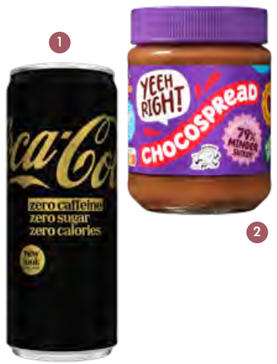
JAN CULI

11x goed spul



1

2



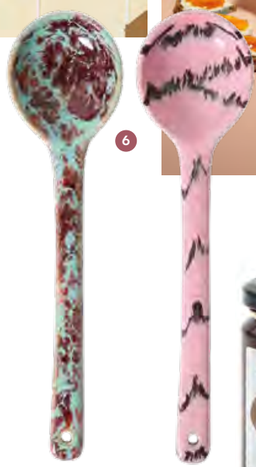
3



4



5



6



7

1. 2 x 0 = 00

Twee keer nul is meer nul dan één keer nul. Zero Zero: zonder suiker én zonder cafeïne. Hoera! *Coca-Cola € 0,85 (250 ml)*

2. Spread the word

Chocopasta mét hazelnoten, amandelen en kastanjes, en ook maar liefst 79 procent minder suiker. *We like! Yeehright! € 4,99 (350 g)*

3. Lieve lust

Of je hem nou gebruikt voor koekjes, toastjes of naaigaren, opbergpot Charlo is een lust voor het oog. *&k Amsterdam € 49,99 (ø 24 x h 11 cm)*

4. Op de kop af

Voor je dagelijkse matcha wil je precíés de juiste temperatuur, en dat is niet 100, maar 75 graden Celsius. Waterkoker Plissé fikst het voor je. *Alessi € 129 (1,7 l)*

5. Made in Italy

Het Florentijnse Chiaverini maakt al bijna honderd jaar ambachtelijke jams en confituren. Ze gebruiken alleen het allermooiste fruit en dat proef je. *Chiaverini € 3,99 (320 g)*

6. Onmisbaar

Een vrolijk, stijlvol en simpelweg praktisch slacouvert dat lekker husselt en opschept. *HKliving € 22,95*



8



9



10



11

7. Chili con tempé

Move over crispy chiliolie, Tempeh Chili Oil van Fruitslagers is onze nieuwste verslaving. Gemaakt op basis van tempé, zeewier en laurier uit reststromen. Lekker op… Tja, op wat niet? *€ 9,95 (217 g) via o.m. heatsupply.nl*

8. Kok in de dop

De koning der kookboeken maakte Jamie's kleine keukenbieb: vrolijk geïllustreerde boekjes waarmee de kleinste chefs in spe leren over eten en koken. *Kosmos Uitgevers € 13,50*

9. Ice Ice Baby

Zestien shots lekkere espresso in de koelkast, klaar om te mixen tot je favoriete ijskoffie. *Nescafé Espresso Concentrate € 6,49 (500 ml)*

10. Van glas graag

Microplastics in de ban! Met deze glazen vershoudschalen (inclusief bamboe deksel) bewaar en verwarm je alle restjes. Geschikt voor vriezer, koelkast, oven en magnetron. *Dille & Kamille vanaf € 8,95*

11. Bubbelen

Zodra de zon schijnt, wordt de zin in bruiswater groter. Enter deze waterbubbelaar met terrazzolook. *Mysoda € 219*

3X NIEUW IN AMSTERDAM

House of Noa

Met een interieur vol rood velours, bladgoud en luxe wandbekleding, gerechten uit de *kaiseki*-keuken en de Japanse *izakaya* (bistro), en in het weekend dj's die draaien, ben je bij House of Noa even in een hele andere wereld. In de historische Beurs van Berlage opende het restaurant, geïnspireerd op het Parijse hotel Costes, met niemand minder dan chef Ken Srisangkhan in de keuken. De eigenaar van omakase-restaurant Ken Sushi kookt ook hier waanzinnig en verleidt je met onder andere temaki (otoro-tonijn) en miso black cod (knap lastig om de verleiding te weerstaan). *noa.house*

Amice

Chefs Michael Wolf en Jordy Koopmans werken al ruim vijftien jaar samen en zijn inmiddels veel meer dan alleen collega's. In hun eigen, nieuwe restaurant Amice ('vriend' in het Latijn) vieren ze hun vriendschap door van elk hoofdingrediënt twee verschillende bereidingen te maken. Denk aan langoustine rauw met limoen en komkommer enerzijds, en juist van de barbecue met beurre blanc met dashi en bieslook anderzijds. Of geroosterde spitskool met misoboter versus rokerige spitskool van de barbecue met avocado en kervel. Leuk om met een amice te gaan eten. *amiceamsterdam.nl*

Rituals Café

In het gebied rond de Kalverstraat en het Spui zijn maar weinig echt fijne plekken te vinden om te eten. In het Rituals Café ben je op elk moment van de dag welkom en geniet je van pure smaken en tijdloze klassiekers. Ontbijt bijvoorbeeld met yoghurt met knapperige granola, lunch met briochebrood met garnalen, en dineer met melanzane alla parmigiana. Ook fijn: er is ook een counter met drankjes en snacks to go, waaronder ijs van chocolatier Madaq (aanrader!). *ritualscafe.nl*


Amice





Pan con tomate, manchego y mojama

BORRELHAPJE VOOR 4-8 PERSONEN | BEREIDINGSTIJD 15 MINUTEN | VIS

Mojama is gezouten en gedroogde rode tonijn, een Spaanse delicatesse die iets wegheeft van serranoham en Italiaanse bresaola. Door het tonijnvlees te zouten en te drogen is het niet alleen langer houdbaar, maar krijgt het ook meer smaak en een stevigere structuur. Je koopt mojama in Nederland bij Spaanse speciaalzaakjes, de groothandel en sommige viswinkels. Kun je het niet vinden? Laat het dan weg of vervang het, als je vlees eet, door gedroogde rauwe ham. Ook lekker op een borrelplank, eventueel met een beetje olijfolie, citroensap en zwarte peper.

1 stokbrood · 7 el extra vierge olijfolie · 350 gram rijpe tomaten · 1 middelgrote knoflookteen · ¼ tl zeezout · 150 g manchego · 100 g mojama Ook nodig bakpapier, blokrasp

1. Verwarm de oven voor op 220 graden. Halveer het stokbrood in de lengte en snijd beide helften elk in zes stukjes. Verdeel het brood over een met bakpapier beklede bakplaat of ovenrek (zonder bakpapier). Besprenkel met 3 eetlepels olijfolie. Rooster 6 tot 8 minuten totdat het zachte gedeelte van het brood begint te kleuren en iets krokanter wordt.
2. Maak de tomatenpulp door de tomaten op de grove kant van een blokrasp te raspen. Zodra je alleen nog een dikke plak schil overhebt, stop je met raspen en gooi je het restant weg. Rasp de knoflook op de fijnste zijde (die lijken op sterretjes) en meng met de overgebleven 4 eetlepels olijfolie en het zeezout door de tomatenpulp. Doe in een mooi schaaltje.
3. Snijd ondertussen de manchego in plakjes. Leg de plakjes kaas en mojama naast elkaar op een mooie schaal. Zet het schaaltje tomatenpulp erbij.
4. Haal het brood uit de oven. Verdeel over de schaal en serveer. Besprenkel eventueel nog met extra olijfolie en zeezout.

Tip 1

Schep de tomatenpulp pas op de broodjes als je het daadwerkelijk gaat eten, zo blijft het brood krokant en komt het gerecht het beste tot zijn recht.

Tip 2

Door de tomatenpulp los te serveren, kun je dit gerecht uren van tevoren al voorbereiden. Bewaar geroosterd brood in een afgesloten bak of zak tot serveren. Zorg ervoor dat de manchego, mojama en tomatenpulp een tot twee uur van tevoren op kamertemperatuur worden gebracht.

MAARTJE NELISSEN



Ondernemer Maartje Nelissen (1987) heeft als missie mensen te inspireren om beter en eerlijker te eten. Ze startte The Food Line-up en Plant FWD en runt met Quincy Dalh online-platform Lieve Stad, dat bijzondere Amsterdamse horeca in de spotlight zet.

Lieve Stad

'We zijn Lieve Stad begonnen vanuit een grote liefde voor de stad, maar vooral voor de mensen die haar maken. Natuurlijk is Amsterdam ook de stad van TikTokrijen, toeristen en dure koffie. Als ik niet oplet, ga ik zo mee in de rush van altijd weer alle nieuwe plekken *chasen*. Terwijl er tegelijkertijd een andere laag is die veel minder opvalt, maar minstens zo belangrijk is. Dat zijn de plekken die een grote glimlach op je gezicht toveren en met een klein gebaar zelfs je dag kunnen maken. Zoals "mijn" bakker, die mij kent en mijn peuter een extra krentenbol toestopt. De ondernemer die alles zelf doet, je naam onthoudt en de boodschappen bij een oudere buurvrouw bezorgt. Dat zijn de plekken en mensen die de stad karakter geven, maar die je ook makkelijk over het hoofd ziet.'

Change your world

'Jarenlang was het mijn missie om miljoenen mensen beter eten te laten ontdekken en door de herverkiezing van Trump zakte af en toe de moed me in de schoenen. Ik ervaarde steeds vaker: heeft het wel nut wat ik doe? Omdat ik ervan overtuigd ben dat je ook met een klein team of als individu een groot of serieus verschil kunt maken, dacht ik: *if you want to change the world, change your world*. Daarom besloot ik vanuit Amsterdam te laten zien dat hoewel er veel is om je zorgen over te maken, de lieve mensen met meer zijn.'



We hebben er weer een

'De plekken die we bezoeken voor Lieve Stad zijn altijd plekken waar je ook echt komt voor de mensen. Zo haalde ik laatst in het Amsterdamse Bos een koffie bij een kiosk. Toen ik erachter kwam dat ik alleen contant kon betalen, zei de mevrouw van dik in de zeventig achter de bar: "Ach moppie, er zijn zo veel dingen om je zorgen over te maken in de wereld. Dit is er niet zo een hoor. Kom gewoon gezellig een keer terug en dan betaal je dan." Nou dan weet ik: we hebben er weer een.'

Duurzaamheid

'Voor ons zit duurzaamheid niet in een label, maar in hoe iets gemaakt wordt. Veel van de plekken die we laten zien werken automatisch duurzamer: ze koken kleinschalig, werken met lokale producten, verspillen minder en kennen hun leveranciers. We proberen onze boodschap niet belerend te brengen, maar juist met enthousiasme. Door bijvoorbeeld te laten zien dat het vegetarische gerecht gewoon het lekkerste op de kaart is. Dan verandert gedrag vaak vanzelf.'



Fête du Champagne: bruisend festival

Op 21 mei keert Fête du Champagne & Vins terug naar Oud-West in Amsterdam. Tijdens dit vijfdaagse festival dompel je je onder in een uitgebreide selectie van meer dan honderd verschillende champagnes en Franse wijnen van gerenommeerde huizen en boetiekproducenten. Met livemuziek en typische Franse gezelligheid, is het bruisende festijn in het Rembrandtpark een ode aan het goede leven, genieten en samen proosten. *fete.amsterdam*





Botmas: het echte werk

Weelderige andijvie, zachtgroene paksoi, rozerode bieten en aardappels waar de aarde nog aan zit: met Botmas brengen zevendegeneratieboeren Folkert en Yward Botma in Engwierum (Friesland) een ode aan hoe landbouw volgens hen echt zou moeten zijn. Op de biologische en regeneratieve boerderij telen ze groente en fruit met zo min mogelijk ingrijpen en een focus op een gezond bodemleven met ruimte voor biodiversiteit. Via de webshop bestel je hun maaltijden – supervers bereid en diepgevroren thuisbezorgd – en biologische fruitboxen, seizoens- en paddenstoelenboxen. Ideaal voor wie goed wil eten, maar niet de tijd of winkels in de buurt heeft om zelf in te slaan. *botmas.nl*

4x nieuwe kookboeken





1. Weer of geen weer

Culiqueen Susan Aretz laat met haar nieuwste boek *365 dagen BBQ* perfect zien dat buiten koken heus niet alleen is weggelegd voor de zomer. In ruim tachtig toegankelijke en verrassende recepten neemt ze je het hele jaar door mee, van zomerse klassiekers tot een feestelijk kerstdiner. *Fontaine Uitgevers € 29,99*

2. Maak het verschil

Na haar inspirerende *Citrusbijbel* maakte receptontwikkelaar en culinair redacteur Julia Hulleman *Smaakmakers*: een boek vol simpele recepten die een groot verschil maken. Het boek is opgebouwd uit zes hoofdstukken, van 'Boter, olie en azijn' tot 'Sauzen, dressings en pasta's', en geeft zowel uitleg als basisrecepten en suggesties. *Carrera Culinair € 32,99*





3. Uit het niets

Iedereen is gek op Alison Roman en wij snappen wel waarom. In haar nieuwste boek *Something from Nothing* laat ze zien hoe leuk én toegankelijk koken met ingrediënten uit de voorraadkast kan zijn. En met zo'n *aesthetically pleasing* cover misstaat het boek ook niet op de salontafel. *Unieboek Het Spectrum € 35,99*

4. En weer een bijbel

De Bijbel van de Peruaanse keuken van Katinka Lansink Dodero is hét naslagwerk over de Peruaanse keuken. Van tamales tot spicy salsa's en van cocktails tot (natuurlijk!) ceviches: de keuken bruist van veelzijdigheid. Met invloeden uit Zuid-Amerika maar ook Spanje, China en Japan is de keuken voor iedereen interessant. *Carrera Culinair € 36,99*