



Exotische saus uit... Urk

Vissaus wordt al ruim 2000 jaar gebruikt als smaakmaker in gerechten.
FOTO'S MICHAEL VAN EMDE BOAS

Vissaus is een heerlijke smaakmaker uit Zuidoost-Azië die menig gerecht een fijne opkikker geeft. Deze traditionele saus hoeft je echter niet meer uit verre oorden te halen. Pieter Kaptein uit Urk heeft namelijk de allereerste Nederlandse saus van vis uit onze Noordzee gemaakt. Op naar het vissersdorp om te kijken en te proeven!



Reza Bakhtali

Nederlandse vissaus uit Urk. Geen grapje! Wat zou iemand bezielen om een product op de markt te brengen waarmee de winkels al vol liggen? Deze smaakmaker wordt de laatste tien jaar vaker gebruikt in de Nederlandse keukens, overwegend voor Zuidoost-Aziatische gerechten.

De saus wordt verkregen door vis te laten fermenteren en vervolgens te laten rijpen. Hiervoor kun je verschillende soorten vis gebruiken. Ansjovis is een populaire soort in Azië.

Vissaus is trouwens niet exclusief Aziatisch, het wordt al minstens 2500 jaar gemaakt, onder meer in landen rond de Middellandse Zee op plekken waar vis, zout en warmte in overvloed zijn. Ook de Romeinen gebruikten een vergelijkbaar product dat ze *garum* noemden.

„Wist je dat er al in de jaren 80 vissaus in Urk werd gemaakt?” vraagt Pieter Kaptein nadat ik bij zijn fabriek ben aangekomen. „In die periode was er een Vietnamese meneer Tran



Je hebt in de keuken maar een kleine hoeveelheid vissaus nodig; de authentieke gefermenteerde variant is bovendien extra krachtig.

die samen met Urker Geert De kens op zeer kleine schaal vissaus produceerde en verkocht. Ze maakten het op een schip in de Urkervaart en gebruikten schol.”

SUBSIDIE

Kaptein, van huis uit chemicus, had altijd het plan om iets met de visrestanten in Urk te doen. „Ik dacht aan visleer, visolie... en toen kwamen we op vissaus.”

Hij kon dankzij een Europese subsidie met compagnons Moses Berhane en Alexander Verhoeff aan de slag en in 2019 was de eerste vissaus een feit.

„Dat was geen succes, kan ik je vertellen! Het doel was om een vissaus van scholresten voor de Vietnamese markt te maken. Maar de Vietnamezen vonden hem niet lekker. Wat bleek: men is daar gewend aan industriële vissaus met suiker en smaakversterkers. Die van ons was veel te

puur en rook te intens. Een grote tegenvaller.”

Kaptein en zijn collega's gaven de vissaus nog één kans. „We pakten het deze keer veel serieuzer aan, met een nieuwe energiezuinige fermentatiehal, een eigen laboratorium en eendeloze tests om te ontdekken hoe we tot de beste saus konden komen. We kwamen uiteindelijk weer bij de schol uit. We gebruikten hiervoor hele vissen die te klein voor de verkoop zijn en normaal in kattenvoer zouden verdwijnen. Nu verdient de visser er nog iets aan.”

WALM

Voor vissaus heb je alleen vis en zout nodig, vertelt Kaptein. „We malen de vis, voegen twintig procent zeezout toe en verhogen dan de temperatuur van de ruimte naar Thais niveau.” Kaptein opent de deuren van de fermentatieruimte waar een enorme trassie-walm hangt. „We kunnen hier maar heel even staan, anders trekt de vislucht in je kleren! In die stapels bakken ligt de vis te fermente-

ren. We monitoren dit proces nauwkeurig in ons eigen laboratorium. De eerste twee maanden smaakt de inhoud vooral naar vis en zout, maar na drie à vier maanden ontstaat er diepgang en begint het op vissaus te lijken. Na een jaar rijpen hebben we de gewenste smaak. Dan kunnen we gaan filteren en bottelen.”

Dit proces verschilt nogal met die van de industriële vissaus, waarbij het fermentatieproces door toevoeging van enzymen en kunstmatige smaakstoffen wordt gesimuleerd en de productie veel sneller verloopt.

Kaptein noemt zijn vissaus Ta'im, wat in het Eritrees en Hebreeuws 'verrukkelijk' betekent. Hij heeft naast de pure vissaus ook een umami-variant met toegevoegd champignonsap en een met ketjap. Ze zijn allemaal mooi, ziltig en verfijnd. Bovendien valt het wat mij betreft erg mee met de sterke visgeur.

Ze zijn wel wat duurder dan de industriële sauzen. „Maar er gaat bij ons ook veel meer tijd in zitten. Bovendien heb je er in de keuken maar weinig van nodig.” Vissaus leent zich trouwens niet alleen voor Aziatische gerechten. Je kunt 'm ook gebruiken als smaakmaker in marinades, sauzen, curry's en soepen. Ik ben zelf vooral benieuwd naar de ketjap-mix. Kaptein: „Ik doe graag een paar druppels op mijn omelet.”

RECEPT

SUKADEVLEES MET KALFSJUS

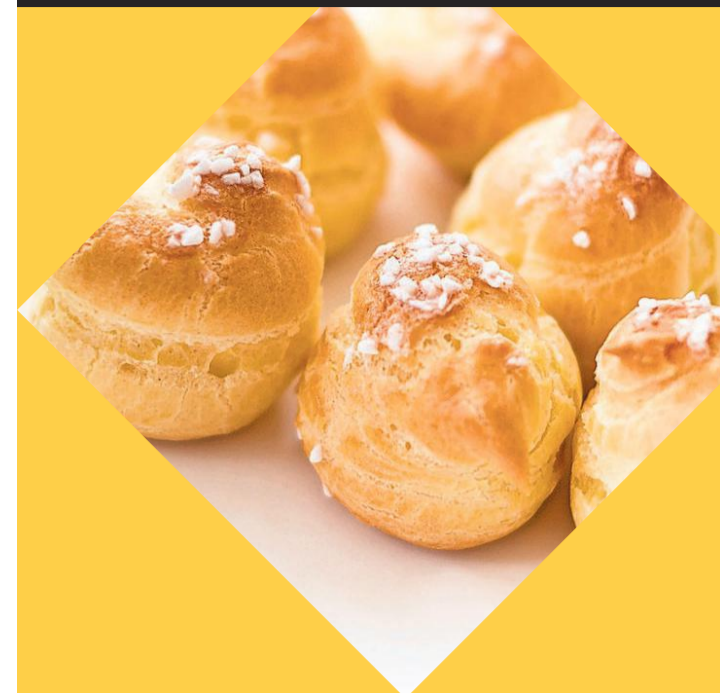
Nodig: 500 gr sukadelapjes, 1 bol knoflook, horizontaal doormidden gesneden, 3 kruidnagels, 2 laurierblaadjes, 400 ml water, 1 el witte azijn, 5 el Ta'im ketjap, 25 gr roomboter, 2 plakjes ontbijtkoek, verkruideld.

Bereiding: Doe het vlees samen met de Ta'im ketjap in een afgesloten bakje en laat dit een nacht in de koelkast marinieren. Laat het vlees uitlekken (bewaar het vocht), verhit de roomboter in een koekenpan en bak het vlees aan beide zijden. Blus af met water en doe de kruidnagel, laurier en

knoflook erbij. Voeg de azijn en het marinadevocht toe, breng aan de kook en zet dan het vuur laag. Laat minimaal drie uur sudderen zodat het vlees langzaam gaar kan worden. Haal het vlees uit de pan, samen met de laurierblaadjes, kruidnagel en knoflook. Doe de ontbijtkoek in de pan en roer zachtjes door totdat de koek oplost en er een mooie gebonden saus ontstaat (gebruik eventueel de staafmixer). Doe het vlees weer terug in de pan en serveer warm. Heerlijk in combinatie met aardappelpuree of stampot.



SMAAKTEST SOESJES



Beetje misselijk van zoveel lekkers

In *VRIJ* testen we wekelijks een supermarkt-product. Deze keer proeven we diepvries-soesjes gevuld met slagroom.

Bied je iemand een slagroomsoes aan, dan is de kans groot dat hij of zij deze traktatie accepteert. Je moet er alleen niet zes tegelijk geven, want dan kun je een beetje misselijk worden, zo bleek tijdens de smaaktest van deze week. Eerst wat meer over de soesjes. Het zijn ronde gebakjes die je niet alleen met slagroom kunt vullen. Custard, banketbakkersroom en ijs behoren ook tot de mogelijkheden. De lekkernij wordt al sinds de 16e eeuw gegeten en draagt deze naam omdat het soezendeeg in het Frans *pâte à choux* wordt genoemd: een verbastering. De soes is er in vele vormen, van langwerpige eclairs en *profiteroles* (soesjes overgoten met chocoladesaus) tot de moorkop en Bossche Bol.

1 De eerste plaats is deze week voor **Jumbo**. Men was redelijk lyrisch over hun soesjes. „Zoet, goede korst, stevig.” „Een lekkere romige smaak.” „Plopt lekker in je mond.” €1,85 per 400 gr

2 Met een tweede plaats doet huismerk **1 de Beste** van **Dirk** en **Dekamarkt** het niet verkeerd. „Goede verhouding van deeg en vulling.” „Romige smaak die bovendien blijft hangen.” „Dit deeg is misschien wel het beste.” €1,89 per 400 gr

3 Het eigen gebakmerk **Party Gebak** van **Aldi** moet het met een derde plaats doen. „Het deeg is aanwezig, maar niet té. Frisse slagroom.” „Deze slagroom is minder zoet dan de andere en daarom juist lekker”, merkte een fijnproever op. €1,85 per 400 gr

Naam is een verbastering van soezendeeg pâte à choux

Slagroomsoesjes liggen bij de meeste supermarkten standaard in het vriesvak, al kun je bij sommige A-supermarkten ook semi-verse soesjes kopen. Nadat de soesjes buiten de verpakking in dertig minuten waren ontdooid, kon het feest beginnen. Zoals ik al schreef, was de test voor sommige collega's een beproeving; alle zoetheid maakte soms wat misselijk. Maar er werden wel degelijk verschillen opgemerkt. Firenze van Lidl smaakte volgens sommigen „chemisch en te vlak”. De soesjes van Albert Heijn waren „aan de droge kant”. Huismerk G'Woon van Vomar viel af omdat het „nergens naar smaakt”. Slechts drie merken belevden overeind: Jumbo, huismerk 1 De Beste (Dirk/Dekamarkt) en Party Gebak van Aldi. *Reza Bakhtali*