

Guus & Dick

“Guus heeft het echt in zijn vingers. Hij neemt op het juiste moment de juiste beslissingen en is niet bang om zijn eigen mening naar voren te brengen. Hij kan uit zichzelf toevoegingen aan een gerecht doen en dat vind ik echt knap!” Aldus tweesterrenchef Dick Middelweerd over ‘hobbykok’ Guus Meeuwis met wie hij onlangs een tweede kookboek maakte. Het jaar van Guus en Dick ligt nu in de boekhandel.

TEKST ANDER[S] / FOTOGRAFIE EN COVERFOTO: MITCHELL VAN VOORBERGEN

in de keuken



Het enthousiasme spat van beide heren af als ze praten over hun culinaire samenwerking. Guus: "Ik kwam regelmatig in Dicks restaurant en raakte met hem aan de praat. We delen dezelfde passie voor lekker koken. Op een gegeven moment vroeg ik Dick of hij misschien het VIP-diner wilde verzorgen bij mijn 'Groots met een Zachte G'-concerten in het Philips Stadion. In 2015 hebben we een pop-up restaurant verwezenlijkt, wat ik echt geweldig vond om te doen. Sindsdien hebben we de afspraak dat we elk jaar iets leuks doen op culinair gebied. Dat resulteerde in ons eerste kookboek; Het lekkerste van Guus en Dick. We hadden echter nog zoveel andere heerlijke gerechten in ons hoofd, dat we er nu een tweede kookboek mee hebben gemaakt."

HET JAAR ROND

In dit nieuwe kookboek vind je wat de titel belooft: per hoofdstuk de gerechten die – volgens Guus en Dick – horen bij een specifieke gebeurtenis in het jaar. Denk aan Kerstmis, Carnaval, Valentijnsdag en Sinterklaas. Maar ook de verjaardagen van Dick en Guus worden niet overgeslagen.

"Dick en ik praten heel veel over eten. Voor dit boek zijn we gewoon bij elkaar gaan zitten en hebben gepraat over wat we lekker vinden en waar we goede herinneringen aan hebben." Dick: "De Bouillabaisse van Guus vind ik bijvoorbeeld echt ouderwets lekker. Zo vind je ze in Knokke op elk terras. Guus heeft hem volromig gemaakt, met een kleine kreeftensmaak."

"Als je me nou met het (koks)mes op de keel", grapt Guus, "vraagt welk gerecht uit het boek ik het lekkerste vind van Dick, dan ga ik toch voor de Ossenhaas Wellington. Dick heeft daar een werkelijk fantastische XO cognac-pepersaus bij gemaakt waar je meer dan je vingers bij aflikt! Maar eigenlijk vind ik natuurlijk alle gerechten van Dick verrukkelijk."

GUUS CULINAIR

De liefde voor het koken is bij Guus begonnen in zijn studententijd. Waar menig student staat aan te modderen met een pan macaroni, werd Guus lid van een heus 'Kookgenootschap'. Guus: "We kookten regelmatig met een man of 10 voor grote



'Dick (Middelweerd) is geen hobbykok, maar koken is wel zijn hobby.'

groepen, waar we echt flink voor uitpakten. Sinds mijn samenwerking en vriendschap met Dick, merk ik wel dat ik er steeds beter in word en meer vertrouwen krijg om nieuwe dingen uit te proberen. Je moet lef hebben en niet bang zijn voor mislukkingen. Wat dat betreft heeft het veel raakvlakken met het maken van muziek. Bij beide moet je zorgen dat je de juiste ingrediënten gebruikt en iedereen het vervolgens lekker vindt. Dat geldt voor een gerecht, maar ook voor een lied. Je moet er altijd iets van jezelf in leggen. Als jij overtuigd bent dat het goed is en je niet bang bent om het met verve te presenteren, zit het meestal wel goed."

VOORLIEFDE VOOR AZIATISCH

Wat opvalt aan de gerechten in Het jaar van Guus en Dick is het aandeel Aziatische gerechten. Dick: "Ik kom regelmatig in die regio en word erg blij van de Aziatische keuken. Het is zó divers; van straat

food tot sterrenniveau, alles heeft z'n charme. Het heeft veel structuur en verveelt nooit." Guus voegt daar aan toe: "Het is doorgaans licht verteerbaar en thuis goed te maken. Probeer mijn nasi maar eens... Het fijne van Aziatisch eten is dat je alles van tevoren klaar kunt maken, zodat je het 's avonds snel op tafel hebt."

DICK 'KOOKT' GUUS EN VICE VERSA

"Ik vind het ontzettend leuk om de dingen die ik doe te delen", zegt Dick met een stralend gezicht. "Het samenstellen van Het jaar van Guus en Dick was echt weer een feestje om te doen. Guus zegt weleens 'Dick is geen hobbykok, maar koken is wel zijn hobby'. En zo is het. De recepten die in ons boek staan, zijn goed te maken voor de thuis kok, óók die van mijn hand." Dick geeft nog wel een tip mee: "Niet meteen terugschrikken als er een ingrediënt tussen staat dat je niet in huis hebt; heb je geen rode peper? Hanteer dan gewoon de pepermolen!"

Dat Dick de recepten van Guus ten volle kan waarderen bewijst wel dat de chef-kok thuis af en toe een gerecht van deze hobbykok bereidt.

"De gerechten van Guus staan weliswaar niet op de kaart van De Treeswijkhoeve, maar zijn nasi staat regelmatig op het menu van onze personeelsmaaltijd." En andersom? "Ja hoor", beaamt Guus, "ik schotel mijn gasten regelmatig een gerecht van Dick voor." Kijk, en als Guus het kan, waarom zou u het thuis dan niet – minstens – net zo goed kunnen?! "Precies", roepen de heren in koor, "ga lekker koken thuis, daag jezelf uit en geniet ervan!"

Het jaar van Guus en Dick
Uitgeverij Kosmos | Modestus Concepts
www.kosmosuitgevers.nl | www.modestus.nl

Restaurant De Treeswijkhoeve
Valkenswaardseweg 14, 5582 VB Waalre
Tel. 040 - 221 55 93
info@treeswijkhoeve.nl
www.treeswijkhoeve.nl