

MASSIMO BOTTURA
& FRIENDS

BROOD

IS

GOUD

ONGEWOON LEKKER ETEN
MET GEWONE INGREDIËNTEN

TERRA

DANIEL HUMM 10

MASSIMO BOTTURA 18

MAURO COLAGRECO 26

RENÉ REDZEPI 34

Yoshihiro Narisawa 42

ENRICO EN ROBERTO CEREÀ 50

YANNICK ALLÉNO 58

GASTÓN ACURIO 66

**ANDREA BERTON EN
DAVIDE OLDANI** 74

SARA PAPA EN ALBERTO CALAMANDREI 82

ANTONIO, ALBERTO EN GIOVANNI SANTINI 90

UGO ALCIATI 98

MITSU HARU TSUMURA 106

ALAIN DUCASSE 114

VIVIANA VARESE 122

LUCA FANTIN 130

DANIEL PATTERSON 138

MARK MORIARTY 146

GASTROMOTIVA 154

JOAN ROCA 162

**ALMA,
DE ITALIAANSE KOKSOPLEIDING** 170

**ANTONIA KLUGMANN EN
FABRIZIO MANTOVANI** 178

**LIEFDADIGHEIDSDINER:
MATÍAS PERDOMO,
ENRIQUE OLVERA,
CARLOS GARCÍA EN
RODOLFO GUZMÁN** 186

CRISTINA BOWERMAN 198

**Alessandro Negrini en
fabio Pisani** 206

GIUSEPPE PALMIERI 214

ANDREAS CAMINADA 222

**FERRAN EN
ALBERT ADRIÀ** 234

PETTER NILSSON 242

CARLO CRACCO 250

BASQUE CULINARY CENTER EN
JUAN MARI ARZAK 258

MICHEL TROISGROS 266

**MSA CULINARY ARTS ACADEMY,
ISTANBUL** 274

ANDONI LUIS ADURIZ 282

JESSICA MURPHY 290

Manuel en Christian Costardí 298

ALEX ATALA 306

LIEFDADIGHEIDSDINER:
ALEX ATALA,
MATT ORLANDO,
NIKO ROMITO EN
MASSIMO BOTTURA 314

MATT ORLANDO 324

GEORGE BROWN
CANADA COOKING SCHOOL 332

VIRGILIO MARTÍNEZ 340

*Jeremy Charles en
John Winter Russell* 348

MARIO BATALI 356

ANA ROŠ 364

MORENO CEDRONI 372

MAURO ULIASSI 380

GENNARO ESPOSITO 388

**CARLES MAMPÉL,
ANTONIO BACHOUR EN
ORIO BALAGUER** 396

PINO CUTTAIA 404

ALICE DELCOURT 412

REGISTER 420



Elke ochtend bij het ontbijt vochten mijn broers en ik om de restjes brood van de vorige avond om in warme melk met een scheutje koffie te dopen. We noemden het *zuppa di latte*, of melksoep. Ik raspte het brood het liefst direct in de kom en vroeg mijn moeder om me erbij te helpen. Daarna was het tijd om de suiker erbij te doen – heel veel suiker – tot mijn moeder schreeuwde: ‘Massimoooooooo – dat is te veel! Kijk naar je lepel. Hij blijft gewoon rechtop staan!’ Ze vertelde dit verhaal aan wie het maar horen wilde en sloot stevast af met ‘En kijk hem nou eens, de wereldberoemde kok!’

De vele kommen melksoep die ik bij het ontbijt en voor het slapengaan naar binnen werkte waren een jeugdherinnering zoals zovelen, tot mijn moeder overleed. Vanaf dat moment werd die smaak een obsessie. Hoe kon ik een herinnering transformeren tot iets tastbaars, eetbaars en bovenal, iets emotioneels?

In de keuken van mijn restaurant, Osteria Francescana in Modena, begonnen we te experimenteren met variaties van geroosterd broodkruim met melk en suiker. Het mengsel onderging daarbij diverse fases van mengen, filteren en kloppen tot we een soort romige substantie hadden waar we extra smaken aan toevoegden in de vorm van gekaramelliseerd broodkruim en gezouten broodjes. Het was nog lekkerder dan in mijn herinnering: het geroosterde smaakje, de karamel en het zoutje maakten er een soort kinderlijk comfort food van, maar de tinten beige waren niet echt aantrekkelijk. De bedoeling was ook nogal onduidelijk. Niemand had interesse in een kom brood, melk en suiker... behalve ik. Het recept had een meerwaarde nodig.

Toen ik thuis door een kunsttijdschrift zat te bladeren viel mijn oog op een vergulde prullenmand van de Zwitserse kunstenaar Sylvie Fleury. Ze verpakt objecten in zilver en goud en maakt het alledaagse daarmee bijzonder. De boodschap was: het onzichtbare zichtbaar maken. Dat was het! We maakten van gesmolten suiker een transparante, goudgele schelp die op een verfrommeld stuk papier uit een prullenmand leek. Het koepeltje was zo fragiel dat het in stukjes brak als je het aanraakte, zodat de vormeloze jeugdherinnering pas tijdens het eten onthuld werd. We noemden het *Il pane è oro*, ofwel Brood is goud.

Hoe kon ik bevroeden dat de naam ‘brood is goud’ een veel diepere betekenis zou krijgen? Dat het de hymne zou worden waarmee we de miskende waarden van herontdekte recepten en vergeten, ondergewaardeerde en verwaarloosde Italiaanse ingrediënten bezongen? De belangrijkste les die ik je als chef kan leren is dat je ingrediënten altijd optimaal moet benutten en zo min mogelijk weg moet gooien – en dat geldt dus ook voor kruimels, botten en schillen. Een ragu is niets meer dan een saus van restjes en afsnijdsels van vlees, vis of groenten.

Eind 2013 was in Italië een nationale discussie op gang gekomen over de komende Expo 2015 in Milaan. Het thema was zojuist bekend gemaakt: ‘Voedsel voor de planeet, energie voor het leven’. De pers dook er als een gek op en diverse landen lieten weten welke chefs namens hen zouden komen koken. De verzoeken volgden elkaar rap op: ‘Wil je hier komen koken?’ ‘Kun je een pop-up zaak openen?’ In eerste instantie voelde ik me gevleid, maar dat gevoel sloeg al snel om in twijfel. Ik realiseerde me dat niemand ons naar onze mening of ideeën vroeg. Niemand vroeg ons hoe we de planeet moesten voeden.

In diezelfde periode maakte ik kennis met Davide Rampello. Davide is een autoriteit op het gebied van design en esthetiek. Hij was benoemd tot directeur van Pavilion Zero, dat het thema van de Expo met visuals en verhalen moest belichten. Ik zei hem dat ik droomde van een Expopaviljoen waar een aantal van de beste chefs ter wereld maaltijden voor de armen zouden bereiden van ‘afval’ van de Expo. Hij aarzelde geen moment en zei: ‘Dat zou een mirakel zijn! Een 21e-eeuwse versie van *Mirakel in Milaan*.’ Daarmee doelde hij op de neorealistische film *Miracolo a Milano* van Vittorio de Sica uit 1951, over een jongetje dat door een vrouw in een kool in haar tuin gevonden wordt en uiteindelijk met behulp van een engel naar de hemel vliegt. Het sprookje gaat over de universele droom over een beter leven. Davide zei dat mijn droom geen paviljoen was, maar een *refettorio* – de plek waar monniken en nonnen hun maaltijden delen. Hij vertelde dat het woord *refettorio* afgeleid is van het Latijnse woord *reficere*, dat zowel herbouwen als uitrusten betekent. Later die week belde Davide me en zei: ‘Caritas Ambrosiano, de grootste katholieke liefdadigheidsorganisatie van Milaan, is geïnteresseerd in jouw *refettorio*.’

Een week later hadden we een afspraak met Don Giuliano, de pastoor van twee kerken in de wijk Greco, iets ten noorden van station Milano Centrale. In deze vergeten wijk van Milaan voltrekt de dagelijkse sleur zich, begeleid door het geluid van passerende treinen. Toen ik de muren vol graffiti onder het spoor passeerde, begreep ik ineens dat de cultuur van voedselverspilling en de achterbuurten van grote steden overeenkomsten vertonen; wat ongewenst is wordt steeds verder opzijgeschoven. Te midden van pakhuizen, grauwe hoogbouw en een 15e-eeuwse kerk bevond het Teatro el Greco, een theater uit de jaren dertig dat al geruime tijd leeg stond.

Don Giuliano maakte de deur van het theater open en zei: 'Wat is nou een betere plek voor een refettorio dan een theater dat podium biedt aan het drama des levens? Drama omvat alles: het leven, de dood, plezier en momenten van duisternis.'

Zijn enthousiasme werkte aanstekelijk. Het verlaten theater met stoffige, versleten stoelen smachtte gewoon naar een mirakel. Zouden we de zaal kunnen transformeren tot mijn gedroomde eetzaal, zoals in de Santa Maria delle Grazie, waar Leonardo da Vinci zijn *Laatste Avondmaal* schilderde? Ik zag de meest spectaculaire refettorio aller tijden voor me, vol kunst, licht, schoonheid en zalige gerechten, vernoemd naar de beschermheilige van Milaan, Sant'Ambrogio.

De Oostenrijkse taalfilosoof Ludwig Wittgenstein schreef begin 20e-eeuw: 'Ethiek en esthetiek zijn eender.' Ik heb ethiek en esthetiek altijd als twee zijden van dezelfde munt beschouwd. Schoonheid zonder goedheid is nooit mooi. En goedheid heeft schoonheid nodig om de boodschap over te brengen. Davide wist als voormalig directeur van de Design Triennale in Milaan exact wie hij moest bellen. Architecten en studenten van de Politecnico van Milaan namen de verbouwing van het theater tot eetzaal voor hun rekening, compleet met een professionele keuken en koelcellen, en verschillende Italiaanse firma's zorgden voor meubilair en verlichting. Dertien ontwerpers maakten elk een uniek prototype eikenhouten eettafel, geïnspireerd op oude kloostertafels: solide, stabiel en groot genoeg voor minstens acht gasten. Vijf Italiaanse kunstenaars kregen de opdracht

om voor de aankleding te zorgen: Mimmo Palladino was verantwoordelijk voor de entree, Gaetano Pesce creëerde een fontein des levens, Enzo Cucchi schilderde een twaalf meter lang fresco, Carlo Benvenuto maakte een existentiële foto van een brood en Maurizio Nannuci was de man achter de neonreclame op de gevel, met de tekst 'NO MORE EXCUSES'.

Ik nodigde vrienden en collega's uit om tijdens de zes maanden durende expo bij me te komen koken. Op een dag belde ik wel veertig chefs. De meesten lieten me de vraag niet eens afmaken en zeiden meteen 'Ja, we komen'. In onze restaurants en op foodfestivals die we bezoeken spreken we vaak alleen met fans, dus stelde ik hen de vraag: 'Zou het niet verfrissend zijn om weer eens voor mensen te koken die geen idee hebben wie we zijn?'

Elke chef kreeg de mogelijkheid om buurtkinderen te ontmoeten, een lunch voor hen klaar te maken en daarnaast een maaltijd te bereiden voor honderd gasten van lokale daklozenprojecten. De kennis, creativiteit en knowhow van professionele chefs was essentieel om te bewijzen dat ingezameld voedsel, overrijpe, beurse dadels en snijresten die anders weggegooid zouden worden, behalve prima eetbaar ook erg lekker kunnen zijn.

De Refettorio Ambrosiano ging op 28 mei 2015 open en verzorgt sindsdien vijf dagen per week maaltijden. We leerden dat beperkingen tot creativiteit leiden. Wanneer voedsel op tafel zetten een uitdaging is, vinden in de keuken mirakels plaats. Nood bracht wijsheid, en wij brachten waardigheid terug naar de eettafel door de dynamiek van de eetzaal te veranderen en verrassende maaltijden te serveren aan de meest kwetsbaren. Ik wilde dat de gasten zich welkom voelden. Ik herinner me nog goed hoe de gasten van de Refettorio de eerste avonden nauwelijks met elkaar spraken, maar binnen een paar weken liepen gasten, vrijwilligers en chefs ontspannen met elkaar te dollen. De maaltijd werd een feestje, maar wat belangrijker was: we gaven voedsel een stem en 'afval' een plek en we verzorgden de gemeenschap. Onze gedachten werden bevestigd: een maaltijd kan verbinden, reactiveren en vernieuwen, en en passant werden we er weer eens aan herinnerd dat koken primair liefdewerk is.





AARDBEIENGAZPACHO

Voor 8 personen

- 310 g oudbakken brood, in blokjes van 1 cm
- 2 rode paprika's, in blokjes
- 1 groene paprika, in blokjes
- 4 komkommers, geschild, zonder zaadjes, in blokjes
- 2 knoflooktenen, in plakjes
- 800 g aardbeien, gehalveerd
- 165 ml tomatensap uit blik
- 175 ml extra vergine olijfolie, plus een beetje extra om te sprenkelen
- 85 ml rodevijnazijn
- zout
- handvol kleine basilicumblaadjes
- gekneusde zwarte peperkorrels

Verhit de oven tot 180 °C/gasovenstand 4 en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Strooi 200 gram van de blokjes brood op de bakplaat en rooster ze in ongeveer 12 minuten goudbruin. Zet de croutons opzij.

Roer de rest van de blokjes brood met de paprika, komkommer, knoflook, aardbeien, het tomatensap, de olijfolie en de azijn in een grote kom door elkaar. Dek de kom af en laat het mengsel een nacht in de koelkast marineren.

Doe alle ingrediënten in een blender, hak ze fijn, giet de gazpacho door een fijne zeef en voeg naar smaak zout toe.

Schep de soep in kommen, sprenkel er een scheutje olijfolie over en garmeer met het basilicum, de zwarte peper en de croutons.

 BLZ. 15

NOTITIES: _____

GRATIN VAN COURGETTE EN GEHAKT

Voor 8 personen

- 120 ml extra vergine olijfolie
- 2 uien, gesnipperd
- 3 knoflooktenen, fijngehakt
- 1 kg gehakt (rund, lam, kalkoen of varken)
- zout
- 1 blik (ca. 800 g) hele gepelde tomaten
- blaadjes van 2 takjes oregano, gehakt
- 2 theelepels gedroogde tijm
- 7 courgettes, in 6 mm dikke plakjes
- 100 g boter
- 100 g bloem
- 1 liter melk, opgewarmd
- 3 grote eieren

Verhit de oven tot 190 °C/gasovenstand 5.

Verhit 4 eetlepels olijfolie in een grote pan op matig vuur. Bak de ui en knoflook ongeveer 7 minuten, tot ze zacht zijn. Doe het gehakt erbij, voeg naar smaak zout toe en blijf ongeveer 15 minuten regelmatig roeren, tot het vlees gaar is. Schep het gehakt uit de pan en giet het vet uit de pan af. Doe de tomaten, oregano en tijm in de pan, voeg naar smaak zout toe en laat ze ongeveer 10 minuten op laag vuur inkoken. Doe het gehakt terug in de pan, roer goed en zet de saus opzij.

Verhit 4 eetlepels olijfolie in een andere grote pan op hoog vuur. Bestrooi de plakjes courgette met zout, leg ze in porties in de pan en bak ze ongeveer 4 minuten aan elke kant om ze een beetje te schroeien en karamelliseren. Voeg zo nodig nog wat extra olie toe. Laat de gebakken plakjes op een bord met keukenpapier uitlekken en zet ze opzij.

Smelt de boter in een middelgrote pan op matig vuur tot hij schuimt maar nog niet bruin is. Strooi al roerend en geleidelijk de bloem erbij en blijf ongeveer 7 minuten continu roeren. Giet vervolgens geleidelijk de melk erbij en blijf ongeveer 10 minuten kloppen tot de melk pruttelt en dik wordt. Maak de bechamel af met zout naar smaak en giet hem door een fijne zeef.

Klop de eieren met een garde in een grote kom, giet geleidelijk 200 ml van de warme bechamel erbij en blijf continu kloppen, zodat de eieren niet garen. Roer de rest van de bechamel erdoor.

Spreid een zesde deel van het gehaktmengsel in elk van twee ovenschalen van 23 x 33 cm en leg er een enkel laagje courgette op. Herhaal dit nog twee keer en sluit af met een laagje courgette. Verdeel de bechamelsaus over de beide schalen en strijk het oppervlak glad. Zet de schalen ongeveer 6 minuten in de oven tot de bechamel gestold is en laat ze voor het serveren minstens 10 minuten op kamertemperatuur staan.

 BLZ. 16

NOTITIES: _____



VERBRANDE LIMOENSOEP

Voor 8 personen

LIMOENOLIE

geraspte schil van 1 limoen
120 ml druivenpitolie

GROENTEBUILLON

6 limoenen
3 eetlepels druivenpitolie
100 g witte uien, gesnipperd
200 g aardperen, in 1 cm dikke plakjes
100 g wortels, in 1 cm dikke plakjes
100 g koolraap, in 1 cm dikke plakjes
100 g knolselderij, geschild en in 1 cm dikke plakjes
100 g aardappels, geschild en in 1 cm dikke plakjes
100 g appels, in 1 cm dikke plakjes
1 bos citroentijm
10 g gedroogde paddenstoelen
16 witlofblaadjes
16 mosterdblaadjes
zout en zwarte peper uit de molen
10 g basilicum, gehakt
10 g koriander, gehakt

MAAK DE LIMOENOLIE

Klop de geraspte limoenschil en druivenpitolie in een kleine kom door elkaar. Zet opzij.

MAAK DE GROENTEBUILLON

Schroei de limoenen boven je fornuis (of onder de grill als je geen gasfornuis hebt) tot ze volledig zwart zijn. Laat ze afkoelen, snijd ze in kwarten en zet ze opzij.

Verhit de druivenpitolie in een grote pan op matig vuur en bak de gesnipperde uitjes ongeveer 6 minuten, tot ze glazig zijn. Voeg de aardpeer, wortel, koolraap, knolselderij, aardappel en appel toe en laat ze ongeveer 10 minuten bakken, tot de geuren loskomen. Doe er de citroentijm, gedroogde paddenstoelen en 2 liter water bij en breng het mengsel op matig vuur aan de kook. Draai het vuur laag, doe de limoenen erbij en laat de soep in ongeveer 40 minuten tot de helft inkoken. Voeg de witlof en mosterdbaad toe en laat de soep 10 minuten staan. Voeg peper en zout naar smaak toe.

SERVEREN

Schep de soep in 8 kommen. Strooi het basilicum en de koriander erover en maak de porties af met een paar drupjes limoenolie.

Opmerking: Je kunt elk soort knolgroente gebruiken die je in huis hebt.



BLZ. 39

PASTA MET POPCORNPESTO

Voor 8 personen

POPCORNPESTO

3 eetlepels maïsolie
30 g popcornmaïs
1 knoflookteen, geperst
blaadjes van 4 bosjes basilicum, gewassen en fijngehakt
blaadjes van 1 bos koriander, gewassen en fijngehakt
275 ml extra vergine olijfolie
100 g pijnboompitten (eventueel vervangen door wat extra popcorn)
geraspte schil van 1 citroen, plus wat meer naar smaak
zout en zwarte peper uit de molen

PASTA

1 kg korte pasta, zoals penne, tortiglioni of fusili
extra vergine olijfolie, om te sprenkelen
van het blok geraspte Parmigiano Reggiano, voor erbij

MAAK DE POPCORNPESTO

Verhit de olie in een middelgrote pan op hoog vuur, doe de maïskorrels erbij zodra de olie begint te roken en leg direct het deksel op de pan. Schud de pan zodra de korrels beginnen te poppen, neem de pan van het uur als het poppen minder wordt en blijf nog 1 minuut schudden. Kieper de afgekoelde popcorn in een kom en gooi de hele korrels weg. Hak de popcorn in een keukenmachine tot middelfijne kruimels en zet ze opzij.

Hak de knoflook, het basilicum, de koriander en de olijfolie in een blender tot een glad mengsel. Voeg de pijnboompitten toe en pulseer ze een beetje fijn. Schep de pesto in een grote kom, voeg de geraspte citroenschil en peper en zout naar smaak toe en roer de verkruidelde popcorn erdoor.

MAAK DE PASTA

Breng een grote pan licht gezouten water op matig vuur aan de kook. Kook de pasta al dente, giet af en kieper bij de popcornpesto. Hussel de boel voorzichtig door elkaar en voeg naar smaak peper, zout en geraspte citroenschil toe.

SERVEREN

Verdeel de pasta over 8 kommen en garneer de porties met een scheutje olijfolie en een scheepje geraspte Parmigiano.

NOTITIES: _____



Enrico en Roberto Cerea

Enrico en Roberto Cerea, die ook wel bekendstaan als Chicco en Bobo, zijn twee van vijf broers die allemaal opgegroeid zijn in de keuken van het familierestaurant Da Vittorio (vernoemd naar hun vader) in de provincie Bergamo in het noorden van Lombardije. Beide broers pakten op jonge leeftijd hun koffers om in de leer te gaan bij een aantal van de grote restaurants van die tijd. Na een tijdje in Frankrijk, Duitsland, Spanje en de Verenigde Staten gewerkt te hebben, keerden ze terug naar Italië met grootse plannen voor Da Vittorio, dat in 2009 met een derde Michelin ster bekroond werd. De broers zijn het toonbeeld van de ouderwetse chef, met smetteloos witte bus en onberispelijke manieren.

Chicco en Bobo arriveerden bij de Refettorio in gezelschap van een groepje jonge koks, die elk een box van piepschuim bij zich hadden. Ik dacht meteen aan een enorme selectie zalige kazen waar beroemd om is, maar toen ik het deksel van een van de boxen optilde wist ik niet wat ik zag: het waren kreeften! Chicco en Bobo hadden de restanten van hun laatste cateringklus meegebracht. De avond ervoor hadden ze de catering verzorgd voor een groot huwelijksfeest in de tuin van Da Vittorio. De kreeften, schitterende groenten en eetbare bloemen bleken een onvergetelijke traktatie voor onze gasten.

Onze gasten waren niet bepaald gewend aan zulke luxeuzere traktaties. Toen ze geconfronteerd werden met de tropische vruchten, castelmango-kaas en kaviaar waren ze zelfs een beetje huiverig voor wat ze voorgezet kregen. De meesten hadden deze prachtige producten nog nooit geproefd of gezien. Ik vroeg me zelfs af of de kreeften die Chicco en Bobo meegebracht hadden wel in goede aarde zouden vallen bij onze gasten. Gelukkig hadden we de hulp Marzia Molteni, een psychologe van Caritas die veel ervaring had in de omgang met mensen in kwetsbare omstandigheden. Zij leerde ons met de gasten te communiceren. Het was vaak

lastig genoeg om erachter te komen hoe je ze moest benaderen, laat staan hoe je de gerechten moest toelichten en serveren. Sommige mensen hadden liever een bord 'kale pasta' omdat ze de prachtige gerechten van de chefs niet kenden, terwijl anderen zelfs ruzie maakten omdat de een meer pasta kreeg dan de ander. Na ruim twintig jaar ervaring in mijn eigen restaurants wist ik maar al te goed dat gasten soms erg lastig kunnen zijn. Marzia adviseerde ons over hoe we ze konden aanmoedigen om nieuwe dingen te proberen zonder dat ze zich geïntimideerd voelden. Ze was er elke avond om de boel in de gaten te houden en ervoor te zorgen dat het niet uit de hand liep.

Chicco en Bobo begrepen intuïtief dat ze een manier moesten bedenken om de kreeft zodanig klaar te maken dat het er niet bedreigend of vreemd uitzag. Na een lang debat besloten ze dat frituren in een beslag, als tempura, de beste oplossing was om de kreeft onherkenbaar te maken.

Die avond serveerden ze een soep, *panada*, gemaakt van oud brood en Parmigiano-korsten, kreefttempura met venkelsaus, gearneerd met delicate eetbare bloemblaadjes, en citroentaart met een tropische fruitsalade. De bontgekleurde gerechten fleurden de hele eetzaal op en niemand haalde zijn neus op voor de kreeft. Sterker nog, de meeste gasten zeiden juist te hopen dat er vaker kreeft op het menu zou staan.

Toen de laatste kom fruitsalade uitgeserveerd werd, glimlachten Chicco en Bobo op dezelfde vriendelijke, relaxte manier als aan het begin van de shift. Vanzelfsprekend gekleed in smetteloos witte buizen. Ik kon het gewoon niet laten om mijn vinger door de vanillesaus te halen en hun mouwen vies te maken. In eerste instantie keken ze me geschrokken aan, maar na enige aarzeling volgden ze mijn voorbeeld. Juist op dat moment kwam priester Don Giuliano binnen, zoals hij elke avond deed. Hij keek ons aan zoals hij ook naar de jochies uit de buurt keek wanneer hun potje voetbal wat al te ruw dreigde te

worden, pakte een stuk citroentaart van een schaal, draaide zich om en zei tijdens het weglopen: 'Wat een zegen dat we vanavond ondeugende jongens in de keuken hebben!'





