

Meesterlijk menu vol smaaksensaties tijdens masterclass!

door Susanne de Bruin

Een nieuwe masterclass van Jos Grootsholten betekent samen kokkerellen om met elkaar een spetterend menu op tafel te zetten. Maar tijdens het schillen, snijden, pellen, bakken, branden en frituren worden ook ervaringen uitgewisseld, tips gegeven en vooral veel gelachen.

De sfeer is gemoedelijk in de Kookfabriek in Utrecht. Op maandagavond 13 maart verzamelen 40 deelnemers zich in het sfeervolle pand aan de 2e Daalsedijk. Aan de hippe, industriële look van de locatie is nog goed te zien dat hier zo'n honderd jaar geleden de spoorwerkplaats van de NS gevestigd was. Nu telt de kookfabriek twaalf kookeilanden en twee demokeukens waar de leden van de vereniging, veelal vergezeld door partner, vriend of familie, zich naar hartelust culinair kunnen uitleven.

Lijstje vol lekkers

Maar eerst worden de deelnemers opgedeeld in negen teams en luisteren ze misstijl naar de instructie van sterrenchef Jos Grootsholten. Grootsholten is patron-cuisinier van restaurant Het Perceel in Capelle aan den IJssel dat hij in 2010 samen met zijn partner Sharon Tettero opende. In 2013 kreeg hij niet alleen een Michelinster, maar werd hij ook nog uitgeroepen tot culinaire belofte van het jaar door de GaultMillau-gids.

Voor de vereniging stelde hij voor de tweede keer een gevarieerd en verrassend menu samen. "Ik heb me laten leiden door voorzitter Kirsten", vertelt Grootsholten, "Zij kan als geen ander inschatten wat wel

en niet werkt voor de leden van de vereniging. Met haar 'boodschappenlijstje' ben ik aan de slag gegaan." Tijdens het opstellen van dat zogenoemde boodschappenlijstje (zie volgende pagina's) liet de voorzitter zich inspireren door

ik op. Klosse geeft een goed beeld van wat lekker is. Hij brengt bijvoorbeeld ingrediënten met de basissmaak umami heel helder in beeld en beschrijft ook de do's en don'ts wat betreft smaak en proeven", vertelt Kirsten enthousiast.

uitbundig gebruik van de tongsmaken zoet, zout, zuur, bitter en umami en een uitgesproken mondgevoel. Bovendien benadrukt ze het belang van mooie kleuren in de gerechten.



'het nieuwe proefboek' van Peter Klosse. Als wetenschapper, docent en restaurateur legt Klosse in dit boek onder andere uit wat een gerecht succesvol maakt. Ook is er aandacht voor proeven en de rol van de hersenen bij de perceptie van smaak. "Alle dingen die ik lekker vind uit dat boek, schreef

Op haar boodschappenlijstje stonden bijvoorbeeld bietjes, zoete aardappel, wortels en pompoen. Ook garnalen en krokant gebakken vlees beveelt ze aan, net als kersen, oude kaas en chocolade. Ingrediënten die een belangrijke rol spelen in het menu van Grootsholten. Daarnaast vraagt Jaarsma om

Tips & tricks

Dat beaamt Henny Teunissen, een van de leden die deelneemt aan de masterclass. Al bij het doornemen van de ingrediënten op het menu raakt ze direct enthousiast: "Dit lijkt me nu echt een heel mooi voorgerecht", over de gebrande makreel met zoetzure gele biet en citrus vi-

naigrette. "Ik vind het velletje van die visjes al zo mooi, en met al die groenten wordt het lekker kleurrijk. Doordat iets er mooi uitziet, krijg ik zin om het op te eten. Presentatie is heel belangrijk voor mij", legt ze uit. Het blijkt een gerecht dat er niet

"Ik doe graag wat balsamico-parels door salades. Net als granaatappelpitjes knappen die heerlijk in je mond. En ik eet ook heel graag avocado op brood, daar doe ik dan sojasaus van het merk



alleen mooi uitziet, maar ook leuk is om te maken. Met een gasbrander wordt de makreel 'afgebrand', een ongewone handeling in de keuken die veel bekijks trekt. Het resultaat mag er zijn, Gerda Boeve is laaiend enthousiast. "Ik heb zo ontzettend lekker gegeten dat ik bijna vergat dat ik anosmie heb", vertelt ze, "Het komt denk ik door de mix van smaken en die heerlijke bite." Ook de amuse viel bij Boeve in de smaak: "Die gefrituurde eieren waren ook heerlijk, lekker knapperig van buiten en zacht van binnen."

Het bereiden van die bijzondere amuse ging echter lang niet alle deelnemers even gemakkelijk af. Met name het pocheren levert bij veel teams wat problemen op. Gelukkig blijkt het alle moeite waard: "Wat een sensatie in je mond", vindt Jacqueline Spierenburg, "Die zachte binnenkant met een harde buitenkant en dan die mayonaise lekker zurig." Tijdens het eten deelt ze graag wat tips met haar teamgenoten:

ABC op, dat is zoet en zout tegelijk", tipt ze. Naast haar zit Geraldine van Hees, die voor de tweede keer meedoet met de masterclass. "Het is me vorig jaar heel goed bevallen. Ik belandde toen in een heel leuk vrouwenteam, we noemden onszelf 'de smakeloze' groep. Jammer genoeg waren die dames vanavond verhinderd maar we hebben nog steeds regelmatig contact. Binnenkort gaan we weer samen eten, maar dan wordt er voor ons gekookt", vertelt ze.

Spelen met structuur en temperatuur

Het hoofdgerecht is staartstuk met specerijen, gedroogde wortel en oude kaas. Een gerecht dat speelt met structuur want op het bord vind je niet alleen gedroogde maar ook geraspte wortel en wortelcrème. "Ik ben echt een wortelfan, dus

ik vind dit heerlijk. En het vlees is ook heel goed, ik eet het eigenlijk nooit zo rauw", vertelt Henny Teunissen. "In de crème zit gember, dat is lekker pittig net als de oude kaas", merkt Jacqueline Spierenburg op.

Voor het dessert maken de deelnemers een marmelade van rode wijn met kersen en een kersensorbet met warme witte chocolade. "Een lekker toetje met het zurige en het fijne mondgevoel van de kersen en de extreme zoetheid van de witte chocolade. Ook het temperatuurverschil met het koude ijs en de warme chocolade werkt goed", vindt voorzitter Kirsten Jaarsma.

Het belang van verschil in temperatuur is ook een van de belangrijkste bevindingen van de studentes Vienne Sanders en Merel van de Ven. Beiden studeren Voeding en Diëtetiek aan HAN (Hogeschool van Arnhem en Nijmegen). Voor een schoolopdracht organiseren zij binnenkort zelf een kookworkshop, ter voorbereiding mochten ze meedoen met de masterclass. "Dit is voor ons een heel nieuwe doelgroep. Onze opleiding richt zich wel op mensen met diabetes, of

een hoge bloeddruk maar nooit op mensen met een reuk- of smaakstoornis. Het was dan ook heel leerzaam om tijdens de masterclass met de leden van de vereniging in gesprek te gaan over hun ervaringen", aldus Vienne, "we hebben zo een veel beter beeld van waar we op ons in onze workshop op willen focussen. Volgens mij is zowel temperatuur als structuur heel belangrijk, dat nemen we zeker mee." Wanneer de kookworkshop gegeven wordt is nog onduidelijk. "Waarschijnlijk organiseren we het ergens in mei of juni", voorspelt ze.

Vegetarische lookalike

Wanneer alle gangen genuttigd zijn, is het tijd voor de afsluiter van de avond: de prijsuitreiking. Het vegetarische team komt als winnaar uit de bus! "De samenwerking ging heel goed, het klopte gewoon", verklaart Geerke Vermeulen over de winst. "Ik wil Jos Grootsholten graag complimenteren met het verrassende menu. Grappig ook dat de aubergine uit de oven qua uiterlijk precies op de makreel van de andere groepen leek! Ik had niet verwacht dat de masterclass zo leuk en goed georganiseerd zou zijn", besluit ze. ●



De ingrediënten van het masterclass-menu

Een masterclass vereist een grondige voorbereiding. Om de verschillende recepten goed aan te laten sluiten bij de wisselende smaakbeleving van de deelnemers, moeten de ingrediënten met zorg geselecteerd worden. Op deze pagina's vindt u ons ideale boodschappenlijstje – of eigenlijk ons zachte eisenpakket – waarmee chef Jos Grootcholten zich helemaal kon uitleven.

