

Terug naar het fornuis

Het picknickseizoen is bijna voorbij – we kruipen weer achter de keukentafel, met familie en vrienden en nieuwe *signature dishes*.



CHANTAL ARNTS

Het favoriete trodstetenrecept van... GUILLAUME DE BEER

Het ultieme comfortfood van Guillaume de Beer, chef-kok en mede-eigenaar van restaurant Breda, Guts & Glory, Maris Piper en Pita (Foodhallen Amsterdam), is zwezerik. En hoewel Guillaume eigenaar is van de meest gerenommeerde restaurants in Amsterdam, heeft hij zich laten inspireren door de kipnuggets van McDonald's. Een guilty pleasure.



CHANTAL ARNTS

Zwezerik als nuggets met salsa van tomatillo

4 personen

De nuggets

240 g gegaarde zwezerik
175 g tempurabloem
250 ml bruisend water
1 ei
snuf zout

Snijdt de zwezerik in 12 gelijke stukken van ongeveer 20 g. Maak in een kom met een vork een beslag van de overige ingrediënten.

De salsa

¼ verse jalapeñopeper
½ teen knoflook
½ zoete ui

½ bosje koriander
10 ml Thaise vissaus
250 g groene tomatillo
125 ml mayonaise

Snijdt de peper, ui en koriander grof en meng alle ingrediënten in de keukenmachine tot een gladde salsa. Breng op smaak met zout.

Afwerking

2 l arachide-olie
75 g bloem
40 g maïzena
3 eidooiers, losgeklopt
40 ml melk

Neem een middelgrote pan

en verwarm daar de arachide-olie in tot 160°C, of zet de frituur aan op deze temperatuur. Neem twee lage kommetjes en doe in de ene de bloem met de maïzena en in de andere de melk met de eidooiers die je losklopt. Zout de zwezerik rondom en rol deze eerst door het bloem/maïzena-mengsel en daarna door het melk/eidooier-mengsel. Haal ze nog een keer door het bloem/maïzena-mengsel en hierna door het beslag. Frituur in enkele minuten goudbruin. Verdeel de nuggets over vier kleine, platte borden. Maak af met de tomatillosalsa.

Vegan delights

Voor de echte choco-addict is vegan chocolade even wennen, want het ontbeert de romige structuur en het speciale 'delight' die dat geeft. Dat gezegd, wordt vegan chocolade steeds beter en lekkerder. We selecteerden er drie:



1. In die van Little Love zijn de hoofdbestanddelen rauwe chocolade en natuurlijke kokosbloemennectar. In drie smaken verkrijgbaar: 'simply dark' (puur, 68% cacao), 'salted toffee' (zo smaakt het ook), en 'triple nut' (met amandelen, hazelnoten en cashewnoten). € 2,89 ah.nl



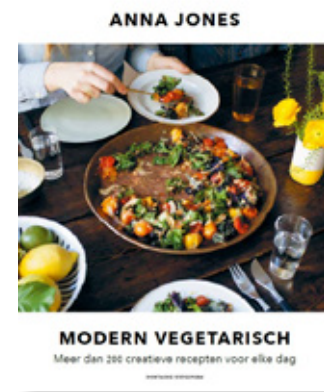
2. De repen van Loveshock zijn biologisch, vegan en plasticvrij verpakt. Er zijn twee nieuwe varianten: Kurkuma Tulsi en Almond Spirulina. Tulsi wordt ook wel 'heilige basilicum' genoemd en is populair in de Ayurvedische geneeskunde. Dit in combinatie met kurkuma maakt de reep tot een excentriek en heerlijk tussendoortje. De tweede reep heeft een nootachtige smaak en is ideaal voor na een workout. € 3,09 ekoplaza.nl

3. De repen van Dalicious zijn vegan én suikervrij. Ze bestaan uit dadel, zonnepit en twee specerijenmengsels per smaak: kaneel en kokosnoot of cacao nibs en cacao. Dit tussendoortje is ideaal voor de lekkere trek én voedzaam. Ook kinderen zijn er dol op. Te koop door heel Nederland. € 4,95 per pak van 8 dalicious.nl

M.M.V. ITZIAR SUJUTEN

Meer dan tofu en falafel

De Britse Anna Jones geeft in *Modern vegetarisch* meer dan 200 creatieve vegetarische recepten die altijd kunnen, die binnen een handomdraai op tafel staan, en die bovenal voedzaam en verrukkelijk zijn. Als je nog niet helemaal vegetarisch eet, is dit een mooi opstapje naar serieus minderen met vlees. € 24,99 Fontaine Uitgevers



A tavola

De zilveren lepel wordt door sommigen dé Italiaanse kookbijbel genoemd. De klassieke Italiaanse keuken wordt tot in details uitgelegd en er komt geen potje of zakje aan te pas. Het boek is al zestig jaar in omloop en wordt steeds herzien. Zowel de beginnende als de gevorderde kok kan met dit boek leren koken als een echte Italiaan. Dat vergt soms wat geduld, maar het is het plezier aan tafel meer dan waard. € 49,99

Terug naar de kern

In *Vers deeg* leert Claudia Damen ons de kneepjes van een belangrijke skill: het bereiden van deeg. Toen Claudia ooit besloot suikervrij te gaan eten kwam ze erachter hoeveel troep er in bewerkte producten zit. Dit kon ze zelf beter, en dat blijkt uit dit boek waarin alle basisrecepten vanuit onbewerkte producten worden opgebouwd. Vanuit de basis, pa-neermeel of een pitabroodje, bouwt Claudia steeds verder uit zodat er gevarieerde en uitdagende recepten ontstaan vanuit een onbewerkte basis. € 25 Nijgh & Van Ditmar



Een eetbaar cadeautje

In *Over inpakken* leren Meneer Wateetons en René Zanderink je alles over het 'inpakken' van eten – van het inpakken in zout tot bladeren en klei. Met klassieke en soms behoorlijk primitieve technieken kunnen smaken worden gecreëerd en behouden. Met instructies voor het bouwen van een grondoven of hooikist. Met dit boek word je gegarandeerd een betere, technischere kok. € 34,99 Fontaine Uitgevers

Op de sokkel REGULA YSEWIJN



Welk restaurant bezoek je het allerliefst en wat staat er nog op je bucketlist? We vroegen het de

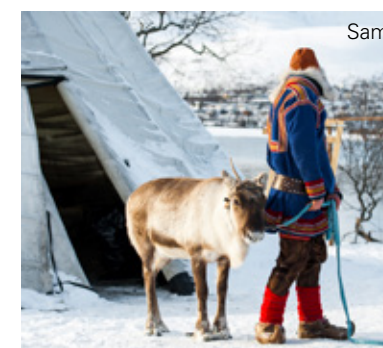
Vlaamse Regula Ysewijn, culinair auteur en fotograaf. Haar nieuwste boek *Brits bakboek* ligt sinds mei in de winkels.

Culiheld 'Met zijn series *Naked Chef* inspireerde Jamie Oliver mij in de jaren negentig achter het fornuis te kruipen. En ik ben daar niet de enige in: hij zorgde ervoor dat miljoenen mensen durfden te experimenteren in de keuken. In die tijd waren er in België alleen nog maar nogal saaie kookprogramma's; Jamie bracht kleur in de culinaire sector en zijn dynamiek spatte eraf.'

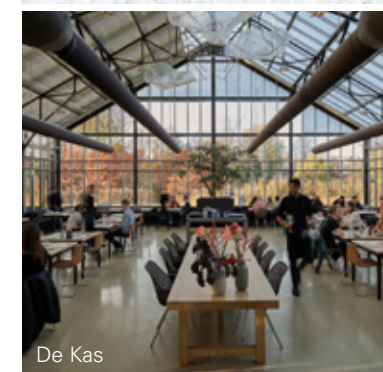
Eetwinkel 'Kees Holtkamp, na-

tuurlijk! Zowel voor zoetigheden als voor de lekkerste kroketten. Het is mijn vaste stop als ik van België naar Amsterdam reis.' **Kookboek** 'Ik verzamel al jaren kookboeken, met name oude of antieke exemplaren, dus ik vind het écht te moeilijk om daar een favoriet uit te kiezen. Dat gezegd te hebben kook ik eigenlijk nauwelijks uit moderne kookboeken. Omdat alles voor mijn werk altijd netjes afgevoegd en genoteerd moet worden vind ik het leuk om in mijn vrije tijd juist veel te experimenteren.' **Kookpodcast** 'Mijn favoriete podcast is *Cooking with an Italian Accent* van Giulia Scarpaleggia, een Toscaanse kookboek-auteur die ook workshops geeft in haar mooie keuken. Ze deelt de lekkerste gerechten en geeft goede tips. Daarnaast vind ik *Mangiare!*, waarin Petra Pos-sel samen met haar gasten

praat over koken en het culinaire leven, heel erg leuk.' **Restaurant** 'Mijn favoriete Nederlandse restaurant is De Kas in Amsterdam. Een keuken waarin groenten de hoofdrol spelen: heerlijk. Ik ga er al jaren heen voor speciale gelegenheden en houd er nog steeds van. En de locatie, zo midden in een enorme kweekkas met uitzicht op het park – daar kan weinig aan tippen.' **Bucketlist** 'Ik zou graag nog eens de Sami willen bezoeken in Scandinavië. Ik ben heel benieuwd naar hun gebruiken, levenswijze en eetcultuur.' **Gerecht** 'Met dit zomerweer is mijn favoriete gerecht de *summer pudding* uit mijn *Brits bakboek*. Heerlijk fris met een mengeling van verschillende bessen.' **Nummer** 'Ik zing luidkeels mee met *Smalltown Boy* van Bronski Beat!'



Sami



De Kas

@RESTAURANTDEKAS