



**Bram Hahn**

**H**et probleem met truffel? Het valt vaak een beetje tegen. De verwachtingen zijn hooggespannen, maar worden zelden ingelost. Dat kan aan allerlei factoren liggen. Om te beginnen aan de truffel zelf. Lang niet elke truffel is van goede kwaliteit en voor een leek is het moeilijk om te beoordelen wat voor vlees je in de kuip hebt. Is het een zomertruffel of wintertruffel? Is het een echte? Want er zijn ook Chinese neptruffels die niet kunnen tippen aan het echte werk. Bovendien: is de truffel vers?

Zelfs als je een goed exemplaar te pakken hebt, kan het nog uitlopen op een lichte teleurstelling. Dat heeft ook te maken met hoe wij ruiken en proeven. Wij zijn gewend om smaken te proeven in de mond, maar bij truffel draait het vooral om aroma. Een plakje truffel doet weinig op de tong, en moet het juist hebben van de geur die via de

## CULINAIR

# Truffels

neus en keelholte binnenkomt.

Je ruikt een truffel en verwacht vervolgens dat de grote smaakexplosie volgt zodra je een hap van het gerecht waarin hij is verwerkt in je mond steekt. Maar zo werkt het niet: het hoogtepunt is dan eigenlijk al achter de rug. Eenmaal in de mond zingt het aroma nog zachtjes na, maar dat was het dan ook. Verwach-

**VERSE TRUFFEL**  
Veelgeprezen en prijzige zwam stelt vaak teleur

tingsmanagement speelt dus een belangrijke rol bij truffel.

Wat helpt om de ervaring te optimaliseren, is ervoor te zorgen dat het truffelaroma de gelegenheid krijgt om zich goed te verspreiden in een gerecht. Een klassieke manier om dat te doen is truffel te verwerken in een romige saus met paddenstoelen. Ouderwets ja, en niet in lijn met de moderne lichte

keuken, maar wel het ideale vehikel voor truffel.

Snijd voor 4 personen 500 gram gemengde paddenstoelen in grove stukken. Fruit 1 gesnipperde ui en 2 teentjes fijngehakte knoflook in een scheut olie in een grote koekenpan. Voeg de paddenstoelen toe en bak ze op middelhoog vuur in een paar minuten bruin. Snijd een truffel ter grootte van een pingpongbal doormidden, snipper de ene helft en voeg deze toe aan de pan. Blus met 100 milliliter pastis, voeg 300 milliliter room toe en laat de saus een half uurtje op heel laag vuur pruttelen. Voeg zout toe.

Kook 400 gram verse tagliatelle in gezouten water, giet af en meng de paddenstoel-truffel-room-pastissaus erdoor. Schep in diepe borden, bestrooi met peterselie en zwarte peper, en schaaft er aan tafel de rest van de truffel overheen. Ouderwets, ja, maar ook ouderwets lekker.

# Ongecompliceerd plezier

## WIJN

**M**ijn liefde voor beaujolais beschouwt de serieuze wijnliefhebber met een frons. Beaujolais, dat is toch de achterbuurt van het nobele Bourgogne, waar al in de veertiende eeuw werd verordonneerd dat druif gamay geroid diende wegens onfatsoenlijk matige verdiensten. Ik geef toe dat gamay geen wijnen levert met de complexiteit, verfijning en diepgang van bourgognedruif pinot noir. Maar elke dag complexiteit, verfijning en diepgang is ook weer zo wat. Een mens wil toch ook wel eens ongecompliceerd plezier in het glas. Maar die prijzen van jouw puurnatuurbeaujolais, ver-



Nicolaas Klei

zucht de kenner: daar koop ik twee flessen bourgogne voor.

Toch niet. Bourgogne op het niveau van mijn beaujolais, daarvoor moet je een hypotheek afsluiten. Ik drink liever de beste beaujolais dan matige bourgogne.

En dankzij de familie K, die het drukke Parijs ontvluchtte, maar ook op het rustige platteland van Beaujolais niet stil kon zitten en zich een slag in de rondte ging werken op een wijndomein, kan ik de kenner nu voor een vriendenprijs lichtgekoelde puurnatuurbeaujolais schenken vol puur rijp fruit en de heldere smaak van een vrolijke zomerdag.



**Famille K**, l'Heritiere, beaujolais 2020 € 9,95 pierreachewijnen.nl