

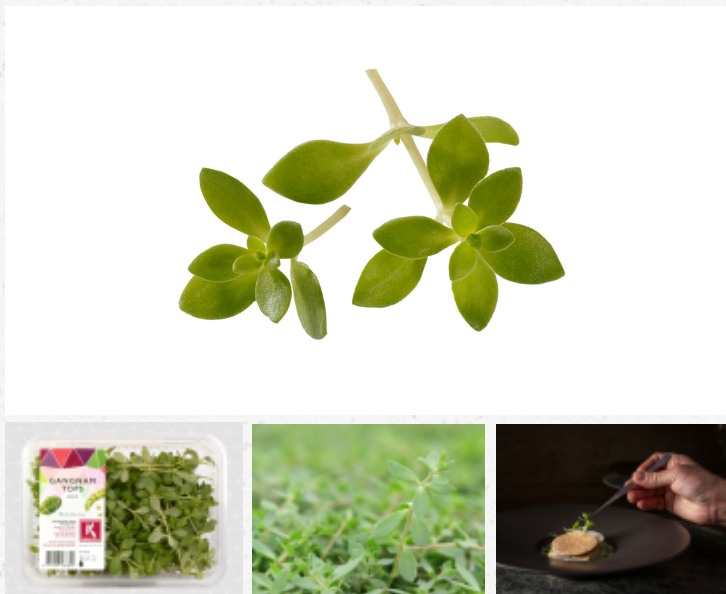


Gangnam Tops

Sedum

Herkomst	Azië
Smaak / Aroma	Fris, licht bitter
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Asperge, Barbeque, Coquille St Jacques, Pasen, Vaderdag, Wild, Paddestoel, Pompoen, Truffel
Bewaring	Koud, 2-7 °C

Een decoratief en natuurlijk steeltje met een crunchy en fris mondgevoel.



SMAAK

Een decoratief en natuurlijk steeltje met een crunchy en fris mondgevoel. De frisse Gangnam Tops gaan over in een licht bittere smaak die doet denken aan postelein.

SMAAKVRIENDEN

Gangnam Tops zijn vooral een smaakvolle toevoeging aan salades of sandwiches, maar combineren met meerdere ingrediënten. Denk aan vette vis, zoals makreel of haring, of groenten als pompoen, venkel, bonen, peulvruchten of aardappel. Door de milde smaak past het ook goed bij rood fruit in desserts. De lichtgroene kleur en de lengte van Gangnam Tops maakt ze bijzonder decoratief. Ze passen daarmee in de trends van nu: de natuurlijke uitstraling en Nordic Cuisine. Een echte duizendpoot.

OORSPRONG

Gangnam Tops zijn steeltjes van een plant uit Zuid Korea, die ook voor komt in delen van China en Thailand. Gangnam Tops behoren tot de Sedum familie. Sedum kent men vooral als bodembedekker, minder bekend is dat diverse soorten ook eetbaar zijn. In de Koreaanse keuken wordt Sedum al genoemd in de 16e en 17e eeuw, als wilde groente, Namul en in gerechten als Dolnamul. Deze groeit echter alleen in het wild. Koreanen kennen het product vooral als voorjaarsgroente, waar zij ook nog positieve eigenschappen aan toekennen. Men beweert dat het product veroudering van het jonge bindweefsel tegen gaat vanwege de hoeveelheid polyfenolen. Rob Baan heeft het product recentelijk meegebracht uit Zuid Korea, na een culinaire ontdekkingsreis met verschillende topchefs. Inmiddels hebben we een geschikte teeltmethode ontwikkeld, waardoor het product jaarrond, voedselveilig beschikbaar is.

BESCHIKBAARHEID

Gangnam Tops is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2°C en 7°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Gangnam Tops aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.

SPECIFICATIES

Smaak	Zoet, Zout, Zuur, Bitter, Umami
Culturen	Afrikaans, Alpine, Aziatisch, Australisch, Balkan, Baltisch, Chinees, Creools, Nederlands, Frans, Grieks, Indiaas, Indonesisch, Italiaans, Japans, Koreaans, Mediterraans, Nordic, Noord Amerikaans, Perzisch, Portugees, Turks, Oriental
Techniek	Bakken, Blancheren, Decoratie, Frituren, Garnering, Inmaken, Roosteren, Roken, Stomen, Roerbak
Kleuren	Groen
Gerechten	Kaas, Koffie, Schaaldieren, Vis, Wild, Grill, Lunch, Hoofdgerecht, Vlees, Pasta, Gevogelte, Salade, Snack, Voorgerecht, Sushi, Vegetarisch, Groenten
Smaakvrienden	Gin, Chocolade, Koffie, Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Vis (zoet water), Schelpdier, Appel, Banaan, Kokosnoot, Maïs, Komkommer, Mandarijn, Mango, Olijven, Erwten, Ananas, Pompoen, Hert, Konijn, Wild (andere), Venkel, Munt, Salie, Dragon, Anijs, Bonen, Rundvlees, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Vlees, Shiitake paddestoel, Paddenstoelen (andere), Walnoot, Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Coquilles, Oester, Inktvis, Zwarte peper, Kaneel, Komijn, Mosterd, Zout, Vanille, Chili, Asperge, Avocado, Rode biet, Bloemkool, Witlof, Bruine bonen, Ui, Aardappel, Muskaatpompoen, Couscous, Ei, Olijfolie, Rijst, Zeewier, Sojasaus, Tofu
Latijnse naam	Sedum
Synoniemen	Postelijn tops, Postelein, Koreaanse tops
Afmetingen	3 tot 6 cm
Microbiologische normen	Pathogenen: Salmonella Afwezig in 25 g, Listeria monocytogenes Afwezig in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 kve per g, Bacillus cereus <1.105 kve per g, EHEC/STEC Afwezig in 25 g