

Cakeproject La Panacée



Lisette Venselaar (32) is verhuisd naar de Lot. Samen met haar vriend Arjan (39) opent ze daar dit jaar een gastenverblijf. In at Home schrijft ze over haar Franse avontuur. **Kijk ook op www.lapanacee.nl**

Van een jaar verbouwen word je enorm creatief. Nieuwe projecten schieten hier als paddenstoelen uit de grond, best raar eigenlijk. Onze verbouwing is nog niet eens afgerond, het eerste toeristenseizoen moet nog beginnen, maar op een of andere manier is er ruimte genoeg voor leuke plannen. Enthousiast als we zijn pakken we die, voor zover haalbaar, gelijk op. Mijn meest recente gedachtekronkel heeft betrekking op koken. In deze laatste maand voor de opening richt ik me op de plaatsing van de keukenapparatuur; de inkoop van de basisvoorraad en de samenstelling van de menu's voor de table d'hôte.

Onze gasten kunnen straks iedere avond bij

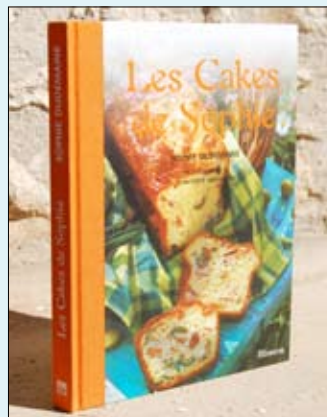
Franse keuken, hebben we meerdere malen klaargemaakt en inmiddels goed onder de knie. De basis is dus gelegd. Ik vind het heel belangrijk om daarnaast steeds nieuwe recepten te blijven uittesten. Om een stok achter de deur te houden ben ik daarom een uitdaging met mezelf aangegaan: cakeproject La Panacée. Het idee heb ik te danken aan Julie Powell. Deze New-Yorkse vrouw heeft in een jaar tijd alle recepten uit een heel dikke kookklassieker *De Kunst van het koken* bereid. Dat uitgangspunt sprak me gelijk enorm aan. Alles uit een kookboek klaarmaken, gewoon omdat je dit zelf wilt. Wie doet dat nou? Julie dus, en ik! Een dikke klas-

“In een jaar tijd ga ik alle cakes van Sophie bakken”



ons dineren. Om gevarieerde maaltijden te kunnen bereiden, heb ik het afgelopen jaar als enthousiaste hobbykok vele kookboeken doorgespit op zoek naar nieuwe recepten. Onze menu's, gebaseerd op de lokale

sieker is in mijn geval geen optie, daar is simpelweg geen tijd voor. Ik heb voor *Cakes van Sophie* gekozen. Een kookboek van een vlotte Française vol toegankelijke recepten voor zoete en hartige cakes. Een nieuw project was geboren: in een jaar tijd ga ik alle cakes van Sophie bakken. Zo gezegd, zo gedaan. Inmiddels zijn mijn eerste bakresultaten een feit en de proefpersonen, onze welwillende bouwvakkers, enthousiast. Gelukkig. Nu maar hopen dat onze gasten het ook kunnen waarderen. En zo niet, dan bedenken we volgend jaar gewoon weer iets nieuws. Ideeën te over! Maar zeg nou zelf; een goed glas wijn met een plakje hartige cake gevuld met pittige roquefort en knapperige stukjes walnoot klinkt toch best aardig?



Zie ook mijn dagboek-blog:

www.cakeprojectlapanacee.blogspot.com

