

# Oet de Aove van

## Janine Kitzen

Een dag voordat de in Maastricht woonachtige mezzosopraan Janine Kitzen op het vliegtuig stapt voor een muzikale trip naar het zonnige Sicilië, wacht haar een smakelijke bakopdracht. Samen met Henk Hover gaat ze aan slag met het maken van een heerlijke glutenvrije chocoladetaart.

TEKST: FRANS VAN TUEL  
FOTO'S: JEAN-PIERRE GEUSENS

**M**et een boodschappenmand vol benodigdheden belt Henk aan bij de Janine Kitzen. Enthousiast zwaait de deur open. De Limburgse zangeres maakt op deze zonovergoten dag, tussen het pakken van de koffer door, maar wat graag tijd vrij voor het maken van een taart. Voor deze editie van Oet de Aove met... heeft Henk een glutenvrije chocoladeroomtaart in gedachte. “Wat goed dat je dat weet van mijn glutenallergie en daar rekening mee hebt gehouden”, complimenteert Janine hem. Terwijl hij de bakbenodigdheden uitpakt, horen we op de achtergrond de klanken van heerlijke Italiaanse muziek. “Hiermee kom ik al een beetje in de Mediterraanse stemming”, vertelt ze. Morgen vertrek ik naar Sicilië voor een drietal optredens.” Zo’n muzikale werkvakantie onderneemt de zangeres ieder voor- en najaar en ze kijkt er telkens naar uit. “Maar eerst zet ik je aan het werk. Ik heb hier repen puren melkchocolade die we moeten smelten”, luidt de eerste opdracht van ‘leermeester’ Henk.

Het leven van Janine Kitzen staat voor een groot deel in het teken van

muziek en zang. De moeder van een dochter van twee beschikt over een indrukwekkende carrière. Al tijdens haar studie aan het conservatorium in Maastricht wist ze een rol te bemachtigen in de musical *The Phantom of the Opera* in de Antwerpse Stadsschouwburg. Daarna deed ze mee in dezelfde musical in Duitsland, zong ze in 2006 het Australisch volkslied voorafgaand aan de voetbalinterland Nederland tegen Australië en vertolkte ze tal van rollen en optredens bij opera’s, operettes en muziekproducties in binnen- en buitenland. Janine is een veel gevraagde soliste voor het opluisteren van concerten, al dan niet in samenwerking met koren, harmonie- en symfonieorkesten. Ook de samenwerking met Henk gaat haar vooralsnog goed af. Terwijl Janine de chocolade au bain-marie smelt, klopt Henk de slagroom met een mixer. Het is één grote gezelligheid in de keuken waarbij beiden over en weer herinneringen afwisselen. Na de eerste opdracht dient de volgende zich alweer aan. Janine mag de slagroom bij de chocolade doen en het geheel goed mengen. Intussen vertelt Henk hoe het geheel afgewerkt moet worden. “Ik heb drie luchtige

glutenvrije ronde vormen gemaakt. Tussen elke plaat komt een laag chocoladeroom. De tweede en derde laag vullen we extra op met kersen. Tenslotte werk je de hele buitenkant van taart af met de chocoladeroom.” “Dan lijkt het me het beste dat ik nu een schort omdoe. Anders zit dadelijk alles onder de chocolade en kersen”, zegt Janine lachend. Enthousiast smeert ze de chocolade uit en voorziet dit klusje regelmatig van een zangmelodie. In een mum van tijd zit het aanrecht onder chocoladeroom. “Ik had je gewaarschuwd”, lacht Henk.

Nadat Janine de taart heeft versierd met chocolade koffieboontjes en gestampte vlokken is de glutenvrije chocoladeroomtaart met kersen klaar. “Je hebt er echt iets moois van gemaakt”, luidt het compliment van Henk. “Eigenlijk moet de taart nu nog een nachtje de vriezer in, dan is die nog lekkerder!”

Omdat Janine de volgende dag naar Italië vertrekt, besluiten we om het baksel nu al aan te snijden. Ook zonder deze eerst in de vriezer te doen, smaakt die verrukkelijk. Mmm..., la dolce vita in Maastricht. ■

