

## Keukenapparaat

# Niets te doen met alleskunner

**D**oor het huis zweven heerlijke etensgeuren, maar het fornuis is leeg. Er staat geen afwas op het aanrecht en in plaats van de gebruikelijke chaos liggen op het werkblad eenzaam een snijplank en een mes. Er valt niets meer te doen en de keukenwekker geeft nog twintig minuten aan. Dus wat doet de thuishoofd? Die schenkt zichzelf een glas wijn in, gaat zitten en leest de krant. Wat een luxe, en dat allemaal dankzij de Thermomix, een apparaat ter grootte van een forse keukenmachine (h x b x d: 30 x 28,5 x 28,5 cm).

Vijf minuten heeft het gekost om een maaltijd voor te bereiden van rijst in tomatensaus, gestoomde groenten en vis. Dit apparaat kan namelijk malen en verhitten in één. Dus eerst in de mengkom een scheutje olijfolie verhit. Dan een ui en een knoflookteen erbij. In vijf seconden is de ui fijngehakt. Even fruiten voor de

smaak, tomaten, water en specerijen erbij en weer enkele seconden fijnmalen.

In de kom, boven de tomatensaus, is ruimte voor een mandje. Met één druk op de knop is de weegschaal geactiveerd en kan de rijst direct in het mandje worden afgewogen. Bovenop past tot slot een grote stoomschaal met plakjes groenten, verse kruiden en visfilets. Apparaat inschakelen op de stoomstand. Binnen vijf minuten is de temperatuur 100 graden Celsius en twintig minuten later staat het eten op tafel. Dit is gezonder dan een kant-en-klaar maaltijd en zelfs sneller dan een afhaalmaaltijd.

De Thermomix van het Duitse bedrijf Vorwerk combineert vele mogelijkheden in één apparaat. Behalve wegen, hakken, fruiten, koken en stomen kan het ding roeren (dan gaat het mes achteruit), opkloppen en uitstekend kneden. En in een vloek en een zucht is hij schoongemaakt.



De consulente van Thermomix, vooreen kok in Franse sterrenrestaurants, demonstreerde aan een groepje kritische professionele koks een soep, deeg voor focaccia-brood, gestoomde zalm met hollandaisesaus, zabaglione en een risotto met paddenstoelen. 'Ideaal voor de risotto', vond een van hen. 'Als ik thuis kom, kan ik de rijst opzetten en zelf onder de douche springen.'

De Thermomix maalde een stuk Parmezaanse kaas in no time fijn, volgens de koks een ware krachtmeting waarvan ze

diep onder de indruk waren. Maar gelukkig valt er toch nog wat te zeuren. Wat een saaie vormgeving. Moet dat nou dag in dag uit op het aanrecht in de keuken staan?

Buiten Nederland — vooral in Spanje — is het apparaat al jaren populair. Er zit een kookboek bij (verkrijgbaar in vele talen) met recepten die kloppen (!) en vanaf eind september is er een Nederlandstalig boek. Maar waarom wordt het kookboek alleen bevolkt door jonge vrouwen die met hun dochttertjes koken? Ook voor eenpersoonshuishoudens, waar relatief weinig wordt gekookt, is de Thermomix uitermate geschikt. En gezien het enthousiasme van de koks, is het een echt hebedding voor mannen.

**HILARY AKERS**

Bron: Financieel dagblad Nederland