

Golda-Meirtaart

Iedereen kan koken, is het motto van Mac van Dinther. Om dat te toetsen, eet hij elke week bij een lezer thuis. Deze week: Ciska Bieshaar (56) uit Hoogland.

Ciska Bieshaar dacht dat ik voor deze rubriek alleen mensen uitkoos met een bijzondere verhaal. Dat is niet zo. Ik heb juist ontdekt dat iedereen die van koken houdt wel iets te vertellen heeft. Nou heeft Ciska toevallig zelf een verhaal dat te mooi is om niet te vertellen. Als meisje van 20 bakte ze namelijk appeltaart voor Golda Meir, de toenmalige premier en grande dame van Israël. Daar wil je meer over weten. Ciska woont in Hoogland, een dorp dat tegen Amersfoort leunt. Samen met haar man Luc, die huisschilder is. Een rustige man, die van whisky en blues houdt en fan is van de Beatles. Een toegewijde echtgenoot die zijn vrouw elke zondag ontbijt op bed brengt en vervolgens gaat stofzuigen. Ciska is de springerige van de twee. Ciska heeft een bewegend leven achter de rug. Ze is geboren in Meppel, ging het huis uit toen ze 16 was. Geslapen op de Dam, als 18-jarig meisje naar New York vertrokken om au pair te spelen voor de Nederlandse consul, die één kind had. 'Een makkie.' Ze trouwde met een Brit, kreeg kinderen, scheidde en kwam terug naar Nederland. Nu is ze gezeteld in een rijtjeshuis in Hoogland. Ze heeft drie volwassen kinderen die allemaal de deur uit zijn en ze zoekt werk. 'Liefst iets met koken en mensen.' Maar hoe zat het nou met die appeltaart, dring ik aan. Dat zat zo. Na New York monsterde ze als kok aan bij de Israëliëse ambassadeur in Londen. Op een goed moment kreeg hij Golda Meir te gast voor de lunch. De rabbi kwam erbij om te zien of alles wel koosjer was. Ciska maakte *Dutch apple-pie* met roomijs uit het *Margriet kook-*

boek. Dat had ze gekregen van haar moeder, die niet helemaal gerust was op haar kookkonde. Het was een groot succes. Die taart gaan we nu bakken. Maak deeg van bloem, boter, suiker, driekwart van het ei, zout en een theelepel gemberpoeder. 'Dat geeft een extra kick.' Laat het deeg een uurtje rusten in de koelkast. Meng de stukjes appel met de koekkruiden en de gesnipperde stemgember. Week de rozijnen in de rode wijn. Bekleed een bakvorm met het deeg, houd een derde apart. Vul het deeg met de appels en de rozijnen en bestrooi met de gehakte amandelen. Rol het overgebleven deeg uit, snijd het in reepjes en leg die over de taart. Bestrijk ze met de rest van het eigeel. Bak vijf kwartier in de oven op 180 graden. Terwijl de taart bakt, maakt Ciska de rest van het menu. Cappuccino van bloemkool, haas met rode kool. Luc schenkt de glazen vol. Ze dreven een tijdje een huiskamerrestaurant totdat het niet meer mocht van de gemeente omdat het oneerlijke concurrentie zou zijn voor de horeca. Gary Moore's *Still Got The Blues* knalt uit de boxen als wij ons verlustigen aan de haas. En dan moet de appeltaart nog komen. De taart is warm en weldadig met het koude roomijs dat romige plasjes maakt op het bord. De gember geeft de taart net dat extra zetje, precies zoals Ciska zei. Weet je, zegt ze, toen ze hem destijds maakte kwam Golda Meir na afloop naar de keuken om het recept te vragen. 'Cool, hè?'

Kook-cv van Ciska Bieshaar

Kookt Elke dag. 'Ik hou van koken.'

Doet boodschappen Op de markt en bij Albert Heijn.

Geeft per week uit aan eten 70 tot 100 euro.

Altijd in huis 'Ik heb zo veel eten in huis dat er altijd mensen kunnen aanschuiven.'

Nooit in huis Pakjes kant-en-klaar eten.



Dutch apple-pie (voor springvorm van 26 cm)
Voor het deeg: 300 gram bloem, 250 gram boter, 150 gram suiker, snufje zout, 1 theelepel gemberpoeder. Voor de vulling: 1 kilo goudreinetten, geschild en in stukjes, 3 theelepels koek- en speculaaskruiden, 3 bolletjes stemgember, 2 handjes vol rozijnen, 1 glas rode wijn, 1 handvol geroosterde amandelen, fijngehakt.



Het Perceel

Dorpsstraat 3
2902 BC Capelle a/d IJssel
010 - 2271922
www.restaurantperceel.nl

eten 8
bediening 8,5
entourage 7,5
prijs-kwaliteit 7,5

Alle restaurantrecensies
vk.nl/uiteten

Duif met rode biet en kers.

Toppers in wording

Het duo achter Het Perceel in Capelle a/d IJssel heeft een heel gelukkige hand van combineren.

Waarom Het Perceel? Als je op het cv van kok Jos Grootsholte en gastvrouw Sharon Tettero mag afgaan, dan is Het Perceel voorbestemd voor de top. Het duo werkte in Nederland bij topzaken als Beluga en Calla's, liep stage bij Berasategui, een van de beroemde culinaire Basken, en bij het Deense Noma, uitgeroepen tot het beste restaurant ter wereld (in Denemarken? Ja, in Denemarken). Dat doe je allemaal niet om een gezellige laagdrempelige brasserie te openen. Maar een cv zegt niet alles. Voor hetzelfde geld heeft Jos drie maanden uien staan pellen terwijl Sharon de afwas deed. *The proof of the pudding is in the eating.*

Hoe zitten we erbij? In een statig herenhuis met uitzicht op de IJssel die omzoomd wordt door lelijke industrie. Boven de zware groene deuren staat geschreven 't Oude Raadhuis. Dat zal het dus wel zijn geweest. Nu wordt het pand bewoond, er wordt yogas gelezen, en gekookt dus. Het Perceel zit op de begane grond in een mooie ouderwetse eetzaal met verweerd parket onder een hoog plafond met zware kroonluchters, gedragen door dikke, zwarte balken. De houten tafels zijn zonder kleedje, de stoelen en banken overtrokken met zachte groene stof. Uit de boxen sijpelt iets Billie Holiday-achtigs.

Wat eten we? Het viergangenmenu: langoustine met buikspek en varkenswang; duif met rode biet en kers; skrei met jus van tapijtschelpen en groene asperges; chocolade met bloedsinaasappel.

Smaakt het? De nieuwe culinaire mode, die wordt aangevoerd door Noma, gaat *back to basics*. Eten uit de buurt, van het seizoen, geen gefruitsel. Het Perceel volgt die trend, maar is niet strikt in de leer. Groene asperges, kersen in maart, dat is niet echt van hier en nu.

Toch is het eerste gerechtje er een van geraffineerde eenvoud. Op een stukje boterzacht gegaard buikspek (ook een modeding) ligt een rozerode langoustine. Ze halen het beste in elkaar naar boven. Het zachte zout van het buikspek benadrukt de zoete springerigheid van het schaaldier. Een likje crème van ui zet het zoetige nog een beetje aan, de roze gestoofde varkenswang die er als extraatje bij ligt is gewoon lekker.

De duif is dramatisch geland op een bord van grijze steen. De borst is sappig en bloedrood, bijna net zo rood als de bolletjes geleerd kersensap die erop liggen – een echo van de moleculaire keuken.

De puree van rode biet is zoet op zoet, maar met een gronderige ondertoon. Een rolletje spitskool aan de zijkant zorgt voor bitter. Er

had nog wel een drupje braadjus bij gekund. Skrei is winterkabeljauw uit de noordelijke wateren. Een fantastische vis, die perfect is bereid. Onder lichte druk van het vismes laten sappige lamellen zacht visvlees gewillig los. De vis gaat gekleed in een luchtige jus van tapijtschelpjes die best iets schelpiger had mogen smaken. Voor de asperges had Jos van ons niet naar Italië hoeven. Zoete chocolade en bitterzoete bloedsinaasappel zijn een prima stel. Chocoladecrème is met een dikke veeg op het bord gesmeerd en belegd met stukjes rode gelei van sinaasappel en brokjes broos van chocolade die niet zo broos zijn. Er ligt een chocoladecakeje bij met vloeibare inhoud. Dat is lauwwaar het heet had mogen zijn.

Hoe is de bediening? Sharon is de belichaming van goed gastvrouwschap. Hartelijk, deskundig, enthousiast. Erg spraakzaam ook.

Wat kost het? 45 euro.

Komen we terug? De enige echte maatstaf voor een restaurant is: vertel je de volgende ochtend tegen je vrienden dat je een tentje hebt gevonden waar zij ook heen moeten? Dat durven we van Het Perceel gerust te zeggen. Of het top wordt moet je altijd afwachten, maar voorlopig is het goed genoeg om erg blij van te worden.