

## Kook

door Ray Simoen

# Opgefriste oude bekenden

Iedereen dacht dat hij allang in het bejaardenhuis voor afgedankte reclamehelden zat. Lekker ouwehoeren met zijn vrienden en vriendinnen van vroeger: Bolke de Beer, Bazooka Joe, Suzie Wong en Mona van Mora. Zij hebben ook allemaal de zolen onder hun schoenen uitgelopen voor de fabrikanten, die hen heel vroeger hadden ingehuurd als reclamepop voor hun chocomelk, kauwgom, bami in blik en snacks. Maar nee, Joris Driepinter is terug van weggeweest. Opnieuw wordt hij op pad gestuurd om net als van 1965 tot 1978 iedereen weer aan de zuivel te krijgen.

Hulp krijgt de gepimpte zuivelheld van de uitgevers van het boekje *Milkshakes, heerlijke variaties met melk*. Een fris boekje met twintig makkelijk te bereiden recepten voor schakes, smoothies en lassies. Want zeg geen shake tegen een lassie en verwar een smoothie niet met frappé.

Een lassie is een koel Indiaas drankje op basis van gepureerd fruit of vruchtengroenten, vermengd met dikke yoghurt, kruiden en specerijen. Een frappé is weer een ijskoud drankje gemaakt van verse fruitsappen, vermalen met ijsklontjes. Een smoothie zou volgens de auteurs van het boekje gemaakt worden van bevroren fruit. Maar dat klopt niet, een smoothie maak je meestal met ijs, vers fruit en melkproducten. In smoothiebars wordt wel vaak gewerkt met ingevroren fruit en ingevroren yoghurt in plaats van ijsblokjes. En de shake waar het boekje over gaat, de milkshake, wordt gemaakt van gepureerd fruit met zuivelproducten als melk, yoghurt en karnemelk. Al dat frappé-, shake en smooth-lekkers maak je met een blender. De recepten zijn met opzet simpel gehouden. Ook het aantal ingrediënten is beperkt. En magerere en vollere smaken wisselen el-

kaar af. De beschrijvingen van de recepten zijn kort en helder, iedereen kan ze maken.

Een andere oude bekende, die lange tijd uit het zicht was, is de authentieke Spaanse keuken. Lange tijd trokken de Spaanse alchemisten van de moleculaire keuken als Ferrán Adrià en Martín Berasategui alle aandacht. Voor de Spaanse keuken was geen oog. José Pizarro uit het barre Extremadura heeft een boek met eenvoudige Spaanse gerechten, die hij 'een moderne draai' geeft, zoals de nu in Londen werkende kok zijn stijl omschrijft. „Ik ben iemand, die houdt van duidelijke smaken, eenvoudige technieken en niet al teveel ingrediënten.” Hij heeft een uiterst vriendelijk boek gemaakt, met recepten die iedere thuis kok met een gerust hart aan zijn gasten kan voorzetten. Mislukken kan er amper iets, vooral ook dankzij de geduldige en heldere uitleg.

Het boek is opgebouwd rond de seizoenen en maakt gebruik van wat de grond in een bepaald jaargetijde oplevert. Tussendoor geeft Pizarro op ontspannen toon uitleg over rijst-, olijf-, kaas-, wijn en azijsnoorten. Nu is Spanje niet Nederland, een voorjaar bij ons laat heel andere groentes de grond uitkomen dan duizend kilometer zuidelijker. Maar Pizarro geeft alternatieven, waar dat nodig is. Verder zijn er ook bij ons veel mediterrane markten en winkels waar je een Spaanse paprikapoeder, olijfolie of kaas kunt krijgen. De authenticiteit van de gerechten wordt nog eens geaccentueerd door de aandoenlijke foto's van Spanjaarden die apetrots hun meloenen, tomaten of bonen tonen.

José Pizarro, de authentieke Spaanse seizoenskeuken, uitg. Fontaine Uitgevers, 239 pag. isbn- 97890595632292, Prijs 24,95 euro  
*Milkshakes*, uitg. Imagebooks, 46 pag. isbn 9789059645196. Prijs 6,95 euro.

