



Lekker haantje

Wat eten we met (en vooral ook: na) de feestdagen? De tip van *Esquire's* favoriete truffelverkoper Fred de Leeuw luidt: *chapon en demi-deuil*. Oftewel een sappig gecasteerd haantje (voor de kenner: een kapoen), volgestouwd met verse zwarte truffel. De schijfjes truffel worden tussen het vel en het borstvlies gelegd. Na het braden ziet het haantje er nagenoeg zwart uit. Een 'haantje half in de rouw', noemen de Fransen het. 'Het is dé feestdis voor de Fransen met oud en nieuw,' weet De Leeuw. De lekkerste truffel om te gebruiken is de zogenoemde zwarte wintertruffel, die vanaf begin december wordt gevonden. Een prijzig paddenstoeltje: de *tuber melanosporum*, ook de favoriet van menig sterrenchef, gaat volgens de truffelwatcher dit seizoen tussen de 500 en 800 euro per kilo kosten.

Jamie versus Jill

HET KAN NIEMAND ZIJN ONTGAAN: Jamie Olivers nieuwste boek is uit, een fors naslagwerk (448 pagina's) waarin de Britse bestsellerauteur de basisprincipes van het koken uitlegt. *Kook met Jamie* is gebaseerd op de instructies die Jamie en zijn staf geven aan de kansarme jongeren die in zijn Fifteen-restaurants een koksopleiding krijgen. Helaas blijft de uitleg over technieken en keukentrucs beperkt en ligt ook in dit zevende boek het accent op receptuur.

Ook Jamie-moe? Wijk dan uit naar dat andere basiskookboek dat onlangs van de pers rolde. Voor het *Handboek voor de thuiskok* sprak culinair schrijver/uitgever Jill Norman met achttien beroemde chef-koks als Ferran Adrià (El Bulli, Barcelona) en Marcus Wareing (Savoy Hotel, Londen). Dit encyclopedische werk (648 pagina's) is een alomvattende handleiding geworden met heldere toelichtingen en veel stap-voor-stap fotomateriaal. Een heerlijk en leerzaam boek, vooral geschikt voor de ambitieuzere thuiskok die disgenoten graag eens imponeert met een perfect gebraden gans of een gepocheerde rogvlugel. Eindoordeel: wat Jamie in zijn ondertitel belooft - 'Weden dat ik van jou een topkok kan maken' - maakt Jill waar.

Kook met Jamie >> Jamie Oliver - Culinaire Boekerij - € 39,95
Handboek voor de thuiskok >> Jill Norman - Fontaine - € 54,50



De favoriete restaurants van:

Ton vander Kolk,

eigenaar van de leukste kookwinkel in Rotterdam (én Nederland):
Kookpunt.

LaPizza

ROTTERDAM

'Voor een gezonde, smakelijke Italiaanse dis die nooit teleurstelt. Puurheid en eenvoud staan voorop en dat geldt ook voor de bediening en entourage. Toffe sfeer, óók voor de kids. Voor wie durft: de polpo (gestoofde inktvis).'

La Pizza, Scheepstimmermanlaan 21.

Tel: 010-2417797

Proef

ROTTERDAM

'Lunch en catering met een knipoog. Het design in combinatie met de crea-bea's maakt je vrolijk. De smaken zijn puur en eerlijk.'

Proef, Mariniersweg 259.

Tel: 010-2807297

Huson

ROTTERDAM

'Luxe, loungeachtige sfeer zonder decadent te zijn. Heerlijke, verzorgde gerechtjes. De tijd van een volledige maaltijd is voorbij, tegenwoordig proeft men liever van delicate hapjes. Aan te bevelen is de Caesar salad.'

Huson, Scheepstimmermanlaan 14.

Tel: 010-4130371

WholeFoodsMarket

NEW YORK

'Voedsel van over de hele wereld is te vinden op deze voedselmarkt. Zabar's en Dean & DeLuca hebben er sinds een jaar een concurrent bij. De hectiek en dynamiek maken deze locatie op en top New York.'

Whole Foods Market, op Broadway

tussen 58th en 60th Street.

Tel: +1-2128239600

Champagne top 5

Wat zijn de lekkerste champagnes tot 35 euro?

1. CHARLES
HEIDSIECK, RÉSERVE,
MIS EN CAVE 2001

2. GOSSET, BRUT
EXCELLENCE

3. LAURENT-PERRIER,
L-P

4. DE SOUSA,
TRADITION

5. FRANÇOIS HEMART,
GRAND CRU

KARAKTER:

vol

droog

stevig

stevig

complex

WAAR TE KOOP:

Goessens,
www.goessens.com

De Gouden Ton,
www.degoudenton.nl

Kwast, Roggestraat
30, Nieuw Vennep

Vinoblesse,
www.vinoblesse.nl

Herman,
www.wijnenherman.be

PRIJS:

€ 34,95

€ 29,95

rond de € 35

rond de € 30

€ 27,50

LEKKER BIJ:

kreeft met zelfge-
maakte mayo

oesters met tabasco

coquilles St-Jacques
met penne en spek

garnalenkroketjes

krabtaart