

# het laatste avondmaal

Wat kook je als je laatste uur heeft geslagen?

En wie nodig je uit?

# Eva Van der Gucht

**Actrice Eva Van der Gucht wil als laatste avondmaal een grote barbecue, buiten, met kip aan het spit. Met haar vader, die biefstukjes bakt, en eiersalade van vriendin Anne-Marie: 'Als je de romige eiersalade van Anne-Marie hebt gegeten, kun je rustig doodgaan.'**

Tekst en foto's **Ronald Hoeben**

'Op de weg van Antwerpen naar Brussel neem je de afslag Mortsel, je rijdt de Grote Steenweg af, dan ga je links de Statischelei op en dan net voorbij het spoor rechts de Sint Benedictusstraat in en daar, bij de kerk, zit een frituur die Sint Benedictus heet. Als je daar eet, weet je wat friet is. In Nederland is de friet gewoon heel slecht. Goed, je hebt in een aantal steden de friet van Bram Ladage, ik wil best toegeven dat er in België friet te vinden is die slechter is dan die van Bram Ladage, maar Bram haalt het niet bij de friet van Sint Benedictus.

Als Belgische liggen de frieten mij na aan het hart, maar het verschil tussen Nederland en België op het gebied van eten is natuurlijk groter dan alleen friet. Ik ben nu twaalf jaar hier en in die tijd is de keuken hier een stuk beter geworden. Toen ik pas in Nederland was, schrok ik ervan dat men hier uit de muur at; hoe haal je het in je hoofd? Of een kroket tussen een broodje stoppen, ook zoiets... Kroketten en bitterballen eet ik hier niet. Ik wantrouw de inhoud. Het is heel iets anders dan de Belgische garnaal- en kaaskroketjes.

De enige remedie tegen slechte Hollandse friet is zelf maken. Alleen als ik echt geen tijd heb of te lui ben, dan frituur ik heel dunne Franse diepvriesfrietjes,

maar mijn ultieme friet moet drie keer gebakken worden van grote, vastkokende aardappelen. Ik snij de frieten niet allemaal even groot, zoals veel mensen juist wel willen. Eerst bak ik ze op 150 graden, laat ze afkoelen, dan nog een keer op 150. En voor de laatste keer op 170, 180 graden. Wat je dan krijgt, is friet die aan de buitenkant krokant is en aan de binnenkant nog uit malse aardappel bestaat. Zo heb je geen slappe frieten of een krokant omhulsel met niks erin. De frieten altijd afdrogen als ze uit de frituur komen. Nederlandse mayonaise komt mijn bord niet op. Ik heb citroenmayonaise van Devos & Lemmens. Daar hadden we thuis ook twee soorten van in voorraad: voor mij met citroen, voor mijn vader met ei. Als ik naar België ga, importeer ik er grote hoeveelheden van, ook voor vrienden. Altijd als ik in België ben, al is het maar voor één dag, eet ik er stoofvlees. Heel wat anders dan het draadjesvlees hier. Heerlijk stoofvlees, waarvan het vet smelt. Ik vond vroeger niets lekkerder dan met een boterham het vet uit de pan te eten. Stoofvlees met witte bonen in tomatensaus en frietjes is echt bouwvakkerseten en helemaal niet culinair verantwoord, maar die drie smaken zijn voor mij pure nostalgie, het is iets uit »



'Als Belgische liggen de frieten mij na aan het hart. En in Nederland is de friet gewoon heel slecht'

mijn kindertijd, waar ik naar kan verlangen.

Dan de biefstuk die mijn vader bakt. Gelukkig kan ik het zelf inmiddels bijna net zo goed. Het begint natuurlijk met goede biefstuk, Belgische blauwe is echt de beste. Die heb je hier niet, dus dan neem je Ierse of Argentijnse. Je zorgt dat je vlees op kamertemperatuur is als je gaat bakken. Boter in de pan en daar doe ik alvast paprika-pikantkruiden in plus cayennepeper. Dan doe ik op de biefstuk zelf nootmuskaat en zwarte peper, ik verhit de boter tot het schuim weg is en bak de biefstuk drie minuten aan beide zijden. Dan het vuur laag en met de deksel erop nog twee minuten laten staan. Dan is-ie bleu, heerlijk. Een simpel vleesje, maar zo lekker. Als iemand er echt op staat, wil ik tot medium gaan. Doorbakken vertik ik.

Nog zo'n nostalgische smaak is een vogelnestje. Niemand kent het hier: een hardgekookt ei met gehakt eromheen, dat je eet met een tomatensausje en sandwiches. Ik kan ook zo verlangen naar koffiekoeken; in België heb je tach-

'Als iemand er echt op staat,  
wil ik bij een biefstuk  
tot medium gaan.  
Doorbakken vertik ik'

tigduizend verschillende soorten. Met een marsepeinachtige substantie of van die gedraaide broodjes waar pudding in zit. Of de Belgische chocola; ik ben van huis uit een Côte d'Or-meisje.

Het is een cliché, maar ook waar: Nederlanders eten om te leven, Belgen leven om te eten. Je kunt dat heel duidelijk zien als je een Albert Heijn-filiaal vergelijkt met een Delhaize-supermarkt, het equivalent van Albert Heijn in België. Dan sla je steil achterover van de enorme keus. Er zit een echte slager in zo'n winkel en je koopt er levende kreeft en heerlijke, verse vis. Toch ben je in het artiestenbestaan soms blij met een Albert Heijn in de buurt. Als de catering slecht is, en er grijze bakken op een vuurtje staan te pruttelen, dan kun je

bij Albert Heijn altijd nog een slaatje halen. Ik kan mij nu al verheugen op de goede cateraar die we volgend seizoen krijgen. Waar je gezellig samen zit en lekker kunt tafelen en ziet dat de mensen die het eten hebben gemaakt, daar trots op zijn. Eten hoort met liefde gemaakt te worden.

Ik heb mijzelf omringd met vrienden van wie de helft heel goed kan koken; dat is natuurlijk niet voor niets. Voor zover we weten, leef je maar één keer, dus dan kun je maar beter goed gegeten hebben. Mijn laatste avondmaal moet dan ook een heel grote bijeenkomst zijn. Niet in een restaurant, maar gekookt door de mensen van wie ik hou. Dat wordt een heel groot feest buiten, compleet met barbecue en kip aan het spit. Ik wil dat mijn vader biefstuk bakt, dat mijn vriend Rop soep met pikante kipstukjes maakt en dat de eiersalade van mijn vriendin Anne-Marie op tafel staat. Ik vind eieren heel erg lekker. Pas als je de romige eiersalade van Anne-Marie gegeten hebt, kun je rustig doodgaan.' <