nieuws

Boer zkt. Vrouw krijgt eigen kookboek

nieuws

"Wees maar zeker dat het mijn bijbel wordt, want ik ben geen keukenprinses", liet Dina Tersago zich onlangs ontvallen. De presentatrice doelde op het Boer zkt. Vrouw-kookboek, dat vanaf dinsdag in de rekken ligt. Daarin een schat aan typisch Vlaamse gerechten én tips voor het kweken van eigen groenten. Voor de foodstyling - het bereiden en presenteren van de gerechten - zorgde Marc Clement, chef-kok van het Mechelse restaurant Folliez.

13 OKTOBER 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:01

"Wees maar zeker dat het mijn bijbel wordt, want ik ben geen keukenprinses", liet **Dina Tersago** zich onlangs ontvallen. De presentatrice doelde op het Boer zkt. Vrouw-kookboek, dat vanaf dinsdag in de rekken ligt. Daarin een schat aan typisch Vlaamse gerechten én tips voor het kweken van eigen groenten. Voor de foodstyling - het bereiden en presenteren van de gerechten - zorgde Marc Clement, chef-kok van het Mechelse restaurant Folliez.

Soepje van grondwitloof met room, kip en appel, salade met gepocheerd ei en gebakken brood, waterzooi met kip, wortelcake met walnoten en bananen. Het Boer zkt. vrouw-kookboek toont aan dat je met streekgebonden, verse producten de beste schotels kan klaarmaken. "De markt van bereide maaltijden is nog nooit zo groot geweest en we gaan steeds vaker op restaurant", zegt Marc Clement. "Daardoor appreciëren we goed klaargemaakte boerenkost meer. Ik merk dat bij mijn eigen kinderen: mijn vrouw en ik hebben allebei een drukke baan, dus als we in het weekend gaan eten bij mijn moeder, vinden ze het altijd extra lekker".

"Op de boerderij smaakt alles beter", zegt Dina Tersago in het boek. "Komt het door de wind die er vrij kan waaien, door de vogeltjes die er de hele dag door vrolijk fluiten of zitten de beste smaakmakers echt gewoon in de grond?", vraagt ze zich af. Haar eigen specialiteit is ballekes met kriekskes. "Meer moet je me echt niet vragen. Bij ons thuis is Wim meestal de kok. Als er tijd is, want door onze drukke agenda's moeten we vaak terugvallen op de Chinees of een diepvriesmaaltijd. Toen ik nog bij mijn ouders woonde, werd er bij ons elke dag vers gekookt. Eigenlijk mis ik dat wel".

Mag je tijdens de opnames van Boer zkt. vrouw vaak aanschuiven aan de boerentafel?
Dina Tersago: Bijna elke keer, maar jammer genoeg kunnen we niet altijd ingaan op de uitnodiging. De gastvrijheid op de boerderijen is enorm. Er heerst nog zo'n lekker ouderwetse gezelligheid. En samen met het hele gezin aan tafel zitten, is nog erg belangrijk. Die families leven met elkaar en met de natuur.
En, lekker? Boerderijen zijn niet meer zoals vroeger. Er wordt daar ook wel eens een pizza in de oven gestopt. Maar meestal koken de mama's nog zelf. En dan is het heerlijk, ja. Vers en veel, want die mannen moeten sterk zijn om op het veld te werken.
Wat was dit jaar het lekkerste? Bij boer Kris uit Temse maken ze hun roomijs zelf. Heerlijk. Als ik nu thuis een ijsje eet, dan smaakt dat naar water. Bij Christophe hebben we verse vol-au-vent gegeten: fantastisch. Het grappige was dat we alles uit hetzelfde bord moesten eten. Eerst soep, dan de hoofdschotel. Eigenlijk is dat geen slecht idee om je kinderen op te voeden. Wie zijn soep niet op heeft, krijgt geen frietjes.
En wat doet al die boerenkost met de lijn van Dina Tersago? Ik kom elk seizoen ongeveer vijf kilo bij. Het goede leven, hé. We eten op de draaidagen vaak twee keer per dag warm: 's middags en 's avonds. En dan is er altijd wel een boerin die ons om vier uur een ijsje of een pannenkoek voorschotelt. Lekker, maar slecht voor de lijn.
Nu je eigen boek in je keukenkast ligt, wil je alsnog een keukenprinses worden? Het boek wordt mijn bijbel. Mijn probleem met veel kookboeken is dat de recepten vaak erg ingewikkeld zijn. Dan heb ik al geen zin om te beginnen. In dit boek zijn ze niet moeilijk: traditionele gerechten, met een modern tintje. '
Meer informatie: Boer zkt. vrouw: De liefde gaat door de maag, 190 blz, Van Halewyck

Bron: Het Nieuwsblad/Gazet van Antwerpen

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada