

'Veel mensen denken dat koken veel tijd kost'

Met ingang van vandaag verzorgt Carin Leenders de Vries (55) in deze krant de kookrubriek. Elke dag maakt ze een recept. We belden haar even op.

Door Mannus van der Laan

Zelf altijd een smulpaap geweest?

"Dat dacht ik wel. Het is me ook met de paplepel ingegoten. Thuis ben ik met goed eten opgevoed. Niet met pakjes en zakjes, maar met vers bereide producten. Mijn moeder had in de jaren zestig al een keukenmachine, waarmee ze zelf mayonaise en filet americain maakte."

Hoe bent u culinair columnist geworden?

"Ik was eerst docent huishoudkunde en docent koken en serveren. Daarna heb ik achttien jaar als culinair expert bij Unilever gewerkt, als een soort dwarsligger die moest uitvinden wat er anders moet. Ik heb diverse *BBkookboekjes* gemaakt, basis-kookboekjes met een ringband. Daarvan zijn ruim 16 miljoen stuks verkocht. Sinds 2000 heb ik een eigen bedrijf, Passion for Food."

Wat gaat u ons voor-schotelen?

"Een dagelijks recept met goed, gemakkelijk en snel te bereiden eten. Onder 'goed' versta ik dat ik zo veel mogelijk met seizoensgebonden producten werk. Veel mensen weten niet meer in welk seizoen je welke vis of welke groenten kunt eten, omdat alles het hele jaar door verkrijgbaar is. Maar aardbeien moet je helemaal niet in de winter eten. Die zijn het lekkerst in de zomer, als ze van de koude grond komen. We moeten bewuster eten."

Hebben uw recepten een eigen karakter?

"Ik breng zo veel mogelijk variatie. Mijn bedrijfsfilosofie zit opgesloten in de zogeheten vijf g's: genieten, gezamenlijk, gebalanceerd, gemak en gecombineerd. Ik zeg altijd: "Wat je met liefde en aandacht bereidt, voelen de mensen die het eten'."

Hoeveel tijd moeten we voor het maken van uw recepten uit-trekken?

"Dat is wisselend. Soms een halfuur, soms een kwartier, maar ook wel eens een uur. Veel mensen denken dat koken veel tijd kost. Maar vaak leg je iets in de pan, doe je de deksel erop en kun je lekker de krant lezen of een glas wijn drinken."

