

Look who's cooking

Beproefde recepten

*Opgedragen aan mijn lieve man,
Marinus den Oudsten*

Look who's cooking

Beproefde recepten

Annemike F.R. v.d. Meiden

Copyright©Annemike F.R. van der Meiden
Editor: Marinus den Oudsten
Print- en bindwerk: Libris Venstra
Contact: annemikefr@hotmail.com
ISBN: 9789463189699

Inhoud 'Look who's cooking, beproefde recepten'

Inleiding	7
Aardappelsalade à la Annemike	11
Bölkessoep uit Twente	15
Champignonsoep	17
Dagobert Duck buideltjes	21
Eiersalade van Renée	25
Fruit met beschuit van Ike	27
Groentelasagne	29
Hobomaaltijd	33
Italiaanse gnocchi di patate	38
Joodse latkes	41
Kapucijner rijsttafel	43
Lange vinger taart van Ike	47
Maïsoep	49
Notengebak	51
Ontbijt	53
Pie van de shepherds van Rola	59
Quiche met zalm van Wendelmoet	63
Russische borsjtsj	65
Surinaamse batatenschotel	69
Tajineschotel met gehakt en ei	71
Ui met spinazie en pilav	75
Vegetarische poulet à la Bourguignon	79
Woestijnsoep	83
X-mas toppertje	85
Yoghurt crème de cacao van Ike	87
Zuurkool zoet voor kinderen	89
Nawoord	93
Literatuur	95
Andere boeken van de schrijfster	96
Over de schrijfster	97



Inleiding

Als kind was ik een buitengewoon slechte eter. Om wanhopig van te worden. Aan mijn moeders kookkunst lag het niet, afgezien van haar taaie draadjesvlees, waar ik soms bijna in stikte.

Ik was wel consequent: ook snoep lustte ik niet. De meeste kinderen liepen rond met repen chocola en zakken snoep, ik taalde er niet naar. En dat warme eten: ik vond het te tijdrovend. Ik had als kind wel wat beters te doen: lekker buiten spelen. Nadat ik het lezen onder de knie kreeg, was er niets heerlijker dan aan tafel te lezen met het boek naast je bord! Natuurlijk mocht dat niet, dus werd eten een vervelende bezigheid, boring business.

Daar kwam verandering in toen ik begin 1971 op elfjarige leeftijd te horen kreeg diabetes type 1 te hebben. Eten kwam in het centrum van de aandacht te staan. Alles moest worden berekend, gewogen, afgemeten.

Ik kreeg een dieet voorgeschreven met twee volstrekt overbodige en belachelijke ingrediënten: een gekookt ei bij het ontbijt en een heldere bouillon voor het avondeten.

In de beginjaren van mijn diabetes maakten we als gezin een aantal reizen door Canada, waarbij er geregeld lange afstanden werden afgelegd. Zie dan maar eens in de berm op een primusje een ei te koken of bouillon op te warmen. En dat terwijl die etenswaren geen koolhydraten bevatten en dus best gemist hadden kunnen worden. Verder moest ik van de diëtiste karnemelk drinken omdat die het minste vet bevatte. Jarenlang goot ik dat smerige spul naar binnen en kwam er op zeker moment achter dat ik voorgelogen was, omdat er in halfvolle melk bijna net zoveel vet zit.

Het heeft mijn kijk op diëten en diëtistes lange tijd negatief gekleurd.

Door de diabetes ben ik meer geïnteresseerd geraakt in eten en vooral het bereiden ervan.

Dat begon met bakken.

Eerst experimenten met suikervrije koek en gebak en later met allerlei soorten brood. Dankzij mijn moeder ontdekte ik het zelf maken van bami en het plezier van fonduen.

Rola, mijn moeders zuster was ook een fanatiek en goed kokkin. Van haar kregen we onze eerste Boeuf Bourguignon (zie v) voorgeschoteld en leerden we de Shepherd's Pie kennen (zie p). (De recepten zijn alfabetisch gerangschikt, vandaar die v en p.) Zij heeft het zelfs een keer gepresteerd om een echte Engelse Christmas pudding voor ons te maken. Daar was ze in september al aan begonnen. Het flamberen met cognac lukte niet helemaal, maar dat zal aan onze familie liggen.

Met de komst van de kinderen werd eten koken een nieuwe uitdaging. Mijn kinderen waren over het algemeen redelijk makkelijke eters, maar ze lustten niet alles. Groot succes waren de Dagobert Duck buideltjes (zie d). Iedere Kersttijd moest mama die vooral maken voor het schooldiner.

Sinds mijn dochter vegetarisch ging eten en aangezien mijn zoon geen kaas lust, werden de meeste maaltijden een soort tapas: verschillende schalen met voor elk wat wils.

Over de titel nog dit. Ik ben een groot liefhebber van films. Je zult nog meer titels van films in dit boek tegenkomen. In 1978 was 'Saturday night fever' met John Travolta mijn favoriet. Jaren later speelt hij een grappige rol in 'Look who's talking'. Het schrijven van een kookboek was al een tijdje in mijn gedachten en ineens viel de titel 'Look who's cooking' me te binnen. Niet omdat de kokkin in het spotlicht moet staan, maar omdat het koken de kokkin zo blij maakt, zeker als het resultaat gezien mag worden.

De betekenis van de subtitel 'beproefde recepten' moge duidelijk zijn. Alle recepten zijn gemaakt en geproefd, ze zijn dus getest en in orde bevonden.

En de meeste recepten bewijzen al tientallen jaren hun diensten ter opluistering van veel gezellige avondjes.

Als mannen koken is de keuken vaak een enorme puinhoop. Vrouwen ruimen meestal op terwijl ze koken – dat heet multitasken. Liselore Gerritsen schreef er ooit een humoristisch stukje over: