



PERSBERICHT

Sterrenchef Steven Klein Nijenhuis geeft Angus rundvlees van McDonald's een Oosters tintje

Amsterdam, 13 juni 2017 – Angus beef heeft de laatste jaren een flinke opmars gemaakt. Restaurants zetten het gemarmerde vlees graag op de menukaart. Bij McDonald's is Angus beef het hoofdingrediënt van de Maestro Burger Angus Beef. De malse aanwinst valt bij veel gasten in de smaak, maar roept soms ook vragen op, bijvoorbeeld over de kwaliteit en de herkomst. In de nieuwste aflevering van de Food docuserie van McDonald's gaan tv-kok Hugo Kennis en sterrenchef Steven Klein Nijenhuis op onderzoek uit. Steven is eigenaar van het door Michelin bekroonde restaurant Onder de Linden (Aduard, Groningen) en groot Angus liefhebber. Samen reizen zij af naar Engeland waar zij een van de Angus veehouderijen bezoeken, die runderen leveren voor de Angus hamburgers in Nederland. De ultieme vraag is wat Steven van de kwaliteit van het vlees vindt en of hij in staat is om hiervan een sterrengerecht te maken.

Op naar Engeland

Hugo en Steven reizen af naar Somerset in Engeland om de herkomst van het Angus beef dat gebruikt wordt voor de Maestro Burger Angus Beef te achterhalen. Hier ontdekken ze meer over het fokken en houden van het Angus vee en de certificering van Angus vlees. Veehouder Paul Jeenes vertelt dat de runderen zo'n 7 à 8 maanden per jaar buiten in de wei staan en gras eten. David Wieberneit, Angus expert van OSI Food Solutions, de leverancier van McDonald's, laat Hugo en Steven zien welke delen van het rund gebruikt worden en vertelt hoe het gecertificeerde Angus vlees door hen wordt verwerkt tot een Angus burger. Steven is erg enthousiast: "Het vlees dat gebruikt wordt voor McDonald's is van prima kwaliteit, het zijn verschillende delen van het rund, waar ik zelf ook graag mee werk. En om dan te zien dat het afkomstig is van een rund dat het grootste deel van het jaar buiten in de wei graast en een goede verzorging geniet vind ik mooi. In mijn eigen keuken werk ik vooral met lokale producten, dit is echt een fijn stuk vlees van de kwaliteit waar ik graag mee werk. maar dit vlees doet zeker niet onder aan de kwaliteit waar ik dagelijks mee werk. Goed om de herkomst te weten en helemaal leuk om er daarna zelf een gerecht van te bereiden voor mijn gasten!"



Fotobijlschrift 1: Angus runderen in de wei in Somerset, Engeland

Fotobijlschrift 2: Hugo en Steven bekijken het Angus vlees dat gebruikt wordt voor de Maestro Burger Angus Beef



Maestro wordt meesterlijke Tataki

Sterrenchef Steven maakt van het Angus rundvlees in een handomdraai een verbluffende Oosterse Tataki. Tataki is een Japanse bereidingswijze waarbij vlees of vis bijna rauw wordt geserveerd. Hij serveert het met kimchi, een zuurtje van ui, kroepoekje van kaas, crispy bacon en een toastje van brioche, oftewel alle overige ingrediënten van de Maestro Burger Angus Beef. Steven maakt in zijn eigen keuken vaak gerechten met een Oosterse twist. Met een flinke dosis Noordelijke nuchterheid, lef en passie weet hij met deze stijl al jaren menig gast te verrassen. En dit is in zijn versie van de Tataki weer goed terug te zien én te proeven! [Bekijk de aflevering hier](#)



De ingrediënten van de Maestro Burger Angus Beef en het eindgerecht

Over de Food documentaireserie

De food documentaireserie *Kwaliteit & Herkomst* is een serie afleveringen waarin de kwaliteit en (lokale) herkomst van de ingrediënten van iconische McDonald's producten centraal staan. Topchefs kunnen zelf in de keten van McDonald's zien waar de McDonald's ingrediënten vandaan komen en hoe deze verwerkt worden, voordat zij er zelf mee aan de slag gaan. Zij krijgen de mogelijkheid om de kwaliteit en herkomst van de ingrediënten te beoordelen en mogen ongecensureerd hun mening geven en vragen stellen. In 2016 verschenen eerder al vier afleveringen (www.mcdonalds.nl/topkoks), met in iedere aflevering andere McDonald's producten en een andere topchef. In 2017 verschijnt weer een nieuwe reeks afleveringen waarin andere iconen centraal staan.

//////////

Over McDonald's Nederland

Wekelijks biedt McDonald's Nederland aan bijna 3 miljoen gasten op ieder moment van de dag een positief moment. Met gevarieerde keuzes en versbereide, iconische producten die door ruim 18.000 medewerkers met zorg worden bereid. In Nederland heeft McDonald's 246 restaurants. Het streven naar kwaliteit en beleving staat centraal in alle facetten van de bedrijfsvoering.

Noot voor de redactie (niet ter publicatie):

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met:
McDonald's Nederland, Corporate Communicatie, Sharon Cheng
Telefoon: 020 564 27 61.