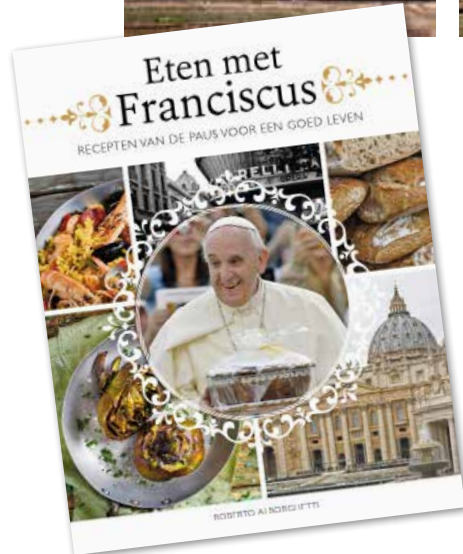




PRODUCTIE EN TEKST MERIJN TOL  
BEELDREDACTIE CARLA HAPPEE

# foodiefile

ei-trends \* kruidenwandelingen \* nieuwe restaurants

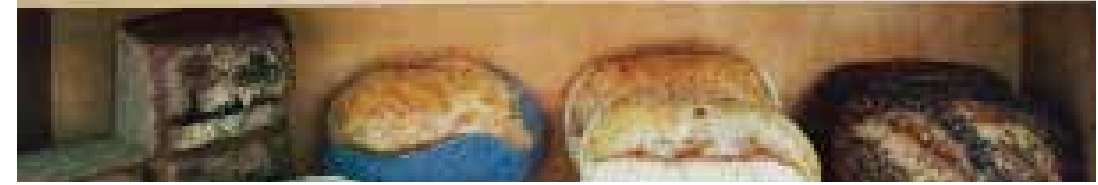


## Wat eet de paus?

Deze paus is in alle opzichten anders. Een kookboek? Welja. Hij is een Argentijn met roots in het Noord-Italiaanse Piemonte en woont in Rome. Eigenlijk draait dit boek om het emigratieverhaal van een Italiaanse familie naar Argentinië. Waar zijn oma en moeder hun Piemonteese culinaire tradities in ere hielden. Jorge Maria Bergoglio houdt daarom nog steeds veel van bagna cauda, ansjovisfondue. En hoewel je in het boek recepten vindt voor Argentijnse asado en Piemonteese hazelnootcake, eet de paus gewoonlijk sober en gezond, met af en toe een glas wijn. Eten bestaat voor hem om te delen. Er staan leuke recepten in dit boek, zoals gefrituurde artisjokken carciofi alla giudia en pistache-mousse, uit de Joodse keuken in Rome. En volop Italiaanse en Argentijnse klassiekers als pasta, risotto, dulce de leche, alfajores (koekjes) en zijn favoriete empanadas. Plus een mooi verhaal van een wijze man. Of je nu religieus bent of niet.

Eten met Franciscus, recepten van de paus voor een goed leven • Roberto Alborghetti • Kosmos Uitgevers/Kok, € 20 • ISBN 9789021568690

## Rotterdams broodmeisje



foodiefile.

EEN OBSESSIE VOOR BROODBAKKEN en LIEFDE VOOR DUITSE ZUURDESEMBROOD leidde ertoe dat LOTTE SMELIK het roer omgooide. Van managementbaan naar een nieuwe toekomst als ROTTERDAMSE BROODBAKKER. Haar Duitse schoonfamilie vond haar brood lekkerder dan hun eigen Duitse brood. Lotte bakt voor restaurants en heeft inmiddels ook een eigen winkel, DAS BROOD. Ze maakt stevig en compact ZUURDESEM, maar haar signatuurbrood is luchtig, wit desembrood met een beetje volkorenrogge en -tarwemeel. En ook haar brood met BIERBOSTEL, restproduct van bierbrouwen, is populair. Al het biologische meel dat ze gebruikt, is steengemalen. Met Pasen maakt Lotte altijd iets bijzonders. Vorig jaar kleine cross-buns en dit jaar waarschijnlijk ZUURDESEMSTOL. [dasbrot.nl](http://dasbrot.nl)





## Welkom in Sannes levende keuken

Rotterdamse fermentatiekoningin Sanne Zwart geeft dit voorjaar weer een flink aantal populaire workshops in Rotterdam. Groente fermenteren, desembrood bakken met je eigen desem (Sanne noemt je desemcultuur bijv. Bep, Toos of Mo en geeft je tips om Bep blij te houden) en zuivel fermenteren.

Ze ontwikkelde ook een mooie 'rotpot', waarin je thuis perfect kimchi of andere gefermenteerde groente maakt.

Kijk op [keukenboeren.nl](http://keukenboeren.nl) voor verkoopadressen en workshopdata.

## BloemetjesBloemkool



FOTO MONIQUE VAN DER VLOED / MONIQUEVANDERVLOED.NL

Sinds kort in de schappen van de supermarkt: stengelbloemkool. Het bloemkoolzusje van bimi, broccoli met lange steel, is een bosje bloemkool met lange stelen en elegante roosjes. De koolsmaak is mild en iets zoet. Stengelbloemkool wordt geteeld in het land waar ze van bloesem houden: Japan. Andere namen zijn karifurore en fiorette cauliflower. Rauw en dun gesneden prachtig in een salade.



## — RAUWE MELK GRAAG —

Bijna alle melk in Nederland wordt gepasteuriseerd. Door de verhitting gaan gezonde eiwitten, vitaminen en enzymen verloren, en daarmee ook veel smaak. The Raw Milk Company neemt wél rauwe melk als uitgangspunt. Ze fermenteren rauwe melk op zo'n manier dat hun zuivel ook veilig is voor zwangeren, zuigelingen en ouderen. We eten ook rauwmelkse boerenkaas, dus waarom geen zuivel? Ook hun yoghurt is heerlijk! Vanaf 15 personen kun je bij het bedrijf in Twente een rondleiding en proeverij doen. [rawmilkcompany.nl](http://rawmilkcompany.nl)



## — grootstedelijk lunchen —

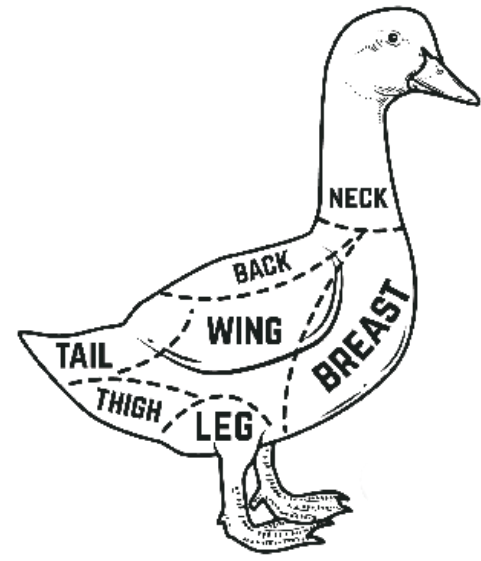
Altijd fijn, een nieuwe lunchplek: Maris Piper in de Amsterdamse Pijp. Geïnspireerd op zaken in Londen en Parijs is dit een brasserie om u tegen te zeggen. Van het drietal van Guts & Glory en Breda, twee in de hoofdstad geroemde restaurants. Wat op de kaart staat, noemen ze zelf 'comfortfood voor speciale gelegenheden'. Denk aan kaviaar en wodka, schaal- en schelpdieren, beef wellington (die moet je wel 24 uur van tevoren reserveren!), hun beroemde Guts & Glory kip en mac 'n cheese. Het gastheerschap staat centraal. Naast een serieuze lunch serveert Maris Piper ook diner en voor kleine groepen komt er achterin een chef's table met bijzondere wijnen. [maris-piper.com](http://maris-piper.com)



Chefs Freek van Noortwijk en Guillaume de Beer met hun zakenpartner Johanneke van Iwaarden



Mooie boerenkaas, daar krijgen we nooit genoeg van en deze goudse boeren oplegkaas van Hoeve Waterrijk is écht bijzonder. Er zijn nog maar twee producenten die dit soort kaas maken en daarom worden ze gesteund door het Slow Food Movement. De kaas van Marije en Hugo van der Poel van Hoeve Waterrijk werd tweede tijdens de groene hart streekproduct-verkiezing. De smaak in hun eigen woorden: 'Kruidig, een kristalletje, bloemig, sterk zoet en zout tegelijk.' Kortom, paaskaas om te koesteren! [hoevewaterrijk.nl](http://hoevewaterrijk.nl) [boerengoudsoplegkaas.nl](http://boerengoudsoplegkaas.nl)



## JAGERSGANS

Dun gesneden, licht op eikenhout gerookte ganzenborst in je paas-salade? Met waterkers en mierikswortelmayo bijvoorbeeld? Ziet er heerlijk uit en is ook nog lokaal, want Jager & Boer verkoopt wild van jagers uit Nederland en Duitsland. Op verzoek krijg je de afschotpapieren van de jager erbij! Verkoop is online of via meerdere afhaalpunten in de omgeving van Zwolle. [jagerenboer.nl](http://jagerenboer.nl)

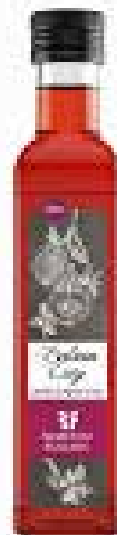
ILLUSTRATIE ISTOCK



FOTO ISTOCK

Dit eet de kip!

Is een ei altijd een lekker ei? Absoluut niet! Verschillende hoenderen leggen verschillende soorten eieren, groot of klein, met lichte of donkere dooier. Wat de kippen eten, zorgt voor de kleur en smaak van de eidooier. De kippen van boerderij De Heerlijkheid in de Betuwe krijgen tarwe, gras, maïs, pompoen brood en – ja, ook – kippenvoer. Dat resulteert in volle en romige eieren. Op zoek dus naar boereneieren met pasen! [boerderij-betuwe.nl](http://boerderij-betuwe.nl)



## PRACHTIGE PAASAZIJN

En bij die salade met gerookte jagersganzenborst van hierboven past heerlijke dressing van walnootolie met deze bijzondere, ongefiltreerde zoetzure appel-kweepeerazijn. [foodbazar.nl](http://foodbazar.nl)



FOTOGRAFIE MARJAN HOOGERVORST



Marit Beemster kookt al ruim 6 jaar in haar mooie huiskamerrestaurant in Amsterdam-Oost, samen met partner Gino Marengo. Altijd al vega, maar vanaf nu nóg plantaardiger, met een 100% vegan menu.



## fine dining met planten

'Ik denk dat vegan lifestyle geen hype is, maar het gevolg van een groeiend aantal mensen dat steeds beter geïnformeerd is en niet langer onverschillig. Ze willen bijdragen aan een positieve en liefdevolle samenleving', zegt Marit.

### 100% groenterestaurant

'We gebruiken altijd lokale seizoensgroenten. Bij ons geen vleesvervangers als vegan snackfood, burgers en gehaktballetjes. Je kiest een drie-, vier- of vijfgangenmenu en krijgt mooi op-gemaakte borden waarbij groenten, peulvruchten en noten de hoofdrol spelen. Bijvoorbeeld puree van knolselderij, gebakken kikker-erwten, geroosterde paarse wortel, steak van pompoen, jus van raapstelen en kruim van noten met sjalotjes. We maken

zelf bouillon en kruidenolie waardoor alle gerechten – van basis tot afwerking – vol subtiele smaken zitten. Echt fine-dining dus.'

### Plantaardig eten

'Het grappige is dat de meeste gasten bij ons niet in de gaten hebben dat ze plantaardig eten. Gewoon omdat het zo lekker is.'

### Feest in elk gerecht

Marits gerechten zijn alleen al een feest om te beschrijven. Denk aan salade van parelgort, venkel, zwarte olijf, tomatenjam, dille en venkelmayonaise. Of pompoenravioli met crème van spitskool, gekonfijte wortel met notencrumble en raapstelenjus. [maritseekamer.nl](http://maritseekamer.nl)



# Hagelswag



FOTO MARCEL CHRIST

## HET NIEUWE ANTWOORD OP HAGELSLAG...

... is hagelswag. Dat kon niet uitblijven: superhagelslag! Grove, ruige hagelslag van goede kwaliteit fair trade donkere chocolade met bourbonvanille. Gewoon in pak of in een fancy fles. Maar na pasen ook lekker over desserts, in ontbijtgranen, in cake of koekjes. En op zuurdesembrood met zoute boter, lekkere pindakaas etc, etc. [hagelswag.com](http://hagelswag.com)

## CHEFS maken er een POTJE van...

Bij delicious. maken we natuurlijk graag alles zelf. Maar ook wij hebben soms geen tijd om uitgebreid de keuken in te duiken. En als kant-en-klaar dan smaakt als zelfgemaakt, maken we – met liefde – een uitzondering. Zoals voor de Engelse pots van Pots & Co.

De sticky toffee pudding heeft drie beloftes:

- met de hand bereid door Britse sterrenchefs;
- langzaam gebakken voor een perfecte textuur en smaak;
- gemaakt van de beste ingrediënten, zoals Devonshire room en Cornish zeezout, zonder toevoegingen.

Er zijn twee smaken: gezouten karamel en ganache, maar er komen er meer! [potsandco.nl](http://potsandco.nl)



## Ei-wolken?

Instagrammers kennen ze al, de eiwolken. Schep stijfgeklopt eiwit op bakpapier of folie, leg in het midden een eidooier en bak 8-10 min. in de hete oven. Geestig, maar niet per se lekker. Vooral fotogeniek. Wij gaan liever voor iets klassieks als vers gepocheerde eieren of fijne Franse omelette baveuse. Je weet wel, zo'n smeùige, luchtige omelet.

eiwolk



gepocheerd ei



Omelette



## Méér eigerechten: spannend, lekker & makkelijk

### GEMARINEERDE EIEREN VAN MOMOFUKU\*

Kook eieren precies 6 min. en 50 sec., leg ze in ijswater, pel ze en laat ze 2-6 uur marinieren in water met sojasaus, sherryazijn en suiker. Waanzinnig lekker!

\* Restaurant van de befaamde Amerikaans-Koreaanse chef David Chang. Op pag. 55 nog een Momofuku-recept: sobanoedels met pikante kip en ei!

### GEEL = GOED

Maak roerei extra goudgeel met geelwortel en combineer met knoflook en spinazie. Voor een wow-kleureffect!

### GEPEKELDE EIDOOIERS

De 'snelle' versie zoals we zagen bij bonappetit.com. Maak een mengsel van 325 g zout en 250 g suiker. Doe de helft hiervan in een ovenschaal. Maak 4 kuiltjes, doe daarin de eidooiers, bestrooi met de rest van het mengsel. Dek luchtig af en bewaar 4 dagen in de koelkast. Verhit de oven op 150°C. Haal de dooiers uit het mengsel, veeg goed af, leg op bakpapier en laat ze in de oven stevig worden in 2 uur. Rasp ze over soep, salade en andere gerechten zoals je met parmezaan zou doen.

FOTOGRAFIES ASKIA VAN OSNABRUGGE, CHRIS COURT, ERIC VAN LOKVEN, ISTOCK