

## Geenszins een keukenprins

Het leek mij een fascinerend idee om onmiddellijk na mijn pensionering een culinaire cursus te gaan volgen. Het hoefde niet direct op het niveau van chef-kok, maar ik wilde wel meer kunnen maken dan de standaard huis-tuin-en-keukengerechten. Mijn referentiekader was mijn jeugd, waarbij in mijn herinnering het geijkte menu in menig Nederlands gezin in de winter bestond uit sukadelappen, hachee en savooiekool.

We aten ook vaak stampot. 's Zomers kwamen regelmatig postelein, sperziebonen en varkensfricandeau op tafel. Het toetje was meestal een bakje yoghurt of rijstebrij. De gebruikte technieken waren toen vooral koken, bakken of braden. Heden ten dage kunnen we ook blancheren, grillen, flamberen of pocheren.

Ik wilde koste wat het kost aan de slag met het creëren van exquise delicatessen. Me er dus niet met een jantje-van-leiden van afmaken. Ik ging daarom naar chique etablissementen. De gerechten die ik daar het meest kon appreciëren wilde ik zo goed mogelijk na-apen.

Het eerste project was een menu met sliptong; lekker gekruid met karwijzaad en tijm, een verrukkelijke salade met een klein beetje vinaigrette, aardappelgratin en als toetje vanille-ijs met au bain-marie warm gemaakte chocolade. Na deze geslaagde exercitie begon ik te prakkiseren of ik niet meer apparatuur zou moeten aanschaffen.

Met mijn exorbitant hoge pensioen kan ik me namelijk wel wat luxueuze accessoires permitteren. Enthousiast naar een keukenparadijs, maar daar kreeg ik het heen-en-weer van het gigantische aanbod. Er waren alleen al drieëntwintig verschillende peper-en-zoutstellen! Niets gekocht, dus weer terug naar een nieuwe uitdaging.

Die dacht ik gevonden te hebben in de Franse keuken: een quiche. Ik had er fiducia in dat ik dat zou kunnen. Voor de zekerheid had ik als een pietje-precies het A4'tje met het recept minutieus bestudeerd. Het werd echter een debacle vanjewelste. Ik had, om het smeüger te maken, veel te veel crème fraîche gebruikt. De consequentie was dat de stukjes filet, verantwoord van een biovarken, kwamen bovendrijven.

Ik had geen culinaire trukendoos, probeerde nog iets met maïzena, maar alles was gedoemd om te mislukken. Net als ik. Ik ben een abominabel slechte kok. Ik houd me nu maar bij bereiden van verspakketten. En later als ik nóg ouder ben, dan zet ik waarschijnlijk iedere dag een aluminium bakje met zo'n kant-en-klaarmaaltijd van tafeltje-dek-je in de magnetron.