

U kunt ook de supermarkt voor u laten koken. Wie alle kerstproducten uitprobeert, heeft een paar moeilijke dagen, maar kan toch goed slagen. „Superieur onder de voorgerechten is de zalmbrioche van Albert Heijn.”

Joep Habets

En klaar is Kerst

Voor gastronomische scherp-slijpers is het een gruwel, maar waarom zou je met Kerst geen gemak-diner in huis halen? Wie koken niet leuk vindt, wie de feestdagen niet wil laten vergallen door kookstress of wie de zin ontbreekt, hoeft zich niet te laten leiden door culinair correct denken. Liefde en toewijding zijn bovendien niet altijd te proeven.

Beken u daarom onbekommerd tot het kerstkookgemak van de supermarkt. De prijzen zijn billijk en de gerechten zien er aantrekkelijk uit. Dat vinden ook de supermarktketens zelf. Super de Boer houdt het op 'Superieur', Jumbo op 'Exclusief' en Albert Heijn noemt zijn aanbod zelfs 'Excellent', daarbij hoort natuurlijk een fles water naar ontwerp van Jean Paul Gaultier.

Albert Heijn heeft een groot en veelzijdig kerstassortiment. Jumbo en vooral Super de Boer houden het wat eenvoudiger. Albert Heijn haakt in op de behoefte van menig hobbykok om thuis restaurantje te spelen. De schuimige soepjes en de luchtige visbonbons zijn weliswaar een streling voor het oog, ze vergen kunst- en vliegwerk van smaakversterkers, verdikkingsmiddelen en stabilatoren. Dieptepunt zijn de feestelijke decoratiesauzen van Albert Heijn om de bordjes te versieren. Gebruik de saus met sherry-truffelsmaak alleen als u van te zoet en te nep houdt. Veel van de amuses en de voorgerechten lijden onder zoete dwang. Het mag de smaak van de jonge nieuwe generatie zijn, maar zoete vismousse – met een zoetwaterkreeft – en jam bij paté en in kaasborrelhapjes overschrijden toch een grens.

Wie van alle supermarkten het kerstassortiment uitprobeert, heeft een paar moeilijke dagen, maar kan uiteindelijk toch goed slagen. Voor de amuse gaat mijn voorkeur uit naar een hartig gerechtje van Albert Heijn, gratineerde minischelpen gevuld met Sint-Jakobsschelpen. De schelpjes doen wat een amuse behoort te doen, ze amuseren.

In het streven naar puur en vers valt voor de soep de keuze niet op de trendy cappuccinosoepen of de amusesoep uit een flesje, maar op de zeer royaal met verse paddenstoelen gevulde soep van Super de Boer. De soep is eigenlijk te grof voor een verfijnd kerstdiner, maar heeft meer smaak dan zijn modieuze mededingers.

Superieur onder de voorgerechten is de zalmbrioche van Albert Heijn. De bereiding vraagt een beetje kookvaardigheid en een deegrol – te vervangen door een simpele fles – maar het is goed te doen en het resultaat mag er zijn. Zelfs de hollandaisesaus kan ermee door.

Sauzen zijn een moeilijk punt bij de gemaksgerechten. Ze bevatten doorgaans een overmaat aan hulpstoffen en kruiden manifesteren zich niet op hun best in een houdbare saus. Zonder pepersaus is het kalkoengebraad heel acceptabel.

Veel kersthoofdgerechten bestaan uit klein of groot vlees dat in de oven wordt gebraden. In de kookstijl van Jamie Oliver is het vlees ingekerfd, gevuld met verse kruiden en rijkelijk voorzien van boter of olie. Het is kookkluns-proof en leidt tot sappig vlees. De grote stukken vlees leveren een mooier resultaat op dan de tweepersoonsporties. Het kalkoengebraad van Albert Heijn is aantrekkelijk voor een wat groter gezelschap. Een hele kalkoen is mooier om te zien, maar de stukken kalkoengebraad zijn eenvoudiger te bereiden en je hoeft niet bang te zijn voor droog vlees. Ook in de geest van Jamie Oliver zijn de aardappelen in de

Gebruik de saus met sherry-truffelsmaak alleen als u van te zoet en te nep houdt

schil met spekjes, rozemarijn en kruidenbouter. Er kan niet veel misgaan, ze hebben smaak en ruiken ook lekker.

De liefhebbers van varkenshaasjes komen bij alle supermarktketens aan hun trekken. Hoewel het varken tegenwoordig in de slijkste restaurants weer op de kaart mag, is het lamsrack met kruidenkorst en munt van Jumbo een beschaafde keuze.

De kerstdesserts lenen zich nog het best voor het gemakskoken. Op zijn minst hebben ze Mona-kwaliteit en vaak zijn ze beter. Het grand dessert is nu ook bereikbaar voor de kleine beurs. De onderdelen worden vaak met servies en al geleverd, al doen kunststof soufflébakjes en plastic glazen weer goedkoop aan. Denk dus niet mooie champagneflûtes over te houden aan de 'feestelijke champagneglazen' gevuld met bosvruchtensorbet-ijs van Albert Heijn.

Niets ten nadele van het grand dessert, maar ik zou het liever kiezen voor een wat grotere portie van een echt lekker toetje, zoals AH's extra pure chocoladeroomijsjes. Het is simpel en het is hemels.



Supermarktmenu

Gegratineerde minischelpen gevuld met Sint-Jakobsschelpen
Albert Heijn

Verse bospaddenstoelensoep
Super de Boer

Zalmbrioche: zalmfilet met peterselie dille in brooddeeg met hollandaisesaus
Albert Heijn

Lamsrack met rozemarijn en munt
Jumbo

Groentetrio: bloemkool, worteltjes en broccoli
Jumbo

Aardappels met rozemarijn en zeezout
Super de Boer

Extra pure chocoladeroomijsjes met een chocolademacaron
Albert Heijn

