

DAT EET JONNIE BOER

CHEF-KOK EN EIGENAAR VAN
DRIESTERRENRESTAURANT DE LIBRIJE IN ZWOLLE

Lengte, gewicht, vetpercentage?

"1.90 meter, 113 kilo, onbekend."

Ben je bewust met je gewicht bezig?

"Niet met mijn gewicht, maar wel met eten en sporten. Een echte slanke den zal ik nooit worden. Ik skeeler twee keer in de week om fit te zijn. Ik 'speel' immers twee wedstrijden per dag; de lunch en het diner."

Wat staat er altijd in je koelkast?

"Champagne en geitenkaas. Ik drink elke dag een glaasje champagne."

Kook je zelf?

"Ik heb ongeveer honderd man personeel in dienst. Ik neem eten uit het restaurant mee naar huis en zorg dat we om 17.00 uur met de kinderen kunnen eten. Als ik thuis kook, is dat op zondag of maandag als we vrij zijn."

Wat is je favoriete gerecht?

"Dat heb ik niet. Ik vind alles lekker waar aandacht aan besteed is. En ik houd van seizoensproducten, zoals

asperges of boerenkool. De eerste asperges smaken altijd erg lekker."

Wat is je grootste zonde?

"Toch teveel van die 'shit' eten. Ik eet nog net te vaak dat plakje leverworst."

Waar zweer je bij?

"'s Ochtends een lekkere bak koffie. Tegenwoordig heb je bijna overal espressoapparaten, maar wij hadden die 25 jaar geleden al in de zaak. Daar raak je verpest van. Je ontwikkelt een zuivere koffiesmaak. Twee espresso's in de ochtend is genoeg voor de hele dag."

Wat eet je absoluut niet?

"Dingen waar mijn gevoel over zegt dat ik het niet moet eten, bijvoorbeeld paardenvlees. Maar ik vind niets smerig. Ik vind dat je als kok moet openstaan voor alle smaken."

Wat is jouw eettic?

"Er moet balans in het eten zijn. Na een achtgangen-menu moeten mensen zich lekker voelen en niet propvol."

Wat neem je mee naar het buitenland?

"Niets. Als ik ga, ben ik altijd nieuwsgierig naar wat ik daar aantref."

Heb je een anekdote over eten?

"Afgelopen zomer was ik met mijn gezin op vakantie in China. We gingen ergens op het platteland 'hotpotten'. De een gooide van alles de pot in en een ander roerde. Ik had geen flauw idee wat het was. Het viel mij op dat het eten in mijn bakje bewoog. Toen ik goed keek, zag ik dat het allemaal kikkers waren die in stukken waren gehakt. Pas na het eten heb ik het aan mijn kinderen verteld."

ONDER LEIDING VAN JONNIE BOER
ORGANISEERT DE JOHAN CRUYFF FOUNDATION
KOKEN MET EEN DOEL, WAARBIJ GASTEN MET
EN VOOR ELKAAR KOKEN OM ZO FONDSSEN
TE WERVEN VOOR DE FOUNDATION

