



# De favorieten van een Hollandse sterkok

**Ze is ondernemer, chef-kok, recepten-schrijfster, auteur en foodstylist. En hoewel ze met internationale grootheden als Jamie Oliver aan het fornuis stond, heeft Yolanda van der Jagt (38) nu een heel Hollands kookboek geschreven.**

'Jarenlang heb ik in allerlei sterrenrestaurants in Nederland gewerkt. Maar ook over de grens: in de River Café in Londen waar Jamie Oliver destijds ook werkte en restaurant Chez Panisse in Amerika. Koken is van een vak tot een passie uitgegroeid. Koken op niveau is echt topsport. Thuis heb ik een keuken die bestaat uit een groot kookeiland van 3 bij 1 meter en hij is van alles voorzien: een grote wasbak, vijf pitten, twee ovens waarvan één combi oven-magnetron omdat deze een kleinere kamer heeft die snel opwarmt, en een Quooker, zo'n kraan waar kokend water uit komt.'

## **Wat heb je altijd in huis?**

'In mijn koelkast staan altijd kappertjes, ansjovis en Parmezaanse kaas. Daarmee kan ik heel snel een pasta in elkaar draaien. Daar gaan dan wel verse kruiden uit de tuin, een blikje tomatenblokjes en extra vergine olijfolie bij.'

## **Heb je rare eetgewoontes?**

'Ik proef heel veel dingen rauw voordat ik ze koop of kook, zodat ik ze kan beoordelen op kwaliteit. Wat ik zelf niet raar vind, maar veel mensen wel, is bloemkool met ketchup. Dat vind ik nog steeds lekker! En het is ook verklaarbaar; de enigszins zoete flauwe gekookte bloemkool en de kruidige ketchup gaan goed samen.'

## **Nog een kooktip?**

'Kook met aandacht. Werk op een grote snijplank met scherpe messen. En begin met seizoensgebonden ingrediënten van de allermooiste kwaliteit.'

**'Tijdens het koken kan ik niet zonder scherpe messen en mijn vergiet om de sla – die ik bijna elke dag eet – in schoon te spoelen'**

E-mailen vergiet € 26 (Wim Pollmann)



## **FAVORIETEN**

**Pannen:** 'De zwarte, zware Cast Iron-pannen uit Amerika zijn de beste. Ze hebben een dikke bodem en zijn onverwoestbaar'

**Tussendoortje:** 'Bittere chocolade, dropjes of rood fruit met yoghurt'

**Lunch:** 'Een mooie mesclunsalade (bladsalade met geplukte tuinkruiden, venkeltoppen en gele bleekselderij bladeren) met geitenkaas op een crostini, een paar olijven en een glas wijn'

**Diner:** 's Avonds eet ik het liefst veel verse groente of een lekkere salade met vlees of vis'

**Eetherinnering:** 'Als ik bij Chez Panisse in San Francisco eet, word ik blij. Door de eenvoud en de liefde waarmee gekookt wordt. Je proeft ook de liefde en kennis van de leveranciers in de producten. De anderhalf jaar die ik daar heb gewerkt, heb ik iedere dag gegeten wat de gasten ook aten als diner'



## **'Himalaya zout:**

de hoogwaardigste vorm van natuurzout. Dit zout van 250 miljoen jaar oud heeft al zijn mineralen en sporenelementen in volkomen zuivere vorm behouden'

€ 2,95 (Dynamiek)

**'Ik ben nog steeds dol op vlokken, met boerenboter en met liefde gebakken bruin brood'**

€ 2,59 (De Ruijter)



# hetlekkerewerk

in elke esta een culiprof over zijn/haar favorieten



'Voor de exclusieve Lambada-aardbeien en een glas champagne kun je mij altijd wakker maken. Bij champagne krijg ik altijd een hoog geniet-gevoel en denk ik: dit heb ik verdiend! Ook drink ik graag een biologische Crémant (mousserende wijn) uit de Drôme van Jean Claude Raspail, met de naam Crémant de Die' Schaaltje van Azurea € 36 (Wim Pollman) met aardbeien € 4,95 (groenteboer Grevink)



## 'Mijn tangen zijn mijn favoriete keukentools'

Tangen Cuisipro € 8,90, Rösle € 18 (Het kookeiland), theedoek € 3,95 (Hema)



## 'Dit is mijn favoriete kookboek.'

Het was mijn inspiratiebron om bij het River Café in Londen te gaan werken. Ik heb er heel veel geleerd over de echte Italiaanse keuken' *River cafe kookboek easy*, Ruth Rogers, € 29,95 (Culinaire boekerij, ISBN 0-09-181255-0)

## TOPWINKEL

'Veel van mijn kookspullen heb ik gekocht toen ik op reis was en de tijd en rust ervoor had. Van het Amerikaanse merk Sur la table bijvoorbeeld, dat zijn heel mooie keukenspullen. Ze worden in Nederland onder andere bij Studio Bazar in Amsterdam verkocht. Mijn keukenmaterialen koop ik bij de groothandel, zoals Hanos en Kweker.'

## UIT ETEN

'Laatst heb heel lekker gegeten bij De Treeswijkhoeve in Waalre. Het zit midden in de bossen en kreeg vorig jaar een Michelin-ster. Chef-kok Dick Middelweerd gebruikt veel verse producten van plaatselijke boeren, sommige groenten worden zelf geteeld. Hij houdt ervan mensen op het verkeerde been te zetten. Dick: 'Onze keuken is licht; we werken met basissmaken, maar wel met een verrassing. Als mensen hier komen om te ontspannen en er zonder meer op vertrouwen dat wij wat lekkers voor ze maken, vind ik dat een groot compliment.'

**Adres:** Valkenswaardseweg 14 in Waalre, (040) 221 55 93, [www.treeswijkhoeve.nl](http://www.treeswijkhoeve.nl)

**Open:** di t/m vr 12-14.30 uur en 18-22 uur, za 18-22 uur, zo 13.30-22 uur



## 'Tuit was het winnende servies van de Hema ontwerpwedstijd – het blijft altijd leuk'

(Van groot naar klein) € 4,25, € 3,25, € 4,25, € 3,25 en € 2,95 (Hema) dinerbord porselein Azurea € 36 (Wim Pollmann)

## rode kool à la Yolanda

**'Omdat ik rode kool vroeger nooit lekker vond, heb ik het recept zo aangepast dat ik het lekker ben gaan vinden. Sterker nog: het is een van mijn favorieten in de wintermaanden'**

1 kilo rode kool • 50 g roomboter • 1 ui, gehalveerd en in ringen • 100 g suiker • 2 kruidnagels • 1 kaneelstokje • 2 laurierblaadjes • 100 ml rode wijn • 120 ml witte wijnazijn • 2 appels

Verwijder de buitenste bladeren en snijd de kool in vier parten. Haal de witte kern eruit en snijd dan de parten over de breedte in dunne repen. Verhit de boter in een ruime pan met dikke bodem en fruit de ui vijf minuten. Voeg dan suiker, kruidnagels, kaneel, laurierblaadjes en 1 tl zout toe. Roer de rode kool erdoor. Schenk de wijn en azijn erbij en voeg naar smaak peper toe. Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd elke appel in vier partjes. Leg de partjes boven op de rode kool. Stof de rode kool afgedekt in ongeveer een uur gaar. De kool mag niet te papperig worden, moet nog wel beet hebben. Serveer met een hertenbiefstukje of ander wild of gevogelte.