

HMMM... HESSE HAALT IN HUIS

Tekst en foto's Patrick Hesse



Pokétastic: gezond, verfrissend en verrukkelijk!

Een paar weken geleden appte mijn nichtje of we konden gaan 'Pokébowlen'. Ik wist niet waar ze het over had. Ik probeerde gevat te antwoorden: dat ik het helemaal niet heb op Pokémomms zoeken en zeker niet in een bowling. Maar ik had het natuurlijk helemaal niet goed begrepen. Ze is namelijk helemaal 'in de gezonde voeding' en weet dat haar neef dat ook wel kan waarderen.

In Amsterdam is Pokébowlen helemaal hot en toen ze het over zalm, tonijn en rijst had, was ik onmiddellijk om. Ik ben gek op sushi. Maar dit is toch net even iets anders... Ik ben meteen wat meer informatie gaan inwinnen.

Poké (spreek uit als pokay) is een traditioneel gerecht uit Hawaï, waarin verse, in blokjes gesneden vis en groente centraal staan. In een Poké Bowl zit voornamelijk jouw favoriete vissoort, gemixt met verse, gezonde ingrediënten. In Hawaï verwerken ze alle groente rauw. Het idee is in Japan doorontwikkeld en daar gebruiken ze weliswaar ook rauwe groenten, maar dan door ze in te leggen in diverse soorten azijn. In heel Azië is inleggen een duizenden jaren oude bereidingsmethode. Oude geschriften, zoals de Bijbel, vermelden het inleggen van bijvoorbeeld augurken al. De groente behoudt hierdoor alle voedingswaarden en blijft heel lang goed. Dit eeuwenoude idee is nu naar Nederland overgewaaid, waarbij de groenten worden geweekt in Japanse zuren. Samen met rijst is het een koud of lauwwarm gerecht, dat niet alleen enorm gezond maar ook heel verfrissend is en verrukkelijk smaakt.

Toen Mitchel Schenderling, eigenaar en chef-kok van Puur Catering, dit gerecht steeds vaker maakte, kwam hij op het idee om onder de naam 'Pokétastic' een apart bedrijf te starten en mensen de mogelijkheid te bieden dit te bestellen en

thuis te laten bezorgen. Onder de noemer 'Make your own Poké Bowl' kun je bijvoorbeeld je eigen Poké Bowl stap voor stap samenstellen met daarin je eigen favoriete ingrediënten, topping en saus. Een geweldige idee om ook een gezonde maaltijd te laten bezorgen. Met pizza, shoarma en spareribs is niets mis hoor, maar dit is weer eens even heel iets anders. En erg lekker. Je kunt al een Poké Bowl samenstellen voor een tientje en dan heb je echt een heerlijk gerecht. Moeilijk kiezen? Natuurlijk kun je ook reeds samengestelde Poké Bowls bestellen. Uiteraard wilde ik dit concept graag proberen en zo besloot ik bij Puur Catering in Mijdrecht een kijkje te gaan nemen.

Aan het eind van de zondagmiddag ben ik bij Mitchel. Net voordat de drukte losbarst, stelt een van de koks voor mij twee Poké Bowls sa-



Pokétastic is nog op zoek naar bezorgers en een zelfstandig werkend kok. Wil je solliciteren, bel of WhatsApp dan naar tel. 06-10824464.

men. Ik moet toegeven, het water loopt me meteen in de mond, want het ziet er ook nog eens geweldig uit met al die schitterende kleuren.

Ik kies voor twee verschillende gerechten, ook mijn eega is hier wel voor te porren. In de eerste 'bowl' gaat pittige tonijn met sushirijst, radijs, passievruchtsaus en verse avocado en in de ander zalm met sushirijst, rode kool, komkommer, edamame-bonen en avocado-wasabi.

Het samenstellen is supermakkelijk stapsgewijs te doen via onze website. Of, nog makkelijker, met het bestelformulier dat je na de eerste bestelling bij je gerecht krijgt en dat je – ingevuld met je wensen – via WhatsApp kunt versturen naar Pokétastic.

Thuisgekomen kan ik haast niet wachten... We pakken snel de ook uiterst smaakvol ogende verpakking uit, inclusief de bijgeleverde eetstokjes. Want we gaan natuurlijk wel 'all the way'.

De smaak is voortreffelijk. De groentes zijn heerlijk fris en vol van smaak. Ook de tonijn en zalm zijn zoals het hoort, erg vers. En met de wetenschap dat onze Poké Bowl heel gezond is, smaakt het me nóg lekkerder. Dit is niet de laatste keer dat ik bestel bij Pokétastic...

Mitchel zorgt met zijn bedrijf voor een bijzonder aangename aanvulling in de dinerbezorgdiensten. Smaakelijk, gezond en zeer betaalbaar.

Pokétastic
www.thuisbezorgd.nl/poketastic
 Vermogenweg 23
 3641 SR Mijdrecht
 Tel. 06-10824464
 Maandag en dinsdag gesloten, woensdag tot en met zondag geopend van 17 tot 22 uur.



BIER PRAAT

Bierfestivals

Hoewel je het aan het weer van de afgelopen dagen niet ziet, komt toch de lente eraan. En warme dagen betekenen dat er voor de bierliefhebber mooie dingen aankomen. Het festivalseizoen begint nu namelijk echt op gang te komen. Behalve binnen zijn er nu ook festivals die buiten plaats gaan vinden. Heerlijk in de warme lentelucht. En wij zitten in De Ronde Venen zoals altijd weer dicht in de buurt van een paar erg mooie. Een klein overzicht van drie van deze festivals.

5 mei: Festivals des Saisons, Amstelveen

De Naeckte Brouwers uit Amstelveen hebben tegenwoordig een eigen proeflokaal in de voormalige St. Annakerk in Amstelveen en hier houden zij komende zaterdag een festival gewijd aan de bierstijl 'saison'. Een stijl die stamt uit Noord-Frankrijk en vaak licht en smakelijk is. In de toekomst zal ik nog wat meer uitleggen over deze mooie stijl, maar als u alvast wilt proeven wat er in Nederland aan saisons gemaakt wordt, dan is dit festival de moeite waard. Behalve de Naeckte zelf komen ook de plaatselijke brouwerijen SpierBier (Mijdrecht), Kromme Haring (Utrecht) en Walhalla (Amsterdam) hun saison presenteren. En nog vele anderen.

12 mei: Utrechts Bierbrouwers Festival

Het blijft één van mijn persoonlijke hoogtepunten van het jaar. En dit al vele jaren achter elkaar. Een overgroot deel van de brouwerijen uit de provincie Utrecht komt 12 mei bij elkaar op het terrein van De Fabrique in Utrecht (grens van Maarssen) om bier te schenken. Het is de perfecte gelegenheid om te zien hoeveel brouwerijen we in deze provincie hebben en vooral hoe goed deze vaak zijn. De kwaliteit uit Utrecht is nog steeds erg goed. De Leckere, Maximus, VandeStreek, Rock City, Hommeles. Het zijn maar een paar van de circa 30 brouwerijen die hun opwachting maken. Vorig jaar was het druk en het weer erg mooi. Laten we hopen dat het dit jaar wederom het geval is.

Eind mei: Week van het Nederlandse Bier

Deze week stellen veel brouwerijen hun brouwerij open voor het publiek om een kijkje in de keuken te kunnen nemen om een beter idee te krijgen over wat er in een brouwerij gebeurt. Check de kaart op www.weekvanhetnederlandsebieer.nl voor meer informatie over deze week. Er is tevens een groot driedaags festival in Den Haag van 24 tot en met 26 mei om de Week van het Nederlandse Bier mee te beginnen. Genoeg te doen dus in mei! Veel bierplezier.

Martijn Buisman
www.dutchbeerpages.com