



Japanse yuzu



Chocolade sinaasappel



Tijgencitroenen



Natsudaïdaï



Japanse Sudachi

## Culinaire diversiteit in citrus

Onmisbaar in de horeca vanwege zijn veelzijdige en verfrissende karakter, citrus voegt niet alleen zuur toe aan gerechten, maar brengt ook de zoute smaken naar voren en geeft culinaire verdieping. "Er is een enorme rijkdom aan mogelijkheden," vertelt Niels van den Berg van Rungis. En dan doelt hij zowel op de verscheidenheid aan citrussoorten en variëteiten daarbinnen als op de talloze toepassingsmogelijkheden van citrus in gerechten. Afhankelijk van de soort gaat het om de buitenste schil vol etherische oliën, het witte deel van de schil, de structuur van het vruchtvlees of juist het sap zelf.

Niels benadrukt het belang van seizoensgebondenheid in citrus, waarbij hij wijst op de periode van november tot eind februari, wanneer het meest smaakvolle en aromatische citrus beschikbaar is uit Zuid-Europa. "Het is essentieel dat het fruit zich aan de boom of struik heeft ontwikkeld. Door het mediterrane klimaat, met grote temperatuurverschil-

len tussen dag en nacht, krijgt citrus een subliem en sterk aroma," legt hij uit.

### ONBEHANDELD

Het aroma van citrus zit voornamelijk in de schil. Tijdens het hoogseizoen, van november tot en met januari/februari, biedt Rungis onbehandelde citrus aan, zonder het waslaagje dat vaak wordt

gebruikt om de vruchten langer houdbaar te maken of een glanzend uiterlijk te geven. Chefs geven de voorkeur aan onbehandelde citrus, omdat ze de aromatische schil regelmatig gebruiken in hun gerechten. Hoewel het waslaagje eetbaar en afwasbaar is, komt het de smaak niet ten goede.

Buiten het seizoen zijn een aantal specialties beschikbaar uit landen als Australië en Nieuw-Zeeland die gaten opvullen. Overzees fruit wordt vanwege houdbaarheid onrijp geplukt, dus daar is Niels minder van gecharmeerd. Niet alleen vanwege de mindere smaak, want bij Rungis merken ze dat lokale en seizoensgebonden producten van groot belang zijn in de duurzaamheidsfilosofie van veel horecagelegenheden. Daarbinnen is ook de vraag naar biologisch citrus groeiende. Biologisch is overigens niet automatisch

onbehandeld en ook kan biologisch van ver komen. Het is dus altijd zaak om naar al die verschillende aspecten te kijken: kwaliteit, smaak, herkomst, teeltwijze, naogstbehandeling en onderscheidenheid.

### CITRUS OM DE HOEK

In dat kader is de buddha finger uit de Nederlandse kas een bijzondere specia-

liteit die op alle bovengenoemde aspecten een goed verhaal heeft. Niels legt uit: "Buddha finger vindt zijn oorsprong in het noordoosten van India en China, de plaatsen waar ook het Boeddhisme is ontstaan. Dit verklaart de naam van de vrucht, die ook wel buddha's hand wordt genoemd." Rungis werkt trots samen met Frank Kesteloo, een bevlogen teler aan de rand van de Dordtse Biesbos, waardoor

de logistieke lijnen kort zijn en de vruchten mooi rijp geoogst kunnen worden.

Wat de buddha finger bijzonder maakt, is dat hij in zijn geheel te gebruiken is. Normaal gesproken geeft het wit van een citrusschil een bittere smaak, maar de dikke witte schil van de buddha finger is juist goed bruikbaar. Niels: "Een populaire manier om de vrucht te verwerken

### Smaakprofielen

Al het citrus geeft frisheid aan gerechten en soms een beetje bitter. Maar hoe onderscheiden de soorten zich onderling in frisheid en structuur en in vergelijking met de gangbare soorten citroen, limes, sinaasappel en mandarijn?

#### Buddha finger

Geurig aroma, weinig vruchtvlees. Het wit is niet bitter. Je kunt het zo schaven.

#### Cedraat

Bestaat bijna alleen uit schil en dan met name het wit wat niet bitter is

#### Kaffir

Zeer geparfumeerd, echte krachtpatser

#### Tahiti lime

Frisser en zoeter dan gewone limes

#### Kalamansi

Zoet, scherp en aromatisch van smaak, schil kan meegegeten worden

#### Sudachi

Eigen aroma, sommigen vinden het op yuzu lijken

#### Kabossu citroen

Subtiële mix van zoet en zuur

#### Meyer lime

Rijpe en kruidige smaak, zeer aromatisch

#### Lime caviar

Fruitage limesmaak, maar vooral interessant voor de bolletjes structuur

#### Yuzu

Subtieler dan die van een citroen, maar wel licht kruidig en scherp





Dragonfly



Yuzu



Bloedsinaasappelen



Buddhas hand

is door deze ergens overheen te schaven, wat perfect is als laatste handeling bij je gasten aan tafel. De vrijkomende geur zal zeker niet onopgemerkt blijven."

#### CITROEN VAN DE TROON

Een andere opvallende en populaire citrussoort in de horeca is yuzu. Van yuzu wordt vooral het sap en de schil gebruikt als vervanger van de traditionele citroen. Door zijn intense aroma voegt yuzu een unieke smaakdimensie toe aan gerechten. Yuzusap is minder scherp en veel subtler dan citroen, het wordt omschreven als een complexe mix van limes, citroen en de zoete boventonen van mandarijn. Niels: "Met yuzu kan een chef echt het ver-

schil maken. Yuzu wordt steeds populairder en wordt inmiddels ook in Zuid-Europa geteeld. Wij hebben van november tot en met februari verse originele yuzu's uit Japan, het Kochi district waar yuzu in perfecte omstandigheden groeit. 90% van de yuzu oogst wordt direct diepgevroren, verwerkt tot sap, gedroogd of in allerlei producten verwerkt. Slechts 10% komt door de selectie en wordt als verse vrucht verhandeld."

Dat maakt verse yuzu dus prijzig, het sap kost zoveel als een goed glas wijn. Is dat geen belemmering in gebruik? Niels: "Net als dat je kunt uitrekenen wat een glas verse jus d'orange kost, kun je dat ook

doen met yuzu sap als je kijkt naar het aantal gerechten wat je eruit kunt halen. Hoewel het misschien prijzig lijkt per kilo, valt het vaak per stuk mee. Per gerecht is het natuurlijk nog minder. Dus wat dat betreft, kijken we liever naar wat het oplevert dan naar wat het kost. Als chef en ondernemer moet je niet alleen naar prijs kijken. Als je iets bijzonders kunt creëren, iets echt uitzonderlijks, door te werken met heerlijk geurende en smaakvolle citrusvruchten, dan is het de moeite waard," besluit Niels. (ML) ■

[niels@rungs.nl](mailto:niels@rungs.nl)

**van der Pol**  
PALLETS EN KISTEN

Woensdrecht  
Tel.: +31 (0)164 613355  
Fax.: +31 (0)164 615888  
Mail: [info@polpallets.nl](mailto:info@polpallets.nl)  
[www.polpallets.nl](http://www.polpallets.nl)



## Hoe de Romeinen leiden naar een bron van 'foodinspiratie'

Afgelopen winter heb ik het een en ander geleerd over het Romeinse Rijk toen mijn jongste dochter hiermee in de klas mee aan de slag ging. Dat leidde ertoe dat zij wel eens iets 'Romeins' in het echt wilde zien. Na even te hebben gezocht kwam ik uit bij het Castellum in De Meern. Ooit is hier langs de Oude Rijn een Romeins legioen gelegerd geweest en tijdens de bouw van de woonwijk Leidsche Rijn stuitte archeologen op het best bewaard gebleven Romeinse vrachtschip in Noordwest-Europa. Erg leuk om te zien. Wat heeft dat met groenten en fruit te maken? Helemaal niets.

Maar ... net buiten het Castellum ontdekten wij tijdens een wandeling de geweldige plattelandswinkel Goes. Deze winkel is ondergebracht in een schuur aan de Groenedijk en Vicuslaan. De winkel is ooit klein begonnen met de verkoop van zelfgekweekte appels en peren aan huis met als doel om de afstand tussen teler en consument zo klein mogelijk te houden. De huidige plattelandswinkel heeft dat doel nog steeds, maar intussen is het assortiment rijkelijk verbreed en kun je er terecht voor ander zelf geteeld, seizoensafhankelijk fruit en diverse streekproducten zoals honing, jam, eieren, meel of kaas en zuivel.

De groei van Leidsche Rijn door de jaren heen heeft gezorgd voor ruim voldoende draagvlak voor deze winkel. Veel van de aanwezige doelgroepen in Leidsche Rijn hebben een klantbehoefte aan biologisch, lokaal, gezond en vers. Plattelandswinkel Goes sluit daar prima op aan en is met onderscheiden assortiment dan ook complementair aan de supermarkten.

Daar worden de wekelijkse bulkboodschappen gedaan en bij Goes wordt echt 'gewinkeld'. Voor consumenten in dit deel van Utrecht met recht een perfecte combinatie, hoewel ik zomaar denk dat Goes klanten uit een wijde omtrek weet te bereiken.

Van mijn dochter leerde ik dat de Romeinen veel voedsel naar ons land brachten waar velen hun nog dankbaar voor zijn: denk aan kippen (en dus eieren), druiven, walnoten, knoflook, dille, pruimen, perziken, appelsoorten, tuinkers en nog veel meer. En dankzij de Romeinen ontdekte ik dan weer plattelandswinkel Goes. Wat mij betreft een perfect voorbeeld van een plattelandswinkel op de juiste plek. Daar zouden er veel meer van moeten zijn in Nederland!

Jeroen van der Weerd

Supermarktgeograaf  
[www.bureauvanderweerd.nl](http://www.bureauvanderweerd.nl)

