

Een goede kok werkt met mooie producten. Dat is me met de paplepel ingegoten. En dat hoeft zeker niet duur te zijn. In mijn beginperiode was ik bijvoorbeeld gecharmeerd van lamsvlees uit de Pauillac. Toen onbetaalbaar voor mij. Dus ging ik in de buurt op zoek naar gelijkwaardig lam. Ik vond bij mijn familie in Giethoorn een nog smaakvollere. En neem nou de zuivel. Die komt uit Raalte, van mevrouw Tuten. Met haar werk ik al zo'n vijftien jaar. We bouwden samen een prachtig Librije-assortiment op. Haar boter wordt voor ons verrijkt met speciaal zeezout en ik laat de zuurgraad een ietsie pietsie omhoog brengen. Dat maakt het nou net zo bijzonder, mijn gasten zijn er gek op. Moest ik vroeger zelf de boer op, nu komen veel leveranciers naar De Librije toe. Deze week kwam een oude getrouwe met vijftig kilo mispels. Ik kocht ze meteen. Nu liggen ze te wachten op het land, op de eerste nachtvorst, want dan zijn ze pas echt lekker en klaar om gelei van te maken. Heerlijk bij haas, die je pas eet in de periode nadat ze veel kool hebben gegeten. Schaaldieren krijg ik via mijn Zeeuwse medewerkers, snoekbaars van een oude vriend. Alles op zijn tijd. In het seizoen zijn ze vaak op hun best. Aardbeien eet je gewoon niet in de winter en platvis is van maart tot en met juli zeker niet het lekkerst. Veel groente verbouwen we zelf. Wij kweken oude groenten die bijna vergeten zijn, in onze eigen Librije Tuin. Zo verbouwen wij aardperen en kardoen. De laatste is een soort artijsok waar je alleen de steel van eet. Die laat je eerst drie weken bleken onder oude jute. Dat maakt deze groente extra lekker. Je merkt het, mijn passie is het werken met seizoens-, streek- en bijna vergeten producten. In elk nummer van delicious. zal ik hierover vertellen. **d.**

Jonnie Boer

‘Kardoen laat je eerst 3 weken bleken onder oude jute’

Jonnie Boer is eigenaar van driesterrenrestaurant De Librije in Zwolle. Hij is getrouwd met Thérèse die tevens zijn compagnon is. Ze hebben twee kinderen: Jimmie en Isabel. De kookkunst van Jonnie kan worden getypeerd als puur en gedurfd.