



Op naar het nieuwe jaar

Naarmate we steeds dichterbij het nieuwe jaar gaan, zie je steeds meer programma's terugkijken op het afgelopen jaar en met allerlei vergelijkingen komen ten opzichte van eerdere jaren. Food Sensation kan terugkijken op inmiddels alweer 3 jaren maar het jaar 2012 was het meest succesvolle jaar in haar bestaan. Dat kwam ook terug in de vele reacties die we van jullie hebben ontvangen: variërend dat we zo inspelen op customer intimacy tot intens genieten. Wij willen daarom iedereen via deze weg nogmaals bedanken voor alle leuke en bijzondere reacties die we na afloop van onze activiteiten hebben mogen ontvangen. Dit stimuleert ons om ook de komende jaren te blijven vernieuwen en altijd op zoek te gaan naar gerechten en producten die jullie blijven verrassen.

Het grootste succes van dit jaar waren de grand cru champagne proeverijen en - diners. Wat in eerste instantie is begonnen als een zoektocht naar de ultieme champagne omdat we te vaak hoorden 'ik heb net zo lief een goede Prosecco of een Cava' is geëindigd in het importeren van mooie wilde champagnes met een stevige afdrank, met aanzienlijk minder forse bubbels en waar je eigenlijk geen genoeg van kan krijgen. Vooral omdat onze champagnes nog goedkoper zijn dan de standaard champagnes van de grote huizen waar we veel te veel geld voor betalen. Kortom ultiem genieten van de beste champagnes gecombineerd met bijzondere hapjes en gerechten. Wil je ook voor Kerst of Oud & Nieuw iets bijzonders drinken? Laat het ons dan snel weten, aangezien we zaterdag 22 december weer een nieuwe voorraad gaan bestellen. Op [onze site](#) vind je een beschrijving van de verschillende soorten (klik op de champagne foto op homepage) en de prijs per fles. Indien je voor zaterdag 22 december bestelt krijg je 5% korting!

Wij wensen iedereen alvast hele fijne kerstdagen en een heel gezond en culinair 2013! Groeten Jessica & Marco

2013



Vegetarische kaviaar: lime finger



Enkele weken geleden waren we op zoek naar een leuk hapje bij avocado mousse en wilde zalm. Al snel denk je aan iets fris en zuurigs, maar tegelijkertijd is dat een smaak die iedereen wel kent. Plotseling kwamen we een heel klein vruchtje tegen dat ook wel de bijnaam vegetarische kaviaar had. Het bleek een zeer exclusief citrusvruchtje te zijn uit de subtropische wouden van Noordelijk New South-Wales en het zuidoosten van Queensland.

De lime finger komt in veel variëteiten voor: van groen, geel, roze, licht rood tot aan diep donker rood. Afzonderlijke bolronde cellen zitten samengepakt onder de schil, die, wanneer de schil opengebroken wordt, eruit barsten zonder open te breken.

Pas als men er op bijt dan barsten ze open in een overvloed van fruitig-frisse lime-smaak. Een bijzondere ervaring, net als de prijs...bijna 90 euro per kilo. Maar gelukkig wegen ze bijna niets en heb je voor een paar euro al enkele vruchtjes vol heerlijke bolletjes.

Wil je ze eens proberen, vraag het dan eens aan de gespecialiseerde groente- en fruitspecialzaak. Als ze het niet hebben, dan kunnen ze het altijd bestellen.

Waaroner eten we zoveel met Kerst?

Overvloedig eten en drinken in de donkerste tijd van het jaar is vermoedelijk al veel ouder dan kerst. Oorspronkelijk was het een magisch ritueel om te zorgen dat het komende jaar net zo overvloedig zou worden.

Ook heeft het een praktische reden vanuit vroeger: als je een paar stuks vee slacht en tot goed voedsel verwerkt, hoef je het vee niet de hele winter te voederen en dat scheelt weer.

Toen het kerstfeest werd gevierd, ook in de donkerste tijd, zijn die twee dingen gecombineerd. En soms werd alles uit de kast gehaald: toen de Engelse koning Jan zonder Land in 1213 Kerst zou vieren op zijn kasteel, waren er niet minder dan 3000 kippen geslacht en 1000 palingen gezouten. En dat was natuurlijk nog maar een deel van het diner.

Nu wordt er in veel landen met Kerst extra aandacht besteed aan het diner. Gevogelte doet het op veel plekken goed: kippen, eenden, ganzen of kalkoenen. In Midden-Europa staat er vaak karper op het menu, terwijl de Finnen meestal hele buffetten klaarmaken. In Nederland en België staan mensen vaak de hele dag in de keuken om 's avonds gezellig te kunnen eten – alhoewel sommige mensen nog steeds het gourmetstel uit de kast trekken.

In het verleden hebben conservatieve kerkelijke organisaties vaak geprobeerd om het feest binnen de perken te houden, omdat zij denken dat onze eetgewoontes maar slecht voor de moraal zijn. Maar zoals blijkt is ze dat niet echt gelukt.



Gevaren in ons voedsel



De kwaliteit van ons voedsel gaat steeds meer achteruit. Fabrikanten leuken hun product steeds meer op met additieven. Op deze manier kunnen bijvoorbeeld goedkope basisstoffen worden verhuuld en kan een product alsnog als 'authentiek' en vol smaak worden verkocht.

In Europa zijn ruim 360 goedgekeurde additieven, de E-nummers. Deze bestaan uit conserveringsmiddelen, glansmiddelen, kleurstoffen en smaakversterkers. E-nummers hebben in de loop der jaren een negatief imago gekregen, voornamelijk door het feit dat er een aantal controversiële varianten in de reeks zijn opgenomen. Te denken valt aan Aspartaam (E951), MSG (E621) en de Azo-kleurstoffen. Hieraan kleven mogelijk risico's. Er zijn echter ook E-nummers waar helemaal niets mis mee is, zoals E162, een kleurstof uit bieten of E300, Vitamine C.

Waar wij erg op letten is E621. Dit is een synthetische smaakversterker die aanwezig is in vrijwel alle zoute en hartige voorverpakte levensmiddelen. Andere namen voor E621 zijn 'Vetsin' en 'mononatriumglutaminaat' (MSG) en tegenwoordig wordt steeds vaker de term 'gistextract' gebruikt om aan te geven dat een product E621 bevat. Ondanks dat het een goedgekeurde hulpstof is, is het zeer omstreden. Vetsin werkt eetlustopwekkend, en is daarom een ingrediënt in vrijwel alle hartige snacks.

Overmatige consumptie van E621 zorgt bij veel mensen voor migraine-aanvallen, dorst, hartkloppingen, slecht slapen en het wordt in verband gebracht met obesitas, kanker, hartproblemen, groei stoornissen, gedragsstoornissen en ADHD. Ondanks de grote overeenkomsten in de klachten die mensen ervaren, blijft grootschalig onderzoek naar de schadelijke effecten van E621 tot op heden uit.



Recept kerstdessert 6 personen:

Mascarpone met koffiecrunch en chocolade

- voor de mousse:**
- ♦ 90 g eidooiers
 - ♦ 175 g suiker
 - ♦ 60 g water
 - ♦ 270 g mascarpone
 - ♦ 2 x 30 g melk
 - ♦ 6 g gelatine
 - ♦ 200 g room, lobbeg geklopt
- voor de crunch:**
- ♦ 250 g suiker
 - ♦ 250 g amandelpoeder
 - ♦ 150 g bloem
 - ♦ 60 g cacao poeder
 - ♦ 50 g gemalen koffiebonen
 - ♦ 200 g zachte boter
 - ♦ 2 g zout
- voor de chocoladecrème:**
- ♦ 250 g melk

- ♦ 15 g maïzena
 - ♦ 50 g room
 - ♦ 45 g eidooiers
 - ♦ 40 g suiker
 - ♦ 100 g pure chocolade, fijgehakt
 - ♦ 50 g zachte boter
- voor de vanillecrème:**
- ♦ 250 g room
 - ♦ 100 g suiker
 - ♦ Merg van 1 vanillestokje
 - ♦ 150 g eidooiers
 - ♦ 10 g gemalen koffiebonen
 - ♦ 40 g bonbons (zonder hazelnootstukjes)
 - ♦ 2 g gelatine, geweekt in koud water
 - ♦ Fleur de sel



Bereiding Mascarpone mousse:

- ⇒ Kook de suiker met 30 g melk en het water. Giet de eidooiers erbij en roer goed door met een klopper. Warm al roerend op tot 85°C.
- ⇒ Haal de pan van het vuur en giet deze massa in een kom van de keukenmachine en laat met een klopper draaien op een gemiddelde snelheid. Zo verkrijgt je een 'pâte à bombe'.
- ⇒ Meng de mascarpone met 30 g melk. Weeg van deze 'pâte à bombe' 105 g af van zodra deze verdubbeld is in volume door het kloppen in de keukenmachine.
- ⇒ Week de gelatine en smelt de uitgeknepen gelatine op een zacht vuur in een pannetje. Zet het vuur uit.
- ⇒ Voeg een eetlepel 'pâte à bombe' toe en roer door. Spatel deze massa bij de overige 'pâte à bombe' en roer door. Voeg vervolgens deze massa bij de mascarpone met melk en spatel er tot slot de opgeklopte room onder. Laat minimaal 6 uur opstijven in de koelkast.
- ⇒ Schep met een warme lepel mooie quenelles (bolletjes) uit de mousse.

Bereiding Koffiecrunch:

- ♦ Verwarm de oven voor op 150°C.
- ♦ Meng alle ingrediënten in de kom en kneed het tot een soepel deeg.
- ♦ Rol het deeg gelijkmatig met een deegroller uit over 2 bakmatjes of bakpapier tot een dikte van 1,5 cm. Schuif de bakmatjes/papier met het deeg op een bakplaat en plaats in de oven. Bak het 10 min.
- ♦ Neem de plaat uit de oven. Verwijder de bakmatjes/papier en laat het deeg afkoelen.
- ♦ Verkruimel het afgekoelde deeg met de hand of met de blender. Bewaar het in een afgesloten trommel.

Bereiding Chocoladecrème:

- ⇒ Maak een papje met 1/3 van de melk en de maïzena. Breng de room met de resterende melk en de suiker in een pannetje aan de kook. Roer ondertussen de dooiers met een klopper door het papje.
- ⇒ Als de room met de melk kookt, roer je er 1/3 van het opgeklopte mengsel van dooiers en maïzena e stevig door.
- ⇒ Voeg dit mengsel nu toe aan de warme massa in de pan. Roer constant met een klopper tot de massa een temperatuur van 85°C heeft bereikt.
- ⇒ Haal de pan van het vuur en roer er de chocolade door. Laat afkoelen tot 37°C.
- ⇒ Mix er tot slot beetje bij beetje de boter door. Giet de chocoladecrème in een spuitzak en laat opstijven in de koelkast.

Bereiding vanillecrème:

- ⇒ Verwarm room, suiker, vanille en dooiers al roerend in een pan tot een temperatuur van 85°C.
- ⇒ Week de gelatine en voeg er het uitgeknepen blaadje gelatine aan toe en mix door met een handmixer
- ⇒ Voeg koffiebonen, de praliné en een snuffje fleur de sel toe. Roer goed door. Giet over in een spuitzak en bewaar in de koelkast.

Serveren:

- ⇒ Leg alles op een bord zoals op de foto en serveer onmiddellijk.

Culinaire agenda: wat is allemaal te doen?

Januari 2013
13 t/m 27 januari – Maastricht Aan Tafel – Maastricht

Maart 2013
Maart – Dining with the Stars – België
Maart – Food Film festival – Amsterdam
1 t/m 10 maart – Restaurantweek Nederland
15 maart – Nationale Pannenkoekdag
15 t/m 23 maart – Resto Days – België

Voor meer informatie kijk op www.foodsensation.nl. Als u wilt dat we uw naam van onze verzendlijst verwijderen, stuur dan een e-mail naar nieuwsbrief@foodsensation.nl. Heeft u vragen of opmerkingen bel dan met 06 45750529 of stuur een mail naar info@foodsensation.nl