



*Koken aan de Markt:*

**KOKEN, LEKKER ETEN EN  
VOORAL VEEL LOL**

De Markt in Geertruidenberg ligt er zonnig bij. Dat belooft in ieder geval al veel goeds. Twee jaar geleden opende Patricia Sniijders hier 'Koken aan de Markt'. Gevestigd in een historisch pand aan dit lommerrijke marktplein, worden hier voornamelijk kookcursussen gegeven. Maar het pand biedt ook ruimte voor vergaderingen en privé-diners. Die formule bleek, na een ietwat stoeve start, uiteindelijk een goot succes. Inmiddels komen mensen van heinde en verre om zich in de culinaire avonturen te storten.

*Tekst: Dick Zoet*

*Foto's: Séan Damstra*



Patricia Sniijders is relatief jong voor een ondernemer. Toch heeft ze op culinair gebied een aardige staat van dienst. Niettemin was het openen van een eigen zaak een hele onderneming voor iemand die feitelijk nog zo kort in dit vak bezig was. "Tijdens mijn HAVO-tijd kreeg ik een bijbaantje in een spoelkeuken", legt Sniijders uit. "Daar kwamen ze er al snel achter dat ik veel beter was in broodjes smeren. Daar is het eigenlijk allemaal mee begonnen. Toen ik het eindexamen had gedaan, wilde ik de koksopleiding gaan doen en daar waren mijn ouders niet happy mee. Die hadden heel andere plannen met me en aangezien ze zelf allemaal in de horeca werkzaam zijn, zagen ze de bui al hangen. Bovendien stond het vak 'kok' destijds bepaald niet zoveel in aanzien als nu. Maar ik heb toen toch doorgedrukt en ben die opleiding gaan volgen. Je moet per slot van rekening je hart volgen en ik heb er ook nooit spijt van gehad."

In het laatste jaar van haar opleiding kwam Sniijders als stagiair terecht bij het Weeshuys in Geertruidenberg. "Dat beviel goed, maar na het behalen van mijn diploma heb ik eerst een jaar of wat rondgefladderd. Ik ben op reis gegaan, heb een leermeester- en een wijncursus gedaan en mezelf afgevraagd wat ik precies wilde. Daarna teruggekeerd bij het Weeshuys als souschef - heb later nog niveau 4 van de koksopleiding gedaan - om een paar jaar later hier voor mezelf te beginnen."

#### STROOMVERSNELLING

De plannen om voor zichzelf te beginnen raakten twee jaar geleden opeens in een stroomversnelling. Sniijders had haar baas al meegedeeld dat ze op eigen benen wilde staan en in ieder geval op korte termijn de keuken van het Weeshuys zou verlaten. "Dat was klaarblijkelijk niet tegen dovemansoren gezegd, want binnen een maand kwam hij met dit pand op de proppen. Hier had voorheen een bruine kroeg gezeten, dus er moest wel ingrijpend worden gerenoveerd. Maar van meet af aan zagen we dat dit een pand met potentie was. Eigenlijk ideaal om een restaurant te beginnen, maar dat wilde ik nu juist niet. Ik had in de afgelopen jaren al op uitnodiging kooklessen gegeven en dat beviel heel erg goed. En het begeleiden van leerlingen en stagiairs vond ik ook heel erg leuk. En dus heb ik een en ander gecombineerd en ben een kookstudio begonnen."

Dat had overigens nogal wat voeten in de aarde, want het ietwat uitgeleefde pand diende eerst grondig te worden verbouwd. Die verbouwing heeft bijna een jaar in beslag genomen. "Omdat het pand in feite een lange pijpenla is, moesten we heel goed nadenken over de indeling. En dat nadenken heeft zijn vruchten afgeworpen, want ik ben hier heel erg blij mee. In januari 2009 zijn we van start gegaan. Het dak lag nog helemaal open, maar de eerste partijen stonden geboekt. We moesten dus wel."

De start van haar eigen bedrijf bleek niet in een gelukkige



*“Koken is nogal ‘hip’ en iedereen wil er graag aan mee doen.”*



periode te vallen, want twee maanden na de opening kondigde de economische recessie zich aan. “Daar heb ik wel een paar slapeloze nachten van gehad. Maar het enige wat ik kon doen, was met volle kracht doorgaan. Onze naamsbekendheid moest natuurlijk nog komen, dus dat eerste jaar was vrij taai.

Maar gelukkig is die situatie ondertussen volledig omgedraaid en komen er tegenwoordig zelfs mensen uit België, die voor de gelegenheid zelfs een hotel hebben geboekt. Dat vind ik toch wel erg leuk.”

#### INGEWIKKELD EN EXTREEM

“Natuurlijk profiteren we van het feit dat er de laatste jaren heel veel aandacht is voor culinaire zaken. Koken is nogal ‘hip’ en iedereen wil er graag aan mee doen. Dat merken we ook hier wel; sommige mensen willen direct de meest ingewikkelde en extreme dingen doen. En dat blijkt dan in de praktijk behoorlijk tegen te vallen. Vorige maand hadden we piepkuike op het menu staan en die kuikens moesten nog worden uitgebeend. De mannen in het gezelschap wilden daar nog wel aan beginnen, maar bleken over het algemeen te grof voor dat fijne werk. Maar de vrouwen hadden de grootste moeite om eraan te beginnen. En als dat al lukte, bleek er toch een grote weerstand te bestaan om het beestje vervolgens op te eten. Het resultaat van een en ander is wel dat mensen heel anders tegen dit vak gaan aankijken. En dat is natuurlijk ook een resultaat.”

*“Je moet allereerst de basale kennis opdoen om iets smakelijks op tafel te krijgen.”*

Niettemin heeft Sniijders er bewust voor gekozen om haar gasten simpele, maar fraaie gerechten te laten maken. “Je moet allereerst de basale kennis opdoen om iets smakelijks op tafel te krijgen. Hoe kook je een boontje? Het blijkt in de praktijk dat je mensen vanaf het beginpunt wegwijst moet maken. Als mensen zeggen dat ze de nodige ervaring met koken hebben, dan blijkt dat meestal enorm tegen te vallen. Mensen – vooral mannen – die verklaren dat ze alleen water kunnen koken, blijken in de regel heel snel te leren. Dat heeft er natuurlijk ook mee te

maken dat we hier over het algemeen redelijk simpele gerechten maken. Tegelijkertijd moet je de gerechten uiteraard wel zodanig samenstellen dat er iets leuk wordt gemaakt; iets dat er goed uitziet.”

#### INBRENG

Dat wil overigens niet zeggen dat gasten als onmondige kleuters worden behandeld; integendeel. “Gasten kunnen uiteraard aangeven wat ze willen maken en welke technieken ze willen gebruiken. Die wensen vertalen we dan in maakbare gerechten. We zijn niet zo rigide als veel kookstudio’s waar krampachtig wordt vastgehouden aan vastgelegde thema’s. De gasten hebben hier wel degelijk inbreng. Velen vinden het leuk om amuses te maken en dan maken we een heel amusemenu. Maar we merken in de praktijk dat veel groepen de keuze maar al te graag aan ons overlaten. Die zijn ‘gewoon’ een dagje uit, willen koken en daarna lekker eten en vooral veel lol hebben. En dat is uiteraard prima.”

“De voornaamste les die mensen hier leren, is hoe ze ontkoppeld kunnen koken. We laten ze zien hoe ze de voorbereidingen kunnen doen en vervolgens zonder al te veel moeite en tijd een prachtig eindresultaat op tafel kunnen krijgen. Als de voorbereidingen goed zijn, dan is een maaltijd feitelijk een fluitje van een cent. Dat zijn dingen die ze thuis ook in de praktijk kunnen brengen. En we leren ze uiteraard dat je niets zomaar moet weggooiden. Een heleboel zaken zijn later heel goed te gebruiken. Zo hebben we de karkassen van de piepkuike bewaard en gebruikt voor een heerlijke fond voor kippensoep. Dat soort zaken zijn meestal eyeopeners.”

#### LAAGDREMPELIG

De laagdrempelige manier van werken van Patricia Sniijders blijkt een groot succes. De belangstelling van de kookclubs en –workshops is ondertussen bijzonder groot geworden. En als ze ons een paar gerechten opdist, beginnen we ook te begrijpen waarom haar kookstudio zo in de smaak valt. Sniijders mag dit dan als ‘simpel’ kwalificeren, die kwalificatie geldt absoluut niet voor de smaak van de diverse gerechten. Dat kunt u als lezer zelf uiteraard ook vaststellen, want zoals gebruikelijk vindt u elders op deze pagina’s de receptuur en bereidingswijze van de gerechten die bij ons ter tafel kwamen. Zeer voldaan stappen we later die middag de Markt van Geerttruidenberg weer op. Nederland is weer een culinair pareltje rijker.





## Gazpacho en snoekbaars

### GAZPACHO VAN RODE BIETJES MET ZOETZURE KOMKOMMER EN ZACHTGEGAARDE ZALM.

*Ingrediënten voor de gazpacho van rode bietjes:*

- 250 g gekookte rode bietjes
- stengel bleekselderij
- 150 g pomodori
- 1 teen knoflook
- beetje verse basilicum of pesto
- 1 dl groentebouillon koud, hoog op smaak.
- 1 dl zoetzuur sap (1 dl water, 1 dl azijn, 100 g suiker. Staat al klaar)
- halve gele paprika
- 1 kleine sjalot
- peper en zout

*Bereidingswijze:*

Alles in meerdere delen pureren. Dus wat goenten en wat vocht. Na het pureren door een zeef wrijven (fijne maas). De soep op smaak maken. Koud bewaren.

*Voor de zoetzure komkommer:*

- 1/2 komkommer
- 1 dl water
- 1 dl azijn
- 100 g suiker
- 1 tl kummel ( kneuzen)
- peper en zout

*Bereidingswijze:*

Kook het water, de azijn en de suiker met de kummel, peper en zout. Laat dit afkoelen. De komkommer wassen. Alleen het harde deel raspen in lange slierten. De komkommer marinieren in het zoetzure vocht, gekoeld bewaren.

*Voor de zachtgegaarde zalm:*

- 50 g zalm p.p.
- peper en zout
- 1 plakje courgette p.p.
- olijfolie

*Bereidingswijze:*

Snijd in de lengte plakken van de courgette, stand 3 à 4. Grill de linten courgette. Rol de zalm in de courgette. Goed bestrooien met peper en zout. Besprenkelen met olijfolie. Dek af met trekfolie. Zet in een stilstaande oven op 80°C. Na een kwartier checken. Mag lauw/koud geserveerd worden.

*Voor de gefrituurde basilicum:*

- 1 blaadje basilicum p.p.
- zout
- zonnebloemolie
- papier om op uit te lekken

*Bereidingswijze:*

Verwarm een klein bodempje zonnebloemolie. Ontdoe ondertussen de blaadjes van hun steel. Als de olie op temperatuur is de blaadjes zeer kort frituren, kort laten uitbruisen. Laten uitlekken op keukenpapier en licht nazouten.

*Serveren:*

Doe een lepel gazpacho in een diep bord, Leg de zalm erin met hierboven op een blad sla als bijvoorbeeld sucrine met een opgedraaide krul komkommer. Maak dit af met een krokant blaadje basilicum.

### TARTAAK VAN SNOEKBAARS, ROLLETJES VAN DAIKONWORTEL, SOJAJELLY'S EN GEKONFIJTE GEMBER.

*Ingrediënten:*

- rauwe snoekbaars tartaar
- sojajelly
- sesammayonaise
- rolletjes daikonwortel
- gekonfijte gember
- sambalkletskop

*Voor de tartaar van snoekbaars:*

- 50 g snoekbaars p.p.
- rasp van een limoen naar smaak
- olijfolie
- fijngesneden dille en bieslook
- peper en zout

*Bereidingswijze:*

Hak de tartaar en maak op smaak met de overige ingrediënten.

*Voor de rolletjes daikonwortel:*

- 5 dungseden plakjes per 2 personen (snijsmachine)
- Marinieren in zoetzuur sap. (1 dl water/ 1 dl azijn/ 100 g suiker/ sereh)

*Voor de sojajelly:*

- 1 dl groentebouillon
- 0,5 dl ketjap manis
- 2 g gelatine
- 0,5 dl kikoman
- 0,5 dl sweet chilisaus
- 2 g agaragar

*Bereidingswijze:*

Week de gelatinepoeder los met iets koud water, laat deze een paar minuten opstijven. Breng de bouillon, met de kikoman, sojasaus, chilisaus en agaragar aan de kook. Als de agaragar is opgelost (duurt even) het mengsel van het vuur halen. Dan pas de gelatine erin oplossen. Geheel in een bak gieten en koelen. Pas als dit opgesteven is kan het gesneden worden. Serveren als mini- blokjes!

*Voor de gekonfijte gember:*

- 1 stuk verse gember (ongeveer 50 g)
- 100 g suiker
- 1 dl water

*Bereidingswijze:*

Schil de gember, schaf deze daarna aan zeer dunne plakjes. Eventueel op de snijmachine. Kook de plakjes gember in het water met de suiker, tot het vocht bijna verdampt is. Rustig koken! Daarna op een bakpapiertje scheppen.

*Voor de sesammayonaise:*

- 25 g eidooier
- 20 g azijn
- sesamololie naar smaak!
- 1 tl gladde mosterd
- 2 dl zonnebloemolie
- peper en zout

*Bereidingswijze:*

De dooier, mosterd en azijn mengen in een bekken. Al roerende met een garde druppelsgewijs de zonnebloemolie toevoegen. Als de mayonaise een mooie binding heeft bereikt, deze op smaak brengen met peper en zout en een paar druppeltjes sesamololie. Gekoeld bewaren in een knijpflesje.

*Voor de sambalkletskop:*

- 20 g jus d'orange
- 14 g bloem

## Yoghurt invloeden '2011'

- 25 g boter op kamertemperatuur
- 25 g sesam wit
- snufje zout
- 40 g suiker
- 1 tl sambal

*Bereidingswijze:*

Alle ingrediënten mengen met een garde. In een spuitzakje doen en hier kleine nopjes van spuiten op een bakmat. Deze met een natte vinger iets uitduwen tot heel kleine koekjes, zo'n 5 stuks p.p. Afbakken op 175 °C tot ze goudbruin van kleur zijn.

*Serveren:*

De tartaar midden op een bord plaatsen m.b.v. een steervorm. De garnituurtjes netjes rondom rangschikken.

*Bereidingswijze:*

Alle ingrediënten ongeveer 20 minuten laten meetrekken, daarna zeven en koken met de agaragar en gellan. Laten opstijven en hierna fijn blenden.

### GEPEKELDE EENDENBORST, MET WORTELMOUSSELINE, GEKARAMELLISEERDE WITLOF EN SCHORSENEREN.

*Ingrediënten:*

- gepekeld eendenborst, braden
- wortelmousseline
- gefrituurde witlof
- krokante schorseneren
- gekaramelliseerde witlof
- romige schorseneren
- jus van PX sherry

*Voor de gepekeld eendenborst::*

- 1 canette borst p.p.

De eendenborsten moeten 3 dagen gepekeld zijn in een zoutbad.

*Bereidingswijze:*

De eendenborsten schonen: vet bijsnijden, vliezen verwijderen. Vet insnijden, zodat dit mooi kan uitbakken. Daarna op de vetkant rustig krokant bakken. Verder afgaren in de oven op 180°C, wanneer de entree wordt geserveerd.