



## BOEK MET RECEPTEN EN TIPS

Het recept van de **kammen- en klotensalade** en andere typische kop-tot-kont gerechten staan ook in haar boek 'Nel, van kop tot kont chef' dat op 15 december verschijnt. Het boek maakt deel uit van haar **anti-verspillingsmissie** en dus staan er ook veel besparingstips in. Schellekens: "Mijn motto is 0 procent waste, 100 procent taste."

Goed nadenken over met welke producten je kookt is niet alleen een taak van chefs, maar van iedereen die kookt. Zo bepalen we de toekomst van ons voedsel."

Nel Schellekens, 'Nel: van kop-tot-kont-chef', Uitgeverij Terra Lannoo, 256 blz, € 29,99.



Chef-kok Nel Schellekens regeert nog tot eind van het jaar over de keuken van De Gulle Waard in Winterswijk. FOTO KOEN VERHEIJDEN

mosterd van", legt ze uit. Behalve de most, krijgen ook de onrijpe druiven, de druivenbladeren, het snoeihout en zelfs de paardebloemen die in de wijngaard van haar leveranciersvrienden Leon en Magda Masselink groeien een bestemming in haar keuken. "Als ik ergens rondloop dan denk ik altijd: 'is het eetbaar, wat kan ik ermee?'"

Die ruimdenkende instelling heeft ze van huis uit meegekregen. "Ik kom uit een horeca-familie. Bij ons thuis ging het hele dier in de pot, ook de kop en de poten. Daar werd door ons kinderen niet om gegriezeld, daar werd juist om gevochten." Dus vond ze het vanzelfsprekend om, toen ze eenmaal zelf kok was, die varkenswangen, longhazen en bokkepoten in haar gerechten te verwerken. Ook in de begintijd, toen De Gulle Waard meer een uitspanning was waar mensen voor een ijsje of een pannenkoek kwamen.

### Appelschillen

Nadat Schellekens twintig jaar geleden ernstig ziek werd, besloot ze om een koers te varen die dicht bij haar hart lag. Daarbij horen producten uit de streek en zo min mogelijk verspillen. "Er wordt al zoveel voedsel in restaurants weggegooid. Daar wil ik niet aan meewerken." Alles wat niet meteen opgaat wordt sindsdien verwerkt. Van de overgebleven melk wordt hooimelkconfiture en hooimelklikeur gemaakt; de

*'Ik adopteer die stierkalfjes en geitebokjes en geef ze een naam. We vieren zelfs hun verjaardagen.'*

appelschillen verdwijnen in de azijn en van de schillen en steeltjes van groente en kruiden trekt ze bouillon.

Noem schillen geen snijafval, dat is bijvangst. Afvalvlees bestaat ook niet. "Ik spreek als het om orgaanvlees, poten en koppen gaat altijd van het 'vijfde kwartier', een term die nog uit de Romeinse tijd stamt toen de arbeiders die in het vijfde kwartier van Rome woonden hun salaris uitbetaald kregen met dit vlees."

Haar dierentuin, zoals ze haar rijpingscel liefkozend noemt, ligt vol met producten van het vijfde kwartier. Op een schaal liggen harten, hersens, en stierenballen. In een bak liggen gepelste ossetongen, uit een krat steken de hoeven van een os. "Die zijn van Henkie, de os die naar mijn man is genoemd."

Henkie was een van Nels mannen. Her en der staan bij bevriende veehouders in de streek namelijk ossen en bokjes op het land met hun staarten te zwieren. "Deze mannetjes zijn het bijproduct van onze consumptie van melk, boter en kaas. Om melk te kunnen geven moeten koeien en geiten immers kalveren. De stierkalfjes en bokjes die worden geboren, worden vaak snel geslacht. Om onze zuivelconsumptie te compenseren adopteer ik die mannetjes en geef ze een naam. We vieren zelfs hun verjaardagen. Pas als de dieren een volwaardig leven hebben gehad, worden ze geslacht."

Aan deze gewoonte dankt Schellekens de bijnaam 'mannenverslindster'. Ook haantjes staan regelmatig op het menu. "Als je eieren eet, moet je ook het vlees van de haan eten. Die belanden anders in de versnipperaar. Haantjes zijn heerlijk. Ik vul ze met hooi en bier. En mijn kammen- en klotensalade is onovertroffen. Wist je dat hanenkammen vol zitten met het gezonde hyaluronzuur, een ingrediënt van fillers? Ik vind het hilarisch dat mensen geen hanenkammen eten maar er wel hun lippen mee opspuiten."

### 'LIKJE VAN GEIT': MOUSSE VAN GEITETONG

Werk **op gevoel**, adviseert Nel Schellekens. Veel proeven, en daarom geen ingrediënten.

**Bereiding:** Kook de geitetongetjes en pel ze als ze gaar zijn. Maal ze heel fijn in de keukenmachine. Doe er wat room of zachte geitenkaas bij. Als je dat lekker vindt wat drank zoals cognac en fijngehakte bieslook. Draai het geheel heel smeug en breng het op smaak met peper en zout. Geen gelatine erbij, want dat wordt te stevig. Simpel, maar succes verzekerd.