

## Onbevangen generatie smult van voedsel van de toekomst

# Knapperige insectensnacks



RStudio66, Shutterstock

Insecten eten wordt gepromoot als vernieuwend, duurzaam, eivitrijk, lekker en gezond. Dat klinkt goed. Maar als de bakjes met meelwormen en sprinkhanen op het aanrecht staan, slaat de twijfel toe. Is dit een goed idee? Durf ik ze te proeven? En zullen gasten in de horeca ooit smullen van insectensnacks?

Tekst: Sabina Posthumus

Doorzichtige bakjes bewaren wat ik straks ga eten: sprinkhanen en buffalo's, kleine wormpjes. Geruststelling: er wijemelt niks. De insecten zijn gevriesdood. Dat is een veilige conserveringsmethode waardoor de beestjes hun kleur houden en lang te bewaren zijn. Tijdens de bereiding nemen ze wat vocht of olie op, zodat ze hun oorspronkelijke vorm terugkrijgen. Even weken in een bouillon en wat sherry of fond erbij voor extra smaak.

De insecten zitten vol eiwitten en zijn wat dat betreft een goede vervanging van vlees of vis bij de maaltijd, vertelt Hanneke Klunder. Zij doet onderzoek naar eetbare insecten. Ook is ze betrokken bij de kwaliteitscontroles van poelster en insectenleverancier Ruig in Oostzaan. "Insecten worden over de hele wereld gegeten", vertelt Klunder. "In Afrika zijn op de markt termieten te koop, in Zuid-Afrika shan grote rupsen op het menu en in Azië eten ze bijna alles."

In Europa en dus ook Nederland zetten we amper onze tanden in insecten. "Weinig mensen weten dat Nederland de grootste leverancier van Europa is.

### Insecten winnen met 4-0

De Wageningse hoogleraar Marcel Dicke vertelt in een video waarom insecten met 4-0 winnen van vlees en vis. [Blog.ted.com](http://blog.ted.com). Zoek op 'insects' of 'Marcel Dicke'.

**Toen na zes bitterballen bleek dat er meelwormen inzaten, wilde de gast geen zevende'**

Weliswaar worden die insecten gebruikt voor de sportvisserij of als voedsel voor exotische huisdieren, maar toch. Voor menselijke consumptie wordt op een iets andere manier gekweekt, voedselveiligheid speelt daarin een grotere rol. En die voedselveiligheid is er nog niet klaar voor. Er zijn geen regels of richtlijnen, dat is allemaal in ontwikkeling. "Maar we denken vooruit. Bij poelster Ruig ben ik bijvoorbeeld bezig met het ontwikkelen van nieuw voedsel gemaakt van insecten. Denk daarbij aan snacks of verse sprinkhanen uit de diepvries."

### Huiverige koks

Mijn bakjes met insecten gaan in ieder geval mee naar de koksopleiding van het Culinair Centrum Beverwijk. Alle koks zijn nieuwsgierig, maar niemand vist een grote sprinkhaan uit het bakje. Eerst worden de vleugels en poten afgebroken, daarna gaan de beestjes door een tempuradebad en de frituur in. Docent Fred Colli heeft ervaring met het bereiden van insectensnacks. "We hielden een paar jaar geleden veel demonstraties op beurzen. De buffalo's

### Het Insectenkookboek winnen

Het recent gepubliceerde insectenkookboek staat vol met informatie over insecten eten, interviews met deskundigen en recepten om het allemaal zelf uit te proberen. Horeca Entree mag vijf exemplaren weggeven. Maak kans op één door ons te vertellen waarom u dit boek zo goed kunt gebruiken.

Dit kan via de mail ([j.asspoenbrug@horecaentree.nl](mailto:j.asspoenbrug@horecaentree.nl)), Twitter (@Horeca\_Entree), Facebook ([/HorecaEntree/](https://www.facebook.com/HorecaEntree/)) of telefoon (06 - 57313331).

Het insectenkookboek: Autours: Arnold van Huis, Henk van Gurp en Marcel Dicke. Uitgeverij: Atlas. ISBN: 9789045020310



gingen in bitterballen, die door bezoekers achteloos in hun mond werden gestoken. Een bevragsanger vroeg na zijn eerste bitterbal wat er eigenlijk inzat. 'Meelwormen', zei m'n collega-kok. De gast wilde geen zevende bal. 'Toe kan dat nou,' vroeg ik, 'als die vorige zes je zo goed smaakten?'

Aanzelend bijten de koks in de eerste gefrituurde sprinkhanen. Knapperig, veel meer is er over de smaak niet te zeggen. "Verse sprinkhanen smaken beter", weet chefkok Mark van Kimmene. Insecten staan in zijn Haarlemse restaurant Spektakel regelmatig op de kaart, op dit moment in combinatie met pittige krokodillesmosa's. "Wij krijgen ze levend binnen, in een grote doos. Die schuiven we in de vrieser zodat de sprinkhanen bevroren. Daarna kunnen ze de frituur in; ze lijden geen pijn." Spektakel houdt af en toe zelfs insectenavonden met een viergangmenu. "De zaak zit altijd vol. Mensen vinden het leuk, iets bijzonders. De meesten eten insecten voor de grap, om het een keer gedaan te hebben. Het valt op en er wordt flink over gepraat." Voegen de

insecten gastronomisch iets toe? "We koken met ongebruikelijke ingrediënten zoals kangaroo, struisvogel en krokodil. Daar horen insecten bij, vooral in de Zuid-Afrikaanse gerechten. Verder is het vooral een gimmick. Dat ligt ook aan de prijs: de sprinkhanen zijn niet goedkoop, ongeveer 25 cent per stuk."

### Vet lekker

Insecten confronteren mensen met hun taboes op het gebied van voedsel. Dat blijkt wel als gasten van de koksopleiding ze krijgen aangeboden. Een vegetariër twijfelt: het zijn dieren, maar wil ik ze toch proberen? Aan alle tafels wint de nieuwsgierigheid het. De buffalo's, gecombineerd met sappige blokjes mango, zijn zo op. Ze zijn knapperig en smaken een beetje nootachtig, dat is lekker bij het zoete fruit. De kaas-sesamknabbeljes van bladerdeeg met buffalo's doen het weer goed bij de broccoli-soep. Een dag later staat er bij mij nog een bakje met kaasknabbel met buffalo's erin op het aanrecht, een restje van de kokschool. De volwassen visie gruwelt er van. "Oei, zag ik ze zo nog bewegen? Nee hoor, ik bedank even." Maar de vijfjarige Mieke en tienjarige Joey vinden de snacks fascinerend. Binnen de kortste keren heeft deze onbevangen generatie de hele schaal met voedsel van de toekomst leeg. "Smaakt een beetje naar cashewnot", zegt Mieke met volle mond. Joey hangt een meelworm in zijn mondhoek en rent naar zijn vader: "Kijk eens wat ik durf te eten? Smaakt echt vet lekker!" > [HorecaEntree.nl](http://HorecaEntree.nl)

### Waarom insecten op het menu?

- Opvallend gedeeltes met insecten zijn vallen op. Er wordt over gepraat en het b vermaakt aan tafel. Een mooie manier om u te onderscheiden.
- Duurzaamheid: om een kilo vlees te produceren, is nauwelijks tien kilo groenvoer nodig. Dezelfde hoeveelheid groenvoer levert negen kilo eetbare insecten op.
- Creativiteit: een nieuw ingrediënt brengt vernieuwing in de keukens. Invloeden uit Aziatische en Afrikaanse gerechten geven inspiratie en zin in experimenteren.