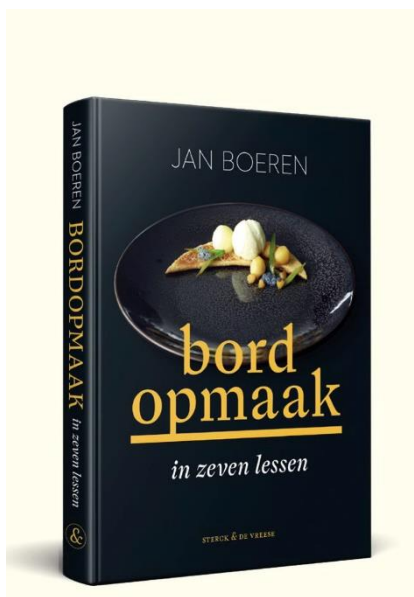


# KOOKBOEKEN NWZ

Alles wat je altijd al wilde (w)eten

## Bordopmaak in zeven lessen van Jan Boeren

Jeanette, 29 februari 2024



Om maar direct met de eindconclusie te beginnen: *Bordopmaak in zeven lessen* van maître de cuisine Jan Boeren is een cursus. Een pittige cursus. Weliswaar staan er ook recepten in het boek maar die zijn bedoeld om het kunstig en helemaal volgens de regels opmaken van het bord te oefenen. Want het opmaken van een bord moet volgens de schrijver aan een heleboel regels voldoen. Er is zelfs een checklist bordopmaak met twaalf punten die je nauwkeurig in de gaten moet houden. Het boek *Bordopmaak in zeven lessen* gaat verder dan de digitale cursus die je gratis kunt volgen. Ja, je leest het goed. Om die gratis cursus te kunnen volgen moet je wel het boek kopen bij Le Cuisinier. [Kijk hier voor meer informatie.](#)

Op de pagina Bordopmaak in zeven lessen staat [een inblikvoorbeeld](#) waarin je uitgebreid kunt zien wat de hoofdstukken inhouden en waar je de eerste pagina's kunt lezen.

In de zeven hoofdstukken gaat Jan Boeren op heel veel aspecten van het opmaken van een bord in. Eerlijk gezegd heb ik nooit geweten dat er zoveel regels zijn waar een mooi en goed opgemaakt bord aan moet voldoen. Ieder hoofdstuk bevat een recept voor een bijzonder gerecht waar je vervolgens de opmaak mee gaat oefenen. Overigens zijn die recepten meer geschikt voor topkoks of kookclubs want je gaat sous-vide bereiden en ook wordt er in een recept gebruik gemaakt van een Thermomix. En het zijn recepten van echte toprestaurant gerechten.

Voor de thuis kok is *Bordopmaak in zeven lessen* heel interessant om te lezen. Er staan ook voorbeelden in van fout opgemaakte borden. Je kunt met de opgedane kennis de opmaak van een bord in een restaurant beoordelen maar je zult er ook iets aan hebben als je het thuis in de praktijk wilt brengen. Of het zo perfect zal worden als we leren van Jan Boeren valt nog te bezien. Er zijn overigens heel wat topkoks in restaurants voor wie deze zeven lessen en de digitale cursus geen overbodige luxe zouden zijn.

Wat ik, als totale leek, het leukste vind aan dit boek zijn de foto's van de niet zo goed gelukke opgemaakte borden en het bijbehorende commentaar. Overigens leer je daar

waarschijnlijk het meeste van. En natuurlijk zijn de wel goed opgemaakte borden echte plaatjes om te zien.

Soms komt een foto niet helemaal tot zijn recht omdat er een zwart bord met een zwarte achtergrond gebruikt wordt. Dat geeft soms geen goed beeld van de opmaak. De witte borden of foto's met een witte achtergrond zijn veel duidelijker.

We leren ook van alles over technieken zoals spuiten met een spuitzak of spuitflesje. Over het maken van quenelles en over het gebruik van schuim, poedertjes en olie en nog veel meer.

De cursus *Bordopmaak in zeven lessen* is meer dan compleet en geen enkel aspect is over het hoofd gezien. Zowel voor de leek als voor de professionele kok is het een heel interessant boek.

[Hier](#) koop je het boek bij Le Cuisinier; het kennisplatform voor de amateur kok.