

bijt lekker'



▲ Met een eierkoek haal je een beetje de zon in huis. En al oogt die simpel, er kan toch veel verschil in smaak en structuur in zitten, merken de pannelleden. FOTO JEAN-PIERRE JANS

„Eieren zijn onlosmakelijk verbonden aan de kerk. Ten eerste omdat men ze niet mocht eten tijdens de vastentijd, waardoor met Pasen veel eieren overbleven. Ten tweede door dat vooral in Zuid-Europa de nonnen in de kloosters vroeger eiwit gebruikten voor het stijven van boorden. Ze hielden eidooiers over, waarmee ze de heerlijkste baksels maakten, zoals pastel de nata.”

„Minder kerkelijk: de wijnboeren in Bordeaux klaarden hun wijn met eiwit, en met de overgebleven eidooiers werden door lokale bakkers crème anglaise of cannelé’s gemaakt.”

Hermus is al jaren jurylid bij de jaarlijkse verkiezing van het Fijnste Franse Restaurant. En produceert het ene culinaire boek na het andere. Zo schreef hij onder meer *Aardappelbijbel*, *Het Wildkookboek*, *Beet!* en maakte hij samen met schrijver Ronald Giphart het boek *De slager, een pleidooi voor minder vlees en meer slagers*. Binnenkort rolt zijn *Eibijbel* van de pers. Net op tijd voor Pasen.

Ammoniak

Opgewekt werkt het trio zich door de stapels koeken heen. Voor deze gelegenheid reisden de experts af naar de bedrijfskantine van het Algemeen Dagblad in Rotterdam, waar Bronswijk tot vreugde van de collega’s wekelijks wel 120 exemplaren bakt. Er wordt geroken, gekruimeld, en een enkele keer ook vies gekeken.

„Jee, deze ruikt wel heel erg naar ammoniak”, vindt Bronswijk bij nummer vier. Wat hij vervolgens zelf verklaart: „Er zit te veel ammoniumbicarbonaat in, wat nodig is om ze snel te laten rijzen en de luchtige, platte structuur te geven.” Gelukkig wordt er ook goedkeurend geknikt. Vooral één koek kan ons kieskeurige drietal met name bekoren. „Hij smaakt op alle plekken hetzelfde, dat is knap”, vindt Molenaar. „Prima structuur ook”, beaamt Hermus. „Mooi donker van kleur en hij bijt lekker weg”, besluit Bronswijk. Daarmee wint de Aldi deze koekenbakkerswedstrijd.

Heerlijk Banket (Aldi)

12 stuks, 360 g | €1,59 (€0,44 per 100 g)



„Keurig deze, mooi rond en zonder rafelrandjes. En hij smaakt lekker, zowel vanbuiten als vanbinnen”, stelt Wassenaar goedkeurend. „Goede structuur, goed van smaak, behoorlijk in balans. By far de beste”, is ook Hermus positief. Bronswijk: „Bijt lekker weg én eet goed door. Ik zeg: een lekkere eierkoek.”

Sondey (Lidl)

12 stuks, 360 g | €1,55 (€0,43 per 100 g)



„Oei, droog zeg. Deze kun je goed gebruiken bij het beschuiffluiten op Koningsdag”, grapt Wassenaar. Hermus: „Dat ben ik niet met je eens, ik vind ’m qua binnen- en buitenkant best in balans. Wellicht een tikje bitter in de nasmaak, maar niet onprettig.” „Hij is wat droog, maar de smaak is toch best goed hoor”, vindt Bronswijk.

Albert Heijn

12 stuks, 360 g | €1,59 (€0,44 per 100 g)



„Stevig, ik kan niet anders zeggen. Maar het mondgevoel is droog en ik proef de citroen wel sterk. Maar prima voor dagje dierentuin”, stelt Bronswijk. „De smaak is aardig, de nasmaak niet onprettig. Maar ik word er niet wild van”, zegt Hermus. „Vochtige buitenkant, zachte binnenkant en toch erg droog”, meent Wassenaar.

1de Beste (Dirk)

12 stuks, 360 g | €1,55 (€0,43 per 100 g)



„Fijn van structuur, waardoor hij moeilijk breekt. En in de nasmaak overheerst de citroen”, zegt Hermus. „Ik vind ’m te droog, en de nasmaak is inderdaad lichtzuur, jammer”, aldus Wassenaar. Bronswijk: „Stevig en daardoor wat droog. Er is te weinig ammoniumbicarbonaat gebruikt, denk ik.”

Jumbo

10 stuks, 300 g | €1,32 (€0,44 per 100 g)



„Deze stinkt. En hij is droog. De nasmaak is ook niet heel aangenaam”, is Hermus streng voor zijn doen. „Wel een mooi kapje. Maar de geur is niet prettig en de smaak matig”, vindt Wassenaar. „Kleur is goed, droog mondgevoel, maar ik denk dat-ie prima sopt in de koffie”, besluit Bronswijk.

Ekoplaza

4 stuks, 450 g | €3,69 (€0,82 per 100 g)



Hermus: „Zo, dat is een grote, je hebt wel wat in handen. Qua smaak: ik proef een beetje si-naasappel, lijkt het. Wel wat taai.” „Mooi groot, maar ik vind hem een beetje stug en te vlak van smaak”, stelt Bronswijk. Wassenaar: „Hij ziet er mooi uit, maar hij smaakt saai en taai.”

G'woon (o.a. Hoogvliet, Vomar, Dekamarkt)

12 stuks, 360 g | €1,55 (€0,43 per 100 g)



„Zo, die ruikt flink. En nauwelijks smaak. Deze mag van mij in de zak blijven”, vindt Wassenaar. „Een beetje grof van structuur, maar de kleur is wel mooi. De smaak is echter niet fris”, stelt Bronswijk. „Droog. En ik proef ammoniak”, aldus Hermus.

Plus

12 stuks, 360 g | €1,59 (€0,44 per 100 g)



„Dit ruikt anders dan de rest, alsof er schoonmaakmiddel in zit. En de nasmaak is niet best”, schrikt Bronswijk. „De ammoniakgeur is veel te sterk, echt een no go dit”, is Hermus resoluut. „Onregelmatige structuur, droog, geen smaak. Dit is echt helemaal niet goed”, vindt Wassenaar.

