

LET THE SUN SHINE!

Zodra de eerste zonnestralen ons gezicht verwarmen, duiken wij 't liefst de keuken in om aan de slag te gaan met producten van 't nieuwe seizoen. Deze kookboeken geven genoeg inspiratie voor een overheerlijke lente!

Productie Roos Hagenaauw & Femke Tolsma



1



TIP
zie voor
haar column
pagina 86.

2



3

1 NOOIT MEER ZOUT

SVH-Meesterkok Michel Hanssen kookt het liefst zonder zout. Recentelijk verscheen zijn tweede kookboek: *Spice Wise Too*. Hiermee wil hij je motiveren om creatief gebruik te maken van kruiden en specerijen. Hanssen is gefascineerd door de opbouw van de beste kruidenmengsels en hoe je 'lagen' van geur en smaak creëert. In *Spice Wise Too* laat hij je kennismaken met 25 verschillende soorten kruiden. Opgedeeld in verschillende hoofdstukken met subcategorieën als: Zuid-Afrikaanse braaikruiden – die gebruikt worden voor kleine openbare barbecuetjes – en berbere (Ethiopische specerijenmix).

Michel Hanssen
Spice Wise Too
€24,95
9789082315219
Bart Nijs producties BV

2 GOOI NIETS WEG!

Nel Schellekens eet alles wat los en vast zit. Met ziel en zaligheid kookt ze met producten die met liefde zijn geproduceerd. En daarbij wordt alles gebruikt, van kop tot kont! Ze maakt gerechten met pure ingrediënten uit de streek en altijd 0% waste en 100% taste. In *van kop-tot-kont-chef* staan praktische tips en heerlijke recepten voor thuis. Van ontbijt en taart tot een feestmaaltijd. En altijd met ingrediënten die vaak niet worden gebruikt. Wat dacht je van een chocoladetaartje met een beetje bloedvulling, hartige bottenbouillon met restjes hart of bitterballen gemaakt van... juist: stierenballen!

Nel van kop-tot-kont-chef
Nel Schellekens
9789089897152
Unieboek Uitgeverij Het Spectrum

3 EEN STAPJE VERDER

Fajah Lourens zet met *Killerbody 2* een vervolgstap in haar carrière. Met haar tweede kookboek helpt ze je het lichaam te behouden dat je met behulp van *Killerbody* hebt gekregen. En dat dit niet altijd makkelijk is, weet ze uit ervaring. In het nieuwe (kook)boek staan honderd snelle recepten die je thuis op maat kunt maken. Van vegetarische quiche en bonenburgers tot limoencheesecake en panna cotta. "*Killerbody 2* bevat alle tools om van jouw killerbody een lifestyle te maken," schrijft Lourens in haar voorwoord.

Killerbody 2
100 slanke en snelle recepten
Fajah Lourens
€20
9789021564067
Kosmos Uitgevers

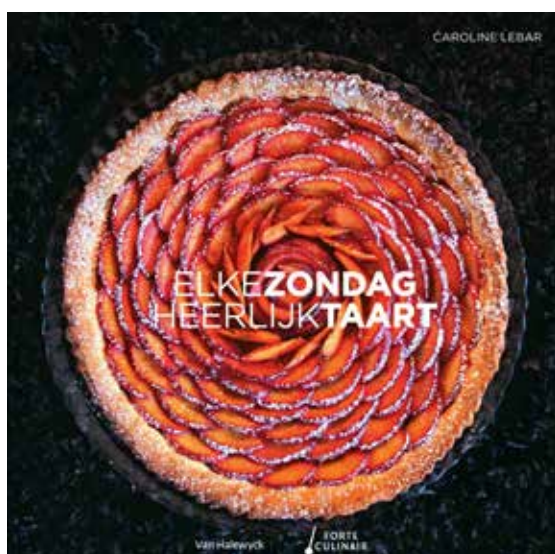


SCHIJF VAN VIJF HET KOOKBOEK

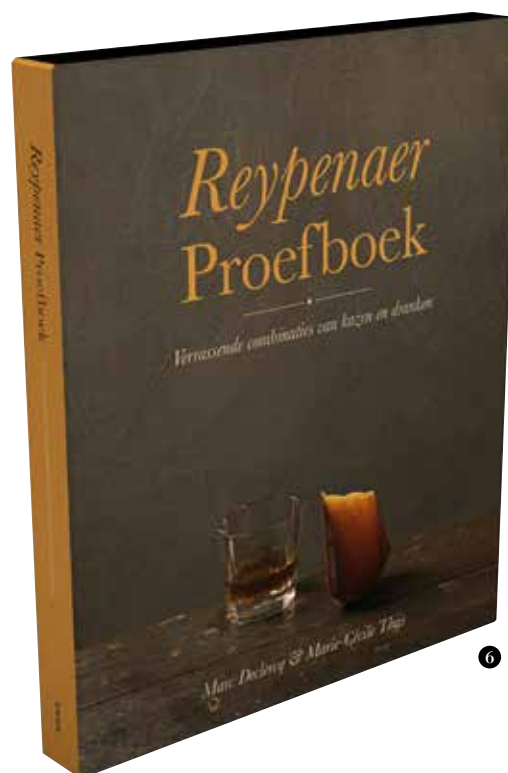
genieten van gezond eten



4



5



6

5 DE DESKUNDIGE, DAT BEN JIJ!

Stichting Voedingscentrum Nederland wil je motiveren om gevarieerd te eten. In het nieuwe *Schijf van vijf – Het kookboek* helpen de makers je om je eigen ‘schijf van vijf’ samen te stellen. Ze delen inspiratie voor lekker én gezond beleg, geven tips voor dorstlessende drankjes en delen recepten voor voedende maaltijden. Wat dacht je bijvoorbeeld van zelfgemaakte vinaigrette of yoghurt dressing? Kortom: door dit boek word je aangespoord om bewust na te denken over hoe voedszaam jouw zelfbereide maaltijden zijn. Vanaf nu ben jij de expert!

Schijf van vijf – Het kookboek
genieten van gezond eten

Stichting Voedingscentrum Nederland
€12,95

9789051770681

Stichting Voedingscentrum Nederland Uitgeverij

6 HIPPE TAART

Elke zondag heerlijk taart, het klinkt ons als muziek in de oren. En wanneer je dit kookboek van Caroline Lebar doorbladert, dan weet je het zeker: dit ga ik thuis proberen. Denk bijvoorbeeld aan sinaasappelchocoladetaart of gariguetta-aardbeien (gemaakt met banketbakkersroom). De recepten heeft Lebar – artdirector van modehuis Karl Lagerfeld – zo simpel mogelijk gehouden. Het boek bevat daarnaast ook receptuur voor de lekkerste taartbodems. Zoals krokant korstdeeg, zanddeeg, kruimeldeeg of ‘snel’ bladerdeeg. Van dit receptenboek krijg je nóóit genoeg!

Elke zondag heerlijke taart

Caroline Lebar

€14,95

9789491853159

Forte Culinaire

7 LEKKER KAASPLANKJE

Ter ere van het 80-jarig bestaan van Wijngaard Kaas en het 110 jaar oude Reypenaer kaasplankhuis in Woerden is het *Reypenaer Proefboek* uitgegeven. Wat is de waarde van rijping op de smaakontwikkeling van kazen? Welke drank past het beste bij welke kaas? Het *Reypenaer Proefboek* gaat niet alleen uitgebreid in op deze vragen, maar vertelt ook het verhaal van de familie Van den Wijngaard, die zich al drie generaties lang specialiseert in het rijpen van kaas. Deze kazen en die van Reypenaer worden gecombineerd met verschillende dranken voor de mooiste combinaties!

Reypenaer Proefboek

Marc Declercq en Marie-Cécile Thijs

€29,50

9789492077608

Trichis Publishing

UITGELICHT



FROM FARM TO FORK

in the Netherlands

Vers Breek had Dorst in alle 12 provincies

DE LEKKERSTE STREEKPRODUCTEN

Ga in *From Farm to Fork in the Netherlands* op reis met auteur Nico Dingemans, op zoek naar de beste en lekkerste streekproducten in Nederland. Dingemans bundelde de krachten van 32 Nederlandse (sterren)chefs, boeren, kwekers vissers en gastschrijvers uit alle provincies om de smakelijkste gerechten (ook wel *Dutch Dishes* genoemd) te verzamelen. Dit alles om zijn liefde voor de Hollandse producten te delen én om de nieuwe generatie chefs aan te sporen om hun gasten meer te vertellen over de herkomst van ons eten. In combinatie met de prachtige foodfoto's van fotograaf Jan Bartelsman is *From Farm to Fork* een niet te missen kookboek tijdens dit (voor)jaar!

From Farm to Fork
Nico Dingemans
€29,95
9789082564204
Hospitality in Health



GEPEKELDE SCHELVIS EN SALADE VAN WÂLDGIELTSJES met schapenyoghurt, mierikswortel en dressing van gefermenteerde ossenstaart

Recept voor 6 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 50 g zout/1 l water
- 1 kleine hele schelvis kraakvers
- 6 Wâldgieltsjes (Woudegeeltje aardappel)
- 100 g gestoofde ossenstaart
- 1 el schapenyoghurt
- fijngesneden bieslook
- 30 ml sambai azijn
- 50 ml krachtige ossenstaartbouillon, iets afgebonden
- 50 ml zonnebloemolie
- 50 ml extra vierge olijfolie
- 80 g schapenyoghurt uit Hylaert
- 300 ml zonnebloemolie
- stukje verse mierikswortel (fijnraspen)
- 1 citroen
- 90 g eiwit
- snuf zout en peper
- diverse verse kruiden en mooie takjes
- radijs, dun gesneden

ZO MAAK JE HET:

- 1 Los 50 gram zout op in 1 liter water, fileer dan de schelvis. Leg de filets 10 minuten in het pekewater. Ondertussen de aardappels poffen, pellen, prakken en op smaak brengen.
- 2 De ossenstaart plukken en samen met de schapenyoghurt en gesneden bieslook door de aardappelsalade mengen. Voor de ossenstaardressing: de sambai azijn mengen met ossenstaartbouillon, zonnebloemolie en olijfolie.
- 3 Ondertussen met de staafmixer een emulsie maken van de schapenyoghurt, zonnebloemolie met mierikswortel, citroensap, eiwit, zout en peper. Dit wordt ongeveer zo dik als mayonaise. Doe de emulsie in een spuitzakje of spuitfles.
- 4 Na 10 minuten pekelen de schelvis uit het vocht halen en droogdeppen. De schelvis dun snijden.
- 5 Maak op het bord 2 quenelles (ovaal vormpje) van de aardappelsalade. Leg hierop een paar plakjes gepekeld schelvis. Maak op de schelvis een paar mooie dikke stippen van de mierikswortelemulsie. Garneer met verse kruiden, kleine slablaadjes en dunne plakjes radijs. Schep als laatst de ossenstaardressing over het gerecht. Serveer direct.



Arjan Bisschop
 Chef-kok Arjan Bisschop van restaurant De Heeren van Harinxma* in Beetsterzwaag, Friesland, laat met dit recept uit het kookboek *From Farm to Fork* zien hoe je een smakelijk gerecht maakt met het Friese streekproduct: *Waldgieltsje*.



Woudgeeltje

Achter het Friese *Waldgieltsje* (of Woudgeeltje) schuilt een verhaal. Het is een klein maar sterk en traditioneel aardappelras dat snel groeit en dus vroeg oogstbaar is. Er wordt vermoed dat het geeltje een echt Fries ras is dat al rond 1800 voorkwam. Het Woudgeeltje werd door arbeiders geteeld in de Wouden, maar er zijn ook Berlikumer geeltjes en, in het noorden van Friesland, het Hallummer geeltje. Allemaal afkomstig van hetzelfde aardappelras met een bijzondere smaak en een regionaal verhaal.



7 HANDBOEK VLEESMAKEN

Charcuterie 2 is een kostbaar maar onmisbaar handboek voor professionele worst- en vleeswarenbereiding. Dit boek van Paul van Trigt (tweevoudig winnaar van de Gouden Slagersring) is voor eenieder die meer kennis over worst- en vleeswarenbereiding wil krijgen. In het boek staan meer dan 350 recepten die zijn samengesteld op basis van vele jaren praktijkervaring en literatuurstudie. Met traditionele technieken en klassieke en vernieuwende recepten. De recepten zijn voorzien van bereidingstips en variaties. Eerder verscheen van Trigts hand: *Charcuterie, 50 innoverende recepten*.

Charcuterie 2
 Paul van Trigt
 €168
 9789078856238
 Uitgeverij Orange House

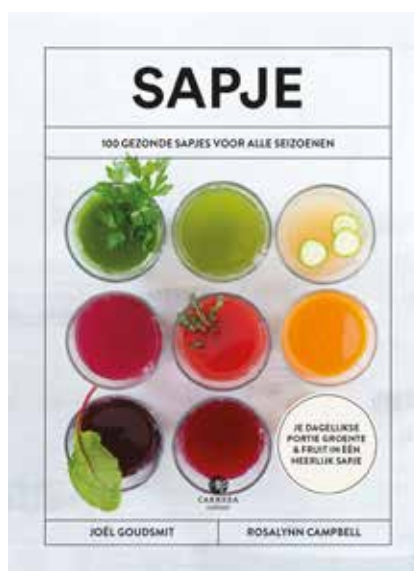
8 WE LOVE KOKOS

Met *De smaak van kokos* hoopt Emily Jonzen je te enthousiasmeren voor... kokos! In dit boek deelt ze recepten, handige tips en weetjes over alles dat met deze *super food* (want: boordevol ijzer, calcium, magnesium en diverse vitaminen) te maken heeft. Het boek is opgedeeld in de hoofdstukken Melk & Water, Olie, Meel en Gedroogd. Met de recepten ga je makkelijk thuis aan de slag en verras je jezelf én je gasten met de heerlijkste zoete gerechten. Wat denk je van romige kokoscrème met geroosterde ananas of zoete aardappelsoupe met harissa?

De smaak van kokos
 gezond en lekker eten
 Emily Jonzen
 €12,95
 9789462501560
 Forte Uitgevers BV



9



10



11

9 VOLLE KOELKAST

Ideaal: één keer per week je koelkast vullen en vervolgens alle dagen heerlijk eten. Het koelkastkookboek is speciaal bedoeld om inspiratie te geven aan gezinnen met weinig tijd. Je vindt in het boek acht weekmenu's inclusief boodschappenlijstjes, zodat je elke dag snel wat lekkers op tafel kunt zetten. Want wat is er nou fijner na een drukke dag dan gezellig samen te dineren? Geniet van witlof met brie en pancetta in de winter, een lentesalade met aardappelen en eieren, erwtenpuree met sint-jakobsvruchten in de zomer en in de herfst courgettes met geitenkaas en crumble.

Het koelkastkookboek

Katrien van de Steene

€16,99

9789401437837

Lannoo

10 VLOEIBARE VITAMINES

De hype van het juicen is enkele jaren geleden begonnen en nog steeds worden er heel wat gezonde groene sapjes geperst en gedronken. De initiatiefnemers achter *Sapje*, het bedrijf dat sapmixen en detoxkuren samenstelt, delen nu 100 van hun unieke en voedzame recepten. Benieuwd naar de voordelen van een groentejuice of een sapdetox? Weten welke ingrediënten je nodig hebt om een verkoudheid tegen te gaan? In *Sapje* wordt alles duidelijk uitgelegd. Gebruik seizoensproducten voor een Kidney Flush met asperges of een Minty Berry met gele courgette.

Sapje

Joël Goudsmit en Rosalynn Campbell

€19,99

9789048832569

Overamstel Uitgevers

11 STEEL DE SHOW

Een écht kookboek voor mannen. Zonder poespas, alles makkelijk (en snel!) te bereiden en bovendien smakelijk en gezond. Annemieke de Kroon en Alice van Nieuwenhuizen wagen zich eraan in *Lekker makkelijk, het kookboek voor mannen* met recepten voor een smakelijk ontbijt, meesterlijke diners, zoete – maar verantwoorde – toetjes en nog veel meer! Probeer bijvoorbeeld de Snickertaart, zalm uit de oven met notenkorst of gevulde misosoep. Wedden dat je voortaan het vriesvak in de supermarkt voorbijloopt?

Lekker makkelijk

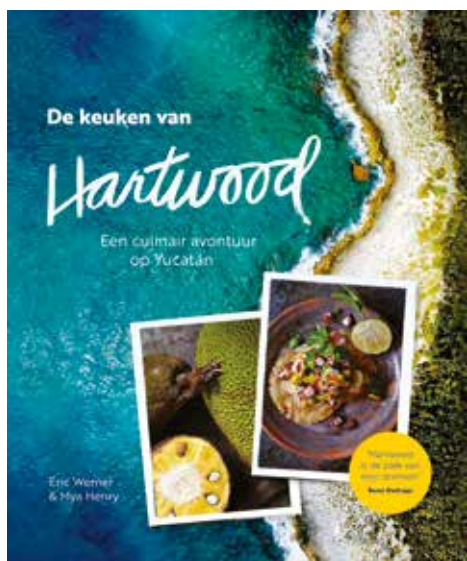
Annemieke de Kroon en

Alice van Nieuwenhuizen

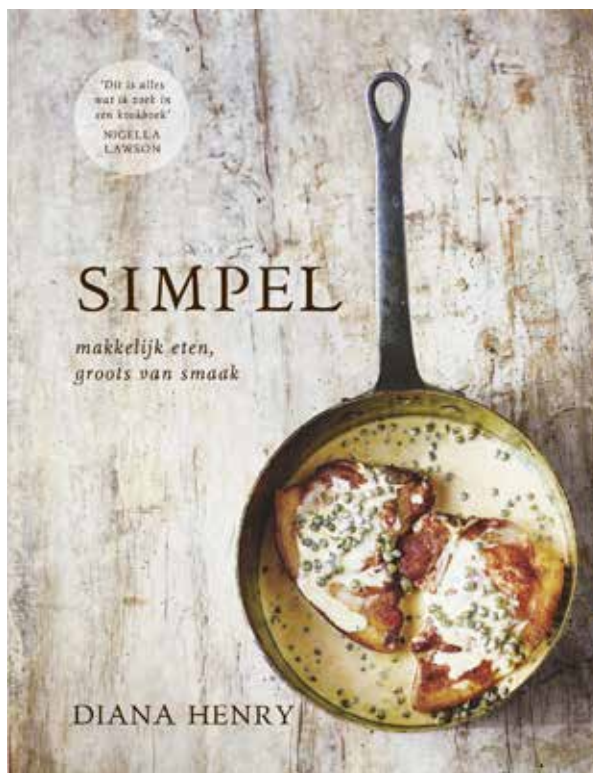
€20

9789000348718

Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv



12



14



13

12 MEXICAANS PARADIJS

De keuken van Hartwood is geïnspireerd op het Mexicaanse restaurant Hartwood dat zich bevindt op het schiereiland Yucatán. Een paradijs voor eenieder die houdt van prachtige natuur én lekker eten. Het restaurant heeft geen ramen of muren en er is geen elektriciteit. Hier eet je in de openlucht. De recepten in het boek nemen je mee in de culinaire wereld van eigenaren Eric Werner en Mya Henry. Zij bereiden de meeste gerechten eerst op de grill en daarna in de houtoven. Een inspirerend boek van twee jonge mensen die alles wat ze kenden achterlieten om hun droom te volgen!

De keuken van Hartwood
Eric Werner en Mya Henry
€29,95
9789059567443
Fontaine uitgevers & G+J Uitgevers

13 FIKKIE STOKEN

Hoe gaaf is het om op je eigen vuur de heerlijkste gerechten te bereiden? De bekende Zweedse chef Niklas Ekstedt – eigenaar van restaurant EKSTEDT in Stockholm – heeft 't tot kunst verheven. En hij leert je graag meer over zijn passie. In *Koken met vuur* neemt hij je mee op reis naar de indrukwekkende, ruige natuur van Zweden en deelt hij tips & tricks. Maar let op: 'Koken met vuur is niet hetzelfde als koken op vuur,' schrijft hij in zijn kookboek. Wat het verschil is, hoe je zelf het beste 'n fikkie kunt stoken én de lekkerste gerechten kunt bereiden, dat zie je allemaal terug in dit inspirerende boek!

Niklas Ekstedt
Koken met vuur
€24,99
9789000353965
Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv

14 HET NIEUWE SIMPEL

Simpel is hét vervolg op het allereerste kookboek van Diana Henry, *Cook Simple*, uit 2004. In dit nieuwe verzamelwerk staan eveneens simpele recepten, maar ze vereisen wel iets meer techniek. De recepten zijn opgedeeld in twee categorieën: Voor doordeweeks en in 't weekend. De van oorsprong Ierse Henry heeft verschillende awards gewonnen als *food writer* en journalist. *Simpel* is haar tiende kookboek. De recepten zijn bedacht aan de hand van ingrediënten die je vrijwel altijd wel in de koelkast of voorraadkast hebt staan, óf die makkelijk onderweg op te pikken zijn.

Diana Henry
Simpel
€24,99
9789021563640
Kosmos Uitgevers