

Maria van der Meer, Lochem

## “Ik hou van ... verschillende smaken ...



*Maria van der Meer is in haar element in twee vertrekken die op het oog niets met elkaar te maken hebben. In werkelijkheid zijn er veel overeenkomsten. In haar schildersatelier in Almen werkt ze aan (voor de kunstliefhebber) begeerlijke, kleurrijke doeken en in haar keuken in Lochem kookt ze de heerlijkste gerechten die tot smakelijke schilderijtjes worden geschikt en vervolgens uitgeserveerd...*

“Eten doe je óók met je ogen, daar ben ik van overtuigd. De mond geeft je weliswaar de smaaksensatie, maar als een gerecht er niet goed uitziet, is de zin om toe te tasten een stuk minder. Daarom ben ik zo dol op de mediterrane keuken. Smakelijk en vol kleur.”  
“Natuurlijk is eten belangrijk. Niet

alleen omdat je daar het leven bij moet houden, maar ook sociaal gezien. Elkaar ontmoeten onder het genot van een smakelijke hap, ik ben daar helemaal voor. Als kokkin vind ik het heerlijk om te zien hoe mensen zitten te genieten van wat jij in elkaar hebt gedraaid.”

“De overeenkomst tussen koken en schilderen? In beide gevallen ben je creatief bezig. Ik moet zeggen dat ik daarbij het experiment niet schuw. In m’n atelier niet en in m’n keuken zeker niet. Verschillende smaken uitproberen, die spanning boeit me.”



# Rosbief à la Maria

## Benodigheden

### De rosbeef

Zout de rosbeef licht in met (zee)zout en braad hem daarna rosé. Daarna goed af laten koelen en vervolgens dun snijden.

### De pesto

- Maak gewone tomaten schoon en haal het vocht en het hart eruit.
  - Laat ze ongeveer 24 uur in de oven drogen, op een temperatuur van 100 graden.
- Voeg tijdens het drogen thijm, knoflook en oregano toe.
- Doe er (olijf)olie bij en pureer het geheel tot een fijne, smeerbare massa.
- Snijd ijsbergsla in dunne reepjes en leg een toefje midden op een groot bord.
- Verdeel de dunne plakken rosbeef mooi over de ijsbergsla.
- Maak de pesto wat vloeibaarder met bouillon. Sprenkel dit over de rosbeef. Kleed het gerecht verder aan met wat Griekse olijven, basilicum en geraspte geitenkaas. (Zee)zout en peper naar smaak toevoegen.

### Baked potato

- Schil de aardappelen dun en maak ze hoekig.
  - Voeg aan de jus van de rosbeef knoflook, olie en verse rozemarijn toe.
- Bak de aardappelen gedurende ongeveer 25 minuten zacht op de platte kanten tot ze mooi lichtbruin zijn.
  - Maak ze af met wat (zee)zout.



## Runderrollade met pasta en artisjok

### Benodigheden:

- een runder braadrollade • artisjokharten • citroen-olijfolie • verse knoflook • pasta (olijfblaadjes) op spinazie/basilicumbasis • peper en zout

### Bereidingswijze:

- Zet de artisjokharten 24 uur lang in een marinade van knoflook en citroen-olijfolie.
- Braad de rollade een dag vantevoren zachtjes rosé. Blijf wenden en keren! Controleer of ze gaar is door er zachtjes op te drukken. Daarna goed af laten koelen en dun snijden.

- Laat de pastablaadjes ongeveer 10 minuten wellen in water dat even aan de kook is geweest.
- Laat de artisjokharten uitlekken, leg ze op een bord en drapeer de pastablaadjes er omheen.
  - Doe hetzelfde met de dun gesneden plakjes rollade.
- Maak de borden af met wat (Griekse) olijven, zout en peper naar smaak en een scheutje citroen-olijfolie.

### Nota bene:

In plaats van pasta kan ook heel goed vers stokbrood bij dit gerecht worden gegeven.

## ... en van mooie keukenspullen”



“Mijn huidige kookstijl laat zich het best omschrijven als Italiaans/Frans/ Spaans met in sommige opzichten ook het nodige van Canada. Daar hebben ze wel degelijk een eigen keuken, ja.”

“Ik vind het belangrijk dat je je blijft ontwikkelen en daarom ben ik altijd te porren voor een workshop. Ik heb er al een aantal gedaan en ik moet zeggen

dat je daar altijd wijzer van terug komt. Vele bekende koks hebben mijn pad al gekruist, maar er blijft nog wel wat te wensen over. Wie of wat? Bij Jonnie Boer van De Librije in Zwolle zou ik wel eens dagje willen rondneuzen.”

“Van al die mensen heb ik het nodige geleerd, maar laat ik m’n moeder en m’n oma niet vergeten. Die hebben,

zoals bij de meeste koks, aan de basis gestaan.”

“Elk mens heeft zijn zwaktes. Ik ook. Een ervan is dat ik geen kookwinkel voorbij kan lopen. Het gevolg is dat ik een keuken vol spullen heb. Veel meer dan nodig is, maar ik ben nou eenmaal gek op mooie en functionele dingen.”

Joke van der Heijden, Winterswijk

## “Ik hou van ... sudderlappen en asperges ...

*Joke van der Heijden is niet alleen zeer bedreven in het zwaaien met de pollepel, ook het werken met naald en draad gaat haar goed af. Al heel wat jaren brengt ze in haar modevakschool-aan-huis leergierige dames uit Winterswijk en omgeving de kneepjes bij van het steeds weer veranderende modevak*



“Dat lesgeven is gewoon hartstikke leuk. De sfeer is altijd heel ontspannen, want er hoeft geen haute couture te worden gecreëerd. We lachen wat af met elkaar, zeker.”

“Met een ‘school’ aan huis heb je toch je beslommeringen en daarom is het heerlijk om als tegenwicht regelmatig in de keuken te staan en iets lekkers klaar te maken. We hebben vaak

gasten en dan vind ik het een uitdaging om ze iets voor te zetten dat ze niet iedere dag op hun bord vinden. Dat begint met het zoeken van geschikte recepten. Daarna worden de nodige spullen in huis gehaald en dan kan het koken beginnen. Vaak onder het genot van een glaasje wijn of sherry. Het allerbelangrijkste is natuurlijk het samen van de maaltijd genieten.”

“Denk niet dat het altijd ‘haute cuisine’ is in huize Van der Heijden. Door de week eten we heel gewone, maar wel smakelijke maaltijden. Zoveel mogelijk bereid met verse ingrediënten. ‘s Winters zijn de sudderlapjes en de stoofschotels favoriet en in het voorjaar is de hele familie verslingerd aan de asperges. Maar wat wil je? Brabanders hè.”

# Tomaten- groentesoep

## Benodigheden:

- 1 kilo rijpe tomaten (een pak gezeefde tomaten of een flesje basissoep tomaten kan eventueel ook)
- 1 ui
- 1 laurierblaadje
- enkele peperkorrels
- takje tijm
- een mespuntje foelie
- 1 zak boerensoepgroenten
- 50 gram rijst
- 25 gram bloem
- 1½ liter bouillon
- scheutje ketjap
- gembernat of honing
- room
- soepballetjes

## Bereidingswijze:

Fruit de in ringen gesneden ui licht aan in een beetje boter. Doe de in stukken gesneden tomaten met de kruiden erbij. Breng dit zachtjes aan de kook en laat de massa pruttelen, tot de tomaten helemaal gaar zijn.

Maak intussen een lichtgebonden "roux" van het restant boter, de bloem en een deel van de bouillon. Haal de kruiden uit de tomaten en "passeer" deze door een roerzeef, net zolang tot alleen de velletjes en pitjes van de tomaten over zijn.

Laat dit weer aan de kook komen. Voeg daarna de rijst en de soepgroenten toe. Laat het een kwartiertje op klein vuur staan. Doe de groenten wat later in de soep als ze "beetgaar" moeten worden. Leng de soep aan tot de gewenste dikte en maak haar naar smaak af met een scheutje ketjap, gembernat of honing en room. Voeg als laatste nog wat soepballetjes toe.





# Kipstoofschotel

## Vorbereiding:

Wrijf de kip in met zout, peper en knoflookpoeder. Verhit de margarine in een braadpan. Bak de kip in ± 45 minuten rondom gaar en bruin. Schep de poten uit de pan en laat ze afkoelen. Neem de kip van het bot en snijd het vlees in stukjes. Pel de ui en snipper hem. Verwijder lelijk blad en worteltjes van de preistangen en snijd ze in ringen. Was die in een zeef. Was ook de paprika en snijd hem in stukjes. Veeg de champignons schoon met een doekje of een stukje keukenrol en halveer ze.

## Bereiding:

Giet de doperwten af. Verhit het bakvet van de kippepoten in de braadpan. Fruit ui, prei en paprika gedurende ongeveer 5 minuten. Daarna kip, champignons, doperwten en basilicum toevoegen. Vervolgens alles 5 tot 10 minuten – al of niet met de deksel schuin op de pan – laten smoren. Schep de massa af en toe om. Gebruik zout, peper en knoflookpoeder om het gerecht op smaak te brengen. Schep de stoofpot in een schaal en knip, ter garnering, de peterselie erboven fijn.

## Benodigheden (4 personen):

- 4 kippepoten (± 800 gram) • zout, peper • 1 theelepel knoflookpoeder
- 25 gram margarine of bakboter • 1 grote ui • 2 preien • 1 rode paprika
- 1 bakje champignons • ½ blik doperwten • 1 theelepel basilicum
- 1 takje peterselie

## ... en van nieuwe recepten”



“Ik heb niet eens zo’n speciale keuken; er zijn echter een paar dingen ‘aan boord’ waar ik niet meer zonder kan. Voorbeeldje? Ik kook met inductie, maar daarnaast heb ik ook gas. Dat was een speciale wens van me, omdat ik vlees graag op een gasvlam braad. Groenten, aardappelen en andere zaken kook ik op de inductieplaat. Snel en schoon.”

“Een prettig ingerichte keuken maakt nog geen goeie kok van je. Door de jaren heen heb ik een heleboel dingen geleerd door ze gewoon te doen. Waar ik echt veel aan gehad heb, dat zijn de kooklessen bij restaurant De Beukenhorst, hier in Winterswijk. In een aantal seizoenen heb ik toen, met andere amateur-koks en -kokkinnen, aardig wat handigheidjes geleerd.”

“Eten is heel belangrijk voor me. Goed en gevarieerd is mijn credo en daarmee is mijn belangstelling voor nieuwe recepten verklaard. Inderdaad, ik hou wel van een culinair avontuur en vaak pakt dat heel goed uit. Tenminste, als ik familie, vrienden en kennissen mag geloven, die hier graag aanschuiven. Zeer tot mijn genoegen overigens.”