



Voorgerecht



Met veel plezier nemen we u in deze tweede editie van Aan Tafel opnieuw mee naar interessante klanten en gedreven leveranciers. En natuurlijk gunnen we u weer een kijkje in onze eigen keuken.

Om te beginnen valt u meteen al met uw neus in een heerlijke en zeer verantwoorde soep. Onze bouillabaisse zit boordevol verse en gezonde ingrediënten. Waar ook lekker, verantwoord en vooral gezellig gegeten wordt, is De Eetkamer van Oranje, het restaurant van het Ufkenshuis.

Kip vindt u bij Henri in allerlei smakelijke, veelal Oosterse varianten, maar de basis, het malse kippendijvlees, komt gewoon uit Nederland. We laten u graag kennismaken met onze 'hofleverancier', het ambachtelijke poeliersbedrijf Bosschieter uit Den IJp.

Een bijzonder project dat we bij Henri een warm hart toedragen is De Luchtballon, een fantastisch vakantiecamp voor kinderen en jongeren met een handicap. En zoals zo vaak bij dit soort initiatieven: zonder vrijwilligers en donateurs lukt het niet.

Verder serveert René de Lange u deze keer een Indonesisch gerecht en krijgt u letterlijk een kijkje in de keuken bij onze kokerij.

Dus... kom Aan Tafel en geniet!

Veel leesplezier!
Marc van Olphen

NIEUW

in het assortiment

Petit Henri

Smakelijk gemak per portie

Petit Henri staat voor smakelijk gemak per portie. Zo serveert u op elk gewenst moment een overheerlijke maaltijd - à la carte! Een voorproefje kreeg u al in de vorige Aan Tafel, maar nu zijn ze dan ook echt gearriveerd: de Baramundi en de Tilapia.



Baramundi
De Baramundi of 'Grote schubben' is een grote zeebaars die zijn exotische naam kreeg van de Australische Aboriginals. De Baramundi zwemt overigens niet alleen bij het continent 'down under' maar in de hele Stille Oceaan en ook in brak en zoet water. De Baramundifilet van Henri wordt met veel aandacht bereid en voorzien van een heerlijke, milde knoflooksaus. Samen met een aardappelgarnituur en een salade is het een prachtig, zomers gerecht.

Baramundifilet in knoflooksaus
Petit Henri verpakking 300 gram
(150 gram gegaard)



Tilapia
De Tilapia is een smakelijke vis die over de hele wereld populair is. De vis wordt gekweekt en is mild van smaak. Een mooie, volle saus past hier dan ook heel goed bij. Henri bereidt de Tilapia met een romige kreeftensaus. Een heerlijk, luxe gerecht dat zich goed laat combineren met aardappelgarnituren, maar ook met bijvoorbeeld het Petit Henri gerecht Pasta Pesto en gegrilde cherry-trostomaten (zie afbeelding).

Tilapiafilet in kreeftensaus
Petit Henri verpakking 300 gram
(150 gram gegaard)

VERANTWOORD GENIETEN

Bouillabaisse

boordevol essentiële voedingsstoffen

Verantwoord eten betekent niet alleen goede en gezonde voeding kiezen, maar vooral ook letten op een uitgebalanceerde samenstelling. Voldoende essentiële voedingsstoffen binnenkrijgen is belangrijk voor alle levensprocessen. Het Voedingencentrum beschrijft vijf productgroepen waarin veel van die onmisbare voedingsstoffen zitten. Door gevarieerd te kiezen uit al deze vijf productgroepen wordt de basis gelegd voor een gezond dagmenu. Neem nou de Bouillabaisse van Henri, rijk gevuld met veel verschillende verse ingrediënten. Geserveerd met een stukje (bruin) brood is dit gerecht een mooi onderdeel van een verantwoord dagmenu. Dit gerecht bevat namelijk voedingsmiddelen uit alle productgroepen die het voedingencentrum aangeeft: groente, brood, vis, olie, en water. Met de bouillabaisse serveert u dus niet alleen een heerlijke soep - het is ook nog eens heel verantwoord genieten!



Productgroepen*	In de bouillabaisse, geserveerd met brood	Essentiële voedingsstoffen
Groente en fruit	Prei, ui, wortel, bleekselderij, rode paprika, tomatenpuree	Vitamine B1, B2, C, caroteen, foliumzuur, calcium, ijzer, kalium, magnesium, mangaan, lycopene, vezels, eiwit
Brood en (ontbijt)granen, aardappelen, rijst, pasta, peulvruchten	(Bruin) begeleidend broodje	Koolhydraten, eiwit, vezels, B-vitamines en mineralen
Zuivel, vlees(waren), vis, ei en vleesvervangers	Mosselen, garnalen, victoriabaars, botermakreel, pollak, zalmstaartjes	Vitamine A, B, D, mineralen, vet (omega-3 vetten), eiwit
Vetten en olie	Olijfolie	Essentiële vetzuren, Vitamine E
Dranken	Water	Water

De voedingswaarden van de bouillabaisse vallen binnen de verantwoorde normen voor soep.
Bevat per 100 gram: Energie 55 Kcal, Totaal vet 3 g, Verzadigd vet 0,6 g, Onverzadigd vet 2,3 g, Transvet 0,002 g, Koolhydraten 0,8 g, Eiwit 5,2 g, Natrium 348 mg. Kijk voor de normen op www.henri.nl onder verantwoord genieten.
*Bron: Voedingencentrum

Inhoud

Pagina 2
Rendang Daging & Rica Rica
Onze warmste afdeling:
De kokerij

Pagina 3
Jan-Jaap Bosschieter van
Bosschieter Poeliersbedrijf
Pottenkijkers in De Eetkamer
van Oranje

Pagina 4
André Wiltschut van
Stichting De Luchtballon
Bourgondische eetbelevnis
Bolognesesaus

Wilt u zelf proeven hoe heerlijk deze gerechten smaken? Neem dan contact op met Felice van Zanten voor een monster: (0416) 37 59 33 of mail: info@henri.nl



Rendang Daging & Rica Rica

Authentieke smaak, trendy presentatie

INGREDIENTEN

- 100 gram Rendang Daging
- 100 gram Rica Rica
- 100 gram Witte rijst
- 3 stuks Ronde bananenbladen
- 3 stuks Houten prikkers

Voor deze uitgave van Aan tafel heeft rayonmanager René de Lange twee nieuwe Indonesische specialiteiten geselecteerd. Hij kiest voor deze gerechten omdat ze een mooie, authentieke smaak hebben. De presentatie in een bananenblad geeft er juist weer een trendy tintje aan. "De creativiteit die je er zelf aan toevoegt, maakt de gerechten af," aldus René.

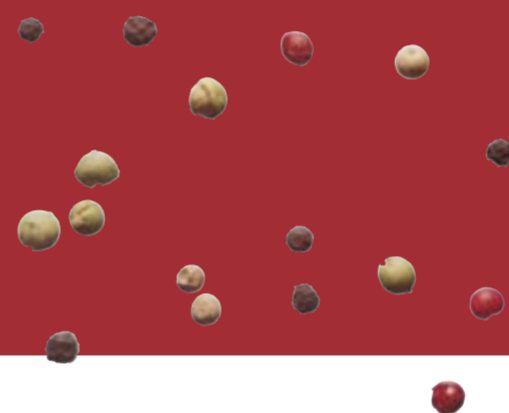
De Rendang Daging is rijk gevuld met in kokosmelk gestoofd rundvlees. De Rica Rica is een Indonesische stoofpot van kalfsvlees in een pittige tomatensaus.

Bereiding

Snijd 1/3 deel van de bananenbladen af. Vouw een trechter van het overgebleven blad en steek de prikker er dwars doorheen. Verwarm de gerechten in de combi-steamer of magnetron. Vul de trechters met de gerechten en serveer op een mooi groot bord.

René: "Een eerlijk, gezond en vers product, daar wil ik mijn naam wel aan verbinden."

Eet smakelijk!



René de Lange

Hij is al kok vanaf zijn 16e en heeft veel ervaring opgedaan bij gerenommeerde bedrijven zoals Dikker & Thijs, Hotel de l'Europe en De Kersentuin. Nu is hij verantwoordelijk voor de relaties van Henri in Noordoost Nederland. "Na een dag werken vind ik het heerlijk om thuis voor mijn gezin te koken. Even ontspannen en dan rustig nadenken over vragen van klanten. De puzzelstukjes vallen dan vaak op hun plaats."

Onze warmste afdeling **De kokerij**

In de vorige Aan Tafel lieten we u kennismaken met onze huisslager. Deze keer wandelen we graag met u naar een afdeling waar het er heel wat warmer aan toegaat: de kokerij van Henri.



Maarten van Falier

Na zijn studie levensmiddelentechnologie trad Maarten in november 1996 in dienst bij Henri. Sinds een paar jaar is hij verantwoordelijk voor de kokerij. "Als alles gedurende de dag precies goed op z'n plaats valt, ga ik tevreden naar huis. En ik maak er een sport van om het zo efficiënt mogelijk te doen. Ik kan er blij van worden als veranderingen door mijn inbreng goed blijken te werken."

De kokerij wordt geleid door Maarten van Falier. Samen met negen collega's zorgt hij ervoor dat er iedere dag weer een product van constante kwaliteit wordt doorgegeven. Een goede planning, efficiëntie, vakbekwaamheid en secuur werken zijn daarvoor onmisbare ingrediënten.

In de kokerij staan 15 ketels opgesteld met een inhoud variërend van 250 tot 1200 kilo. In de zomer worden dagelijks zo'n 30 batches ingezet, in de winter zelfs 40. Hier komt alles bij elkaar: het vlees, de kruiden, de groenten en andere ingrediënten. Heel precies afgewogen, eventueel bewerkt en voorzien van een barcode, zodat alles in de juiste ketel terecht komt.

Ieder product heeft zijn eigen bereidingswijze. Daarom moet er nauwkeurig volgens receptuur gewerkt worden. De receptuur en de bewerkingsstappen liggen vast en worden via een computerscherm aangegeven. Dat lijkt misschien een volledig geautomatiseerd proces maar toch blijft het ook

mensenwerk. Het toegewijde team van de kokerij bestaat uit zowel technologische als culinaire specialisten.

Met name met de afvalafdeling wordt regelmatig overlegd. "Soms zijn er vijf ketels tegelijk op temperatuur en die moeten dan wel zo snel mogelijk worden afgevuurd," aldus Maarten. "Verder overleggen we om de week met de productontwikkelaars. Een nieuw recept vertalen naar grootschalige productie doe je namelijk niet zo maar even. Er wordt gepland en bijgestuurd. En we maken eerst een proefbatch zodat we niet voor verrassingen komen te staan."

Geavanceerde technologie en betrouwbare productiemiddelen zijn onmisbaar. Maar vakmanschap, planning én goede communicatie zorgen er dus voor dat de kokerij niet oververhit raakt en er constante kwaliteit wordt afgeleverd. Wilt u zelf wel eens kijkje nemen in dit warme hart van ons bedrijf? Schrijf u dan in voor een Bourgondische proeverij.



Aan tafel met...

Jan-Jaap Bosschieter van Bosschieter Poeliersbedrijf

Derde generatie ambachtelijk vakmanschap

Midden in het prachtige Noord-Hollandse natuurgebied 't Twiske bij Den IJp is Poeliersbedrijf Bosschieter gevestigd. En al duidt die naam misschien wel op een verleden in de jacht, de familie Bosschieter is al drie generaties verbonden met het poeliersvak.

"Mijn opa was kippen- en eendenslachter. Net als iedereen hier vroeger in Den IJp overigens," vertelt Jan-Jaap Bosschieter, eigenaar van het ambachtelijke bedrijf. "Al op zijn zeventiende reed hij -zonder rijbewijs- helemaal naar Schijndel om daar kippen op te halen voor de slacht. Gewoon, op een open truck. Met de kippen in kisten en met zout water tegen de steeds bevriezende voorruit. Mijn vader stond op de Amsterdamse

Albert Cuijp met een marktkraam. Maar zelf slachten deed hij toen al niet meer. Tegenwoordig zijn we gespecialiseerd als ambachtelijke poelier, en maken we van alles voor de klant. Van een snack tot eendenborst gevuld met appel."

"Voor Henri snijden we kippendij-vlees. Wel 1500 tot 2000 kilo per week. Dit vlees komt van de poot en dat is eigenlijk het lekkerste deel van de kip. Het is van nature al

mals en niet droog zoals kipfilet. We snijden het mooi uit en vervolgens in stukjes. Verder geen gekke dingen: het vlees is onbehandeld. Het is overigens allemaal handwerk, er komt geen machine aan te pas. En natuurlijk is het supervers. De meeste kip die wij verwerken is de dag ervoor geslacht. Soms zelfs op dezelfde dag. Alle kip die we aan Henri leveren, komt gewoon uit Nederland."

Nu weet u het dus: onder andere onze Kip Tandoori, Kip in satésaus, Kip Bombay en Kip kerrie hebben allemaal dezelfde basis: ambachtelijke Hollandse kip van Bosschieter uit Den IJp.

Vorig jaar doneerde Bosschieter Poeliersbedrijf maar liefst 2500 gebraden drumsticks aan Stichting de Luchtballon! *Zie pagina 4*



Pottenkijkers

In De Eetkamer van Oranje

Pottenkijkers reist deze keer bijna 300 kilometer naar het hoge Noorden en komt terecht in Siddeburen. Daar staat namelijk het Ufkenshuis: een modern wooncentrum met appartementen, aanleunwoningen en tal van huishoudelijke en persoonlijke zorgmogelijkheden. Een restaurant is er ook: De Eetkamer van Oranje.

Het restaurant is door Zorggroep Fivelland opgezet vanuit een eigen visie op wonen, zorg en welzijn, dat zich vertaalt in het 'nieuwe ouder worden'. Genieten staat hierbij centraal. Niet alleen bewoners maar ook gasten uit de omgeving komen er genieten van traditionele en moderne gerechten. Er heerst een echt keukentafelgevoel. In een ontspannen sfeer kun je er anderen ontmoeten en de dag doornemen.

"De open keuken draagt bij aan de beleving van de maaltijd," zegt Henk Jasper, hoofd horeca services en projectleider. "Gasten ruiken om 11 uur al dat de kok druk bezig is en komen dan nieuwsgierig een kijkje nemen. Verder hoeft niemand twee weken van te voren te bedenken wat hij wil eten. Je bestelt hier gewoon van de kaart. Voor dat snelle schakelen is convenience natuurlijk heel belangrijk. Het is veel minder arbeidsintensief dan traditioneel koken zodat we meer aandacht kunnen besteden aan de presentatie van de maaltijd en de bediening. Daarnaast is de kwaliteit constant - we kunnen in alle huiskamers exact hetzelfde gerecht bieden."

Als geboren en getogen horecaman ziet Henk Jasper het als zijn grootste uitdaging om

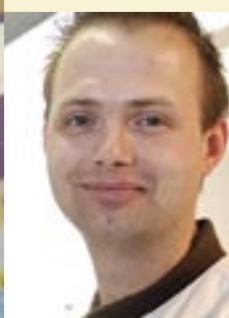
zorg en horeca optimaal te combineren. "Er moet een knop om. In de zorg is men niet gewend aan gasten van buitenaf, flexibele openingstijden, gastvrijheid of keuzevrijheid. Maar de toekomstige generaties zijn niet meer zo snel tevreden. Mensen willen lekker eten, afwisselend en origineel, en ook niet meer alleen 's middags." De Eetkamer van Oranje werkt daar nu al aan en is daarmee een echte trendsetter.

Henk Jasper,
hoofd horeca
services en
projectleider.



Gastheer Wilfred Lijnbach gebruikt meerdere gerechten van Henri. Kip Tandoori bijvoorbeeld. "We hadden het op de kaart gezet als 'gekruide kip' en het liep storm. Maar toen ik het later als Kip Tandoori op het menu zette bestelde niemand het meer. Het bleek dat de gasten het nogal gevaarlijk vonden klinken! Men wil dus best iets moderns eten, maar soms liever zonder het zelf te weten."

"Ik heb voor de risotto gekozen omdat het, gecombineerd met een vistrío in fijne kruidensaus, een mooi gerecht voor ons weekmenu is. Verwarm de risotto. Zet een ronde steker op een bord en vul deze met de risotto. Druk een beetje aan en verwijder de steker. Leg hier bovenop de drie visfilets. Garneer met de fijne kruidensaus en stukjes rode en gele paprika, en leg bovenop een takje basilicum."





Aan tafel met...

André Wiltschut

van Stichting De Luchtballon

Kinderen even op adem laten komen

Zo'n 4500 kinderen en jongeren met een handicap zullen in 2007 vakantie vieren bij De Luchtballon. Deze stichting, voortgekomen uit het Astma Fonds, is de trotse eigenaar van een ruim 7,5 hectare bosrijk terrein dat een ware metamorfose ondergaat.

Vijf jaar geleden was het terrein in Ossendrecht (gemeente Woensdrecht) nog een oud, verwaarloosd legercomplex, maar in 10 jaar tijd wordt het omgebouwd tot een veelzijdige vakantieaccommodatie. Met stoere wigwams en nette woonunits. Met sportvelden, een eigen zwembad, diverse recreatiezalen en een grote keuken.

Veel vrijwilligers nodig

André Wiltschut is sinds 5 jaar directeur van De Luchtballon. Het geeft hem veel voldoening om kinderen blij te maken met kleine dingen door ze persoonlijke aandacht te geven. Hij is zeer gedreven om er een prachtig vakantieoord van te maken, en met succes. Mede dankzij de hulp van tal van vrijwilligers natuurlijk. Tijdens een kamp is er maar liefst één begeleider per twee kinderen aanwezig. Er is onder andere een medisch team, een financieel team, een team voor sport & spel en een keukenteam.

Vroeger was André Wiltschut eigenaar van de Kempenhof, waar hij actieve feesten en culinaire capriolen organiseerde. Daar heeft hij geleerd commercieel te denken en dat helpt hem enorm bij zijn werk binnen de stichting. Professioneel omgaan met goede voeding hoort daar ook bij.

Eten moet een feest zijn

Het keukenteam van De Luchtballon wordt aangestuurd door Hans de Kruijf, voormalig chef-kok en nu rayonmanager bij Henri. De menu's worden samen met een diëtiste samengesteld, omdat één op de zes vakantievierende kinderen een voedselallergie heeft. Zelfs culinaire trends worden er vertaald naar kindermenu's. Eten moet een feest zijn, want de kinderen zijn op vakantie tenslotte. Ze mogen alles proberen en soms vinden ze na hun vakantie bij De Luchtballon ineens nieuwe dingen lekker.

Het budget is € 6,50 per kind per dag. Een gedeelte van de voeding wordt verkregen via sponsoring – en natuurlijk staat er met regelmaat dan ook een gerecht van Henri op tafel!

Meer weten of donateur worden? Kijk op www.deluchtballon.nl.



Kindermenu verdient meer aandacht

Het kindermenu is zelf vaak een onderschoven kindje met niet veel meer dan friet en kipnuggets, kroket of knakworst. Toch kan het ook anders. Een aantal gerechten van Henri is zeer geschikt voor kinderen. Spaghetti met bolognesesaus bijvoorbeeld. Leuk gepresenteerd als muis met ogen en neus van druiven en snorharen van kaas en komkommer. Bami met kip pilaf of babi pangang. Of fussili tricolore met carbonarasaus, gearmeerd met reepjes ham en walnoten. De toppings kunnen natuurlijk ook apart geserveerd worden in leuke gekleurde schaalpjes, zodat de kinderen zelf aan tafel kunnen klieren. Zo is eten leuk, gezond én gevarieerd – en dat zal ook de ouders aanspreken!



www.deluchtballon.nl
calfven / ossendrecht 0164 674 740



Bourgondische eetbelevenis

Eten moet je beleven en daarom organiseert Henri regelmatig proeverijen. In een sfeervolle ambiance, in Drunen, tonen onze professionele koks de verschillende toepassingsmogelijkheden van de producten. Uiteraard kunt u hier zelf proeven én keuren. Wij schenken er graag een wijntje bij, want Henri geeft ook graag op deze wijze invulling aan de term: Bourgondisch. U bent welkom om zo'n Bourgondische eetbelevenis mee te maken. U kunt zich nog inschrijven voor maandag 10 september of maandag 8 oktober. De aanvang is 13:00 uur. En natuurlijk komt u ons tegen op diverse beurzen en workshops. Kijk daarvoor op www.henri.nl.

Wij willen ons graag opgeven voor de 'Bourgondische eetbelevenis' op:

Maandag 10 september Maandag 8 oktober

Wij zijn verhinderd op deze data: graag worden wij op de hoogte gehouden van volgende proeverijen.

Bedrijfsnaam:

Contactpersoon:

m / v

Adres:

Postcode en plaats:

Telefoonnummer:

E-mail:

Wij komen in totaal met personen

Stuur deze bon naar Henri BV, Antwoordnummer 52007, 5150 VB Drunen. Een postzegel is niet nodig.

U kunt deze bon ook op mail zetten en mailen aan: verkoopondersteuning@henri.nl, of faxen: (0416) 32 01 54.

Henri bolognesesaus als beste getest!

In de rubriek Proefkeuken van de Misset Horeca worden verschillende producten op smaak getest. Op 30 maart 2007 bogen de experts en fijnproevers zich over de bolognese saus. **En de saus van Henri is als beste uit de test gekomen!** Onze saus won het van de zelfgemaakte saus en van sauzen uit pot en blik. We citeren: "Uiteindelijk kiest het panel bijna unaniem de bolognese saus van Henri als beste. Bij deze koelverse saus zijn de ingrediënten ook goed herkenbaar en de dikte van de saus is in orde."

De Henri bolognese saus is verkrijgbaar in een verpakking van 250 gram en van 3 kilo.

Wilt u de bolognesesaus van Henri zelf proeven? Neem dan contact op met Felice van Zanten voor een monster: (0416) 37 59 33 of mail: info@henri.nl

Colofon

Uitgave

Henri BV
Antonie van Leeuwenhoekweg 11
5151 DV Drunen
Postbus 79
5150 AB Drunen
Tel. (0416) 37 59 33
Fax (0416) 32 01 54
info@henri.nl
www.henri.nl

Oplage

5.000

Concept en vormgeving

2d studio in vorm
Kaatsheuvel, www.2dstudio.nl

