

Koken in kleur

Door Jacques Hermus

Het valt niet mee je kookboek te verheffen boven al die boeken die in steeds grotere hoeveelheden op de lezersmarkt verschijnen. Het klassieke kookboek is blijkbaar uit. Je hebt óf een naam (Jamie) óf een bekend restaurant (Gordon Ramsey, Jonnie Boer) óf je bent bekend van tv en andere media (Tatjana). Als je dat allemaal niet hebt, kies je een speciaal onderwerp: vegetarisch bijvoorbeeld, of wat je allemaal met het varken kunt doen. Maar ook daar zijn er al weer veel van. Dus kies je ter onderscheid voor een Thema: pubers, zestigplussers, glutenvrij. Of kleur! Zoals Tessa Kiros onlangs deed.

Voedingsdeskundige Vardit Kohn en ontwerpster Galit Hahn doen met *Koken in Kleur* hetzelfde. De dames - die al eerder het boek *Snoepgoed* over natuurlijk zoete toetjes en traktaties schreven - hebben zichzelf echter een beperking opgelegd: het boek is namelijk geheel vegetarisch. Dat staat nergens aangekondigd, maar je komt er al lezende achter.

Maar die dubbele begrenzing is geen enkele belemmering om er een leuk boek van te maken. Op aanstekelijke wijze weten ze kleur in de keuken te krijgen. En dan niet alleen de gangbare kleuren: zo kun je een geheel paarse maaltijd klaarmaken (met paarse truffelaardappelen!), of een zwart dessert (aardappelkroketjes). In elk van de acht kleurhoofdstukken staan voor-, hoofd- en nagerechten en drankjes, zelfs taferversieringen. Het Israelisch-Engels-Nederlandse duo ontwerpt zelfs muurversieringen voor in de keuken: van eten wel te verstaan.

Vardit Kohn & Galit Hahn, *Koken in kleur* (uitg. Pereboom, 192 blz., geb., € 27,50)

