



LEESSERVICE



GIEL BEELEN

door Catherine Keyl

GIEL BEELEN



Giel Beelen werkt bij de radio. Bij radio 3 FM.

Hij presenteert daar verschillende programma's.

Verder is hij regelmatig te zien bij het tv-programma De wereld draait door.

Eigenlijk denk ik bij jou niet aan lekker uitgebreid eten, eerder aan cola en te hard rijden ...

En aan sigaretten.

Ik houd van lekker eten. Maar ook van cola en sigaretten.

Sigaretten nemen het gevoel van honger weg.

En ze houden je scherp.

Na het eten heb je minder energie.

Sommige dagen wil ik gewoon lekker hard werken.

Dan eet ik niet.

Daar heb ik dan ook geen tijd voor.

Je hebt maar één lijf en één leven. Dat weet je toch wel?

Ja natuurlijk weet ik dat.

Maar je voelt je het beste als je gelukkig bent.

En ik ben gelukkig als ik hard werk en weinig slaap.

Hoe ziet jouw dag eruit?

Om halfvijf sta ik op.

Dan stap ik met een colaatje in de auto.



GIEL BEELEN

bladzijde 2 van 7



Mijn eerste sigaret heb ik dan al op.

Tot negen uur doe ik de uitzending op de radio.

Ik eet niets tussendoor.

Als ik klaar ben, zijn er vaak nog wel broodjes over.

Broodjes die de gasten hebben laten staan. Die eet ik dan.

Tussen de middag eet ik in de kantine van de VARA.

Daar hebben ze zo'n buffet.

Daar loop ik met mijn dienblad langs. Net als alle anderen.

Eet je thuis wel goed?

Zelf kook ik nooit. Echt nooit. Daar heb ik geen geduld voor.

Soms probeer ik pannenkoeken te bakken.

Maar dan maak ik zo'n rotzooi. Dat is dus ook niks.

Meestal haal ik gewoon wat.

Klopt het dat eten niet belangrijk voor je is?

Stel dat er een pil zou bestaan.

Een pil die de hele maaltijd kan vervangen.

Dan zou ik die pil nemen. Graag zelfs.

Ik kan dit niet geloven. Een lekkere maaltijd is toch geweldig?

Ja, natuurlijk. Soms wel. En dan ga ik ook naar een restaurant.

Bijvoorbeeld naar de Bokkedoorns.

Dat is een restaurant met twee sterren in de duinen bij Overveen.



GIEL BEELEN

bladzijde 3 van 7



Daar hebben ze zulk lekker eten.
Ik zou alles op de kaart wel willen bestellen.
Maar zo eten dat wil ik niet iedere dag.

Nou ja, jij in zo'n restaurant?

Ik woon in Haarlem. Overveen is niet zo ver weg.
Ik ben er al een paar keer geweest. Ik vind het daar erg goed.
Maar ik wil mensen dan toch weer schokken.
Ik ga dan niet gewoon naar de deftige plee die ze daar hebben.
Nee, dan ga ik staan plassen op de parkeerplaats.
Beetje flauw, ik geef het toe.
Maar dat zit in me.

Jij hebt wel twee kanten zeg. Aan de ene kant zeg je: geef mij maar een pil. Maar je eet ook in een heel duur goed restaurant.

Eigenlijk is het zo: als je uit eten gaat, dan moet je het goed doen.
Dan ga je naar een goed restaurant. En dan neem je de tijd.
Of je moet gewoon even snel eten.
Dan neem je een pil.

Heb je wel eens een moment gehad waarbij het eten heel speciaal was?

Jazeker. Toen was ik in Mexico. Samen met Marisa, mijn vorige vrouw.
We waren net getrouwd. De sfeer was geweldig.



GIEL BEELEN

bladzijde 4 van 7



Een man kwam bij ons aan tafel staan.
En daar maakte hij allemaal dingen klaar.
Dat was echt heel bijzonder.
Ja, aan dat eten denk ik dan.

Kun je je voorstellen dat sommige mensen lekker eten net zoiets vinden als seks?

Ik kan het wel begrijpen van anderen.
Maar geef mij maar echte seks.

Hoe moet dat met een recept van jou?

Weet je, jij vroeg me voor dit boek.
Eerst dacht ik: wat moet ik in een kookboek?
Maar toen dacht ik aan de kip van mijn moeder.
Alleen mijn moeder kan dat echt goed maken.
Dat recept in dit boek, dat vond ik wel een goed idee.
Daarom heb ik dat recept aan mijn moeder gevraagd.
Eerst wilde ze het recept niet geven.
Zij heeft het recept weer van haar moeder.
Het is een soort geheim van de familie.
Maar ik heb haar overgehaald. Dus dat recept krijg je van mij.

Ik zie dit als een enorme eer.

Nou, dat is ook zo.



GIEL BEELEN

bladzijde 5 van 7

KIPKERRIE À LA MAMMA

Wat heb je nodig voor 4 tot 6 personen?

- 1 hele verse kip
- 50 gram boter
- 75 gram bloem
- 1 doosje kerrie djawa van Koningsvogel (dit koop je bij de toko)
- kerriepoeder of gele hot currypoeder

Om erbij te eten

kroepoek, gebakken uitjes, plakjes augurk, atjar, seroendeng, sambal, schijfjes komkommer

Wat moet je van tevoren doen?

Kip koken.

Doe de kip in een grote pan.

Doe water erbij tot de kip onder water staat.

Doe een beetje zout in het water.

Zet de pan op hoog vuur tot het water kookt.

Zet dan het vuur laag.

Laat de kip 1 uur zachtjes koken.

Haal de gare kip uit de pan.

Leg de kip op een bord om af te koelen.

Hoe maak je het klaar?

DE SAUS

Doe de boter in een andere pan.

Laat het vuur laag staan.

Roer de bloem door de boter.

Samen wordt dit een soort bal.

Om er saus van te maken doe je er steeds wat water bij.

Gebruik het water waar de kip in gekookt is.

Roer dit goed door de deegbal.

Als al het water erdoor zit, doe je er weer een beetje water uit de pan bij.

Dit doe je net zo lang totdat de saus niet te dik en niet te dun is.

Roer dan lekker veel kerriepoeder door de saus.

Daarna roer je ook het hele doosje van Koningsvogel er doorheen.

Als je dat lekker vindt, roer er dan nog wat sambal door.

Zet het vuur uit.

DE KIP

Wacht tot de kip niet heet meer is.

Als de kip bijna koud is, haal je het vlees van de botten.

Snijd het vlees klein. Roer het daarna door de kerriesaus.

Het vel gebruik je niet.

En dan ...

Dan kun je eten. Eet er rijst bij en de kroepoek, gebakken uitjes, plakjes augurk, atjar, seroendeng, sambal en schijfjes komkommer.

TIP

Je kunt de kip en de saus ook een dag van tevoren maken.

Dan kan de smaak van de kerrie lekker in het vlees trekken.

De volgende dag hoef je de kip dan alleen op laag vuur warm te maken.



GIEL BEELEN

bladzijde 6 van 7

COLOFON



Dit verhaal is een bewerking van een hoofdstuk uit 'Catherine & Friends: Over eten en emotie van Catherine Keyl', oorspronkelijk gepubliceerd door TerraLannoo (Houten, 2008).

Dit in eenvoudig Nederlands herschreven hoofdstuk komt uit 'Mijn favoriete recept', een uitgave van Uitgeverij Eenvoudig Communiceren (Amsterdam, 2009) in de serie Leeslicht.

Kijk voor meer informatie op leeslicht.nl.