

KOKEN ALS EEN STERRENKOK

Hij behoort zonder enige twijfel in het rijtje Nederlandse topchefs. Dus wanneer Mario Ridder enthousiast is over een ingrediënt, een gerecht of een bereidingswijze, geloven wij de man op z'n woord.



Lijkt de keuken van – bijvoorbeeld – De Zwethheul van chefkok Mario Ridder (1972) op een goed geoliede machinekamer vol high-tech en glanzend rvs, de keuken van het gemiddelde Nederlandse huishouden moest het tot een aantal jaren geleden doen met vooral véél pannen en een standaard gasfornuis. Die tijd is voorbij. Vrijwel alle technieken die in de professionele keuken gehanteerd worden zijn inmiddels ook binnen bereik van de consument. Met als zichtbaar resultaat dat ook de thuiskeuken een steeds professionelere look krijgt. Maar al die mogelijkheden maken het er voor de amateurkok niet altijd makkelijker op. Keuzes, keuzes, wat werkt nu het beste? Dat Ridder furor maakte door in 2006 De Zwethheul in zeven maanden van nul naar twee sterren te koken, betekent dat wij ons graag tot hem wenden voor advies. Ridder blijkt bijzonder enthousiast over de combi-stoomovens van AEG, waarbij stomen en hete lucht in één oven gecombineerd zijn, met een uitzonderlijk resultaat.

De voordelen van stomen liggen voor de hand: u heeft geen vet nodig, vitamines en mineralen blijven beter bewaard en de natuurlijke vorm en kleur van voedingsmiddelen blijft behouden. De hete lucht zorgt voor het onontbeerlijke krokante laagje. In de combi-stoomovens van AEG zien we drie verschillende stoomkookniveaus: VITAL (100 procent stoomontwikkeling, voor bijvoorbeeld groenten, vis en rijst), INTERVAL (afwisselend 75 procent hete lucht en 25 procent stoom, geschikt voor bijvoorbeeld het bakken van brood en cakes) en PROFI (half om half hete lucht en stoom, voor onder andere de perfecte terrines en vlaaien). Dat de hete lucht instelbaar is van 30 tot 230°C betekent dat u geen enkel recept meer terzijde hoeft te leggen omdat uw oven het niet aankan. Overigens behoort – uiteraard – ook conventioneel grillen, bakken en braden tot de mogelijkheden van de AEG combi-stoomovens. Laten we eerlijk zijn, de gemiddelde thuiskok wil graag dat de



gerechten die hij zijn gasten voorzet eruit zien én smaken alsof ze door Mario Ridder *hijzelf* bereid zijn. Maar om nu uren in de keuken te staan, terwijl uw gasten in de woonkamer op de bank zitten, streeft het doel van vrienden uitnodigen totaal voorbij. Dat u in een AEG combi-stoomoven meerdere gerechten tegelijk kunt bereiden, zonder dat deze elkaars smaak aannemen, betekent tijdswinst. Tijd, die u dus vervolgens onder het genot van een glas van het een of ander met uw gasten door kunt brengen.

Wie aan den lijve wil ondervinden waarom Mario Ridder zo enthousiast is, kan (gratis) deelnemen aan diverse kookworkshops, waar u nader kunt kennismaken met de mogelijkheden van deze revolutionaire AEG-apparatuur.

www.aeg.nl. Meer info over de kookworkshops vindt u op www.homecenterofthebrands.nl of www.kokenmetaeg.nl

Type B9820 (nishoogte 60 cm) is geschikt voor inbouw op ooghoogte en onder het aanrecht. Type KB9820E (nishoogte 38 cm, of – in combinatie met een lade – 45 cm) laat zich goed combineren met bijv. een magnetron, koffiezetter of zelfs een tv-scherm.

AEG
Electrolux



GEPOCHEERDE PARELHOEN MET TRUFFEL EN PADDESTOELEN

Ingrediënten

- 4 stuks parelhoenderborst
- 20 gr wintertruffel
- 200 gr anjischampignons
- 50 gr sjalot
- 1 teentje knoflook
- 1 blaadje laurier
- 75 ml witte wijn
- 300 ml kippenfond
- 200 ml slagroom

Maak de parelhoenderborst schoon of laat het doen door de poelier. Haal het vel voorzichtig een deel los en leg daar plakjes truffel onder en 'plak' het vel er weer op. Bestrooien met peper en zout. Vacumeer de borsten per stuk of laat dat doen bij uw poelier. Zweet een gesnipperd sjalotje aan met laurier, knoflook en afsnijdsels van de paddenstoelen. Blus af met witte wijn en kippenfond. Laat dat iets reduceren. Voeg de slagroom toe en laat het weer reduceren en maak op smaak met peper en zout. Zet de AEG combi stoomoven aan op 90 graden PROFI STOOM en gaar de borst in de vacuümzak in ongeveer 12 minuten. Bak de paddenstoelen licht aan met peper en zout en voeg, voor het toevoegen van de saus, nog wat gesnipperde sjalot toe.