

Bordopmaak in zeven lessen

JAN BOEREN

bord
opmaak

in zeven lessen

Sterck & De Vreese



© 2023 - Jan Boeren en Sterck & De Vreese

Jan Boeren	tekst en fotografie
Eldrid Bastiaansen	fotografie
Gert Schutte	fotografie
Loes Koenders	correcties en advies
Marcel Moerbeek	correcties en advies
Marieke van Vuure	correcties en advies
Barbara Jonkers	grafisch ontwerp omslag en binnenwerk

ISBN 978 90 6471 157 8

NUR 440

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vermenigvuldigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van uitgeverij Sterck & De Vreese, postbus 234, 8400 AE Gorredijk, Nederland – info@sterckendevreese.nl.

De uitgeverij heeft ernaar gestreefd alle copyrights van de in deze uitgave opgenomen illustraties te achterhalen. Aan hen die desondanks menen alsnog rechten te kunnen doen gelden, wordt verzocht contact op te nemen met Sterck & De Vreese.

Sterck & De Vreese is onderdeel van
20 leafdesdichten en in liet fan wanhoop bv

www.sterckendevreese.nl

www.le-cuisinier.nl

INHOUD

7 Inleiding

Inleiding 8

Waarom is Bordopmaak zo belangrijk? 9

Uit welke onderdelen bestaat een gerecht? 10

Welke documenten kun je downloaden? 11

28 Les een

Het basisprincipe achter Bordopmaak en waarom wij het niet zo goed kunnen 29

Enkele vaak voorkomende fouten 32

Oefenen met in bietensap gepekelde zalm met hangop van yoghurt, komkommer, citroen en mosterdzaad 35

In bietensap gepekelde zalm met hangop van yoghurt, komkommer, citroen en mosterdzaad 36

De checklist 39

Welke 'bordopmaakwetten' kunnen we nu formuleren? 46

47 Les twee

Over open deuren 48

Hoe was het vroeger? Hoe is het nu? 51

Over portiegrootte en componenten 54

Oefenen met een gerecht van garnaal, sushirijst, bleekselderij, cashewnoten en tsukudani 57

Een gerecht van garnaal, sushirijst, bleekselderij, cashewnoten en tsukudani 58

Welke 'bordopmaakwetten' kunnen we nu formuleren? 61

62 Les drie

Over symmetristen 63

Recept voor 'Zure zult van octopus' 64

Vierkant, rechthoek 66

Oefenen met een gerecht 'Rouleau van nieuwe haring' 67

Rouleau van nieuwe haring 68

Welke 'bordopmaakwetten' kunnen we nu formuleren? 71

72 Les vier

Over spuittechniek 73

Over hondendrolletjes en weglopers 76

Handigheidjes voor lijnsputters 79

Spuiten met een spuitflesje 81

Quenelles 82

Wentelteefje, verse en gebakken appel, sugarsnap, basilicumzaad,
limoen-dragonsorbet 84

Recept voor 'Wentelteefje, verse en gebakken appel, sugarsnap,
basilicumzaad, limoen-dragonsorbet' 84

De checklist 87

Welke 'bordopmaakwetten' kunnen we nu formuleren? 90

91 Les vijf

Badmeesters en sloddervossen 92

Hoogte en oneetbare torentjes 93

Recept voor 'Witlof-aardappelsoep (vegetarisch)' 95

Schuim en olie 98

Poedertjes 99

Splashes, swooshes en andere smeersels 100

Snijtechniek 101

Welke 'bordopmaakwetten' kunnen we nu formuleren? 102

103 Les zes

De meest voorkomende opmaakstijlen 104

Bijzondere opmaakstijlen 108

Andere 'dragers' 110

Recept voor 'Rouleau van varkenshaas' 113

Rouleau van varkenshaas, bataat, chioggia-biet, mosterdfruit, abrikoos 114

Welke 'bordopmaakwetten' kunnen we nu formuleren? 117

118 Les zeven

Smaak en smaakbalans 119

Texturen 121

Vorm en kleur 121

Nieuwe ontwikkelingen 123

Japan en het getal vijf 123

Dish development 124

Reconstructie van hutspot 125

Welke 'bordopmaakwetten' kunnen we nu formuleren? 134

De twintig wetten van bordopmaak op een rij 135

Nog een toegift: zeven keer eend 136

Inleiding

Waarom is Bordopmaak zo belangrijk?

•

Uit welke onderdelen bestaat een gerecht?

•

Welke documenten kun je downloaden?

Inleiding

Bordopmaak in zeven lessen is een boek over de principes van Bordopmaak. Die principes en ‘wetmatigheden’ zijn helemaal nog niet zo goed bekend. Veel koks voelen min of meer aan hoe ze een mooi bord op moeten maken, maar er zijn ook heel wat koks die geen idee hebben hoe ze dat aan moeten pakken. En zelfs als je een natuurtalent bent, dan nog is het handig om de Bordopmaakprincipes te kennen en ze ook toe te passen. Je borden worden er alleen maar mooier van.

Bij *Le Cuisinier* onderzoeken we die principes achter Bordopmaak, we toetsen ze in de praktijk en formuleren de ‘Wetten van Bordopmaak’ die we gevonden hebben. We brengen veel gemaakte fouten in kaart en bedenken hoe dat beter kan. Bordopmaakstijlen: er zijn er heel wat en ook die hebben we geanalyseerd en beschreven, elk met hun specifieke eigenschappen en toepassingen.

Nu is Bordopmaak iets dat we associëren met de Franse haute cuisine. Dat is ook wel terecht, want de topgastronomie is ontstaan in Frankrijk en van daaruit uitgewaaierd over de westerse culinaire wereld. Later ontstond de nouvelle cuisine en hoewel dat ook Frans is, vindt deze ‘nieuwe keuken’ zijn oorsprong zeker niet in Frankrijk alleen. Ook in Spanje, België, Nederland, het Verenigd Koninkrijk en Scandinavië ontstonden nieuwe manieren van koken en van presenteren die we tot de nouvelle cuisine rekenen. Gastronomen uit andere landen volgden de trend: de Verenigde Staten, Zuid-Afrika, Peru. Elk land vaak met een eigen twist in kookstijl en met gebruik van lokale ingrediënten. De presentatie volgt toch vooral die westerse opmaakprincipes, ook in de culinaire hotspots buiten Europa.

Nu kent Japan een veel oudere eetcultuur met strikte regels, waaronder regels voor bordopmaak. Zeer strikt zelfs: bijna obsessief wordt de Japanse tafel gedekt, worden borden uitgekozen, gerechten bereid en gepresenteerd in een specifieke volgorde of op een precies bepaalde plaats op tafel. Van *kaiseki*, dat is de haute cuisine van Japan, kunnen we nog wel wat leren op het gebied van Bordopmaak, hoewel we hier in het Westen niet snel bereid zullen zijn om die regels zo strikt na te volgen als ze dat in Japan doen.

Waarom is Bordopmaak zo belangrijk?

In het Engels zegt men wel: *'The first bite is taken by the eye.'* En zo is het natuurlijk ook: komt er een prachtig opgemaakt bord op tafel waar de hoofdcomponent als het ware op een troon zit, waar de garnituren die hoofdcomponent ondersteunen, waar kleur en geur een feestje voor de zintuigen zijn nog voor we er ook maar iets van hebben geproefd, dan weten we het zeker: 'Dit is lekker!'

Als het dan even later toch allemaal een beetje tegenvalt, de smaakbalans niet helemaal goed is, je biefstukje toch net even te gaar, de saus een beetje vlak van smaak, dan duurt het toch best een tijd voor we onze mening hebben bijgesteld van 'Dit is lekker' naar 'Hm, valt toch een beetje tegen'. En omgekeerd: als we in een restaurant een bordje geserveerd krijgen dat er slordig uitziet, waar de saus op het bord in een zwembadje is veranderd, waar de biefstuk verborgen ligt onder een berg sla en waar de frietjes in een grote hoop op het bord liggen, dan is ons brein al gewaarschuwd: 'Dit kan niet bijzonder zijn!' Ook dat blijft lang hangen, zelfs als blijkt dat het toch allemaal wel heel erg lekker is. Je kunt als kok dus maar beter zorgen dat je bord er spectaculair uitziet. Daarmee maak je meteen een positieve indruk op je gast en je laat direct zien dat jij je vak verstaat.

In *Bordopmaak in zeven lessen* gaan we ervoor zorgen dat jouw borden er voortaan prachtig uitzien. Dat doen we door je kennis te laten maken met de theorie achter Bordopmaak en door de 'Wetten van Bordopmaak' te formuleren die daarbij horen. Aan de hand van voorbeelden laten we zien hoe die perfecte Bordopmaak gestalte krijgt. En je kunt zelf oefenen met jouw Bordopmaak met behulp van de recepten in dit boek. *Bordopmaak in zeven lessen* is daarmee een lees-, leer- en oefenboek.

Uit welke onderdelen bestaat een gerecht?

Uit welke onderdelen bestaat een gerecht? Het is goed om duidelijke en eenduidige taal te hanteren. Daarom vind je hier een overzicht van de gebruikte terminologie in dit boek. Dan hebben we het maar over hetzelfde.

De hoofdcomponent: ‘De held’ van het bord’ of *‘The star of the plate’*, zoals Eric Ripert van driesterrenvisrestaurant Le Bernardin in New York het zegt. De hoofdcomponent verdient een podium: *‘The fish is the star of the plate’*, zegt Eric dan.

Een ingrediënt is een basisgrondstof die nog bereid, bewerkt of verwerkt moet worden. Ingrediënten kunnen onbewerkt worden ingekocht, maar hebben soms ook al enige bewerkingen ondergaan. Denk aan gedopte pistachenootjes, yoghurt (gefermenteerde melk) of kaas (gestremde en gerijpte melk). De meeste ingrediënten zijn niet samengesteld.

Een component is een min of meer zelfstandig onderdeel van een gerecht. Dat kan samengesteld zijn, maar ook uit slechts één ingrediënt bestaan.

Garnituren zijn componenten die de hoofdcomponent aanvullen en ondersteunen in smaak, textuur, kleur, vorm.

Een bereiding is een component die hier en nu (of recent) gemaakt is.

Een condiment is een halfproduct (tomatenketchup, mosterd, mayonaise e.d.). Zo’n condiment wordt vaak kant-en-klaar ingekocht, maar je kunt het meestal ook prima zelf maken.

Garnering: dat is versiering, al dan niet eetbaar, die vooral een visuele functie heeft. Er is weinig of geen bereiding nodig voor garnering.

Welke documenten kun je downloaden?

In dit boek zijn voorbeeldrecepten opgenomen. Je vindt ze in de tekst bij het betreffende hoofdstuk. Beschouw ze als voorbeeld of als oefenstof. Wil je zelf oefenen aan de hand van het geleerde? Bereid dan de mise-en-place van deze gerechten alvast voor voordat je aan een les begint, zodat je de voorbeeldborden meteen zelf kunt samenstellen.

Je kunt deze recepten ook downloaden en eventueel printen van de website van Le Cuisinier. Zo heb je ze ook los van het boek beschikbaar en kun je ze naar behoefte uitprinten.

Er is ook een checklist; die heb je nodig als je zelf aan de slag gaat met de voorbeeldrecepten. Je gebruikt hem niet alleen daarvoor, maar ook om je eigen creaties te analyseren. En hij is handig als geheugensteuntje bij al jouw andere culinaire creaties.

Je vindt de checklist hieronder, maar ook die kun je downloaden van de site van Le Cuisinier: altijd handig om bij de hand te hebben als je aan het koken bent.

Om te downloaden:

ga naar www.le-cuisinier.nl/bordopmaak-downloads.



Checklist Bordopmaak

Hieronder vind je een lijst met alle elementen die nodig zijn voor een mooie bordopmaak. Hou ze goed in het hoofd voor je start.

		✓	✗
Vraag 1	Is de keuze van het bord passend bij het gerecht? Is het een rond bord? Als dat niet het geval is, heb je dan een argument voor dat 'niet-ronde' bord?		
Vraag 2	Geen smiley, geen procentteken, geen kindertekening?		
Vraag 3	Neemt de hoofdcomponent een prominente plaats in? Zit de hoofdcomponent 'op een troon'?		
Vraag 4	Ondersteunen de garnituren de hoofdcomponent? Zijn er naast de hoofdcomponent nog vier à zes andere componenten?		
Vraag 5	Is er verbinding tussen de componenten?		
Vraag 6	Ontbreekt 'symmetrie'?		
Vraag 7	Ontbreken stapeltjes en hoopjes?		
Vraag 8	Hebben de componenten de juiste consistentie? Is de spuittechniek correct uitgevoerd? Niet te veel of te weinig 'stand'. Geen 'hondendrolletjes' of 'weglopers'?		
Vraag 9	Wordt de saus hetzij aan tafel, hetzij in een kombord geserveerd?		
Vraag 10	Zijn er minimaal drie basissmaken in de compositie? Betreft dat in elk geval de basissmaken umami en zuur? Zijn er minimaal drie texturen in de compositie?		
Vraag 11	Ondersteunt de garnering de compositie zowel in aanblik als in smaak? Staat de garnering rechtop?		
Vraag 12	Is er hoogte in de compositie? Is er schuim of olie gebruikt?		

Basissmaken

Zout
Zoet
Zuur
Bitter
Umami

Texturen

Zalvend (als mayonaise of crème)
Knapperige *snap* (als een appel)
Zacht, zijdeachtig (als mousse)
Firm, stevig (als kip)
Krokant
Hard
Gelei
Saus

Bereidingswijzen

Stomen
Koken
Grillen of bakken
Frituren
Rauwe bereiding



Salade van rode en gele biet, sjalot, kers en vegan 'foie gras' in een spaghetti bord, afgewerkt met klaverzuring als garnering.



Amuse van gefrituurde aardappelveter met limoenmayonaise en bieslook.