

Door Jan Boeren

De ‘open deuren’ van bordopmaak

Dingen die we allemaal weten, maar toch vaak vergeten op het moment dat we de keuken binnen lopen: dat zijn er nogal wat! Gek eigenlijk, want als we die ‘open deuren’ wat beter in de gaten houden, wordt de bordopmaak meteen een stuk eenvoudiger.

Zullen we het rijtje eens doornemen?

- Ronde borden maken makkelijker op dan niet-ronde borden. Het ronde bord kunnen we beschouwen als neutraal: er zitten geen lastige hoekjes aan, het is het standaard bord zoals we dat overal tegenkomen. Een bord dat niet de aandacht opeist en dus de hoofdrol al snel voor het gerecht laat.
- Witte borden maken makkelijker op dan niet-witte borden. Ook hier: neutraal, het komt het meest voor, alle aandacht voor het gerecht.
- Grote borden maken makkelijker op dan kleine borden. Ruimte geeft draagkracht. Je gerecht komt veel beter uit als er voldoende ruimte voor is.

Eerste conclusie: als je een niet-rond bord gebruikt, of een niet-wit bord, of een klein bord, moet je een argument hebben waarom je dat doet.

- Brunoise wordt nooit meer julienne; julienne wordt nooit meer een schijfje. Het is dus handig wanneer je eerst nadenkt over de vorm van elke component die je wilt presenteren en dat je nadenkt over de interactie van al die vormen. Vormtaal dus.
- Hoe meer componenten op je bord, hoe kleiner elk van die componenten. Wat is de functie van het gerecht? Hebben we het over het hoofdgerecht of over een voorafje? Is het onderdeel van een driegangen menu of hebben we er zeven? Niet alles wat je bereid moet op het bord: geen ‘Zaanse porties’. Portiegrootte en componentgrootte moeten al van te voren vaststaan.
- In de regel geldt: ‘alles is eetbaar’. Misschien een uitzondering voor een enkel schelpje van een kokkel of mossel, maar alleen als kokkels of mosselen deel uitmaken van het gerecht. En dan nog: bij twintig mosselen toch maar één schelpje.
- ‘De rand van het bord is voor de duim van de ober’: een gevleugelde uitspraak in de horeca. Wil je toch de rand van het bord bij de opmaak betrekken, zorg dan dat het functioneel is, mooi is, iets toevoegt. Doet het dat niet, laat dan maar zitten.

Tweede conclusie: voor je begint met koken, met snijden, zelfs met voorbereiden, moet je al een idee hebben hoe het bord er straks uit ziet. Het spreekwoord is: bezint eer ge begint!

- Vormen, kleuren, geuren, smaken, texturen: alles in balans. Dat is nog een hele kunst. Overschaduw het een het ander niet?
- Hebben we alles wel? Minstens drie smaken, minstens drie texturen? Zou er nog iets bij moeten?

Derde conclusie: proeven, proeven, proeven!

- Hoogte helpt: een driedimensionale opmaak ziet er meteen veel beter uit dan een plat plaatje.
- Met olie wordt alles briljanter: dat beetje olie – neutrale olie is al prima – doet vaak wonderen: een paar druppels over vlees, vis, groentegarnituur en op het bord.
- Schuim is altijd chique: een wolkje melkschuim opgekookt met wat knoflook. Met schuim met mooie smaken wordt het nog leuker.

Vierde conclusie: met een beetje extra aandacht wordt het meteen een stuk mooier.

- Warm (of koud) op tafel is een hele kunst. Dat bereik je alleen als je het werk 'aan de pass' goed organiseert, goede instructie geeft, van tevoren plant.
- Spetters op het bord die er niet thuis horen moeten er af: allemaal en helemaal! Zodat je niet ziet dat ze er ooit waren. Maar 'niet vuilmaken' is veel beter dan 'schoonmaken': het goede gereedschap is het halve werk.
- Saus pas aan tafel serveren: zo voorkom je 'zwembadjes' en schuivende garnituren. Een drupje saus omdat het oog ook wat wil mag natuurlijk wel. En saus in een kombord kan heel goed: de saus verbindt de componenten en zorgt zo voor eenheid.

Vijfde conclusie: organiseer het uitserveren strak en streng.