

Een feest voor de zintuigen

Lekker eten, wie houdt er niet van? Maar soms heb je helemaal geen zin om na een dag hard werken achter het fornuis te gaan staan kokkerellen. Of wil je je gasten iets bijzonders voorschotelen zonder dat je er uren voor in de keuken hoeft te staan. Geen probleem, Isabel Rozinga bereidt met alle liefde gerechten die je voor je plezier eet.

TEKST: LIENEKE KOORNSTRA
FOTO'S: BRIGITTE KROONE
ILLUSTRATIES: WINNY ROS



Snijbiet. Pastinaak. Haricots vers. Parelhoen. Lamsschenkel. Inktvis. Zalm. Het zijn maar enkele van de vele ingrediënten waar Isabel mee werkt, zowel op bestelling als bij je thuis. Ofschoon mensen die wel eens bij mij komen eten veronderstellen dat ik zelfs stoeptegels lekker kan maken, staan er in dit kleine rijtje al dingen waaraan ik nooit begin. Die lamsschenkel bijvoorbeeld. Ik ben niet zo van het stoven, kost me te veel tijd. En dan die inktvis. Zo glibberig in de hand. 'Ik vind het juist leuk gerechten te bereiden die mensen als te bewerkelijk ervaren', zegt Isabel. Zelfs voor het klaarmaken van schorseneren, het oeroude keukenmeidenverdriet, deinst ze niet terug.

Gezond

'Gezond koken is mijn uitgangspunt', vertelt Isabel. 'Ik streef ernaar zo veel mogelijk eerlijke en duurzame producten te gebruiken. Woensdag is kip op het menu de vaste prik. Geen plofkop maar een poulet noir, een mooie kip met vrije uitloop en een volledig plantaardig menu. Voor de andere dagen werk ik met wisselende menu's. Ik ben geïnspireerd door de Mediterrane keuken, en daarbinnen is de Italiaanse keuken bij mij favoriet. Niet dat ik er met handen en voeten aan ben gebonden, hoor. Mijn catering zijn nooit standaardwerk, want aan specifieke wensen voldoe ik graag. Vegetarisch, glutenvrij,

halal, koosjer, zoutarm, veel of weinig kruiden: het kan allemaal.'

Inspiratie

Bij de thee krijg ik een stuk taart. 'Italiaanse boterbodem met appel, peer, rozijnen, kastanjepuree, banketbakkersroom en Grand Marnier', verduidelijkt Isabel. 'De kinderen zijn er dol op. Veel kinderen vinden mijn eten lekker. Laatst hoorde ik een kind zelfs zeggen: "Ik wou dat we iedere dag van jou aten!"'

De taart is om de vingers bij af te likken. Toch doe ik dat maar niet. Ik voel me nog net niet de hond van Pavlov als ze me een serie foto's laat zien van wat ze zoal klaarstooft. Bovendien oogt ieder gerecht als een schilderij. Niet verwonderlijk want van huis uit is Isabel kunstschilder.



Haar passie voor het koken won het echter van het schilderen. Isabel: 'Ik kon er niet van leven en wilde bovendien graag kinderen. Wanneer schilderen een moeten wordt, gaat het ten koste van de inspiratie. En die was toch al weg. Op de automatische piloot werken is niets voor mij. Inspiratie is mijn uitgangspunt. Vanuit mijn inspiratie heb ik associaties met wat ergens lekker bij is, met hoe ik een bord mooi kan opmaken met bijpassende kleuren, met wat een feest is voor de zintuigen. Er is natuurlijk wel een link tussen schilderen en koken. Zowel de opmaak als het gebruik van kleur en vormgeving komen immers bij beide goed van pas.'

Diners inclusief afwas

Eerder werkte Isabel bij verschillende traiteurs

en delicatessenzaken. Aanvankelijk als kok bij respectievelijk Uliveto, Tine's en Fred & Jolanda de Leeuw. Daarna als chef-kok bij Oceaan Deli. In de eenmanszaak Isabella Cucina die ze nu op IJburg runt, bereidt ze menu's die je kunt afhalen of laten bezorgen (maaltijdservice), verzorgt ze buffetten voor 10-100 personen, tovert ze hapjes in elkaar voor bij de borrel én maakt ze picknickmanden klaar om mee te nemen op de boot. Koken bij je aan huis is ook nog een optie. Isabel: 'Voor groepen vanaf zes personen bereid ik diners van drie, vier, vijf en nog meer gangen. Ik bedenk de gerechten op basis van de daar aanwezige keuken.' Een blik in haar eigen overzichtelijke kookruimte met het meterslange aanrechtblad en een gigantisch ladenblok, wijst uit dat ze al haar gerechten bereidt met behulp van een inductiekookplaat en een heteluchtoven. Over de afwezigheid van een magnetron, stoomoven of quooker in je kookdomein hoef je dus niet in te zitten als je wilt dat Isabel voor jou en je gasten kookt. In haar eigen keuken verricht ze dikwijls al het nodige voorwerk. En als ze het in haar eentje niet redt, doet ze een beroep op andere professionals uit haar grote netwerk. Mocht er behoefte zijn aan een aangepast wijnarrangement bij de gerechten, dan neemt ze haar zwager Nanne Rozinga in de arm.

Maar wat met de afwas, die altijd na het feest komt? Isabel: 'Die wordt ook gedaan. Gewoon tussen alle bedrijven door.' Voor de komende Kerstdagen heeft ze al een menu in gedachten. Iets met hert en wilde spinazie. En terwijl Isabel steeds meer van haar plannen prijsgeeft, voel ik me opnieuw nog net niet de hond van Pavlov. ◀

www.icucina.nl

