

JAAN

NUMMER 6 JUNI 2010 € 4,99

NO-NONSENSE GLOSSY

de wach minis
 zou absurd zijn om een kind
 ten uit angst iets mis te lopen

getrouwd, twee
deren én een affaire
 is vrolijk, energiek, iedereen
 eerde ervan

es eten,
e durft het nog?
 plofkip bevat meer
 hormoon dan een
 bulldier

ouden regels voor iedere relatie

ok die met
moeder,
urvrouw
oppas



Heerlijk helder
 Waterglas dat doet alsof hij van
 kristal is (Rice, € 14,-)

Elke dag bubbels

Zarb is een champagne
 in eigentijdse flessen,
 met een eigentijdse
 visie: champagne
 kan iedere dag.
 De eerste serie fles-
 sen is van de hand
 van kunstenaar en
 fotografe
 Cornelia Tollens.
 Verkrijgbaar bij de
 betere slijter of via
 www.zarbchan-
 pagne.com



KOKEN

Onder redactie van Ans de Vree, Juccanrichtjester en caber

Het hele jaar door lekker, maar vooral als het
 warmer wordt: vis. En als-ie een diploma heeft
 (MSC-certificaat) nog verantwoord ook.

SLANKE TONIJS SALADE

1 blikje tonijn (Fishes met
 MSC-keurmerk) • 1 bakje
 Hüttenkäse • 1 el kappertjes op
 zeezout, gespoeld • 1 el ketchup
 • 2 ansjovisfilets, fijngehakt •
 sap van een halve citroen • verse
 koriander, fijngesneden • enkele
 druppels tabasco • zout



Neem een grote kom. Maak de
 tonijn los met een vork. Roer
 de Hüttenkäse en de ketchup
 erdoor en breng op smaak met de
 fijngehakte ansjovis, citroensap,
 koriander en wat druppels Tabasco.
 Proef of er nog zout nodig is en
 server met toast bij de borrel of op
 een broodje.

ONDER REDACTIE VAN ANS DE VREE, RECEPTSCHRIJFSTER EN CATERAARTEKST STEPHANIE PANDER FOTOGRAFIE HAROLD PEREIRA STUDIO 5882 (1)



LEESVOER
 • **Zilt**
 Chefkok Tom Aikens brengt
 met het vuistdikke Zilt een
 ode aan de zee. Het is een
 lekker robuust boek met lijne
 recepten, veel informatie en
 prachtige fotografie.
 (Zilt, Kosmos € 34,95)
 • **Het fishes kookboek**
 Vishandelaar Bart van Olphen
 maakte samen met chefkok
 Tom Kirme een rondreis langs
 visserijbedrijven wereldwijd.
 Wat, hoe en wanneer vangen
 ze? De receptuur is global van
 Noorse schelvisstoot tot
 Siciliaanse viscouscous.
 (Fishes, Fontaine € 24,95)

Goede vangst

Een keer in de week
 vis? Zorg dan wel dat
 je goede vangst. Daar
 in de (vis)winkel naar
 MSC-gecertificeerde vis
 te vragen. Maar je wilt
 natuurlijk rechtstreeks
 bij de bron de visste-
 lers vinden. Steeds meer
 visboeren, supermarkten
 en restaurants krijgen
 verkopen én verwerven
 goede vis. Niet waar?
 www.wil.nl/wiswijzer



Hottie

Vis uit de oven. Heerlijk in een scheutje
 witte wijn of met een bladerdeegdakje.
 En extra mooi in deze kloek terracotta
 ovenschaal. (Rice € 61,25)