



MEER LEVER, VLEES EN KRUIDEN

AANDACHT VOOR PATÉ

De perfecte paté is gemaakt met veel liefde en aandacht voor het product. Deze heeft een grove structuur, een uitgesproken smaak en er is uitsluitend gewerkt met verse ingrediënten. Zo luidt de overtuiging van patémaker Rob van der Voort, eigenaar van Bucherie. "Een goede paté krijgt alle tijd."

Patés maken is de grote passie van Rob van der Voort. Twee jaar geleden maakte hij er zijn werk van. Bucherie is gevestigd in Woudenberg en levert ook terrines, chutneys en charcuterieproducten. "Hiervoor werkte ik als marketeer bij verzekeringsmaatschappijen, maar ik stond 's avonds vaak in de keuken te experimenteren met worst en patés", blikt de producent terug. "In 2010 heb ik mijn baan opgezegd en een plan gemaakt voor een eigen bedrijf." De liefde voor het ambacht zit Van der Voort in zijn genen. "Mijn vader had een slagerij in Amersfoort. Op mijn veertiende werkte ik al mee in de zaak. Daarna heb ik de slagersvakopleiding gevolgd en gewerkt voor onder meer De Vleeschmeesters en Dumeco." De eerste patés maakte de culinaire liefhebber in een rookoven in zijn achtertuin. Hij geniet van de technieken die komen kijken bij het maken van dit product. "Bij iedere stap moet je de kwaliteit en smaak van het eindproduct in de gaten houden. Temperatuurbeheersing tijdens het hele proces is een belangrijk aandachtspunt om uiteindelijk de juiste consistentie en smaak te krijgen. De ingrediënten die je kiest, mogen niet te vochtig zijn, want dan krijg je een zompige paté." Met zijn producten staat Van der Voort op de streekmarkt in Amersfoort en Soest en hij

verkoopt ze aan speciaalzaken en delicatessenwinkels, waaronder veel slagerijen. Ook de duurzame supermarktformule Marqt is klant van Bucherie. Met de reguliere supermarkt doet de patémaker geen zaken. "De patés die je daar vindt, zie je overal."

"Mijn producten moeten onderscheidend blijven. De slager trekt zo ook klanten die op zoek zijn naar iets nieuws." Producten van Bucherie zijn al ruim verkrijgbaar in Noord-Holland en het midden van het land. In de toekomst hoopt de eigenaar in heel Nederland vertegenwoordigd te zijn.

Voller van smaak

Paté is in Nederland een ondergewaardeerd product, vindt Van der Voort. Hij zag daarom een gat in de markt met zijn concept. "Tachtig procent van de patés in Nederland komt uit België en Frankrijk. Het aanbod rillettes en patés is daar veel groter, maar het zijn vaak industriële producten geworden met een eenheidssmaak." Veel slaggers denken dat hun klanten alleen houden van fijne patés, stelt Van der Voort. "Dat komt doordat de consument niet anders gewend is. Ze

moeten ontdekken dat er meer is dan een cranberrypaté. Mijn patés zijn voller van smaak, want ik gebruik meer lever, vlees en kruiden. Mensen kennen die smaak niet meer. Als je dat uitlegt aan de klant, zal hij het eerder proberen."

'Paté is óók een zomerproduct'

Van der Voort werkt met verse en lokale producten, waarbij respect voor dier en het milieu voorop staat. "Gewoon logisch met je eten omgaan", noemt de producent dat. Onlangs ontving hij het keurmerk Scharrelvlees voor de productie van ambachtelijke paté en charcuterie, dat wordt geleverd door leverancier Bon Vivant. "De varkens

hebben alle ruimte en worden gehouden met liefde en respect. Dat proef je. Het vlees is stevig en houdt beter in de paté." Van der Voort maakt zijn eigen kruiden die hij grotendeels inkoopt bij Rowei Specerijen in Heemskerk. "Verse kruiden smaken veel beter, waardoor je ook minder nodig hebt om het product op smaak te brengen." De specialist streeft naar E-nummervrije producten. "Ik probeer het aantal E-nummers zoveel mogelijk te beperken en tegelijkertijd de voedselveiligheid te blijven waarborgen. Nu gebruik ik nog nitriet-pekelsout, begin volgend jaar wil ik daarmee stoppen. Ik zoek natuurlijke vervangers. Zo gebruik ik rozemarijnextract als antioxidant." Hoe ziet volgens deze kenner de ideale paté eruit? "Een goede paté heeft een

'VARKENSVLEES EN EEN FLINKE SCHEUT DRANK'

Voor zijn patés werkt Van der Voort met bijvoorbeeld ganzenvlees en verschillende soorten wild. Ooit maakte hij zelfs een 'Stoere Stierenpaté' van vlees van een MRIJ-stier, in combinatie met Argentijnse kruiden. Maar de beste paté maak je nog altijd met varkensvlees, vindt hij. "Paté wordt van oudsher ook gemaakt van varkensvlees. Het vlees, de lever en het vet vormen een heel goede combinatie met bijvoorbeeld pistachenoten, gedroogd fruit en een flinke scheut drank. Ik gebruik altijd scharrelvarkensvlees als basis en daar voeg ik bijvoorbeeld 40 procent ganzenvlees aan toe. Ganzenvlees is van zichzelf te mager om een paté met het juiste mondgevoel te krijgen."



Rob van der Voort experimenteert graag met verschillende soorten paté.

grove bite en een uitgesproken smaak; je proeft wat erin zit. Je moet hem in blokjes kunnen snijden, maar ook op een stukje stokbrood kunnen smeren." De grondstofkeuze en de verhoudingen van de ingrediënten moeten in orde zijn. "Kies niet voor restverwerking, maar voor verse producten." Een paté mag sterk van smaak zijn, maar de leversmaak mag niet de overhand krijgen. Een goede paté krijgt alle tijd.

"Mijn patés laat ik wel twee tot drie dagen staan voordat de smaak goed is verdeeld. Ik bereid ze op een lage temperatuur en werk daarbij met stoom. Het duurt een paar uur langer, maar je krijgt een smakelijker product. Die extra aandacht proef je terug in het product."

Experimenteren met bierpaté

De Normandische Paté is een hardloper in het assortiment van Bucherie; een grove paté met

varkensvlees, appel geweld in calvados, rozijnen en walnoten. Andere soorten zijn bijvoorbeeld de boerenpaté, paté met wilde gans en reepaté met kruidkoek. "Ik ben altijd op zoek naar nieuwe smaakcombinaties", laat de deskundige weten die op verzoek ook workshops organiseert voor consumenten. "Zo experimenteer ik nu met bierpaté. Ik leer wekelijks nieuwe dingen."

Van der Voort speelt in op de seizoenen. Voor de feestdagen bijvoorbeeld maakt hij paté met wildzwijn, abrikozen, peerlikeur en kaneel. In het voorjaar is er lamspaté. De producent wil paté ook op de kaart zetten als een seizoensartikel voor de decembermaand en het voorjaar. Je kunt ook een heerlijke, grove paté maken met zomerse smaken. Denk aan een Italiaanse versie met olijven, pomodori, vijgen en verse oregano. Ik experimenteer nu ook met peppadews in paté." ■



VET VARKEN

Iedereen weet eigenlijk wel dat vet lekker is en toch zeggen wij er vaak nee tegen. Ja, ik weet: alles met mate, maar de rijke, volle smaak van vet is iets heel aparts. De smaak van veel dieren zit in het vet, denk aan

kip; de filet heeft weinig tot geen smaak, maar het vet heeft heel veel smaak. Veel klassieke recepten uit de Franse keuken werden bereid met ganzenvet of reuzel en dat is niet voor niets. Bak aardappel in reuzel, maak het af met een beetje zeezout en je ervaart dat de eenvoud van smaak echt lekker is. Ook het frituren in ossenvet geeft een heel andere beleving dan frituren in olie. In de Duitse keuken wordt reuzel luchtig geslagen en verrijkt met kaantjes en zeezout als heerlijk smeerseltje voor op brood dat Schmalz wordt genoemd. Op de Folie Culinaire in oktober dit jaar werd een pleidooi gehouden voor 'vet lekker'. Ten eerste natuurlijk voor de rijke smaak en het filmende effect, maar ook de positieve voedingswaarde, het vullend effect en het smeermiddel voor ons lichaam. Een uitblinker in vet op de beurs was het schaapvarken of het Mangalicavarken uit Noord-Servië en Hongarije. Dit is pas een vet varken met heel veel boterzacht vet en een superlekkere smaak. Veel vleesdelen lenen zich perfect om te garen in hun eigen vet. Je weet niet wat je proeft aan echte smaakrijkdom met een heerlijke nasmaak. Vet is een perfecte smaakdrager en zorgt dat er een filmpje wordt gelegd aan de binnen kant van je mond om zo de smaken die je proeft intenser te laten beleven. Ook gebeurt er tijdens het bakken iets heel moois, wat in vaktermen de Maillardreactie wordt genoemd. Deze eigenlijk chemische reactie geeft een smaak die moeilijk te evenaren is. Zo zie je maar: vet is een echte smaakbrenger en dat weten wij eigenlijk al heel lang, denk aan moedermelk waarmee we allemaal beginnen. Dat is extreem rijk aan verzadigde vetten (42 procent) en onverzadigd vet (57 procent) en niet te vergeten cholesterol. Van oudsher is het ook een methode om te conserveren, zoals konfijten en inleggen. Ofwel: vet is echt lekker!

Culinaire groet,

MARC VELTMAN

WWW.PUURVELTMAN.NL

@PUURVELTMAN / @PUURSMAAKMAKERS