



MATVEY MURASKO LEERLING, MOEDER YONA LIE, KELVIN LIN EN VRIENDIN XIAO LIN QIU

Masia El Altet olijfolie

Vrije Interpretatie van chef Kelvin Lin

Nayolie in Voorschoten

Nayolie toplocatie in Voorschoten

Zoals altijd als Rungis iets organiseert kom je op een bijzondere locatie terecht. Ditmaal in Voorschoten bij Lunchroom Nayolie. Maar natuurlijk niet zomaar een lunchroom. De nog jonge maar al wel gelouterde Chinese chef Kelvin Lin heeft zo zijn eigen ideeën over hoe dat moet zijn. "Ik heb inderdaad al een behoorlijk parcours achter me liggen tot en met een Michelin ster aan toe maar kreeg de kans om eruit te stappen en na te denken over wat ik echt leuk vond om te doen. Uiteindelijk vestigde ik me hier in Voorschoten in een piepkleine laagdrempelige dagzaak. De kaart is klein en gaat van koude sandwiches, salades, warme sandwiches, een proeverij tot en met natuurlijk patisserie. Allemaal tegen super schappelijke prijzen maar ook allemaal met een bijzondere twist aan de gerechten. Daarnaast doen we best veel catering en private dining. Dat gaat natuurlijk omdat we 's avond dicht zijn."



www.rungis.nl
www.nayolie.nl



samenwerking Masia El Altet & Rungis

Zo heel af en toe, als het om een heel bijzonder product gaat, wijkt de groenten- en fruitspecialist Rungis af van hun filosofie enkel vers te verkopen. Zo is er een groot en bijzonder assortiment Japanse producten en ook deze bijzondere olie past binnen die strategie.

11 gangen tasting met olijfolie

Kelvin stond voor de uitdaging om voor een grote groep collega's gerechtjes te maken met de olijfolie van Masia el Altet. En ofschoon hij er lang mee werkt, was het toch een hele klus om voor zo een publiek verrassend te werken. Maar, eerlijk is eerlijk, iedereen ging echt uit zijn dak! En Kelvin zou Kelvin niet zijn als hij niet net dát stapje verder ging. Hij combineerde de vooral Oosters getinte gerechten met verschillende soorten thee, met als hoogtepunt de fantastische 1978 vintage thee van de Eenhoorn uit Kampen en sake. Vooral de theesoorten combineerden erg goed en vooral het non-alcoholische verdient een pluim. Iets wat nog door veel te veel Horeca genegeerd wordt. De sake was geweldig lekker, al merkte je duidelijk dat velen er nog niet echt mee vertrouwd waren. Het was een waar festijn en je merkte echt dat Kelvin diep nagedacht had over: telkens de ultieme combinatie met exact de juiste olijfolie.

Cocktails van De Smaak Ambassade

Dat je niet alleen kan koken met de olijfolie werd duidelijk wanneer de mannen van De Smaak Ambassade uit Amsterdam hun kunsten toonden met twee perfecte cocktails, waarvan zelfs eentje, een mocktail dus, zonder alcohol.

Interessant om te zien hoe de olie de smaak en ook de kleur van de cocktails beïnvloeden.

JORGE PETIT





De soorten Masia El Altet olijfolie

MASIA EL ALTET 'HIGH QUALITY': de bestseller

Gebruikte olijvenrassen: 60% Picual, 20% Arbequina, 20% Alfafarenca, Blanqueta en Genovesa. Picual en Arbequina zijn veel gebruikte olijfsorten in Spanje. De soorten Changlot Real, Alfafarenca, Blanqueta en Genovesa worden alleen verbouwd in de regio van Masia El Altet.

Geur en smaak: Groen blad, groen fruit, banaan en roodfruit. Omdat deze olie de meest zachte, ronde en neutrale is kan deze in veel toepassingen gebruikt worden.

MASIA EL ALTET 'PREMIUM': voor 70% gemaakt van lokaal voorkomende olijfsorten.

Gebruikte olijvenrassen: 30% Picual, 30% Changlot Real, 40% Alfafarenca, Blanqueta and Genovesa.

Geur en smaak: Groen fruit, groen gras, tomaat.

MASIA EL ALTET 'SPECIAL SELECTION'

Gebruikte olijvenrassen: 100% Changlot Real. Onvergelijkbare olie door het gebruik van enkel deze olijf.

Geur en smaak: Groen fruit, groen gras, groene appel, kruiden en mint.

MASIA EL ALTET 'HIGH-END': onze meest onderscheidde olijfolie

Gebruikte olijvenrassen: 100% Picual.

Geur en smaak: Groen fruit, groen gras, amandel en banaan. Behoorlijk stevige olie met een serieus pepertje en bittertje. Om deze olie te gebruiken moet je je er serieus in verdiepen. Niet makkelijk maar wel fenomenaal!

Joël Robuchon internationaal ambassadeur

Misschien zal je geneigd zijn te zeggen: Och alweer de zoveelste olijfolie! Maar in dit geval is het toch wel de moeite om er eens aandacht aan te besteden. Als zelfs een chef als Joël Robuchon er al jaren mee werkt is het op zijn minst de moeite van het onderzoeken waard.

30 km van zee en 300 meter hoog

Masia El Altet is een familiebedrijf, in 2006 opgericht door Jorge Petit, zijn vrouw Clara en zoon Jorge.

De naam Masia El Altet verwijst naar het gebied waar de olijfgaard en het landhuis uit de 17^e eeuw zich bevinden. Letterlijk betekent Masia landhuis in het Spaans en El Altet betekent "hooggelegen". De olijfgaard ligt op slechts 30 km afstand van de Spaanse Middellandse zee kust en, tegelijkertijd, op 800 m hoogte, tussen de twee natuurparken.

microklimaat

De locatie en ligging maakt echt het verschil, het microklimaat geeft de olie een buitengewone persoonlijkheid. Olijfbomen geven hun beste vruchten wanneer ze zich bevinden tussen de bergen met het koudere winterweer, maar ook de warme Middellandse Zeewind en -zon zijn belangrijk. Hoe groter het verschil tussen koude en warmte hoe beter.

kleine productie van eigen bomen

Masia El Altet heeft een zeer kleine productie van maar ongeveer 80.000 flessen per jaar. De bomen worden geïrrigeerd door het minerale grondwater dat direct vanuit de bergen in de omliggende natuurparken komt. "Respect voor de natuur die ons omringt en de olijfbomen is een prioriteit. De lokale en beperkte productie is de sleutel om de hoogste kwaliteit te kunnen bereiken" vertelt Jorge.

olijvenrassen

"Al onze 4 olijfolie variëteiten komen in 500 ml glazen flessen, zijn alle extra vergine en van dezelfde uitzonderlijke kwaliteit. Dit is de reden waarom de soorten vergelijkbare namen hebben. Smaakverschillen tussen de vier soorten ontstaan door de verschillende olijvenrassen die zijn verwerkt. Door het gebruik van verschillende soorten smaakt elke olie duidelijk anders."

Japanse radijs 48 uur op Himalaya zout gezet, mierikswortel, geroosterde witte sesam.

De MASIA EL ALTET 'HIGH QUALITY' olie, gekozen vanwege de zachtheid die het zilte pareert.

Onderin een gelei van limoenblad, gember en komkommer daarop een schuim van Tom ka kai met een fraai pepertje erin. (Het schuim gemaakt van Tom ka kai, ingekookte Thaise kippensoep) een crunch van pinda, komkommerblad.

De MASIA EL ALTET 'HIGH-END' rijk smakende olijfolie pareerde het pepertje prima. Prachtige combinatie met de erbij geschonken Jasmijnthee.

Een gerechtje, met gevriesdroogd tomaatje, gefermenteerde tomaat, BBQ-tomaat, geroekte tomaat, een crème van gefermenteerde groene tomaat, helder tomatensap met Chinese specerijen en onderin een crème van sojaboontjes die door het vette substantie gaf.

De karakteristieke MASIA EL ALTET 'SPECIAL SELECTION' gaf een bijzondere balans aan het gerecht.

Mozzarella met gedroogde tomaat op een spiegeltje van avocadocrème, daarop Japanse geroosterde pompoen.

Het romige van de MASIA EL ALTET 'HIGH QUALITY' olie past mooi bij de mozzarella.

Erbij geserveerd: Groene thee.



Sint-jakobsvrucht met gedroogde witte sesam en gedroogde garnalen, dressing van sake en witte sojasaus met als garnituur zwarte prei van de BBQ.
*Vanwege de subtiliteit van de sint-jakobsvrucht is gekozen voor de **MASIA EL ALTET 'HIGH QUALITY'** olie die wel body maar niet te veel smaak geeft.*

Hollandse Nieuwe op een dressing van yuzu, sake, witte soja en dashi met de **MASIA EL ALTET 'SPECIAL SELECTION'**: *veel smaak vraagt om kracht immers!*
Waanzinig lekker met de sake.

Koud gerookte tonijn "Thai style" met papayabolletjes en schuim van jasmijn, pandan, gember, limoenblad en de **MASIA EL ALTET 'HIGH QUALITY'** olie, salaatje van munt en dille, gefermenteerde sjalot en een jasmijnbloemetje. Daarbij een crostini met toro van tonijn, gerookte geitenboter en Thaise vissaus.
De erbij geserveerde groene thee met rode rijst gaf een warm, vol en rond gevoel aan het gerechtje.



Heel eenvoudig, maar wat moet je meer? Carpaccio van de dubbeldoel koe (eerst melk dan vlees), met de **MASIA EL ALTET 'HIGH QUALITY'** olie, peper en zout.
Daarbij een heel bijzondere Vintage 78 thee die ondanks de diepe, donkere kleur opvallend subtiel en delicaat smaakte.

De ravioli met king gamba geserveerd in een ingekookte saus van de koppen en de schalen, met de **MASIA EL ALTET 'SPECIAL SELECTION'** olie erover was alweer een voltreffer.

Een mooi afsluiting was de echte Japanse Wagyu van topslager Nice to Meat met daarover heel simpel de **MASIA EL ALTET 'HIGH QUALITY'** olie. Meer heeft wagyu nu eenmaal niet nodig.

Het dessertje, de appeltaart van harde wener, typisch voor Kelvin, kreeg de lachers op de hand door zijn uitdagende vorm maar was erg knap gemaakt en lekker.
Het harde wenerdeeg bleef mooi zacht (lekker tegenstrijdig) omdat het gemaakt was met de **MASIA EL ALTET 'HIGH QUALITY'** olie.

KELVIN LIN - NAYOLIE EN NIELS VAN DEN BERG - RUNGIS

