

Smart thinking

Zijn de originele M&M's het lekkerst of smaakt een goedkopere variant even goed? Welke cocktail is *overrated* en welke moet je echt eens proeven?



Smaak-explosie
Bij Bord'Eau in Hotel De l'Europe heeft executive chef

Bas van Kranen het traditionele gangenmenu verruild voor een menu bestaande uit smaakprofielen: prikkelend, elegant, floraal, aromatisch, intens, rijp en fruit. Je kiest voor vijf of zeven smaken en voor vega, vis of vlees. En dan is het genieten van de juweeltjes die Van Kranen (met 29 jaar de jongste chef van Amsterdam met een Michelinster) weet te maken van pure, zo veel mogelijk duurzame ingrediënten. Voor als je eens een avond culinair helemaal in de watten wilt worden gelegd. *bordeau.nl*



Helder water

Het Nederlandse bedrijf Doppert, bekend van de herbruikbare plastic waterfles, heeft twee flessen van glas geïntroduceerd: een enkel- en een dubbelwandige (thermosfles). Want hoewel je de strijd tegen microplastics al steunt door geen plastic flesjes meer te kopen voor eenmalig gebruik, is herbruikbaar glas natuurlijk evenmin milieubelastend. In de nieuwe glazen Doppers past bijna een halve liter vocht en de dop is te gebruiken als drinkbeker. *Enkelwandig € 19,50, dubbelwandig € 34,50, dopper.nl*



Getest: CHOCOPINDA'S

Van M&M's, oftewel chocopinda's met een gekleurd laagje, blijf je dooreten. In de supermarkten zijn ze dan ook in vele soorten en maten te vinden. Proef je verschil? Wij testten vijf varianten en de conclusie was evident.

ALS
BESTE
GETEST!

1 M&M's

De **originals** bleken de overtuigende winnaar te zijn. Hoewel blind getest, had iedereen direct door dat het hier om de echte M&M's ging. De noot heeft een goed formaat en een heldere kleur, de chocola en pinda smaken hoe ze horen te smaken en de M&M is heerlijk krokant!. *The one and only*, we kunnen niet anders zeggen. *€ 2,99 (400 gram)*

2 Jumbo chocopinda's

Deze chocopinda eet lekker door. Met zijn mooie felle kleuren, goede chocola en krokante bite is dit een redelijk goede runner-up – en een stuk goedkoper. *€ 0,89 (250 gram) Jumbo*

3 1 de Beste

Deze doet denken aan Smarties.

Hoewel niet vies, maken de doffe kleuren, zachte textuur en overheersende zoete chocoladesmaak deze noot zeker niet tot een favoriet. *€ 0,92 (370 gram) Dirk van den Broek*

4 Choco time peanuts

De pinda's hebben een ovale vorm en vallen op door het ruime gebruik van kleurstof. Ze smaken ook chemisch; we proeven amper chocola en ze hebben een gekke nasmaak. *€ 1,69 (400 gram) Aldi*

5 AH chocopinda's

De chocopinda oogt muffig en dat geldt ook voor de smaak. Daarnaast heeft-ie iets chemisch en is hij te zoet. Iemand vindt hem naar kauwgom smaken. Dit wil je jezelf en kinderen niet voorschotelen... *€ 0,92 (250 gram) Albert Heijn*



Slavische verrassing

Slovenië is niet het eerste land waaraan je denkt bij wijn. In de streek Jeruzalem Ormoz, in het noordoosten, worden echter verrassend goede wijnen gemaakt, met dank aan het klimaat met zonnige dagen en koele nachten. Zoals die van de familie Puklavac, die sinds 1934 wijnen maakt waarvoor de druiven tot op de dag van vandaag (de steile hellingen zijn met landbouwmachines niet begaanbaar) met de hand worden geplukt. Onder het label Puklavac & Friends worden de toegankelijke supermarktwijnen gebotteld. Voor herfstige dagen is de Cabernet Sauvignon–Merlot aan te raden. *€ 5,99, exclusief te koop bij Albert Heijn, puklavacandfriends.com*

Het favoriete restaurant van...

Frank Alberti, fotograaf en journalist. Hij woonde zes maanden in Cambodja voor zijn nieuwe kookboek *Cambodja*, dat vol staat met fotografie en persoonlijke verhalen.



'Restaurant Taj Mahal in Utrecht serveert heerlijk Indiaas eten. Het heeft een warme uitstraling, de bediening is altijd vrolijk en de menu-

kaart uitgebreid. Het gerecht Chiken Vindaloo, een stoofpotje van heel hete kip en pepers, is mijn favoriet. Ik hou van pittig. Heerlijk! Een aanrader is ook de grote, ijzeren schaal met allerlei gerechten; leuk als je met een grotere groep bent. In de zomer kun je fijn op het terras zitten. Het uitzicht is prachtig, je kijkt recht tegen de Domtoren aan. Echt een aanrader!'



Easy does it

Jamie Oliver was de laatste om nee te zeggen tegen een lekker stukje vlees, maar ook hij heeft groente (her)ontdekt, mede dankzij de groentechefs van over de hele wereld met wie hij ging koken voor zijn tv-programma op 24Kitchen. Olivers nieuwste kookboek *Veg* staat bomvol overheerlijke gerechten waarbij je de umamismaak van vlees geen seconde mist, en die bovendien de typische Jamie Oliver-signatuur hebben: veel groente, veel kruiden, veel smaken. Geheide bestseller. *Kosmos uitgevers, € 29,99*



Liefs uit Marokko

Haar nieuwste kookboek *Henna Hanina* heeft Nadia Zerouali opgedragen aan haar grootmoeder, Gadra Gadari. Want gezegend met hetzelfde rebelse karakter, 'lekker dwars en vol levenskunst', leerde haar oma Nadia niet alleen koken, maar ook het plezier van gezamenlijk eten. De liefde voor koken en eten spat van de pagina's af en doet niet alleen verlangen naar haar harira en tagines, maar óók naar het hebben van zo'n liefhebberende grootmoeder in een land waar niet de mannen, maar de vrouwen aan de touwtjes trekken, aldus Zerouali. *Nijgh & Van Ditmar, € 34,99*

Lekker shaken

Tess Posthumus is een van de beste cocktailshakers ter wereld. Mocht je willen weten waarom: bezoek vooral eens haar bar Flying Dutchman Cocktails op het Singel in Amsterdam. In het boek *Cocktails* geeft ze haar receptuur voor klassiekers als een Kir Royal en Negroni, maar ook haar eigen *signature* cocktails én een paar mocktails. Daarbij legt ze zeer gedegen uit hoe je een kwaliteitscocktail maakt. Erg leuk boek! *Carrera culinair, € 16,99*



Cambod-ja!

Frank Alberti heeft een diepe liefde voor de Cambodjaanse keuken, die zich onderscheidt doordat er veel soepen en vis worden gegeten en in bijna alle gerechten kroeping wordt gebruikt, een kruidenpasta van galanga (laos), kurkuma en citroengras die geuriger en subtieler is dan de kruidenpasta's uit bijvoorbeeld de Thaise keuken. Alberti beschrijft het land en de gerechten met zo veel liefde en enthousiasme dat je je afvraagt: waarom is deze keuken hier niet net zo geliefd als de Thaise en de Vietnamese?

Karakter Uitgevers, € 29,99

Op de sokkel TESS POSTHUMUS



De culihelden van Tess Posthumus, die al vijf jaar lang in de top 10 van International Best Bartenders staat en net het boek *Cocktails* heeft uitgebracht.

Voorbeeld 'Definitely Jamie Oliver. Op culinair gebied, maar ook qua carrière. Wat hij allemaal klaarspeelt, daar heb ik echt respect voor.'

Cocktailbar 'The American Bar in de Savoy in Londen. Als je denkt aan James Bond en zijn martini, dan drinkt hij hem daar. Het is een klassieke bar met geweldige bartenders. Er zijn veel goede bars, maar ik hou niet van opsmuk. Geef mij maar kwaliteit. In Amsterdam neem ik mijn vrienden het liefst mee naar Wynand Fockink Proeflokaal. Je kunt daar allemaal verschillende kopstootjes drinken.'

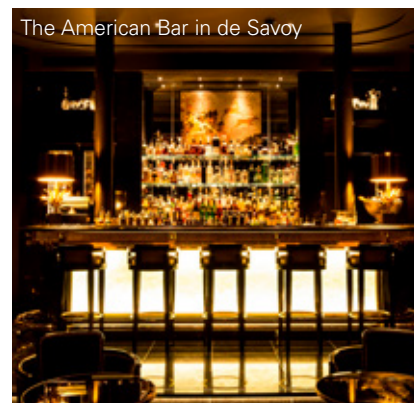
Restaurant 'Restaurant Breda in Amsterdam. Ik kom, net als de eigenaren, oorspronkelijk uit Breda. Ze zijn goede vrienden, maar los daarvan zijn ze ontzettend goede chefs. Het eten is er altijd hartstikke lekker en ze bieden goede service. Het voelt daar altijd een beetje als thuis.'

Lielievingscocktail 'Als ik er eentje moet kiezen, is het de Corpse Reviver number 2. Een beetje een zurige gincocktail met absint. Hij heet niet voor niets een Corpse Reviver: als je een heftige maaltijd hebt gehad, is het echt een *pick me up*. Hij wekt je weer tot leven. Sterk spul, dus een of twee max.'

Overgevaardeerde cocktail 'De Mojito. Het is een overhyped, fris drankje met een heel lichte rum. Als je hem lekker vindt, oké, prima. Ik vind dat mensen eens wat anders mogen proberen.'

Bartender 'Julie Reiner, een bekende vrouwelijke bartender uit New York. Winnaar van de Spirited Awards in de categorie Best Bar Mentor. Zij is van een generatie vóór mij en heeft in principe de weg vrijgemaakt voor vrouwelijke bartenders. Wat zij doet is gewoon supercool, een groot voorbeeld.'

Keukenwinkel 'L'Amuse, een heerlijke kaaswinkel in Santpoort. (Mede)eigenaar Betty Koster schrijft boeken over kaas en reist de wereld over om cursussen over kaas te geven. Zij leeft voor kaas, en dat zie je terug in de winkel. Ze weten daar alles en het is allemaal zó lekker. Wil je een kaasje met wijn, met rum of gewoon met thee? Zij denken met je mee en vertellen je de lekkerste combi's.'



Corpse Reviver number 2