

LIFE/STYLE/GIDS

dS De
Standaard

14.12.2013

MAGAZINE

OBER
EEN HONDENLEVEN?

GETEST
DE KOK-AAN-HUIS

BACKSTAGE BIJ
DE OLIJVENPLUK

ETHIOPIË
REIS NAAR DE ROOTS
VAN KOFFIE

NOMA-CHEF RENÉ REDZEPI NA DE BURN-OUT

FOOD-
NUMMER



RELAX, ER IS EEN KOK IN HUIS

Koks die aanbieden om gezellig bij u thuis te komen koken, wat zijn die eigenlijk van plan? Lichtjes sceptisch haalden wij er een paar naar onze keuken. Om te praten, te proeven en gast te leren zijn aan onze eigen eettafel.

DOOR DORIEN KNOCKAERT, FOTO'S IVAN PUT



gids

DE LUXE VAN
DE CHEF-AAN-HUIS

VRIENDENETENTJE MET ELS DEBREMAEKER VAN NJAMELICIOUS

Nog voor ik Els Debremaeker een eerste keer aansprak, was ik haar al vaak tegengekomen. In onze thuisstad Antwerpen, op evenementen en in de boekhandel, waar al twee kookboeken van haar hand liggen. Ze heeft een zwervershart. Reiste veel, oefende diverse beroepen uit, volgde uiteindelijk een koksopleiding en werkt nu als gelegenheidskok. Els is het soort vrouw van wie ik stiekem denk dat ze ook niet in het perfecte huis met perfect geordende keukenkastjes woont, en bovendien leid ik uit haar website af dat ze graag vegetarisch kookt. De ideale kok voor een ontspannen avond met vrienden.

KOKEN MET KLEUREN

Een kok-aan-huis, is dat niet alleen voor rijke mensen? Welnee. Wanneer ik Els vraag of ze kan komen koken voor 30 euro per persoon, hapt ze zonder verpinken toe. Drie mooie gangen voor dat geld, het is de gedroomde formule voor een bijeenkomst van de vrijwilligers met wie ik elk jaar in december een benefietdiner organiseer.

Voor 30 euro kun je wel degelijk feestelijk dineren. Els heeft behalve veel eten ook veel spullen bij: een grote oude radio waarop we onze mp3-speler kunnen aansluiten, een bonte collectie glazen uit grootmoeders tijd, gehaakte onderleggers, sierlijke takken uit de tuin van haar zus. En dan weet ik nog niet dat het eten in dezelfde lijn zal liggen: bladerdeeghapjes in ster- en hartvorm, blinkende schalen vol wintergroenten in alle kleuren. 'Mijn vorige job was bloemist. Dat is op de een of andere manier ook in mijn kookkunst geslopen', zegt Els haast verontschuldigd.

CHAOSVERZEKERD

En flexibel dat ze is. Een paar uur voor haar komst bel ik Els om te melden dat we waarschijnlijk niet met z'n achten zullen zijn, zoals afgesproken, maar met z'n twaalven. Uiteindelijk schuiven zelfs veertien mensen aan. Geen probleem, zegt Els, er is eten genoeg. Ze dresseert geen individuele borden, maar schalen met eten die ze midden op tafel zet. Interactie, beweging en vrolijke chaos verzekerd.

We feesten vanavond zonder vlees. Omdat ik zelf



r
recept

VENKELBROOD



vegetarisch kook, ben ik het intussen gewoon, maar het benieuwt me toch altijd hoe andere koks hun gasten door een vleesloze avond loodsen. Els doet niet aan vleesvervangers, maar gooit volop de eenvoudige maar onweerstaanbare charme van de seizoensgroenten in de strijd. 'En een risotto met paddenstoelen voor wie toch wat extra vulling wil.'

'Mijn klanten moeten er soms even aan wennen, maar ik plan nooit echt een menu. Ik ga naar de biogroenteboer, koop wat er goed uitziet en maak dat dan gewoon zo lekker mogelijk klaar.' Nu ja, gewoon. De worteltjes met rozemarijnhoning en pecannoten zijn zo lekker dat ik alleen al daarvoor Els nog eens zou inhuren.

www.njamelicious.be



r
recept

FRIETJES VAN
ZOETE AARDAPPEL

HET MENU

Witloofsoep met bier
Bladerdeeghapje met pastinaak,
dadel en walnoot
Bladerdeeghapje met champignons

Gekaramelliseerde worteltjes
met rozemarijn en pecannoten
Geroosterde zoete aardappel met
koriander en mangochutney
Geroosterde pastinaak met peer en
mosterddressing

Risotto met wilde champignons
en salie
Spruitjes met gojibessen en
dressing met blauwe bessen
en pistacheolie
Raapjes met een citrusdressing,
couscous met rode biet en mostarda

Venkelbrood
Biokazen met witloofconfituur
en appel-bietenchutney

Brownie van chocolade met
veenbessen, coulis van mandarijntjes
met kaneel

RECEPTEN

VENKELBROOD

INGREDIËNTEN

8 g gedroogde gist, 400 ml lauwwater, 500 g bloem
1/2 tl suiker, peper, zeezout, 2 el olijfolie, 1 venkelknol
Flinke mespunt venkelzaad, grof zeezout

BEREIDING

1. Los de gist met de suiker op in het water en laat staan tot er een schuimig laagje op komt. Zeef de bloem en voeg er het gistmengsel en de olijfolie aan toe, met een snuf peper en zout. Kneed ongeveer 10 minuten tot een soepel deeg. Rol het in een bal en laat het op kamertemperatuur ongeveer 45 minuten rijzen, onder een vochtige doek.
2. Snijd de venkel in plakken, breng een pot met gezouten water aan de kook en blancheer de venkelplakken ongeveer 2 minuten. Laat ze even schrikken onder koud water en daarna uitlekken.
3. Verwarm de oven voor tot 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Kneed het deeg nog even door en rol het uit op de bakplaat. Verdeel er de venkelplakken over en werk het brood af met venkelzaad en fleur de sel (en eventueel blauwe druiven). Laat het nog een tiental minuten rijzen en bak het brood ongeveer 20 minuten in de oven, tot het goudbruin is.

FRIETJES VAN ZOETE AARDAPPEL

INGREDIËNTEN

Zoete aardappelen
Peper, fleur de sel
Verse koriander

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor tot 200 °C.
2. Schil de zoete aardappelen en snijd ze in frieten. Leg ze in een bakblik en schep ze om met olijfolie (niet te veel, anders gaan ze plakken). Bak ze in ongeveer een halfuur knapperig in de oven. Werk af met fleur de sel, vers gemalen peper en verse koriander. »