

Kitchenista

Foodblogster Louise De Brabandere serveert kraakvers keukennieuws

Uit de krant van 18 juni 2016

DeMorgen.

Italiaanse nummer 1



Massimo Bottura mag zichzelf sinds deze week de beste chef ter wereld noemen. Zijn driesterrenrestaurant Osteria Francescana kaapte de eerste plaats in de jaarlijks uitgegeven Britse lijst The World's 50 Best Restaurants weg. De charismatische chef timmert al meer dan 20 jaar aan de weg en werd lang niet altijd op een piëdestal gezet. Zijn innoverende keuken werd in de beginjaren als té vooruitstrevend ervaren door de oerconservatieve Italiaanse foodscene. Bottura herdefinieert de klassiekers van la mamma met gerechten zoals 'Oops I dropped the lemon tart' en 'Five ages of Parmigiano Reggiano', een ode aan de regionale kaas met vijf verschillende texturen en temperaturen. Ze gaven hem de wereldfaam die hij verdient. De winnaar van vorig jaar, El Celler De Can Roca, moet het dit jaar met een tweede plaats stellen en het New Yorkse restaurant Eleven Madison Park sluit de top drie af. De eerste Belgische restaurants vinden we in de top 100-lijst terug met Hof Van Cleve op de 53ste plaats en The Jane op nummer 54. Hertog Jan eindigt op een verdienstelijke 73ste plaats.

Perfecte imperfectie

De Belgische artieste Martine Thoelen laat zich bij het maken van haar keramiek leiden door de Japanse wabi-sabitraditie, die de schoonheid van imperfectie, asymmetrie en eenvoud omarmt.

Te koop bij onder meer Graanmarkt 13 in Antwerpen

Alles wat je zelf stookt

Enkele zomers geleden maakte ik kennis met zelfgemaakte notenlikeur, een dieprode port met een intens notenaroma. Je fabriceert dit spraakwater heel eenvoudig zelf op basis van onrijpe okkernotenbolsters en rode wijn.

Voor acht liter notenwijn

01 Pluk eind juni, begin juli 20 à 25 groene okkernoten en snij ze door de bolster heen in kwarten. Doe ze in een afsluitbare pot of kom en giet er een fles rode wijn bij. Laat goed afgesloten zo'n drie maanden trekken op een koele, donkere plaats.

02 Giet vervolgens negen flessen rode wijn en een liter alcohol bij het notenmengsel. Meng er ook 1,5 kilogram suiker door. Sluit de pot weer goed af en laat trekken, deze keer twee maanden. Roer tijdens de eerste twee weken het mengsel elke dag even door en de laatste zes weken ongeveer twee keer per week.

03 Zeef de port en giet over in goed afsluitbare flessen. Bewaar ze niet langer dan een jaar.

Zomerse garage

Bekroonde barista Valentine Wanders opent dit najaar haar eigen koffie- en aperobar Het Moment in Gent. Maar deze zomer slaat ze eerst nog de handen in elkaar met restaurant J.E.F. en Café Gomez. Samen organiseren ze De Garage, waar je terecht kunt voor optredens, exposities en live cooking.

De Garage, Jan Botermanstraat 2a, Gent, open van woensdag tot en met zaterdag

Ontbijten

Sinds wanneer ontbijten we eigenlijk? Waarom beginnen ze in Frankrijk de dag soms met een kop koffie en een sigaret, en in Amerika zelfs met een steak? In Ontbijt duikt culinair journaliste Mara Grimm in de geschiedenis van de belangrijkste maaltijd van de dag. Ze gaat op zoek naar de oorsprong van de lekkerste ochtendgerechten, zoals Turkse roereieren en congee (Chinese rijstepap), of beschuit met beslag en pan con tomate.

Ontbijt, uitgegeven bij Carrera Culinair, 25 euro vanaf begin juli verkrijgbaar

TIP VAN DE WEEK

Maak van je favoriete thee een fris zomerdrankje met ijsblokjes, citroen en verse munt.



©rv



©shutterstock



MARA GRIMM
ONTBIJT

Recepten en verhalen
voor in de ochtend



CARRERA
culinair



©rv