

▶ koken etc.

# Kookboek van het jaar



**E**lke keer wanneer ik een boekhandel binnenloop verbaast het me weer: zoveel kookboeken. Het worden er steeds meer. Vooral in deze tijd van het jaar stapelen ze zich op, ideale sint- en kerstcadeaus als ze zijn. Maar welke zijn nu de moeite waard, en welke der tien in 't dozijn? Om het kaf van het koren te scheiden werd dit jaar voor het eerst een verkiezing georganiseerd van Het Kookboek van het Jaar.

Afgelopen zaterdag werden in de Amsterdamse Kauwgomballenfabriek de winnaars bekend gemaakt. Er waren tien genomineerden, vijf in de categorie Nederlandstalige kookboeken en vijf in de categorie in het Nederlands vertaalde kookboeken. Uit elk van die vijf koos de jury één winnaar. In de eerste groep won – het leek het Nationaal Dictee wel – een Belgische inzending: *De keuken van ons moeder*, van Filip Verheyden en Tony LeDuc. Van de vertaalde kookboeken won *Thuis bij Jamie*, het laatste boek van de beroemdste der beroemde slissende sterrenkoks. Omdat ik zelf in de jury zat, heb ik alle tien genomineerden uitgebreid bestudeerd. Deze week laat ik ze hier in *koken etc* voorbij komen.

*De keuken van ons moeder*, een in stemmig donkerbruin met zwart gevat boek, is een zeer terechte winnaar. Alles eraan klopt: de mooie kwaliteit papier, de verzorgde vormgeving, maar vooral de liefde voor traditie en de echtheid die het uitstraalt. Culinaire journa-

list Verheyden en fotograaf LeDuc (bij mij al jaren favoriet vanwege hun serie kookbijbeltjes *De Basis*, *Het Product* en *Het Gerecht*) gingen op bezoek bij veertig moeders uit zowel Vlaanderen als Wallonië. Dat resulteerde in warme portretten van schone Belgische dames in hun keuken, zowel in woord als beeld, en in ouderwets aandoende maar daarom des te smakelijker recepten en foto's van garnalenkroketten, ossentong in maderasaus en konijn met spek, krieken en je-never. Het boek heeft als ondertitel *Het culinair erfgoed van België*. Mocht ik volgend jaar weer in de jury voor de verkiezing van het Kookboek van het Jaar zitten, hoop ik dat er net zo'n mooi boek bij zit over het culinaire erfgoed van Nederland.

Vandaag eten we pilleke spek, een recept van Lieve de Smedt (3 juni 1947) uit Beveren. Het is een stampot van sla met spek en azijn, volgens Lieve 'typische armemensenkost' uit het noorden van het Waasland.

*Voor 1 persoon:*

- 3 grote, bloemige aardappelen, geschild
- 200 g gezouten spek, in niet te dunne reepjes
- roomboter
- azijn (een milde soort)
- enkele bladeren kropsla, in repen

Kook de aardappelen gaar, giet ze af en plet ze met een vork. Bak het spek uit in boter en blus het af met flink wat azijn. Meng de sla door de aardappelen, en daarna het spek met de azijn. Proef en maak het gerecht op smaak met zout en flink wat versgemalen zwarte peper. Serveer meteen.

**JANNEKE VREUGDENHIL**

Filip Verheyden en Tony LeDuc: *De keuken van ons moeder. Het culinair erfgoed van België* (Uitgeverij Homarus/Exhibitions International, 304 pagina's, 31,50 euro).



Kijk voor meer informatie op [kookboekvanhetjaar.nl](http://kookboekvanhetjaar.nl)