



“Toetjes zijn in”

Vierde toet-diner in Puddingfabriek

GRONINGEN - We kennen allemaal het vertrouwde bakje gele vla na het eten, maar voor een heel diner dat alleen uit toetjes bestaat is heel wat creativiteit nodig. Voor de vierde keer op een rij organiseerde Joanna Schouten een diner met alleen maar toetjes: ‘Het Toet-diner’. Of iedereen aan het eind van het diner niet stijf staat van de suikers? Volgens Joanna ontkom je daar niet helemaal aan bij een heel toetjes diner, al probeert ze zo min mogelijk suiker te gebruiken. Of haar idee een beetje aanslaat? “De eerste keer waren er zo’n 20 gasten. Afgelopen keer waren dat er al 37. Toetjes zijn in.”

Bij het toet-diner hoef je niet eerst je bordje leeg te eten voordat je aan het lekkers mag beginnen. Er kan direct aan het hoogtepunt begonnen worden, bestaande uit zeven gangen. In plaats van het standaard stokbroodje met olijven vooraf, worden tijdens het toet-diner stooftjeetjes als starter ge-

serveerd. Bevroren druiven met chocolade nemen de plaats in van de olijven. Vervolgens wordt een aardbeiensoepje geserveerd, met basilicum, opgevolgd door bijvoorbeeld appelpizza of een lekker stuk chocoladetaart. Ook is er ruimte voor meer hartige gerechten zoals een kaasplateau bestaande uit vijf kazen. Het eerste wat opvalt aan Joanna is dat ze niet tonnetje rond is. “Ik snoep wel veel, maar voornamelijk de hartige dingen, zoals noten en soms eens een stukje pure chocola.”

Het toet-diner is niet alleen een culinaire avond, maar het moet ook echt een gezellig avond zijn. Aan één lange tafel zitten de gasten bij elkaar. Joanna: “Het eerste diner heb ik thuis uitgetprobeerd, met wat familie en vrienden die elkaar allemaal niet zo goed kenden. Sommigen zaten aan losse tafeltjes en anderen aan een picknicktafel. Aan de picknicktafel was het toch echt het gezelligst, iedereen was met

elkaar in gesprek. Dat wilde ik ook terug laten komen tijdens het diner, het is niet alleen lekker eten, maar ook echt het gezellig kletsen en tafelen.”

Joanna bereidt alle heerlijkheden zelf. Het is niet zo dat ze altijd al bezig is geweest met toetje. Ze studeerde geschiedenis en Internationale Betrekkingen, maar haar hart lag toch bij het koken. En alles moet vers zijn. “Bij sommige banketbakkers krijg je gewoon taart uit de vriezer. Bij mij moet alles vers en eerlijk zijn. Zo gebruik ik geen e-nummers en zelfs geen aroma’s. “Vanillesmaak haal ik niet uit een zakje, maar echt van vanillestokjes en voor een lekkere citroensmaak gebruik ik citroenrasp. Niet alleen toetjes zijn in, maar juist puur en eerlijk koken. Daar willen mensen graag voor betalen.”

Het volgende toet-diner is op 23 juni in de Puddingfabriek. Meer info: www.toet.nu