

Chez moi

Verhalen & recepten

Chantal, een prima donna in de keuken

RAY SIMOEN



Meedoen aan deze rubriek?
Stuur een mailtje met vermelding van uw
naam, adres, telefoonnummer en
lievelingsgerecht naar chezmoi@delimburger.nl

Koken is haar lust en leven. Samen met andere koks bereidt Chantal Kieboom elke middag een lunch voor de gasten van het Radar restaurant in Maastricht. Voor Chez moi heeft ze met kok-begeleider Riko een herfstsalade gemaakt.

Met rode wangen zitten de koks van Radar van hun beker soep en broodje te genieten. Het restaurant van AC Maasdomme, waar medewerkers van Radar, Maastricht Studie, Xonar en een computerbedrijf net hebben geluncht, loopt langzaam leeg. Tevreden zetten de gasten hun lege bord in de rekken. Opnieuw heeft de Radar kookcrew een spannende lunch bereid, zo laat cliëntenbegeleider Wilma Keulemans weten. Riko-de kok, die twee keer per week als vrijwilliger de koks komt leiden - proeft nog even van de soep van de dag. „Prima op smaak.”

Hard werken

Zijn hulpkoks glunderen. „Elke dag serveren we onze gasten zo'n 50 koppen soep, 30 salades, 25 tot 30 broodjes en een zelfgemaakt fruit-ofijsdessert”, legt Chantal Kieboom uit. „Chantal is een beetje onze prima donna, ze staat het langst bij ons in de keuken. Chantal kan het altijd heel goed uitleggen en is een zeer gedreven kokkin”, zegt Wilma Keulemans met een glimlach. De 36-jarige Maastrichtse kijkt blij over haar bril. „Ik zal even voordoen hoe je onze herfstsalade maakt”, zegt ze. „Hier”, zegt ze tegen de fotograaf als de salade klaar is. „Kun je meenemen naar huis”, klinkt het moederlijk. Het is hard werken voor de koks, elke dag weer. „'s Morgens om 8.15 uur beginnen we met overleggen wat we maken en hoe de taken verdeeld zullen worden. We serveren wat onze cliënten kunnen maken”, geeft begeleider Wilma aan. „En om 11.00 uur wordt het erg druk”, vult Chantal aan. „Het tijdstip, waarop we de lunch klaar moeten hebben, nadert snel.”

Van 11 tot 14 uur is het topdrukte in de keuken, iedereen weet zijn taak en voert die uit. „Dankzij Riko en andere vrijwilligers hebben onze koks in korte tijd erg veel geleerd. Alles snijden we zelf, groente en fruit. Zelfs appeltaarten en cakes worden hier gebakken. Meestal werken ze in groepjes van acht tot tien personen, de jongste is Marissa van 20, de oudste is Alain, die rond de vijftig is”, licht Wilma toe.

„Teske sop”

Chantal glundert. „Riko heeft me ontdekt als kok. Prachtig was die keer toen ik twee weken lang stage mocht lopen in het Mercedes Call-center.” Ze vraagt of de fotograaf misschien een „teske sop” wil. „Ik maak graag soep, vooral mijn Chinese tomatensoep is lekker. Maar het allerliefst maak ik gesuikerde wafels. Als het recept in blokletters staat geschreven, dan kan ik het wel maken, zelfstandig. Cakes maak ik helemaal alleen. Vrijdag nog makron koekjes”, ratelt ze gezellig door. Als ze eenmaal over koken en bakken begint is ze amper te stoppen. „Ik leg mijn hele ziel en zaligheid in het koken en bakken. In de keuken vind ik rust.. Ik kan in de keuken al mijn creativiteit kwijt, dankzij Riko ook.”

De voorliefde voor koken en bakken heeft ze van haar vader, zegt ze opgetogen. „Mijn pa kookte altijd heel graag en hij heeft me de liefde voor koken bijgebracht. Een jaar geleden is hij overleden”, zegt ze zacht.

Het is dan ook met een mengeling van trots en verdriet dat ze nu de gastkok van Chez moi is. „Blij ben ik dat ik met mijn recept en mijn verhaal in de krant sta. Maar ik had zo graag gehad dat mijn pa dat nog had kunnen meemaken, hij zou o, zo trots op me geweest zijn.” Ze staart naar buiten. Maar haar besluit staat vast, ze wil doorgaan met koken. „Ik vind het zo leuk hier in de keuken.”



Chantal Kieboom in de slag met haar herfstsalade FOTO'S REIN BOLLLEN

Herfstsalade

INGREDIËNTEN

Voor 4 personen

- 3 kastanjechampignons per persoon
- een á twee plakken pompoen
- honing
- enkele takjes tijm
- Serranoham (2 á 3 plakjes per persoon)
- vier plakken paté
- kropje sla

Voor de dressing:

- Maastrichtse appelstroop
- witte wijnazijn
- olijfolie
- mosterd

BEREIDING

Doe een pompoen 1 uur in een op 100 graden voorverwarnde oven, zodat hij zachter en hanterbaarder wordt. Beetje honing in een warme pan doen met enkele takjes tijm. Van de pompoen een schijf snijden en deze schijf in blokjes snijden. Vervolgens de blokjes zachtjes glaceren in de honing met tijm. De Serranoham in een op 180 graden voorverwarnde oven leggen op bakpapier. Laat de plakjes 10 minuten in de oven totdat ze wat knapperig zijn. Was de sla goed en maak de dressing door 2 delen azijn te mengen met 1 deel olijfolie. Goed roeren en op smaak brengen met peper, zout, mosterd en de stroop. Doe de sla in een kom. Meng er de blokjes pompoen en de kastanjechampignons doorheen. Giet er wat van de dressing over en roer voorzichtig door elkaar. Versnipper de Serranoham met de hand en leg op de sla. Leg er ook een mooie plak paté op. Serveer met (stok)brood.

