

Glossy

100% glamour

Exclusief Voetbalvrouwen

Winonah de Jong & Bouchra van Persie
 'Wij zijn geen leeghoofden die alleen maar shoppen'



Open relatie

Voor de sterren is het geen probleem!

Interviews met
 • Patty Brard • Johnny Depp • Gordon
 • Froukje de Both • Gallyon van Vessem



(bijna) 50 & fabulous
Gerard Joling
 'Een vs. oude
 niet word ik niet'

Super jojo
Beyoncé
 In gevecht met haar gewicht

Haarspeci
21
 pagina's tren

Mod
 Op safari in Afri
 De perfecte ja
 Trouwen in s



Tortelloni ai carciofi

voor 6 personen

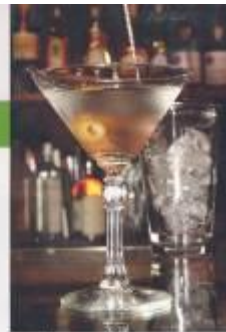
Laat het deeg na het kluu-
 malen 2 uur rusten. Maak
 de tortelkoken schalen en
 snijd de toppen (2 cm), ste-
 len en laatste bladen eraf.
 Snijd de artissjokken dove-
 malden, verwijder het 'hoofd'
 en laat ze weken in water met
 citroensap. Snijd ze in acht
 stukken en bak ze in een
 koekenpan met olijfolie,
 knoflook, maïjolein en peters-
 selie. Schenk de wijn erbij,
 laat het geheel wat insikkelen
 en schenk er de bouillon bij.
 Brong op smaak met zout
 en peper en laat het geheel
 25 à 30 minuten sudderen.

Snijd de aanslappel en arti-
 sjokken fijn en meng ze met
 de eierdooier. Parmezaanse
 kaas en een snufje muska-
 toot. Roer alles goed door.

Maak een flinterdun pasta-vel
 en spuit er met een garnier-
 spuit kleine hoepjes vulling
 op. Voer de rest van het
 pasta-vel crêpevellen en draai
 de vellen goed aan. Snijd nu
 met een (gekarteld) deegrol-
 de trichodje uit en voer de
 pannet naar binnen. Koek de
 2 à 3 minuten met wat olie.

Snijd de boer sarren met
 de salie. Voeg enkele oer-
 kookvocht toe en giet dit
 mengsel over de goed uitge-
 lekte tortelkoki. Bestrooi het
 geheel met Parmezaanse kaas.

Tips: rooster het deeg tijdens
 het bakken droog worden,
 smeer het in met een meng-
 sel van eiwitdoosjes en water.



Shake it!

Zin om thuis cocktails te drinken, maar geen
 idee wat je nodig hebt? Bij cocktail-bezorging
 Bartelproef worden er kraaijns verkocht vol ingre-
 diënten en materialen die nodig zijn voor de
 perfecte cocktail. Extra fijn: ze geven er aan de
 hand van je smaak een persoonlijk recept mee. In
 de authentieke winkel worden naar cocktails en
 ook (oude) receptenbeden, je en unieke drank-
 len verkocht. Mocht je geen idee hebben voor
 een originele cocktail, geen paniek. De experts
 bedenken wettelijk nieuwe recepten. Bartelproef.
 Hoogstraat 45, Amsterdam. Tel: 020 619 0000
www.bartelproef.com

Bizarre bubbels

Het nieuwe champagne-merk
 Zarb onderscheidt zich op een
 wel heel bijzondere manier. Zo
 is er een fles die crutet als
 een bal, inclusief navel, en
 een ander ontwerp laat bevro-
 ren lippen zien. De bizarre
 flessen zijn ontworpen door
 kunstenaar Cornelia Tollens.
 De naam Zarb is overigens
 niet voor niets gekozen,
 het woord wordt in de
 Frans straattaal gebruikt
 voor 'hoar'.
 Verkrijgbaar voor €35,-
 bij de slijper of via
www.zarbchampagne.com



Goudkoorts

Een tijdje van goud decen-
 daren? Volgens Magnum
 niet, want dankzij het
 ligt het eerste gouden
 ijsje op een stukje
 geroosterd in het rietvat.
 Voor €1,80 ben je al de
 gelukkigste eigenaar van
 een Magnum Gold. Geen
 echt goud namelijk,
 maar wel erg lekker. De
 vanille uit Madagaskar,
 een snid van karamel
 en een vleugje rooster
 maken het ijsje nog spe-
 cialer. Verkrijgbaar per
 stuk voor €1,80 of per 4 in
 de supermarkt voor €3,29.

Place to be

Ein hepp in Las Vegas,
 Parijs, Londen en nu ook in
 Amsterdam. Little Buddha
 is de nieuwe hotspot van
 Nederland. De lounge,
 restaurant en club in één
 opent op zondag haar deuren
 in het gerenoveerde City
 Theater. Je kunt er genieten
 van uitstekend eten met een
 frisse twist en kijken naar
 het Buddha-kandelaar-
 vertegenwoordiger Little Buddha
 in de Grotekerkplein 17,
 Amsterdam.

