare Wagyu-beef. Het Vechtdalrund is gelukkig niet zo duur en qua prijs vergelijkbaar met Iers rundvlees.”

Chef-kok Huub Oudshoorn, gespecialiseerd in het bakken, braden en grillen van rundvlees, heeft een mooie truc voor het proeven van de rijke vetmaak: „Leg een stukje ongebakken, dus rauw vet op je tong en laat het smelten. Althans, 'boterzacht' vet zal smelten, het harde vet van buitenlands vlees doet dat niet en ruikt bovendien onaangenaam.”

De aantrekkelijke geur en rijke wilde smaak van het Vechtdalrund komt dan ook voort uit het grasdieet van de koeien. „Geen mais en absoluut geen krachtvoer”, zegt veehouder René Jansen. „Ja ze eten hier en daar een klaverblad, maar ook dat heeft een toegevoegde waarde voor de smaak.”

Hoe nu de ideale biefstuk, ribeye of entrecôte van het Vechtdalrund te bereiden? Oudshoorn: „Het allerbelangrijkste is het vlees zacht te bakken, anders verkan je het. Daarnaast is het aan te raden met een klontje roomboter een zachte olijfolie te gebruiken. Een Spaanse of Italiaanse extra virgin olijfolie, maar absoluut geen Griekse.”

Brandrode runderen uit het Vechtdal



• De ideale biefstuk moet zacht worden gebakken in Spaanse olijfolie met een klontje roomboter. FOTO: GETTY IMAGES

Smaak zit in de spier

Opmars van döner kebab

Shoarma is uit en kebab is in. Hoe komt dat? We vragen het Hikmet Acar van Lezzet Grill aan de Markt in Maars-krant. Hij is de expert. Pas vijf maanden open, maakt hij nu al een van de lekkerste broodjes kebab van Nederland.

Westie van SMAAK

Waarom wilt kebab van shoarma?

„Ik denk dat veel Nederlanders een beetje zijn uitgekeken op shoarma met zijn overheersende kruiden. Daarnaast wordt er ongelukkig veel gerotzoid met shoarma. Kip, varkensvlees, van alles wordt er doorheen gooid. Bij een goede kebab kan dat niet.”

Wat is een goede kebab?

„Ik verkoop zelf yaprak döner. Dat is kebab van laagjes kalfsvlees (yaparak). Döner wil alleen maar zeggen 'draaiend'. Veel zaken verkopen kiyma döner. Dat is kalfsgehakt. Veel goedkoper, maar ook minder lekker.”

Waar haal je je vlees vandaan?

„Uit Duitsland, dat is toch veruit de grootste markt. De Turkse vleesproducent Polat in Mönchengladbach is de beste. Ben er zelf geweest. Wat een hygiëne.”

Wat voor sauzen gebruik je?

„In Turkije gebruiken ze helemaal geen saus op de kebab. In Nederland wil men dat wel. Ik maak zelf iedere dag verse knoflooksaus en saus van rijpe tomaten. De tzatziki is ook huisgemaakt. Alleen de pittige samurai- en Spaanse saus komen van Polat. Die zijn gewoon prima.”

Wat is een kapsalon?

„Shoarma of kebab met patat, gesmolten kaas erover, knoflooksaus, sambal, tomaat en komkommer. Komt oorspronkelijk uit Rotterdam van een shoarmazaak annex kapsalon (vandaar de naam).”

Wat drink je het best bij kebab?

„Zelf kies ik voor ayran, een soort yoghurt-karnemelkdrankje uit Turkije (gegist geitenmelk), maar de meeste klanten bestellen cola. Dat gaat ook.”

Uw geheim?

„Die heb ik niet. Ik maak gewoon alles vers. Knapperig brood en iedere dag de groen-



• De originele döner kebab wordt in Turkije zonder saus gegeten. FOTO: REUTERS

ten snijden en goed koel houden. Tja, misschien dan toch het vlees. Dat moet eersteklas zijn en vervolgens op het juiste moment snijden: krokant en toch een beetje sappig.”

Hahntje de voorste

Weer Californië? Sorry hoor, het is inderdaad een stokpaardje. Komt waarschijnlijk omdat ik vijf jaar voor deze krant in Amerika mocht wonen. Weliswaar bij New York, maar daar drink je ook Californische wijn. Zeker in onze woonplaats Scarsdale. Een forenzenstadje zo'n twintig kilometer ten noorden van Manhattan dat is gezegend met de mooiste wijnwinkel van de Verenigde Staten. Zachy's geniet niet alleen in Scarsdale bekendheid, het is een begrip in heel Amerika en zelfs ver daarbuiten. Ga meer eens naar hun site www.zachys.com en je krijgt het ongehoofde aanbod van zesduizend wijnen! Goed in de VS is alles XXL, maar dit is toch wel héél bijzonder. Bij Zachy's kost de goedkoopste wijn tien dollar. Lijkt heel wat, maar is omgerekend

WIJNCLUB



nog geen zeven euro. De prijs van een goede huiswijn dus. Meestal kocht ik Columbia Crest uit Washington State, maar vaak ook Chateau St. Jean. Een Disneyland-domein in Sonoma Valley met een wijnmaker die Margo van Staaveren heet. Nee hoor, een puur Amerikaanse die in 2008 nog werd uitgeroepen tot 'wijnmaker van het jaar'. Soms hadden ze bij Zachy's ook wijnen van Hahn Estate in de aanbieding. De cabernet

sauvignon kostte veertien dollar (tien euro), dat nog goed te doen was. Zeker gegeven de kwaliteit. Hahn ligt in Monterey County. Jazeker, hetzelfde gebied waar voorvaderlijk autocoureur en olympisch kleiduivenschutter Ben Pon zijn Bernardus Wine-ry heeft. Hahn Estate is eigendom van de schatrijke Zwitserse zakenman en avonturier Nicolaus 'Nicky' Hahn. Met een miljoeneninjectie en het aantrekken van wijnmaker Paul Clifton (ex-Bernardus) wil hij wijn maken met de beste verhouding tussen prijs en kwaliteit. Dankzij zijn hooggelegen wijngaarden die in de namiddag sterk worden afgekoeld

door de zeewind, kan hij zijn druiven lang laten rijpen, wat de smaakintensiteit ten goede komt. Hahns cabernet is een Californië nieuwe stijl. Dankzij opvoeding op Franse eikenhouten vaten in plaats van Amerikaans eiken wint de wijn aan elegantie. Zwarte bessen (crème de cassis), bramen en cederhout met een snuffje kaneel komen voorzichtig uit het glas. Het is een gulle, volle wijn met een zijdezachte afdrank. Vooral als u de fles een paar uur (liefst een dag) open heeft laten staan. Laat nou net deze Hahn Estate Cabernet Sauvignon 2007 voor € 7,95 in de opruiming liggen bij wijnwinkels aangesloten bij de Gastrovinoketen. Maar haast u, want de voorraad is beperkt. U zult dus Hahntje de voorste moeten zijn.

wijnclub@telegraaf.nl

Melkkoe

Nederlandse koeien waren in de 19e eeuw populair in het buitenland vanwege hun hoge melkproductie. In de Verenigde Staten werd met Nederlandse koeien verder gefokt. Deze koeien kregen de naam Holstein-Friesian. In de tweede helft van de 20e eeuw kwamen deze Amerikaanse afstammelingen van Nederlandse koeien terug in Nederland omdat ze inmiddels meer melk gaven dan het Nederlandse ras. Sindsdien is de zwartbonte Holstein-Friesian het belangrijkste koeienras in Nederland.

Brandrood

Brandrode runderen zijn egaal en dieprood, donkerrood of bruinrood van kleur met witte aftekeningen: een witte kol, een witte buik, witte staartpunt en witte sokken. Op sommige plaatsen van het lichaam, vooral aan de kop en de poten, neigt de kleur meer naar zwartachtig rood. Vanwege deze geblakerde kleur is de naam 'brandrood' ontstaan. De soort wordt nogal eens verward met het Roodbontrund.

Gemarmerd

Het gemarmerde ossenvlees van het Vechtdalrund is een sterk onderscheidend, puur natuur en schaars streekproduct. Daardoor niet landelijk verkrijgbaar. Het aantal restaurants met het Vechtdalrund op het menu is beperkt



en alleen te vinden in de omgeving Ommen. De Vechtdal Hoeve verkoopt aan de deur, maar louter op afspraak. Kijk voor meer informatie op www.vechtdalhoeve.nl of www.vanderzee.nl

Thuis bij topkok... RENÉ

WAT maakt een topkok thuis voor zijn vrienden of familie klaar? Vandaag de beurt aan René Brienen, patron-chef van Brienen aan de Maas* in Well en aangesloten bij Les Patrons Cuisiniers.

• Als het aan topkok René Brienen ligt, nog één keer asperges.

FOTO'S: RIAS IMMINK



Adieu asperges! Vandaag, op de dag van Sint Jan, sluit topkok René Brienen op gepaste wijze het aspergeseizoen af. Brienen geldt als een van de beste, zo niet hét beste aspergerestaurant van Nederland.

Gerookte forel met Limburgse asperges

Ingrediënten (4 pers.):

- 14 Limburgse asperges (na het seizoen groene asperges)
- 100 gr roomboter
- 10 gr zeezout
- 5 gr suiker
- 100 gr mengende sla
- 40 gr verse tuinkruiden (bieslook, kervel, peterselie)
- 1½ dl mosterd dressing
- 4 eieren
- 4 filets gerookte forel
- 5 gr geraspte citroenschil
- 5 gr gehakte peterselie
- ½ dl olijfolie
- zout en peper

Bereiding: Schil de asperges, snijd de uiteinden van de asperges en kook 12 asperges in de roomboter, het zeezout en de suiker in zo weinig mogelijk water gaar.

Snijd de 2 overgebleven rauwe asperges in dunne plakjes. Snijd de bieslook fijn, plak de kervelblaadjes en hak de peterselie. Meng voorzichtig de gemengde salades, de tuinkruiden en de aspergeplakjes met een ½ dl mosterd dressing. Pocheer de eieren +/- 2 ½ minuut in een halve liter water met zout en een flinke scheut azijn. Verfris de eieren in lauw water. Meng de geraspte citroen, de gehakte peterselie met de olijfolie en verdeel de olie over de forelfilets. Maak de filets lauwwarm in de oven. Verdeel de asperges over de borden, leg de forelfilet er naast met op de filet het gepocheerde ei. Leg er een luchtig hoopje salade naast. Schep rond het gerecht de overgebleven dressing.

LAST Voordeel en nog eens Voordeel MINUTES

Voordeel

Oostenrijk

Gerlos
Appartement Kolmblick
8 dagen o.b.v. logies
Vertrek juni, juli en augustus

199

Voordeel

Griekenland

Kreta
Appartement Neptune***
8 dagen o.b.v. logies
Vertrek in juli en augustus

399

Voordeel

Kenia

Mombasa

Hil. Sentido Neptune Beach Resort****
9 dagen o.b.v. All Inclusive
Vertrek in juli

849

EN NOG VEEL MEER

Voordeel

bij Globe Reisburo

200 winkels 0900 - 8098 (o.20 p.m.) globe.nl



gaat nét even verder