

Amusant, verrassend en smakelijk. Dit alles heeft betrekking op de workshop Culitainment die onlangs plaatsvond en die een aantal lezers, en een redacteur, van Good Food mochten bijwonen. Gastheren Allard Sieburgh, Jeroen van Oijen en Yuri Verbeek wisten zichzelf opnieuw te overtreffen en lieten een onuitwisbare indruk achter.

TEKST & FOTOGRAFIE: INGE VAN DER HELM

# Culitainment





**P**laats van handeling was de Kokkerie in Delft, Yuri's kookstudio die hij voor deze speciale gelegenheid deelde met zijn vakbroeders. Jeroen is in het dagelijks leven druk doende met zijn bedrijf Culiversum; als genie op het gebied van innovatie ontwikkelt hij o.a. meesterlijke culinaire creaties, zonder de klassieke basis van de gastronomie uit het oog te verliezen. Allard maakte furore als sommelier van de Zwetheul, werkte enkele jaren als bedrijfsleider in een Indonesisch eethuisje en is vanaf juni 2009 verantwoordelijk voor de dagelijkse gang van zaken bij het onlangs geopende restaurant in Hotel Elzenduin in Ter Heijde.

#### Hip Nederlands

Na ontvangst en een aperitief in het restaurant van de Kokkerie togen de prijswinnaars naar de kookstudio. Yuri beet het spits af en wist op humoristische wijze te verwoorden hoe de Nederlandse keuken wordt ondergewaardeerd. Door saffraanzuurkool en aardappelpoffertjes (fijngewreven, gekookte aardappels, eieren, bloem, peper en zout gebakken als de alom bekende poffertjes) te maken onderbouwde hij zijn statement dat de Nederlandse keuken ontzettend hip en veelzijdig kan zijn. Ook de, in Rotterdam gekweekte, tropische gamba's die Yuri met wat rookmot en een elektrische haspijp rookte (hoe Hollands kan het zijn!) oogstte op een bedje van tomatenjam veel succes. Allard toonde hierbij overduidelijk het belang van wijn-spijscombinaties aan. Ondanks de lastige combinatie van de zoete en zure elementen in de tomatenjam wist hij met de Badacsony Szürkebarát 2002, een pinot gris van het Hongaarse wijnhuis Szeremly Huba, de perfecte match te vinden. Door dezelfde wijn uit het jaar 2006 te laten proeven bewees de wijnexpert, die overigens ook in de keuken zijn mannetje staat, echter dat jaargangen onderling ontzettend kunnen verschillen. Ondanks het feit dat ook deze jaargang een alom gelauwerde wijn is bleek

deze, zoals Allard op voorhand al aangaf, namelijk totaal niet bij Yuri's creatie te passen!

#### Bounty-eiland

Jeroen demonstreerde op zijn beurt hoe je met populaire, ingeburgerde smaken, nieuwe spannende gerechten kunt ontwikkelen. Voor deze avond nam hij o.a. een Bountyreep als uitgangspunt om een spectaculair dessert te creëren. De kracht van chocolade in combinatie met kokos is immers al jarenlang bewezen. Door klassieke en innovatieve technieken te gebruiken realiseerde Jeroen zijn dessertversie van een Bounty-eiland. Jeroen beseft terdege dat men thuis, en zelfs in professionele keukens, niet altijd over de juiste middelen beschikt om eenzelfde resultaat te verwezenlijken. Maar de simpele en bijzonder smakelijke karamelsaus die hij maakte door 'Werthers echte' op te lossen in warme room moet toch iedereen wel lukken!

#### Aan tafel!

Uiteraard verlieten de gasten de Kokkerie niet met een lege maag en werden door de heren gedemonstreerde gerechten in een menu samengevoegd. Als voorgerecht serveerde Yuri's rechterhand Tiffany saffraanzuurkool met een dressing van ontbijtspek en in oven gegaarde kabeljauw. Allard had hierbij zijn keuze laten vallen op een Vin de Pays d'Oc: La Rabassière 2005. Vervolgens waren de aardappelpoffertjes aan de beurt en vormden met parelhoenfilet, sperzieboontjes en een truffeljus met olijven een volmaakt hoofdgerecht. Allards Zuid-Afrikaanse wijn, The Goatfather Vintage 2006, maakte deze gang compleet. Tenslotte was het de beurt aan Jeroens Bounty-eiland. Dit keer niet begeleid door een wijn maar door mousserende Malibu (eenvoudig te realiseren door een slagroomsifon te vullen met Malibu met wat lecithine waar m.b.v. een CO2 patroon koolzuur aan wordt toegevoegd). Kortom, een zeer geslaagd avondje Culitainment met een bijzonder smakelijke afloop!



## Nadere kennismaking

Nader kennismaken met de bezigheden van Allard, Jeroen en Yuri? Neem een kijkje op de volgende websites:  
 Yuri Verbeek: [www.dekokkerie.com](http://www.dekokkerie.com).  
 Jeroen van Ooijen: [www.culiversum.nl](http://www.culiversum.nl)  
 Allard Sieburgh: [www.elzenduin.com](http://www.elzenduin.com)