



SVH MEESTERKOK NIELS VAN DEN BERG

SMERIGE EN TIJDROVENDE SCHILKLUSJES PASSÉ

Geen zwarte handen meer. Geen vieze keuken. En geen zand in het putje. Het arbeidsintensieve en vuile werk van schorseneren schoonmaken en garen kunt u voortaan overslaan. Dat geldt ook voor (het schilwerk van) de witte zomerkoninkjes en andere meer of minder bewerkelijke groente.

**MEER GEMAK,
ZONDER
OPOFFERING
VAN SMAAK**

Als SVH Meesterkok kent Niels van den Berg de hectiek van de keuken. "Het blijft hollen of stilstaan, zelfs met je mise en place op orde. Denk maar aan grote partijen en inwerken van studenten. Kamp je dan ook met onderbezetting, dan is meer gemak, zonder opoffering van smaak, de oplossing." Daarom presenteert hij als medewerker van groente- en fruitgroothandel Rungis vacuüm gegaarde groenten. "Normaal schil je als chef zelf je groente eens of twee keer per week om ze daarna te vacumeren en te garen. Wij nemen dit graag over."

Weg d'r mee

Behalve voor meer rust in de keuken zorgt de vacuüm gegaarde groente voor minder verspilling. "Als je zelf je groenten voorbereidt, zijn ze na zo'n drie dagen niet meer houdbaar en gooi je ze weg. Zolang de zak van onze vacuüm verpakte wortel, venkel, gele biet en asperges ongeopend is, blijft de inhoud minstens een week goed." Dat geldt ook voor de witlof, flespompoen, pastinaak en schorseneren. Vooral over die laatste soort zijn chefs enorm enthousiast, omdat het zwarte handen en een dito keuken voorkomt.

Reken maar uit

Wie partijen organiseert, rekent met deze witlof ook nog eens makkelijker uit hoeveel hij nodig heeft. "Normaal koop je bijvoorbeeld een kistje en weet je nooit hoeveel stuks je krijgt. Bij ons

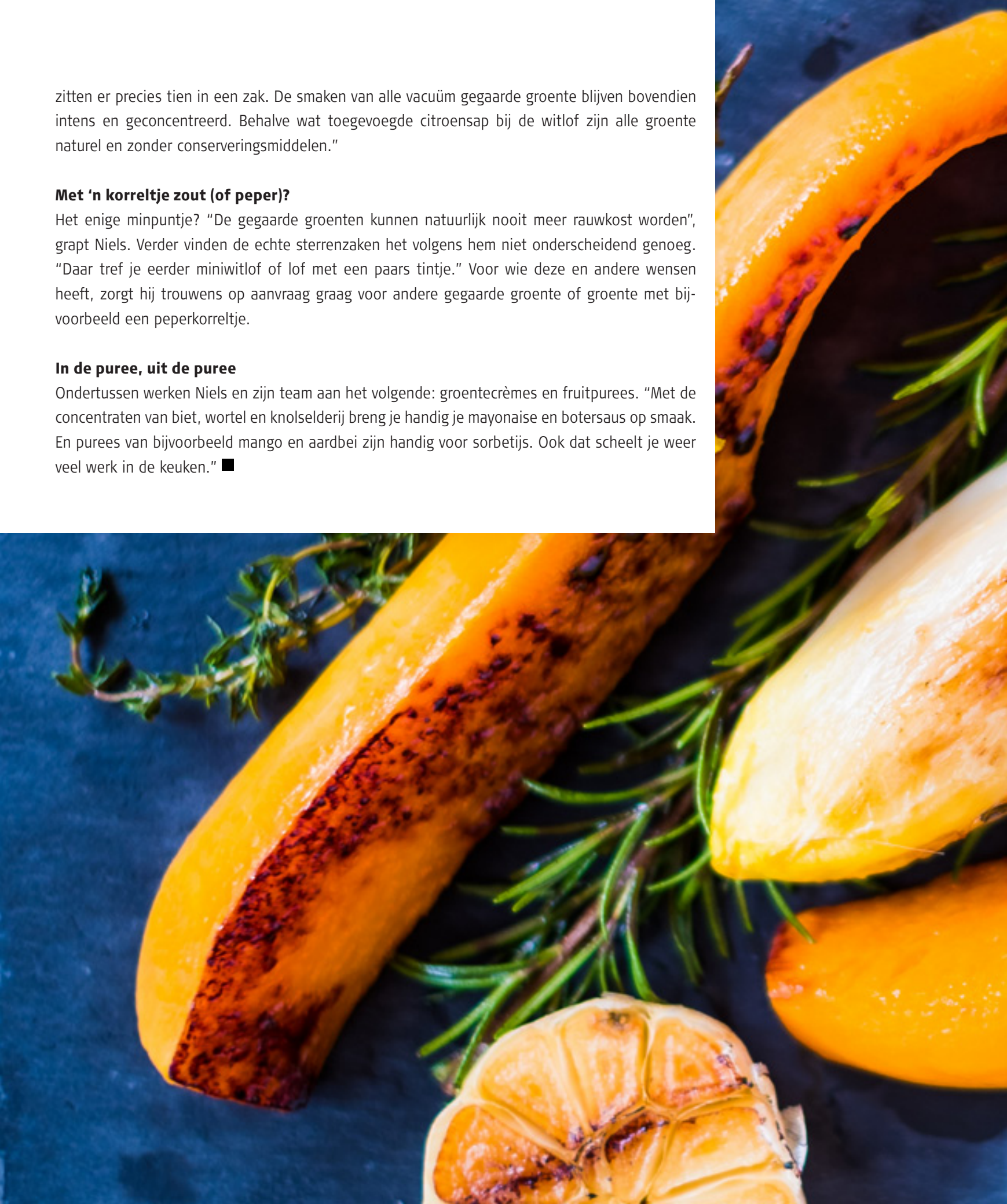
zitten er precies tien in een zak. De smaken van alle vacuüm gegaarde groente blijven bovendien intens en geconcentreerd. Behalve wat toegevoegde citroensap bij de witlof zijn alle groente naturel en zonder conserveringsmiddelen."

Met 'n korreltje zout (of peper)?

Het enige minpuntje? "De gegaarde groenten kunnen natuurlijk nooit meer rauwkost worden", grapt Niels. Verder vinden de echte sterrenzaken het volgens hem niet onderscheidend genoeg. "Daar tref je eerder miniwitlof of lof met een paars tintje." Voor wie deze en andere wensen heeft, zorgt hij trouwens op aanvraag graag voor andere gegaarde groente of groente met bijvoorbeeld een peperkorreltje.

In de puree, uit de puree

Ondertussen werken Niels en zijn team aan het volgende: groentecrèmes en fruitpurees. "Met de concentraten van biet, wortel en knolselderij breng je handig je mayonaise en botersaus op smaak. En purees van bijvoorbeeld mango en aardbei zijn handig voor sorbetijs. Ook dat scheelt je weer veel werk in de keuken." ■



Tips voor vacuüm gegaarde groente

- Bospeen met stukje loof.
Tip: roosteren en combineren met smaken als sesam, sinaasappelschil of groene kruiden.
- Gele biet in achtsten.
Tip: bereid met gerookte olijfolie voor spannende smaak.
- Venkel in vieren, met kontje en loof.
Tip: kort warm stoven en combineren in bouillabaisse of andere visgerechten.
- AA Asperge: nauwkeurig geschild en gegaard.
Tip: spannend met sinaasappelschil en Parmezaanse kaas.

