



### MASTERCLASS MET MARIO RIDDER en de AEG Stoomoven

Afgelopen januari werd Your Way Of Life uitgenodigd in het Homecenter of the Brands van Electrolux in Alphen aan de Rijn voor de presentatie van een revolutionaire stoomoven. We wisten niet wat we er van moesten verwachten maar als er lekker gekookt en gegeten wordt zijn wij er als de kippen bij en nemen wij de promotie van welk apparaat dan ook op de koop toe. Maar! Het was overweldigend! In de schitterend gedecoreerde ontvangstruimte stond centraal een keuken opgesteld met koks van formaat en rondom een trendy, gitzwart "restaurant" compleet met kroonluchters en Barokke kandelaars. We waren onder de indruk en kregen er met de seconde meer zin in. Na koffie met lekkers en een kleine toer langs de 'Meesterwerken' ( het promotiethema ) van Electrolux kon de Masterclass beginnen.



Als eerste werd gedemonstreerd een 'Balontine van Langoustine met risotto en schaaldieren jus'. Ik hoorde wat "medecursisten" mompelen dat alleen de naam van het gerecht al problemen in de keuken zou geven. De heldere uitleg van Mario en het verbluffende resultaat stemde een ieder van ons nog vrolijker dan we al waren en we mijmerden al zacht over daverend succesvolle diners met applaus toe aan onze eigen eettafel. 'Gepocheerde Parelhoen met Truffel en Paddenstoelen a la Creme! We begonnen er heilig in te geloven, iedereen kan koken als je maar de juiste apparatuur voor handen hebt ( en een goed recept van een fijne kok ) Als piece de resistance kwam daar de 'Gepocheerde Tarbot met Aardappel en Beurre Noisette'. We waren om! In eerste instantie was ik er van overtuigd, toen ik de recepturen onder ogen kreeg, dat de enige mogelijkheid tot het bereiden van dit menu voor mijn intimi het inhuren van Mario Ridder was. Maar ik ben er uit, ik wil een stoomoven! Hoe was het, werd mij gevraagd toen ik thuis kwam. Schat, we gaan verbouwen! Ik wil een nieuwe keuken!



Mario Ridder, door GaultMillau verkozen tot 'Chef van het jaar 2009' en SVH Meesterkok, is eigenaar van twee sterren restaurant De Zwethheul. Hij liet ons zien en proeven hoe eenvoudig je thuis haute cuisine gerechten kunt bereiden met deze stoomoven. Kijk 'eenvoudig' dat is voor velen onder ons een fijn woord, je kunt niet allemaal keukenprins of prinses zijn tenslotte.

Lees hier alles (pdf) over de **AEG stoomoven** en probeer de recepten uit in Your Way Of FOOD

[www.kokenmetaeg.nl](http://www.kokenmetaeg.nl)

Restaurant De Zwethheul  
Rotterdamseweg 480  
2636 KB Schipluiden  
T: +31 10 470 41 66  
F: +31 10 470 65 22  
I: [www.zwethheul.nl](http://www.zwethheul.nl)  
E: [info@zwethheul.nl](mailto:info@zwethheul.nl)

