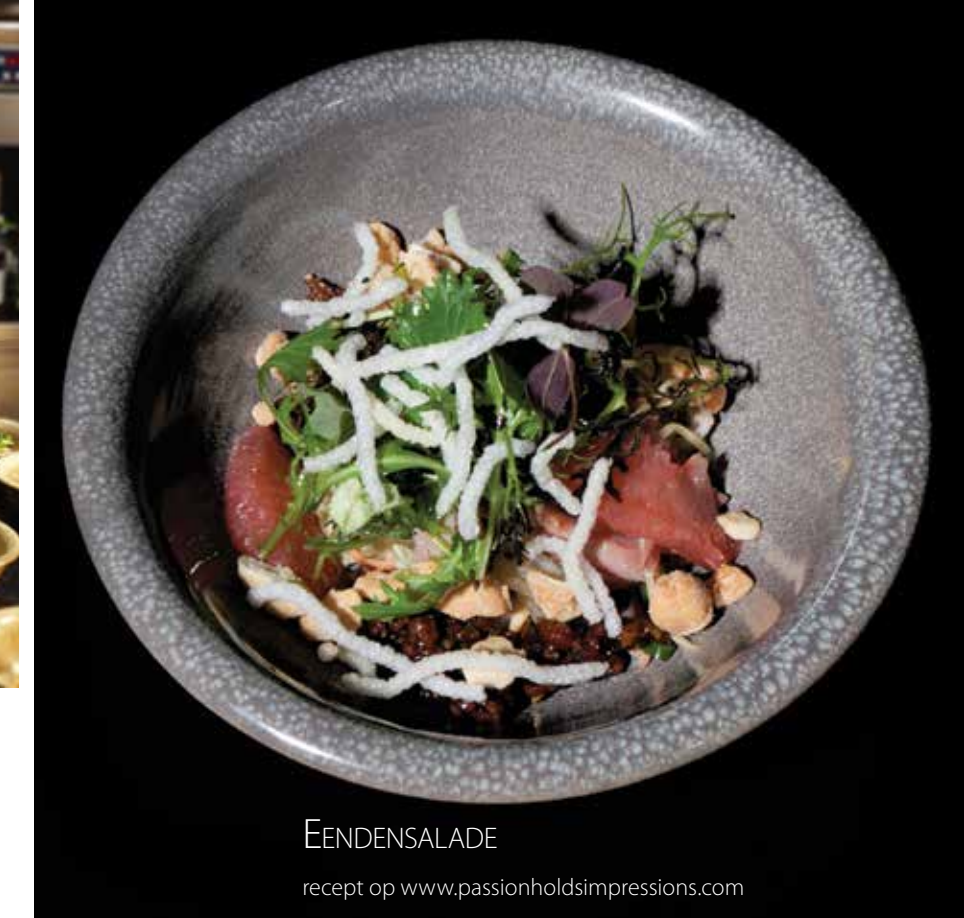




# Franse keuken met een Franse Twist Ron Gastrobar kookt Aziatisch



EENDENSALADE

recept op [www.passionholdsimpresions.com](http://www.passionholdsimpresions.com)



BABY KALE GROEN

BABY KALE ROOD

*Rungis*

[www.rungis.nl](http://www.rungis.nl)  
[www.rongastrobar.nl](http://www.rongastrobar.nl)

Rungis, de groenten- en fruitspecialist met passie, is zo langzamerhand wel bekend, met hun onberispelijke groenten. Een paar keer per jaar organiseren Francis Zonneveld Piek en Niels van den Berg van Rungis een event, de ene keer wat groter dan het andere, maar altijd goed op touw gezet en vooral ook informatief. Super gemanaged van beide!

Ditmaal waren de ruim 25 chefs naar Amsterdam getogen om daar in Ron Gastrobar geïnspireerd te worden. En niet in de laatste plaats door maestro Ron Blaauw himself.

Ron Gastrobar is Aziatisch georiënteerd maar wel op de manier zoals Ron het ziet. Het decor is een grote bar, vandaar de naam, met daarom de open keuken en tafeltjes. Oergezellig en stijlvol zoals dat enkel in grote kosmopolitische steden kan.

Het aanbod is overwegend Chinees/Indonesisch/Aziatisch met een vleugje Japan. Aangenaam geprijsd en vooral anders dan anders. Een paar voorgerechten, een groot aantal waanzinnige hapjes en drie specialiteiten als Peking Eend en Tarbot. En natuurlijk veel Gin and Tonic. Het blijft natuurlijk ook een Bar.

Ron zelf hield op verzoek van Rungis een inspirerende uiteenzetting over zijn handel en wandel, van zijn tot nu toe boeiende leven.

"Ik heb een lange weg afgelegd om te komen waar ik nu sta." begon hij eerlijk en open. "Ik heb veel geprobeerd en nu en dan lukt het en helaas nu en dan ook niet. Op een gegeven moment ben ik mij gaan afvragen waarmee ik bezig was op het 2 sterren niveau. We probeerden elkaar

bij te houden en als Sergio Herman een houten lepel had moesten wij weer iets anders bedenken. Als Jonnie Boer een gouden bord nam volgde de rest, op afstand maar wel gedwee. Ik voelde me daar al een tijdje niet gelukkig mee en begon eerlijk gezegd mijzelf wat kwijt te raken. Na een klein half jaar over de wereld zwerven, vooral Australië en Azië, begon ik langzamerhand te beseffen wat ik wilde. **EN DE KEUKENS DIE IK ONDERWEG TEGENKWAM SMAAKTE ZO VERREKTE LEKKER! DIE KANT WILDE IK OP.** En in welke entourage? Eentje waar ik zelf ook graag zou zitten, waar je niet per se uren aan tafel moet, **WAAR DE BEDIENING SUPER IS (BELANGRIJKER DAN DE KEUKEN HOOR!)** en waar het eten "Comfort Food" is.

"Ik ben ook gaan rekenen, althans iemand voor mij, en me gaan organiseren. Een restaurant moet niet afhankelijk zijn van de ene man in de keuken. Dat betekende alles uitwerken, opschrijven, fotograferen en fiches maken. Dat is de enige manier om van niemand meer afhankelijk te zijn. **BOUW DE GERECHTJES MINUSCUUL OP, EEN PAAR INGREDIËNTEN, EEN PAAR HANDELINGEN EN THAT'S IT!** En dat is een partij moeilijk zeg. Want snellere service, bij ons gemiddeld 8 minuten tussen twee gerechten, maakt meer omzet. Het moet snel gaan tenzij de gast natuurlijk vraagt of het langzamer kan."

**"GA OOK VEEL OM JE HEEN KIJKEN EN ALS JE IETS ECHT TE GEK VINDT, VRAAG HET DAN GEWOON AAN JE COLLEGA. DAN WEET JE HET PRECIËS EN HET SPAART JE ZEEËN VAN TIJD. MAAR PRAAT OOK MET JE LEVERANCIERS EN LEER VAN HEN EN COMMUNICEER WAT JE WILT EN WAAR JE NAAR TOE WILT. ZIE HEN ALS EEN VERLENGSTUK VAN HET RESTAURANT EN VERANDER NIET TELKENS VAN LEVERANCIER VOOR EEN PAAR DUBBELTJES. DE MEESTE VAN MIJN LEVERANCIERS HEB IK AL JAREN, ONDANKS ALLES."**







Oxalis groen



Oxalis rood



Wasabi rucola



Mizuna rood



Mizuna groen



Weidekruiden mix

Rungis



### AUBERGINE EN OKRA, SAMBAL

recept op [www.passionholdsimpresions.com](http://www.passionholdsimpresions.com)

Niels van den Berg gaf na de heerlijke gerechtjes die Ron's brigade voor ons maakte uitleg over de vooral maar niet alleen Japanse specialiteiten, die Rungis zelf uit Japan importeert. En dat beperkt zich niet alleen maar tot groenten maar ook een aantal bijzondere azijnen, crackers, krokante sojabonen en nog een aantal bijzondere zaken. Op de website van Rungis vind je de grote lijnen terug maar voor de details neem je het beste contact op met een van de specialisten van Rungis.

**"HET AANBOD VERANDERT ZO SNEL EN MET HET VERANDEREN VAN DE SEIZOENEN IS ER NIETS MEER LOGISCH.** De seizoenen verschuiven en wij weten exact wanneer er een product optimaal op de markt komt. Niet alleen het goedkoopst maar vooral het smakelijkst en fraai ogend. Maar het gaat soms zo snel dat veel contact echt nodig is."

Een inspirerende ochtend/middag in Amsterdam met op de koop toe ook nog een heerlijke lunch.



### FRESH PRINGLE, VARKENSGEHAKT, GAMBA, DAIKON PANNENKOEK

#### daikon pannenkoek

*daikon, rijstbloem, water, ui, tapiocabloem.*

Rasp 1 hele daikon op een microplane en stooft gaar.

Meng met rijstbloem en tapioca bloem (half om half).

Voeg de gesneden uien toe en stoom 50 minuten in stoompan.

Laat afkoelen en snijd het in serveerbare delen.

#### springroll

*5 g five spice powder, 10 g korianderzaad, gemalen, 40 g sojasaus, 30 g rice vinegar, 40 g oestersaus, 10 g sesamolie, 500 g varkensgehakt.*

Wok de ingrediënten totdat het gehakt gaar is. Laat afkoelen en meng met:

*10 g knolselderijbrunoise, 10 g wortelbrunoise, 2 blaadjes Thaise basilicum, 2 g sesamzaad, 2 g geraspte gember, 6 g bosuiring, 2 g sesamolie, 9 g zoetzure taugé, 6 g crispy chili sambal.*

Leg op een geweekt rijstvel 2 blaadjes koriander en 2 blaadjes mint, daarop 2 halve grote garnalen en dan de rest van de vulling. Vouw de zijkanten dicht en rol op.

#### serveren

Bak de pannenkoek goudbruin en serveer samen met de springroll en een bakje sojasaus.

