

KOKEN MET JE HART

Yvette van Boven is een van de meest populaire (tv-)koks. En dat niet alleen: ze is (receptuur)schrijfster, columniste en illustratrice voor boeken, bladen en reclamebureaus in binnen- en buitenland. Ze deelt haar recepten graag met anderen en haar kookboeken zijn in meerdere landen verschenen en bekroond.

EEN PORTRET VAN DE TV-CHEF



Ze bedenkt gerechten die iedereen kan koken – en de recepten slagen echt

Anders dan haar Hollandse naam doet vermoeden, werd Yvette van Boven (1968) niet in Nederland geboren. Haar ouders vertrokken al voor haar geboorte naar Ierland waar Yvette opgroeide in een groene omgeving waar ambacht en pure producten de norm waren. Haar liefde voor de natuur en natuurlijke bewerkingen van voedsel heeft Yvette nooit verloren. Ook al woont ze nu in de stedelijke omgevingen van Parijs en Amsterdam, ze plukt haar kruiden nog altijd liever zelf.

Door kindertegen

Yvette herinnert zich nog goed hoe overmatige oogsten en het gebrek aan koelkasten bepaalden wat er 's avonds op tafel kwam. Ze kan het zelfs nog laten zien, want als vierjarige stond Yvette met potlood en papier op een krukje naast het aanrecht om nauwkeurig te tekenen wat haar moeder in de pan gooide. Razend interessant vond ze de recepturen die zich aan haar kinderoog voltrokken en omdat ze nog niet kon schrijven, maakte ze kleine boekjes met tekeningen van wat haar moeder in de keuken deed.

Hobby of werk?

Decennia later mag Yvette zich een gevierd kookboekenschrijfster en -illustratrice noemen. Toch deed ze er lang over om erachter te komen dat deze hobby's uit haar jeugd, haar werk moesten worden. Ze koos eerst voor een opleiding aan de kunstacademie van Amsterdam om zich vervolgens in Den Haag op te laten leiden tot interieurontwerpster. >>



Dat resulteerde in een eigen ontwerp-bureau dat ze samen met haar zus Sophie leidde. Maar het koken liet Yvette niet los. Tijdens haar studie werkte ze zich al van aardappelschiller tot keukenchef op en toen ze eenmaal haar eigen ontwerp-bureau had, kon ze niet anders dan concluderen dat ze het koken verschrikkelijk miste.

Mijlpalen

Het gevolg was dat Yvette naast haar drukke baan thuis uren achter het fornuis doorbracht om allerhande gerechten te koken voor vrienden en kennissen. Wat begon met wat kleine cateringklussen, groeide in 2006 uit tot het restaurant & cateringbedrijf Aan de Amstel dat Yvette samen met haar neef Joris Vermeer in Amsterdam oprichtte. Nu, 13 jaar later, mag Yvette heel wat meer mijlpalen op haar cv zetten. Zo is ze niet alleen televisiekok van het succesvolle Koken met van Boven, maar ook (recepten)schrijfster, columnist en illustratrice voor (eigen) boeken en bladen, reclamebureaus in binnen- en buitenland.

Home Made

De tijd dat Yvette zich kon verbergen achter het fornuis is met haar succes voorbij. Tegenwoordig is de alleskunner bekend over de hele wereld. In 2010 brak ze door met haar eerste kookboek Home Made dat in Nederland direct werd uitgeroepen tot Kookboek van het Jaar 2010, werd onderscheiden met 'Het Lintje van de Boekverkoper' en werd genomineerd als Beste Debuut op de 'Gourmand World Cookbook Awards' in Parijs. Inmiddels is het wereldwijd uitgebracht, vertaald in het Engels, Duits, Spaans en Frans. Yvette deed alles aan het boek zelf: ze schreef de recepten, kookte en stylede alles voor de fotografie, illustreerde de recepten, maakte er een aantal fonts voor en zette vervolgens de boeken ook zelf in elkaar. Alleen de fotografie besteedt ze uit, aan haar man Oof Verschuren die toevallig-gerwijs professioneel fotograaf is.

Haar motto in de keuken: doe het gewoon zelf en geniet ervan



Samen met haar neef Joris Vermeer richtte Yvette van Boven het restaurant & cateringbedrijf Aan de Amstel in Amsterdam op



GETEKEND EN GESCHILDERD

Wekelijks bedenkt Yvette voor Volkskrant Magazine een ovenrecept. De nieuwste recepten zijn nu gebundeld in dit derde deel van „De grote oven van Van Boven“ (Nijgh Cuisine, 20,00 euro)

Wat is het geheim van Yvette?

Of je nu de kookboeken van Yvettes hand bekijkt of haar televisieprogramma Koken met van Boven ziet, Yvette is een gezellige en menselijke kok. Geen strenge dictator die met ingewikkelde recepten en eindeloze ingrediëntenlijsten naar opperste perfectie streeft. Eten moet vooral goed, lekker en eerlijk zijn. Pakjes en zakjes zal je niet snel tegenkomen bij Yvette, een scala aan dure machines evenmin. Wel heeft ze een flinke verzameling messen, maar dat wijt ze ook aan de messengekte van haar man. Met haar hang naar pure, natuurlijke en het liefst lokale producten (Yvette plukt haar kruidenkastje graag zelf bij elkaar), past ze helemaal in de huidige voedseltrend. Zelf vindt ze het grappig dat het tegenwoordig helemaal hip is om op deze manier met voedsel om te gaan. Voor haar is dat altijd vanzelfsprekend geweest. In haar jeugd was het immers volkomen normaal dat je je producten uit je eigen omgeving haalde en alles zelf maakte. Er was ook niet echt een alternatief voorhanden. Maar nu, zeker in de steden, is bewust en duurzaam koken en eten een regelrechte hype geworden en dus vallen Yvettes boeken, columns en televisieoptredens in de smaak (meer informatie op www.yvettevanboven.eu).

Practice what you preach

Wat zeker ook bijdraagt aan het succes van Yvette, is haar gezellige persoonlijkheid waarmee ze de kijker en lezer meeneemt in haar receptuur. In Koken met van Boven zijn we bij Yvette thuis en geeft ze de kijker het gevoel dat alles wat zij doet, gemakkelijk na te doen is. Dat is ook haar doel: laten zien dat koken helemaal niet ingewikkeld hoeft te zijn. Wat zij kan, kan jij ook. En van dat motto is ze zelf het levensechte bewijs: Yvette is een kok zonder opleiding. Ze is geen chef en ambieert geen chef-boeken te maken. Integendeel: wat Yvette schrijft, presenteert en kookt, heeft niets te maken met rigide voedings- of kookregels. Wat Yvette doet, is haalbaar en komt recht uit haar hart. <<

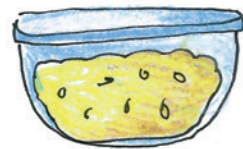
Dat liefde door de maag gaat, zie je op elke pagina van de kookboeken van Yvette van Boven

LOS GIST OP
IN LAUWE
MELK TOT
'T GAAT
SCHUIMEN



PITTEN
ERUIT!

SNIJD TIJDENS
HET WACHTEN
DE PRUIMEN IN
KWARTEN.



MAAK EEN
MOOI DEEG VAN
BLOEM, ZOUT, BOTER,
BEETJE SUIKER &
1 EIDOOIER.



LAAT
RIJZEN



ROL
UIT



VUL EEN VLAIVORM
MET DE DEEGLAP
VUL DE VLAAI
MET DE PRUIMEN
BESTROOI MET SUIKER
EN BAK 'M AF.



RECEPTEN VAN YVETTE

GROENTETAART

Ricotta is een geweldig product. In deze tijd waarin we proberen zo min mogelijk weg te gooien en alles te hergebruiken, past ricotta eigenlijk bijzonder goed. Ricotta betekent letterlijk 'opnieuw gekookt' en wordt gemaakt van de wei die overblijft bij het maken van kaas. Dat kan van koe, geit, schaap of buffel zijn; geloof me, na het maken van kaas blijft men met liters wei zitten, een lichtgele, zachtzure vloeistof. Vaak wordt dat aan de varkens gegeven, maar ook in die wei zitten eiwitten die gewoon weer vast worden als je ze opnieuw verhit. Er ontstaat dan een korrelig bijproduct dat men dus ricotta noemt. Ricotta is officieel geen kaas in de letterlijke zin van het woord, maar 'eiwitrijk bijproduct' klinkt weer niet zo smeuïg. Hoe het ook zij, ik roerde een berg ervan door de rest van de groenten van een vorig recept en zo werd deze taart op zichzelf ook weer een bijproduct.

INGREDIËNTEN

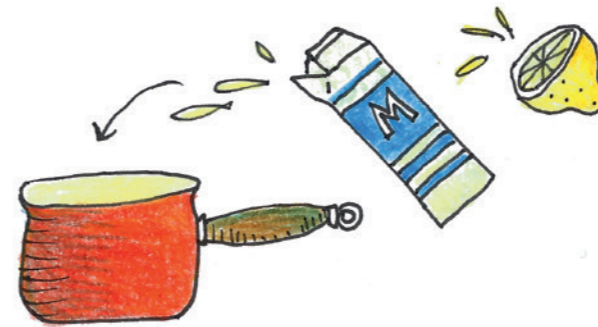
- voor 4 personen als diner
en voor 6 als lunch
- 300 gr. (wilde) spinazie
 - 125 gr. haricots of sperziebonen, in korte stukjes
 - 750 gr. ricotta
 - 3 eieren 3 dooiers
 - 150 gr. Parmezaanse kaas
 - versgemalen zwarte peper
 - 4 bosuitjes, in ringen
 - handvol fijngehakte tuinkruiden/wildpluk
 - das- of bieslook, zuring
 - jong paardenbloemblad
 - dille, basilicum
 - peterselie

BEREIDING

- Verwarm de oven voor tot 200 °C.
- Vet een kleine springvorm (ca. 22 centimeter) goed in.
- Blancheer de spinazie, schep uit de pan en kook dan de boontjes beetgaar, spoel koud af. Druk al het vocht uit de spinazie en hak hem heel fijn.
- Klop de ricotta, eieren, dooiers, parmezaan en veel peper tot een glad mengsel. Schep alle groenten en kruiden erdoor en giet het mengsel in de springvorm.
- Bak (afhankelijk van de maat en hoogte van de taart) ongeveer een uur.
- Controleer af en toe; als hij stevig aanvoelt en als ook het midden mooi droog is, is hij gaar.
- Laat iets afkoelen en serveer met een salade erbij.

een
soort
van

ZELF RICOTTA MAKEN?



BRENG 1 PAK MELK MET
HET SAP VAN 1 CITROEN
AAN DE KOOK, LAAT
ZACHT KOKEN TOT DE
MELK SCHEIDT.



GIET DAT
DOOR EEN DOEK
DIE U IN EEN
ZEEF HEEFT
GELEGD.

→ LAAT EVEN UITLEKKEN ←



KIEP 'M OP EEN BORD,
VOILA! HOME MADE!

(MET DE WEI DIE U OVERHIELD
BAKT U SODA BREAD!)

PROEMEVLAAI

Nou loop ik niet direct elk café onder de rivieren in polonaise af tijdens het carnaval, maar ik krijg wel wat vrienden te eten tijdens vastelaovend. En omdat ik Limburgse ouders heb, krijg je daar toch iets van mee. Ik besloot dit jaar een grote pan zoervleis voor ze te maken; diepbruine zoetzure stoof, die mijn vader vroeger traditioneel met paardenvlees voor ons bereidde. Helaas vond ik geen geschikt veulen en maakte het toen maar van rund. Dat bleek goddank even lekker als het zoervleis dat ik mij herinnerde. Ik bakte er naar goed Limburgs gebruik een berg frieten bij in ossewit, klopte zelf een bak mayo en schildte appels voor appelmoes. Voor toe bakte ik een vlaai. Ik vond rijpe pruimen in de supermarkt en maakte een fris taartje dat in het laatste gaatje paste.

INGREDIËNTEN

- voor 1 vlaai voor 6 tot 8 gasten
- 7 gr. instantgist
 - 100 ml melk, lauw-warm
 - 300 gr. bloem, plus extra snuf zeezout
 - 50 gr. zachte roomboter
 - 3 eetl. fijne tafelsuiker, plus extra
 - 1 eidooier
 - 1 kilo pruimen, in kwarten
 - poedersuiker

BEREIDING

- Los de gist op in de lauwe melk.
- Zeef de bloem met het zout in een beslagkom en voeg de boter, suiker en de dooier toe.
- Maak een kuiltje in het midden en giet de gistoplossing erin.
- Roer tot alle bloem is opgenomen en kneed met bebloemde handen het mengsel 10 minuten lang tot een soepel deeg.
- Voeg wat extra bloem of melk toe als dat nodig blijkt.
- Laat het deeg dan 1 uur rijzen in een afgedekte kom.
- Rol het uit tot een ronde lap ter grootte van een vlaivorm (28 tot 30 centimeter doorsnede).
- Druk de lap deeg in de ingevette vorm, snijd de randen netjes bij en prik een paar keer met een vork in de bodem.
- Verwarm de oven voor tot 200 °C.
- Leg de pruimen met de schil naar onder en in cirkels in de vorm. Bestrooi met een beetje suiker. Bak de vlaai 35 tot 45 minuten of tot hij mooi gaar is. Draai de taart halverwege de baktijd voor een gelijke kleuring.
- Bestuif met poedersuiker.