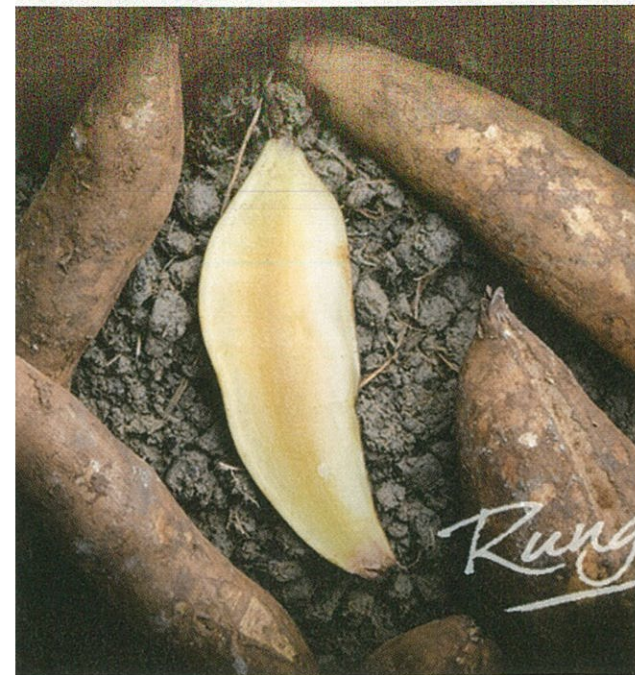


Knollen én citroenen



De ware chef-kok wil zijn gasten steeds opnieuw verrassen. Dat is zijn aard. Hij wil zijn lat altijd net een beetje hoger leggen, want de gerechten uit zijn keuken kunnen nog verfijnder en de opmaak nog mooier. Hij leeft ervoor.

We leven in de tijd van minder opsmuk en meer kwaliteit. Dat zien we overal in terug. In kunst, in mode, in interieurs en in food. De consument wil het verhaal van de ingrediënten kennen. Hij wil weten waar de koe in zijn stoofpotje heeft gegraasd en waar de zalm op zijn broodje heeft gepaaid. 'Bladgroen' neemt overigens meer ruimte in op het bord dan ooit. Vlees mag weer, als er maar veel sappige, knapperige en smaakvolle wortels, knollen, bollen, zaden, vruchten, bladeren, bloemen en stengels bij liggen. Groente en fruit spelen eerste viool.

Welke exclusieve producten in het assortiment van Rungis doen ons juichen in 2018? Dat zijn er veel. Zeer veel. Hier en nu lichten we er drie uit: de verse Japanse yuzu, de Yacòn en de perupas. Yeah!

Verse Japanse yuzu

Een Japans citrusvruchtje waar veel om te doen is. Deze zeldzame citrusvrucht is geliefd vanwege de karakteristieke aromatische geur, de bijzondere etherische oliën in de schil en het exquise sap. Van yuzu gebruik je vooral de schil en het sap. De aromatische schil geeft mooie smaakaccenten aan gerechten. Het sap is minder scherp en veel subtieler dan citroen: Een complexe mix van limoen, citroen en zoete boventonen van mandarijn.

Verse Aziatische yuzu mag niet worden geïmporteerd in de EU vanwege een bepaalde citrus ziekte. Maar een aantal jaar geleden is er in Japan een nieuwe geïsoleerde yuzu plantage aangeplant met schone geënte bomen. Deze plantage geeft inmiddels vruchten en is schoon bevonden. Alle vruchten van deze plantage mogen slechts door één Japanse expediteur worden verkocht aan één importeur in de EU... Rungis.

Smakelijke zoete knollen: Yacòn

Yacòn is een eenjarige plant, familie van de zonnebloem en komt oorspronkelijk uit het Andes gebergte. Yacòn is een onregelmatige langwerpige knol met een geelbruine schilkleur. Onder de schil komt een helderwit vruchtvlees tevoorschijn.

Yacòn is vooral bekend omdat het 'goede' suikers bevat. De knollen hebben een eigen zoete smaak die wordt vergeleken met appel, peer en watermeloen. Het vruchtenaroma en de 'bite' maken de Yacòn bijzonder verrassend. Yacòn levert fructosestroop en geeft een andere zoetsensatie dan stroop uit bijvoorbeeld suikerbieten.

Yacòn kunt u rauw gebruiken als 'verfrissing' in gerechten. Het is een smaakdrager en een smaakverbinder. Het kan goed worden gecombineerd in een salade, maar ook in sauzen en dressings. Als specerij in vlees- en groentegerechten maakt het vlees of de groenten extra zoet. Bij langer koken blijft de textuur gehandhaafd, maar wordt de smaak steeds neutraler. Dit kan, afhankelijk van de toepassing, een voordeel zijn. De knollen zijn prima te verwerken als carpaccio of kunnen bereid worden als koolrabi. Door het te koken blijft de unieke 'bite' instant, mooi als toevoeging in een soep.

Perupas gekleurde aardappelen

Van de gekleurde aardappelen is de truffelaardappel bij veel chefs het meest bekend. Er is echter veel meer te ontdekken. Ontdek meer kleuren, meer smaken en meer verschillende eigenschappen. Van vastkokend tot kruimig en van een ronde volle smaak tot een iets bittere en frisse smaak.

Rungis introduceert zes nieuwe gekleurde aardappelen: de Perupas. Ieder met een eigen kleur en eigenschap. Perupas bevatten veel antioxidanten. Dit maakt ze tot een prachtig product voor uw gasten, die graag gezond eten.

Het bedrijf Rungis staat dicht bij de natuur en gaat uit van de kracht van de seizoenen. Daar komt nog bij dat deze groente- en fruitspecialist zich blijft ontwikkelen en niet bang is zichzelf te overtreffen. Logisch dus dat de vierkante watermeloenen, de cressen vol kiemkracht en de oeraardappelen in trek zijn bij het midden- en topsegment van culinair Nederland. Soort zoekt soort, zullen we maar zeggen.