smartnieuws

over eten, koken, shoppen, wijnen, kortom
alles op het gebied van smart genieten

#4

foto's: **Dennis Brandsma**

Smart Kitchen

Het najaarsprogramma van de onlangs verhuisde Smart Kitchen kookschool, nu in de Kauwgomballenfabriek in Amsterdam.

3

Harold Hamersma

3

Over zijn "vriend van ongekend formaat", en natuurlijk over de Wijnalmanak 2008 met de beste wijnen onder de vijf euro.

De Kauwgomballenfabriek

is open!! Het nieuwe winkelmagazijn van Studio Bazar is een feit. Officieel wordt alles op 1 november in gebruik genomen, maar de spulletjes staan klaar in de schappen, het ruikt naar koffie, en er wordt al voorzichtig gekookt. Kom snel kijken…

4

Julius Smart Bites

4

Het nieuwe brasserie concept van Julius. Kijk op pagina 4 wat je hier vanaf 1 november kunt verwachten.

Smart Cook van het jaar

Smart Cooking is niet zo moeilijk als je denkt, maar als je nu eens echt iets zelf hebt bedacht kun je daar een gastronomisch weekeinde in Maastricht mee winnen. Op pagina 5 lees je hoe.

5

Herfstmenu

Sla je de wedstrijd nog even over? Op pagina 8 en 9 staan 3 recepten voor een donkere winteravond (of, hoe heerlijk, een luie zondagmiddag aan tafel!)

8

Colofon

Smart Nieuws is een uitgave van Julius Jaspers, vormgegeven door Andre Grobbee, en verschijnt 4 x per jaar in een oplage van 30.000 stuks.

Alle informatie is uitvoerig gecontroleerd, maar de wereld verandert dagelijks. De uitgever kan niet aansprakelijk worden gesteld voor enige fout of verandering aan de informatie in dit bulletin.

Voor opmerkingen, vragen en suggesties kun je je wenden tot info@smart-kitchen.nl

in het volgende nummer :

Uitgebreid verslag van de feestelijke opening van Studio Bazar in de Kauwgomballenfabriek.

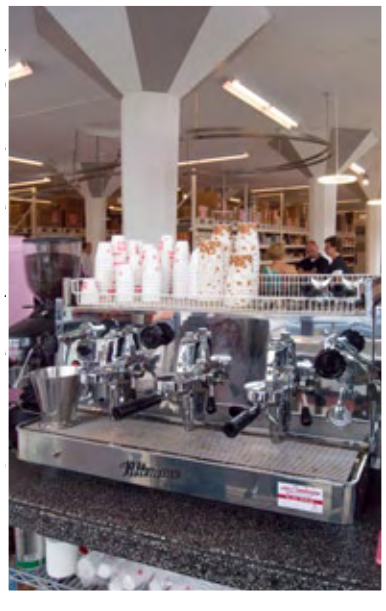
De grootmeesters van de vaderlandse gastronomie te gast in de Smart Kitchen

Julius Smart Bites deelde hapjes uit op de Woonbeurs in Amsterdam

Kerstmenu 2007

Wat drinkt Harold Hamersma nu eigenlijk zelf met kerst?

Hoe maakt Robert Kranenborg van restaurant Le Cirque zijn aliumbouillon?



Smart Cooking Agenda

Hij is er weer, de Smart Cooking agenda 2008. Culinaire trivialia en recepten van o.a. 15 culinaire toppers uit den lande. Een voorproefje en een toprecept van restaurant Seinpost.

10

Alain Ducasse

Zit nu ook in de pannen, althans in de ontwikkeling van een pastapan voor Alessi, met bijbehorend recept..

11

Stilleven Een design om stil van te worden, deze in 1937 door Egmont Arens ontworpen keukenmachine.

Trendy en toch tijdloos.
Betrouwbaar en sterk.
Een perfect samenspel van-stijl, techniek en gebruiksgemak.

In chroom, koper en in 7 eigentijdse kleuren.

Een sieraad in uw keuken.

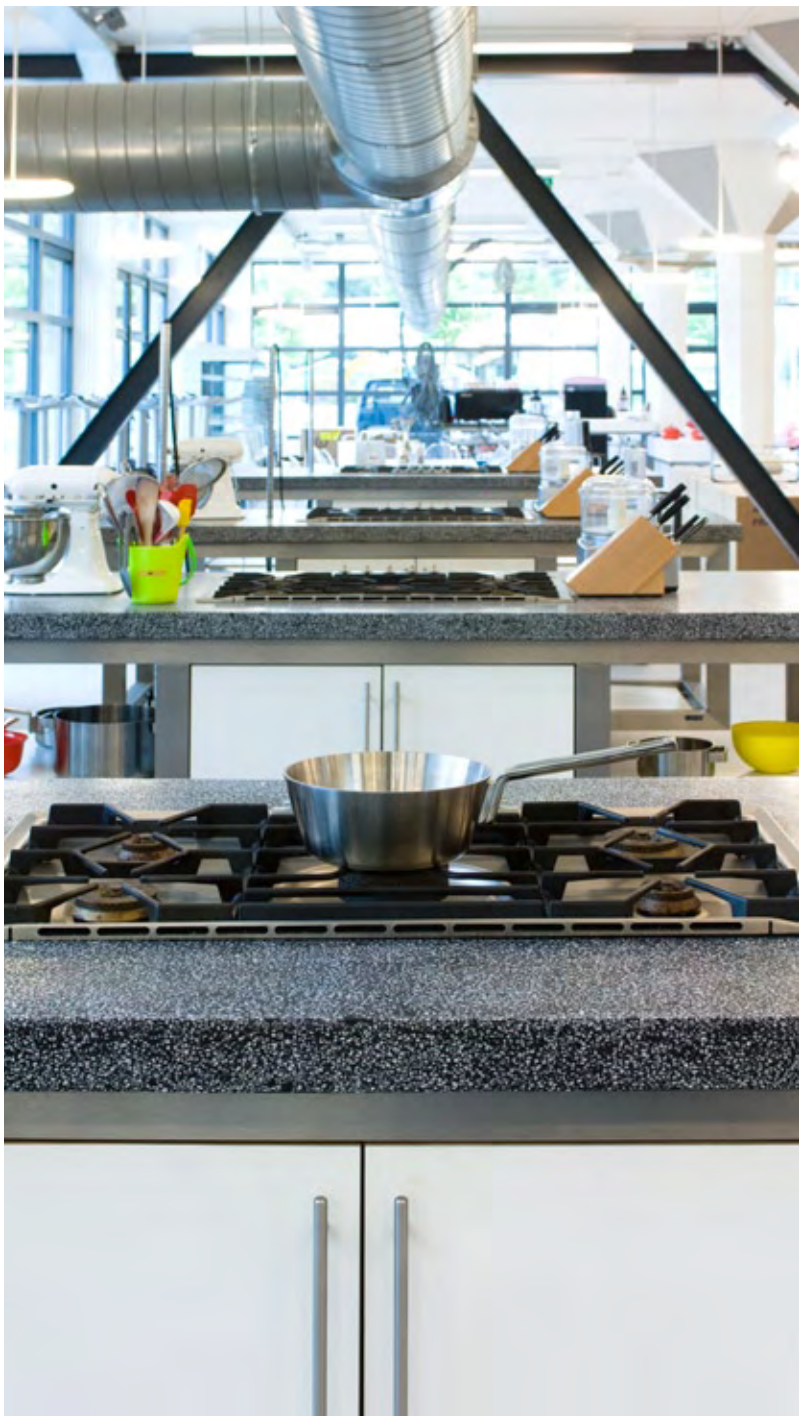
Een keukenmaatje met een bescheiden geluidsniveau.

Jaar na jaar na jaar…**Stille Kracht.**

KitchenAid™

FOR THE WAY IT'S MADE™

Micave BV, Schimminck 10A, 5301 KR Zaltbommel, tel: 0418-540505, e-mail info@micave.nl



Smart Kitchen programma

Werken met goede materialen is belangrijk, maar het draait natuurlijk allemaal om de liefde voor het koken en lekker eten.

Smart Cooking is gebaseerd op de werkwijze van professionele koks: lekkere recepten, goede ingrediënten, een gedegen voorbereiding en gerechten afmaken in vijf à tien minuten. In de Smart Kitchen, de kookstudio van Julius Jaspers in Amsterdam, worden, behalve kooklessen ook kookdemonstraties, lezingen en proeverijen gegeven. Alles kan in de Smart Kitchen, als het maar lekker is en kwaliteit heeft.

Oktober
Woensdag 10/10: Asian Smart Cooking
Woensdag 24/10: Autumn Smart Cooking
Dinsdag 30/10: Italian Smart Cooking

November
Dinsdag 06/11: Asian Smart Cooking
Dinsdag 13/11: Classic Smart Cooking
Dinsdag 20/11: Autumn Smart Cooking
Dinsdag 27/11: Winter Smart Cooking

December
Maandag 03/12: Asian Smart Cooking
Maandag 10/12: Winter Smart Cooking
Maandag 17/12: Christmas Smart Cooking

Vanaf oktober starten de lessen weer in de nieuwe Smart Kitchen in de Kauwgomballenfabriek!

De kooklessen worden in groepsverband gegeven door professionele koks onder leiding van Julius. Je neemt zelf actief deel aan de kooklessen en voor alle lessen geldt: ze eindigen aan tafel. De kosten bedragen € 75,- p.p., dit is inclusief receptuur, wijnen en andere dranken.

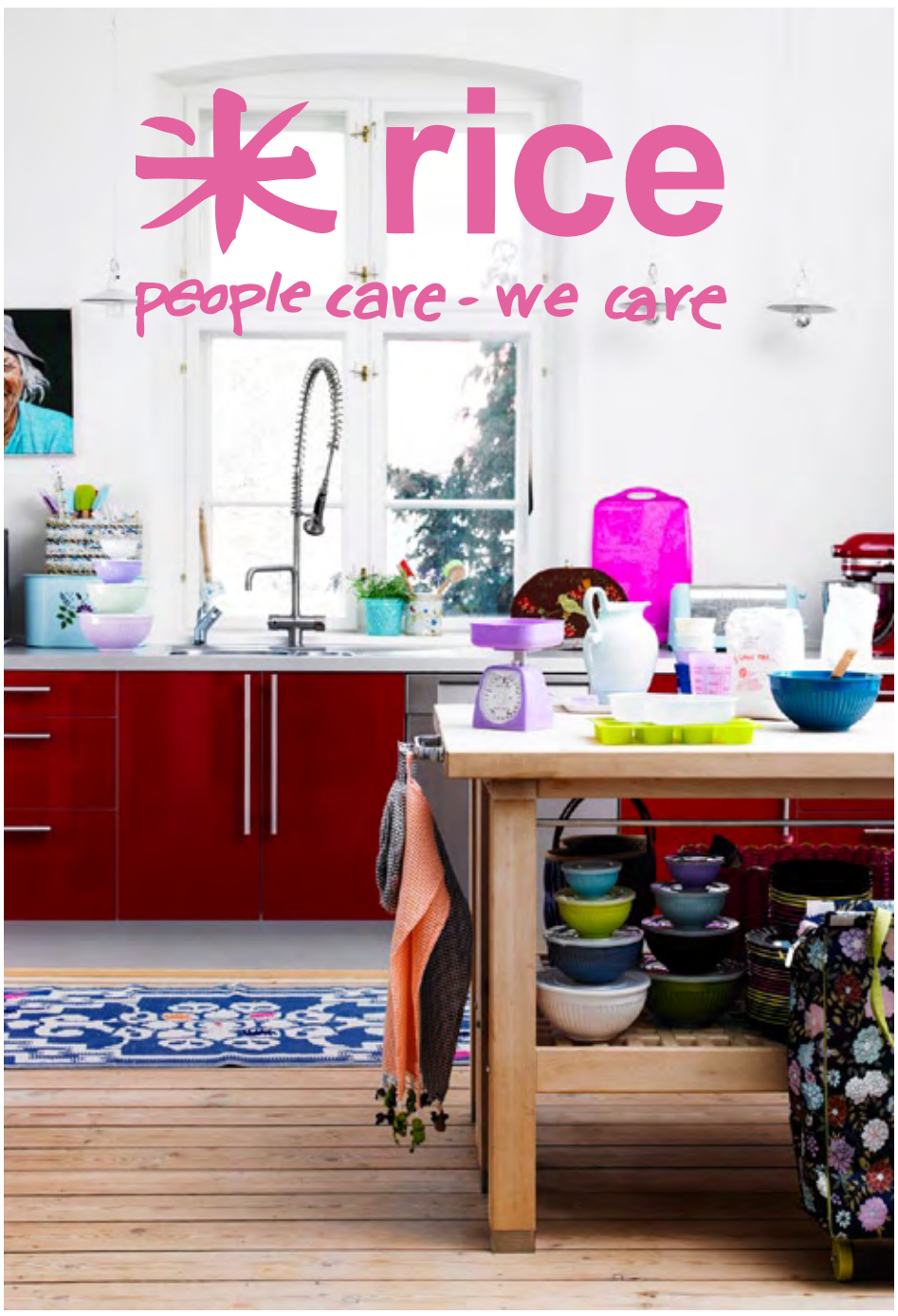
Smart Kitchen ontvangt ook groepen op afspraak voor een kookles uit het programma of een les naar eigen keuze. Meer info via www.smart-kitchen.nl of per e-mail: astrid@studiobazar.com

smart kitchen

Paul van Vlissingenstraat 8a
Amsterdam

foto's: **Dennis Brandsma**

(advertentie)



Vriend van ongekend formaat

Door Harold Hamersma

'Lang verloren gewaande vriend!', toetert de telefoon. Het is de vaste begroetingswijze van Julius Jaspers die mij vanaf Schiphol belt Hij gaat maar weer eens naar het buitenland. Om daar op een beurs voor huishoudelijke apparatuur en kitchen-design-stuff inkopen te gaan doen. Ook ik hanteer een vaste uitdrukking als ik 'Juul' aan de lijn krijg: 'Vriend van ongekend formaat!' En dat is niet ver bezijden de waarheid, want behalve dat Julius een lieve kameraad van mij is, meet hij twee meter en weegt hij, afhankelijk van welk dieet hij doet, tussen de 115 en 130 kilo. Dat hoort ook erg bij Julius. Als kind al hielp hij Ton Fagel, bezat hij een restaurant in Amsterdam en had hij een succesvol cateringbedrijf. Eten is zijn leven. Over de hele wereld luncht en dineert hij in de beste restaurants. Om te genieten, maar ook om geïnspireerd te worden. Want niet alleen verkoopt hij keukendesignspullen, hij gebruikt ze ook fanatiek. Ieder jaar geeft hij een Smart Kitchen kookboek uit. In de laatste twee heb ik de wijnadviezen verzorgd. Mijn vrouw kookt er veel uit. ('Vanavond zeebaarsfilet met linzen van Julius!') Het zijn lekkere, makkelijke recepten die je binnen 10, 20 of 30 minuten op tafel zet. Zijn telefoontje is een welkome afleiding. Ik werd vanochtend om half zes wakker en kon niet meer slapen. Om half zeven stapte ik dus maar uit bed, kreeg een verbaasde blik van Lientje, onze Berner Sennen, die gewoonlijk Karin als eerste ziet en ging, na ontbijtjes verzorgd te hebben voor hond en katten, weer verder met proeven voor de Wijnalmanak, de jaarlijkse koopgids met beste wijnen onder vijf euro, die mij in juni en juli noopt tot kluizenaarschap in een glasbak. Zo zat ik om half acht aan de rode wijn. Goed voor het schema –om de deadline te halen moet ik er minstens tachtig per dag doen-, maar nu het half 11 is, ben ik blij met Julius' belletje. Even over vast voedsel praten. Maar hij belt niet alleen met culiklets. Julius is benaderd om weer een boek te maken. 'En of ik daar dan de bijpassende wijnen bij wil bedenken…' Ik hoor hem enthousiast doorratelen en kijk naar de geopende proeflessen, de kratten met dichte en weet dat er nog 1700 in de schuur staan. Maar ik hoor me zelf zeggen: 'Wanneer is de deadline?' Julius beschouwt dit als een 'ja', want hij hangt op met de mededeling: 'Leuk! Ik check nu in, bel je als ik terug ben, baby!' Ik had mijn tong wel willen afbijten. Maar ja, dan proef je helemaal niks meer.

De Wijnalmanak 2008 komt 29 september uit en telt 1000 van de beste wijnen onder 5 euro. Uitgeverij het Spectrum € 12,95

De Kauwgomballenfabriek

Conform plan heeft Studio Bazar op 1 september de deuren geopend van haar nieuwe locatie in de voormalige Maple Leaf Kauwgomballenfabriek in Amsterdam

Op de parterre van het hoekgebouw, gelegen aan de Spaklerweg, tussen het Amstelstation en de Makro, is hier het nieuwe centrale magazijn waar aan particulieren de gelegenheid wordt geboden te winkelen. Ideaal, want je grijpt dus nooit meer mis, als het hier niet ligt is het echt niet op voorraad. Buiten een een enorme winkel, is hier ook de Smart Kitchen kookschool gevestigd (verhuisd vanaf de locatie Almere) en de nieuwe concept-brasserie JULIUS Smart Bites (opening 1 november).

Een mega project dat na maanden voorbereiden, tekenen, plannen en bouwen op wat details na klaar is je te ontvangen.

"Ons centrale magazijn is nu tevens onze grootste winkel. Onze hele voorraad ligt in de kauwgomballenfabriek, grotendeels in het winkelmagazijn, tussen de vloer en 1.80 meter, en de voorraad staat daarboven of achter in het bulk-magazijn. De klant grijpt nooit meer mis, en wij hebben een veel beter overzicht. Ons computersysteem is onlangs ook volledig vernieuwd, dus logistiek is het een feest", aldus Arthur Wiegant, verantwoordelijk voor de inkoop en de logistiek.

Elders in het Smart Nieuws lees je meer over de Smart Kitchen kookschool en over JULIUS Smart Bites.

Studio Bazar in de Kauwgomballenfabriek is maandag tot en met zaterdag geopend van 10.00 tot 18.00 uur. Het programma voor kooklessen voor individuele inschrijvingen staat op www.smartkitchen.nl en de brasserie JULIUS Smart Bites is vanaf 1 november op weekdagen geopend van 7.00 tot 16.00 uur.

foto: **Dennis Brandsma**

foto: **Dennis Brandsma**

STUDIO BAZAR

Industrieterrein Amstel 1
Paul van Vlissingenstraat 8a
bel 020 5606990

JULIUS Smart Bites

In de lijn van zijn Smart Cooking heeft Julius een brasserie-concept bedacht met als kernwoorden vers, bijzonder, snel en vooral niet ingewikkeld.

Vanaf 1 november kun je in het hoofdkantoor van Studio Bazar (Paul van Vlissingenstraat 8a, zeg maar aan de Spaklerweg) dagelijks tussen 7.00 en 16.00 uur binnenlopen voor goed eten en drinken. Je maakt zelf een keuze uit de ruim gevulde koelingen, of laat à la minute iets door de koks klaarmaken. Door de unieke combinatie van self-service en persoonlijke aandacht hoef je nooit lang te wachten en zijn er geen lange rijen. Alles wordt dagelijks vers in eigen keuken bereid, onder het wakende oog van jou, onze gast, en kan ter plekke worden gegeten en gedronken maar ook worden meegenomen.

Tipje van de sluier? Boerenyoghurt met onze zelfgemaakte granola om de dag mee te beginnen, met een lekkere Illy latte en een frambozensapje van Alain Millet (het lekkerste sap van de wereld). Stel voor de lunch je eigen sandwich samen; kies uit één van onze 3 zelf ontwikkelde broodsoorten en 120 (!) verschillende ingrediënten. Wat dacht je van verse tonijn met bladspinazie, wasabimayonaise en bosuitjes? Of speenvarken van de BBQ met Thai curry, boksoy en taugé. Salades, soepen, toetjes, taarten en drankjes die je niet snel ziet. Canadian Red, Bionade, Brand Urtyp en Iki bier, maar ook veel wijn, van vliegtuigflesjes tot magnums, van huiswijn tot toppers uit de Enomatic (stikstofbewaarsysteem), waaronder onze eigen Toques & Clochers cuvée Smart Kitchen. We gaan voor kwaliteit, zonder concessies te doen!

JULIUS
smart bites

Paul van Vlissingenstraat 8a
Amsterdam
Werkdagen geopend van 7.00 tot 16.00 uur, bel 020 5606990

foto: **Dennis Brandsma**

Smart Cook van het jaar

foto: **Dennis Brandsma**

Wie wordt de Smartcook 2008?
Iedereen heeft wel een favoriet recept, een gerecht waar je in excelleert. Indien jouw gerechtaan het Smart criterium voldoet (na een goede voorbereiding binnen 5 minuten op tafel zetten) kun je meedingen naar de titel Smartcook 2008 (en de hoofdprijs!!!)

Wat te doen?
Stuur je recept van een hoofdgerecht met een kort verhaaltje over jezelf voor 1 april 2008 naar ons op en je dingt mee naar deze titel. Een deskundige jury met Harold Hamersma (bekend van o.a. de Wijnalmanak), Marco Westmaas (restaurant Elzenduin Beach), Steven Beek (gourmand) en Julius Jaspers (is 't wel Smart?), beoordeelt de inzendingen. 5 (hobby) koks gaan naar de spetterende finale op zaterdag 24 mei in de Kauwgomballenfabriek in Amsterdam.

Waar?
In de Kauwgomballenfabriek in Amsterdam bevindt zich de Smart Kitchen, kookschool gespecialiseerd in Smart Cooking (goed voorbereiden en snel klaar). Zaterdag 24 mei vanaf 14.00 uur is dit de finaleplaats van de 5 beste recepten. Zit je niet bij de finalisten, kom dan toch vooral langs, en eet, drink, proef met ons mee.

Spelregels
Smart koken is entertainen, ondanks dat je dus maar één recept instuurt om in de finale te komen,kook je op 24 mei een menu bestaande uit een voorgerecht, je reeds ingestuurde hoofdgerechten een nagerecht. Plate service, voor 2 personen,en met 3 bijpassende wijnen. Je wordt beoordeeld op smaak, presentatie, versheid, "smartness" en wijn-spijscombinatie. Wij vergoeden €50,- aan ingrediënten en wijnen per deelnemer tijdens de finale.

Wat kun je winnen?
De deelnemers aan de finale hebben altijd prijs, maar de hoofdprijs is werkelijk te gek. Je gaat als winnaar, met eeuwige roem onder je arm, naar Maastricht. Je verblijft, met zijn tweëen, in de eerste en voorlopig enige Hästens bed & breakfast van Nederland (het woord comfortabel dekt de lading nauwelijks), en gaat een fantastische culinaire ervaring beleven in restaurant Beluga.

Details.
De planning is als volgt:

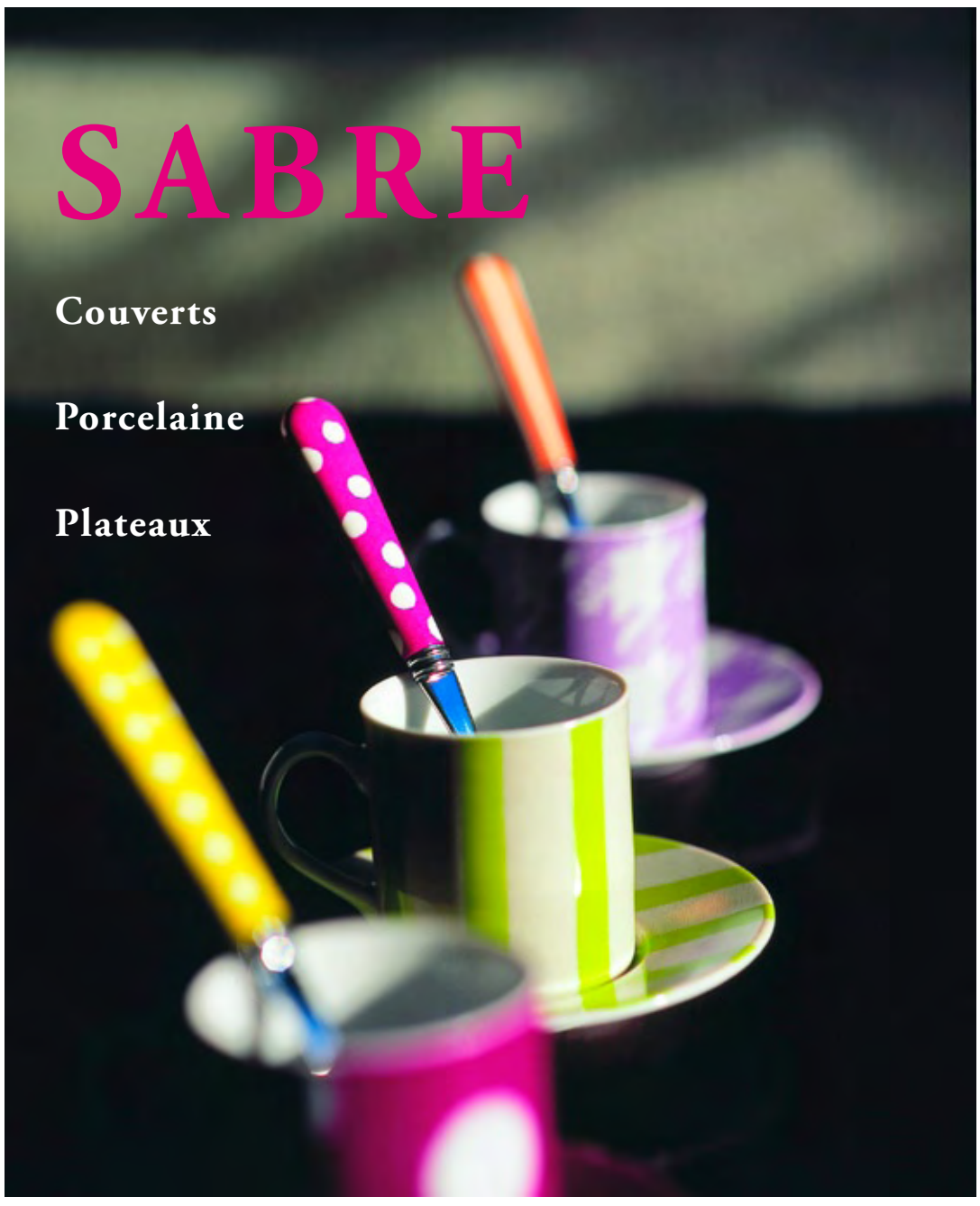
Insturen receptuur	voor 1 april 2008
Bekendmaking finalisten	op 28 april 2008
Finale	op 24 mei 2008

Stuur je gegevens en je recept naar www.smart-kitchen.nl. Inzendingen worden automatisch eigendom vanSmart Kitchen en kunnen worden gepubliceerd.

www.smartday.nl

Wil je dagelijks op de hoogte blijven van Julius Jaspers' culinaire belevenissen, ga dan naar www.smartday.nl en laat je verrassen door sterren en junkfood, wijnen en cola, handgemaakte messen en ultiem relaxen!

(advertentie)



De Kauwgomballenfabriek
Paul van Vlissingenstraat 8a
(Spaklerweg, zeg maar)

Reguliersdwarsstraat 60-62
Keizersgracht 709
Beethovenstraat 31
SB Outlet: Scheldestraat 52

Laren: Nieuweweg 19
036 - 538 2009

www.studiobazar.com

Open
ma 13:00 - 18:00
di - vr 10:00 - 18:00
za 10:00 - 18:00
zo 12:00 - 17:00*
Beethovenstraat do 10:00 - 20:00
Keizersgracht do 10:00 - 21:00
*Alleen op de Reguliersdwarsstraat!

Gaggia classic espresso ma

Kado: 2 blikken Illy gemalen, 750 gr
& Hera maatschep mat-rvs
& Grinder uitklopbak, zwart
& Cacaostrooier rvs, groot
Kadowaarde totaal € 61,80

S

Julius' nieuwe, 1000 m2 grote koo
geopend, eten, drinken, koken, kijk

Openingsk

Uitsluitend geldig in de Kauwgomballenfabri

Wüsthof
messenset, € 147,50

Koksmes 16 cm, fileermes 20 cm,
officemes 10 cm
Kado: Wüsthof aanzetstaal 26 cm € 30,50

Kado
&
K

Aluminium pastapan 26 cm € 110,-

Kado: Willowcreek olive oil & Willowcreek
Balsamic Vinager & Inpetto Linguine
Kadowaarde totaal € 19,60

Studio Bazar

Nieuw 1000 m² kookparadijs

Studio Bazar heeft de poorten geopend van haar nieuwste winkel in de Kauwgomballenfabriek. Op ruim 1000 m² vindt de professionele (hobby) kok haar hart begeert. Snuffelen door ons magazijn, testen op een van onze koo of gewoon een lekkere espresso (lllly) komen drinken, alles kan bij Studio Baz

Julius Jaspers, Rooslinde Jaspers

chine € 369,-
ram

olis tafelgrill xxl € 249,-
Kado: Silicone spatel rvs
& Silicone bakkwast
& BBQ-rub Nomu
& Silicone serveertang 26 cm
Kadowaarde totaal € 36,40

The O wine tumbler van Riedel
4x wit € 31,60 4 x rood € 35,60
Kado: screwpull tafelmodel zwart € 20,-

okparadijs is
ken en kopen.
ado's
ek, t/m 31 oktober 2007

Braadpan rond terra 28 cm, Le Creuset € 179,-
Kado: Grillpan rond 29 cm,
Ronneby Bruk € 52,50

Sapcentrifuge
Solis 1200 watt € 349,-
o: Big Block oranje snijplank
Sabatier cuisinemes 15 cm
Kadowaarde totaal € 68,45

hier alles wat zijn of
okeilanden, een kookles volgen
zar in de Kauwgomballenfabriek.

Magimix 4200 xl € 379,-
Kado: Salter electrische weeg-
schaal 1-5000 gram € 57,50

fotografie: **Michael Emde Boas**

foto: **Dennis Brandsma**

Herfstmenu

Risotto van paddestoelen

	2 personen
100 gram	risottorijst, ongekookt
1/3	ui, gesnipperd
35 ml	olijfolie
15 gram	gedroogde paddestoelen (funghi)
200 ml	kippenbouillon
50 gram	geraspte Parmezaanse kaas

Leg de gedroogde paddestoelen 10 minuten in een bodempje warm water totdat ze zacht zijn, zeef ze en knijp ze uit. Bewaar het gezeefde vocht. Fruit de ui glazig in de olijfolie op een zacht vuur. Voeg de rijst toe en roer totdat alle korrels bedekt zijn met olie. Na een minuut of vijf wordt de rijst een beetje glazig. Dit is het moment om de helft van de warme bouillon en de paddestoelen toe te voegen. Laat rustig koken en blijf regelmatig roeren. Voeg iedere keer als het vocht bijna is opgenomen door de rijst weer wat bouillon toe en gebruik eventueel ook het paddestoelnat om de smaak wat op te peppen. Geen nood als je niet helemaal uitkomt met de bouillon, ga gewoon door met warm water. Het duurt in totaal een minuut of 20 nadat je de eerste keer de bouillon hebt toegevoegd. Proef of de risotto gaar is, de rijstkorrels moeten echt helemaal zacht zijn. Voeg de parmezaanse kaas toe en breng op smaak met zout en peper.

Osso bucco

	voor 6 personen
6	kalfschenkels van 300 gram
2 eetl.	bloem
2 eetl.	boter
4 eetl.	olie
1	winterpeen, gesneden
1	ui, gesnipperd
2	sjalotjes, gesnipperd
2	tenen knoflook, geperst
100 gram	ontbijtspek in dobbelsteentjes
1 blik	gepelde tomaten
1 blikje	tomatenpuree
200 gram	champignons de Paris, gesneden
1	bouquet garni van selderij, peterselie en 2 blaadjes laurier
2 takjes	verse tijm, afgerist en gesneden
2 takjes	basilicum, gesneden
400 ml.	droge witte wijn
400 ml.	bouillon
	zout en peper

voorbereiding
Meng de bloem met zout en peper en wentel hier de schenkels doorheen. Smelt de boter in een diepe braadpan en braad hier de schenkels in aan. Verwarm ondertussen de helft van de olie in een koekenpan en bak hierin de peen, ui, spek en knoflook. Doe de aangebraden groentes in de braadpan bij het vlees en blus het geheel af met de witte wijn. Laat even opkoken en voeg de tomaten, tomatenpuree, bouillon, kruiden en bouquet garni toe.

Laat ongeveer anderhalf uur stoven met de deksel half op de pan. Fruit ondertussen de sjalotjes in het restant van de olie en bak hierin ook de champignons. Voeg dit het laatste half uur toe aan de Osso bucco. Kijk na anderhalf uur of de saus niet te nat is, laat zonodig nog even zonder deksel inkoken. Verwijder het bouquet garni.

à la minute
Serveer direct of laat afkoelen en verwarm later op een zacht pitje, of 30 minuten in een voorverwarmde oven op 150°C. Kijk na 3,5 uur hoe de situatie ervoor staat. Is de bovenkant lekker knapperig, dan is hij klaar. Zo niet dan zet je de oven nog een kwartier op 200°C. Meng de uien met een beetje van de braadsappen (niet teveel) en serveer samen met de gepofte knoflook.

garnituur
Natuurlijk met pasta!

tip
Ik maak meestal een bouquet garni van bovenstaande ingrediënten, selderij, peterselie en laurier, die ik dan met een stukje keukentouw tot een bosje bindt. Ideaal om ook weer uit het gerecht te halen. Tomatenpuree kan een zuurtje krijgen als je het zo gebruikt. Beter is om de puree even op te bakken in een beetje olie alvorens je het toevoegt. Pasta kook ik altijd voor, spoel het onder koud water af en verwarm het een minuut in kokend water (ideaal zo'n Quooker!). En de laatste: als je de schenkels aan de zijkant iets insnijdt, dus van boven naar beneden, krullen ze tijdens het aanbraden niet zo om.

foto: **Dennis Brandsma**

de wijn erbij
Wit: droge witte Italiaanse wijn, zoals Lugana of Orvieto. Ook droge witte Bordeaux en Zuid-Afrikaanse Chenin Blanc passen hier. Rosé: lekkere, vol smakende rosé uit Toscane of Marche (I). Ook iets soortgelijks uit Spanje gaat hier scoren.
Rood: soepele wijnen uit midden Spanje (La Mancha) of Toscane en Piemont (I).Ook niet te krachtige wijnen van Shiraz of Merlot uit Australië en Zuid-Afrika. Voor ons glansde Rosé de Canaiuolo Rosato van Montenidoli uit Toscane in het glas.

Pannecotta van bramen

	6 personen
	pannecotta
300 gram	bramen*
300 ml	karnemelk
400 ml	slagroom
100 gram	suiker
6 blaadjes	gelatine
30 ml	bosbessensiroop

	saus
125 ml	water
125 ml	crème de cassis
30 gram	suiker
1/2	citroen, geperst
200 gram	bramen

voorbereiding
Pureer bramen en karnemelk met het stalen mes in de keukenmachine en passeer door een zeef. Breng slagroom met suiker in een pannetje onder voortdurend roeren tegen de kook in en los hier de in koud water geweekte en uitgeknepen gelatine in op. Meng met de bramen en de siroop, laat iets afkoelen, en giet in 6 ramekins of andere ronde bakjes*. Laat minimaal 8 uur opstijven in de koelkast. Breng voor de saus water, crème de cassis en suiker aan de kook en laat tot een kwart inkoken. Laat iets afkoelen en meng met citroensap en bramen.

à la minute
Snijdt de pannecotta's los van de rand en dompel ze 10 minuten in heet water. Stort ze op de borden, eventueel met behulp van de eerder genoemde satépen (prik die langs de rand naar de bodem om het vacuum eraf te halen) en serveer met de bramen saus.

tip
Bramen zijn niet altijd te koop, ik maak het ook wel met bosbessen.
*Zoek bakjes met een niet te dikke wand en bodem, dan krijg je de pannecotta's er makkelijker uit

foto: **Dennis Brandsma**

Over iki Beer

bier op basis van groene thee

iKi is een ambachtelijk gebrouwen bovengistend bier met nagisting op de fles. iKi bier leeft, en wordt niet gepasteuriseerd, waardoor de smaak zich blijft doorontwikkelen in de fles. Omdat de hoeveelheid gist niet groot is kan iKi rechtstreeks uit de fles gedronken worden. Voor een bovengistend bier is het lage alcoholpercentage van 4,3% opvallend. Dit heeft te maken met de vergistingsgraad, die is 70%.

In een flesje iKi zit evenveel groene thee als in twee koppen thee.
De groene thee geeft iKi niet alleen haar body, door de groene thee heeft iKi ook een erg hoog natuurlijk antioxidanten gehalte. iKi bevat twee tot drie maal meer anti oxidanten dan andere bieren en zelfs meer dan rode wijn. Dat is belangrijk want antioxidanten beschermen je lichaam tegen vrije radicalen. Dat zijn afvalstoffen die onder andere hart en vaat ziekten veroorzaken.

De toevoeging van de Japanse citrus vrucht yuzu draagt bij aan de frisse geur van iKi. De natuurlijke restsuikers zorgen voor het zoet. De yuzu voor het zuur.

iKi bier is heerlijk als aperitief en bij het eten. Veel restaurants nemen iKi in hun wijnarrangement op. iKi combineert geweldig met vis, salades en noodles. iKi bij sushi is de meest voorkomende combinatie. Met top koks zijn er ook verschillende tastings geweest. Die hebben verrassende resultaten opgeleverd: zo blijkt iKi bijvoorbeeld geweldig te combineren met Iberico, ofwel Pata Negra en Wagyu. Dat komt door de zoetige smaak van het vlees.

Het Japanse karakter op de iKi fles, wordt uitgesproken als nama of iki en betekent leven. De rode zegel op de fles is een Japanse Hanko, een stempel die dezelfde functie heeft als een handtekening bij ons. iKi is geinspireerd door de Japanse levenswijze en wordt volgens Japans recept gebrouwen in Belgie. De initiatiefnemer is Arjen Hemelaar. .Jonnie en Therese Boer van restaurant De Librije hebben meegewerkt aan de tot stand koming van iKi.

Culinaire vrienden

De Smart Cooking Agenda ligt weer in de winkel. Veel culinaire informatie, wetenswaardigheden, trivialia en recepten, maar met voldoende ruimte om ook al je afspraken in te plannen. Ook dit jaar heeft Julius Jaspers zich weer laten helpen door een aantal culinaire vrienden. Koks uit het hele land, met of zonder sterren maar allemaal toppers binnen hun eigen vakgebied, geven middels een recept hun visie op genieten. Wijntips van Harold Hamersma, over vrienden gesproken, maken de Smart Cooking Agenda 2008 weer een must op iedere (keuken)tafel.

Met brood gebakken schelvis, spitskool, chardonnay-azijn en tomatenvinaigrette

Als beginnend traiteurtje, ik was 22, kwam ik bij Henk Savelberg in Seinpost eten, en was Edwin van de Goor daar Maître. Ondertussen is Edwin, met zijn fabelachtige culinaire kennis, alweer jaren de propriètair en staat Gert-Jan Cieremans aan het hoofd van de keuken.

foto: **Dennis Brandsma**

4 personen

8	rijpe zoete tomaten
	sjallot, gesnipperd
2 tenen	knoflook
25 ml	olijfolie
200 ml.	kippen of kalfsbouillon
2 takjes	basilicum
1 tak	dragon (heel laten en na 1 dag er uit halen)
1 theel.	dragon azijn
1 theel.	Aceto basalmico
1 theel.	strooibare allesbinder
	peper en zout
50 ml	mooie olijfolie
½	spitskool
50 ml	kippenbouillon
25 gram	roomboter
1 eetl.	chardonnay-aziijn
½	casino wit ongesneden (van een paar dagen oud)
500 gram	schelvis filet, in 4 stukken
100 ml.	olijfolie (om in te bakken)
4 blaadjes	basilicum (gewone, citroen of Thaise)

Ontvel (1 dag van te voren) de tomaten en snijd ze in blokjes zonder het zaad. Zweet de sjallot, knoflook met olijfolie aan en blus af met de bouillon. Breng aan de kook en bind licht af met de allesbinder. Voeg basilicum, dragon en azijn toe en laat iets afkoelen. Voeg nu de tomaat toe en breng op smaak met zout en peper. Voeg als laatste de mooie olijfolie toe.
Verdeel de spitskool in gelijke stukken zonder nerf en stoof haar met bouillon en boter in een ruime pan in een paar minuten gaar. Laat iets afkoelen, besprenkel met chardonnay azijn en breng op smaak met peper en zout
Snijd het brood met een broodmes in 2 mm. dikke plakken en leg hierop de filets. Bestrooi met peper en zout en snijd het brood dat uitsteekt wat bij. Verhit een anti-aanbakpan met olie en bak de schelvis op de broodkant goudbruin. Draai de vis om en laat zeer kort nog even doorgaren. Verdeel de even opgewarmde spitskool over de borden, leg hier de vis op met het brood naar boven en giet de tomatenvinaigrette er omheen. Bestrooi met wat fijngesneden basilicum.

Farfalle met verse groente

Culinair grootmeester Alain Ducasse, sterren in Parijs, Monaco en New York doet deze keer van zich spreken via Alessi. Altijd bezig oude kooktechnieken van stal te halen, scoort hij deze keer hoge ogen door pasta op de oude manier te bereiden. In zijn nieuwe pastapan kook je de pasta eigenlijk zoals risotto. Rauw opzetten met groente en vocht, bouillon in dit geval, sudder je de pasta langzaam gaar.

4 personen

1 takje	basilicum, alleen de blaadjes
8	groene asperges, gesneden
16	haricots verts, gesneden
1	kleine witte ui, gesneden
1	wortel, gesneden
4	kleine courgettes, gesneden
100 gram	tuinbonen
100 gram	doperwten
300 gram	farfalle pasta
1 teen	knoflook
1 liter	kippenbouillon
2 el	pesto
60 ml	olijfolie
	zout en peper

Stamp basilicumblaadjes fijn in een vijzel. Snij asperges, ui, courgettes en wortel in gelijke stukjes. Verwarm de helft van de olijfolie in de "Alessi Pasta Pan". Voeg de ui, knoflook, wortel en haricots vert toe. Zet de groenten 5 minuten aan op een zacht vuur. Voeg de (ongekookte) pasta toe met zout en peper naar smaak. Doe de deksel op de pan en laat 3 minuten sudderen. Voeg bouillon toe totdat alle ingrediënten bedekt zijn en roer alles door elkaar. Breng aan de kook en laat ongeveer 4 minuten doorkoken; al roerend en bouillon toevoegend als het verdampt. Voeg de tuinbonen, asperges, doperwten en courgettes toe en laat koken tot de pasta al dente is.Haal pan van het vuur en voeg de pesto, resterende olijfolie en basilicum toe.

De Alessi pastapan is te koop in alle vestigingen van Studio Bazar.

Kookboek van het jaar

Op zaterdag 3 november 2007 organiseert bureau de Wonderneming de verkiezing van het kookboek van het jaar. Een jaarlijks terugkomend, nieuw en spectaculair evenement ter promotie van het kookboek voor culinaire fijnproevers, kook- & eetliefhebbers.

Deze feestelijke happening zal plaatsvinden in de kookwinkel, kookstudio & brasserie van Studio Bazar in de Kauwgomballenfabriek.

Gedurende de gehele dag krijgt het publiek de mogelijkheid de nieuwste kookboeken te bekijken en te kopen. De entree is gratis en voor iedereen.

Te zien zijn nieuwe kooktrends, diverse kookworkshops, gevarieerde demonstraties en signeersessies. Zo verzorgt Good Cook Publishing een kookdemonstratie moleculair koken, Johannes van Dam en andere culinaire auteurs komen signeren en de lancering van het boek *De Culinaire Grootmeesters* zal hier plaatsvinden.

Twaalf topkoks uit de vaderlandse gastronomie geven nog één keer hun kijk op het koken: Joop Braakhekke (geen kok, wel een grootmeester), Wulf Engel, John Halvemaan, Cees Helder, Toine Hermsen, Paul Fagel, Theus de Kok, Robert Kranenborg, Jean jacques Menanteau, Henk Savelberg, Jon Sistermans en Cas Spijkers.

Het Wereld Kanker Onderzoek Fonds geeft informatie over de relatie voeding & kankerpreventie en is partner voor deze dag die geheel in het teken van koken en kookboeken staat. Veilinghuis Christie's zal een veiling houden voor dit goede doel.

Aan het eind van de dag vindt de benoeming van het kookboek van het jaar plaats door de vakjury. De jury zal bestaan uit onder andere een chef kok, een fotograaf en een kokende schrijver die de kookboeken zullen beoordelen op receptuur, vernieuwing en fotografie.

www.kookboekvanhetjaar.nl

foto: **Dennis Brandsma**

Studio Bazar 1

Reguliersdwarsstraat 60-62
Amsterdam
bel 020-622 08 30

Studio Bazar HQ

Paul van Vlissingenstraat 8a
(Spaklerweg) Amsterdam
bel 020-560 6990

Studio Bazar 2 (Groot Gelderlandplein) is m.i.v. 15 augustus j.l. gesloten.

Studio Bazar 3

Nieuweweg 19 Laren
bel 035- 538 14 42

Studio Bazar 4

Beethovenstraat 31
Amsterdam
bel 020-471 44 47

Studio Bazar 5

Utrechtsestraat/hoek
Keizersgracht Amsterdam,
bel 020-622 28 58

SB Outlet

Scheldestraat 52 A-dam
bel 020-676 23 39

GLOBAL®

CROMOVA 18 Stainless Steel

良治

(verkrijgbaar bij alle vestigingen van Studio Bazar)