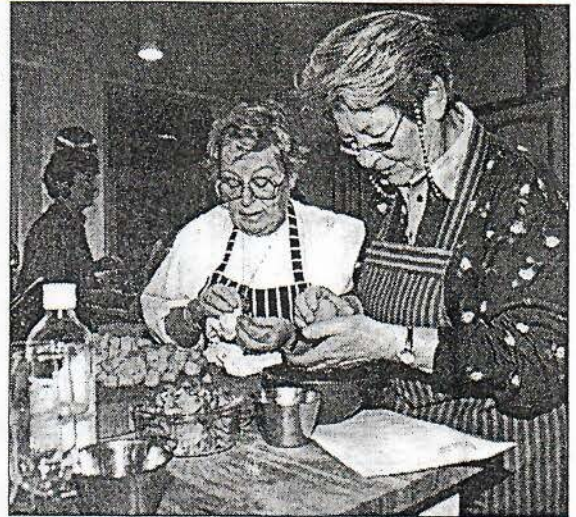


De avond begint met de uitleg over de receptuur. Met een wijntje erbij! Peter vertelt over de 'fantastische' pompoensoep (de dag later is het halloween!), de 'lekkere' gefrituurde paddestoelen, de 'mooie' parelhoenborstfilets. En zelfs een varkensnet (het buikvlies van een varken) kan hem *lyrisch* maken. Het water loopt de cursisten uit de mond.

En dan...de keuken in. In tweetallen worden de voor- hoofd- en nagerechten bereid.

Op gas, inductie of elektrische kookplaat.

Moeder en dochter storten zich op de parelhoen. Slaan hem gevoelig plat, vullen hem met een farce van paddestoelen en binden hem in een netje van koolbladeren overdekt met het varkensnet.



*Eenleborstfilet! Niet eenvoudig maar het was een succes.*

De twee 'kookvriendinnen' lijken in eerste instantie nog wat onzeker, maar presenteren even later toch een heerlijke met cantherellen gevulde pompoensoep. 'Wij waren dit al lang van plan. Maar wij waren eerst gestrand op een puur theoretische cursus, waarbij de nadruk op gezond en nog eens gezond lag. Maar ons sprak juist de praktijk meer aan. Via een vriendin zijn we bij Peter terecht gekomen. En...eerlijk is eerlijk braden in ganzevet is niet

En dan gaan ze aan tafel. Kaarsje aan, muziekje aan. En dan genieten van alle zelfgemaakte gerechten. Goedkeurende opmerkingen, soms een kritische noot. Maar het wildmenu krijgt ieders goedkeuring! Een dikke acht.

Pas om half twaalf verlaten de cursisten weer de keuken van Peter. Zij wandelen nog even door nachtelijk Den Haag. Goed voor de spijsvertering.

## IN DE KEUKEN VAN PETER SPAAN

- van paddestoelentempura tot aardbeienmousse -



Een directiesecretaresse, een onderwijzeres, twee ondernemers en een ex-Shellman, alsmede een drietal huisvrouwen ontmoeten elkaar deze avond in de keuken van Peter Spaan aan de Lange Poten.

Twee heren, zes dames! De samenstelling van de groep van deze woensdagavond is toevallig, ze hebben echter een ding gemeen, ze zijn allemaal een beetje 'kookgek', om in de termen te blijven van een collega-kok. In deze keuken zwaait echter Peter Spaan de scepter. Boven het gerenommeerde juweliersbedrijf van Siebel runt hij sinds enige tijd zijn kookstudio. Hij verdiende zijn sporen in diverse hotels en restaurants over het land, gaf kooklessen voor het Nederlands Zuivelbureau en geeft nu tekst en uitleg bij zijn eigen receptuur, verricht hand en spandiensten in de keuken, wanneer zijn 'gasten' koken en dekt de tafel voor het slot van de avond, het diner bij kaarslicht! Met een wijntje, een kopje koffie met likeurtje toe! Een gezellige avond in het teken van eten aan de Lange Poten.

Wij schuiven een avondje aan en praten na met een echte kookgek, Peter Spaan. Eigenzinnig, bekend van zijn kookrubriek bij Radio West, maar bovenal een gastheer met gevoel voor smaak en gezelligheid.

*Het begint vanaf het moment dat de cursisten hebben ingeschreven voor mijn cursussen. Ik bied een pakketje aan van o.a. Japans tot patisserie, van regionaal Frans tot wildspecialiteiten of Thais en ga zo maar door. Want willen mijn cursisten iets anders dan kan dat ook. Voorwaarde is een groepje van acht mensen en dan bepalen wij gewoon samen wat we gaan doen.*

Deze avond staat er wild op het programma. Op het moment dat de cursisten binnendruppelen staat alles al klaar in de keuken. Alles afgewogen, in schaaltes en pannetjes. Ja, zo is koken écht een feest.

*'De minder prettige zaken neem ik uit handen, aldus Peter. Ik doe de boodschappen, ik selecteer op kwaliteit. En...ik ben een moeilijke*

*jongen, hoor! De poelier, de visboer, de groenteman, ze kennen me allemaal en weten dat ik niet met minder genoegen neem. Het moet vers zijn!*

Twee kookvriendinnen 'op leeftijd' wagen zich aan de pompoensoep en de onderwijzeres en directiesecretaresse houden zich bezig met het nagerecht, een bladerdeegje met een vulling van aardbeienmousse.

Wij spreken intussen even met de ex-Shell man. Hij is aangestoken door de kookpassie van zijn schoonzoon en diens vriendin (?). *'Heerlijk zo'n avondje, ik verheug me er iedere keer weer op. Dat stukje begeleiding van Peter heb ik echt nodig, maar dan durf ik het ook. Thuis breng ik het nog te weinig in praktijk. Maar vorig jaar heb ik met mijn schoonzoon toch voor elf man gekookt.*



FOTO'S: JOS VAN LEEUWEN

*goed voor het cholesterol (praat iemand nog wel ergens anders over?) maar wel...heerlijk!*

Peter staat in de keuken. Op te ruimen. Restanten van weer een geslaagde avond!

Peter loopt de hele avond assiterend, attenderend en soms ook corrigerend door 'zijn keuken'. Maar altijd met het doel zijn cursisten dingen te laten ontdekken. Een prominente plaats neemt een enorme beker proefleptjes in.

Peter Spaan kookstudio, Lange Poten 9, tel. 365.63.29

*Tedereen moet bij iedereen proeven, even kijken, even proeven, even kijken, aldus de glunderende kok.*

*Juist dat proeven is zo belangrijk.*

Zo ontdekken de directiesecretaresse en de onderwijzeres plotseling een 'pepertje' in de aardbeienmousse.

Apart maar niet de bedoeling. Er kan om gelachen worden, want alle cursisten zijn in eerste instantie een gezellig avondje uit. En dat er nog wat geleerd wordt is mooi meegenomen.

