



Joris Peters van restaurant Aan de Zweth* in de studio.

Master Chef, Topchef Academie, Over de Kook en 24Kitchen: aan televisieprogramma's voor kookliefhebbers geen gebrek. Koken op niveau is ongekend populair. Dat blijkt ook uit de tienduizenden bezoekers van de online kookacademie Recepten van Topchefs. Dit online platform, waar de culinaire top van Nederland, in duidelijke video's hun geheimen prijs geeft, was oorspronkelijk bedoeld voor de hobbykok, maar blijkt nu ook veel professionele chefs te inspireren!

MYRA MADELEINE ® / FOTOGRAFIE VAN DE GERECHTEN: JAN VAN BERKEL

RECEP

KIJKJE IN DE KEUKEN

Inmiddels werkten maar liefst 86 hoogstaande Michelinchefs belangeloos mee aan deze populaire website. 'Deze generatie topchefs houdt kennis niet meer voor zich, maar deelt deze juist met anderen. Dat inspireert!', aldus Fred ten Kroode, verantwoordelijk voor de marketing en sales van Valderrama in de Benelux en samen met Koppert Cress, Founding Partners van ReceptenvanTopchefs. Beide bedrijven hebben RvT door de jaren heen ontwikkeld om een om op deze eigentijdse wijze een bijdrage te leveren aan de Nederlandse Gastronomie.

Iedere chef bereidt onder het oog van de camera, 3 signatuur gerechtjes en geeft daarbij handige tips over de bereiding en de afwerking. Klinkende namen als Cees Helder, Robert Kranenburg en Jonathan Zandbergen gingen hem al voor en vandaag is het de beurt aan de van oorsprong Brabantse Michelinchef Joris Peters.

Een jong, aanstormend talent, die naar eigen zeggen dankzij (niet de minste) leermeesters als Maarten Camps van Restaurant Wolfslaar (*), Jannis Brevet van Inter Scaldes (**) en Mario Ridder van De Zwethheul (**) zijn droom heeft kunnen waarmaken en nu samen met echtgenote Agneta gasten culinair verwent in zijn restaurant Aan de Zweth (*).

SIGNATUUR GERECHTJES

Joris kiest voor drie gerechtjes die uitstekend passen bij de tijd van het jaar. Licht, haalbaar qua bereiding en een lust voor het oog door de frisse kleuren. Allereerst bereidt hij een tartaar van zeebaars met limoen, schuim van avocado, grapefruitparels en notenboter. In handige stappen loodst hij je als kijker door de bereiding en vertelt tussendoor gepassioneerd over zijn restaurant in Schipluiden: 'We zitten met ons res-

TENVANTOPCHEFS.NL

Koken op toptniveau voor iedereen

restaurant op het mooiste plekje van Nederland, met een prachtig uitzicht over de Delftse Schie. Koken op hoog niveau op deze mooie plek aan de waterkant maakt het plaatje voor mij helemaal af.'

Als tussengerecht maakt hij voor ons een gepocheerd hoeve-eitje met Ibérico Bellota ham, aardappelsalade, spinazie en morillesaus en als laatste sluit hij af met boerderijduif op het karkas gebraden en licht gerookt, crème van pistache en Hojiblanca olijfolie, spitskoolcannelloni en een eigen jus met jenever.

VALDERRAMA OLIJFOLIE

Een hoofdrol is vandaag duidelijk weggelegd voor de verschillende olijfoliën van het Spaanse Valderrama. Joris legt bij iedere bereiding met een van de Valderrama soorten uit, waarom hij nu juist deze variëteit met die specifieke ingrediënten combineert. Vele topchefs roemen Valderrama al jaren om haar zachte smaak en ook Joris beaamt dat hij er graag mee werkt.

"Voor het aanmaken van de zeebaarsstartaar gebruik ik een klein beetje smoked Arbequina olijfolie van Valderrama als tegenhanger van het zuurtje. De zachte smaak domineert



Presentatrice Ramona van Zweden kijkt mee.

niet en brengt het gerecht mooi in evenwicht.' Op dezelfde manier wordt ook veelvuldig gebruik gemaakt van de aromatische kressen van Koppert Cress en de veelzijdige specerijen van Verstegen. Het levert een prachtige samenwerking op en topgerechtjes die perfect in balans zijn.

INSPIRATIE

Benieuwd geworden naar deze inspirerende video's? Op de website Receptenvantopchefs.nl vind je naast de video's ook prachtig beeldmateriaal en uiteraard de volledige menu's en recepten. Laat je inspireren of tover nu zelf in

een handomdraai deze culinaire hoogstandjes op tafel!

Voor meer informatie:
ReceptenvanTopchefs.nl
Valderrama Benelux
Fred ten Kroode
Tel. 035 533 98 60
fred.tenkroode@wxs.nl



Gepocheerd hoeve-eitje met Ibérico Bellota ham.



Boerderijduif op het karkas gebraden.