



▲ Sonja van de Rhoer. © Boudewijn van de Rhoer

Veel mensen denken dat koken moeilijk is: 'Niets is zo makkelijk als soep maken'

Schermafbeelding

KOKEN & ETEN Ze maakte eerder culinaire klassiekers als *Het Margriet Kookboek*. Nu verschijnt haar 65ste boek: *Succesvolle Seizoensrecepten*, waarin 'makkelijk' en 'verrassend' een hoofdrol spelen. Sonja van de Rhoer: „Beheers je de basis, dan kun je alles.”

Annemart Van Rhee 02-11-21, 08:00 Laatste update: 02-11-21, 08:27

Culinair auteur Sonja van de Rhoer (69) begon haar carrière vijftig jaar geleden. Ze gaf toen onder meer lezingen over 'minder bekende' voedingsmiddelen. „Ik zie mezelf nog staan op het grote podium van de Rotterdamse Doelen. Ik vertelde over een champignon, een kiwi, een aubergine. Iedereen vond dat bijzonder, niemand wist hoe je die moest bereiden.”

Inmiddels goochelen we met cassave en glasnoedels, vullen wraps met exotische ingrediënten en kruiden. En we willen koken zoals ze in Tel Aviv doen, weet Van de Rhoer, die in de afgelopen vijf decennia liefst 65 receptenboeken produceerde. Daaronder gidsen voor kaas en asperges en klassiekers als *Vegetarisch basiskookboek* en diverse edities van *Het Margriet Kookboek*. Grote gemene deler: eenvoud en gemak. Zo ook in *Succesvolle Seizoensrecepten*, een boek met leeslint dat open blijft liggen: „Essentieel dat je erin kan kijken vlak naast de pan. Het mag vies worden.”

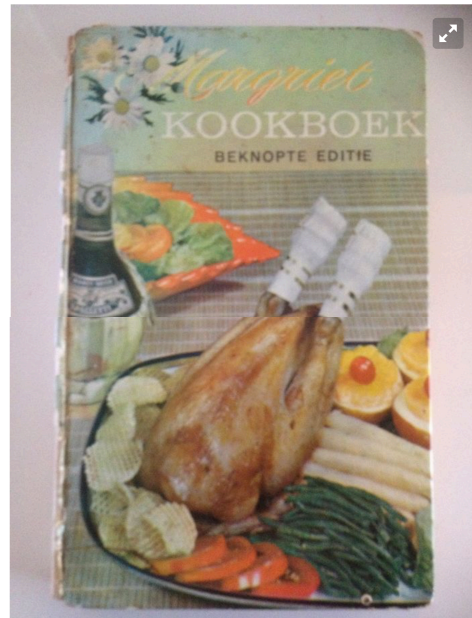
In dit nieuwste werk presenteert zij overzichtelijke en eigentijdse gerechten met een twist: chocolademousse met een rood pepertje, risotto met paddenstoelen en boerenkool, oosterse aspergesoep met korianderolie. Door een paar simpele ingrepen tover je iets feestelijks op tafel, aldus Van de Rhoer, die in haar beschrijvingen 'beledigend duidelijk' is. Het is een van haar handelsmerken om op te vallen in de lawine van kookbibels. Ze schat dat er jaarlijks zeker 200 verschijnen.



Staat er in recept voor witlof: 'verwijder de harde kern'. Maar die is er al zeker zes jaar niet meer door andere teeltmethoden

- Sonja van de Rhoer

„Dan begin ik te lezen en denk heel snel: ik mis twee zinnen. Of een ingrediënt ontbreekt. Wees precies: kooktijden zijn veranderd. Vroeger zette je spruiten wel 30 minuten op, nu is dat afhankelijk van de grootte 5 tot 7 of 6 tot 8. Dat schrijf ik dan ook. Beetgaar is voor mij niet voldoende, dan blijf je prikken. Want je wilt ze ook niet bijna rauw zoals ze in veel restaurants nu worden gepresenteerd. Niet lekker. Uitgangspunten kloppen vaak evenmin. Staat er bij witlof: 'verwijder de harde kern'. Maar die is er al zeker zes jaar niet meer door andere teeltmethoden.



▲ Margriet kookboek 1953 © RV

„Nog steeds hebben mensen het idee: koken is heel veel werk. Dan hoor ik: 'rode kool koop ik in een pot want dat moet de hele dag opstaan'. Nee. Met een klein scheutje azijn, wat kruidnagel en kaneel gaart dat stukken sneller. Of voeg appelstroop toe. Wat is daar moeilijk aan? Kijk eerst naar de basis. Beheers je dat, dan kun je alles.”

Moie soepen maken, bijvoorbeeld. Van de Rhoer heeft er in *Succesvolle Seizoensrecepten* wel vijftien op het menu staan, waarvan sommige minder dan tien minuten bereidingstijd vragen. Zoals taugé-kerriesoep. Of restverwerkingscreaties met venkel, paksoi of prei. „Gezond en duurzaam, want je hebt elke dag wel groenten over. En niets is zo makkelijk als

soep maken. Van courgette is dat bekend. Maar met witlof kan het ook. Je fruit een uitje met een theelepeltje kerrie, voegt de witlof toe en zet de staafmixer erop. Of je probeert een variatie met mosterd. Maak het jezelf makkelijk. Kook een enorme hoeveelheid pastasaus in het weekeinde, portioneer dat en stop het in de vriezer. Dan heb je wekenlang voorraad, ook voor onverwachte gasten. Als je de saus ontdooit, voeg je de ene keer verse paprika toe en dan weer een uitje of courgette. Heb je elke keer net wat anders. Bobotie en andere ovenschotels gaan in zijn geheel in de diepvries.”

Peultjes hoef je niet uit Kenia te halen

Ze stortte zich op seizoensrecepten - het boek telt er 100, waarvan 61 vegetarisch - vanwege duurzaamheid en beschikbaarheid: wanneer de aanvoer het grootst is, is de prijs het laagst. Je hoeft echt geen peultjes uit Kenia te gebruiken, er zijn lokale alternatieven, zegt zij. Ook geeft Van de Rhoer, dochter van een drankengroothandelaar die een slijterij aan huis had, uitgebreide wijnadviezen. „Niet alleen: presenteer er een sauvignon blanc bij. Maar kies er een uit Frankrijk. Die is minder uitgesproken en frisser dan die uit Nieuw-Zeeland. Verder hoop ik uit te leggen dat een glas wijn op bepaalde momenten voor rust aan tafel kan zorgen. Probeer van het moment te genieten en schrok en sla niet alles gedachteloos snel-snel achterover om weer met andere dingen verder te gaan.”



▲ Margriet kookboek © RV