



HET RECEPT

Haagse Bluf

Opleidingsrestaurant Gerecht & Land presenteert in ZinMag bijzondere gerechten en hapjes die je zelf kunt maken. Bij Gerecht & Land werken studenten uit de eerste drie leerjaren. De studenten die de opleiding tot kok volgen, koken. De gastheren/gastvrouwen serveren de gerechten en de wijnen. De docent is vooral de coach/leermeester die de

voor 4 personen:

Ingrediënten

- 125 gram rode bessen
- 50 gram bramen
- 100 gram aardbeien
- 50 gram frambozen
- 50 ml witte wijn
- 100 gram suiker
- 2 stuks eiwit
- wat munt
- amandelen

Benodigdheden

- Roestvrijstalen mengkom
- Garde of mixer
- Pan
- Zeef
- Spatel
- Grote lepel
- Weegschaal

[Artikel als PDF](#)



Haagse bluf, wie kent het niet. Echter, wanneer is het de laatste keer dat u het heeft gegeten?

Voor die mensen die het niet kennen is het leuk om te weten dat Haagse bluf refereert aan de *air* van de Haagse elite. Veel woorden maar weinig wol. Haagse bluf was ooit ook een politiek programma dat gepresenteerd werd door onder andere Marcel van Dam van 1980-1985.

Wie er voor het eerst een gerecht van maakte, blijft de vraag. Het is iets wat mij mateloos intrigeert. Ik kan mij zo voorstellen dat



Bereidingswijze

- Kook de bessen met de wijn en 50 gram suiker en wrijf ze door een zeef als ze gaar zijn.
- Maak een kom met citroensap vetvrij en klop hierin de eiwitten stijf met de resterende suiker.
- Giet de warme saus door het eiwit en spatel het goed door.
- Halveer de aardbeien en de bramen.
- Verdeel het fruit samen met de frambozen in een glas of in een diep bord en bedek het met de Haagse bluf
- Maak het af met een bolletje vanille-ijs.
- Garneer met wat munt en gebruinte amandel.

Aandachtspunt: Als de kom niet goed vetvrij is, dan wil het eiwit niet

dit in de keukens van de patriarchaten is gemaakt door de koks voor het personeel. Of op de huishoudschool waar men leerde koken zoals de huisvrouw dat deed.

Hoe dan ook, het is en blijft een lekker gerechtje. Snel te maken en met altijd succesvol resultaat, mits je zorgt dat de materialen goed zijn ontvet. Met rood fruit komt het mooi tot zijn recht. Maar op de custard, zoals wij dat vroeger kregen was het ook niet verkeerd.

Dan is daar altijd weer de vraag: wat drinken we hierbij? Welnu, in dit geval ga ik voor een mousserende wijn uit Italië die velen van u ongetwijfeld wel eens in het glas zullen hebben gehad: **Moscato d'Asti**.

Een licht

stijfslaan.

mousserende
wijn met slechts
4% alcohol die je
eigenlijk dient te
schenken in een
coupe, nadat je
de wijn eerst in
een karaf hebt
gegoten. Dit
allemaal om de
delicate en
fragile
muskaatgeur
van de wijn tot
zijn recht te laten
komen.

Bon appétit!

Ailko Faber

*Ailko is coach
Hotel, Congres &
Evenementenmanagement
(HCEM) bij
Landstede MBO
Vrij & Gastvrij in
Zwolle.*

Gerechtenland.nl



1

2

3

4

5

6

7

8



