



PERSBERICHT

Beef at it's best... toch?!

Een zoektocht naar de herkomst van de ingrediënten van McDonald's Maestro Burger Angus Beef

Amsterdam, 13 juni 2017 – Het is een waarheid als een koe: het gemarmerde vlees dat je in veel restaurants terugvindt is hot! Of beter gezegd, het is inmiddels een waarheid als een Angus-rund. Want de Nederlander heeft *Angus beef* ontdekt. En wat is er fijner dan binnen een aantal minuten een sappige hamburger voorgeschoteld te krijgen, waarbij het water je in de mond loopt. Bij McDonald's serveren we voor gasten met deze wens de Maestro Burger Angus Beef. Maar.. wat zit er nou eigenlijk allemaal in? We lieten het uitzoeken!

Waarom valt Nederland massaal voor Angus?

Dat kun je zien in een nieuwe aflevering van de McDonald's Food docuserie. **Tv-kok Hugo Kennis** en **sterrenchef Steven Klein Nijenhuis** (eigenaar van het door Michelin bekroonde Groningse restaurant Onder de Linden in Aduard) gaan in Engeland op zoek naar de oorsprong van het gemarmerde vlees dat bij McDonald's het hoofdingrediënt is van de Maestro Burger Angus Beef. Hier ontdekken ze meer over het fokken en houden van het Angus vee en de certificering van Angus vlees.

Het geheim van de Maestro Burger Angus Beef? Pure meat...

Hugo en Steven maken de overstek naar Somerset in Engeland om de herkomst te achterhalen van het Angus beef dat gebruikt wordt voor de Maestro Burger Angus Beef. Hier worden ze ingewijd in de geheimen van het fokken van het Angus vee, en de certificering van Angus vlees. Bovendien wordt duidelijk waaraan de pure smaak van een Angus hamburger te danken is: *Just pure meat!*

Top-chef Steven is een groot Angus beef liefhebber. "Het vlees dat gebruikt wordt voor McDonald's is het vlees 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, dat vind ik mooi." Terug in Nederland daagt TV-kok Hugo de sterrenchef uit om een sterrengerecht te bereiden voor zijn gasten. Met exact dezelfde ingrediënten als van de Maestro Burger Angus Beef!



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

Steven tovert het Angus rundvlees met meesterhand om tot een verbluffende Oosterse Tataki. Tataki is een Japanse bereidingswijze waarbij vlees of vis bijna rauw wordt geserveerd. Hij serveert de Angus beef 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. Dat doet hij met een flinke dosis Noordelijke nuchterheid, lef en passie. Met zijn stijl weet hij al jaren zijn gasten te verrassen. En dat 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.