



FOODPAIRING GETEST

We selecteerden op de foodpairingwebsite twee basisingrediënten en twee bekende wijnsoorten waarbij we zowel de wetenschapper Bernard Lahousse als de praktijkmensen — chef-kok Guy Van Cauteren en sommelier Hilde Jonckheere — de ideale combinatie lieten bedenken. Aan u om te kijken en te vergelijken.

GEROOKTE ZALM

Guy Van Cauteren: 'Bij echt goede gerookte zalm hoort eigenlijk niets. Wat zwarte peper misschien en een beetje zure room. Ik denk dan aan een gerechtje als bliñis van boekweitbloem met gerookte zalm, zure room en wat zwarte peper. Alle andere ingrediënten die je erbij combineert zijn onzinnig. Dille, bijvoorbeeld, is nergens voor nodig.'

Bernard Lahousse: 'Als je naar de foodpairing kijkt, valt een aantal bekende combinaties meteen op. Zo vind je de combinaties zalm-dille en zalm-komkommer. Een van de klassiekers van Sang-hoon Degeimbre is verse zalm met koriander-vinaigrette. Een eenvoudig aperitiefhapje volgens de regels van foodpairing zou gerookte zalm met mango, komkommer, lente-ui en een dressing van sojasaus, rijstazijn, gember en sesam kunnen zijn.'

KIP

Guy Van Cauteren: 'Kies voor echt goede kip van een kleine teler en braad die in boter op het karkas. Of combineer met rivierkreeftjes (poulet marengo), of met spinazie of wijnazijn, om het vetgevoel weg te nemen. Gaat ook goed samen met wilde champignons, dragon en truffel.'

Bernard Lahousse: 'Samen met chef-kok Peter Coucquyt hebben we het volgende foodpairinggerecht samengesteld: kip met kokosmelk, witte chocolade uit

de Dominicaanse Republiek, yoghurt, bloemkoolpuree, bloemkoolroosjes, masala van avocado, kardemom, koriander, munt en krokant van aardappel.'

CHARDONNAY, ZONDER HOUTLAGERING

Hilde Jonckheere: 'Dan denk ik aan een chardonnay uit de Jura van Tissot of een-tje uit Nieuw-Zeeland, zoals Lawsons Dry Hills. Een mooie klassieker als gestoomde tarbot met witloof en dijonnaisesaus zou daar goed bij gaan, net als zeetong met Zeeuwse oesters en een natuurlijke jus.'

Bernard Lahousse: 'Chardonnay zonder hout gaat volgens de winepairingprincipes mooi samen met gebakken foie, champignons, wakame, gelei van zwarte thee en crumble van brood.'

RIESLING

Hilde Jonckheere: 'Droge riesling uit de zogenaamde "klassieke" wijnstreken combineert mooi met zachte witschimmelkazen, met fazant à la Brabançonne — vergeet rode wijn! Als de riesling voller is, zoals een Auslese trocken van Koechler Ruprecht, bij gebakken ganzenlever en witloof.'

Bernard Lahousse: 'Riesling zou een perfecte partner moeten zijn voor bijvoorbeeld carpaccio van tomaat met aardbeien en basilicum.'



MET DANK AAN HET LABO

Geen foodpairing zonder gemeenschappelijke aroma-componenten, maar hoe vind je die? Daarvoor zorgen universitaire labo's zoals MeBios van de KU Leuven en Senstech, het laboratorium voor aromaonderzoek van de Katholieke Hogeschool Gent.

MeBios, bijvoorbeeld, werkt met smaakpanelen — testpersonen die geur en smaak proberen te ontleden — maar ook met elektronische neuzen en tongen. Dat klinkt spectaculair, maar eigenlijk gaat het om zwarte doosjes die reageren op geuren en een soort eerste geurafdruk afleveren. Die wordt dan vergeleken met wat de

smaakpanelen zeggen.

Wie verder wil gaan en nog meer componenten wil kennen, kan gebruik maken van een geuranalysetoestel. In een proefbuisje, voor de helft gevuld met bijvoorbeeld wijn, 'vangt' een vezel die in de andere helft hangt de geur op. Die vezel wordt geanalyseerd en zo vind je nog meer aromacomponenten. Het vergt dus stevig wat onderzoek voor je eventuele combinatiemogelijkheden kunt bepalen.

www.biv.kuleuven.be/mebios
www.senstech.be

