

# Jammie

## VIER DE HERFST!

58 NIEUWE RECEPTEN VAN JAMIE & FRIENDS



Frangipane-taart met herfstfruit, p. 61

**COMFORT COOKING**  
VAN MAALTIJD SOEP  
TOT OVENSCHOTEL

**BAKKEN MET OTTOLENGHI**  
CAKES, BAKES,  
TRUFFELS & TAART

**ZO MAAK JE ZURDESEM**  
STAP VOOR STAP  
HOMEMADE BROOD

...recepties om je vingers bij af te licken **MOSSELEN** zoals je ze  
... favoriete seizoensgroente



**KNAPPE CONSERVEN** knakworst, soep, witte bonen in tomatensaus. Een uit blik heeft niet bepaald een sexy image. En dat terwijl blik bijna volledig kan worden gerecycled en daarmee een van de duurzaamste verpakkingsopties is ter wereld. In dat moet anders, besluit de 29-jarige Maartje Schoonderman, en daarom dook ze haar keuken in om drie kant- en klare blikgerechten te koken die je binnen no time op tafel tovert. Ze liet een stel hippe etiketten ontwerpen, en inmiddels

zijn haar chili con carne, blok kip in kruidige kokossaus en vega curry madras te koop in de grootste supermarkt. Uitran genotak, maar ook uitlitem gemietten, want lekker dat ze zijn! Alle drie gemaakt met goede ingrediënten, weinig suet en suiker, én ze bevatten geen gekke toevoegingen of conserveermiddelen. Maar het allerfijnste is natuurlijk dat je ze superlang ongekookt kunt bewaren. Maartje bewijst het: blik is wél sexy! Kaaf € 3,49, verkrijgbaar bij Albert Heijn.

## Vers van de pers

DUIK DE KEUKEN IN MET ONZE SELECTIE VAN DE NIEUWSTE KOOKBOEKEN DIE DEZE MAAND IN DE WINKEL LIGGEN



### Naar buiten!

Gill Mellier houdt van de natuur en haalt zijn ingrediënten het liefst niet uit de supermarkt, maar uit de wereld om hem heen. Dat klinkt misschien als een tijdrovende klus, maar in zijn boek *Gather* 'verzamelen' laat Gill zien dat deze manier van eten en koken juist simpel en heel puur is. Aan de hand van prachtige sfeerbeelden vertelt hij over verschillende vindplaatsen – de boerderij, de kust, de tuin, de boomgaard, de akker, het bos, de heide en de haven – en deelt hij maar liefst honderd twintig eenvoudige recepten die ingedeeld zijn op seizoen en er stuk voor stuk voor zorgen dat je gelijk je jas aan wilt trekken om naar buiten te gaan. Een bontpak met koranderzaad van de boerderij, weekhoortjesbrood uit het bos met aardpeer en besstok, gebakken hermet anjís, rabarber en hoing van de heide, gebakken taart met weeperen uit de boomgaard en chocolade rogge-brownies van de akker met laurier en amandelen. Een ding weten we zeker: als je dit boek hebt gelezen, is de natuur nooit meer hetzelfde. Als je niet oppast, kom je na een lange, herfstige boswandeling thuis met allerlei lekkers voor het avondeten! € 29,95, Good Cook



**OUAL!** Same dat is blij va als er het me deelt van de maad van de vrouw keukel dan g: € 29,9



**ETEN!** Koken Floor v van Wil lekker, en bij wijne drome moest simp € 24,9



**NAAR** Von 3 gek op maar: En dat boek z Geen fancy opena zoekn plukke maalt wél is € 24,9



**DUBBELZIEN**  
Zien we daar een eend, of is het een konijn? Na een paar glaasjes van deze lekkere likeur denk je daar misschien wel heel anders over! Het recept komt oorspronkelijk uit Vietnam, waar bedenker Anthony Diks in zijn favoriete restaurant elke avond na het eten een ijsdrankje bleef in m'n achterhoofd hangen, vertelt hij, 'en op een regenachtige zaterdag ben ik het thuis zelf gaan maken.' Vóór die tijd was het resultaat liegt er niet om. Anthony heeft een eigenzinnige karamellikeur gebrouwen die net wat minder zoet is dan normaal. Al is het opvallendste aan dit drankje misschien wel de verrassende verpakking – je ziet het niet meteen, maar de fles leunt schuin achterover. Een spectaculair digestief voor na een gezellig etentje met vrienden! € 18,99, [drunkenmel.com](http://drunkenmel.com)

...middelen. Maar het allerfijnste is natuurlijk dat je ze superlang ongekookt kunt bewaren. Maartje bewijst het: blik is wél sexy! Vanaf € 3,49, verkrijgbaar bij Albert Heijn.

**DUBBELZIEN**  
Zien we daar een eend, of is het een konijn? Na een paar glaasjes van deze lekkere likeur denk je daar misschien wel heel anders over! Het recept komt oorspronkelijk uit Vietnam, waar bedenker Anthony Diks in zijn favoriete restaurant elke avond na het eten een ijsdrankje bleef in m'n achterhoofd hangen, vertelt hij, 'en op een regenachtige zaterdag ben ik het thuis zelf gaan maken.' Vóór die tijd was het resultaat liegt er niet om: Anthony heeft een eigenzinnige karamellikeur gebrouwen die net wat minder zoet is dan normaal. Al is het opvallendste aan dit drankje misschien wel de verrassende verpakking – je ziet het niet meteen, maar de fles leunt schuin achterover. Een spectaculair digestief voor na een gezellig etentje met vrienden! € 18,99, [drunkenmel.com](http://drunkenmel.com)

HIP & HAPPENING 12