

Belg maakt praline van paardenmelk



Chocolatier David Maenhout met zijn bijzondere 'paardenbonbons'.

FOTO: EPA

FUSION MET BONBONS

door RONALD VEERMAN

KNOKKE - Je hoeft niemand het verschil uit te leggen tussen een gewoon stuk chocola en een overheerlijke bonbon.

Voor de kleine donkere lekkernijen uit chocolade-land België zijn een genot, al is er volgens de Vlaamse chocolatier David Maenhout nog een overtreffende trap: de 'Fusion-praline'. „Ik zoek naar de perfecte combinatie, al is die soms totaal niet logisch. Maar de resultaten zijn echt verrukkelijk.“

BONBONS

Afgelopen week haalde de bonbonverkoper uit Knokke de wereldpers, nadat hij er als eerste in geslaagd was een praline op basis van paardenmelk te maken. „Het begon inderdaad als een grap. Mijn zus is een enorme paardenliefhebber en in Knokke wordt momenteel het grote paardenevenement 'Cavalis georganiseerd', aldus Maenhout.

Echt makkelijk was het niet, want paardenmelk bevat geen room en is eigenlijk niet eens zo smakelijk. „Maar ik heb er vervolgens een galus van bloedinaappelen aan toegevoegd, wat de praline heerlijk maakt.“

De nieuwe primeur is de zoveelste in de slechts drie jaar dat Maenhout nu als chocolatier actief is in de chique Vlaamse badplaats. Eerder al bracht hij bonbons met komkommer en gember op de markt en onlangs nog een praline gevuld met mango en balsamico-azijn.

„Ik kom uit een bierbrouweragezin en heb het vak via avondcursussen en enkele stages in Parijs geleerd. Daarbij ontdekte ik ook de Fusion-keuken, die fantastisch is toe te passen op het maken van chocolade.“

Behalve bij een inmiddels

„Ik zou nog graag een serie bonbons willen maken op basis van wijnen“

brede schare vaste klanten kan Maenhout ondertussen ook een twintigtal toprestaurants uit België en Engeland tot zijn afnemers rekenen. „De lat ligt daar wel hoog. Het liefste heeft men iedere week een andere bonbon“, aldus de Vlaming, die ook in de Nederlandse horeca hoopt door te breken.

Experimenteren

Ondertussen blijft hij rustig verder experimenteren. „De juiste balans is cruciaal. Maar soms lukt het ook niet en valt een combinatie tegen. Laatst had ik prachtige bonbons met rozenbladjes gemaakt, maar het was niets. De smaak was veel te parfumachtig, dus heb ik ze allemaal weggegooid.“

Daarnaast zijn er ook grenzen aan de Fusion-bonbon. „Ik

ken iemand die een bonbon met ansjovis heeft gemaakt, maar dat zou ik zelf nooit doen. Uiteindelijk moet het een zoetig stukje chocolade blijven waarbij je 'jammie' zegt“, aldus Maenhout, die zelf wel al een bonbon met zeezout maakte. „Maar dan in combinatie met hazelnootpasta!“

Net als Tina Tovenaar, die in de gelijknamige tv-serie tevergeefs aardbeien in kamelen probeerde te veranderen, heeft ook de Belg een obsessie die tot dusver maar niet wil slagen. „Wat ik echt dolgraag zou willen is een hele serie bonbons maken op basis van wijnen. Die moeten dan smaakjes als cabernet, syrah en merlot krijgen. Tot dusver is dat echter niet gelukt, omdat de wijn heel snel gaat gisten“, aldus de chocolademaker, die naar eigen zeggen nu toch dicht bij een oplossing is. „Ik ben druk bezig wijn om te zetten naar peccardvorm en toch de unieke smaak te behouden. Binnenkort gaat het me lukken.“



Vanaf donderdag kun je in Haarlem vier dagen lang genieten van heerlijke gerechten zonder poespas.

FOTO: HAARLEM CULINAIR

Smaakvol feestje

AMSTERDAM - Haarlem barst volgende week weer culinair uit zijn voegen. Vijftigduizend bezoekers laten zich dan vier dagen lang verwennen tijdens Haarlem Culinair 2008.

Op het feestje dat voor de... Ook is Restaurant Frievoort...