

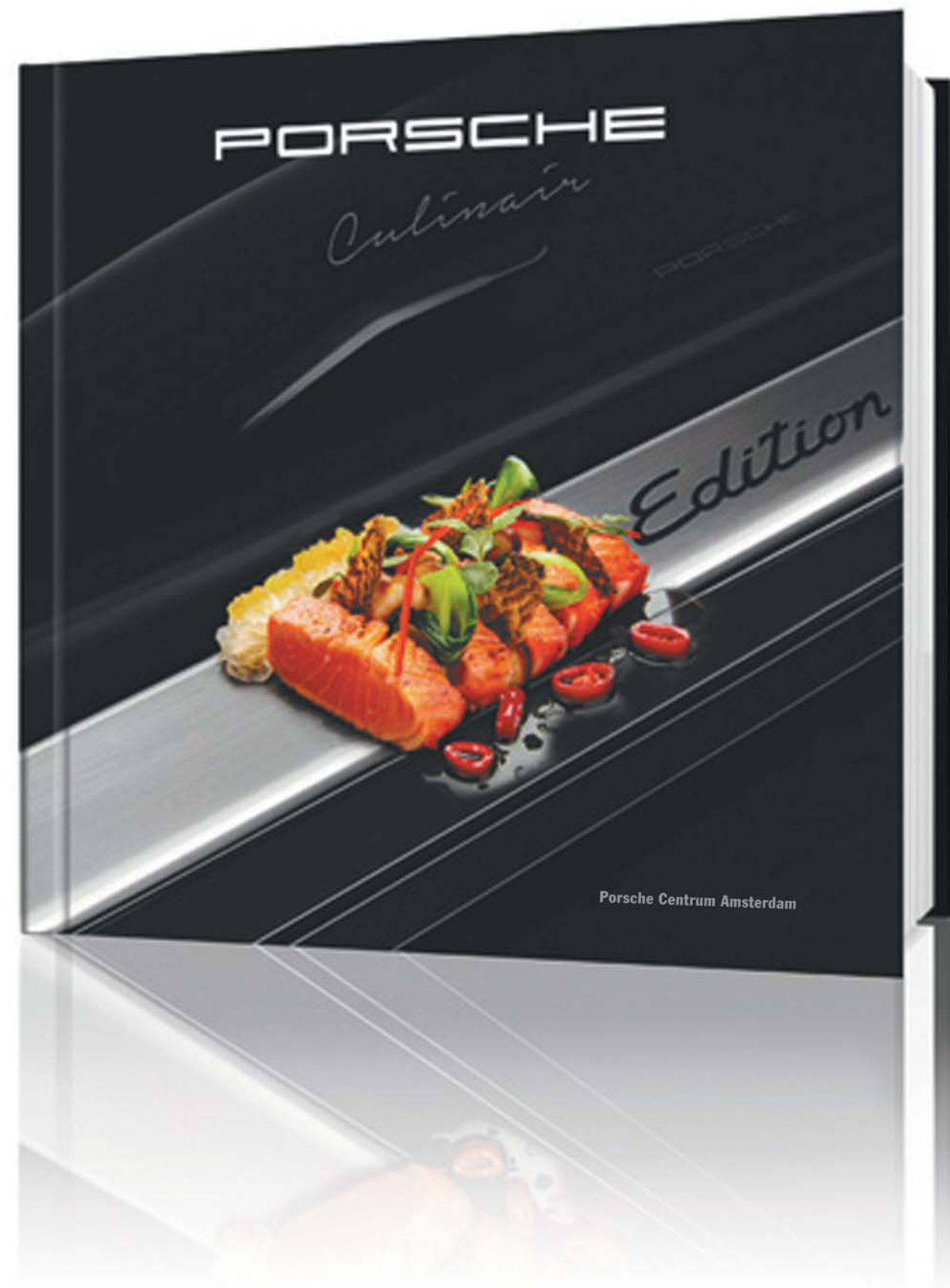


*Boxster Spider*

# Smakelijker dan een bloemetje

Olie is onmisbaar voor een Porsche-motor. Maar ook bij een goed gerecht is olie van groot belang. De oneindige veelzijdigheid van olie krijgt niet altijd de waardering die het verdient, vindt Alexander Snijdewind, en dat is jammer. Hij maakte voor Porsche Centrum Amsterdam een kookboek waarin Porsche en koken centraal staan. Een smakelijke combinatie.

TEKST REIN DE RUITER






**Chocolade**

**WITTE CHOCOLADE JUSMOUSSE MET MANGO, TOFFEE EN VADOUVAN CRUMBLE**

**INGREDIENTEN**  
 200 g witte chocolade  
 100 g mango  
 100 g toffee  
 100 g vadouvan  
 100 g crumble



**BEREIDINGSWIJZE**

Het recept is een combinatie van een heerlijk gerecht met een lekker gerecht. Het recept is een combinatie van een heerlijk gerecht met een lekker gerecht. Het recept is een combinatie van een heerlijk gerecht met een lekker gerecht.



**BEREIDINGSWIJZE**

De asperges worden eerst in een pan met water gekookt. Daarna worden ze in een pan met olie gebakken. Het recept is een combinatie van een heerlijk gerecht met een lekker gerecht.



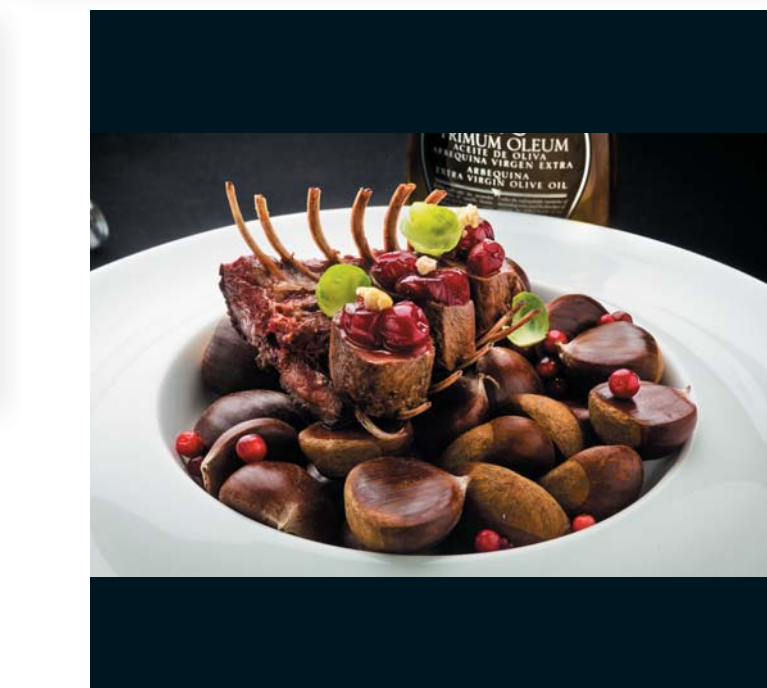
**KOUDE KREEFT MET MANGO-SALADE EN VANILLEOLIE**

**INGREDIENTEN**  
 2 kg kreeft  
 1 mango  
 1 vanille  
 100 g olie



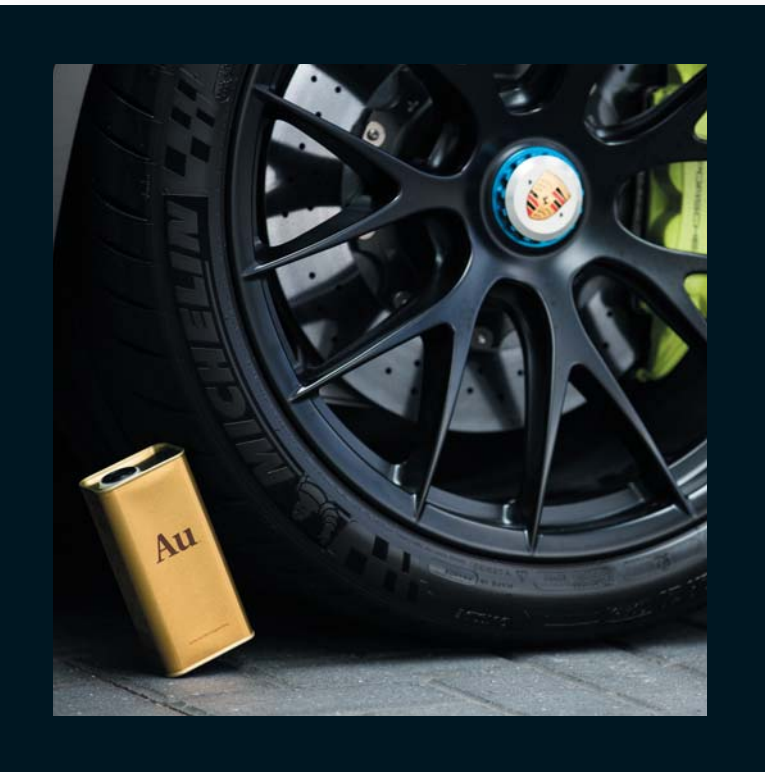
**LANGOUSTINE OLIE**

**INGREDIENTEN**  
 200 g langoustines  
 100 g olie



**Sterrenkok**

In eerste instantie was het de bedoeling om dertig PCA-kanten in het boek wat te laten vertellen over hun lievelingsgerecht. Een van die klanten bracht Snijdwind in contact met chefkok Onno Kokmeijer van het Ciel Bleu restaurant in het Amsterdamse Okura hotel. Snijdwind ging op gesprek. Het resultaat was dat Kokmeijer niet één gerecht zou verzorgen, maar alle dertig. Kokmeijer beschrijft samen met zijn



**BEREIDINGSWIJZE**

Maak de sjalot, wortel en de verse gember schoon. Vul de schoongemaakte buikholt van de zebrassem met de in dunne plakken gesneden sjalot, wortel en verse gember. Intussen sla je het eiwit op met een hand- of keukenmixer. Klop het eiwit net zolang tot je een stevig schuim hebt. Meng het geslagen eiwit, grof zeezout en de maizena tot een stevige compacte massa.

Neem een grote mengkom of bowl en bevochtig deze met wat water. Volgens vul je de kom voor de helft met de zoutmassa. Leg daarna de zebrassem erop en vul de kom af met de zoutmassa. Druk het geheel goed aan en laat het 10 minuten rusten in de kom. Daarna leg je de massa op een bakplaat, voorzien van bakpapier. Zorg ervoor dat de oven is voorverwarmd op 180 graden. Zodra de zebrassem gestort is op een bakplaat steek je de rozemarijntakken in de zoutbowl. Bak de zebrassem in 20 minuten af in de oven. Laat het geheel, nadat het uit de oven komt, minimaal nog 30 minuten rusten. Combineer de zebrassem met de smaakvolle Picualoliïfolie.

**Serveertip**  
 In de oven geroosterde bospeentjes met verse gember.

**P**orsche en koken; het lijkt niks met elkaar te maken te hebben. Maar toch ligt het dicht bij elkaar dan je denkt als je 'olie' als rode draad neemt. Met dat idee startte Porsche-gek en ondernemer Alexander Snijdwind met de realisatie van het prachtig vormgegeven boek 'Porsche Culinair'. Klanten van Porsche Centrum Amsterdam krijgen het cadeau wanneer zij hun nieuwe auto komen afhalen. Het 220 pagina's tellende boek met hardcover is weer eens wat anders dan het standaard bosje bloemen of een flesje wijn, vindt de Amsterdamse dealer. Oorspronkelijk stamt het idee om een boek te maken van commercieel manager Ron Loenen van PCA, geeft Snijdwind aan. "Ik organiseer al een jaar of twee rally's voor deze Porsche dealer. Toen ik een keer in overleg was met Ron Loenen zag ik een

flesje olijfolie in zijn kamer staan. Loenen bleek een enorme olijfolie-gek en had ooit het idee bedacht om daar ooit in boekvorm wat mee te gaan doen. Omdat ik vanuit mijn vak ervaring heb met het maken van boeken – ik heb bijvoorbeeld al een paar autosporttitels uitgegeven – heb ik voorgesteld om het idee te realiseren. Het is een kookboek geworden waarin olie een centrale rol speelt in de breedste zin van het woord."

rechterhand Arjan Speelman de heerlijkste gerechten die zijn bereid met olijfolie. Snijdwind was verbijsterd over de wereld die achter olijfolie schuil gaat. "De oneindige veelzijdigheid van olie krijgt niet altijd de waardering die het verdient, heb ik me laten uitleggen. Er zijn meer dan honderd soorten olie, variërend van een lullig flesje dat je bij de supermarkt kunt kopen tot kostbare exquise merken. Voor het produceren van een liter olijfolie zijn ongeveer 2600 olijven nodig, wat overeenkomt met zo'n tien kilo olijven. In het boek vind je dertig gerechten waarbij olie, op wat voor manier dan ook, een belangrijke rol speelt. Bij elk gerecht is door de chefkoks zo'n bijzondere olie geselecteerd. Van olijfolie tot pistacheolie en van arachideolie tot hazelnootolie, je komt ze in Porsche Culinair allemaal tegen."

De combinatie met Porsche komt vooral tot uiting in de fotografie van Ivo Geskus. De gerechten zijn fotografisch vaak gelinkt aan Porsches. Omdat Porsche een merk met standing is, hoef je in het boek geen Balletje Gehakt Macan of een ordinaire Zalmoot Panamera te verwachten. Maar wel een Salade van Koningskrab,



Wakame en Avocado (met sesamolie), Hollandse mosselen met rode grapefruit, Witlof en donker moutbier (met Château d'Estoublon extra vierge citroen-olijfolie) of Runderribstuk met Cayennepeper (met Arganolie) om maar een paar smakelijke gerechten te noemen. "Alle gerechten zijn thuis te bereiden, al verschilt de moeilijkheidsgraad per gerecht," vertelt Snijdwind. "Duik de keuken in, experimenteer met de gerechten en ontdek wat voor mooi u met olie kunt doen" adviseert de uitgever. Zelf heeft hij nog niet in de keuken gestaan om zijn lievelingsgerecht klaar te maken, maar binnenkort waagt hij zich aan de kreeft of het rundvlees. Om de link tussen de olie van gerechten en Porsches nog wat duidelijker te maken, heeft Snijdwind niet alleen olijfolie verklarend uitgelegd, maar ook de Mobil motorolie die door de Nederlandse dealers standaard wordt gebruikt. De synthetische olie is dan wel niet in de keuken te gebruiken, maar je Porsche smult er van. Het boek Porsche Culinair ligt inmiddels bij Porsche Centrum Amsterdam. Het is gelimiteerd tot 991 exemplaren. ◀