

Hollandse Twist van Iveau is beste burger van de Benelux

Een briochebol van het Arnhemse Bakkertje, huisgemaakte mayonaise en bacon afgelakt met mosterd en druivenmost: het zijn een aantal van de ingrediënten van de Beste Burger van de Benelux. Burgerrestaurant en wijnbar Iveau in Arnhem sleepte de titel vorige week binnen.

Ines van den Adel

Arnhem

De 'Hollandse Twist' is in de prijzen gevallen tijdens de Best Burger of the Benelux-competitie. Aan de wieg van deze prijswinnende hamburger staat chef Raynor Keuben van restaurant en wijnbar Iveau. „Uiteindelijk doe je met zo'n wedstrijd mee om te winnen, dus ik ben echt supertrots.”

Eerder won Iveau al prijzen voor onder andere de Lekkerste Hamburger van Nederland en het Beste Broodje van Nederland.

De Hollandse Twist heeft zijn naam te danken aan het gebruik van Hollandse ingrediënten 'met een twist'. Zo koos chef Keuben voor spitskool, maar wel met een jus van Madame Jeanette-peper. Het is volgens de chef een 'burger zonder poespas', maar ondertussen zit achter ieder ingrediënt maanden van voorbereiding. „We zijn bij elkaar zo'n drie maanden bezig geweest om alles te finetunen. Met het Arnhemse Bakkertje heb ik bijvoorbeeld lang gewerkt aan een brioche waar je de mosterd niet in proeft, maar wel ruikt.”



▲ Chefs Raynor Keuben (l) en Ivo Mullink van restaurant Iveau.

En die inspanning is niet voor niets, want ook de jury merkte dat het broodje doordacht was. Keuben: „Heel mooi dat de jury benoemt dat het knap is dat we dat voor elkaar hebben gekregen.”

Voor het 'zoetje' zit er een besenjam en druivenmost op de burger. Een ander opvallend ingrediënt is peper pecorino. Het scheelde niet veel of die had helemaal niet op de burger gezeten. „Ik vond de pecorino wat vlak smaken en twijfelde een week voor de competitie. Bijna wilde ik de kaas uit het recept schrappen, maar toen ik maandag op de zaak was voor de voorbereidingen besloot ik toch een stuk pecorino mee te nemen. Het was een risico die twee kanten op kon vallen. Grappig genoeg was het volgens de jury juist het onderdeel dat de burger echt heeft gemaakt.”



▲ De Hollandse Twist. FOTO: LA STREETFOOD - ROSE MENTINK