

PRODUCTIE EN STYLING
LINDA VAN WAESBERGE
FOTOGRAFIE
JURGEN ROGIERS
MAKE-UP
SABINE PEETERS
TEKST
DORIEEN KNOCKAERT

100%
gezellig



Fluwelen cardigan,
Hale Bob, € 279
Ring, Pieter Nulens,
prijs op aanvraag

Polo, Fred Perry,
€ 89,95

Schorten,
Chris Janssens bij
Blokker, € 7,99

OPGEPAST: KOKEND KOPPEL

NIETS ZO EXPLOSIEF ALS GELIEFDEN DIE SAMEN EEN FEESTMAALTIJD PROBEREN TE BEREIDEN. Veerle Malschaert en Jeroen Leenders, twee comedians onder één dak, weten dat ook, maar wilden voor *De Standaard Magazine* het risico nog weleens nemen.



Bloesje, H&M, € 9,95

Hemd, Scapa, € 205

Schorten, € 9,95

Mandje, € 5,95

Rode kaarsenhouders, € 2,95

Alle drie Dille en Kamille

VEERLE ZEGT...

Wat is jullie truc om samen te koken en toch geen ruzie te krijgen?

‘De beste manier om altijd overeen te komen is gewoon: een van de twee de chef laten zijn. Liefst afwisselend. Ik kan heel goed bevelen opvolgen als de ander mij het gevoel geeft dat hij goed weet wat hij wil. Maar als ik de twijfel van zijn gezicht aflees, neem ik het roer al eens over.’

‘Als we geen idee hebben wat we moeten aanvangen met het eten dat we in huis hebben, gebeurt het wel dat we allebei gewoon wat doen, maar eindigt het er toch vaak mee dat ik begin te commanderen, al is het maar een heel klein beetje. Eigenlijk vraag ik gewoon hulp, maar Jeroen noemt dat commanderen. Het probleem is: Jeroen haat het gecommandeerd te worden, ook al is het maar een heel klein beetje. Ik mag me ook niet moeien als hij aan het koken is. Dat is iets mannelijks, zeker?’

‘Maar het kan er hier ook heel harmonieus toe gaan, hoor. Wat we heel goed samen kunnen maken is soep!’

Wie van jullie kookt het best?

‘Vroeger zou ik zeker gezegd hebben: ik. Maar Jeroen is een serieus inhaalmanoeuvre aan het doen. Hij probeert van alles uit en leert snel en heel veel al doende. Wat ik uiteraard zalig vind, want ik houd enorm van lekker eten. Ik heb hem bourgondischer gemaakt, daar ben ik blij om en hij ook, denk ik. We wegen nu wel allebei tien

kilo meer, hoog tijd om te gaan sporten.’

Wat is Jeroens meesterwerk in de keuken? En zijn mindere werk?

‘Gemarineerde stukjes vlees. Dat doet hij heel goed, ofwel heeft hij gewoon een heel goede marinade gevonden, haha. Groenten kookt hij soms te weinig, te veel op beet, zoals ze in *Mijn restaurant* zouden zeggen. Maar voor de rest mag hij blijven koken, in de keuken toch.’

Het ideale plan B wanneer het eten mistukt?

‘Lekker gaan eten. Misschien is dat zelfs het ideale plan A. Maar met een baby in huis is een afhaalmaaltijd uit een lekkere eettent haalbaarder.’

Keukentafel, eetkamer of salontafel?

‘Als ik alleen ben, is het bijna altijd de salontafel, terwijl ik tv kijk. Erg, hè. Samen eten doen we aan de grote tafel in de woonkamer, want ons keukentje is te klein voor een keukentafel. Als ons zontje Victor erbij is, proberen we het “goede voorbeeld” te geven en echt tijd te nemen om gezellig te eten. Maar op een luie zondagavond, als Victor in zijn bed ligt, gebeurt het weleens dat we toch aan de salontafel eten bij de tv. Wat ik dan ook wel weer gezellig vind.’

Hoe zit het met jullie ‘guilty pleasures’ in de keuken?

‘Mijn schuldige plezier is iets als *a cava a day keeps the*

doctor away, dus allerlei lekkere vormen van aperitief. Bij Jeroen loopt het vooral na een optreden uit de hand, dan slaat die werkelijk van alles *in zijn kas*: alles wat vet is met sauzen erop, in grote hoeveelheden. Ik zelf bezondig mij daar de laatste tijd ook wel aan, zeker nu ik niet meer rook en *postnataal* ben, zal ik maar zeggen - geen idee hoe lang je dat mag zeggen.’

Zijn schorten sexy?

‘Bij mannen kan het wel sexy zijn, zo’n lange schort die van het middel tot op de voeten loopt. Wel niet bij een man met een megapens. Dus in feite maakt de man de schort toch ook, denk ik.’

Welk hapje of drankje moet Jeroen je brengen om je te troosten? En wat breng jij hem?

‘Goeie champagne troost me altijd, of een heel goed glas wijn. Jeroen kan ik niet troosten met alcohol. Hoewel, misschien wel met een witte martini.’

Zo’n etentje met kaarsen en dergelijke, is dat nu eigenlijk een goed voorspel?

‘In mijn geval niet, vrees ik. Ik eet zo graag dat ik mij weleens durf te overeten en dan zou ik toch maar met een zware maag in bed liggen rolleballen.’

Hoe zou je Jeroen-de-keukenheld kort omschrijven?

‘Een man uit wie heel wat moois kan komen, als je hem met rust laat.’ →



Hemd, H&M, € 24,95
Schort, € 9,95
Vijzel, € 22,50,
Allebei Dille en Kamille
Witte schaal, Oil & Vinegar, € 12,95

Jurk, Jean-Paul Knott, € 405
Schort, Dille en Kamille, € 9,95
Slippers, Scholl, € 29,95

Fluwelen cardigan, Hale Bob, € 279
Collier als haarlint, Pieter Nulens,
prijs op aanvraag

Hemd, Cos, € 59
Strikje, Marc O'Polo, € 49,90
Tafelkleed, € 29,95
Witte kaarsenhouders, € 3,95
Rode kaarsenhouders, € 2,95
Sterrenkom, € 6,95,
Alle drie Dille en Kamille
Taffelloper, € 4,99
Servetten, € 2,
Allebei Ikea
Flessen met vogel, € 9,95
Vlootje, € 5,95,
Allebei Oil & Vinegar

1
Cardigan, Natan, € 235
Schorten, Dille en Kamille, € 9,95
Rode kookpot, Oil & Vinegar,
€ 79,95



MAAR JEROEN ZEGT...

Wat is jullie truc om samen te koken en toch geen ruzie te krijgen?

'Tijdens de voorbereidingen werkt ieder aan een kant van de keuken. Het is belangrijk om uit elkaars persoonlijke ruimte te blijven, die tijdens het koken vele malen groter is dan anders. De keuken is ook de gevaarlijkste plaats in huis. Je staat per slot van rekening met scherpe messen in de hand.'

'Het koken zelf doen we afzonderlijk in een soort beurtrol. We kunnen geen van beiden commentaar verdragen op onze kookkunsten. Daarom verdwijnt een van de twee wijselijk naar de woonkamer.'

Wie van jullie kookt het best?

'Onze kookkunsten hangen af van tijd en gemoedstoestand. Veerle beweert wel dat ze beter kookt, maar net als op het podium zit het 'm in de manier waarop je het brengt. Ik betrap haar er ook weleens op dat ze maar wat dingen bij elkaar kwakt zonder te weten waar ze mee bezig is. We koken dus allebei op exact dezelfde manier. Met de gesterne van een grote kok. Dat zit dus zeker goed.'

Wat kookt Veerle het best? (En wat zou ze misschien wat minder vaak mogen maken?)

'Scampi en risotto zijn haar toppers. Met groenten gaat het soms wat moeilijker. Zoals het moderne stedelingen betaamt, wonen we in een extreem onnatuurlijke omgeving maar ontdekken we dat door ons in te schrijven voor een biogroentepakket. Het geeft ons een beter gevoel over onszelf. Het verkrijgt onze groentekennis en doet ons op zoek gaan naar nieuwe gerechten en bereidingswijzen. Maar eerlijk gezegd zitten we vaak over met spul waar onze kookkunst ontoereikend voor is. Dat wordt dan tot "soep" verwerkt. Een goed plan, mochten het groenten zijn die zich tot soep lenen. Meestal eindigt het in een groene brij die qua vorm meer op lopende diarree lijkt. Goed van smaak, maar visueel is het niets.'

Het ideale plan B wanneer het eten mislukt?

'Afhalen in de Martino. Een supertoffe zaak met superlekker eten: kwalitatieve junkfood. De zaak claimt ook de uitvinder te zijn van het broodje martino. Maar dat is niet van belang. Het eten is lekker.'

Keukentafel, eetkamer of salontafel?

'Niets is leuker dan op een stoel aan een gedekte tafel te eten. Mocht onze kookkunst ons in de steek laten, dan oogt het toch huiselijk. De salontafel is voor junkfood. Chinees, frieten of Martino wordt gegeten zoals het hoort: voorovergebogen aan de salontafel. Als je iets doet, moet je het afwerken tot in de details, zelfs junkfood.'

Zijn schorten sexy?

'Schorten zijn altijd sexy hoe wij ze dragen. Maar dat heeft meer met onze goddelijke lichamen te maken dan met mode.'

Welk hapje of drankje moet Veerle je brengen om je te troosten? En wat breng jij haar?

'Geen idee wat mij troost, zeker niet qua eten of drank. Zwarte koffie? Koffie is gezelliger dan dat het lekker is. Ik drink dat voor het gevoel dat erbij hoort, want qua smaak is dat bittere zwarte brek die lang nasmaakt in je mond en waar je ontzettend van moet pissen.'

'En voor Veerle: fondantchocolade. Pure dingen eet zij graag. Ook oesters, sint-jakobsschelpen en mosselen. Of, zoals ik het noem, spul uit de zee, want oesters heb ik nooit gesnapt. Bwak.'

Zo'n etentje met kaarsen en dergelijke, is dat nu eigenlijk een goed voorspel?

'Absoluut. Let wel op met het onmiddellijk consumeren van de liefde, met al die kaarsen in de buurt.'

Wat heb je leren maken van Veerle?

'Het belangrijkste wat ze me geleerd heeft is koken met smaak. Voorheen, toen ik alleen woonde, kookte ik rationeel, met de weegschaal en rekenmachine in de buurt. Alles perfect afgewogen en uitgeteld. Ik at niet, ik nuttigde voedsel.'

Hoe zou je je keukenprinses kort omschrijven?

'Veerle is in alles *art brut*. Dat is waarom ik haar al eens vervrens, maar vooral waarom ik haar graag zie.'

Veerle Malschaert toert met haar soloshow 'Soldier of love' en met 'Overleef je partner' (met Vitali). Speellijst op www.veerlemalschaert.be. De dvd van haar eerdere show 'Supermarkt Malschaert' is nu te koop.

Jeroen Leenders is te zien in 'Sorry, ik ben Jeroen Leenders'.

Speellijst op www.jeroenleenders.be

Cardigan, Natan, € 235
Schorten, € 9,95
Ovenwanten, € 3,95,
Allebei Dille en Kamille



KOKENDE KOPPELS, LUISTER GOED

Hoe vermijd je dat een namiddag samen koken eindigt met ambras en afhaalehinees? Met de eindejaarsperiode in zicht, peilden we in onze kennissenkring naar ervaringen en lessen die daaruit getrokken werden.

- **BEHALVE EEN PASSIONEEL DRAMA VANJEWELSTE, ZIJN ER EIGENLIJK MAAR TWEE MOGELIJKHEDEN.** Ofwel is een van beiden de chef voor het hele menu en voert de andere gewoon bevelen uit. Ofwel neemt elk een deel van het menu voor zijn rekening en worden er duidelijke afspraken gemaakt over het gebruik van de keuken en de te delen keukentoeellen. Romantisch, toch.
- **RESPECTEER DE MANIER VAN WERKEN VAN JE PARTNER.** Het is niet omdat jij een bepaald gerecht zus klaarmaakt dat zo ook niet lekker kan zijn.
- **ZORG DAT JE FYSIEK NIET TE VEEL IN ELKAARS BUURT KOMT.**
- Wees niet beschroomd om een deel van het menu uit te besteden aan je gasten, bijvoorbeeld de soep of het dessert.
- Probeer je niet te storen aan vuiligheid op de vloer of rommel op het aanrecht. Het lijkt altijd erger dan het is.
- Zeg je geliefde dat de gasten om halfzeven komen, en verloop pas om halfzeven dat je eigenlijk halfacht hebt afgesproken. En zeg tegen de grootmoeder die altijd te vroeg komt, dat het om halfnegen begint.
- **KINDEREN ZIJN NIET TOEGELATEN TIJDENS DE WERKZAAMHEDEN.** Vermijd ook vredige kerstmuziek, die werkt averechts.