

“Als jongen van dertien ben ik met koken begonnen. Mijn ouders werkten allebei, en geleidelijk nam ik de rol van mijn moeder in de keuken over. Ik heb het van haar geleerd, gewoon door te kijken wat ze aan het doen was. Eerst was het gewoon aardappelen, vlees en groente, maar van lieverlee ontwikkelde zich dat en ging ik wat meer bijzondere dingen maken.

Ook toen al kookte ik graag Italiaans en Indisch. Daar ben ik nog steeds een liefhebber van.”

“Koken is voor mij ontspanning. Ik heb een drukke baan, ik kom meestal laat thuis, dan zijn de kinderen vaak al naar bed. En dan schuif ik de keukens in, schenk een glas wijn in, kijk in de koelkast wat er is en ga aan het werk. Voor mij is dat de ultieme ontspanning. Lekker ambachtelijk met je handen bezig zijn, schoonmaken, snijden, dat werk. Eigenlijk is de voorbereiding het meeste werk en daar moet je geduld voor hebben. Verder kook ik uitsluitend met goede ingrediënten, met goed vlees van de slager en verse producten zoals verse knoflook, tomaten die jezelf gedroogd en ingemaakt hebt en peterselie zo uit de tuin. Dan kun je met simpele middelen iets heerlijk maken. Ik ben niet zo van de Franse keuken, ik heb geen zin om uren bezig te zijn met sauzen, ik houd meer van de Italiaanse keuken: de ‘cucina povere’, de simpele landgerechten, eenvoudige pasta’s, maar lekker!”

“Ik ben eigenlijk altijd met eten bezig. Dat is ook Italiaans, geloof ik; ik word nergens zo chagrijnig van als van een haastig in elkaar gedraaide maaltijd uit de diepvries. Uiteraard moet je dan wel op je gewicht letten, dus geen tussen-doortjes en vooral een beetje slim eten: de aardappels overslaan bijvoorbeeld, alleen groente en vlees. En de Italiaanse keuken is mager, daar werk je niet met vette sauzen en zo. Bij ons thuis is de keuken het centrale punt. We hebben de muur tussen de keuken en de kamer weggehaald en er staat nu een enorm kookeiland. Daar speelt zich een groot deel van ons gezinsleven af.”

“Ik heb een kookclub opgericht in Villa Ruimzicht, waar we met een groepje ondernemers onder leiding van een kok koken. Zo leer je telkens iets nieuws. Bij koken moet je geen haast hebben, koken is geduld, alles heeft zijn tijd nodig. Maar de kunst is wèl om alles op tijd klaar te hebben. Dus: wat moet eerst en wat komt later. Goed voorbereiden, goed organiseren, en met de juiste ingrediënten kun je dan een prachtige maaltijd maken. Hoef niet ingewikkeld te zijn, gewoon makkelijk en lekker.”

“Mijn favoriete gerecht is denk ik pasta all’arabiata, verse pasta met een saus van verse knoflook, rode peper-tjes en mijn gedroogde roma-tomaten en dat afmaken met peterselie uit m’n eigen kruidentuin. Daar smult de hele familie van!”

Derek van Hijkoop is advocaat en partner bij Bax advocaten en belastingkundigen in Doetinchem. Zijn specialisme is bouwen en bestuursrecht. “Sinds de crisis in de bouw wordt vaak gezegd dat de bouw helemaal vastzit. Inderdaad zijn we als juristen nu vaker bezig met nakomingen en het beëindigen van overeenkomsten. Maar het boeiende van mijn werk is om juist nu creatieve oplossingen te vinden, zodat onze klanten toch zoveel mogelijk hun bedrijfsdoelstellingen behalen.” Sinds twee jaar woont hij in Velp, waar hij voor zijn hobby niet alleen een groot kookeiland heeft, maar ook een groente- en kruidentuin.

DEREK VAN HIJKOOP: ADVOCaat ÉN HOBBYKOK

## ‘Voor koken moet je geduld hebben’

