

De woeste culi-hoogten

Je tot grotere culinaire hoogten brengen, dat doen de chefs Thor Lunstroo, Mounir Toub en Sidney Schutte. Hoe en waarom, dat lees je hier.



Plus de vin

Bij elke supermarkt kun je prima wijnen kopen, maar PLUS zal niet zonder reden voor de zevende keer tot wijsupermarkt van het jaar zijn verkozen. Nieuw in hun assortiment zijn de wijnen van Maison Castel, een Frans wijnhuis dat wijnen maakt met een goede prijs-kwaliteitverhouding: prima smaak voor € 5,99 per fles. Een witte en een rode bordeaux, een chardonnay, een cabernet sauvignon én een lekkere bubbel: Cuvée Blanche Blanc de Blancs brut – prima bubbel om mee te proosten op het voorjaar, zeggen wij.



Fris & fruitig

Ook zo dol op lemoncurd? Door gaans gebruiken we die alleen bij scones en daarom is die ook tamelijk zoet. Helemaal zonder toegevoegde suiker (noch kleurstoffen of conserveermiddelen) én 100% biologisch zijn de confituren van Rigoni di Asiago, die je misschien al kent van hun honing, jam en hazelnootpasta. Nieuw zijn vier verschillende confituren van citrusvrucht: citrusvruchten met gember, mandarijn met kurkuma, bittere sinaasappels en een met alleen citroenen. Lekker voor op een boterham, maar ook zalig door de yoghurt, bij een stukje kaas en elk gerecht dat een fris zuurtje kan gebruiken. *Te koop bij de natuurvoedingswinkel, rigonidiasiago.nl*



HET ULTIEME TROOSTVOER

Soms is niets zo troostend als een portie ouderwetse wentelteefjes. In haar nieuwe kookboek 'Desserts' geeft Janneke Philippi het ultieme recept voor wentelteefjes met suiker en kaneel.

Nodig voor 4 personen:

- 1 ei
- 200 ml melk
- 1 zakje vanillesuiker
- 3 eetlepels rietsuiker
- ½ eetlepel gemalen kaneel
- 50 gram roomboter
- 12 sneetjes stokbrood van een dag oud

Klop het ei los met de melk en de vanillesuiker. Meng de rietsuiker met de kaneel. Zet twee

grote koekenpannen op het vuur en smelt de boter in de pannen. Week de sneetjes brood aan beide kanten in het eimengsel en leg ze in de hete pannen. Bak de wentelteefjes in 2-3 minuten per kant goudbruin. Leg ze op 4 borden en strooi er de kaneelsuiker over.

TIP: extra lekker met een bol vanillerooms of een lepel crème fraîche.



Con amore

Uit eten gaan is op een écht memorabele avond ook een beetje uitgaan: je bent op een plek waar je graag wil zijn, omdat het eten al je smaakpapillen op prettige wijze beroert, de ambiance je een beetje optilt en het publiek van het soort is waar je graag naar kijkt. Het Italiaanse restaurant La Fiorita heeft dit allemaal. Van verschillende kanten hadden we al gehoord wat voor topplek deze vorig jaar geopende klassieke Italiaan in de Amsterdamse Jordaan is en hoewel iets in zo'n geval nog weleens wil tegenvallen, La Fiorita maakt al je verwachtingen waar. Je eet er even vernieuwende als klassieke antipasti, primi, secondi en dolce – chef-kok Thor Lunstroo kookte eerder bij het legendarische Toscanini, en dat proef je. Snel gaan! *lafiorita.nl*

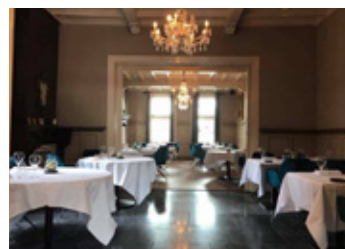
Het favoriete restaurant van... Mounir Toub, tv-chef bij 24Kitchen en 'Kook mee met MAX' en auteur van 'Chef Toub, lekker Arabisch'

DANA VAN LEEUWEN



'Ik heb een hoop favorieten, maar als ik moet kiezen kies ik het fine dining restaurant Natrium in Helmond.

Chef-kok Djailany van Laarschot, die Indische roots heeft, verenigt in zijn gerechten de Aziatische met de modern Franse keuken. Zijn amuse van emping met pindaschuim en gepofte rijst is bijvoorbeeld grandioos. De sfeer bij Natrium is gezellig en ongedwongen. Je wordt heel gastvrij ontvangen en de gerechten worden in geuren en kleuren uitgelegd. Laatst bestelden mijn vrouw en ik een visgerecht, dat Djailany aan tafel persoonlijk kwam fileren. Ik heb er mijn vingers bij afgelikt, zo lekker.'



M.M.V. ITZ'AR SUJTEN

Chez chef Toub

Mounir Toub ken je misschien van zijn optredens op tv (24 Kitchen, *Kook mee met MAX*), waar hij met aanstekelijk enthousiasme zijn motto 'kook en eet met heel veel liefde en plezier' uitdraagt. Hij vindt het jammer dat de Arabische keuken door sommigen primair geassocieerd wordt met kebab, falafel en hummus – daarmee doe je de rijkdom van deze door groenten, kruiden en peulvruchten gedomineerde keuken tekort, zegt hij. Hoe rijk en vaak eenvoudig de Arabische cuisine is, druipt van elke pagina van zijn kookboek, vol recepten voor *easy cooking* dagen en bewerkelijkere gerechten voor als je zin hebt uit te pakken. *Chez Toub: lekker Arabisch*, Kosmos Uitgevers, € 24,99



Doe nog maar een beetje

Ooooo, de desserts van kookboekenschrijver en foodstylist Janneke Philipp! Zelfs als je geen uitgesproken toetjesliefhebber bent, doen ze je het water in de mond lopen. Citroentiramisù. Bosvruchtencharlotte. Vanilleparfait. Chocolate panna cotta. Appelkaneelcrumble. Begint er al iets te gebeuren met de smaakpapillen? Weet dan dat de meeste van haar recepten niet langer dan een half uur bereidingstijd vragen en uit een overzichtelijke hoeveelheid ingrediënten bestaan. Het liefst zouden we bij Janneke Philipp gaan wonen – wordt het niet tijd voor een chambre d'hôte, Janneke? *Desserts bij Janneke thuis*, Karakter Uitgevers, € 19,99

Signature dishes

Wat het verschil is tussen de Indische en Indonesische keuken, legt Maureen Tan nog één keer uit in *De bijbel van de Indonesische keuken*. Daarin vertelt ze ook hoe het komt dat elk eiland zijn eigen sleutelingrediënten en *signature dishes* heeft én hoe je die maakt, tot en met how-to's – mét foto's – voor boemboe, homemade sambal en het vouwen van een pangsit. De klassiekers staan er natuurlijk allemaal in, maar ook andere gerechten die je direct wil maken, zoals cassaveblad met gerookte makreel en zoetkrabcurry. *De bijbel van de Indonesische keuken*, Carrera Culinaire, € 31,99



Theetje erbij?

Wie een thee-pairing heeft gehad bij een diner, weet dat thee niet onder hoeft te doen voor wijn. Mits je een goede theesommelier hebt natuurlijk, zoals Veerle Stoffels. In *Puur thee* vertelt ze álles wat er over thee te weten valt. Niet alleen bij welk gerecht welke thee past, maar ook welke soorten je gedurende de dag het beste kunt drinken, wat de optimale manier is om thee te maken en wat welke soorten doen voor de gezondheid. Mét recepten voor thecocktails en iceteas. Kortom: een bijbel voor theeliefhebbers. *Puur thee. Soorten. Drinken. Experimenteren*, Uitgeverij Lannoo, € 35,99

Op de sokkel SIDNEY SCHUTTE



Sidney Schutte is chef-kok van toprestaurant Spectrum (vooreheen Librije's zusje) in het Waldorf Astoria hotel aan de Herengracht in Amsterdam.

Favoriete kookboek 'Ik moet zeggen dat ik niet vaak een kookboek opensla, behalve die van de Catalaanse sterrenkok Joan Roca van restaurant El Celler de Can Roca. Ik ben gek van de Spaanse gastronomie, die is zo creatief en vernieuwend. Mijn favoriete Spaanse gerecht is, heel simpel, patatas bravas. En dan met een knoflook die zó scherp is dat die brandt. Voor sardientjes van de barbecue mag je me overigens ook wakker maken.'

Je ultieme culinaire held of heldin 'David Chang van de Momofuku-restaurants, ook wel bekend van de Netflix-documentaire *Ugly Delicious*. Echt een geweldige kerel, het is erg leuk om te zien hoe hij met zo veel plezier zijn beroep uitoefent. Ik weet zeker dat hij voor veel mensen een inspiratiebron is om het vak in te gaan.'

Favoriet kookprogramma 'Dat heb ik niet. Ik kijk bijna geen televisie. Als ik vrij ben, ga ik liever op stap dan dat ik binnenblijf. Ik vind het heerlijk naar vrienden op Texel te gaan en daar uit te waaien.'

Favoriete eetwinkel 'De Bourgondisch Lifestyle-winkels van René Koelman hebben lekkere kazen. Ik ben een echte liefhebber van de klassieke kazen. Van een goede Vacherin Mont d'Or of een mooie Comté ga ik uit mijn dak.'

Lievelingsgerecht 'Een van mijn favoriete gerechten is krokante eend. Ik heb een poosje in Azië gewoond en was gefascineerd door de pekingeend. Van Chinese chefs heb ik geleerd hoe je die een krokant laagje geeft. Na héél veel oefenen is het gelukt.'

Op de culinaire bucketlist 'Ik wil heel graag eens eten bij DiverXO in Madrid, een drie-sterrenrestaurant dat de Spaanse met de Aziatische cuisine combineert. Daarnaast vind ik chef-kok David Muñoz heel top.'

Favoriet nummer om op te koken 'Bij ons in de keuken van Spectrum draait elke dag een van de koks zijn favoriete muziek. Dat kan uiteenlopen van André Hazes tot keiharde rap. Thuis kook ik graag op Lenny Kravitz en The Red Hot Chili Peppers, en die zet ik dan het liefst kneiterhard.'

