

# ZOMERKOOKBOEKEN

Lichter eten en eenvoudiger, maar ook tijd maken voor avontuur en nieuwe smaken: dat is zomerkoken.  
Dorien Knockaert grasduint in het ruime aanbod nieuwe kookboeken.



1 ▶



baklava met robarber

Per portie: 400 kcal

150 g robarber

150 g amandelen

4 eetlepel honing

2 eetlepel walnoten

4 eetlepel robarber

4 eetlepel amandelen

4 eetlepel robarber

4 eetlepel amandelen

4 eetlepel robarber

4 eetlepel amandelen

4 eetlepel robarber

4 eetlepel amandelen

4 eetlepel robarber

4 eetlepel amandelen

4 eetlepel robarber

4 eetlepel amandelen

4 eetlepel robarber

4 eetlepel amandelen

4 eetlepel robarber

4 eetlepel amandelen

4 eetlepel robarber

4 eetlepel amandelen

4 eetlepel robarber

4 eetlepel amandelen

4 eetlepel robarber

4 eetlepel amandelen

4 eetlepel robarber

4 eetlepel amandelen

4 eetlepel robarber

4 eetlepel amandelen

4 eetlepel robarber

4 eetlepel amandelen

4 eetlepel robarber

4 eetlepel amandelen

4 eetlepel robarber

4 eetlepel amandelen

4 eetlepel robarber

4 eetlepel amandelen

4 eetlepel robarber

4 eetlepel amandelen

4 eetlepel robarber

4 eetlepel amandelen

4 eetlepel robarber

4 eetlepel amandelen

4 eetlepel robarber

4 eetlepel amandelen

4 eetlepel robarber

4 eetlepel amandelen

4 eetlepel robarber



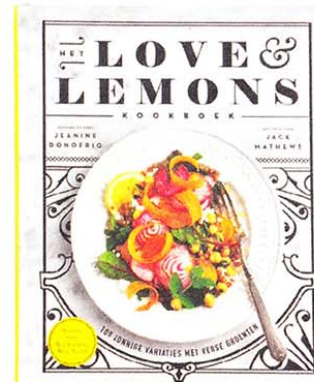
2



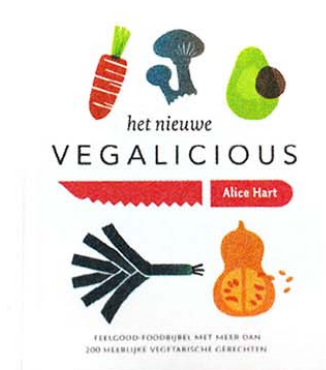
3



4



5 ▶



6



## **1** **FOOD FOR FOODIES –** **VOLUME 1** AL HET ETEN VAN DE WERELD

*Food for foodies* lijkt een wat willekeurige titel, maar wie in Antwerpen weleens over het De Coninckplein fietst, weet dat daar een kookstudio is die ook zo heet. Daphne Aalders geeft er workshops en ze vertelt in dit boek hoe ze in die wat beruchte buurt belandde. Het plein was lang een ontmoetingsplaats van verslaafden, maar het is ook altijd het hart geweest van de uitheemse winkelbuurt. Aalders zit vlak bij Antwerpens 'Chinatown' maar heeft ook veel Afrikaanse winkels in de buurt, en ook de Turkse, Marokkaanse en Joodse adressen zijn niet ver. Hun waren inspireren Aalders in haar werk: ze gidst nieuwsgierigen graag door het aanbod en leert hen koken met de typische ingrediënten. Haar workshops zijn een groot plezier en ook dit boek is een schot in de roos: de kleur spat eraf, zo goed zijn de foto's en de drukkwaliteit. Ik hoop binnenkort de baklava met rabarber te proberen, de bloemkoolsamosas en de salade van zwarte-ogenbonen. Begin aan dit boek op een vrije dag met goed weer, want voor de meeste recepten zul je eerst

op ingrediëntenjacht moeten. Dat is natuurlijk de helft van het plezier.

**Richtprijs:** 28,5 euro.

## **2** **CORNERSMITH** SEIZOENSRECEPTEN UIT HET EETCAFÉ EN DE INMAKERIJ

Er verschijnen veel kookboeken van eethuisjes die heel erg mee lijken met hun tijd, maar Cornersmith in het Australische Marrickville springt eruit. Hier wordt gezond gekookt volgens de grillen van de lokale oogst. Te veel stooferen of rabarber in de tuin? Blijf je zitten met onrijpe tomaten? Cornersmith vindt er iets op. En ook voor wie geen overschotten heeft, is de go-with-the-flowmentaliteit van dit team aanstekelijk. Ik hoop in de nazomer de bitterzoete tabouleh met radicchio en granaatappel te maken, de citroenvenkelstoofschotel en zeker ook de worteljam met kardemom.

**Richtprijs:** 24,95 euro.

## **3** **DE JAPANESE KEUKEN** 165 GERECHTEN MET TRADITIONELE SMAKEN

Wat een liefdevol boek! Nancy Singleton Hachisu is een Californische die viel voor een Japanse biologische eierboer, en in dit boek vertelt ze hoe ze haar weg vond in het boerenleven en in de keuken van haar nieuwe thuisland. De recepten zijn verrassend – Japanse boerenkost serveert hier geen enkel restaurant – en vragen wat engagement: je moet al eens op zoek gaan naar shisoblaadjes of edamamebonen. In afwachting kun je je laten meevoeren in de persoonlijke verhalen en de gastronomische uitweidingen waar dit boek heerlijk rijk aan is.

**Richtprijs:** 34,99 euro.

## **4** **EEN DRUPPEL** **ROZENWATER** ZOETE RECEPTEN UIT NOORD-AFRIKA, MIDDEN- OOSTEN EN MÉDITERRANÉE

Dessert- en bakboeken kunnen mij niet zo snel verleiden – hoeveel taart kan een mens uiteindelijk op? – maar van *Een druppel rozenwater* word ik redelijk wild. Dit zijn zoetigheden om met gesloten ogen aan te ruiken

en om daarna in kleine hapjes te savoureren, zoveel karakter zit erin. Dadel-walnootkoekjes met kaneel en rozenwater, meringue met kastanjeroom en saffraan-karamel, gekonfijte wortel met specerijen en geweekte noten: allemaal smaken uit landen waar je op het heetst van de dag niets anders kunt doen dan in de schaduw verpozen met sterke thee. Nadia Zerouali en Merijn Tol verzamelden recepten uit het Midden-Oosten en het Middellandse Zeegebied, streken die ze goed bereisd hebben en waar ze al mooie kookboeken van maakten. Dit boekje is een fijne extra.

**Richtprijs:** 17,95 euro.

## **5** **HET LOVE & LEMONS** **KOOKBOEK**

Nee, die titel is niet elegant vertaald, maar voor de rest is dit kookboek tiptop verzorgd. In de recepten is eenvoud troef. Jeanine Donofrio, een Texaanse blogster, laat ons kennismaken met haar lievelingsgroenten en -fruit en toont telkens hoe je niet veel nodig hebt om er een plezierige maaltijd van te maken. Pizza's, soepen, granensalades, gevulde tortilla's en eiergerechten zijn formules

die geregeld terugkeren. Dit is geen boek dat je horizon verruimt en het toont dat dat ook niet voor elke maaltijd nodig is.

**Richtprijs:** 30 euro.

## **6** **HET NIEUWE** **VEGALICIOUS** FEELGOOD-FOODBIJBEL MET MEER DAN 200 HEER- LIJKE VEGETARISCHE GERECHTEN

Als vakantie voor u ook de tijd is van goede voornemens, dan is *Het nieuwe vegalicious* dé weg naar een plantaardiger dieet. Alice Hart is zo'n auteur die ons vooral vooruit wil helpen en ze doet dat goed, met oog voor hippe invloeden, maar ook voor haalbaarheid en bevrediging (een mens leeft niet van boerenkool alleen). Ik wil binnenkort aan de slag met haar recepten voor chiajam – confituur die je dikt met chiazaad – en kijk geweldig uit naar de sticky uien met linzen en hazelnootgremolata. Mooie foto's, uitstekende drukkwaliteit, veel uitleg: een boek waar je lang plezier van hebt.

**Richtprijs:** 24,99 euro.