

## Advocaat pleit



Op zoek naar inspiratie voor op onze terroir geënte gerechten, trekt Christer Elfving er elke maand op uit. Zijn ontdekkingsstocht voert hem langs boerderijen, kwekers en producenten die allemaal één ding gemeen hebben: de passie voor het streekproduct. Deze maand houdt hij halt in Nijlen voor een typisch Kempens streekproduct - want dat is advocaat vast en zeker, vindt Geert Dillen van advocaatmakerij Den Gouden Haan.

Verhaal Christer Elfving Foto's Madelien Waegemans en Roos Mestdagh (recepten)

Om heel eerlijk te zijn... deze maand had ik een beetje mijn twijfels over de reportage die we zouden maken. Advocaat? Op het eerste gezicht leek het mij geen tot de verbeelding sprekend onderwerp. Een lepeldrankje voor oude vrouwtjes en Jan Becaus...

Maar goed, vooroordelen zijn er om doorprikt te worden en dus trokken we naar Nijlen, waar toeval ertoe leidde dat de carrière van kok Geert Dillen een onverwachte wending nam.

Geert is kok van opleiding en werkte in de feestzaal van z'n ouders. "Wij maakten bijna alles zelf en dus ook de advocaat die wel eens in een dessert opdook", legt Geert uit. "En die advocaat viel nogal in de smaak. Het gebeurde al eens dat gasten op het feest onze advocaat zo lekker vonden, dat ze vroegen of ze die ergens konden kopen. En dus verkochten we occasioneel wel eens een potje. In het begin stelde dat weinig voor, maar gaandeweg ging het de moeite lonen om de potjes in de zaak te koop aan te bieden."

### Beste advocaatmaker ter wereld

Tot dan ging het om gewone advocaat, weliswaar goed en lekker genoeg om verkozen te worden boven de industriële brol die je in grootwarenhuizen kunt kopen, maar niettemin: 'gewone' advocaat. Tot het toeval er zich mee kwam moeien...

"Op een gegeven ogenblik is er per ongeluk koffiegruis in de advocaat terechtgekomen en zo op de bordes van de mensen beland. En de mensen vonden het lekker. Dat stemde tot nadenken: als mensen dat écht lekker vinden, zou het zonde zijn om er niets mee aan te vangen. Maar je kunt natuurlijk niet zomaar koffiegruis in advocaat blijven gooien: we hadden een recept nodig. Dat hebben we gevonden en het bleek

aan te slaan... En dan ga je verder denken: waarom eens geen andere smaken proberen? Pistache was de volgende, daarna champagne, bier, aardbeien... Op dit ogenblik hebben we een twintigtal smaken."

Gearomatiseerde advocaat maken is één zaak; hem verkopen is een ander verhaal. Tot voor kort schuimde Geert met zijn assortiment de openbare markten af. Maar nu pakt hij het anders aan.

"2011 was een kanteljaar voor ons", herinnert hij zich. "Ik had me ingeschreven voor een jaarlijkse wedstrijd in Londen voor likeurmakers en andere producenten van alcoholische dranken. Je hebt er onderscheidingen in allerlei categorieën; ik had me vanzelfsprekend ingeschreven met mijn advocaat. Vooraf wist ik niet goed wat ik ervan mocht verwachten. Misschien deed ik het nog vooral omwille van de - constructieve - kritiek die ik zou krijgen: 'te dik/te dun', 'te zoet/niet zoet genoeg'... Maar tot mijn grote verbazing werd ik zo waar bekroond tot beste advocaatmaker ter wereld." Nu, vergis je niet: een Belg die wereldkampioen veldrijden wordt, dat is niet zo héél uitzonderlijk, want buiten Belgen en hier en daar een Tsjech en een Nederlander ligt de wereld niet wakker van cyclocross. Maar advocaat wordt echt wel in héél de wereld gemaakt - weliswaar in een meer vloeibare vorm; dikke advocaat om te lepelen is inderdaad typisch Belgisch. Wat de ontstaansgeschiedenis van advocaat betreft: Geert houdt vol dat die in de Kempen gesitueerd mag worden. Het zou kunnen, ik weet het niet, maar het doet er verder ook niet toe. Waar het om gaat is dat advocaat vandaag in grote delen van de wereld bestaat en dat een bekroning tot 'beste advocaatmaker ter wereld' dus echt wel iets is om trots op te zijn.

Hoe dan ook, na die bekroning is het plots heel hard



# schuldig aan smaak



# Christergaatdeboerop



beginnen gaan. Winkeliers en horecazaken hingen aan de lijn en vroegen hoe ze het assortiment konden bestellen.

“Vooral in delicatessenzaken, vaak in toeristische steden als Brugge, loopt het storm voor onze advocaat. Blijkbaar is het een gedroomd geschenk van toeristen om mee naar huis te nemen. We zijn dan verhuisd naar ons huidige adres, een voormalig restaurant. De keuken van het restaurant gebruik ik als atelier; vooraan heb ik een gezellig winkeltje ingericht dat klanten uit alle uithoeken van België trekt. Sinds een half jaar heb ik een vertegenwoordiger in dienst, die voor mij de baan op gaat. Maar al de rest - de productie, potjes vullen en etiketten kleven, leveren... tot zelfs het afwassen toe, doe ik zelf.”

## Roomijsmachine van Kapaza

Daarop troont Geert ons mee naar z'n atelier, een keuken waar veel restauranthouders jaloers op zouden mogen zijn. Hier klopt het hart van zijn advocaatmakerij. “In het begin bereidde ik de advocaat *au bain marie* in een braadslede, maar dat was behelpen. Niet alleen omdat ik zo niet met grote hoeveelheden kon werken, maar vooral omwille van de temperatuur die ik nooit helemaal op punt kreeg.”

Hola, wacht even, niet te snel, Geert: waarom is temperatuur van belang bij het maken van advocaat? Advocaat is toch maar gewoon eidooier, suiker, alcohol en gecondenseerde melk mixen?

“Inderdaad, zo doen de meesten het”, beaamt Geert. “Maar ik ben er na een tijdje achter gekomen dat het de moeite loont om het element warmte in te schakelen. De warmte vlak de scherpte van de alcohol af, zodat de advocaat zacht van smaak wordt met eenzelfde alcoholpercentage van 14°. Bovendien krijg je dankzij die warmte ook een andere textuur: de advo-

caat wordt heel ‘zalvig’. Ik heb het al doende ontdekt; pas veel later heb ik op Internet gevonden dat advocaat vroeger ook al zo werd bereid.”

Wat Geert proefondervindelijk moest ondervinden, is dat de temperatuur heel precies moet zijn. “Als de temperatuur té hoog is, gaat het eigeel stollen. Maar als het niet warm genoeg is, dan mis je het effect waar ik het net over had. Het kan echt op één graad aankomen.” Mooi, en hoeveel is die precieze temperatuur dan? Geert glimlacht: “Mag ik toch nog een beetje van m'n eigen bedrijfsgeheimen behouden? Ik heb er lang genoeg naar moeten zoeken.”

Waar onze wereldkampioen advocaatmaken ook lang naar heeft moeten zoeken, was een machine waarin hij de temperatuur heel precies onder controle kon houden en waar hij meteen ook grote hoeveelheden tegelijk in kon bereiden. Hij vond zo'n machine tweedehands op ... Kapaza. Het blijkt een ketel te zijn uit de roomijsindustrie. De machine heeft een dubbele wand, die met water gevuld wordt met de gewenste temperatuur. Onderaan de ketel zitten messen die mixen en roeren. Als de advocaat gemixt is, wordt hij via een kraantje onderaan afgetapt. Simpel, maar doeltreffend.

“Dankzij die ketel kan ik per keer 100 kg advocaat maken en dat doe ik twee keer per week. Dat maakt een slordige 1000 kg per maand.”

Indrukwekkend... En het wordt nog indrukwekkender als je weet hoeveel eieren en melk je daarvoor nodig hebt. “Per ketel gebruik ik 120 blikjes gezoete gecondenseerde melk, die is rijker van smaak dan verse melk. Wat de eieren betreft: dat zijn er tussen de 10 en 12.000 per maand”, vult Geert aan. “Het zijn wel gepasteuriseerde eieren. Je kunt bijna niet anders, de voedselinspectie zou nooit aanvaarden dat we met verse eieren zouden werken. Je zou de eieren dan al

## Voor 4 personen

- 4 eetl advocaat
- 8 amandelbroodkoekjes van zeer goede kwaliteit

## Voor het ijs

- 3 dl room 40 %
- 5 dl volle melk
- 7 eidooiers
- 200 g donkere rietsuiker
- 3 eetl versgemalen koffie

- 1 Breng 2 dl melk aan de kook. Neem de melk van het vuur en voeg de koffie toe. Laat de koffiemelk een tiental minuten trekken.
- 2 Giet de melk door een zeer fijne zeef en vang de melk op. Giet de koffiemelk opnieuw in een schone kookpot en voeg de rest van de melk en de room toe. Breng dit mengsel naar de kook.
- 3 Klop ondertussen suiker en eidooiers luchtig in een keukenrobot of met de hand. Giet de koffieroommelk al roerend bij het eimengsel. Giet het geheel opnieuw in een schone kookpot en verwarm het al roerend tot 82°C of tot net onder het kookpunt. Haal van het vuur en laat het afkoelen tot een temperatuur tussen 4 à 8 °C.
- 4 Draai het mengsel tot smeuijg roomijs in een roomijsmachine. Laat het mokka-ijs minimum 4 uur opstijven in de diepvries.
- 5 Maal de koekjes tot poeder in een koffiemolen of in een keukenrobot.
- 6 Doe een beetje van het koekjespoeder op de 4 borden. Schik een eetlepel mokka-ijs op het poeder en dresseer er een eetlepel advocaat naast. Serveer onmiddellijk.

# Advocaat met mokka-ijs en amandelbroodpoeder



# Christergaatdeboerop



in een apart lokaal moeten splitsen en dan nog zou het gevaar op salmonella wellicht onredelijk hoog liggen. In een ideale wereld zou ik natuurlijk ook liever werken met verse eieren van scharrelkippen, maar in de realiteit gaat dat dus niet. Het zou ons product trouwens te duur maken. En wellicht zou het verschil in smaak niet eens merkbaar zijn.”

Het is niet de enige toegeving die Geert moet doen. “Het is heel belangrijk om een constante kwaliteit te hebben. In dit geval betekent dit: een constante kleur. Geen twee eierdooiers hebben dezelfde kleur - dat varieert van licht geel tot diep oranje. Toch verwachten mijn klanten dat elk potje advocaat precies dezelfde kleur heeft als de potjes die ze eerder gekocht hebben. Ik kan dus niet anders dan af en toe wat kleurstof bijvoegen.”

## Niet alleen voor oma

Maar om nog even op die ketel terug te komen: wanneer Geert hem aanschakelt, vult de wand zich dus met warm water. Maar er zit ook een koelstand op de ketel, zodat de advocaat koel kan worden afgetapt. “Ik vul de potjes ook koel”, legt Geert uit. “De potjes vooraf steriliseren hoeft niet, dankzij de alcohol. In ons recept gebruiken we pure alcohol van 96° en dat volstaat om alle bacteriën te doden. Er bestaan weliswaar recepten waarbij niet met pure alcohol wordt gewerkt, maar met brandewijn of jenever. Niks mis

mee, maar eigenlijk is dat dan geen advocaat, maar kakelroom of tokkelroom met een alcoholpercentage van 8%, terwijl advocaat 14% heeft.”

Hoewel pure alcohol in principe geur-, kleur- en smaakloos is, zweert Geert bij graanalcohol. “Voor consumptie is dat het beste alternatief. Zelf alcohol stoken, daarvoor zijn onze hoeveelheden te klein. Dus moet ik die aankopen, bij Elixir d’Anvers meer bepaald.”

Het is een vicieuze cirkel: doordat de ambachtelijke productie kleinschalig blijft, moet Geert z’n alcohol betrekken bij stokers, die daar begrijpelijkerwijs hun winst op nemen, wat het productieproces voor Geert duurder maakt, zodat hij zelf kleinere winstmarges kan nemen. Maar toch is zijn manier van werken de enige mogelijke.

“Ik denk dat er buiten mezelf hooguit nog drie of vier andere artisanale advocaatmakers zijn in een markt die gedomineerd wordt door de grote jongens. Ik ken een Duits bedrijf dat per batch meteen een hele *citrome* produceert... Ook al is mijn klassieke advocaat veel beter, tegen zulke grote spelers kan ik in principe niet op. Ik moet het dan ook hebben van mijn speciale smaken: dáár maak ik het verschil. En dat lijkt hoe langer hoe meer te lukken. Het zijn heus niet alleen oude omaatjes die hier of in de vele delicatessenwinkels waar ik lever over de vloer komen, maar steeds meer jonge mensen.”

## Voor 4 personen

- 100 g dessertrijst
- 6 dl volle melk
- 75 g suiker
- 1/2 vanillestokje, opengesneden en uitgeschraapt
- 1/2 eetl geraspte citroenschil
- 50 g pure chocolade
- 1,5 dl room
- 4 flinke eetlepels advocaat

- 1 Spoel de rijst een paar keer met water om zetmeelstof te verwijderen.
- 2 Breng de melk aan de kook.
- 3 Voeg de rijst, suiker, vanillestokje, vanillemerg en citroenrasp toe. Kook de rijst gedurende 15 tot 20 minuten gaar op een laag vuur. Roer regelmatig in de rijst.
- 4 Neem de kookpot, wanneer de rijst gaar is, van het vuur en roer de room en chocolade erdoor. Laat de rijstpap afkoelen.
- 5 Breng wat van de rijstpap aan op het bord. Dresseer er een eetlepel advocaat naast.



Geert zegt het niet zelf, maar eigenlijk profiteert hij maximaal van de tijdsgeest waarin mensen opnieuw respect krijgen voor artisanale producten die zich differentiëren van de eenheidsworst in de supermarkt. Maar wat zijn nu je populairste smaken, Geert?

“De klassieke smaken. Chocolade, koffie, aardbeien, champagne, bier, Elixir d’Anvers... Zelf vind ik die met bier de meest geslaagde... omdat die combinatie zo speciaal is. In het begin stonden de mensen er wat huiverachtig tegenover, maar tegenwoordig is het een topper. Net als mijn drinkbare tiramisu, trouwens.” Maar toch zijn er ook smaken die moeilijker te combineren zijn. “Alles met zuren. Op één of andere manier blijkt de combinatie ei - zuur moeilijk. Je kunt niet alles willen.”

## Den Gouden Haan

Advocaatmakerij

Het honingwinkeltje van de Kempen

Kesselsesteenweg 1 - 2560 Nijlen

Tel. 03 481 82 49 - [www.dengoudenhaan.com](http://www.dengoudenhaan.com)

# Advocaat met chocoladerijstpap

