

# DE PAPJES VAN SOS PIET

Veel papjes en pureetjes in het nieuwe kookboek van Piet Huysentruyt. Hij schreef 'Piet Puur' speciaal voor mensen die lijden aan de spierziekte ALS. 'Zelfs als je nauwelijks nog kunt slikken, moet je goed eten', zegt de populaire televisiekok. **JAN CLAEYS**

'Voor één keer zal de opbrengst van een boek niet in mijn zakken verdwijnen', lachte Piet Huysentruyt gisteren in het Leuvense stadhuis. Hij stelde er samen met Leah Thys en Marleen Merckx, meters van de ALS-liga, zijn nieuwste kookboek voor. Zijn bijzonderste ook. 'Enkele jaren geleden ben ik in contact gekomen met de vreselijke spierziekte ALS (*amyotrofie lateraal sclerose, nvdr.*). 'De mama van twee goede vriendinnen kreeg de ziekte. Ik heb ze zien aftakelen. Aan het eind kon ze nauwelijks nog slikken omdat haar spieren zodanig waren aangetast. Terwijl lekker eten net het liefste was wat ze deed.' Volgens Huysentruyt leidt de ziekte vaak tot gênante situaties in restaurants. 'Die mensen worden scheef bekeken als ze op restaurant vragen of hun eten gemixt kan worden.'

**Ook voor kankerpatiënten**  
Dat taboe wil Huysentruyt met zijn kookboek doorbreken. 'Het was een enorme uitdaging om de recepten te maken. Ik wilde niet dat het alleen lekker was, ik wilde ook nog eens dat de gerechten alle voedingsstoffen bevatten die het lichaam nodig heeft om op krachten te komen.' Ook kankerpatiënten, onder meer mensen met keelkanker, kunnen overigens baat hebben bij de voedzame papjes. Niet alleen de patiënt kan genieten van Piets recepten. 'Eerst geef ik het recept voor de hele familie, en dat vul ik dan aan met de gemixte versie voor mensen met kauw- en slikproblemen. Zo kan iedereen aan tafel hetzelfde eten.'

Zo staat in het boek naast spek met eieren ook de papjesversie. En naast de zalm met choronsaus en aardappelen staat de pureeversie. 'Ik krijg van veel mensen de opmerking dat brijtjes er meestal vies en kleurloos uitzien. Maar daar moeten de men-



Piet stelde zijn kookboek voor in aanwezigheid van meters van de ALS-liga Leah Thys (links) en Marleen Merckx en voorzitter Danny Reviers. © Herman Ricour



**VOOR ÉÉN KEER ZAL HET GELD NIET IN MIJN ZAKKEN VERDWIJNEN (LACHT)**

Piet Huysentruyt



**Vriendin Mieke is trots dat 'haar maat' dit doet voor de spierziektepatiënten.**

© Herman Ricour



## SPEK MET EIEN EN PAPJE VAN SPEK MET EIENEN



**Ingrediënten:** 8 speklapjes, 4 eieren, azijn, 4 dikke ronde toasts, Piet Huysentruyt-lookkruiden, gehakte bieslook

- Bak de speklapjes tussen twee bakplaten gedurende 20 minuten op 180 graden.
- Pocheer de eieren in water met azijn gedurende 3 à 4 minuten.
- Toast de toasten.
- Serveer het ei met spek op de toast.
- Strooi er rijkelijk lookkruiden over en garneer met wat bieslook.

### Voor het papje:

- Mix alles samen met 1 dl water en 1 dl room tot een papje. Breng op smaak met peper en zout.

■ ■ ■  
'Piet Puur' is uit bij Lannoo en kost 12,95 euro.  
Piet Huysentruyt kookt op 9 oktober tijdens een galadiner ten voordele van de ALS-liga.  
[www.alsliga.be](http://www.alsliga.be)