Aan TAFEL!

Tijdens de feestdagen grijpen wij bij JAN elk excuus aan om aan te schuiven en te genieten. Bij voorkeur van lekkers dat anderen hebben gekookt. Zelf een puik kerstdiner serveren wordt overigens een eitje met alle info in dit dossier, van de tafeletiquette, recepten en lekkere wijnen tot mooie serviezen en tips van experts als Mara Grimm.

SAMENSTELLING EN PRODUCTIE ANNE-CHRISTINE HARTMAN TEKST MARIEKE VAN GESSEL

FOTOGRAFIE ANNE TIMMER

ESMEES TIPS

- **Workshop** 'Mensen vragen mij vaak of ik leuke workshops weet. Dat is best lastig, want het ligt eraan waar je woont en op welk niveau je zoekt. Op makemewine.nl heb ik een overzicht van uiteenlopende proeverijen gezet, die je live of online kunt volgen.'
- **Podcast** 'Luister naar de podcasts van Le Club & Sommelij van Nadien en Jan-Jaap, twee jonge gepassioneerde wijnkenners. Een aanrader voor de echte wine nerds.' *leclubdesvins.nl*
- **Alcoholvrij** 'Op zoek naar goede non-alcoholische dranken? Je vindt ze in de winkel en online bij de eerste alcoholvrije slijterijketen Nix & Nix.' *nixennix.com*
- **Instagram** 'Op Insta en TikTok ben ik fan van @winespicegirl van de Nederlandse India Donisi, omdat ze zo lekker provocerend is. Ze krijgt uit de klassieke, traditionele wijnhoek bakken kritiek over zich heen, maar trekt zich daar niks van aan.' *winespicegirl.com*
- **Wijnapp** 'Met de gratis app Vivino fotografeer je een etiket en dan ontdek je welke wijn je drinkt, met daarbij alle gegevens en hoeveel sterren andere gebruikers deze geven.'
- **Biologisch** 'Koop je in de winkel vooral biologische producten? Ga dan ook voor biologische wijnen. Die hebben vaak wat meer expressie, dankzij de beperkte ingrepen en toevoegingen in zowel de wijngaard als de wijnkelder.'
- **Serveertip** 'Niets zo vervelend als op een droogje staan. Dus zet als gastvrouw of -heer de fles wijn op tafel, zodat mensen zichzelf kunnen bijschenken. Als gast heb je dan natuurlijk wel de verantwoordelijkheid jezelf een beetje in te houden.'

'O, blijkbaar hou ik van chablis'

Wie beter dan wijnjournalist Esmee Langereis (48) kunnen we vragen naar de do's en don'ts en drinktips voor de feestdagen? Haar motto: 'Het leven is te kort om vieze wijn te drinken.'

WINE MUGS

Esmee Langereis is wijnjournalist en -columnist voor o.a. *NRC, De smaak van Italië* en *Miljuschka Magazine*. Met collega Harold Hamersma schreef ze een aantal gidsen, zoals *Super supermarktwijnen* en *De grote Hamersma*. Ze is een van de drie hosts van de podcast *NMTP* en op haar website makemewine.nl kan ze alles kwijt wat niet in een gids past, waaronder ook haar nieuwe obsessie: alcoholvrije drank.

Hoe herken je een goede wijn?

'Door hem te proeven! Bij je aankoop heb je weinig houvast. Precies om die reden bestaan er wijngidsen en apps als Vivino, waarbij je kunt afgaan op de voorkennis van wijnschrijvers en de ratings van andere gebruikers. Maar je eigen smaak telt natuurlijk ook mee, dus: proef je bij iemand thuis of in een restaurant iets lekkers? Check dan welke druivensoort het is en in welk land en door welke producent de wijn is gemaakt. "O, blijkbaar hou ik van chablis, of vind ik een sauvignon blanc lekkerder dan een chardonnay.' Van je bevindingen kun je een dagboek bijhouden. Want smaken verschillen. Zelf ben ik inmiddels uitgegroeid tot een wijnsnob. Ik word niet meer warm of koud van een doorsneesupermarktwijn, waarvan ik er duizenden heb geproefd. Als ik nu vrienden een bijzondere vondst serveer – waar ik zelf dol op ben – vinden zij die vaak helemaal niet lekker.'

Heeft het zin om af te gaan op een mooi of vrolijk etiket?

'Dat doen veel mensen. Het zegt ook wel íéts. Een zware fles duidt meestal op een wat zwaardere wijn. Frisse kleuren op het etiket, zoals turquoise of groen, suggereren dat het een lichte, frisse witte wijn is. Als je in een restaurant trouwens een lekkere wijn drinkt en een foto of notitie maakt van het etiket, wil dat nog niet zeggen dat je hem zelf kunt kopen. De meeste restaurants voeren wijnen die niet in de winkel verkrijgbaar zijn. Dan kun je wel informeren wie de importeur is. Tip voor de profi.'

Esmee en Harold

Is een dure wijn altijd beter?

'Nee! Hoewel wijnen van drie euro een mens zelden zullen plezieren. De prijs wordt door meer dingen bepaald dan alleen kwaliteit. Marketing bijvoorbeeld, of zoals op de woningmarkt: locatie, locatie, locatie. De kwaliteit van de grond waar de druiven geteeld worden kan heel schaars, dus exclusief zijn. Champagne kan dus alleen in de champagnestreek geproduceerd worden. De prijs zegt ook iets over aandacht: kleine wijnboeren met weinig grond besteden doorgaans meer aandacht aan hun druiven en het productieproces dan wijnfabrieken die druiven opkopen uit heel Europa. Vergelijk het met een docent met minder kinderen in de klas.'

Wat is het verschil tussen biologische en biodynamische wijnen en natuurwijnen?

'Dat gaat per categorie een stapje verder. Het gaat erom in hoeverre er al dan niet met kunstmatige bestrijdingsmiddelen en ingrepen wordt gewerkt. Bij de teelt van biologische druiven worden geen chemische, maar wel natuurlijke pesticiden ingezet. Biodynamische boeren werken naar de beginselen van Rudolf Steiner en gaan terughoudender te werk. Die laatste wijnen herken je aan het Demeter-keurmerk. Biologische Europese wijnen hebben een groen blaadje op het etiket. Bij natuurwijnen wordt ook in de wijnkelder niks aan de wijn toegevoegd of uitgefilterd.'

Heb je aanraders voor de feestdagen?

'Serveer als aperitief iets lichts. Liever een bubbel, die tevens werkt als *palet cleanser* dan cocktails, anders zijn je gasten beschonken voor het diner begint. Nog een tip: voor het bedrag van een goedkope champagne kun je een veel betere cava, crémant of prosecco kopen. En denk aan je niet-drinkende medemens. Er zijn steeds meer mensen die op hun alcoholinname letten. Bied daarom altijd goede alcoholvrije opties, en daarmee bedoel ik geen water. Alcoholvrije wijnen zijn nog wat moeilijk – ze worden wel steeds beter, houd moed! – maar er zijn geweldige non-alcoholische bieren, gins en Aperols. En als je niet weet wat je moet schenken, vraag dan advies bij je wijnwinkel of google het. Het gaat vaak niet om het soort vlees of vis, maar om de kruiden of saus bij het gerecht. Als je een paprika-tomatensaus bij kabeljauw serveert, kun je bijvoorbeeld best voor een rode wijn kiezen.' ▶

BODEM-BEDEKKER

De perfecte basis: een riant tafelkleed van gewassen linnen met een dubbel-gestikte rand uit de tijdloze Premium Selection van H&M. *140 x 320 cm € 49,99 hm.com*

EET JE GROENTE

Wordt het de broccoli, paprika of artisjok? Samen met kunstenaar Ivo Bisignano tekende chef-kok Ottolenghi voor servies Feast: 'Alles wat Ivo maakt is expressief, vrolijk en kleurrijk. Kenmerken die ik ook in mijn gerechten stop.' *Verschillende afmetingen en kleuren vanaf € 7,25 per stuk serax.com*

WE ZIJN COMPLEET

Heel klassiek, zo'n slank en elegant 36-delig bestek voor negen personen. Piemont van Villeroy & Boch is gemaakt van gepolijst roestvrij staal, dus kan gewoon in de afwasmachine. *€ 133,95 via bestekshop.nl*

ROOKGORDIJN

Een doorsneechampagne smaakt tien keer beter wanneer je 'm drinkt uit een handgeblazen kristallen coupe van Louise Roe. *Verschillende tinten, hier in Smoke € 42,55 via byflou.com*

PUUR GELUK

Een klassiek tafelsetje: vier servetten van 4 Ghis van honderd procent linnen, ook verkrijgbaar in zachtroze en olijfgroen. Geef ze eventueel wat extra cachet met een gedroogd (kruiden)takje erop en een touwtje eromheen gestrikt. *€ 26,95 via loberon.nl*

NO STRESS

Hou je niet zo van drukte en gedoe? Kies dan niet voor goud en glans, maar voor een prikkelarme tafel gedekt met linnen in aardse tinten en een paar ambachtelijke eyecatchers.

KORRELTJE ZOUT

Mocht je bij het knapperige warme brood of de lekkere salade nog een korreltje zout missen, grijp dan naar dit marmeren peper-en-zoutstel Florio van Bloomingville. Op een plankje van acacia, met een messing lepeltje. *Fancy! € 45 via nordicnest.nl*

JE EIGEN BUBBEL

Je ziet meteen dat het om werk van een vakman gaat. De Bubble-kan is gemaakt van gerecycled glas en mondgeblazen. Tijdens het blazen ontstaan de fijne luchtbelletjes. Decoratief en uniek. *h 23 cm in 5 kleuren € 32,95 thetable.store*

GHOSTBUSTER

Hou je van traditioneel? Hang een kerstkrans aan de voordeur of leg hem op tafel. In oude tijden symboliseerde hij geluk en voorspoed en zou je er boze geesten mee afweren. Kan nooit kwaad. *Kerstkrans Everlands ø 60 cm € 79,95 debijenkorf.nl*

O, HONEY

Gemaakt van bijenwas en sinaasappelschillen geuren de kaarsen uit de gelimiteerde collectie Turkish Red subtiel naar honing en sinaasappel. Kom maar door met het toetje, schat! *Verkrijgbaar in 4 modellen vanaf € 15,50 waxatelier.com*

RUSTIEK

De aardewerken borden en serveerschalen Omhu hebben een met de hand aangebracht zwart vlekpatroon. Vandaar de Deense naam die 'een inspanning leveren' betekent. Gelukkig kost eten van deze fraaie borden in het geheel geen moeite. *Verschillende afmetingen vanaf € 35 fermliving.com* ▶

‘Een goede gastvrouw staat niet te hyperventileren in de keuken, maar zit aan tafel met een glas wijn’

MARA’S TIPS

- **Voorbereiden** ‘Maak gerechten die je van tevoren kunt bereiden. Zo maak ik met Kerst altijd kippenleverpaté. Die kun je rustig een paar dagen van tevoren klaarmaken. Voorkom dat je de hele avond in de keuken moet staan.’
- **Oefenen** ‘Wil je toch een spectaculair nieuw gerecht serveren? Oefen dan een keer. Voor twaalf man een complex gerecht proberen is zelden een goed idee.’
- **Lunchen** ‘Met Kerst een overvolle agenda en toch je vrienden zien? Nodig ze uit voor een uitgebreide lunch of brunch. Ook goed tegen een eventuele kater.’
- **Hergebruiken** ‘Doe geen boodschappen voor Tweede Kerstdag, maar maak iets met de restjes van Kerstavond en Eerste Kerstdag. Een bread and butter pudding van oud kerstboord, een clubsandwich met kalkoen...’
- **Smokkelen** ‘Hou je niet van koken? Zorg dan dat je uitgekiend boodschappen doet. Ga naar de beste traiteur die je je kunt veroorloven en serveer na het eten een groot kaasplateau. Als je het leuk presenteert is het vaak al goed genoeg. Je gasten komen per slot van rekening voor jou, niet voor je kookkunsten.’
- **Kopiëren** ‘Kerst draait om lekker eten, niet om regels. Zit je desondanks bij een formeel diner bij je schoonouders en weet je even niet hoe je een bepaald gerecht moet eten of welk bestek je moet gebruiken? Volg dan gewoon het voorbeeld van de gastvrouw of gastheer.’

FOTOGRAFIE PORTRET ARNO BOSMA FOTOGRAFIE DESSERT MARA GRIMM

‘Kerst moet een gelukkige chaos zijn’

Kerst bij culinair recensent Mara Grimm, dat zal wel een perfect plaatje zijn? Au contraire. ‘Ik heb nog nooit een kerstdiner meegemaakt waarbij alles lukte. Daar is volgens mij ook geen klap aan.’

Met haar wekelijkse recensies voor *Het Parool* kan ze restaurants maken of breken. Daarnaast schrijft ze onder andere voor *Vogue* en *Linda*.. Journalist Mara Grimm (43) belandde in de culinaire wereld nadat ze afstudeerde op ‘kookboeken in oorlogstijd’. Daarna werkte ze voor restaurantgids *Lekker* en met topkok Sergio Herman aan zijn serie kookboeken. Zelf publiceerde ze onder andere *Crisiskoken* en *Eetiquette*. De expert is van jongs af aan verliefd op Parijs, waar ze sinds vijf jaar deels woont en werkt: ‘De Thalys is mijn derde kantoor.’ Hoe viert Mara de feestdagen?

Hoe vier jij Kerst?
‘Met familie, thuis en ongelofelijk veel eten – maar dat moet vooral niet te ingewikkeld zijn. Elk jaar hoor ik dramaverhalen over exploderende kalkoenen en verbrande desserts. Mijn belangrijkste advies is om het simpel te houden. Maak dingen die je van tevoren goed kunt voorbereiden, zodat je niet eindeloos in de keuken hoeft te staan. Een goede gastvrouw staat niet te hyperventileren in de keuken, maar zit aan tafel met een glas wijn. Wees verder vooral niet bang dat er iets mislukt. Dat gebeurt toch wel. In mijn familie zitten best veel goede koks, maar zelfs bij ons gaat er altijd wel iets mis. Ik heb nog nooit een kerstdiner meegemaakt waarbij alles perfect ging. Daar lijkt me trouwens ook geen klap aan. Kerst moet een gelukkige chaos zijn.’

In huize Grimm wordt al vroeg begonnen met de voorbereidingen?
‘Zeker. Ik heb een zwak voor kerstkookboeken, die liggen dan al maanden op mijn nachtkastje. Het kerstkookboek van Elizabeth David is het beste dat er is, maar Nigella Lawson en Jamie Oliver hebben ook kerstkookboeken gemaakt; Engelsen zijn nu eenmaal meesters in het vieren van Kerst. Desondanks beperk ik me altijd tot klassiekers. Waarschijnlijk omdat ik voor mijn werk het hele jaar door bezig ben met foodtrends en nieuwe restaurants. Met Kerst zet ik dat allemaal even uit. Ik maak dan ook bijna elk jaar hetzelfde; sowieso is het voor mij geen Kerst zonder kippenleverpaté.’

Wat zie je als opvallende ontwikkeling in de restaurants?
‘De menu’s worden weer klassieker, compacter ook. Geen tien verschillende liflafjes, maar gewoon weer drie tot vijf goede gangen. Verder blijft de vraag naar vega of vegan varianten van klassiekers groot. Een goede ontwikkeling, want groenten zijn minstens zo feestelijk als vlees en vis. Bovendien: als je net als ik het liefst vier dagen lang Kerst viert is het onmogelijk om constant vlees te blijven eten. Je groenten er feestelijk uit laten zien? Gebruik de Ottolenghi-truc: serveer groenten en salades op platte schalen. Dat staat mooier dan in diepe kommen.’

Besteed jij veel aandacht aan tafeldressing?
‘Zelf zitten we met Kerst niet bepaald in galajurken, maar de tafel krijgt alle aandacht. Die is bij ons dus mooier aangekleed dan wijzelf. Mijn ouders zijn kunstenaars en beschilderen de tafelkleden, de kinderen maken de menukaarten, die meestal vol puberale grappen staan. Voor een gezellige tafel heb je echt geen twaalfdelig servies nodig. Een linnen laken fungeert prima als tafelkleed, serveer mineraalwater in kannen in plaats van in plastic flessen en kies mooi bestek, dan ben je al een heel eind. Waar je als het even kan wél in zou moeten investeren zijn goede wijnglazen. Een middelmatige wijn uit een goed glas smaakt altijd lekkerder dan een topwijn uit een Duralex-glaasje.’

Met oud en nieuw ga je op de Franse toer?
‘Op oudejaarsdag zijn de viswinkels in Parijs open. De hele buurt haalt er prachtig opgemaakte plateaus fruits de mer voor die avond. Dit jaar ben ik in Amsterdam en neem ik de Parijse traditie over: de hele avond champagne drinken en krabbepoten kraken vind ik zo’n beetje het lekkerste wat er is. Bovendien, ik eet liever oester dan oliebollen.’

Onlangs verscheen ‘Bon appétit Paris, een culinaire stijlgids’, € 29,99 Uitgeverij Grimm. Eerder schreef Mara ‘Eetiquette’ – zie enkele tips van haar verderop in dit dossier. maragrimm.nl ▶

VOOR HET LEVEN
Prachtig op tafel, maar ook over je bank of bed. Katoenen kleed Corolla Gold Veronese is met de hand in India gemaakt. Het dessin is het resultaat van *block printing* met houten stempels. *180 x 270 cm € 210 lisacorti.com*

PROOST
Volgens de etiquette mag je wijn- en champagneglazen elkaar niet laten aanraken bij het proosten, maar het klinkt wel héél feestelijk met robuust kristal. *Wijnglas Boston € 14,90 villeroy-boch.nl*

KOOL ZOEKT VROUW
Deze schaal vraagt om een frisse en gezonde salade of een knisperige lading groenten. Van het klassieke Portugese keramiekmerk Bordallo Pinheiro. *ø 22,5 cm € 26 via debijenkorf.nl*

TOVER TOVER
Voorzie je diner van een vleugje klassieke Kerstmis én de sfeer van een romantisch sprookjesbos met de decoratieve kaarsen Enchanted Forest. *€ 24,95 per set van 2 anna-nina.nl*

SPECIAAL VOOR JOU
Een uitnodigende manier om je gasten op hun plaats te zetten doe je met kaarthouder Wild Flowers. Zet er een kaartje met de naam in of een foto van de genodigde. Gemaakt van gerecycled messing en kurk. *€ 20 alacollection.com*

KNAL FEEST
Buiten is het guur, binnen zorg je met gloedvolle kleuren en natuurlijke vormen voor een hartverwarmende sfeer. En dan moet de avond nog beginnen.

STREEPJE VOOR
Met een klassieke streep of ruit sla je nooit de plank mis. Alodie is een set van vier gestreepte en stevige servetten van een katoenmix waarin linnen is verwerkt. Duurzaam geproduceerd. *Ook in geel-wit en blauw-wit, 42 x 42 cm € 19,99 jotex.nl*

VITAMIENTJES
De serveerschalen Fruitful hebben een fijne nostalgische look en zijn gemaakt van steengoed. Ze smeken erom gevuld te worden met een flinke dosis verse vitaminen, al dan niet gecombineerd met een paar heerlijke kaasjes. *Set van 4 ø 16 cm € 49,95 klevering.nl*

OUD & NIEUW
Een antiek ogende kandelaar gemaakt van gerecycled glas, en ook nog eens fair trade uit India. De mosterdgele kleur zorgt voor een warme sfeer, zelfs als de kaarsen nog niet aan zijn. *€ 22,50 alacollection.com*

DOOR EEN RINGETJE
Welke servet je ook kiest, van chic linnen of papier, de tafel is om door een ringetje te halen met deze Blue Twirl. *€ 4,95 anna-nina.nl*

WATER BIJ DE WIJN
Portugese aardewerken karaf Daisy van PotteryJo is perfect voor water (of wijn). *Inhoud 1,8 l € 59,95 via foodiesinheels.com*

ZEE VAN TIJD
Moeder en dochter Teresa en Filippa tekenen voor de handgemaakte aardewerken collecties van hun label Mateus, waarbij ze varen op hun liefde voor de natuur. Het romantische servies Oyster is geïnspireerd op de vloeiende bewegingen van de zee en van de wonderlijke wezens die erin leven. *Borden, schaaltjes en kopjes in 15 kleuren vanaf € 34,50 per stuk mateuscollection.com* ▶

PAULS TIPS

- **Seizoen** 'Gebruik bloemen en natuurlijke decoraties van dit seizoen. Controleer mos en andere natuurproducten wel op beestjes.'
- **Hoogte en geur** 'Op tafel combineer ik graag een vaas vol bloemen met een groot kerststuk. Gebruik geen sterk geurende bloemen, want dat combineert niet goed met een fijn diner. Bij het maken van een kerststuk zorg je voor rust en harmonie als je bepaalde bloemen of elementen telkens laat terugkeren. Bij een tafelstuk moet je er rekening mee houden dat je eroverheen of ertussendoor kunt kijken, zodat je elkaar kunt zien. Dus kies of maak een laag stuk of gebruik hoge vazen.'
- **Op de tafel** 'Een mooi servies mag niet ontbreken. En heb je geen spannend of feestelijk tafelkleed? Leg er dan een tafelloper overheen of een aantal linten in een kleur die bij het servies of bij het diner passen.'
- **Boven de tafel** 'Hangt er een kroonluchter boven de tafel? Hang die dan vol met decoraties. Laat dezelfde decoraties in een kleiner formaat terugkomen op de tafel voor een mooi geheel.'
- **Wees op tijd** 'Haal bloemen een paar dagen van tevoren bij de bloemist, zodat de bloemen geopend zijn tijdens de feestdagen. Dat ziet er fraaier en rijker uit dan wanneer ze allemaal nog in de knop zitten.'
- 'Krijg je van een gast een groot boeket waar je geen plek of vaas meer voor hebt? Neem dan een aantal kleine glazen vazen waar je het boeket over kunt verdelen.'

Warm, gul en groots

Styling florist Paul Jongerius (45) fleurt al meer dan twintig jaar gelegenheden op met bloemen, planten en accessoires. Hij werkt vanuit zijn eigen atelier: oude kweekkassen waar hij ook workshops geeft. Zijn stijl is 'warm, gul en groots'.

Hoe ben je in de bloemen beland?
'Als kind was ik al met planten en bloemen bezig in de groentetuin van mijn moeder en zelfs in de zandbak. Ik vind ze fascinerend. Dat wonderlijke proces van een knop die opent, straalt en dan langzaam weer sluit. Ik hou heel erg van rozen, van de geuren. De natuur biedt zo veel waar we van kunnen genieten. Bloemen heb je altijd nodig. Op welk moment dan ook. Of het nu een diner, een huwelijk of een afscheid is. Ze doen iets. Na mijn opleidingen tot meesterbloemist heb ik stage in het buitenland gelopen en een aantal jaar in de VS en bij mooie zaken in Nederland gewerkt. Sinds zes jaar werk ik voor mijzelf. Mijn eigen atelier is een droom die is uitgekomen.'

FOTOGRAFIE PETER BAAS

'Kerst zit vol tradities, mooie herinneringen en gevoelens'

Je bent wars van trends?
'Ik geloof niet meer in trends. Heel Instagram staat er vol mee, maar is het niet veel belangrijker je eigen sfeer en beleving te creëren? Hier in het atelier zitten mijn team en ik lekker in onze bubbel; we trekken ons niks van trends aan. We volgen de seizoenen, want ieder seizoen heeft zijn eigen charme, kleur en schoonheid. Er ontvouwt zich elke keer een nieuw verhaal. We zorgen voor een wisselende collectie accessoires en hebben altijd verse bloemen en planten.'

Waar geniet je het meest van?
'Als ik de styling voor een evenement of een bijzonder moment verzorg, maak ik gebruik van objecten die al in de ruimte zijn, of die een bijzondere betekenis hebben voor mijn opdrachtgevers. Zo wordt iedere stylingklus uniek en afgestemd op het moment, de locatie en de personen om wie het gaat. Ik kom even heel dicht bij de mensen voor wie ik iets mag creëren. Met bloemen vier je het moment, laat je een ander blijken dat je om hem of haar geeft. Het geven zelf geeft jou ook een bijzonder gevoel. Als je geluk deelt, wordt het meer, nooit minder.'

Wat betekent Kerst voor jou?
'Ik denk graag terug aan hoe wij vroeger met zijn allen de kerstboom decoreerden en wie het vogeltje van oma in de boom mocht hangen. Kerst zit vol tradities, mooie herinneringen en gevoelens. Hoe bijzonder is het dat we al eeuwenlang een boom in huis plaatsen, met lichtjes en kerstballen die van origine bedoeld waren om het kwaad af te weren en de duisternis te verbreken? Ik combineer het liefst oude en nieuwe decoraties, waarmee je een verhaal vertelt. Met veel kaarsen en warme, rijke kleuren om de gezelligheid in huis te halen.'
Voor meer info kijk op atelierjongerius.nl ▶

‘Aan een mooi gedekte tafel ontstaan diepere gesprekken’

Op haar platform deelt Maud Sanders-Raaijmakers recepten en ideeën voor een mooi gedekte tafel. Wat zijn de nieuwste trends?

Voor iedereen die wil uitpakken met tafelstyling en bewust met eten bezig is, richtte Maud Sanders-Raaijmakers het online platform Foodies in Heels op. Daarop deelt ze gezonde gerechten en heeft ze een webshop vol tafelgoed en decoraties. De in België woonachtige Nederlandse is een bourgondiër in hart en nieren. Ze werkte eerder in de hotel- en hospitalitysector. Haar ideale kerstdecor? *More is more*. ‘Aan een mooi gedekte tafel blijf je langer zitten en ontstaan diepere gesprekken en memorabele momenten. Bovendien breng je zo een belangrijke boodschap over aan je gasten: “Welkom in mijn huis, ik ben blij dat je er bent, ga zitten en genieten.” Het is ook belangrijk dat je plezier hebt in tafeldekken. Je kunt het zo duur of budgetvriendelijk maken als je wil. Ga eens snuffelen bij Zara Home, Casa en de kringloop. Bij die laatste vind je zeker accessoires die aansluiten bij een van de grote trends van nu: nostalgisch, met bijvoorbeeld handgeborduurd tafellinnen. En na een paar jaar de feestdagen noodgedwongen ingetogen en klein te hebben moeten vieren, is er nu de uitbundige trend om *all the way* te gaan met *colour blocking*, tafelkleden met drukke prints, felgekleurde waterglazen, kaarsen en kerstballen op tafel. Een zilver- of goudkleurige kerstslinger of boa ertussen en het is partytime!’ *foodiesinheels.nl*

TEKST MARIEKE VAN GESSEL FOTOGRAFIE NOËMI BOONE PHOTOGRAPHY

Put a RING ON IT

Laat zien dat jouw etentjes menens zijn, en garneer je servetten met een bijzondere ring.

KRANS
Een set van vier wilde bloemen, met de hand gemaakt van gerecycled messing. *€ 32,50 alacollection.com*

BOOM
Goudkleurige X-mas Tree. *€ 2,95 nl.casashops.com*

NEO-GEO
Frances is een set van vier driehoekige aluminium ringen, ook in zilver. *€ 18,99 jotex.nl*

ART DECO
Shelby is een betoverende set servetringen van met de hand geslepen kristal met een vleugje art deco. De kers op de taart! *€ 220 reflections-copenhagen.com*

HOF VAN EDEN
De Amerikaanse ontwerper Joanna Buchanan laat zich inspireren door haar eigen tuin. De Rainbow Bug Peridot straalt in alle kleuren van de regenboog. *€ 97 per 2, joannabuchanan.com*

DIEPZEE
Porseleinen ring Coral van Byon. *€ 11 via nordicnest.nl*

HOT CHEFS

Wat doen we – weer die gourmetset uit de berging halen of een kalkoen vullen? Laat je liever inspireren door de nieuwste boeken van deze leuke chefs.

1. Tahin
Dessert queen
Het is hét basisingrediënt van de Midden-Oosterse keuken: tahin. De zijdezachte sesampasta vormt de hoofdmoot van het tweede kookboek van veggiechef Esther Erwteman. Een pittige linzensalade en tajine met rozenharissa zijn twee van de 101 gezonde gerechten die je met tahin kunt verrijken. Maar wist je dat je ook fantastische cakes, taarten en broden kunt bakken met tahin? *€ 33,99 Fontaine*

2. Ottolenghi Test Kitchen
Elke dag iets extra’s
Alweer een kookboek van de Brits-Israëlische groentengoeroe! Hij laat je zien hoe je doordeweekse maaltijden op een makkelijke manier iets extra’s kunt geven. Bijvoorbeeld met een dressing van tamarinde, ‘kurkuma-eieren’ en tal van andere kruiden en specerijen waarvan je niet wist dat ze zó verrukkelijk kunnen smaken. *€ 26,99 Fontaine*

3. Let’s go
Kerst met pit
Chef London Loy van *24Kitchen* en *Koffietijd* kookt voor kickbokser Rico Verhoeven. Dus weet hij alles van gezond en energierijk eten. Maar ook van ingrediënten die je juist laten focussen of ontspannen. Dat dat heel smakelijk kan zijn bewijst hij met dit boek. En hij geeft praktische tips hoe gerechten te bewaren of voor te bereiden om mee te nemen. *€ 32,50 Nijgh & Van Ditmar*

4. Het hele jaar feest!
Bakken en koken met Rudolph
Je kunt altijd wel een reden vinden om de slingers op te hangen en de keuken in te duiken. Of het nu Chinees nieuwjaar, carnaval, Ketikoti of bevrijdingsdag is. Meesterbakker en tv-kok Rudolph van Veen serveert verrassende recepten voor bekende en minder voor de handliggende (internationale) feestdagen. Voorpret gegarandeerd. *€ 34,50 Kosmos*

5. Home Baked
Foolproof
Heel Holland bakt en Yvette van Boven doet dat als de beste. Ze stak haar veelgeprezen boek uit 2014 in een nieuw jasje, met onder andere makkelijke en verrassende gluten-, suiker- en lactosevrije baksels. Gevuld met humor, Yvettes eigen illustraties en foto’s van haar man Oof Verschuren. Voor de beginnende én gevorderde thuisbakker. ‘Van bakken word je heel gelukkig – en geliefd.’ *€ 29,99 Nijgh & Van Ditmar*

6. Hommage
Zeelands finest
Sergio Herman, opgegroeid in Zeeland waar hij zijn driesterrenrestaurant Oud Sluis had, brengt een ode aan zijn jeugdliefde: mosselen. Alleen al van het vocht kun je een krachtige jus en de heerlijkste sauzen maken. In dit boek serveert de stoere Zeeuw vijftig toegankelijke gerechten. Smullen maar! *€ 32,50 Nijgh & Van Ditmar*

7. Jiwa
Aziatisch soulfood
Het duo van restaurant De Vrouw met de Baard schotelt je een flinke dosis ‘Jiwa’ voor, Maleis voor ‘ziel’, ‘levenslust’ en ‘vuur’. Carl Lemette en Mas van der Putten gaan los met hun liefde voor hun Aziatische roots en bijbehorende keukens. In de vorm van super originele gerechten, zoals een romige dragonfly kip en gravad lax met saké en Javaanse suiker. Selamat makan. *€ 34,99 Nijgh & Van Ditmar*

8. Café Mazahar
De zon op je bord
Beat de winterblues met modern mediterraan comfortfood van Merijn Tol. Ruim tachtig verwennerijen, overwegend vega of vegan, om van te genieten van de vroege ochtend tot de late avond. Van burnt labneh cheesecake tot tarte tatin met kweepeer en saffraan. Van de reisfotografie krijg je het spontaan warm. *€ 34,99 Nijgh & Van Ditmar* ▶

SAMENSTELLING GUSJE VAN BENTUM TEKST MARIEKE VAN GESSEL

Tafeletiquette ZO ZIJN ONZE MANIEREN

Mag je kip echt kluiven? En slik je een oester in één keer door, of kauw je er even op? Lees deze 'eetiquettes' van Mara Grimm er nog eens op na.

Mara Grimm: 'Ik schreef *Eetiquette* niet omdat ik vind dat iedereen kaarsrecht aan tafel moet zitten. Integendeel zelfs. Maar als je weet hoe bepaalde dingen horen, zit je vaak relaxter aan tafel. Het is dus geen culinare grondwet, maar een leidraad voor een smakelijker leven.'

CHAMPAGNE EN MOUSSERENDE WIJNEN

Iedereen weet het, behalve autocoureurs: champagne mag nooit knallen. Niet zozeer omdat het ordinair is, maar vooral omdat het zonde is van de champagne. Door die knal stroomt namelijk niet alleen de halve fles leeg, maar verdwijnt er ook veel koolzuur uit de drank, waardoor hij doodslaat. Het is de kunst om een fles zo stil mogelijk te openen. Dan de glazen. Vroeger werd champagne uit coupes gedronken, maar omdat het koolzuur en de aroma's daarin snel vervliegen worden er sinds de jaren vijftig vaak flûtes gebruikt. Daarin blijft de champagne langer koel en worden de bubbels beter bewaard. Toch zijn ook over de wel erg smalle flûtes de meningen verdeeld; kenners én veel champagnehuizen adviseren tegenwoordig om voor champagne dezelfde glazen te gebruiken als voor witte wijn. Daarin komt het bouquet veel beter tot zijn recht. Welk glas je ook kiest: pak het nooit bij de kelk, maar altijd bovenaan bij de steel. Op die manier beïnvloed je de temperatuur van de drank niet.

FRUITS DE MER

Van visgoeroe Bart van Olphen leerde ik dat je fruits de mer altijd moet serveren op schaafijs – en dus niet op crushed ijs zoals je vaak ziet. Reden hiervoor is dat schaafijs minder snel smelt. Ook is het belangrijk dat je een plateau gebruikt van aluminium en niet van roestvrijstaal. Aluminium houdt niet alleen de kou beter, maar zorgt er ook voor dat de fruits de mer minder snel van het plateau glijden. Er is geen vaste volgorde van eten, al wordt meestal begonnen met de oesters. Die kun je eten met een oestervorkje. Verder gebruik je het speldje om de alikruiken uit hun huisje te halen. Voor de kreeft is er een kreeftentang. Ik kan nog even doorgaan, maar eigenlijk spreekt het voor zich. Bovendien kom je bij fruits de mer ook met alleen je handen een heel eind, dus ik zou me vooral niet te veel zorgen maken over het bestek.

KLUIVEN

Kluiven is tegenwoordig toegestaan, maar alleen in een informele setting of een niet al te chic restaurant. In principe mag het alleen bij vlees dat je niet meer met mes en vork van het bot af krijgt. Pak dus nooit in één keer een hele kalkoen- of kippenpoot op, maar begin altijd met mes en vork. Pas als je niet verder kunt eten met je bestek pak je met je rechter duim, wijs- en middelvinger het bot aan het uiteinde op. Kluif het voorzichtig af en gebruik daarvoor één hand. Zet je elleboog niet op tafel en maak er geen geluid bij.

OESTERS

Negen van de tien keer is het totaal overbodig om oesters op ijs te serveren. Sterker nog: de kou is zelfs funest voor de smaak. IJs is alleen nodig als oesters eindeloos op tafel staan, zoals bij een plateau met fruits de mer. In andere gevallen is een oesterbord of een bedje van zeewier of stro een veel beter idee. Dan iets over het vocht van de oester, want dat is voor kenners heilig. Het is belangrijk om te weten dat er twee soorten vocht in de schelp zitten: zeewater en nectar. Als je een oester openmaakt, komt het zeewater er meestal meteen uit. Dit wordt in de keuken bij het openen uit de schelp gegoten. Het vocht dat de oester twee minuten ná opening loslaat is geen zeewater, maar de nectar van de oester. Dat is niet alleen rijk aan mineralen, maar ook aan smaak – giet het dus vooral niet weg, maar drink het op. In Nederlandse restaurants worden oesters bijna altijd losgesneden van de schelp. Je kunt de schelp dus gewoon met je rechterhand oppakken, hem aan je lippen zetten en de oester en het vocht in je mond laten glijden. In Frankrijk is het een ander verhaal: daar laten ze de oester aan de schelp vastzitten omdat ze geloven dat hij daardoor langer vers blijft. Je moet dus zelf eerst de aanhechting lossnijden. Dat kan met de zijkant van het oestervorkje. Doe dat wel met beleid: kenners zweren namelijk dat de aanhechting het lekkerste deel van de oester is. Zorg er dus voor dat je die sowieso opeet. Heb je een formeel diner? Breng de oester dan met een oestervorkje naar je mond en zet daarna pas de schelp aan je lippen om het vocht eruit te drinken. Last but not least: slik de oester niet in één keer door, maar kauw er een paar keer op zodat de smaak beter vrijkomt.'

Dit is een fragment uit Mara Grimms boek 'Eetiquette. Zo eet je oesters, bitterballen en 99 andere klassiekers', € 14,99

TEKST MARA GRIMM

In kannen en kruiken

Een mooi servies is de basis van een feestelijk gedekte tafel. Heb je het niet (helemaal) in huis, ga dan vooral even neuzen bij deze adresjes.

1. Tableware Amsterdam
Antiek, vintage en custom
Ze verzamelen antieke en vintage pareltjes van over de hele wereld voor hun winkel in hartje Jordaan. Bij Tableware Amsterdam vind je unieke stukken, variërend van kristallen glazen tot zilveren bestek. Mis je nog iets? De dames kunnen het voor je ontwerpen en fair en CO_2-vrij laten produceren. Van borden en glazen tot tafelkleden en vazen. *tableware.amsterdam*

2. Edible Treasures
Amsterdams eetfestijn
Vorig jaar opende deze delicieuze conceptstore in Amsterdam-Zuid in een oude, sfeervolle slagerswinkel. Met allerlei verleidingen, maar ook workshops en de mogelijkheid je eigen servies door Zoë Snijders te laten 'keuren' om bijpassende aanvullingen te vinden. Dat lukt hier zeker! *edible-treasures.com*

3. Aan tafel met Portazul
Handgemaakt in Den Haag
Voor de grootste collectie ambachtelijk gemaakt en handbeschilderd aardewerk in Nederland moet je bij Aan tafel met Portazul op het Noordeinde in Den Haag en in hun webshop zijn. Ze voeren een eigen collectie en de creaties van kleine, maar klinkende familiebedrijven in Europa, waaronder die van Gien, Emma Bridgewater en Sophie Conran. Mixen en matchen mag! *aantafelmetportazul.nl*

4. De gedekte tafel
Bourgondisch in Den Bosch
Christel begon in de pandemie gewoon haar eigen winkel in Den Bosch. De gedekte tafel biedt wat de naam al zegt en nog veel meer, want je slaagt er altijd voor een origineel cadeau. Of het nu gaat om de vrolijke borden van het Portugese Duro Ceramics, die zo leuk zijn dat je ze gewoon aan de muur wil hangen, of kaarsen of complete kerstpakketten. *degedektetafel.nl*

5. Het derde servies
Rotterdamse verzamelaars
Haar zus Ineke begon ermee: het verzamelen van prachtige serviezen die op zolders stonden te verstoffen. Daarna nam Hannie Mans het stokje over. Ze bestiert Het derde servies op de Nieuwe Binnenweg in Rotterdam en online. 'Ik krijg zelfs jongeren zo ver dat ze de waarde van mooi oud porselein gaan inzien.' *hetderdeservies.com*

6. Pollman – sinds 1890
Bingeshoppen in Arnhem
In de Arnhemse winkel van het familiebedrijf van Nick en Anke Pollmann staat het barstensvol serviesgoed, van klassiek Rosenthal porselein tot modern Serax. Natuurlijk zijn ze in de afgelopen 132 jaar met hun tijd meegegaan, dus kun je ook online bij hen shoppen. En inspiratie opdoen, en op thema zoeken, zoals 'cadeaus voor de feestdagen'. *servies.nl* ▶

UIT DE KAS

Voilà, een driegangendiner van sterrenniveau waarin groenten en kruiden de show stelen. Met de complimenten van Savannah Hagendijk, chef de cuisine bij sterrenrestaurant De Kas in Amsterdam.

From plant to plate is vanaf het begin het devies van De Kas. Sinds de opening in 2001 werken ze met verse ingrediënten uit de eigen kas in Park Frankendael, waarin ook het restaurant is gevestigd. Daarnaast is er hun akker in de Beemster van een hectare groot, inclusief... jawel, een kas. Vorig jaar kreeg het restaurant van Michelin een groene ster voor duurzaamheid en daar kwam dit jaar de felbegeerde 'gewone' Michelinster bij.
Chefs Wim de Beer en Jos Timmer namen het restaurant in 2018 van Gert-Jan Hageman over. Zij werkten eerder onder andere samen in restaurant Rijks. Net zoals Savannah Hagendijk (30), die sinds anderhalf jaar achter 'de kachel' in De Kas staat. 'Onze filosofie om groenten, kruiden en fruit de hoofdrol te geven omarm ik van harte. Ik ben niet echt bezig met trends. Puur, eerlijk en duurzaam – en dus minder vlees – eten is nu helemaal hot, maar wij houden ons hier al heel lang mee bezig. Ik hoef maar naar de akker in de Beemster te gaan en met de tuinder rond te lopen en de inspiratie en ideeën komen vanzelf. Daarbij laten we zelfgekweekte ingrediënten het liefst zo puur mogelijk tot hun recht komen met zo min mogelijk poespas.'

DE POP-UPKAS

De Kas is traditiegetrouw met Kerst en oud en nieuw gesloten. Vanwege een grote verbouwing komt er in januari een spannende pop-up in de Sint-Olofskapel vlak bij de Zeedijk in Amsterdam. Met goede wijnen en à-la-carte-gerechtjes. *restaurantdekas.com*

KERSTDINER

Speciaal voor JAN Living stelde chef de cuisine Savannah Hagendijk een heerlijk driegangendiner voor vier personen samen. 'Ik neem groenten graag als uitgangspunt in een hoofgerecht en serveer daar een verfijnde saus bereid met vlees of vis bij. Sommige van deze bereidingen zijn misschien wat veel werk voor de thuiskok tijdens de drukke feestdagen, maar je kunt bijvoorbeeld gepofte boekweit vervangen door geroosterde en gehakte hazelnoten en de groene kruidenolie door een goede olijfolie. En sommige onderdelen kun, of moet je zelfs, van tevoren bereiden, zoals de hangop en de sorbet.' Sommelier Dean Haberland selecteerde drie passende wijnen bij dit heerlijke kerstdiner. Bon appétit.

VOORGERECHT

GELE BIET MET PISTACHE-TAHINI EN GEITENYOGHURTHANGOP

voor 4 personen

voor de hangop 1 kg geitenyoghurt • 1 limoen (sap en rasp) • scheut olijfolie • zout **voor de geroosterde gele biet** 1 kg gele biet • grof zout • sherryazijn (of wittewijnazijn) • scheut olijfolie • zout en peper **voor de pistache-tahinisaus** 150 g pistachenootjes, ongezouten, gepeld en geroosterd • 150 g sesampasta (tahin) • 125 g sojasaus • 80 ml witte wijnazijn • 1 volle el fijne mosterd • 1 volle el sesamolie **voor de garnering** 100 g kumquats • 1 bosje verse koriander (of munt of kervel) • 50 g pistachenootjes, gepeld, geroosterd en gehakt **verder nodig** grote zeef • keukenmachine of staafmixer

Bereiding

(2) Maak de hangop de avond ervoor. Leg een grote zeef op een kom en leg een natte theedoek over de zeef. Giet de geitenyoghurt erin en zet een nachtje in de koelkast om uit te lekken. Schep de volgende ochtend de hangop uit de doek. Breng op smaak met olijfolie, zout, limoenrasp- en sap.
(2) Bedek een ovenschaal met grof zout. Leg de bieten in hun geheel hierin en rooster ze circa 45 minuten in de oven op 200 °C. Laat afkoelen. Pel de bieten en snijd ze in grove stukken. Breng op smaak met azijn, zout, peper en olijfolie.
(3) Draai alle ingrediënten voor de pistache-tahinisaus in de keukenmachine fijn tot een gladde pasta of 'blitz' ze met de staafmixer.
(4) Snijd de kumquat in dunne plakjes. Druppel de pistache-tahinisaus op een bord en leg de bietjes er tussen. Schep de hangop erover. Strooi er pistachenootjes overheen en garneer met verse korianderblaadjes.

WIJNTIP

Baison Kabinett Trocken (Riesling) '20
Een Riesling van Weingut Baison uit de Rheingau, redelijk rijp in de neus met tonen van tropisch fruit. Daarnaast fris en mineraal in de afdronk. De Riesling heeft wat rest- ►

gele biet met pistache-tahini en geitenyoghurthangop

knolselderij met dadelcrème, salsa en oester-beurre blanc

suiker maar is door fijne zuren in balans. Het lichte zoetje sluit prachtig aan bij het zoetje van de biet, de zuren zijn precies goed om het vette randje van de hangop te snijden.

HOOFDGERECHT

KNOLSELDERIJ MET DADELCRÈME, SALSA EN OESTER-BEURRE BLANC

voor 4 personen

voor de geroosterde knolselderij
1 knolselderij • zout • olijfolie **voor de dadelcrème** 100 g Medjoul dadels • 25 g zwarte knoflookpasta • 25 g sushi-azijn • 50 g water • zout **voor de beurre blanc** 50 ml dashi (Japanse bouillon) • 100 ml witte wijn • 100 ml sushi-azijn • 75 ml room • 1 limoen (sap en rasp) • 200 g boter, in blokjes • 6 oesters (Zeeuwse creuses), uit de schelp gehaald, maar met vocht **voor de groene kruidenolie** 200 g zonnebloemolie • 2 bosjes kruiden naar keuze **voor de salsa van appel en boekweit** 1 granny smith, in blokjes gesneden • 1 sjalot, gesnipperd • 1 bosje bieslook, fijngesneden • gepofte boekweit (of geroosterde en gehakte hazelnoten) • vinaigrette **voor de vinaigrette** 200 ml neutrale olie • 75 ml sushi-azijn • 75 ml citroensap • rasp van 1 citroen **verder nodig** keukenmachine of staafmixer

Bereiding
① Snijd de knolselderij in kwarten, leg ze in een ovenschaal en besprenkel met olijfolie en zout. Rooster circa 30 minuten in de oven op 180 °C.
② Ontpit de dadels en draai alle ingrediënten voor de crème glad in de keukenmachine of met de staafmixer. Voeg eventueel wat water toe om de juiste dikte te krijgen.
③ Breng voor de beurre blanc in een pan dashi, azijn en wijn al roerend aan de kook. Voeg kloppend met een staafmixer de boter toe. Voeg als laatste limoensap, -rasp, oesters en oestervocht toe.
④ Meng de olie en kruiden voor de salsa 5 minuten in een (thermo)blender of keukenmachine. Zeef de olie boven een schone glazen fles of pot en bewaar afgesloten in de koelkast. Zo blijven de kleur en de smaak behouden.
⑤ Meng alle ingrediënten van de vinaigrette langzaam met de garde, totdat er met de olie een schifteffect ontstaat.
⑥ Meng voor de salsa alle ingrediënten en breng op smaak met peper en zout. Schep de dadelcrème op het bord. Scheur de knolselderij in stukken, breng op smaak met de vinaigrette, peper en zout en lepel de salsa eroverheen. Garneer met verse kruiden (kervel, of wat je in huis hebt). Meng de beurre blanc met de groene kruidenolie en schenk aan tafel over het gerecht.

Boekweit poffen
Kook 200 g boekweit in licht gezouten water in zo'n 15 minuten gaar. Laat de boekweit drogen in een oven op 90 °C. Roer de korrels elk half uur los. Als de boekweit droog is, is deze klaar om te poffen. Verwarm een pan met frituurolie tot 220 °C. Voeg voorzichtig een klein deel van de boekweitkorrels toe. Laat ze poffen, haal met een zeefje uit de olie en laat uitlekken. Herhaal dit met alle korrels, maar wees voorzichtig: de olie is erg heet.

WIJNTIP
Domaine de la Taille aux Loupes 'Remus' (Chenin Blanc) '18
Deze Chenin Blanc heeft alles: frisheid, mineraliteit, fruit en kruidig. Voor ons een van de klassiekers van Jacky Blot, de magiër van Montlouis. De wijn is vol en geconcentreerd zonder log te zijn. De rijkheid complimenteert de rijke smaken van het gerecht, en de frisse minerale zuren zijn genoeg om de ziltige beurre blanc aan te kunnen.

NAGERECHT

SAFFRAAN-SORBET MET CITROENSCHUIM EN PANNA COTTA

voor 4 personen

voor de sorbet 500 ml sinaasappelsap • 100 ml citroensap • 200 g suiker • 10 saffraandraadjes **voor de panna cotta** 500 g room • 150 g witte chocolade, in blokjes • 6 g bladgelatine **voor het citroenschuim** 500 ml melk • 100 g eidooier • 100 g suiker • rasp van 1 citroen **verder nodig** ijsmachine (optioneel)

Bereiding
① Week de saffraandraadjes 10 minuten in het citroensap en breng dan aan de kook met de suiker totdat de suiker is opgelost. Voeg het sinaasappelsap toe en laat afkoelen. Als je een ijsmachine hebt, draai hier dan de massa in op. Heb je geen ijsmachine, dan kun je granita maken door het mengsel in een ovenschaal te doen en in te vriezen. Roer elk uur door met een vork.
② Verwarm voor de panna cotta de room en los hierin de chocolade en gelatine op. Laat koud worden en draai dan glad in de keukenmachine of met de staafmixer. Tip: je kunt de panna cotta allerlei smaakjes geven. Laat bijvoorbeeld rozemarijn, kardemom of vanille in de room trekken.
③ Verwarm alle ingrediënten voor het citroenschuim al roerend tot ongeveer 60 °C. Klop het mengsel luchtig met een staafmixer en schep het schuim over de sorbet.
④ Schep de panna cotta in een mooie kom, leg er een bolletje saffraanijs op en schep het schuim erover.

WIJNTIP
Vigneau-Chevreau Vouvray Moelleux (Chenin Blanc) '18
We sluiten ook af met een Chenin Blanc, maar dit is een totaal andere stijl. Elegant en fris. Zoet genoeg om het dessert te kunnen handelen, maar de frisheid zorgt dat het niet ontzettend plakkend wordt. Een wijn met subtiel fruit, maar samen met de kruidigheid van het dessert perfect voor een fijne balans.

RECEPTUUR SAVANNAH HAGENDIJK, DEAN HABERLAND (SOMMELIER) FOTOGRAFIE TODAY'S BREW

JE EIGEN CHEF

Gemak dient de mens. En bij ChefMaison gaat dat vooral om de innerlijke mens. Via dit innovatieve platform, opgestart door twee vrienden tijdens de lockdown uit persoonlijke behoefte, kun je voor allerlei gelegenheden én locaties je eigen privéchef boeken. Of het nu gaat om een sterrenchef of gevorderde hobbykok voor een zakendiner, feestje thuis en zelfs tijdens je vakantie. Elke chef heeft zijn of haar eigen verhaal, specialiteit en je kunt hem of haar met foto en info op de site vinden. En met hem of haar chatten om tot een passend menu en prijs op maat te komen. *chefmaison.com*

NOEMI SARPE

CHANTAL BRINK

ALBERT STEVANUS

À la carte

Carla Peters ontwerpt mooie producten die door vaklieden over de hele wereld worden gemaakt. Stephan Zeijlemaker is duurzaam ondernemer en doet niets liever dan lekker koken voor familie en vrienden. Samen zorgen ze voor alles wat je nodig hebt voor jouw eettafel, van glas tot bord, van tafelkleed tot kaars. 'Ons servies wordt gemaakt in Thailand, het glaswerk in Egypte, de tafelkleden in India, de kaarsen in Indonesië en de placemats in Bangladesh.' Naast hun eigen collectie hebben ze een vintage collectie. Je kunt je eigen serviesgoed, bestek, tafelkleed of glaswerk ook meenemen naar de showroom in Landsmeer om daar passende aanvullingen bij te vinden. Alsof dat niet genoeg is, kun je hun unieke tafelgoed niet alleen kopen, maar ook huren. *thetable.store* ■