

A close-up photograph of a chef's hands in a kitchen. The chef is wearing a silver watch and is pouring a golden liquid, likely olive oil, from a dark bottle into a stainless steel pan. The pan contains a vibrant green puree. The background is a blurred kitchen setting with stainless steel surfaces.

Sterrenchef **Dick Middelweerd** over Valderrama's nieuwste smaaksensatie: **'Zeer gecharmeerd van de**

Met de Smoked Arbequina olijfolie presenteert Valderrama een unieke smaaksensatie: olijfolie met een roksmaak. Net zoals de andere olijfolies van dit Spaanse merk, bevat de Smoked Arbequina geen kunstmatige toevoegingen zoals essences of aroma's. "De roksmaak ontstaat door koud roken (onder de 20 graden Celcius) boven een mengsel van hooi, krullen van eiken- en beukenhout en een mengsel van kruiden. Welke kruiden het precies zijn, houdt Valderrama om begrijpelijke redenen voor zichzelf. In Finland past men deze methode al 1000 jaar toe. Onze olijfolie wordt gerookt op de Valderrama finca in Toledo", vertelt Fred ten Kroode, Area Salesmanager Benelux.

TEKST EN FOTOGRAFIE: SARA TERBURG



Smoked Arbequina'

Valderrama perst geen olijven, maar centrifugeert ze. Met dit procedé werken ze al meer dan tien jaar. De Smoked Arbequina is gelanceerd op de Horecabeurs Gastvrij in Rotterdam, afgelopen september. Fred: "Sindsdien gebruiken veel topchefs deze nieuwe variant van Valderrama om hun sauzen een hint, of zo je wilt een vleugje 'rook' mee te geven. Ik adviseer iedereen om tijdens het gebruik de uitdrukking 'less is more' zeer serieus te nemen. Voeg het per druppel toe zodat de smaak niet te overheersend wordt. Sauzen met boter erin, zijn meestal erg zwaar. De smoked leent zich goed als vervanger van boter. Een saus wordt er lichter door en dat past in de huidige eettrend van minder zwaar en vooral gezond eten."



Topchef Dick Middelweerd.

hoeve in Waalre staat op zijn site. Dick onderkent de unieke kwaliteit van de verschillende Valderrama variëteiten. Hij is dan ook erg nieuwsgierig naar hoe

puur geproefd en ben er zeer gecharmeerd van, de rooksmak is heel subtiel en het spreekt me aan dat er geen kunstmatige smaakstoffen aan toegevoegd zijn. De smaak is inderdaad uniek."

'GESLAAGD EXPERIMENT'

Samen met collega kok Koen van den Hurk bereidt Dick het gerecht. Met veel aandacht maken ze het bord op en ordenen ze de verschillende ingrediënten. Maar niet alleen het oog wil iets natuurlijk. Onder de mooie, fris groen en gele garnituur, ligt naast de asperge en de langoustine een bergje kamut met lijnzaad. "Dit zijn granen en zaden die veel goede koolhydraten bevatten en erg smaakvol zijn", vertelt Dick. Als het gerecht van alle kanten is gefotografeerd, mag de verslag-

TOPCHEFS DELEN ONLINE RECEPTEN

De Smoked Arbequina is de zesde variant olijfolie van Valderrama. Op de website Valderrama.nl kun je onder 'ReceptenvanTopchefs' een groot aantal patron-cuisiniers met alle variëteiten aan het werk zien. Fred kreeg reeds 69 patron-cuisiniers zo ver om er recepten te delen zodat amateurkoks thuis en professionals in de keukens van restaurant tot brasserie en eetcafé ook smakvolle resultaten kunnen boeken met de oliën van Valderrama. Ook chefkok Dick Middelweerd van het met twee Michelinsterren bekroonde restaurant De Treeswijk-

de gerookte olijfolie smaakt. Hij zegt: "Fred heeft gelijk met zijn opmerking over licht en gezond eten, dit is zeker een trend en past bovendien bij het huidige lenteseizoen." Dick zet zijn 25 jaar ervaring vandaag graag in om de Smoked Arbequina te gebruiken in één van zijn gerechten. "Op onze menukaart staat het voorgerecht 'Langoustine met een jus van gerookte raapstelen'. Een jus is geen saus, maar een luchtige substantie, licht en gezond dus, omdat er geen boter in zit. Ik voeg enkele druppels van de olie toe zodat de jus een lichte rooksmak krijgt. Die past goed bij de asperges die ook onderdeel van dit gerecht zijn. Ik heb de olie eerst

geefster het oppeuzelen. Het smaakt werkelijk fantastisch! Ook Michelinchef Dick is tevreden: "Het experiment is geslaagd, het is een heel mooi product en een mooie toevoeging voor dit gerecht."

Valderrama Olijfolie
Area Salesmanager Benelux;
Fred ten Kroode
Mob. 06-53237325
fred.tenkroode@wxs.nl
www.valderrama.nl
www.receptenvantopchefs.nl

