

Leten

CADEAU!
DINERCHEQUE
TWV € 25
VAN DE JEUNES
RESTAURATEURS
D'EUROPE

ADVIESPRIJS
Nr 6 2011 € 4,99

feest!

STAP-VOOR-STAP
BOCUSE FEESTMENU

SMART KERSTMENU fool proof
VAN JULIUS JASPERS

15X FEESTELIJK VEGA

KIES UIT!

11 KLASSIEKE BIJGERECHTEN

HE'S BACK

DE SNELKOOKPAN

CHEAP & CHEERFUL
KEUKENCADEAUS

25 NIEUWJAARSHAPPEN

FOODTRENDS 2012

DIY APPELBEIGNETS

STREETFOOD **LAOS**

MAKKELIJKE

BUIKSPEKROLLADE

HANDLEIDING

KAASPLATEAU

WE GAAN AAN DE **PORT**

SUCCESRECEPT

PECANNOTENTAART

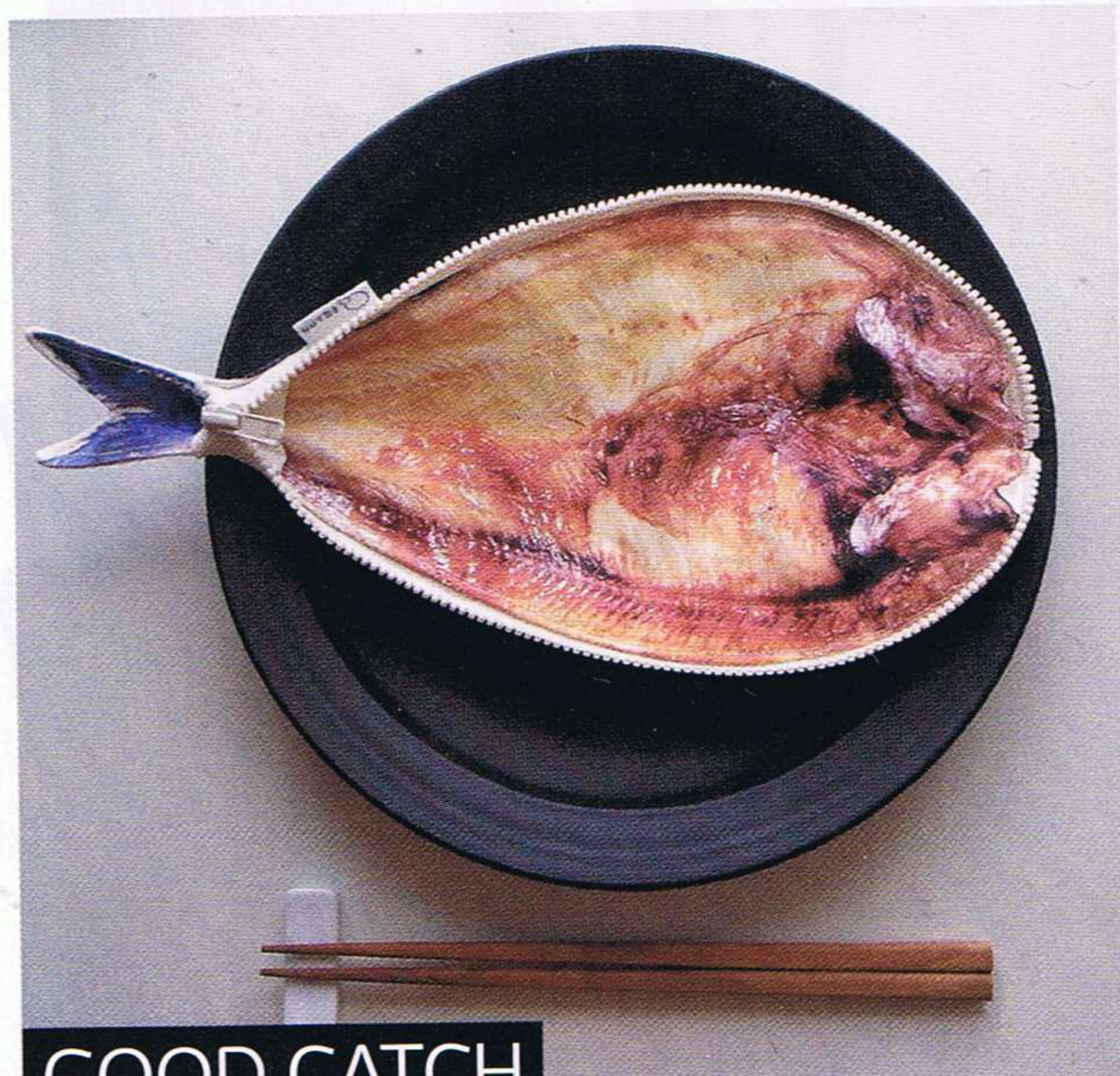
PLUS LEKKER VEEL

STEVIGE **WINTERKOST**



PROEF

ETEN | DRINKEN | HEBBEN | DOEN



GOOD CATCH
NIET IN DE OVEN GOOIEN. DEZE
KNAPPE MAKREEL IS BEDOELD VOOR
PENNEN EN GUMMEN.

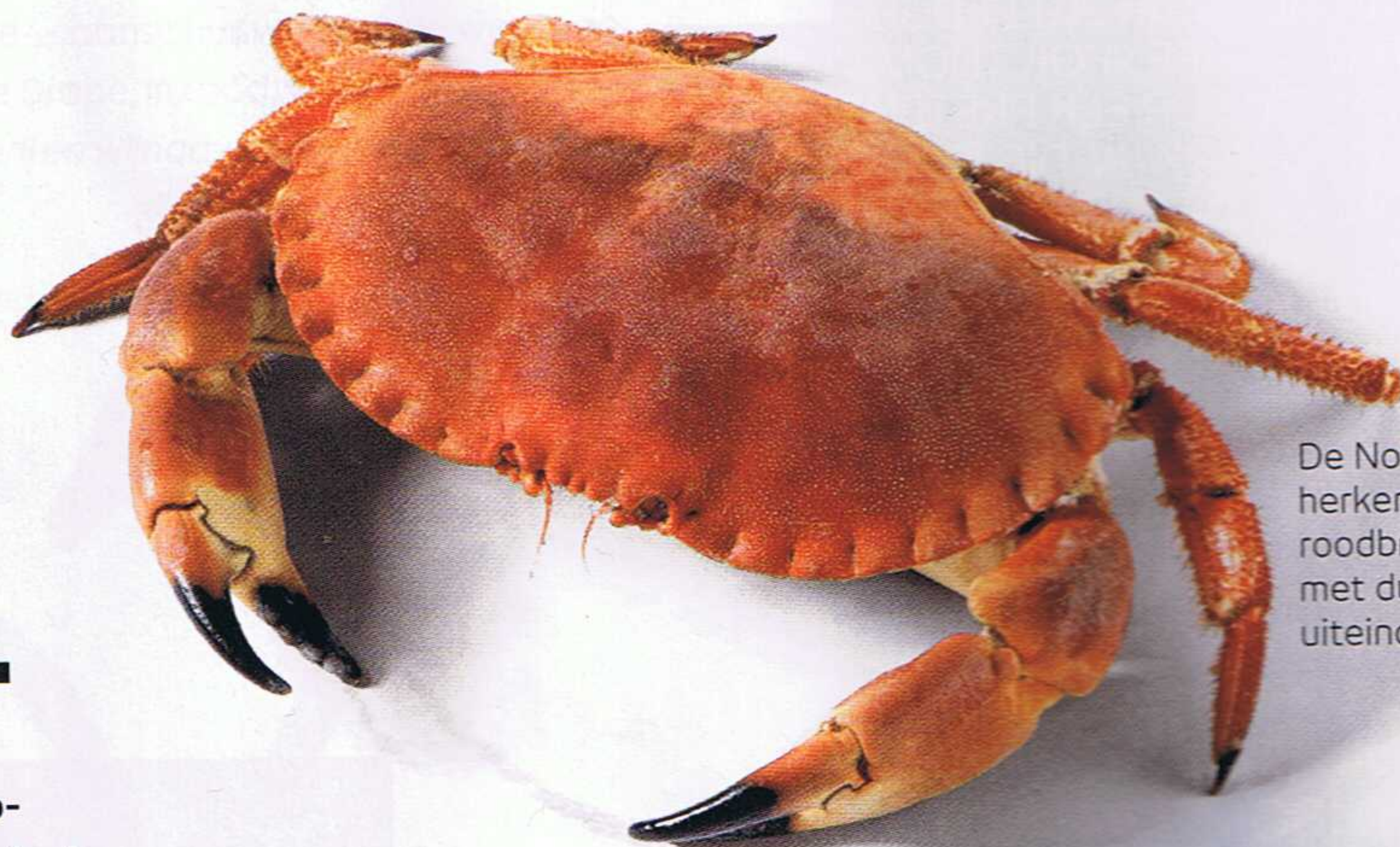
Hokke Mackerel Pencil Case, € 53, japanrendshop.com



Warm
ha

Cœur de Cognac is een zomerse en fruitige versie van de traditionele cognac. Zacht als een perzikhuid en bovendien een heuse Fine Champagne Cognac. Wat betekent dat? Dat de druiven waarvan de drank gemaakt afkomstig zijn uit twee uitstekende cru's van Grande Champagne voor meer dan vijftig procent van de druivenbestanddelen. Grande Champagne bestaat.

Rémy Martin Cœur de Cognac, verkrijgbaar bij de



EIGEN KRAB EERST

Serveer eens een krab-
cocktail van Noordzeekrab.

Lekker retro. tekst Annemarie van de Weert

Bij veel krabliefhouders staat de enorme koningskrab uit Alaska permanent bovenaan hun lijstje. Het dier heeft monsterlijk grote poten (sommige tot meer dan 40 cm lang) en die zitten helemaal vol smakelijk vlees. Heerlijk! Maar de *king* wordt helemaal in de Noordelijke ijszeeën gevangen en de poten zijn hier dan ook uitsluitend diepgevroren verkrijgbaar. Het seizoen voor koningskrab is bovendien net voorbij. Plus: hij is *duur* – ca tachtig euro per kilo krabvlees en zestig per kilo poten.

Enter de Noordzeekrab. Zijn seizoen gaat net van start. Hij wordt gewoon naast de deur uit de

zee gevestigd en hij is op de markt of bij een goede viswinkel vers verkrijgbaar voor een luttel twaalf euro vijftig per kilo. Bij de Noordzeekrab zit het meeste vlees in de scharen. Die pocheer je een paar minuutjes in bouillon, je breekt ze open met een notenkraker of door ze in een theedoek te wikkelen en er met een hamer op te tikken. Met het vlees maak je de lekkerste dingen: krabkroketjes, krabremoulade, of natuurlijk een lekkere jarentachtigcocktail. Hints: glazen schaalje op een voet, Hollandse slabloderen, cocktailsaus, een schijfje citroen. Uitstekende aftrap voor een avondje vleesfondue.

De Noordzeekrab is te herkennen aan roodbruine schaarpoten met duidelijke zwarte uiteinden.

NIET
WIJN
MET DE AAN
VAN DE NI
DRAN
HOREC
MOGEN SLIETE
VANAF JAN
2012 HUN W
IN DE W
LATEN PRO
TREK ZE
VAST OPEN
TREKKEN WIJ
JASSEN VAST

