

Sabine's lekkere leven

"Hoe ouder ik word, hoe blijer ik ben dat mijn vader Cees (81) er nog is. Gelukkig is hij heel fit en momenteel weer fijn op reis met mijn moeder. Ook hij houdt van lekker eten en kookt geregeld, maar het moet niet te ingewikkeld zijn. Nou pap, succes met de garnalensoep!"

KEUKENLEUKS

Pittig wier

Je kent het schap vast wel waar alle spullen liggen om zelf sushi te maken. Nieuw is Nori Snack in de smaken Spicy en Wasabi. Flinterdun geroosterd zeewier om te snacken. (supermarkt € 2,99)





Beest van een blender

Ook vaders houden van een lekkere ontbijtshake. Deze Beast®blender is er nu in een prachtige stoere mokka-kleur. Maak eens een mix met espresso, amandelmelk en banaan. Smullen! (de Bijenkorf € 219,-)

Makkelijk

In deze elektrische Woodfire-buitenoven maak je binnen 3 minuten de lekkerste verse pizza. Maar je kunt er ook vlees in braden, hem als rookoven gebruiken, iets warmhouden of grillen. Multi-inzetbaar en een ideaal Vaderdagcadeau. (Ninja € 369,99)





Voor 4 personen:
1 kg ongepelde grote garnalen ~ 80 ml olijfolie ~ 1 rode ui, fijngesneden ~ 1 tl knoflook, gekneusd en fijngesneden ~ 1 chilipeper, zaadlijsten verwijderd en fijngesneden ~ 2 el tomatenpuree ~ 1 el gedroogde oregano ~ 2 l water ~ 8 vastkokende aardappelen ~ 50 g langkorrelige rijst ~ 100 g dopperwten ~ 3 eieren ~ 1 bol mozzarella, in grove stukken gescheurd ~ 250 ml koffiemelk ~ zout en zwarte peper

Romige garnalensoep (Chupe de camarones)

Spoel de garnalen goed af. Trek de kop eraf en bewaar deze. Verwarm de olijfolie op hoog vuur en bak de ui, knoflook, chilipeper en de garnalenkoppen 2 minuten. Voeg de tomatenpuree en gedroogde oregano toe en bak 5 minuten op laag vuur. Giet het water erbij en breng aan de kook. Voeg, als het water kookt, de aardappelen en rijst toe. Laat 20 minuten meekoken op laag vuur. Doe dan de doperwten erbij en laat 2 minuten meekoken. Voeg nu de garnalen toe en laat 3 minuten meekoken. Tik de eieren stuk en doe in de soep, als ook de mozzarella en koffiemelk, en roer voorzichtig door de soep. Breng op smaak met zout en zwarte peper. De soep is na 3 minuten klaar.

Kookboek:
De bijbel van de Peruaanse keuken
Auteur: **Katinka Lansink Dodero**
Fotograaf: **Renée Conradi**
Uitgever: **Carrera Culinair**
Prijs: **€ 36,99**

INSPIREREND





WAT GAAN WE NU WEER KOKEN?
Ben je het type dat graag iets verrassends op tafel zet, maar wel wat inspiratie kan gebruiken? Kijk dan eens op Instagram!

@metdepaplepel

Jochem (27) woont met zijn vader, acteur en voormalig cabaretier Job Schuring (64), in hetzelfde huis en samen begonnen ze een jaartje geleden een kookkanaal op social media dat heel toepasselijk *Met de paplepel* heet. Job kookt de gerechten die Jochem vroeger al voorgeschoteld kreeg en leert hem, en de kijker, zo het een en ander. Job is dus vooral aan het koken, Jochem filmt, monteert en zet alles online. Ze zijn grappig; soms maakt Job verrassende gerechten en het gaat ook geregeld mis in de keuken. Kortom, erg vermakelijke vader-zoonfilmpjes.

GRILLIG WEETJE

82%
van de Nederlanders barbecuet elk jaar wel. Zo'n 32% steekt 'm zelfs minstens 6 keer aan!

(Nationaal BBQ Onderzoek)

LEUK BOEK

Voor de liefhebber



Alles over wijn van Olly Smith is er voor iedere (beginnende) wijnliefhebber die zonder gedoe meer uit een goede fles wil halen. Verwacht geen jargon of eindeloze proefnotities, maar frisse inzichten, heldere uitleg en praktische tips die direct toepasbaar zijn. Precies het soort boek dat niet lang dicht blijft en moeiteloos samengaat met een goed glas. Proost! (Kosmos € 24,99)