

ELLE foodfocus



VERY IMPRESSIVE PISTOLET

Als gastchef voor de Brusselse haute baguetterie Pistolet Original lanceert ladychef Sofie Dumont een eigenzinnig broodje gebaseerd op de smaken van bij haar grootmoeder met een touch of Ibiza, Sofies tweede thuis. Het VIP-broodje combineert zomerse fingerfood met een hoog tapasgehalte: de pistolet is belegd met een laagje aardappelsalade op smaak gebracht met beetje aioli, inktvis à la gallega, tuinkers en gemarineerde uitjes. Ook innovatief is de manier om de pistolet verticaal door te snijden. De 'Pistolet van Sofie' is vanaf nu te ontdekken in alle vestigingen van Pistolet Original. pistolet-original.be

FEL VAN LEER

ELLE X DUTCHDELUXES

Topchef, food professional of ervaren hobbykok: wat je culinaire graad ook is, de leren kwaliteitsschorten van Dutchdeluxes mogen in geen enkele keuken ontbreken. Het Nederlandse kitchenwearlabel wil vooral een extra dosis fun toevoegen aan het dagelijkse kookritueel. Sebastiaan Eerhart, ontwerper en oprichter van Dutchdeluxes, bundelde zijn ervaring in de mode, zijn passie voor binnenhuisinrichting en zijn liefde voor koken in een fashionable lifestylelabel met schorten, ovenwanten, placemats en onderzetters van onverslijtbaar kwaliteitsleer en snijplanken en dienbladen van massieve eik of walnoot. Alle producten zijn 100% handgemaakt in Nederland, voldoen aan de hoogste kwaliteitseisen en worden bovendien mooier naarmate ze meer gebruikt worden. Geen overbodige luxe in een hands-on-zone als een keuken. dutchdeluxes.com



WIN

Maak kans op dit leren croco-style schort van Dutchdeluxes ter waarde van 159 euro. Speel mee op ELLE.be

GUTEN APPETIT!

'Koch! Vegetarisch': Duitse comfortfood voor vegetariërs

De Duitse zusjes Thomas bewijzen in dit vrolijke kookboek dat de Duitse keuken - met een heerlijke overdaad aan *zwiebeln, kartoffeln en knödel* - ook uiterst geschikt is voor wie geen vlees of vis eet. Van kruidige chocolademelk over 'frankfurter groene sobe mit ei' tot honing-maanzaadjes: de gerechten in dit boek zien er een voor een zo smakelijk uit dat we prompt een Duitse week plannen in de keuken.

'Koch! Vegetarisch', Marijne en Liesbeth Thomas, Forte Culinaire, 17,95 €

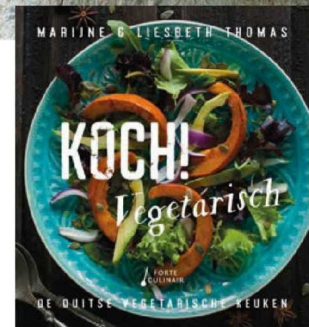
NOTEN-KWARKBURGERS MET APPELSAUS

Ingrediënten voor 4. Voor de burgers: 500 g magere kwark, 1 rode ui, flinke handvol bieslook, 1 chilipeper, 1 groot ei, 65 g gemengde noten (grof gehakt), 100 g havermout, zout, boter om in te bakken. Voor de saus: 2 zure appels, 4 bolletjes gember op siroop, 6 el yoghurtmayonaise, 6 el magere yoghurt, 4 tl kleingesneden verse dille, zout, peper

Maak eerst de burgers: doe de kwark in een kom. Pel en snipper de ui en doe bij de kwark. Was de bieslooksprietjes en knip fijn. Snijd ook het chilipeperkje fijn. Meng ui, bieslook en chili met de overige ingrediënten (behalve de boter) door de kwark en breng krachtig op smaak met zout. Verdeel in vier porties en rol elke portie tussen je handen tot een bal. Druk iets platter, leg op een bord en laat minimaal 10 min rusten in de koelkast.

Maak ondertussen de saus: schil de appels en rasp grof. Laat de gember goed uitlekken en snijd heel fijn. Meng de appelrasp en gember in een kom met de mayonaise, yoghurt en dille en breng op smaak met zout en peper. Zet weg.

Neem de burgers uit de koelkast. Vrees niet: ze zien er zacht en moeilijk te bakken uit, maar het komt goed! Verwarm een koekenpan op laag vuur, doe er een klontje boter in en bak de burgers 5 min. Keer ze voorzichtig om en bak de andere kant, pas goed op, ze worden snel donker. Serveer de burgers bijvoorbeeld op een geroosterd bolletje met wat sla, een dot saus en gebakken uienringen.



RIET PETITE

Door de healthy food trend en initiatieven als Tournée Minerale zit de vraag naar suikerarme frisdranken, mocktails en fruitwaters stevig in de lift. Deze twee Belgische limonades frissen je zomer op. Bij voorkeur te drinken met een rietje.



Wie kent Ritchie (nog)? De Belgische old school limonade dateert uit de tijd dat de jukebox nog de playlist bepaalde, de rokjes waaierden als parasolletjes en elke Belgische brouwer naast een eigen bier ook een huislimonade had. Jan Verlinden, zoon van de gelijknamige familiebrouwerij uit Lubbeek, bracht bij wijze van carrièreswitch het recept van zijn vader terug op de markt. Ritchie combineert de authentieke look & feel van de fifties met de smaak van nu. Meer sap en minder suiker, met keuze uit sinaasappel met een vleugje vanille of pompelmoes met een scheutje ananas. drinkritchie.com

Simone à Soif is het project van drie jonge starters met een bijzondere missie: een gezonde, milieuvriendelijke frisdrank lanceren zonder toegevoegde suikers, smaak- of kleurstoffen. De Belgische biofruitwaters worden op smaak gebracht met sap van lokaal geteelde planten, fruit en groenten. Verkrijgbaar in vier smaken: appel & geranium, komkommer & munt, aardbei & melisse of peer & strobloem. simoneasoif.be

