

STROOP KINIG



9
Ck
chipotle ketchup



14
Ps
pepersaus

17
Zm
zoete mosterd



k o o k b e g e l e i d i n g

Spine & Marrow
culinary ready-mades

**STREET
KINGS**

www.spineandmarrow.nl

INHOUD

BEREIDINGEN

All meat Kranenburger	bereiding	5
All meat Kranenburger	compositie	7
50 50 Kranenburger	bereiding	9
50 50 Kranenburger	compositie	11
All plant Kranenburger	bereiding	15
All plant Kranenburger	compositie	17
Warme en koude sauzen	bereiding	13
Le Ballon broodjes roosteren		19

INGREDIËNTEN

Ingrediënten/allergenen van de producten		20
--	--	----



All Meat Purist Kranenburger | bereiding

ShocKing kookbegeleiding

Moeilijkheidsgraad: Medium Bron: RJK



BENODIGDHEDEN

all meat patties 2 stuks p.p.
2 eetlepels druivenpitolie
peper uit de molen

zeezout
bakpapier
spatscherm

NOTITIES

Het is aan te bevelen een spatscherm te gebruiken.

BEREIDINGSWIJZE

Leg de burgers direct vanuit de vriezer - **niet ontdooien** - op een stukje bakpapier en laat ze vijf minuten op kamertemperatuur komen. Breng met een kwastje royaal olie aan rechtstreeks op beide zijden van de burger. Nog geen kruiden. Plaats de burgers in de verwarmde pan (matig hoog vuur) en oefen gelijkmatige druk uit met een vork. Als maatstaf zou er na 2 minuten aan elke kant een bruinkleuring moeten ontstaan (Maillard reactie). Leg het vlees onmiddellijk op een ovenvast bord. Breng op smaak met zout, peper of andere kruiden. Indien gewenst, bedruip ze met sap uit de pan of laat het gewoon staan tot gebruik. In een voorverwarmde convectie/hete lucht oven op 150°C ± tien minuten opwarmen en serveren.



*'Mijn voorkeur gaat uit naar Nederlandse melkkoeien die
gegraasd hebben, langzaam tot wasdom gekomen zijn
in plaats van snel groeiende runderen voor de vleesproductie.
Het geeft me een goed gevoel dat ze melk en kalveren hebben
geproduceerd voordat ze geslacht worden. Geen probleem met
een beetje bijvoeding, het geeft het vlees iets meer vet.'*

*Het kauwen is ook belangrijk voor mij, ik houd er niet
van dat malsheid gebruikt word als kwaliteitsaanduiding.
Grover gemalen en verdeeld in twee patties per burger,
geeft meer Maillard reactie en umami smaak.'*

Robert Kranenburg

All Meat Kranenburger | compositie

ShocKing kookbegeleiding

Moeilijkheidsgraad Medium | Bron RJK

INGREDIËNTEN

voor opbouw kroon

- 1 Le Ballon kroon getoast
- 1 eetlepel chipotle ketchup
- 1 blad kropsla
- 5 halve maantjes rode ui
à la minute dun gesneden

voor opbouw hiel

- 1 Le Ballon hiel getoast
- 1 eetlepel zoete mosterd saus
- 1 All Meat patty (80 g)
- 1 plak kaas
- 1 All Meat patty (80 g)
- 1 plak tomaat 5 mm.
- 1 plak kaas
- 1 plak spek uitgebakken

OMSCHRIJVING

Beide getoaste helften van Le Ballon van
links naar rechts assembleren, daarna op
elkaarleggen en vastzetten met een prikker.

BEREIDINGSWIJZE

Opbouw kroon



Opbouw hiel



De Kranenburger 50% minder vlees en 100% meer planeet is het perfecte huwelijk tussen smaak en duurzaamheid.

Nederlanders zijn de afgelopen jaren eerder meer dan minder vlees gaan eten. Om die reden heeft Robert de Kranenburger ontwikkeld. Met deze 50% rundvlees-, 50% champignonburger richt hij zich tot *die hard* vleeseters die bereid zijn een bijdrage te leveren aan een duurzame wereld. Zonder concessies te doen aan de smaak en de beleving van 100% vlees.



50|50 Kranenburger | bereiding

ShocKing kookbegeleiding

Moeilijkheidsgraad: Medium Bron: RJK



BENODIGDHEDEN

2 Kranenburgers 50 50	zeezout
2 eetlepels druivenpitolie	bakpapier
peper uit de molen	spatscherm

NOTITIES

Het is aan te bevelen een spatscherm te gebruiken.

BEREIDINGSWIJZE

De burgers vanuit de vriezer, uit de verpakking (niet ontdooien) op een stukje bakpapier leggen en 10 minuten op kamertemperatuur laten komen. Breng met een kwastje royaal olie rechtstreeks op beide zijden van de burger aan. Plaats de burgers in een droge verwarmde pan (matig hoog vuur) en oefen gelijkmatige druk uit met een vork. Als maatstaf zou er na 2 à 3 minuten aan elke kant een bruinkleuring moeten ontstaan (Maillard reactie). Leg daarna het vlees onmiddellijk op een ovenvast bord. Bedruip ze met het sap uit de pan en laat het staan tot gebruik. In een voorverwarmde convectie/hete lucht oven op 150°C de burgers ± 10 minuten opwarmen en serveren.

Met enige trots presenteert Robert hier de **Kranenburger**. Als liefhebber van rundvlees – afkomstig van koeien van eigen bodem die gegraasd hebben – wilde hij de nieuwe culinaire verwachtingen van onze tijd niet missen. De uitdaging om dit vleesproduct te ontwikkelen zonder in te boeten aan de smaak nam hij graag aan en was aan hem welbested.

De partner in dit mooie 50|50 huwelijk werd de Nederlandse champignon, duurzaam geteeld en zeer gezond. Deze speler draagt eraan bij dat de Kranenburger sappiger, minder vet en ‘mondvullend’ is en bovenal een mooie umami smaak heeft.

Kortom, de rijkdom van het rundvlees is hier volledig recht gedaan. En het is niet voor niets dat velen deze burger de voorkeur geven boven een 100% vleesburger.



50|50 Kranenburger | compositie

ShocKing kookbegeleiding

Moeilijkheidsgraad Medium | Bron RJK

INGREDIËNTEN

voor opbouw kroon

- 1 Le Ballon kroon getoast
- 1 eetlepel chipotle ketchup
- 1 blad kropsla
- 5 halve maantjes rode ui à la minute dun gesneden

voor opbouw hiel

- 1 Le Ballon hiel getoast
- 1 eetlepel zoete mosterd saus
- 1 burger 50|50
- 1 plak tomaat 5 mm
- 1 plak kaas
- 1 plak spek uitgebakken

OMSCHRIJVING

Beide getoaste helften van Le Ballon van links naar rechts assembleren, daarna op elkaar leggen en vastzetten met een prikker.

BEREIDINGSWIJZE

Op de kroon



Op de hiel





Alles plant tempeh Kranenburger | bereiding

ShocKing kookbegeleiding

Moeilijkheidsgraad: Medium Bron: RJK



BENODIGDHEDEN

2 Tempeh Kranenburgers gemarineerd in shiitake shio koji
4 eetlepels druivenpitolie

spatscherm
bakpapier

NOTITIES

Het is aan te bevelen een spatscherm te gebruiken.

BEREIDINGSWIJZE

De burgers vanuit de vriezer, uit de verpakking op een stukje bakpapier leggen en 10 minuten op kamertemperatuur laten komen. Breng met een kwastje royaal olie rechtstreeks op beide zijden van de burger aan. Plaats de burgers in een droge verwarmde pan (matig hoog vuur). Voeg nog 2 eetlepels olie extra toe en oefen gelijkmatige druk uit met een vork. Als maatstaf zou er na 3 minuten aan elke kant een bruinkleuring moeten ontstaan (Maillard reactie). Leg de burgers onmiddellijk op een ovenvast bord. Indien gewenst, bedruip ze met het sap uit de pan en laat ze staan tot gebruik. In een voorverwarmde convectie/hete lucht oven op 150°C de burgers ± 10 minuten opwarmen en serveren.

De tempeh Kranenburger van **Claudia Arkesteijn** (www.clarkfermentation.com) is een duurzame, puur plantaardige burger met een nootachtige en malse smaak. De burger wordt bereid met lokale biologische boekweit- en quinoazaden die in contact gebracht worden met de schimmelcultuur *Rhizopus oligosporus*. De fermentatie die op deze manier tot stand komt geeft als resultaat een burger met een heerlijke umami smaak, textuur en *bite*. De marinade voor de burger wordt gemaakt door Saker Scheerder van Manenwolfs, een bedrijf gespecialiseerd in smaakontwikkeling en fermentatie (<https://www.manenwolfs.nl/>).

Deze Kranenburger is ontstaan door samenwerking met regeneratieve chef Pepijn Schmeink. In zijn werk is hij altijd op zoek naar manieren om te laten zien dat gastronomisch genot en een beter dieet voor mens en planeet heel mooi samen kunnen gaan. Fermentatie speelt daar een sleutelrol in, waarmee hij zijn vroegere leermeester Robert wist te inspireren.



Alles plant Tempeh Kranenburger | compositie

ShocKing kookbegeleiding

Moeilijkheidsgraad Medium | Bron RJK

INGREDIËNTEN

voor opbouw kroon

- 1 Le Ballon kroon getoast
- 1 eetlepel zoete mosterd saus
- 1 blad kropsla
- 5 halve maantjes rode ui
à la minute dun gesneden

voor opbouw hiel

- 1 Le Ballon hiel getoast
- 1 eetlepel chipotle ketchup
- 1 Tempeh burger
- 1 plak tomaat 5 mm

OMSCHRIJVING

Beide getoaste helften van Le Ballon van links naar rechts assembleren, daarna op elkaar leggen en vastzetten met een prikker.

BEREIDINGSWIJZE

Op de kroon



Op de hiel





koude saus

warme saus

koude saus

'Ik hou ervan als producten smaak hebben, veel smaak. Maar let op; de kracht van smaak is het op de juiste manier doseren van kruiden en specerijen. Voorkom te allen tijde dat smaken en geuren verstoord raken door misbruik van specerijen en andere toevoegingen. De fundamentele smaken zijn vijf in getal; zout, zoet, bitter, zuur en umami. Bij sauzen denk ik aan een optelling: reductie, samensmelting en aromatische ingrediënten. Een ultieme mix van smaken, romig, kruidig, vanaf de oorsprong, met geen andere toevoeging dan zout of peper. Een vloeibaar goud dat in de ambachtelijke keuken direct is shockgevroren.'

Robert Kranenburg

Kookinformatie Shocking Sauzen Koud & Warm

ShocKing kookbegeleiding

Moeilijkheidsgraad Medium | Bron RJK

BEREIDINGSWIJZE

Koude sauzen

Plaats het bakje saus vanuit de vriezer met de deksel open in een ruim passende kom die tot 3/4 hoogte gevuld is met heet water uit de kraan ($\pm 70^{\circ}\text{C}$). Na 15 minuten het afgekoelde water vervangen door heet water en wederom 15 minuten ontdooien. Dit heet 'au bain-marie'. Na het ontdooien de kom legen en de saus daarin overgieten. Met een gard goed mengen tot een gladde saus. De saus kan ook een dag van te voren ontdooit worden in de koelkast. Zet het bakje dan op een schoteltje vanwege de condensatie.

Warme sauzen

Verwarm een pannetje voor met een bodempje water op matig vuur. Druk het bevroren blokje saus uit de verpakking en leg het voorzichtig in het pannetje. Breng vervolgens de saus op matig hoog vuur onder regelmatig roeren tot het kookpunt. Haal de pan meteen daarna van het

vuur af en laat de saus even rusten.

Proef de saus en stel eventueel bij met peper, zout en/of citroensap.

Magnetron

De tijd die nodig is om 500 gram bevroren saus te ontdooien in een magnetron kan variëren, afhankelijk van het vermogen van de magnetron en de consistentie van de saus. Over het algemeen duurt het ontdooien van voedsel in de magnetron tussen de 5 en 10 minuten per 500 gram. Om de saus veilig en gelijkmatig te ontdooien raad ik je aan de saus in een magnetronbestendige kom te plaatsen en de magnetron op een laag vermogen of de ontdooistand in te stellen. Begin met 5 minuten en controleer vervolgens of de saus ontdooit is. Als dat niet het geval is, kun je de tijd verlengen met intervallen van 1-2 minuten totdat de saus volledig ontdooit is.



*'Le Ballon is een plantaardige biologische brioche bol.
Het deeg is verrijkt met plantaardige margarine en rietsuiker.
Door dit deeg op een speciale manier te draaien evenaren we
de luchtige structuur en de zoetige smaak van brioche.'*

Carl Siegert

Le Ballon broodjes roosteren (vegan, 2x3 broodjes per verpakking)

ShocKing kookbegeleiding

Moeilijkheidsgraad Makkelijk | Bron RJK

BEREIDINGSWIJZE

Le Ballon vegan hamburgerbroodjes roosteren zorgt voor die mooie knapperigheid aan de snijkanten van de broodjes in contrast met een zacht binnenste. Dus wat te doen? Ontdek deze hack door de snijkanten te bestrijken met een kwastje olijfolie of een neutrale olie. Verwarm een grillpan of anti-aanbakpan (bij voorkeur een keramische anti-aanbaklaag) op matig hoog vuur en controleer met een paar waterdruppels wanneer de pan heet genoeg is. Als het sist is het oké. Leg beide helften met de snijkant ± 2 minuten in de droge pan. Controleer het roosteren tussentijds. Het resultaat moet een goudbruine knapperige korst zijn met een zacht binnenste.

INGREDIËNTEN/ALLERGENEN

Purist Kranenburger ingrediënten:

rundvlees, erwtenzetmeel, paprikaolie, sorbitol (E 420), specerijenextracten, roomboter, plantaardige oliën 99% (zonnebloem, geheel gehard raapzaad), zout 0,78%, emulgator (zonnebloemlecithine), natuurlijke aroma, kleurstof (caroteen).

50|50 Kranenburger (50% weidegangkoe /50%champignons) ingrediënten:

rundvlees, champignons in pekel (champignons, worcestersaus (water, glucosestroop, azijn, gehydrolyseerd raapzaad eiwit, zout, suiker, natuurlijke aroma's, kleurstof: karamel klasse 3 (E150c), specerijen, voedingszuur: citroenzuur (E 330), knoflookextract, ui, lavas), zout, natuurlijk knoflookaroma), kruidenmix (citrusvezel, natuurlijke aroma, conserveermiddel (natriumacetaten), zout).

Tempeh burger ingrediënten:

boekweit, quinoa, Rhizopus oligosporus,

shio koji marinade (koji, rijst, water, zout, shiitake, wuji thee).

Chipotle ketchup ingrediënten:

tomaten ketchup (tomaten, azijn, suiker, zout, specerij- en kruidenextracten (bevatten SELDERIJ), specerij, chipotle (water, chipotle pepers, azijn, tomaten pasta, uien, zout, guajillo chili, ancho chili, suiker, SOJAOLIE, oregano, laurierblaadjes, marjolein, tijm, knoflook. Bevat SELDERIJ, SOJA.

Zoete mosterdsaus ingrediënten:

mosterd, suiker, water.

Pepersaus ingrediënten:

demi-glace (runderfond (water, runderbotten, uien, lavas), tomatenpuree, gekaramelliseerde suiker, zout), sjalotten, rode wijn, rode wijnazijn, ROOM, citrusvezel, groene peper (groene peper, water, zout), zonnebloemolie, zout.

Le Ballon brioche ingrediënten:

tarwebloem, water, plantaardige*

margarine (raapzaadolie, cacaoboter), rietsuiker, palmvet RSPO*, SESAMZAAD (wit en zwart)*, bakkerszout, gist, plantaardig eiwit (erwt), emulgator: zonnebloemlecithine, meelverbeteraar: ascorbinezuur, enzymen (TARWE), plantaardige vetstof (raapzaadolie)*(*van biologische teelt).*