

“Ik gebruik een doorzichtige glazen theepot zodat de kleuren goed zichtbaar zijn. Heerlijk, want ik drink thee ook met mijn ogen”

GEGRILDE SARDIENTJES EN EEN KOPJE THEE, GRAAG!

Als er één drank is die evenveel subtiele smaak- en kleurverschillen heeft als wijn, dan is het wel thee. En ja, hoe vreemd het voor sommige mensen ook klinkt, het warme drankje is perfect te combineren met de meest verfijnde gerechten. Theesommelier Kristin Van Eetvelt weet precies hoe je dat moet aanpakken en maakt je er graag warm voor!

Wie is Kristin Van Eetvelt?

Kristin heeft een passie voor thee. Na een opleiding als theesommelier en diverse kookopleidingen verdiepte ze zich in het proeven van echte Chinese thee (teatasting) en het serveren van thee bij pure gerechten (teafood-pairing). Vandaag deelt ze haar passie voor thee via workshops en proeverijen.

Kristin is opgegroeid met thee en dus is het voor haar een vanzelfsprekende drank geworden. “Bij ons thuis dronken we geen koffie, frisdrank, bier of wijn maar thee. Thee bij het ontbijt, thee na de lunch, bij een taartje, bij het avondeten, na een wandeling... Meestal echte zwarte, losse thee”, zegt ze.

Van in het begin vond Kristin het heel fascinerend om de juiste theesoort te combineren met de juiste gerechten en dus ging ze een aantal jaren geleden de opleiding theesommelier volgen. “Wanneer ik thee met een gerecht combineer, start ik meestal bij het eten. Ik zoek naar het smaakbepalende ingrediënt en vervolgens kies ik voor een thee die daarbij past. Maar ik beperk me niet tot tabelletjes en strikte regels. Ik doe volledig mijn zin en maak combinaties die zowel de smaak van het gerecht als de smaak van de thee benadrukken.”

“Thee maken is meer dan warm water in een theepot gieten”

6 soorten thee

“Vergeet even alle kleurige doosjes thee in de supermarkt,” zegt Kristin. “Vergeet zelfs even de gigantische wand met theesoorten in de theewinkel. Er bestaan eigenlijk maar zes soorten thee. En die komen allemaal van een en dezelfde plant: de Camellia Sinensis. Afhankelijk van de verwerking van de theebladeren, het uitzicht van het blaadje en de kleur van het aftreksel krijgen de soorten thee een andere benaming: witte, gele, groene, Oolong, zwarte en Pu-Erh thee. Echte thee bestaat uit 99% water met natuurlijke ingrediënten en natuurlijke aroma's van het theeblad.”

Thee zetten en drinken

Kristin: “Thee maken is meer dan warm water in een theepot gieten. Het is een heel ritueel en voor mij altijd een zenmoment. Ik gebruik een mooie, doorzichtige glazen theepot zodat de kleuren goed zichtbaar zijn. Heerlijk, want ik drink thee ook met mijn ogen. Ik drink uit een doorzichtig glas of een wit porseleinen kopje. Al naargelang het moment en het gerecht maak ik een keuze. En zo zet ik en drink ik thee, de hele dag door...”



GEGRILDE SARDIENTJES MET FRISSE KOOLRABISALADE

8 verse sardienen
 1 koolrabi
 ½ komkommer
 ½ busseltjes radijsjes
 1 handvol peterselie
 2 lente-uitjes
 2,5 el olijfolie
 1 el witte balsamico-azijn
 1 citroen

1 el zwarte thee
 1 l mineraalarm water
 (droogrest <50 mg/l)*
 1 glazen theepot

*Voor thee gebruik je best flessenwater waarbij op het etiket duidelijk de hoeveelheid mineralen wordt aangegeven onder 'droogrest'. Water met een droogrest lager dan 50 mg/liter en een licht zure zuurtegraad is prima, bv. Spa blauw, Mont Roucou, Montcalm, Montille en Glaciar.

Haal de dikke schil van de koolrabi. Verwijder het loof van de radijsjes. Haal de pitjes uit de komkommer en snijd de groenten in blokjes van ½ cm. Versnipper de peterselie en snijd de lente-uitjes in rondjes. Meng voor de vinaigrette de azijn met de olijfolie, de peterselie en de lente-uitjes. Breng op smaak met versgemalen zwarte peper en grof zeezout. Voeg alle ingrediënten samen en zet koel. Bak de sardientjes op de BBQ of in een grillpan. Dien ze op met de frisse salade, een blaadje munt en wat citroen.

Plaats bij dit gerechtje een zwarte, licht gerookte thee. Bijvoorbeeld Zheng Shan Xiao Zhong thee (Souchong, Chinese stijl). Deze thee heeft een zachte, zoete en licht gerookte geur en smaak en sluit mooi aan bij de gegrilde sardientjes.

Verwarm het mineraalarm water tot 90-95 °C. Spoel de (glazen) theepot om. Strooi de thee in de theepot. Giet het water over de thee en sluit onmiddellijk het deksel zodat de aroma's niet vervliegen. Laat de thee 10 tot 15 minuten trekken. Schenk de thee in glazen.

Je kunt thee drinken bij zowel voorgerecht, hoofdgerecht als dessert.

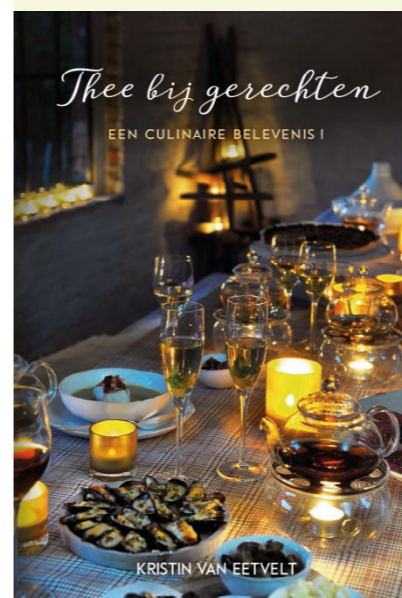
Nieuw aanbod!



Theesommelier Kristin Van Eetvelt nodigt je uit voor een echte theebeleving in Lier mét culinaire inslag. Of ze komt naar je toe om je met een lezing te introduceren in de wondere theewereld. Alle info op pagina 65.

Boek met KVLV-korting

Je kunt de theewereld van Kristin ook beleven met haar boek 'Thee bij gerechten. Een culinaire belevenis!', uitgegeven door Compact Publishing, 2016, € 21,95. Bestel als KVLV-lid het boek aan € 19,95 via kristin@theebijgerechten.be of via de website www.theebijgerechten.be (met vermelding van je KVLV lidnummer).



Win een stijlvolle theepot van Le Creuset ter waarde van € 49,90.

WIN

Deze theepot is kras- en vlekvrij en niet kapot te krijgen. Het aardewerk is bestand tegen grote temperatuurverschillen, kan in de vaatwasser en is dankzij het geëmailleerde oppervlak ook makkelijk te reinigen met een spons. De filter is gemaakt van roestvrij staal en de theepot neemt geen geuren of aroma's op. Wij geven er drie weg. Wil je kans maken, bezorg ons dan vóór 1 mei het antwoord op deze vraag: 'Hoe heet de plant waarvan alle theesoorten gemaakt zijn?' Dat kan via kvlv.be/win of met een kaartje naar KVLV Vrouwen met vaart - wedstrijd thee, Remylaan 4B, 3018 Wijgmaal.

