

Nieuwsbrief 9

Een diner geven zonder stress.

Ik schrijf dit halverwege augustus. Na een weekje vol regen gaat er weer een heerlijk zonnetje schijnen. Tijd om weer wat familie en vrienden uit te nodigen voor een etentje onder de veranda. Dit is wat ik het leukste vind van de zomer, gezellig eten met een mooi flesje wijn er bij. In mijn nieuwsbrief van de afgelopen kerst heb ik al een aantal tips gegeven hoe u het beste een diner voor meerdere personen kunt organiseren.

Van een van de lezeressen kreeg ik de vraag hoe je een leuk diner kunt serveren voor meerdere gasten zonder dat het tot stress leidt of dat je vervalt tot steeds weer het hetzelfde koken omdat dit wat meer vertrouwen geeft in je eigen kookkunsten. De beste manier om iets anders uit te proberen is op zoek gaan naar wat leuke en lekkere recepten. Ik heb zelf ongeveer 3 meter aan kookboeken maar in de meeste gevallen zoek ik toch een recept op via internet. Hier vind je misschien wel honderd duizend recepten. Door het invoeren van wat kernwoorden zoals 'gerecht Italiaans varkensvlees' krijg je tientallen recepten waar je een keuze uit kunt maken. Ik heb zelf jarenlang kookclubs begeleid en er is een ding waar het dikwijls fout op gaat en dat komt omdat mensen niet goed lezen. Begin er mee om het recept en de bereidingswijze goed door te lezen.

Ga je een heel menu koken dan zijn er wel een paar regels waar je rekening mee moet (of kunt) houden. Het hoofdingrediënt (bv zalm) mag dan liever niet in een ander gerecht voorkomen. Een voorbeeld, geen toast met gerookte zalm als voorgerecht en gebakken zalm bij het hoofdgerecht. Er zijn natuurlijk uitzonderingen op deze regel. In de aspergetijd is het goed mogelijk om de asperges in de verschillende gerechten terug te laten komen. Zorg er dan wel voor dat de asperges per gerecht een andere bereidingsmethode hebben. Wat altijd leuk is om een thema aan je menu te geven zoals b.v. een Italiaans menu met uiteraard Italiaanse gerechten.



Stel wel een menu samen dat voldoet aan je eigen kwaliteiten als kok. Maak het niet te moeilijk voor jezelf door gerechten te maken die wat moeilijkheid boven je eigen mogelijkheden liggen. Wat ook belangrijk is als je voor gasten kook, zorg dat het er goed uit ziet. Op een bord gekwakt eten smaakt altijd minder dan een met zorg opgemaakt bord. Garneer een gerecht mooi af met wat garneringen zoals wat groene kruiden zoals bieslook, peterselie of wat fijn gesneden lente-ui. Om wat verder kleur te

brengen op je bord leg er dan wat kleine tomaatjes bij, een partje citroen (bij vis) of wat er nog meer voorhanden is. Verspreid het eten niet over het bord maar leg het mooi tegen elkaar of in sommige gevallen op elkaar. Gooi het bord niet vol saus maar sprenkel wat saus om het gerecht en serveer de rest apart er bij. En vergeet niet om de borden bij warme gerechten warm te maken. Twee minuten in de magnetron en je bord is voldoende warm. In sommige gevallen is het beter om in schalen te serveren, dit doe je bv bij Indonesisch eten en bij stoofpotten.

Dus de belangrijkste tips,

- Lees het recept goed door zodat je alles begrijpt. Bij het gebruik van vaktermen in een recept zoek de betekenis dan op internet.
- Houd datgene wat je gaat koken wat moeilijkheid betreft binnen je eigen kookvaardigheden.
- Zorg dat de borden mooi opgemaakt zijn en zorg dat er geen etensresten op de randen zitten, dit maakt een slordige indruk.
- Breng variatie aan binnen je menu.
- Zorg dat de borden en het eten op de gewenste temperatuur zijn.
- Heb plezier in het koken, geniet van de complimenten van je gasten en als het een keer tegenvallt, **de wereld vergaat niet als het een keer wat minder is.**

Er zijn een aantal internet sites die ik zelf regelmatig bezoek. Hierbij een kleine opsomming.
[Culy - Dagelijkse recepten waar het water je van in de mond loopt](#) (uitgebreide site met algemene recepten.

[SmaakMenutie - Een blog vol heerlijke recepten](#) (vooral veel oosterse recepten)

www.ah.nl (Dagelijkse recepten)