

Innovatief met de kaaskrokot

In de inleiding van dit boek maakten we er al melding van. Streekproducten kunnen hun bestaansrecht in moderne tijden niet alleen op historische gronden rechtvaardigen. Met in het verleden gewortelde producten als hoofdkaas, zure zult of havermoutse pap redden we het niet meer in de maatschappij.

Ondernemen betekent reageren op maatschappelijke ontwikkelingen. Ook ondernemers in streekproducten weten dit en ook zij zijn in voortdurende ontwikkeling. Hedendaagse smaakontwikkeling en de veranderde eetpatronen vragen om creatieve invulling, aanpassing en innovatie. Soms is dat eenvoudig door te reageren op de wetten van de marketing en promotie met bijvoorbeeld een andere verpakking of presentatie. Hoe stop ik de streek in 'n potje, een flesje of doosje? Hoe presenteer ik het in het huidige consumptiepatroon? Zo kun je een oud product in een nieuw jasje steken en met succes vermarkten. Vaker zijn ingrijpendere maatregelen nodig. Maar wat altijd blijft in de streekproducten nieuwe stijl, is het verhaal en de gebondenheid met de bodem.

Sander Pont van 'Pâtisseries Femke en Sander' liep al een tijdje rond met een idee. Kaas uit de streek verpakken in paneermeel, een kaaskrokot dus. Maar de weg van idee naar succesvol product is bezaaid met valkuilen. Voor Sander en Femke betekende het idee een zoektocht naar de juiste combinatie van kaassoorten, de samenstelling, de verhoudingen, de toevoeging van kruiden en de temperatuur van de bakolie. Op hun eigen bruiloft verrasten zij hun gasten verrast en onderworpen aan het experiment. Het leverde lovende beoordelingen op en inmiddels is het ambachtelijke product een succes in hun patisserie. Het leverde dan ook de eerste prijs op in zowel de categorie 'Nieuwe producten' als 'Beste producten' in 2009.

86



ApriKaas



Pâtisseries Femke en Sander

Na hun banketbakkersopleiding begonnen Femke en Sander Pont hun eigen patisserie in Hekendorp. Werken met pure ingrediënten, ambachtelijkheid en de mogelijkheid hun creativiteit te benutten, waren de belangrijke motieven bij de keuze voor het ondernemerschap.

Er werd gestart in een kleine bakkerij naast het huis, maar inmiddels is een groter bedrijfspand in Reeuwijk betrokken. Femke en Sander gebruiken zoveel mogelijk streekeigen producten: boter uit Zoeterwoude, kaas uit de Ruige Weide en meel van de molen in Alphen. Alles op hun vakgebied wordt aangepakt: amuses, borrelhapjes, bruids- en verjaardagstaarten, werken met nougat en chocola, high tea, bonbons...en niet te vergeten de kaaskrokot of dito bitterbal natuurlijk. Zelf maken? Femke en Sander organiseren ook workshops!

www.patissiers.nl

Recept van
*Restaurant Heinde & Ver
Gouda*



www.heinde-ver.nl

Hoofdgerecht
4 personen

Lekker met
haricots verts ingerold in katenspek,
huisgemaakte patat met zelfgemaakte
mayonaise en een frisse koude salade

Ingrediënten
4 varkenshaasjes (Kraan Vlees-service,
Utrecht, zie pag. 192)
200 gr Doruval kaas (Kaas- en
Zuivelboerderij Doruval, Montfoort,
zie pag. 77)
enkele champignons
6 takjes oregano
versgemalen peper en zout
boter

Materiaal
aluminiumfolie



*Varkenshaas uit Oudewater met
Doruval kaas uit Montfoort*

Bereiden

Snijd de varkenshaasjes zo ruim mogelijk open en vul ze met in plakjes gesneden Doruval kaas, fijngesnipperde oregano, fijngesneden champignons en wat versgemalen peper en zout. Wikkel de gevulde varkenshaasjes zorgvuldig in aluminiumfolie en laat het geheel enkele uren rusten in de koelkast.

Bak ze gedurende 4 minuten in de boter op een hoog vuur en vervolgens nog eens 10 minuten op een matig vuur. Keer het vlees regelmatig om.

87

van bodem tot bord