

Koks op thee-inspiratiereis met Dilmah

# ‘Milde Watte-thee is delicaat als Champagne’

Op uitnodiging van zijn favoriete theemerkt Dilmah reisde kok Frank van der Zande naar Sri Lanka (Ceylon). Hij dronk er *single estate* thee in een genummerde oplage, verfijnd als kostbare wijn. Leerde op de plantage welke blaadjes van de theestruik de beste smaak opleveren. En kookte met chefs van over de hele wereld een spectaculair thee-diner.

Tekst: Désirée Verkaar Food; Frank van der Zande Fotografie: Izabela Urbaniak voor Dilmah



Frank van der Zande

“Met thee was ik al veel bezig – in mijn restaurant Umoja had ik bijvoorbeeld als een van de eersten in Nederland een theekaart. Maar tijdens mijn reis naar Sri Lanka ging er een wereld voor me open. Wat een veelzijdig en fascinerend product!

Samen met twaalf andere koks was ik uitgenodigd voor ‘The chefs and the teamaker’, een inspiratiereis naar de plekken waar Dilmah geproduceerd wordt. Ik was vereerd dat ik erbij mocht zijn. De chefs kwamen uit de hele wereld: Tsjechië, India, Australië, Chili... Die combinatie alleen al was enorm inspirerend.

Ik heb nog nooit zo veel thee geproefd. En veel geleerd! Net als bij wijn maakt het veel verschil waar de plant groeit, in welke grond, in welk klimaat en op welke hoogte. Ik liep op de plantage een tijdje met de plukkers mee, van elke tak plukken ze alleen de eerste twee blaadjes en de knop voor de beste smaak.”

## Koken met thee

“Ook nieuw voor mij was koken met thee. Elke chef werd gevraagd een viergangenmenu te creëren, waarin per gang twee soorten thee verwerkt waren. Een enorme uitdaging, die begon met aandachtig proeven. De milde, subtiele thee uit het Galle-district deed me denken aan vis. Ik pocheerde er een lokale vissoort in en maakte viskoekjes. Die serveerde ik met vongole, die ik anders met witte wijn zou hebben bereid. Deze keer gebruikte ik een milde *Watte*-thee, die qua smaakintensiteit en verfijndheid vergelijkbaar is met – echt waar – Champagne.

Bij gerechten met thee kun je gerust wijn serveren, maar ik moet zeggen dat thee bij de maaltijd me geen moment verveld heeft. Net als bij wijn-spijscombinaties let je erop dat de thee het gerecht niet over-

heerst en andersom. Lichte groene thee bij zeevruchten, of krachtige Lapsang Souchong bij blauwschimmelkaas. Bij gearomatiseerde theeën denk ik vooral aan klassieke smaakcombinaties – munt bij chocola, gember bij sinaasappel. Goed proeven, experimenteren en proberen de smaken in je hoofd te combineren. Van de andere chefs heb ik verrassende ideeën gekregen, zo verwerkte Matias, de Chileense kok, gemberthee in een cocktail met mango en Arak, een lokale rum.”

## Filosofie

“Extra bijzonder voor mij was de filosofie van Dilmah, die aansluit bij wat ik belangrijk vind. Voor mijn Umoja Food ben ik op zoek naar duurzame producten van de hoogste kwaliteit. Dilmah is opgericht met het doel om de lokale bevolking mee te laten profiteren van de theeproductie. De hele productieketen is op het eiland gevestigd. Niet alleen goed voor de lokale economie, maar ook voor de kwaliteit: door de snelle verwerking en verpakking ter plekke blijven smaak en geur behouden. Ik blijf absoluut koken met thee, het is een ontwikkeling waar ik enthousiast over ben. Een heel nieuwe manier om gerechten mooi en lekker te maken. En bovendien erg gezond.”



<http://chefsandtheteamaker.dilmahtea.com>  
[www.dilmah.nl](http://www.dilmah.nl)  
<http://umojafood.web-log.nl>



Vis van Negombo vismarkt, kruidige viskoekjes, couscous met papaya, groene groentes en saus van vongole

Hoofdgerecht

**Voor de viskoekjes:** › 200 g aardappelen › 250 g visfilets › 3 zakjes Dilmah Galle Tea District OP 1 › 1 theel kerriepasta › 2 theel limoenbladeren, fijngesneden › 1 theel peterselie, fijngesneden › 100 g bloem › 2 eieren

**Voor de visfilets:** › 500 g visfilets › peper en zout › olijfolie

**Voor de couscous:** › 4 theel Dilmah Moroccan mint green tea › sap van 1 sinaasappel › 500 g couscous › 4 tomaten, zaadlijsten verwijderd, in kleine stukken gesneden › sap van ½ limoen › handje koriander › 1 theel peterselie, fijngesneden › 1 papaya, in kleine blokjes gesneden › scheutje olijfolie › klontje boter

**Voor de vongole:** › 1 teentje knoflook, geperst › 1 sjalotje, fijngesneden › witte wijn › 1,5 kg vongole › 1 zakje Dilmah Ran Watte Tea › peterselie › peper en zout

- 1 Kook voor de viskoekjes de aardappelen en prak ze fijn.
- 2 Stoom de visfilets gaar in water en voeg 4 minuten voor het klaar is Galle Tea toe, laat uitlekken en prak fijn.
- 3 Meng de visfilets samen met de aardappelpuree. Voeg de kerriepasta, citroenbladeren, peterselie en de bloem toe. Voeg als laatste 1 ei toe. Meng alles goed door elkaar.
- 4 Klop het 2e ei los. Maak schijfjes van het vismengsel, haal ze door het ei en bak ze om en om goudbruin in een koekenpan.
- 5 Bestrooi de visfilets met peper en zout en bak aan weerszijde een paar minuten in hete olie.
- 6 Trek voor de couscous van Moroccan minttheeblaadjes een bouillon, voeg wat sinaasappelsap naar smaak toe. Breng gedurende 2 minuten aan de kook en wel hierin de couscous. Houd de deksel op de pan en roer af en toe door.
- 7 Voeg de tomaten samen met het sap van de limoen, de koriander en de peterselie toe.
- 8 Voeg de papaya toe en tenslotte wat olijfolie en boter om de couscous een beetje smeuïg te maken.
- 9 Verwarm voor de vongole in een pan wat olijfolie en fruit hierin knoflook en een sjalotje aan. Voeg de gewassen vongole toe op hoog vuur en blus af met een scheutje witte wijn.
- 10 Laat de Ran Watte Tea even meetrekken. Haal na 3-4 minuten het zakje eruit en laat ze doorgaren met het deksel op de pan totdat alle schelpen open zijn.
- 11 Voeg peterselie en peper en zout naar smaak toe. Koud serveren.



## Watte?

Favoriet van Frank van der Zande zijn de *Watte*-theeën, die op verschillende hoogtes op Sri Lanka groeien. Hoe hoger, des te milder de smaak. *Ran Watte* (ca. 1800 m boven zeeniveau) is de lichtste, mildste soort, vergelijkbaar met lichte witte wijn of champagne. *Uda Watte* (ca. 1200 m.) is voller en ronder als een pinot noir; *Meda Watte* (600 m.) stevig als shiraz en de laag groeiende *Yata Watte* (tot 300 m.) is zwaar, robuust en diepgekleurd als cabernet sauvignon.