De pijlinktvistest

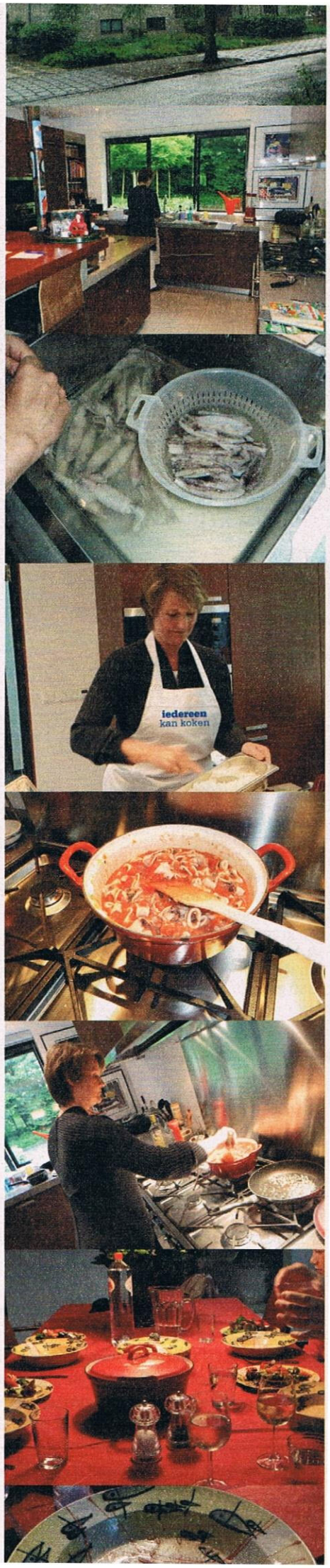
Iedereen kan koken, is het motto van Mac van Dinther. Om dat te toetsen, eet hij elke week bij een lezer thuis. Deze week: Corien Botman (49), jeugdboekenschrijfster, uit Oegstgeest.

Geen oesters met champagne, pasta met erotiserende truffels of zachte chocoladetaart, maar in tomaten gestoofde pijlinktvis. Dat is wat Corien Botman als jonge studente een potentiële nieuwe minnaar voorzette. Niet eens om te verleiden, zegt ze nu. Maar om indruk te maken. 'Om te laten zien hoe bijzonder ik was.' En tevens als een test. 'Als ze het niks vonden, was het hopeloos.'
De laatste keer dat ze haar inktvis losliet op een man was twintig jaar geleden. Jan slaagde en is nu haar echtgenoot. Sindsdien maakt ze het nog af en toe. 'Want het is best lekker als je het goed maakt.'
Het recept is van haar moeder, vertelt Corien in de keuken van haar bungalow. Het is een keuken die een liefhebber met smaak en geld verraadt: stoomoven, zespits gasfornuis, nespressomachine. Een kookeiland ligt afgemeerd tussen betonnen aanrechtbladen en kersenhouten keukenkastjes. In de kast staan boeken van Jamie Oliver, Sylvia Witteman en Onno Kleyn.
Stap 1 is de inktvisjes schoonmaken. Ze trekt met een rukje de kopjes van de lijfjes af, die lijken op frietzakjes. De ingewanden komen mee. 'Als je het voorzichtig doet.' Daarna haalt ze het doorschijnende geraamte eruit. Corien is jeugdboekenschrijfster. Haar bekendste boek tot nu toe is *Schaduwspits*, over een jongen die alles over heeft voor voetbal. Ze loopt nu rond met het idee om weer zoiets te schrijven, maar dan met koken: over een jongen uit een gezin dat niks met eten heeft, die dol is op truffels, oesters en kreeft en niks liever wil dan kok worden.
Wanneer de inktvisjes schoon zijn, knipt Corien ze in stukjes. Met een schaar. 'Dat hoort misschien niet, maar het is wel gemakkelijk.' Ze fruit uien en knoflook in een braadpan. Na 5 minuten gaat de inktvis erbij, gevolgd door de tomatenblokjes uit blik. Daarna moet het stoven. Niet te kort, dan krijg je slijmerige derrie, zoals haar zoon het plastisch verwoordt, maar ook niet te lang, want dan wordt het fietsband. 'Tien minuten is precies goed.'
Intussen dekt Jan de tafel met gele borden die versierd zijn met visjes. 'Een huwelijksgeschenk.' Jan is specialist in het ontmantelen van olieplatforms op zee. Werk genoeg de komende jaren. Hij kookt ook. 'Maar ik noem het liever eten klaarmaken. Corien kan echt koken.'
Corien haalt de rijst uit de stoomoven en legt de laatste hand aan een salade met geitenkaas en aardbeien. 'Zal ik er pijnboompitten in doen? Tuttig, maar wel lekker.' Een handje dan. Ze brengt de inktvis op smaak met dadelstroop en gembersiroop en proeft. 'Volgens mij kunnen we.' Jan jr. (15) en Toon (12) schuiven ook aan. Het is goed gelukt. De inktvis heeft beet, maar is niet taai, de saus is licht zoetig. Corien is tevreden. 'Een 7.'
Met wat zout en peper erbij is het precies goed, zegt Jan. Hij kan zich die van twintig jaar geleden nog herinneren. 'Maar vond je het ook lekker?', dringt Corien aan. Jan heft mes en vork ten hemel. 'Dat weet ik echt niet meer.' Vast wel.

Ook koken voor Mac? Mail naar magazine@volkskrant.nl, onderwerp: koken

In tomaten gestoofde pijlinktvis

(voor 4 personen)
1,5 kilo pijlinktvis
2 uien
3 teentjes knoflook
1 blikje tomatenblokjes
1 eetlepel tomatenketchup
1 eetlepel dadelstroop, balsamicostroop of gembersiroop (naar smaak)
1 eetlepel allesbinder (indien nodig)

Kook-cv van Corien Botman

Kookt Vrijwel elke dag. 'Ik besteed redelijk veel tijd aan koken, zeker nu de kinderen groter zijn en meer dingen lekker vinden.'
Doet boodschappen bij 'De kleine, kneuterige natuurwinkel in het dorp.' Een keer in de week bij Albert Heijn.
Geeft per week uit aan eten 200 euro.
Kan niet zonder Olijfolie
Nooit op tafel Kiloknallervlees