

5 S e n s

DECEMBER

>> EEN ÜBERHIPPE PORTIE
HAPPINESS-TO-SHARE

>> ONDER DE KERSTBOOM

>> FEESTELIJK GETIPT

>> PROOST 2018

>> MIX & MATCH

>> SMAAK





ZIN IN EEN FLINKE PORTIE FOODPORN?

Laat je dan inspireren door Seppe Nobels (Graanmarkt 13). Hij vulde een cocotte van Demeyere met een überhippe portie *happiness- to-share*.

500 G YOGHURT
2X 125 G SUIKER
125 CL WATER
3 LIMOENEN
50 G GLUCOSEPOEDER
1/2 L MELK
1/2 L ROOM
1 KANEELSTOK + 20 G KANEELPOEDER
2 STERANIJZEN
2 VANILLESTOKKEN
2 SINAASAPPELS
7 EIEREN
120 G SPECULAASKOEKEN
GOUDSBLOEM
100 G BLOEMSUIKER

Laat 125 gram suiker met 125 centiliter water opkoken en daarna afkoelen. Meng met de yoghurt, het sap van twee limoenen en de zeste van een halve limoen. Voeg nog 50 gram glucosepoeder toe en draai de yoghurtsorbet af in een ijsmachine.

Breng de melk en de room met een kaneelstok, de steranijs, de uitgeschrapte vanillestokken, de zestes van een sinaasappel en een limoen tot net onder het kookpunt en laat het geheel zo een halfuur trekken. Haal door een zeef.

Klop 125 gram suiker en 7 eierdooiers tot een ruban en voeg die toe aan de aromatische melk. Giet in een espumafles met een gaspatroon en laat de crème brûlée in de koelkast afkoelen.

Snijd het vruchtvlees van de sinaasappels in stukken.

Verpulver de speculaaskoeken in grove stukken en voeg de sinaasappelstukken en het sap van een halve limoen toe. Meng goed door elkaar.

Schik de crumble en de sinaasappelstukken onderaan. Bedek met sorbet van yoghurt en bespuit met schuim van crème brûlée. Brand af met een bunzenbrander en werk af met goudsbloem.



Omdat het ook voor honden feest is.
Speciaal voor de harige feestvierders komt SMOOFL met een limited edition koekje met ... kalkoen!
www.smoofl.com

Omdat bordeaux vernieuwt. Een fles rode BORDEAUX van vernieuwende wijnbouwers met oog voor druivenrassen die in de vergetelheid waren geraakt, zoals petit verdot of carménère.

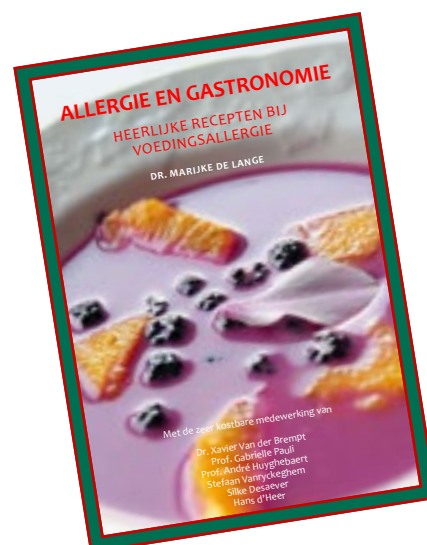
Bij Carrefour vind je een Château d'Eck, 2013, Pessac-Léognan op basis van merlot, cabernet sauvignon en petit verdot.



ONDER DE KERSTBOOM



Omdat ook vrouwen een KEREL lusten.
Stijlvol verpakt bier, gebrouwen met gist zoals in het originele Kerelbier uit 1908.
www.vbdck.be



Omdat iedereen iets lekkers lust. Het boek ALLERGIE EN GASTRONOMIE door Dr. Marijke De Lange – www.allergiecentrumgent.be



Met V-ZUG wordt koken een plezier.

Dankzij de eenvoudige en gepersonaliseerde bediening, tover je telkens weer perfecte gerechten op tafel. Zin in snel én gezond koken? De nieuwe Combi-Steam MSLQ combineert bakken, stomen en magnetron in 1 toestel. Alweer een primeur van V-ZUG.
vzug.com



FLAT WHITE



In dat Australië hechten ze heel veel belang aan kwalitatief hoogstaande koffie. Melbourne heeft zijn naam als dé koffiestad bij uitstek vooral te danken aan de Italiaanse en andere Zuid-Europese landen die hier in de vorige eeuw naartoe trokken. Maar ook in Perth, Sydney en Brisbane bijvoorbeeld vind je tal van koffiebars waar ze overheerlijke koffie serveren. Wil je klinken als een local, dan bestel je er een long black (een of twee shotjes espresso met heet water) of een short black (één shot espresso).

Maar dé populairste koffie in Australië is ongetwijfeld de flat white. Die heerlijke koffiespecialiteit vindt zijn oorsprong in Nieuw-Zeeland, waar die al populair was in de jaren 70. Lang duurde het niet vooraleer de flat white naar Australië overwaaide. Intussen hebben ook heel wat andere landen hun eigen varianten van de flat white. Eén ding heeft de flat white evenwel overall gemeen: er zit minder melk in en ligt minder schuim op dan bij een latte. Proportioneel zit er ook meer koffie in. Een flat white serveer je het best in een kleine tas, met twee shots espresso en een dun laagje, zijdezacht schuim. Nespresso heeft de flat white toegevoegd als receptinstelling op de nieuwe Creatista Plus machine. Zo kun je thuis heel eenvoudig het heerlijke koffierecept maken!

WWW.NESPRESSO.COM



Enkele jaren geleden bouwde Nespresso een 'community mill' in Colombia met de bedoeling nog betere arabica's te verkrijgen.

In **> dit filmpje <** zie je hoe de molen veel meer bijdraagt aan de hele gemeenschap.



FEESTELIJK GETIPT

De *Crassostrea Gigas* of de "Princesse de Setubal" is een bijzondere creuse die meer dan drie jaar in het wild groeit.

De Portugese oesters groeien in de voedselrijke en rustige wateren van het Sado-estuarium en worden voor verdere ontwikkeling naar Algarve gebracht. Voor de laatste raffinage keren de oesters terug naar het natuurreservaat. Daar krijgen ze hun finale en verfijnde smaak.

Het vruchtvlees van de Princesse de Setubal is stevig en vlezig. De smaak is fris, subtiel en verfijnd, met een zilte nasmaak die heel lang blijft kleven.

PROOST 2018

Toasten op het nieuwe jaar is een mooie traditie, maar waarmee doe je dat? Wij gingen voor jou op zoek naar de drinks die volgens trendsettende mixologen hoog zullen scoren op de hipste eindejaarsfeesten en nieuwjaarsrecepties.



NADRUK OP KLASSE

Wil je op zeker spelen, kies dan de grootste klassieker om te klinken en ga voor een glas champagne. Champagne en cocktails op basis van champagne of schuimwijn zijn altijd elegant en momenteel zelfs uitermate trendy. Volgens trendwatcher Herman Konings sluiten millennials de werkweek het liefst af met een 'kwalitatieve licht-alcoholische schuimwijn én heerlijke versnaperingen in een stijlvolle omgeving'. Waarom zou je het jaar dan niet met evenveel klasse inluiden?

In het zog van de gastronomische trend die teruggrijpt naar 'the art of fine dining', met oog voor mooi servies, zijn de klassieke cocktails trouwens aan een ware revival toe. Denk daarbij vooral aan dranken op basis van vermout, zoals negroni of dirty martini. Vergeet de al dan niet alcoholvrije dranken die in een beker of een weckpot geschonken worden, 2018 wordt het jaar van prachtig gegraveerd old fashioned kristal en elegante martiniglazen.

VERNIEUWEND

Tegenover de terugkeer naar een stijlvolle traditie staat ongetwijfeld de grootste vernieuwende trend die de cocktailbranche ooit kende. Je kan geen smaak bedenken die vooruitstrevende barkeepers zoals Tony Conigliaro niet in het glas proberen te vatten. De cocktaildesigner van drie übertrendy Londense bars en enkele toprestaurants gaat in het Cocktail Lab op zoek naar de exacte geur- en smaakcomponenten die een welbepaald moment typeren. Vervolgens vertaalt hij dat in een cocktail. Zo bracht hij bijvoorbeeld een drinkbare versie van Chanel



N°5 uit. Snow, de topper op de kaart van zijn nieuwe Londense bar 'Untitled', is dan weer een shortdrink die perfect het moment waarop een sneeuwvlokje op je tong terechtkomt moet vatten. Technisch gezien is het een blend van drie distillaten op basis van klei, kalk en enokipaddenstoelen. Het smaakt heerlijk verfrissend en tegelijk ook heel aards (door de paddenstoelen), maar voor velen zijn dergelijke uitgepuurde smaken waarschijnlijk toch allemaal iets te vergezocht.

HOUD HET SOBER

De gin-tonic lijkt wat over zijn hoogtepunt heen te zijn, maar laat dat je er niet van weerhouden om toch maar je lievelingsversie te bestellen. Wees gewoon zuinig met extra botanicals en versieringen. Less is more!

Klinken op het nieuwe jaar kan uiteraard ook alcoholvrij. Daar waar de keuze voor de bob van een gezelschap jarenlang beperkt was tot water of frisdrank, besteden vooruitstrevende

bartenders tegenwoordig ook aandacht aan volwaardige én lekkere mocktails. De

moderne mocktailkaart bevat heel wat meer dan een virgin mojito of virgin mary. Vooral mocktails op basis van thee zijn hipper dan hip. Een longdrink op basis van fruitsap en versierd met tientallen attributen is aan het begin van 2018 evenwel not done.

Reserveer die dorstlessers voor de zomerse strandbar.

[Snow \(Untitled Bar, London\)](#)

Zin in meer cocktails? In magazine Smaak lees je er alles over.

TEKST: SABINE CROQUET

MIX & MATCH

NEW YORK LOFT & NATUURLIJKE MATERIALEN



Een kopje uit een set van zes verschillende kopjes van HK Living.

VERKRIJGBAAR BIJ JUTTU

Deejo Table Titan Finish 'Art Deco', steakmessen met olijfhouten heft en opvallende staalgravures. Verkrijgbaar in een set van zes stuks waarbij elk mes een andere gravure heeft.

INFO VIA WWW.ROBIJNS.NL

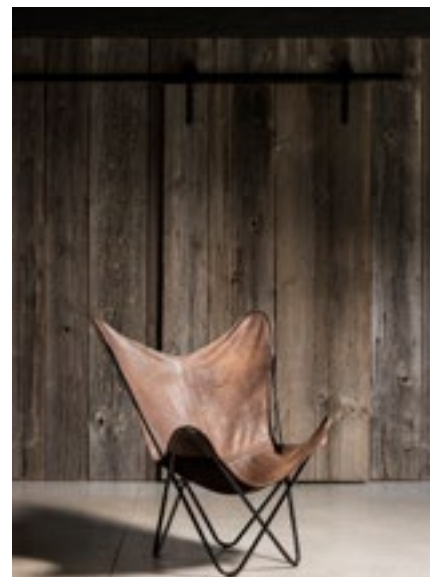


Swell, een plaid met allure.

VERKRIJGBAAR BIJ LEOLUX

Boxspring Royal Vanquish.

VERKRIJGBAAR BIJ SWISS SENSE



FORNUIS MET KARAKTER

Kenneren weten al lang dat Molteni de enige echte Rolls-Royce onder de fornuizen is, en dat al sinds 1923. Alle grote chefs, van Paul Bocuse tot en met Geert Van Hecke, hebben op Molteni gekookt.

Bijna vijfennegentig jaar later brengt Molteni een nieuwe reeks fornuizen uit, met de naam Caractère. Karakter en eigenheid zijn typische kenmerken van een Molteni, net als de superieure kwaliteit en de ongeëvenaarde afwerking. De nieuwe lijn verloochent zijn oorsprong niet en knoopt aan met de nieuwste technieken en een hedendaagse lijn.

Tijdens Horeca Expo stelde Lafosse de Molteni Caractère in wereldpremière aan het grote publiek voor. De firma Lafosse viel die uitzonderlijke eer te beurt omdat ze van alle partners wereldwijd het meeste Moltenifornuizen geplaatst hebben.



Voor de liefhebbers van ruw design: koffiekop gemaakt in Barcelona.

WWW.AIXO.ES



Verantwoordelijke uitgever:
Maureen Nauwelaerts

Hoofdredactie:
Sabine Croquet

Vormgeving:
B.I.S.S.-services en Perka

Uitgeverij
M.en.S. media bvba
Mandelstraat 23,
8720 Dentergem

Geheel of gedeeltelijke overname is niet toegestaan zonder schriftelijk akkoord van de uitgever bvba M.en.S. media. Elke redacteur is verantwoordelijk voor de door hem of haar aangeleverde teksten en beelden. De uitgever en redactie zijn niet verantwoordelijk voor de in advertenties opgenomen gegevens.

Smaak82

WINTER

CULINAIRE TRENDS

VERBEELDING TROEF

OP HET FEESTMENU:

DELICIEUZE SCHIMMELS EN BACTERIËN

NIEUWE COCKTAILS

KNIPOOG NAAR VROEGER

TIJD VOOR THEE

STIJLVOL KOKEN

HET WINTERMENU

GELLA VANDECAVEYE

GULZIG MET MATE GENIETEN

Vanaf 5 december
verkrijgbaar in de
boekhandel