

De trots van... Tommy & Sharona

'Poké bowls'

van KeurSlager Monden

Verstand
van lekker
ETEN

De reflectie van Robert Nagtegaal

"Het is mooi om te zien hoe deze jonge ondernemers gebruik maken van sociale media. Zij promoten hun producten met veel passie en dat spat er vanaf op de zeer kleurrijke foto's die zij gebruiken. Eén foto zegt meer dan duizend woorden, gaat hier zeker op! Ze zetten succesvol in op heerlijke verse producten en aandacht voor het ambacht."



Het begon allemaal met een bezoek aan KeurSlagerij La Cucina vanuit het KeurSlager Management Programma. Inspiratie opdoen bij collega-KeurSlagers. Daar zagen Tommy en Sharona de poké bowl en deze brachten ze met succes naar hun KeurSlagerij.

Waarin zit het geheim van de poké bowl?

"Het is natuurlijk een lust voor het oog. Een ronde schaal gevuld met een complete koude maaltijd. We waren er gelijk helemaal weg van toen we het zagen. De vraag 'zou het iets voor Sprundel zijn?' hield ons bezig om vervolgens de stap te nemen en er mee aan de slag te gaan. De poké bowl is een Hawaïaans gerecht met rauwe vis en verse groenten met rijst. Wij hebben er onze eigen twist aan gegeven met stukjes kip. De smaak is verrassend en onderscheidend en het ziet er fantastisch uit. Bovendien is het handig voor mensen die werken in de zorg of 's avonds nog een maaltijd nodig hebben.

Welke aandachtspunten zijn er qua productie?

"In het begin dachten we dat de poké bowl geen blijvertje zou zijn en dat de verkoop na een week of zes wel weer zou afnemen, maar dat bleek totaal niet het geval. De poké bowl staat in onze top 10 van best verkochte producten. We verkopen het nu anderhalf jaar en het is een blijvend succes. Opvallend is dat we juist met minder warm weer meer poké bowls verkopen en de carpaccio- en kipsalades het juist beter doen bij warm weer. Een goede voorbereiding is belangrijk. We maken drie keer in de week poké bowls en gemiddeld zo'n 30 bowls per keer. De ingrediënten die in de bowl gaan, maken we in grotere charges zodat we ze makkelijk kunnen samenstellen. Zo bakken we 50 eieren tegelijk, die we pasteuriseren en insealen als weekvoorraad."

Wat zijn jullie tips voor de presentatie en verkoop?

"Bij ons is de poké bowl een ware eyecatcher en die ruimte geven we het ook in de toonbank. De bowls liggen in het midden, precies in de aanlooproute. We verkopen ze bewust niet vanuit het zelfbedieningsmeubel. Let erop dat je de schaal niet rechtstreeks op de koelplaat zet, omdat de rijst dan te koud wordt en uitdroogt. Bij ons staat de schaal op een tempex bakje. Ook geven we geen korting op dit product. Het verkoopt immers zichzelf. We zien door deze poké bowls, die we veel op social media promoten, een jongere doelgroep in onze winkel. Voor de wat oudere doelgroep is het overigens niet geheel overbodig om bij het bereidingsadvies te zeggen dat de poké bowl koud gegeten kan worden en niet in de magnetron hoeft."

Tip:
Adviseer de klant de bowl op kamertemperatuur te eten



Ingrediënten voor 30 poké bowls

- 1400 gr kipfilet
 - 30 eieren
 - 400 ml Sushi seasoning* (Yama)
 - 900 gr soja bonen (Bonduelle)
 - 1000 gr mango (Ardo)
 - 900 gr tomaat blokjes (Ardo)
 - 750 gr wortelreepjes (vers)
 - 750 gr rode ui (Ardo)
 - 200 gr gekibbelde uitjes (Conimex)
 - 3000 ml water voor de rijst (Brabant water)
 - 2000 gr sushi rijst (Yama)
- * let op gebruik geen rijst azijn maar sushi azijn

Voor de dressing

- 20 gr Kewpie roasted sesamdressing (Yama)
- 40 gr Kewpie mayonaise (Yama)
- 40 gr yakitori saus (Yama)
- op zicht wasabi furikake kruiden (Kameya)
- op zicht sojasaus

Bereidingsadvies

1. Marineer de kipfilet zoet
2. Was de sushi rijst zeer goed met veel water tot het water helder is
3. Kook de rijst 20 minuten en laat in dichte pan of steamer 15 minuten doorgaren
4. Meng door de nog warme rijst de sushi seasoning
5. Bak de kip in de oven gaar en voeg de laatste minuten yakitori saus toe
6. Per bowl: begin met kipfilet en ei, doe er 250 gram rijst bovenop en strooi wat wasabi kruiden erover. Spuit enkele toefjes mayonaise, beleg de rijst met de groenten en het fruit en spuit er als topping slietjes mayonaise over heen.