

Eeten

IMPROVISE!
KOKEN
ZONDER RECEPT

Pasta primavera®

KEUKENUPDATE
NIEUWE PANNEN,
TOOLS & SERVIES



mega
veel
vega

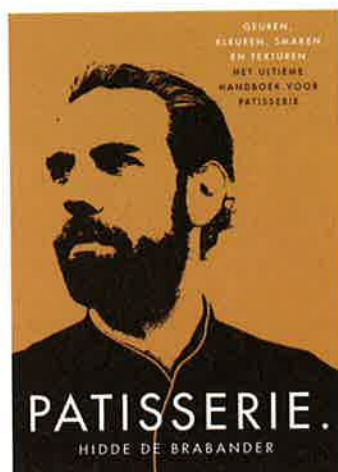
**het voorjaar
op je bord**
de lekkerste lentegerechten

Nr 2 2016 € 7,99

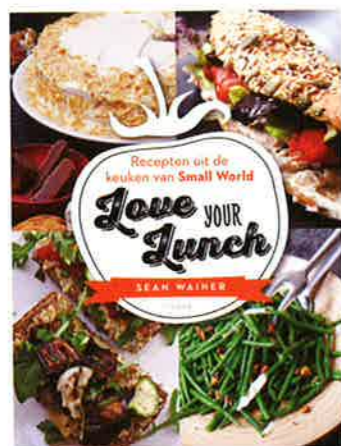


00216

AP 8 715257 234567

**ZOETE DROMEN**

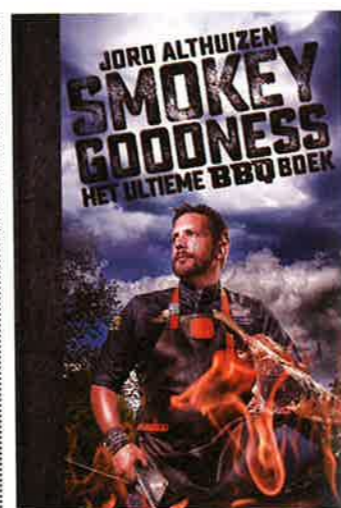
Een eigen nougatfabriek – het klínt alleen al zo lekker. Pâtissier en *Bake My Day*-jurylid Hidde de Brabander heeft er echt een; *Dreams of Magnolia* heet die. In het kookboek *Pâtisserie* laat De Brabander zien wat hij allemaal nog meer kan naast nougat maken. Van bergen koekjes tot spectaculaire taarten – daar ben je wel even zoet mee. *Pâtisserie*, Hidde de Brabander, Kosmos, € 29,99

**GEWOON LEKKER**

Bij Small World, een heel prettig lunchtentje bij mij om de hoek in Amsterdam, staat rond lunchtijd de rij hongerige klanten soms tot op de stoep. Niks geen superfood of grasshakes hier, maar sandwiches, salades, cookies, taarten en een berucht lekkere carrot cake. De gerechten die ze zelf het allerlekkerst vinden, verzamelden ze in dit kookboek. En ja, die carrot cake staat erin. *Love your Lunch*, Sean Wainer, Forte, € 24,95

BEST TREK

Zo'n dag hoppen van *haute* curryworst naar Koreaanse taco smaakt altijd naar meer. Foodfestival Trek selecteerde daarom veertig foodtruckers en portretteerden ze met hun recept in dit boek. Zodat je thuis nog even door kunt foodfestivallen. *Het Food Truck Kookboek*, Unieboek | Het Spectrum, € 20

**GRILLIG**

Wist je dat je bbq-wereldkampioen kon worden? Nou, dat kan dus. En Jord Althuisen is het. In dit boek deelt hij zijn skills, gouden tips plus tal van bbq-recepten. *Smokey Goodness*, Jord Althuisen, Kosmos, € 24,99

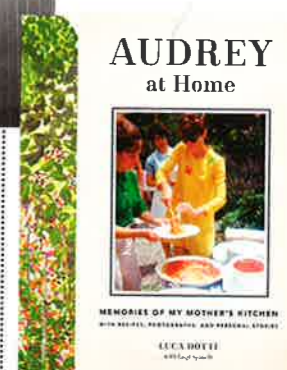
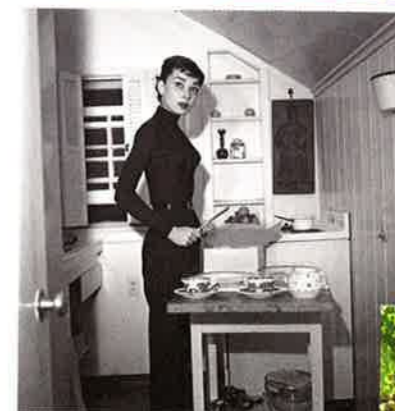
ELLE Eten bbq
Bbq-kampioen Jord in actie zien? Kom dan naar onze stadstrand-bbq ism Jord en boekhandel Scheltema. Zie elleeten.nl voor alle details.

**IN DE BAN VAN JAPAN**

Met een opgepepte ramen met varkensbouillon, eekhoorntjesbrood won Tim Anderson in Engeland ooit *Masterchef*. Want Japan, dat is het voor hem. Inmiddels runt hij ramenbar *meets* Japanse pub Nanban, en maakte hij een kookboek met dezelfde naam. Een greep daaruit: ingemaakte makreel met groenten en zoete miso, viskoekjes, subtiele bundeltjes bosui en softijs van zoete aardappel. *Nanban*, Tim Anderson, Fontaine, € 34,95

**VEGA**

Isabel Boerdam blogt op De Hippe Vegetariër over eten en leven zonder vlees of vis. Ze maakte dit boek met recepten voor ontbijt, lunch, borrel en diner, tips (wat te doen met tempeh of tofu) plus vegetarische hotspots in veertien steden. *De hippe vegetariër*, Isabel Boerdam, Brandt, € 20

**FIJN GEHAKT**

Net als in de rest van Italië doen ze in Puglia, in de hak van Italië, veel met olijven, groenten, vis, kaas, yoghurt en pasta. Toch heeft de keuken een heel eigen smaak en eigen traditionele gerechten, zoals de vissoep waar kleine visjes met graat en al in zitten. Dit boek laat je ermee kennismaken. *Proef Puglia*, Luca Lorusso en Vivienne Polak, Forte, € 24,95

**WAT AUDREY AT**

Chocoladecake met slagroom. Hutspot. Kersenjam. Madeleines. Pasta met zelfgemaakte ketchup. Dat is wat het half-Nederlandse filmicoon Audrey Hepburn thuis serveerde. Haar zoon bracht de recepten samen in dit boek, samen met een heleboel privéfoto's, tekeningen, brieven en anekdotes. *Bij Audrey thuis*, Luca Dotti en Luigi Spinola, Kosmos, € 19,90