

smaakmakers

NIEUWTJES VOOR LEKKERBEKKEN

Lekker & licht



Nieuw van SEB: een stoomkoker met glaasjes, waar u mini-gerechtes of desserts in klaarstoomt. De Vitacuisine Gourmand wordt geleverd met zes glaasjes én receptenboekje. € 129,99. Info: 070-23 31 59, www.seb.be



Frisse KRUIDEN

Nooit meer slappe peterselie of verlept basilicum in de koelkast. De kruidenbewaarder van Cuisipro doet precies wat z'n naam zegt. Je vult de koker met een bodempje water en zet er je kruiden in. Ook handig om asperges langer vers te houden! Dit handigheidje kost € 25,-. Info: www.cuisipro.com



Kubuskoffie

Philips brengt een nieuwe Senseo-machine op de markt en breekt helemaal met het oude design. Het nieuwe toestel heeft de vorm van een kubus en is verkrijg-

baar in zwart en wit. Vanzelfsprekend werkt het met de vertrouwde ronde pads. Beschikbaar vanaf september, € 99,99. Info: www.senseo.com/quadrante



Choco-bloemen

Foodpairing is de nieuwste trend: het combineren van smaken tot een subliem gerecht. Ook chocolatiers houden zich daarmee bezig. De meester-chocolademakers van Dolfin gingen aan de slag met bloemen en brengen luxedoosjes op de markt met daarin 24 bloemblaadjes met chocolade en rozen, lavendel, oranjebloemsem, bourbon geranium, citroengras of ylang-ylang, verpakt in delicaat zijdepapier. Zalige snoepjes zijn het! € 9,54 per doosje. Info: www.dolfin.be

• Samenstelling: Sofie Doms.



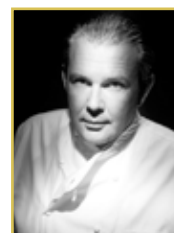
La dolce vita

Fan van Jamie Oliver? Wij zijn bijzonder gecharmeerd door zijn culinaire reis door Italië, die u op dvd kunt meemaken. Het harde werken, de constante aandacht van de pers, Jamie is het allemaal even zat en besluit zijn jongensdroom waar te maken. Hij knapt een oud busje op en trekt ermee naar Italië voor een paar weken. Onderweg beleeft hij culinaire avonturen en ontfutselt hij de bewoners de geheimen van de Italiaanse keuken.

Jamie goes Italian, ISBN 978-90-894 13963, € 14,95.

Culi kalender

- 4 tot 6 september, in Brussel: **Bierweekend** op de Grote Markt. Info: www.beerparadise.be
- 3 tot 18 oktober, in Brussel: **Voedingssalon** op de Heizel. De Zone Food is dé place to be voor lekkerbekken, met kooksessies, demonstraties, proevertjes enzovoort. Info: www.voedingssalon.be
- 17 en 18 oktober, in Hasselt: **Jeneverfeesten** in het stadscentrum. Met straattheater, muziek, jenevertram, showcooking... Info: www.jeneverfeesten.be



Peter Goossens



Roger Van Damme



Sergio Herman

Driesterrendiner

Zin in een superde-luxe maaltijd van drie topchefs? Je hoeft er zelfs het huis niet meer voor uit. Sergio Herman, Peter Goossens en Roger Van Damme sloten een samenwerkingsverband en hun eerste wapenfeit is een box met een doe-

het-zelf-driesterrenmaaltijd. Voor € 170,- krijgt u een volledig menu voor twee thuisgeleverd. Niet goedkoop, maar alles behalve de wijnen (zelfs kaas en chocolaatjes toe!) zit erin, u moet alleen sommige gerechten even opwarmen.

Mnu:Box is voor kerst en nieuwjaar te bestellen vanaf september, via 053-60 66 73 of www.mnuweb.com



Twee-in-één

Grillen aan de ene kant, bakken aan de andere kant: de XL-grillplaat van Le Creuset is multifunctioneel. U gebruikt ze op het fornuis, in de oven, op de barbecue en - heel handig - ze mag in de vaatwasser. € 99,-. Info: www.lecreuset.com

