

Rode oortjes van doorzichtige Bloody Mary

Soms schiet er wel eens iets te binnen. Een idioot idee. Iets dat zo weinig nut heeft dat je je moet afvragen of je er energie in moet stoppen, commercieel totaal oninteressant. Dat iets krijg je echter niet uit je hoofd gezet. De drang is zelfs zo groot dat dat iets moet worden uitgevoerd, hoe dan ook. Linksom of rechtsom, het moet gebeuren.

Een kleurloze Bloody Mary, daar had ik mijn zinnen op gezet. Waarom een Bloody Mary? Ik ben lijp van tomaten. Mijn eerste goede Bloody Mary dronk ik –net volwassen- in een cocktailbar in Soho, Londen. Sindsdien ben ik verslingerd aan dit drankje. Waarom mijn favoriete cocktail per se ontroed moest worden? Rood is niet mijn lievelingskleur. Maar een vrouw in rode lingerie die krijgt echt wel wat bij mij los. Het is ook niet zo dat ik geen bloed kan verdragen. Als een collega zich in zijn/haar vingers snijdt, sta ik als eerste met de verbanddoos klaar.

Met een doorzichtige Bloody Mary zou ik mensen op het verkeerde been kunnen zetten, de zintuigen van slag brengen. Je ziet geen tomaat, je proeft juist heel veel tomaat – dat was mijn idee. Het verrassingseffect, wat overkomt mij jou, ik zag het helemaal zitten.

Hoe onttrek je alle kleur uit een tomaat? Ik heb me met een hoogleraar in de scheikunde een week opgesloten in mijn smaaklaboratorium. We hebben net zolang lopen pielen totdat er geen spoortje rood meer te bekennen was. Zou er geen alcohol –wodka- in zitten, zou je geloven dat het water was. Zelfs de tabasco hebben we onzichtbaar weten te maken.

De bleekselderij hebben we groen gelaten. Die steelt de show in het blanke vocht. De bleekselderij bevroren we aan tafel met stikstof waardoor de celstructuur breekt en dus meer smaak afgeeft.

Het eindresultaat is geen ontgoocheling, verre van zelfs.

De heldere Bloody Mary smaakt meer naar tomaat dan de meest rijpe San Marzano. Het is alsof je in een tomatenkas staat, zoveel tomaat ruik je. Zo puur, zo intens.

Bij FG Restaurant (2 Michelinsterren) zit de heldere Bloody Mary in het menu verpakt, de demo in FG Bistro is met de Nitro. Dat ik er niets aan verdien, soit. De verbaasde blikken na de eerste slok, de 'rode' oortjes van opwinding, die zijn goud waard.

François Geurds, patron cuisinier FG Restaurant**, FG Food Labs* en FG Bistro Rotterdam



Op de zeepkist



De Zeepkist is een onmiskenbaar onderdeel van Het Ondernemersdiner. Zonder Zeepkist geen Ondernemersdiner en vice versa. Vele inspirators hebben inmiddels hun persoonlijke verhaal gedeeld vanaf De Zeepkist. Wout van der Wijk en Frank Paauw klimmen vanavond op het bekende blok. Beide mannen behoeven amper nog een introductie. Wout van der Wijk was algemeen directeur en investeerder in IENS/SeatMe voordat deze sites werden verkocht aan TripAdvisor. Hij is hetzij als investeerder hetzij als eigenaar thans actief in meerdere ondernemingen waaronder KeyTalk, SO WIFI en Hollanders Printing Systems. Frank Paauw waakt als korpschef van het korps Rotterdam-Rijnmond over de veiligheid van deze regio.



Horen, zien en proeven wat er leeft bij de Rotterdamse ondernemers:

Daarom is de gemeente Rotterdam partner geworden van Het Ondernemersdiner. Om nog meer netwerken met elkaar te verbinden. Om nieuwe bedrijven met groeipotentie te leren kennen. Om ondernemers de kans te geven ons nog makkelijker te benaderen, ook als een brug naar burgemeester en wethouders.

Sinds 2015 schuiven we -Alex Blonk, Esther Langendoen, Yvonne Spijkers en Martijn Troost- om toerbeurten graag aan bij Het Ondernemersdiner voor een persoonlijk, direct en informeel contact tussen ondernemer en gemeente. luchtig geslagen Beurre Bordier of rilletes erop en je dag kan niet meer stuk.



FG BISTRO • NOVEMBER 2016 • SPECIALE EDITIE

FG BISTRO

EEN DINER MET EEN STEVIGE BITE

Geen slappe hap, integendeel. Het Ondernemersdiner is een diner met een stevige bite. Tijdens Het Ondernemersdiner bijten de gasten zich vast in een herkenbaar thema, een thema waar elke ondernemer vroeg of laat mee te maken heeft – ditmaal staat alles in het teken van veiligheid. De locatie is wisselend, maar stevast in Rotterdam: de stad van niet lullen maar poetsen. Ergens de tanden inzetten, het is de Rotterdammers toevertrouwd. Die tanden worden vanavond, tijdens de 30ste editie van Het Ondernemersdiner, gezet in een gekonfijte eendenbout van meesterkok François Geurds. Marcel Broersma en Guido Mangert van Peak Value -een no-nonsense bedrijf dat anderen adviseert in groeistrategieën- constateerden in 2013 dat geen enkel initiatief in Rotterdam volledig was gericht op de ondernemer. Met Het Ondernemersdiner hebben ze dit gat weten te dichten. Tijdens Het Ondernemersdiner mogen alleen de eigenaren van bedrijven met meer dan 10 werknemers aanschuiven, afgevaardigden worden niet toegestaan. Vanwaar die strenge selectie? „Als gelijkgestemden onder elkaar, dat is toch het leukste? Ondernemers staan voor dezelfde uitdaging. Ondernemers hebben met elkaar gemeen dat ze in oplossingen denken. Vol inspiratie gaan de deelnemers weer naar huis,” ervaart gastheer Marcel Broersma keer op keer. Het Ondernemersdiner is niet commercieel van opzet. „Het Ondernemersdiner is nadrukkelijk niet bedoeld om je product te verkopen. Het is interactieve manier van netwerken.” Tijdens Het Ondernemersdiner wordt de Groei-Index gepresenteerd, gekoppeld aan twee prijzen: aanmoedigingsprijs en een wisselbeker. Wie-o-wiestaatervanavondopheterepodium bij FG Bistro? Welk bedrijf maakt zijn ambities het vaakst waar?

HET ONDERNEMERSDINER



BISTRO

JOURNAL

MENU SUGGESTION DU CHEF 24 November 2016

Quiche Lorraine et sa compote de tomates /
Quiche Lorraine with tomato compote

...

Confit de canard et sa purée de pommes de terre
et choucroute /
Confit of duck with sauerkraut and mashed potatoes

...

Gâteau au chocolat avec crème glacée
à la vanille maison /
Chocolate pie with homemade vanilla ice cream

HET ONDERNEMERSDINER

WORDT MOGELIJK GEMAAKT DOOR:

