

HASSELT

De eerste witte truffel voor België, speciaal overgevlogen vanuit Italië, kwam gisteren zoals gepland om 13 uur uur op horecabeurs Hôtxpo in de Hasseltse Grenslandhallen aan. Modelkelner Giovanni mocht de lekkernij aan- en uitpakken. „Een klein fortuintje”, reageerde Geurt van Rennes die de contacten legde.

„De witte truffel is door het natte weer in Italië een tweetal weken vroeger dan anders”, vertelt van Rennes. „Er zijn er dit jaar ook uitzonderlijk veel en daardoor zullen delicatessenzaken ze wellicht aanbieden.” Geurt bereidde ooit gerechten met truffels in het Andes- en Himalaya-gebergte, op zo'n 6.000 meter hoog. „Het enige dat daar smaakt”.

Het verschil tussen zwarte en witte truffels is voor hem te vergelijken met het verschil tussen appels en peren. Van Rennes: „De witte is geen variant van de zwarte. De smaak van de zwarte truffel is grover en krachtiger. Die van de witte subtieler, complexer, met meer smaakelementen”.

Vorig jaar was de witte truffel, die enkel in Italiaanse bodem gedijt, alleen voor de grote namen uit de Belgische horeca te krijgen, maar nu zou het plaatje er goed uitzien. Of de prijs van 375 tot 500 euro (15.000 tot 20.000 frank) per kilo moest de fijnproevers afschrikken. „Maar ik kan heel Hasselt laten eten met wat daarmee bereid is”, verzekert Geurt.

Zelf gaat hij door het lint voor kalfshaas, met daarin truffels geschoven. „Grote koks maken hele diners vol waanzinnige dingen met truffels. Mij zijn geen mensen bekend die dat niet lekker vinden.”

EJ

© 2002 Corelio