

JAN

NUMMER 6 JUNI 2016 € 5,45

DE GLOSSY DIE JE RAAKT

Charlie-Chan Dagelet

'Ik ben extreem onzeker geweest, heel stom'

last van razende hormonen?

daar bestaat dus gewoon een pil voor!

zonnebrillen & sieraden

20% korting bij bol.com

als je man een time-out voorstelt

'eerst was het schrikken, maar nu ben ik beter af dan hij'

STRAK *in het*
BADPAK
het in-8-weken-stralend-slank-plan



Op proef



Leonora: 'Nu alles weer groen is en de grond uit schiet, krijg je toch gewoon trek in nieuwe dingen? Zelf zit ik tot mijn neus in de Koreaanse keuken, maar we testten ook bliktomaten, voor die pasta.'



Koreaans voor beginners

Op de Amsterdamse Wallen zit Yokiyo (yokiyo.nl), een geweldig eettentje opgericht door twee Koreanen, die als kind werden geadopteerd door Nederlanders. Een goede plek om kennis te maken met de lekkerste gerechten uit de Koreaanse keuken, zoals heerlijk geroosterd vlees dat je met kimchi (ingelegde groente) en sausjes oprot in slabladeren. Drink er de zelfgemaakte gember-soju bij: een soort jenever maar dan lekkerder. Ook hun toetjes zijn heerlijk. Als je zelf aan de slag wilt, is *Onze Koreaanse keuken* van Jordan Bourke en Reijna Pyo een aanrader. De Ierse chef Bourke werd verliefd op een meisje uit Korea en daarmee ook op het eten en de cultuur van dat land. Het boek is een kennismaking met Koreaanse ingrediënten en gerechten als Glasnoedels met rundvlees en groenten, Rauwe tonijn met chilisaus, Rundvlees in sesamsojamarinade en pannenkoekjes met pecannoten-kaneelvulling. Karakter Uitgevers BV, € 24,99



It started in Naples (1960) met Clark Gable en Sophia Loren

Getest: TOMATEN UIT BLIK

Italianen ontvellen echt niet voor iedere tomatensaus kilo's *pomodori*. Ook zij gebruiken de ingeblikte variant als basis. Als het goed is, gaan er volrijpe, zoete zomertomaten het blik in, zodat je het hele jaar de beste tomaten kunt gebruiken. Maar welke zijn het lekkerst?

ALS BESTE GETEST!

- 1. Cirio** Een glanzende, dikke saus, vol en zoet van smaak en een mooie kleur. Het maakt echt verschil als je deze tomaten kiest. Wel hier en daar nog een velletje. Bij alle grote supermarkten, € 0,69 voor 400 g
- 2. Mutti** Een aangename, zachte smaak, beetje dunne saus, maar lekker. Veel tomaat in het blik en een mooie, diepe kleur. Wel de duurste. Bij AH en Marqt, € 1,99 voor 400 g
- 3. Jumbo** Een lekkere, dikke saus met mooie tomaten. De smaak is goed en vrij zoetig. € 0,52 voor 400 g
- 4. AH** Veel velletjes, maar een redelijke smaak. € 0,57 voor 400 g
- 5. Heinz** Minder: veel saus, weinig tomaat, geen geweldige smaak. € 0,68 voor 400 g
- 6. Lidl** Een dunne saus die vlak en zurig smaakt. Er zitten veel kapotte tomaten in. Geen aanrader. € 0,79 voor 400 g
- 7. AH Basic** Getver, wat vies. Waterig en niet te eten. € 0,55 voor 400 g



Opbloeiertje

Hij heet Jasmine Delight, nieuwste telg in het theesegment van Rituals, en komt in een *cute* blikje (geïnspireerd op de Hanami-traditie waarbij Japanners ieder jaar de bloei van de kersenbloesem vieren). € 3,50

Het favoriete restaurant van ... Isabel Boerdam van het boek *De hippe vegetariër* (€ 22,50), met daarin de lekkerste Nederlandse vega-hotspots.



'In een knus pand aan de Zwolse Ossenmarkt, direct onder de bekende "Peperbus", zit Os en Peper. Als je er binnenstapt, sta je meteen midden in de sfeervolle huiskamer van het restaurant: een zwart-witte tegelvloer, een plafond met balken en een moderne kroonluchter, ouderwetse Franse stoeltjes en op de tafeltjes mooi servies en een goed servet. Je voelt je er direct thuis. Het hechte, enthousiaste team weet de liefde voor het vak over te brengen. Dat proef je en dat voel je. Ze maken het gewone bijzonder en dat vind ik echt een kunst. Iedere keer verrassen ze me met opvallende bereidingen, smaken en structuren, ook in meer traditionele gerechten, zoals een risotto met seizoensgroenten en truffel. Groenten spelen altijd een hoofdrol en vormen de basis in de gerechten – ook als het vlees of vis betreft. Voor vegetariërs is er een aparte kaart die niet op internet staat. Er zijn sowieso heel veel vegetarische mogelijkheden, want de jonge chef is ontzettend creatief. Ook de prijs is leuk: je eet er drie gangen voor € 34,50'. osenpeper.nl

