

VALDERRAMA introduceert SMAAK

De Spaanse olijfolieproducent Valderrama verraste onlangs de markt met een wel heel bijzondere reeks olijfolieën. Samen met de Spaanse (TV) topchef Alberto Chicote, lanceerden zij de Oriëntal Collection. Een topcollectie olijfolie, gecombineerd met een sensationeel vleugje Aziatische gastronomie. Aan sterrenchef Soenil Bahadoer (**), een fenomeen op het gebied van specerijen en doseren, de eer om als eerste chef van de Benelux met deze nieuwe lijn te werken!

© MYRA MADELEINE



BUITENGEWOON INNOVATIEF

Niet alleen de combinatie met typische Aziatische ingrediënten als ginger, kaffir en wasabi is bijzonder, ook de manier waarop deze combinatie is verkregen is speciaal. Anders dan men zou vermoeden, zijn de zes nieuwe producten namelijk niet verkregen door infusie, maar door een proces van maceratie: enkel pure, vers gesneden Aziatische ingrediënten worden dagenlang ingelegd in de olijfolie en na het weekproces zorgvuldig gezeefd.

Wat er achter blijft is een subtiele, zachte Aziatische smaak. Daarmee zijn deze oliën uitermate geschikt om te aromatiseren en smaken te optimaliseren. Ideaal dus voor innovatieve fusie keukens, zoals bij restaurant de Lindehof in Nuenen.

Soenil Bahadoer werd ambassadeur van Valderrama's Oriëntal Collection

ONMISBAAR

De olijfolie van het Spaanse Valderrama is al lang favoriet bij De Lindehof, het twee Michelinsterren restaurant van patron-cuisinier Soenil Bahadoer. "Olijfolie is niet weg te denken uit onze keuken. We

Aziatische SENSATIE

gebruiken het om te bakken, voor dressings, en als supplement bij brood, maar ook om bijvoorbeeld te konfijten, te grillen en voor de BBQ," aldus Soenil. Geen wonder dat enkel olijfolie van topkwaliteit goed genoeg is.

FUSION

Op de kaart bij topchef Soenil, traditionele gerechten uit de Franse keuken, maar dan met veel Hindoestaanse en Indiase invloeden.

Een bijzondere combinatie die zijn succes al lang en breed bewezen heeft. De chef van Hindoestaanse / Surinaamse afkomst is groot geworden met moeders keuken en daarna opgeleid in enkele Franse restaurants: "Ik heb bloemkool meegekregen maar ook okra, bonen en tajerblad. De klas-sieke Franse keuken mooie exotische smaken geven. Dat is mijn ding," vertelt Soenil over zijn liefde voor 'fusion'.

Geen wonder dat hij de nieuwe lijn van Valderrama zo enthousiast ontving. Zo enthousiast zelfs dat hij zichzelf nadien spontaan aanbood als ambassadeur voor de nieuwe Oriëntal Collectie!

NIEUWSGIERIG GEWORDEN?

Bij restaurant de Lindehof kun je kennismaken met de perfecte subtiliteit van deze oliën. Zo serveert hij momenteel onder andere een tartaar van wagyu met geroosterde langoustine en zomerse groenten, gearomatiseerd met de pandan olie. En staat ook een wagyu sukade van de BBQ met een sorbet van watermeloen op de kaart, waarbij Soenil kiest voor de wasabi olie: "Dit biedt ontzettend veel mogelijkheden voor mijn keuken maar dat geldt natuurlijk ook voor de betere horeca -en hobbykok."

Restaurant de Lindehof**
Beekstraat 1, 5671CS Nuenen
Tel. +31 (0)40 283 73 36
www.restaurant-delindehof.nl

Valderrama Nederland
Fred ten Kroode
Tel. 035 533 98 60
fred.tenkroode@wxs.nl
www.valderrama.nl
www.receptenvantopchefs.nl

