

EEN RECEPT MET EEN VERHAAL

Door Marijke van Ittersum



In de nieuwe rubriek ga ik deze keer te rade bij Wilma van Erdewijk, kok bij de aanschuiftafel in onze wijk. Wilma verzorgt al drie jaar eens in de zes weken een maaltijd voor alleengaanden in onze wijk, gewoon bij haar thuis, zoals de gewoonte is. Maar de aanschuiftafel bestaat veel langer. Cora Bokhoven is er in november 2013 al mee begonnen. Het idee is opgezet voor alleengaanden die wat minder sociale contacten en bezigheden en niet zo'n volle agenda hebben. Zij zijn één keer in de twee weken van harte welkom bij de koks thuis.

Wilma woont in de Kanaalstraat en ze is drie jaar geleden gepensioneerd. Ze heeft lang als verpleegkundige gewerkt, maar de laatste vijftien jaar was zij werkzaam als 'Deskundige Infectie Preventie', waar zij in het HMC (Haaglanden Medisch Centrum), medewerkers zoals verpleegkundigen, schoonmakers, artsen enz. op de hoogte bracht en instructie gaf omtrent de gang van zaken rond hygiëne. Noodzakelijk, want een goede hygiëne in ziekenhuizen kan veel complicaties voor patiënten voorkomen. Wilma heeft daar ook de coronatijd meegeemaakt: een drukke en zware tijd waar landelijke richtlijnen regelmatig wijzigden.

Maar Wilma's passie ligt ook bij koken. Haar hele leven is

ze lid geweest van kookclubs en ze heeft veel cursussen gevolgd op dit gebied. Ook bij Anita Jongeboer, die als docent aan de Volksuniversiteit Gouda kookcursussen geeft in de Goudse Waarden. Maar in Veghel – Wilma woonde destijds in Brabant – volgde ze 40 jaar geleden een cursus 'vegetarisch koken' en daar komt het recept van deze maand vandaan. Zo lang geleden was het helemaal niet gebruikelijk om vegetarisch te koken, het was in die tijd echt iets nieuws, maar al 40 jaar vindt iedereen deze oven-schotel erg lekker. Wilma haalt een dikke map tevoorschijn met al haar recepten uit het verleden, een ware schatkist.

Het is een vegetarische oven-schotel met camembert. Het gerecht vult flink en laat zich goed combineren met een frisse salade en stokbrood (hoewel dat laatste niet echt nodig is, zegt Wilma). Het lekkerst is deze schotel, als je verschillende soorten camembert gebruikt. Sommige van deze (Franse) kazen zijn namelijk veel 'rijper' dan andere. Een echte bruine camembert (die dus al wat ouder is) smaakt bijzonder goed in deze schotel, maar een zachte camembert hoort er ook echt bij.

Het recept

Wat gaat erin? Aardappelen (waar je puree van maakt), uien (in ringen gesneden en gebakken), champignons (die je in de olie van de uien bakt) en rauwe tomaten. En camembert natuurlijk. Hoeveel je van alles gebruikt, kun je zelf bepalen. En er gaat slagroom in. Ja, slagroom en dat is bijzonder. Het gaat zo:

– Je bouwt de ovenschotel op in lagen. Onderin (eerst even de schaal invetten) de puree, daarop de gebakken uienringen en champignons en de tomaat en daarop de in plakken gesneden camembert. Elke laag bestrooi je met peper (en misschien nog wat zout), basilicum en knoflook (poeder of fijngehakt).

– Deze laag herhaal je. Dan sla je de slagroom bijna stijf en die komt bovenop te liggen. Een half uur in de oven op 200 graden is genoeg. De ovenschotel kun je garneren met gehakte peterselie en paprikapoeder, want het oog wil ook wat.

Het lijkt me erg lekker, dit vegetarische gerecht, een 40-jarig Brabants recept. Ik ga het binnenkort proberen. En ik denk dat het – als buiten de regen en wind tegen het raam slaan – verrukkelijk zal smaken.

