

Pierre
RECEPT!
Wind

Als Kok des Vaderlands vertaalt chef-kok Pierre Wind geregeld gebeurtenissen in heerlijke maaltijden of verbindt hij gerechten aan personen of instituten. "Hoe zou ik Speakers Academy® kunnen uitbeelden in eten? In een fractie van een seconde bedacht ik dat de slogan 'Bringing Knowledge to the World' de inspiratiebron moest zijn. Meteen zag ik een salade van kalfshersentjes met als garnituur de verbeelding van een sprekende mond, zoals in het Rolling Stones-logo. Omdat het wat lastig is hersentjes te bestellen voor het thuisfront heb ik gekozen voor tong. Makkelijk te krijgen en te bereiden!"

‘Bringing Knowledge to the World’

als inspiratie voor een heerlijke tongsalade

Pierre Wind

INGREDIËNTEN (VOOR 2 PERSONEN)

- 2 harde tomaten
- een rode paprika
- 40 gram haricots verts
- een grote augurk
- 40 gram knolselderij
- 40 gram aardappel
- 40 gram winterpeen
- 80 gram tongplakjes (te vinden in het broodbelegshop bij de slager of in de supermarkt)
- een eetlepel mosterd
- twee eetlepels honing
- een eetlepel citroensap
- drie eetlepels olijfolie en peper en zout.

"Wie meer kermis in de salade wil kan eventueel sla toevoegen."

DE BEREIDING

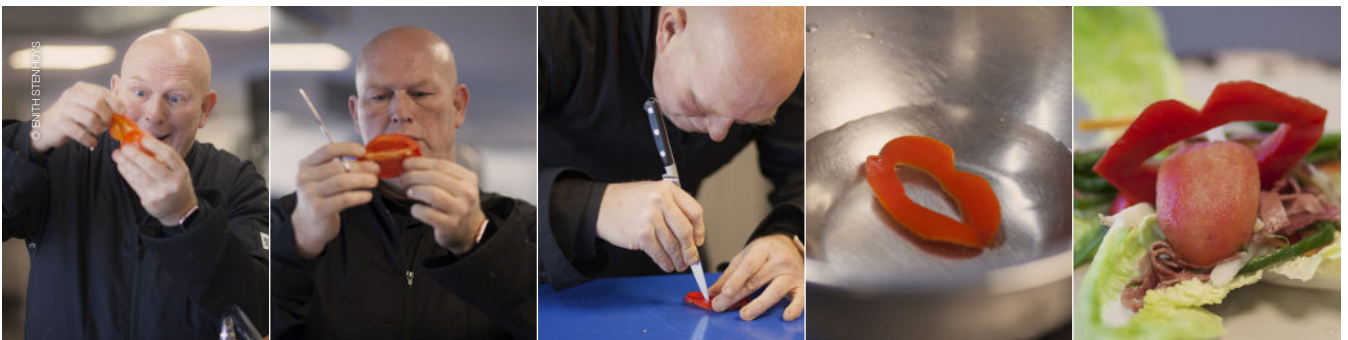
“Kook zeer dunne reepjes peen, aardappel, knolselderij en schoongemaakte haricots verts in water (of groentebouillon) beetgaar. Daarna onder stromend water koud spoelen. Laten uitlekken in een zeef en in een mengbak doen. Doe de dungseden reepjes augurk en kalfstong erbij. Kerf een kruisje in de bolle kant van de tomaten en dompel ze kort in kokend water, tot het velletje bij het kruisje loslaat. Spoel de tomaten koud en verwijder het velletje. Snijd de tomaten in vieren en houd twee mooie partjes apart voor de tong. Verwijder de zaadjes uit de paprika en knip er met een schaar twee prachtige monden uit. Snijd het overgebleven deel van de paprika fijn en meng het door de salade. Roer de mosterd, olie, citroensap, peper, zout en honing tot een dressing, waarmee je de salade op smaak maakt.

SERVEREN

Doe per persoon een bergje salade op het bord en leg de tongplakjes daarop. Versier die met een paprikamond en een kwart tomaat die een uitstekende tong vormgeeft. Eventueel garneren met sla als dressing.

DE VERTALING

Met dit recept wil ik laten zien dat Speakers Academy® vele smaken bevat, net zoals deze salade. Een van de belangrijkste instrumenten van een mens is de mond. Op de tong bivakkeren onder andere de smaakpapillen, de ontvangers van allerlei signalen die van het te consumeren voedsel afkomen. Deze signalen gaan via de papillen naar de hersenen. Daar worden ze samen met andere opgedane emoties gerangschikt tot een boodschap, beeld of gebeurtenis. In dit geval: ‘Bringing Knowledge to the World!’ 🎓





Pierre Wind is (televisie-)kok, kookdocent, practoor aan de Internationale Hotel & Managementschool ROC Mondriaan in Den Haag, 'executive chef' van tramrestaurant Hoftramm, voedselstilist, columnist en schrijver van culinaire boeken. Hij verzorgt workshops, kookentertainment en lezingen op maat en ontwerpt en fabriceert digigrafie, websites, e-books en video's in eigen beheer of samen met anderen.

pierrewind@speakersacademy.nl

