nieuws

"Topkoks steeds meer in de ban van groentesmaken"

nieuws

Jarenlang werden verse groenten en zelfs fruit in onze restaurants nogal stiefmoederlijk behandeld. Met het bekende verhaal van de twee worteltjes, de drie peultjes en de vier plakjes champignon als extreem voorbeeld. Nu stappen steeds meer jonge topkoks in de voetsporen van Ferran Adrià en Frank Fol als het om het werken met groenten gaat. Voor een deel van hun basisingrediënten kiezen ze heel bewust voor het Flandria-keurmerk, aldus Lava.

26 JUNI 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:33

Jarenlang werden verse groenten en zelfs fruit in onze restaurants nogal stiefmoederlijk behandeld. Met het bekende verhaal van de twee worteltjes, de drie peultjes en de vier plakjes champignon als extreem voorbeeld. Nu stappen steeds meer jonge topkoks in de voetsporen van Ferran Adrià en Frank Fol als het om het werken met groenten gaat. Voor een deel van hun basisingrediënten kiezen ze heel bewust voor het Flandria-keurmerk, aldus Lava.

Eén van die beloftevolle koks is Bart De Poorter (37), chef-exploitant van het gastronomische restaurant 'Pastorale' in Reet, goed voor één Michelinster. "Verse groenten bieden heel wat mogelijkheden om veelzijdig uit de hoek te komen", vindt de chef. "Ik hou van het spelen met texturen en smaken".

De Poorter serveert bijvoorbeeld bloemkool als beetgare miniroosjes, als 'zalf' en als schuimpje. Het kookvocht van asperges en rode paprika's blijkt ideaal voor espuma's. Zijn purees krijgen aparte accenten door toevoeging van rauwe stukjes groenten, specerijen en kruidenolie. Handige tips die overigens ook door de thuiskok te gebruiken zijn. De Poorter zorgt ervoor dat groenten ook een verrassende plaats krijgen in nagerechten zoals asperge-ijs, cake met gelei van wortelen en gekonfijte venkel met abrikoos.

Sedert vorig jaar runt Wouter Van der Vieren Clandestino, zijn eigen zaak in Haasdonk, een dorpje tussen Antwerpen en Sint-Niklaas. Van Frank Fol, bij wie hij drie jaar aan de

slag was, leerde hij zorgzaam omgaan met groenten. Van der Vieren gaat zelfs zover dat hij het hoofdingrediënt kiest volgens het groentegarnituur en niet omgekeerd. "Gooi bijvoorbeeld nooit het kookvocht weg. Dat van asperges laat ik inkoken. Die reductie meng ik dan met gemixte peterselie en natuurlijke gelatine. Op die manier kan ik bolletjes met een diepe smaak maken en serveren als speels garnituur."
Bepaalde groenten vragen ook specifieke bereidingen. "Neem nu tomaten. Coeurs de Boeufs verwerk ik graag rauw, Barons zijn geschikt voor sauzen en Ministars doen het goed in allerlei hapjes. Prunella's gebruik ik dan weer graag om te konfijten".
Lees ook: Opinie: Frank Fol: "Van onze groentesaus mogen kinderen hele pot opeten"

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada