nieuws

Televisiekok kiest voor blik en diepvriesgroenten

nieuws

Woensdag ging het gloednieuwe VIJFtv-programma Peter kookt! van start. Levensgenieter en hobbykok Peter Van Asbroeck nodigt hiervoor elke week een bekende vrouw uit in zijn keuken. De bedoeling is om eten te maken zoals de meeste mensen dat doen en op die manier de mythe te doorbreken dat koken tijd en geld kost. En dus gebruikt hij zonder blozen ook blik en diepvriesgroenten. "Dat maakt dit kookprogramma anders. Het idee moet zijn: dit krijg ik in 25 minuten gemaakt".

19 SEPTEMBER 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:01

Woensdag ging het gloednieuwe VIJFtv-programma Peter kookt! van start. Levensgenieter en hobbykok Peter Van Asbroeck nodigt hiervoor elke week een bekende vrouw uit in zijn keuken. De bedoeling is om eten te maken zoals de meeste mensen dat doen en op die manier de mythe te doorbreken dat koken tijd en geld kost. En dus gebruikt hij zonder blozen ook blik en diepvriesgroenten. "Dat maakt dit kookprogramma anders. Het idee moet zijn: dit krijg ik in 25 minuten gemaakt".

Van Asbroeck belooft in zijn programma vooral gewoon te doen. "Ik ben geen Piet Huysentruyt die op een elegante manier over zijn plank laveert met een demi-chef en met een snelheid van 560 kilometer per uur vis fileert. We gaan ook geen keukenrobot vuilmaken om een stukje kool te snijden en de rest van die kool in de koelkast leggen om nooit meer te gebruiken". Kritiek van de 'echte' chefs vreest de televisiekok niet. "Ik bewonder dat technische aspect van het koken, maar bij mij speelt het geen rol van betekenis". Wat gaat Peter Van Asbroeck dan wel koken, vraag je je bijna af. "Een mosselpotje met venkel en peer, bijvoorbeeld. Of satésticks van rundvlees in een tefalpan".

Peter kookt! is voor Van Asbroeck nog om een andere reden belangrijk. Het programma wordt immers in het kasteel Bischoppenhof in Deurne opgenomen, waar Van Asbroeck samen met enkele partners FOODJ oprichtte. Net zoals Jamie Oliver met zijn Fifteen-restaurants, is dit ook een tewerkstellingsproject waar jonge werklozen opgeleid

worden tot kok. In twaalf maanden tijd worden de jongeren er door Van Asbroeck en twee chefs klaargestoomd voor het grote werk. In het restaurant kan iedereen proeven van hun gerechten.
Van Asbroeck kreeg hiervoor steun van de Vlaamse minister van Sociale Economie, Kathleen Van Brempt (SP.A), en de federale staatssecretaris Els Van Weert (Spirit). Van Brempt zorgde voor het geld om twee jaar een projectontwikkelaar te betalen die FOODJ moet begeleiden bij het uitwerken van tewerkstellingsmogelijkheden en het onderzoeken van nieuwe projecten. Als wederdienst mag Van Brempt binnenkort ook komen meekoken in Peter kookt!.(MP)

Bron: De Standaard

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