



## EEN LESJE BORDOPMAAK VOOR DE FEESTDAGEN

Tijdens de feestdagen wil je natuurlijk stralend voor de dag komen. Dat kan door het kerstdiner perfect te presenteren met prachtige schilderijtjes op het bord. In zeven lessen loodst maître de cuisine Jan Boeren u door de 'wetten van bordopmaak'. Zo voorkom je dat er smileys op het bord verschijnen. Of hoopjes en stapeltjes – ook al zo'n veelgemaakte fout. En vergeet het vierkante bord, daarmee maak je een gerecht al snel oubollig.

Dit is meer een studieboek dan een kookboek en zeer geschikt voor kookclubs. Toch staan er schitterende recepten in waarmee je goed kunt oefenen. Zo weet je dat het hoofdcomponent van je gerecht altijd een podium moet krijgen: *the star of the plate*. Zorg verder voor bescheiden porties, die in verbinding met elkaar op een goed uitgekozen bord worden gedrapeerd. Het boek barst van de snij- en spuittechnieken en laat mooi zien hoe je van een ordinaire haringsalade een spectaculair gestapelde tompouce kunt maken. Hier ga je punten mee scoren bij familie of vrienden.

Dana Ploeger

**Jan Boeren**  
**Bordopmaak in zeven lessen**

Uitg. Sterck & De Vreese;  
140 blz. €24,90

## Italiaans met een vleugje Veluwe

In de Veluwse bossen in de buurt van Arnhem opende Wander Alblas (28) vorige maand restaurant Il Lupo.



### Wat kunnen we verwachten?

“Een Italiaans restaurant op de Veluwe: beide invloeden zie je terug op het bord. Onze buurman Freek verbouwt tarwe die we gebruiken voor onze pizza's. In Zevenaar zit een buffelboerderij, daar halen we onze kazen vandaan. We hebben zeven pizza's op de kaart, twee pasta's en een Italiaans seizoensgerecht: op dit moment is dat een wildstoef met olijven. Voor wild moet je natuurlijk op de Veluwe zijn.

“We zitten op het landgoed van Buitenplaats Petersburg, waar ze lodges verhuren midden in de natuur. Hier in de bossen zit nauwelijks andere horeca: onze gasten zijn er echt op uit. Tegelijkertijd zijn we een ontmoetingsplek voor locals. Het restaurant is niet groot: tien tafeltjes die vrij dicht op elkaar staan. We hebben avonden dat het halve restaurant met elkaar aan de praat raakt. Die sfeer vind ik superleuk. Zelf ben ik naast het restaurant gaan wonen, op een paar meter afstand van waar ik ooit geboren ben. Mijn opa helpt me in de keuken.”

### Op welke gerecht ben je erg trots?

“Op de pizza met pittige salami en knoflookhoning. De standaard quattro formaggi- of funghi-pizza's passen niet bij mijn stijl. Mijn regel luidt dat 80 procent op de kaart herkenbaar moet zijn voor de gasten,

zoals een goede margherita-klassieker, maar 20 procent mag aan de gekke kant zijn. Salami is herkenbaar, maar met de knoflookhoning zoek ik de randjes op. Die honing komt trouwens van de buurman van Freek, drie huizen verderop.”

### Noem nog eens een voorbeeld waarmee je 'de randjes' opzoekt?

“Ik maak ook een pizza met roodlof die gerookt is op hooi, met blauwe schimmelkaas. Het hooi geeft een aardse smaak, alsof je bij de boer hiernaast in z'n stal zit te eten.”

### Waar heb je leren koken?

“Mijn opa had in de buurt het dorps huis van Schaarsbergen. Als 12-jarig jochie hielp ik daar al in de afwas, en toen ik groter was mocht ik af en toe glazen ophalen. Zo is het begonnen. Ik heb hotelschool gedaan en heb veel met insecten gekookt toen dat nog nieuw was. Ik trok veel op met een leraar die een culinair insectenboek schreef. Age-lopen jaar had ik een project waarin ik gasten hielp een kip te slachten, te plukken en daarmee een vijfgangendiner te bereiden.”

### Wat kost het?

Een pizza kost tussen 13 en 18 euro.

Catrien Spijkerman