

# IN BALANS

## THUIS WERK



**PRIVÉ** Sluit hoogleraar klinische chemie Yvonne Henskens (57, Maastricht UMC+) een dagje op in de keuken en ze gaat los. Hoe maak je brood, kaas, yoghurt, mayonaise, worst? Gretig slurpt deze Limburgse dame haar kennis op uit binnen- en buitenland, om die vervolgens te delen op [ontroerendlekker.nl](http://ontroerendlekker.nl). Haar favoriete ingrediënt: eieren, want daarmee kun je eindeloos experimenteren. Ruim voorradig bovendien, dankzij vier krielkippen. Geen gerecht is taboe. Pas nog ging haar kookclubje met bloedworst aan de slag. Op haar wensenlijst staat poutine, naar authentiek Canadees recept ('opgepikt tijdens een congres in Montreal'). En dan moet het mooiste nog komen: na gedane zaken samen aan tafel. Want koken is verbinden.

**WERK** Ooit wil Yvonne een zondagsrestaurant voor haar dierbaren openen. Maar voorlopig gaat het lab voor. Daar analyseert ze lichaamsstoffen die afwijkingen vertonen en overlegt ze met de behandelende specialisten. Haar expertise: bloed en bloedstolling, want 'daarmee is niets te vergelijken'. Behalve het koken van een ei dan weer. Aan sommige labtesten voor patiënten met bloedstollingsziekten of antistollingsmedicatie valt nog veel te verbeteren. Benodigde ingrediënten: creativiteit, durf (om buiten de richtlijnen te denken) en multidisciplinaire samenwerking van lab en kliniek. Met Yvonne als chef de cuisine. Samen een maaltijd bereiden of samen een goede labtest ontwikkelen, wat is het verschil?