

food-update

TEKST LISELOTTE LEGEBEKE BEELDREDACTIE CARLA HAPPEE ILLUSTRATIES ISTOCK

Opeens weet je het; je wordt wijnboer! En heb je al erwtenmelk in je koffie geproefd of cheesecake uit Japan? Kweek zelf hop en beleef een hopoogstfeest. Of volg een 'bezeten' foodie over bakkunst of de Mexicaanse bbq-keuken.



ONCONVENTIONEEL DINER

Netflix-serie Chef's Table liet ons jaren geleden kennismaken met de indrukwekkende zenboeddhistische non Jeong Kwan. Voor de Zuid-Koreaanse Kwan is koken als mediteren en ze werd beroemd met haar tempelkeuken. Kenmerkend voor haar keuken zijn zowel verse als gefermenteerde ingrediënten als sojasaus, doenjang (bonenpasta) en gochujang (peperpasta). Op 5, 6, 7 en 8 september 2021 organiseert het experimentele gastronomische initiatief Steinbeisser een uniek evenement. Jeong Kwan komt naar Nederland en kookt een **biologisch vegan temple food menu**. En dat is nog niet alles: een groep kunstenaars ontwerpt speciaal voor de gelegenheid een gloednieuw, maar vooral onconventioneel servies en bestek. Het diner vindt plaats in het Gemeenlandshuis in Amsterdam, tussen Zeeburg en IJburg in. Een ticket kost € 200 p.p. inclusief diner en tea pairing. steinbeisser.org/program

FOTOGRAFIE ERNIE ENKELAAR (JEONG KWAN), KATHRIN KOSCHITZKI



Word wijnboer!

Zelf wijnboer worden? Dat is misschien dichterbij dan je denkt. Bij Wijntuin Ronja in Beverwijk kan namelijk iedereen wijnboer worden. Als wijnboer pacht je 10 druivenstokken voor een oogstseizoen en leer je alles wat nodig is om perfecte druiven te verbouwen. Na het planten van de eerste stokken duurt het 3 jaar voor je kunt oogsten. Ondertussen volg je verschillende cursussen en leer je in theorie en/of praktijk de kneepjes van het vak. Aan het einde van het oogst wordt een gezellig oogstfeest gevierd en neem je wijn van je eigen stokken gebotteld en wel mee naar huis. Tot de oogst na 3 jaar betaal je € 245 per 10 druivenstokken. wijntuinronja.nl



Japanse cheesecake

In Azië al sinds jaar en dag een trend: soufflé-achtige Japanse cheesecake. Bakkers maken ze daar aan de lopende band en mensen staan er uren voor in de rij; vers zijn ze namelijk het allerlekkerst. In Amsterdam kun je er ook al van genieten. Via Instagram [akeki_chef](https://www.instagram.com/akeki_chef) kun je bestellen.



@DENNISTHEPRESCOTT

Canadees Dennis Prescott fotografeert puur comfortfood in een gelikte en toch ook rauwe stijl waarbij ons steeds weer het water in de mond loopt. Van torenhoge burgers tot planken met de allerlekkerste taco's. Een must-follow!



DE ZOMER VAN 2021 WORDT GEWELDIG!

- 1. OP NAAR DE CAMPING!** Vergeet je kampeerkookgear niet! Deze 19-delige kookset van Stanley is zeer compleet: van snijplank tot servies en van bestek tot droogrek, verpakt in de grote pan. € 149 knivesandtools.nl
- 2. VOOR CAMPINGKOKS** Uitgebreid buitenkoken? Dat gaat heel goed met de Attitude tafelbarbecues van Campinggaz. Compact, werkt op gas en kan bijna alles: bakken, roosteren en grillen. Ook plaats je er zo een pizzasteen of braadpan op. Vanaf € 179 barbecuewinkel.com
- 3. BEAUTIFUL** Bamboe is duurzaam en ziet er fraai uit. Point-Virgule maakt deze strakke, handige lunchbox met elastiek om de deksel op z'n plek te houden. € 16,95 debijenkorf.nl
- 4. ROOKVRIJE ZONE** Op kleine buitenplekken toch barbecueën, kan met de Carlo houtskool-bbq van Barbecue. Dit compacte model van rvs heeft een ingebouwde ventilator die voor een constant en regelbaar vuur zorgt zonder rook. Ook voor een Koreaanse barbecue en Japans grillen. Werkt op batterijen, weegt maar 4,2 kilo en is inclusief draagtas. € 139 debijenkorf.nl



Insta-
tip

@LAURASHOOTS

Vrolijk, verfrissend en frivool, zo kun je de stijl van food-fotograaf **LAURA MURRAY** het best omschrijven. Ze gebruikt felle kleuren en harde schaduwen en dat resulteert in modern food-foto's voor toonaangevende magazines, kranten en merken. Haar Instagram-feed is een verzameling van haar foto's, inspiratie en persoonlijke beelden.

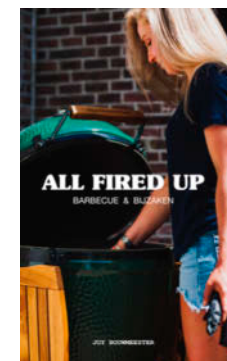


Van het land OP JE BORD

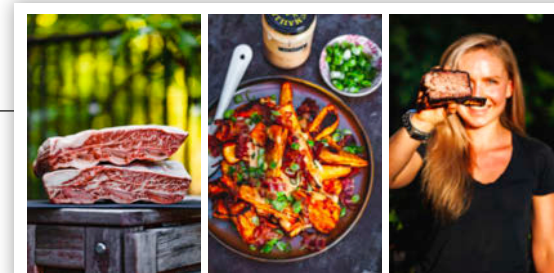
Barbabietole arrosto wordt na de oogst op het Italiaanse platteland direct geroosterd en dan naar Nederland getransporteerd. Stop deze grote, zoete, rokerige bieten in koude of warme gerechten als carpaccio, salade of dip. Het aanbod is in de zomer nog wat onregelmatig, maar vanaf de herfst zijn ze volop verkrijgbaar. Te koop bij crisp.nl en lindhoff.nl.

ALL FIRED UP

Na haar reis door Mexico transformeerde Joy Bouwmeester van fitfluencer tot fulltime foodie. Ze is getrouwd met haar Big Green Egg en verslaafd aan de Mexicaanse keuken. Om haar liefde voor de bbq te delen, bracht ze in eigen beheer een e-book met ruim 60 recepten uit. Aanrader voor iedereen die van vuur & hitte houdt.



ALL FIRED UP: BARBECUE & BIJZAKEN, JOY BOUWMEESTER - € 12,10



We mogen weer!

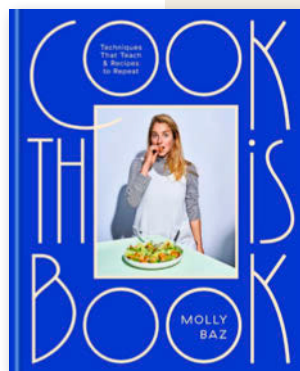
Jarenlang recenseerde Elizabeth Auerbach de beste restaurants van de wereld – haar max van 100 punten gaf ze in 2018 aan restaurant Frantzén in Stockholm. Maar ze verruilde het vliegtuig voor de fiets, focuste zich op Amsterdam en bundelde haar kennis in de Amsterdam Restaurant Guide App. Deze app geeft een top 10 van aanbevelingen in maar liefst 24 categorieën. Ook fijn: de app is vrij van advertenties en sponsoring en maakt geen gebruik van gebruikersdata. Een 'gids' voor iedereen in en om Amsterdam, van fine dining tot hamburgertent. € 12,99 [@elizabethonfood](https://elizabethonfood.nl)



HOP, HOP *bier uit eigen tuin*

Lokaal is goed en ingrediënten van eigen tuin of balkon nóg veel beter. Daarom stuurt vandeStreek bier deze zomer klophopstekjes mee met hun webshopbestellingen. Klophop wordt door de bierbrouwer gebruikt om hun blonde klophopbier van te maken. Met deze actie willen ze van Nederland één grote hoptuin maken.

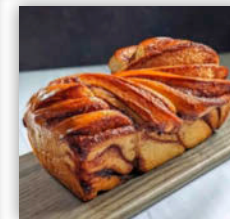
HOOOGSTFEEST De stekjes plant je in de tuin of op je balkon. Hophuistelers krijgen elke maand zogenaamde hopdates met o.m. een groeikalender en tips om hop goed te laten groeien. In september wordt de gekweekte klophop geoogst tijdens het traditionele Hopoogstfeest. Zelf hop gekweekt? Breng het naar de brouwerij en wie weet wordt van jouw hop bier gebrouwen. vandestreekbier.nl/hop



COOK THIS BOOK Molly Baz

Molly Baz is wereldberoemd door haar kookvideo's voor Bon Appétit maar besloot zich vorig jaar te focussen op haar eigen carrière. Met succes: haar eerste boek Cook This Book kwam binnen op nummer 2 in de New York Times bestsellerlijst. Het boek leert thuiskokers van alle niveaus slimmer, sneller en creatiever koken.
Cook This Book – Molly Baz Robinson – € 33,99

Insta-
tip



@FULLPROOFBAKING

Kristen Dennis is een thuisbakker met een zuurdesemobsessie en deelt meer inspiratie, motivatie en tips dan je in een leven aankunt. Ideaal om te volgen als je graag brood bakt of gewoon wilt watertanden en dagdromen.

Nomnomnom

Havermout is een perfecte basis als voedzaam ontbijt, maar heeft van zichzelf niet heel veel smaak. Nomly daarentegen wel. Deze biologische ontbijtmix is van havermout en meer graan als boekweit plus natuurlijke smaakmakers als kurkuma, kokos en vanille. nomly.nl



food-update.



PEAS *please*

Haver-, soja- en amandelmelk zijn vaste prik bij de meeste koffietentjes, maar erwtenmelk?

We zien de plant-aardige melkvervanger van erwteneiwit opeens overal opduiken. De smaak is vol, romig en licht-zoet en deze 'melk' schuimt perfect op een luchtige cappuccino. Te koop bij Jumbo, Albert Heijn of localroast.nl.