

Muze voor de foodservice

Ze lijken zo uit een schilderij te zijn gestapt, de kleurige L'Amuse-trostomaatjes. Bijna zonde om op te eten. Toch is consumptie wel degelijk aan te raden, niet in de laatste plaats vanwege de heerlijke smaak en natuurlijk de vele vitamientjes. We laten ons betoveren in de kassen van tomatenteler Fresh Valley te Maasbree, om vervolgens met het geteelde product de typische vertaling van restaurant Het Gerecht in Roermond te proeven.

TEKST: PATRICK KANNBERG / FOTO'S: BRAM BECKS

“Wat meteen opvalt is dat alle **L’Amuse-tomaatjes** er **zó gepolijst uitzien**, dat ze bijna nep lijken”



STIJLVOL KISTJE

Bij Fresh Valley in Uden en Maasbree worden jaarlijks bijna net zoveel trostomaten geteeld als Nederland inwoners telt. Onder de merknaam L’Amuse komen deze glanzende smaakbommetjes via ZON fruit & vegetables niet alleen terecht in Nederlandse en Duitse supermarkten, maar ook in de foodservice. Speciaal voor die branche heeft Fresh Valley een stijlvol kistje samengesteld, met daarin rode, gele én oranje trostomaatjes. “Maar liefst 90 procent van de tomaten die wij telen

is rood, de overige 10 procent oranje en geel”, legt eigenaar Bert van den Brand uit. “De gele en oranje tomatjes zijn in tegenstelling tot de rode niet verkrijgbaar in de supermarkt en worden alleen geleverd aan de foodservice-branche. De drie verschillende rassen in het kistje hebben elk een eigen smaak en karakter. De rode tomatjes hebben een fris-zoete, aromatische smaak en een mooie glans, de gele een lichte limoensmaak en een heldere kleur. De oranje tomatjes zijn wat zoeter en hebben een zachtere structuur.” Wat meteen opvalt is dat alle L’Amuse-tomaatjes er **zó gepolijst uitzien**, dat ze bijna nep lijken. Geen wonder dat ze zo geliefd zijn onder restaurants, die door de hoge presentatiewaarde maar wat graag met deze vruchten werken. En natuurlijk ook vanwege de zoete en rijke smaak. “Die ontstaat omdat de trostomaatjes aan de plant rijpen en pas geoogst worden als ze helemaal rijp zijn. Daarmee wordt onderscheid gecreëerd ten opzichte van de losse, minder zoete tomaten, die vaak halfrijp geplukt worden en tijdens het proces bijrijpen.”

DUURZAAM TELEN

Door gebruik van kunstmatige belichting is Fresh Valley in staat het gehele jaar door trostomaatjes te produceren. Daarbij streeft de teler ernaar de ecologische voetafdruk zo klein mogelijk te houden, met name door in te zetten op hergebruik in de breedste zin van het woord. “De planten worden gekweekt op steenwol en via een slangetje gevoed met water en meststoffen. Overtollig water loopt via de steenwol de goot in en vangen we op, waarna we het ontsmetten en hergebruiken. In principe verdwijnt niets in de bodem. En op het gebied van energie maken we gebruik van een warmtekrachtkoppeling, die gelijktijdig warmte en energie produceert via een gasmotor. In de winter gaat de energie naar de lampen, in de zomer leveren we, als we genoeg zonlicht hebben, stroom terug aan het net. Met het koelwater van de motor verwarmen de kas en de uitlaatgassen worden de kas in geblazen, zodat de planten de uitgestoten CO2 kunnen gebruiken voor fotosynthese.” Ook bij de bescherming van planten en tomaten tegen schadelijke insecten staat duurzaamheid hoog



in het vaandel en wordt het maximale ondernomen om plagen met biologische middelen te bestrijden. “Tegen de witte vlieg, de grootste plaag van de tomat, zetten we bijvoorbeeld iedere week een flink aantal sluipwespen in. Deze leggen eitjes in de poppen van de witte vliegen, waardoor er geen vliegen meer uit komen.” Aan het einde van het jaar wordt het gewas gecomposteerd en zelfs de gebruikte steenwol vindt een tweede leven in de wegebouw en de woningindustrie. “We zijn een heel eind op de goede weg” beaamt Van den Brand. L’Amuse-tomaatjes zijn dus niet alleen goed voor je eigen systeem, maar ook aardig voor mens en milieu. Tijd om met een goed gevuld, kleurrijk schatkistje richting Roermond te vertrekken, waar restaurant Het Gerecht op ons wacht.

RESTAURANT HET GERECHT

Het Gerecht beleefde in het voorjaar van 2019 zijn opening en sindsdien gaat het restaurant als een raket, met onder andere een vermelding in de GaultMillau gids 2020 en een flinke stapel lovende recensies. De gasten komen tegenwoordig van heinde en verre om de

gastronomische kunsten van chef-kok Cederik Pieters en gastvrouw Ellis Huijnen te beleven. Laat het maar aan hen over om met een uitstekende wijn-spijs combinatie op de proppen te komen. “Vandaag staat een licht pikante tomatenbouillon met tomatjes, schuim van Parmezaanse kaas en gelei van basilicum op het menu”, geeft Cederik aan. Hij heeft streekproducten lief en experimenteert daarbij graag met ingrediënten van over de hele wereld. Vandaar dat het tomatengerecht niet alleen een sterk Italiaans tintje heeft, maar ook beïnvloed wordt door Oosterse smaken. “De uitgesproken Parmezaanse kaas, het zachte karakter van de zwarte knoflook-crème en het zoete van de tomaten levert een mooie smaakcombinatie op. Ook is het een kleurrijk geheel, perfect passend bij de uitstraling van de L’Amuse tomatjes.” En bij een typisch gerecht, daar hoort een begeleidende wijn bij. Voor de gelegenheid heeft Ellis een fles Sloveense Malvazija ontkurkt, een wijn die gekenmerkt wordt door puurheid en elegantie. Zuiver en verfrissend, met toetsen van citrus en kruiden. Een mooier compliment hadden de tomatjes van Fresh Valley zich niet kunnen wensen. ■

Tomatenbouillon met snoeptomaatjes, Parmezaan schuim en basilicum

INGREDIËNTEN (4 personen)

- Tomatencompote
- 1 kg tomaten
- 500 gr zongedroogde tomaten
- 4 st sjalot
- 4 st knoflook
- tijm
- oregano

Gelei van basilicum

- 1,5 gr gellan
- 3 gr agar
- 1 bos basilicum
- 500 gr groentebouillon

Parmezaanschuim

- 600 gr room
- 200 gr Parmezaanse kaas

Zwarte knoflookcrème

- 1 knolselder
- 20 gr zwarte knoflook.

Heldere tomaten bouillon

- 2 kg soeptomaten
- 1 stengel citroengras
- 2 blaadjes limoenblad
- 1 cm gember
- ½ rode peper
- 1 teentje knoflook

Gemarineerde tomaat

- 250 gr snoeptomaatjes (L'Amuse)
- scheutje witte balsamico-azijn

Tomatenchips

- 1 stevige tomaat



BEREIDINGSWIJZE

Voor de compote de tomaten ontvliezen en het vruchtvlees verwijderen. Snij de sjalot, knoflook en de tomaten fijn. Stoof alles aan, voeg de kruiden toe en laat rustig sudderen. Schep alles regelmatig om. Breng op smaak met peper en zout en mix eventueel. Blancheer de basilicum en koel af in ijswater. Breng de agar, gellan en de bouillon aan de kook in de thermomix. Mix de basilicum erdoorheen en zeef op een ingevette bakplaat. Laat opstijven en steek uit met ronde steker. Draai de room en de Parmezaanse kaas in de thermomix op 100 graden gedurende 10 minuten. Zeef de massa, giet in een kistje en houd warm in een warmhoudlade. Kook de knol gaar met de knoflook en draai glad met de mixer. Breng op smaak met peper en zout. Mix de soeptomaten. Zet de tomatenpulp met de specerijen op zacht vuur en verwarm tot het kookpunt. Laat zo rustig trekken. Zeef de bouillon door een passeerdoek. Verwarm deze op en breng op smaak met peper en zout. Snij de snoeptomaatjes in 4 en verwijder het vruchtvlees. Breng de partjes op smaak met peper, zeezout en witte balsamico-azijn. Snij een stevige tomaat in flinterdunne plakjes. Leg op bakpapier en bestrooi met grof zout. Bedek weer met bakpapier en leg er een grillplaat bovenop. Zet in de voorverwarmde oven op 50 graden Celsius en droog gedurende 4 uur. Maak het gerecht op zoals op de foto.