



Scholenstrijd in hartje Benelux

The Green Battle

Het was alweer de 3de editie van onze Green Battle en eindelijk zijn we zo ver gegroeid dat de line-up het internationale beoogde karakter had. De 4 scholen die aan de start stonden, het COOVI uit Anderlecht, PIVA uit Antwerpen, EHTL uit Diekirch in Luxemburg en Koning Willem 1 College uit Den Bosch waagden zich aan de opdracht om voor 4 personen een plantaardig 2-gangen menu te koken. Wat opviel was het zeer jonge karakter van de deelnemers, wat aangeeft dat de beoogde laagdrempeligheid van de wedstrijd aanslaat. Spanning was er vanaf de vroege uurtjes van de gezichten af te lezen en alle aanwezigen deden hun best om de deelnemers op het gemak te stellen. Dat lukte. Frank Fol, Xavier Pellicer en Emile van de Staak kregen een mooie wedstrijd voorgeschoteld waarbij het EHTL uit Luxemburg er met de overwinning vandoor ging. Niet verwacht

door de talentvolle dames die tijdens de wedstrijd met wat obstakels te maken kregen waarvan je niet hoopt dat ze zullen gebeuren, maar het net bij hen toch gebeurde. Onder leiding van hun zeer bevlogen lerares Jennifer Salbrecht waren het de 19-jarige Ninon Meunier en de 22-jarige Ariana Gomes die de prijzen in ontvangst mochten nemen. Op naar Diekirch om de gewonnen reportage te maken.

EHTL.....veelzijdig

Een dik uurtje rijden van Luik vinden we in het Groothertogdom Luxemburg de stad Diekirch, de thuisbasis van de veelzijdige school voor gastronomie EHTL. De school kent 300 leerlingen met ongeveer 47 nationaliteiten en het onderwijs is in het Frans alhoewel er sinds dik een jaar ook een lijn in het Engels is. Dit alles nadat de oorlog

op ons continent een stroom Oekraïense vluchtelingen op gang bracht en er zo'n 40-tal studenten bijkwamen. We beginnen met een rondleiding van lerares Jennifer Salbrecht en kijken onze ogen uit naar het potentieel van deze school. Diverse keukens, restaurants en een infrastructuur om je vingers bij af te likken. Deze school heeft het allemaal en geniet een internationale bekendheid met dito netwerk. Geen wonder dat er hier zoveel talent zit en dat belooft wat voor de toekomst van de gastronomie in Luxemburg die, zoals wij vinden, zwaar onderschat wordt. Op naar de keuken waar we de shoot en het interview kunnen doen.

Ninon Meunier en Ariana Gomes

Het zijn twee talentvolle dames die in het laatste jaar zitten van hun opleiding. Ninon werd de gastronomie met de paplepel ingegoten, het Frans bloed stroomt door



haar aderen. Koken deed ze altijd al graag en wist al vroeg dat ze hier haar beroep van wilde maken. Ze loopt stage in een high-end Japans restaurant wat haar plannen voor de toekomst, daar komen we later op terug, vorm heeft gegeven. Ninon: *“Ik heb daar de geheimen van de Japanse Kaiseiki keuken mee gekregen. Het begon met simpele dingen zoals goed rijst leren koken maar dat pakket werd steeds groter. De grote droom is nu te gaan reizen en me steeds verder te bekwamen in mijn vak. Dat maakt me echt gelukkig. Het ultieme doel is naar Japan gaan om eerst Tokyo te bezoeken en daar te koken en dan van daaruit de kleinere steden te bezoeken. Maar eerst ga ik nog naar Parijs voor 6 maanden om te werken in het Four Seasons Hotel met het George V. Daar kijk ik echt naar uit. De school heeft daar goede connecties, daarom kon ik daar terecht en kan het echte leven beginnen. Het wordt zwaar, maar het is goed om die discipline mee te krijgen en zo te groeien in mijn vak.”* Ninon is gek van het Umamiprincipe dat als een rode draad door de Japanse keuken loopt. *“Mij spreken de tradities die in deze keuken*

gelden erg aan en ik hoop daar alles van te kunnen leren.” Ook de wedstrijd van de Green Battle stond dit jong talent op het lijf geschreven. Ondanks dat de tijd kort was qua voorbereiding wist zij en Ariana heel snel hoe hun menu er uit moest zien.



Op school wordt er veel aandacht besteed aan de plantaardige keuken en werd er een kookboekje gemaakt dat deels diende ter inspiratie voor het menu. Echter de specifieke invulling kwam van deze jonge chefs zelf. Tijd om de andere helft van het team aan het woord te laten. Ariana is van geboorte een Portugese, maar kwam op 16-jarige leeftijd naar Luxemburg. Ook voor haar was kok worden een vanzelfsprekendheid. *“Ik ben zeer gepassioneerd door de keuken en wilde altijd al kok worden. Ik streef ernaar ooit een zeer bekende en grote cheffin te zijn. Koken geeft mij al vanaf klein meisje een groot plezier en ik kan me niks anders voorstellen. Ik houd van de klassieke Franse keuken die als basis dient voor vele gastronomische keukens. Na dit jaar ga ik 6 maanden stage lopen op Corsica waar ik zal werken in een restaurant dat zich gespecialiseerd heeft, of eerder hun principe is, enkel met wilde en op natuurlijke manier gevangen vis te werken. Daar kijk ik naar uit. Op school leren we voor het grootste deel over vlees en ik wil graag meer leren over vis om zo een complete*

kok te worden." Ook Ariana had snel een idee wat ze wilden maken voor de Green Battle. Ze hebben dat idee uitgewerkt en voor akkoord voorgelegd aan Jennifer Salbrecht, hun lerares. Jennifer: "De tijd was kort. We hadden maar 3 weken voorbereidingstijd. Ze werden op de 2de schooldag gevraagd en trainen deden we na school. Het programma op school zit redelijk vol, we nemen namelijk als school deel aan 25-30 wedstrijden per schooljaar. Voor de leerlingen is het een ervaring die ze zeer goed kunnen gebruiken, het helpt hen om vakvolwassen te worden en te leren omgaan met tegenslagen want die kom je altijd tegen op een wedstrijd." Toch heeft het beide deelnemers zeer goed befallen. Ariana: "Ik houd van de druk en stress tijdens zo'n wedstrijd. Het brengt het beste in jezelf naar boven en het zal me helpen om mijn doelen te bereiken. Ooit zal ik 3 sterren Michelin hebben. Groot dromen mag!" Na de stage sluiten ze hun opleiding af en dat is de laatste fase om de carrière vorm te geven.

📍 ECOLE D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME DU LUXEMBOURG

19, rue Joseph Merten – Diekirch
T 00352 808 791
www.ehtl.lu

Voorgerecht

Gyozas

Voor het deeg: 240 g tarwebloem, 4 g zout, 150 ml water.

Voor de vulling: stevige tofu, gekonfijte gember, geraspte wortel, knoflook, Hoisin saus, snijbiet.

Voor de bouillon: wortelschillen, ui, citroengras, tijm, teentje knoflook, citroen, yuzu.

Voor de augurken van rode radijs: 1 el suiker, 1 el zout, 100 ml azijn, 100 ml water, kruiden zoals jeneverbes, peperkorrels en laurier, augurken, radijsjes.

Voor de olie van koriander: 50 g koriander, 100 ml olijfolie.

Breng voor het deeg het water aan de kook. Giet het kokend water geleidelijk bij de bloem en het zout en roer voortdurend met een spatel. Leg het deeg op het werkvlak en kneed min-



stens 10 minuten tot het elastisch is. Als het deeg te droog is, voeg dan een beetje meer water toe. Verdeel het deeg in twee en vorm er rolletjes van. Dek af met huishoudfolie en laat 30 minuten rusten. Bak voor de vulling de ingrediënten in olie met gezouten sojasaus. Verwarm de koriander in de olie op 65° C in de thermomix. Haal door een zeef. Breng voor de bouillon alle

aromaten met water aan de kook en laat infuseren tot de gewenste smaak. Passeer door een zeef. Breng voor de ingelegde radijs en augurk alle ingrediënten aan de kook en giet op de naars wens gesneden augurk en radijs. Bereid de Gyozas zoals het hoort met een klein laagje water en serveer met de pickles. Giet er de bouillon omheen en werk af met de olie.



Hoofdgerecht

Groene risotto

INGREDIËNTEN: spinaziescheuten, basilicum, olijfolie, oesterzwammen, zeste van citroen, worteltjes, Koppert cressen, chlorofiel, vegan boter.

Voor het St. Jacobsnootje van oesterzwam: Eryngii oesterzwammen, gefermenteerde groentebouillon.

Voor de gomasio: gebakken ui, gehakte walnoten, gereduceerde Vol5 saus.

Blancheer de spinaziescheuten en basilicum. Meng met basilicum en olijfolie. Maak vervolgens een klassieke risotto. Voeg als laatste de chlorofiel toe. Voeg vegan boter (vegan room) en citroenrasp toe. Snijd de stam van de oesterzwam op grootte van een sint-jakobsschelp. Omlijst de 2 helften. Marineer in gefermenteerde groentebouillon. Giet af en sauteer in een hete pan. Schil de worteltjes, blancheer en bak in veganistische boter. Zweet voor de gomasio de uien aan en voeg de Vol5 jus toe. Werk af met gehakte walnoten. Breng op smaak en serveer. Decoreer met enkele cressen.

