

Koken volgens Coen

‘Lekker samen eten maakt dat je ook lekker makkelijk met elkaar omgaat.’

Onder dit motto ontmoeten ouders van de J.P. Coenschool elkaar voor gezamenlijke maaltijden, én hebben ze een kookboek gemaakt. Vier kinderen van basisschool de Achthoek helpen de IJopener het boek te recenseren.

tekst en foto: Natanja den Boeft

Moon, Djenna, Senne en Sweder uit groep 7b van de Achthoek struikelen de keuken in, nog een beetje balorig van de schooldag. Onder het genot van een kop thee en kruidnoten laten ze het kookboek van hand tot hand gaan. Het voelt lekker aan en ruikt nog fijn naar nieuwe inkt. Senne: ‘Het ziet er mooi uit met die plaatjes om de recepten heen, en er staan leuke stukjes bij.’ Sweder: ‘Hebben ouders en kinderen van een school dit gemaakt? Wat goed, dat wil ik ook wel!’ Alle vier krijgen ze zin om te gaan koken, al waarschuwt Djenna dat ze nogal kieskeurig is. Het kookboek is handig ingedeeld in drie ‘kookmomenten’: *Coen gaat naar school*, met al wat doordeweeks is – ontbijt met

iets extra’s, gezonde lunchideeën en snelle avondmaaltijden, *Feest op Coens school*, met traktaties, kerstdiner en dergelijke, en *Coen heeft weekend*, met uitgebreide ontbijtideeën, lekkers en meer avondeten.

Bij veel recepten staan geen duidelijke hoeveelheden en ook de werkwijze is hier en daar nogal summier beschreven, dus het vergt wel wat kookervaring of gemak met experimenteren.

We kiezen vier recepten om te proberen: yoghurtsoep, caçik, Johnnycake en gevulde pannenkoekjes. Een goede combinatie tussen een beetje avontuur, niet teveel groente en de veiligheid van pannenkoeken. Zo’n twee uur later is de keuken een slagveld, staan de soep en de caçik op tafel, de pannenkoeken in de oven en het deeg voor de cake onder een doek.

Aan tafel

We beginnen met de caçik, een frisse yoghurtsaus, waar ik voor het gemak brood en paprika bij serveer. ‘Lekker’, vindt Djenna. ‘Heerlijk’, vinden de anderen.

Dan de yoghurtsoep, of yayla corbasi. Naast Turkse yoghurt bevat deze rijst, munt, water, olie, zout en peper. Bij sommige ingrediënten staan geen hoeveelheden, dus die schatten we zelf in. De soep ruikt heerlijk naar munt. Maar de smaak valt tegen, hij is vooral erg zuur en de rijst blijft op de bodem liggen. Even de staafmixer erdoorheen helpt een beetje, maar niet genoeg om de borden leeg te krijgen. Zouden we deze soep nog eens maken, dan moeten we uitzoeken welke yoghurt we het best kunnen

gebruiken en hoeveel munt nodig is om niet alleen geur maar ook genoeg smaak te geven.

De gevulde pannenkoekjes zijn gemaakt met volkorenmeel en gevuld met spinazie en camembert – gemakkelijk te maken en heel gezond. Over de smaak lopen de meningen zeer uiteen. Van ‘heerlijk’ en ‘nog een stuk!’ (Moon) tot ‘matig’ tot ‘dit eet ik niet op’ (Sweder).

Dan de Johnnycake. De naam maakt nieuwsgierig. Het recept komt van een moeder die het heeft gemaakt vanuit een smaakherinnering uit haar jeugd. Wellicht komt de naam van het meel dat gebruikt werd: naast het recept staat een foto van een pak ‘Johnny cake corn meal’. Maismeel dus, terwijl in het recept tarwe wordt vermeld. De ‘cake’ is een soort platte koek, die in de koekenpan wordt gebakken. Iets tussen brood, koek en pannenkoek in. Nog warm gaat er kaas tussen.

Moon: ‘Heel lekker, het smaakt precies als een shoarmabroodje met kaas.’ Ook de anderen vinden het heerlijk en de schaal is snel leeg. Een cake vinden ze het niet, wel een goed ontbijtbroodje. Dat is het ook volgens het kookboek, dus dat zit wel snor.

Tenslotte geven we elk gerecht een cijfer, zoals echte recensenten betaamt. De yoghurtsoep krijgt een 6,5, de caçik een 8,5, de pannenkoeken een 7 (dankzij de 10 van Moon) en de Johnnycake een 8.

Al met al vinden Moon, Djenna, Senne en Sweder het boek een aanrader. ◀

www.coenkookt.nl



De jeugdige recensenten Moon, Djenna, Senne en Sweder met het kookboek Coen kookt