

Uitgelezen

Zin in een culinair avontuur? Hier zijn vijf kookboeken die je zeker niet mag missen.



KOOKBOEK VOOR EEN HEERLIJK CHAOTISCH LEVEN

Het leven kan soms druk en chaotisch worden. Zeker wanneer je dagelijks moet koken voor een heel gezin. Wat maak je klaar? Hoe pak je het aan? Hoe neger je de schreeuwende kinderen? Met dit kookboek voor een heerlijk chaotisch leven. Martena Duss en Laurence Roothoof bundelden vanachter hun teken- en keukentafel alle lekkere dingen die prima passen bij de chaos van het dagelijkse leven.

Kookboek voor een heerlijk chaotisch leven

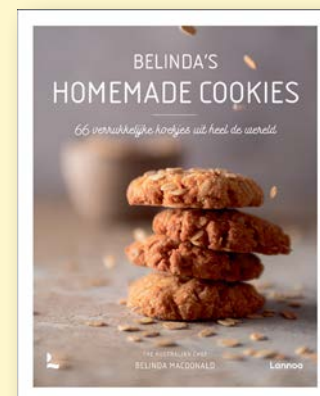
Martena Duss & Laurence Roothoof
Lannoo - € 25,99

BELINDA'S COOKIES

Dit kookboek is er eentje voor de geboren hobbybakkers! Australische chef Belinda Macdonald kwam voor de liefde naar België en sprokkelde tijdens al dat reizen evenveel recepten als verhalen bij elkaar. Zoals ze het zelf zo mooi omschrijft is "een koekje nooit zomaar een koekje, maar een herinnering, troost of een cadeautje aan jezelf op een doordeeweekse dag". In Belinda's Homemade Cookies vind je recepten voor meer dan 66 verschillende koekjes en plaatkoeken: van brownies tot haar eigen variant op havermoutkoekjes. Heerlijk!

Belinda's Cookies

Belinda MacDonald
Lannoo - € 20,99



NOMNOMNOM

Dieetboeken schieten als paddenstoelen uit de grond. "Waar is het genieten gebleven?", vraagt Nederlandse foodblogger Dorothy Parker zich af in haar gloednieuwe kookboek NOMNOMNOM. Haar motto: eet jezelf gelukkig. En denk vooral niet te veel na over wat nu wel of niet gezond of ongezond is. Er zijn recepten met én zonder vlees, voor een kleine of grote honger, zoet of zout. Denk aan een Koreaans geïnspireerde croque, een zomerse cobb salad of een After Eight Oreo Pie. Guilty pleasure, maar dan zonder de guilty, gewoon puur genieten.

NOMNOMNOM

Dorothy Parker
Fontaine Uitgevers - € 24,99



SAMEN ETEN

De hele wereld is dol op Jamie Oliver. De succesvolle chef-kok is een wereldwijd fenomeen op gebied van koken en heeft reeds miljoenen mensen geïnspireerd om zelf heerlijke en verse maaltijden te maken. Dit jaar brengt hij zijn 25e kookboek 'Samen eten' uit. Het is geïnspireerd door het verlangen om mensen weer samen te brengen en te laten genieten van heerlijke maaltijden. Na een heftig coronajaar is dit exact wat we nodig hebben! 120 eenvoudige recepten voor familie en vrienden vol inspiratie en heerlijk eten.

Samen eten

Jamie Oliver
Kosmos Uitgevers - € 32,50

ZOT VAN KOKEN VOL. 2

Loïc Van Impe werd bij ons in Vlaanderen bekend door zijn kookprogramma, maar omschrijf hem vooral niet alleen als tv-kok. Van kookboeken, tot vlogs, tv-programma's en pop-up restaurants: het liefst doet hij gewoon alles. Zolang het maar over eten gaat. In september brengt hij met 'Zot van koken vol. 2' al zijn derde kookboek uit. Wij spraken hem over die culinaire ambiance in zijn leven én over de 70 recepten die hij binnenkort weer onze richting uitstuurt.

Wanneer we Loïc spreken, staat net het nieuwe tv-seizoen voor de deur. Samen met de lancering van Zot van koken vol. 2, zijn derde kookboek, wordt het dus weer een drukke periode. Maar al snel blijkt dat Loïc niet liever heeft. "Die afwisseling vind ik geweldig", klinkt het. "Na maanden aan dat kookboek te werken, kijk ik er nu echt naar uit om opnieuw in die routine van het nieuw seizoen van Fou en Cuisine voor RTL te duiken. De combinatie is het leukst."

In het nieuwe kookboek Zot van Koken vol. 2 vind je alvast een paar recepten uit het vorige seizoen van Fou en Cuisine, nieuwe recepten én een hele zo-maak-je-je-eigen-ramen-sectie. "Het is een mooie verzameling van 70 recepten geworden. Alles wisselt elkaar af: zoet, zout, werelds, Belgisch, lokaal, vlees en vegetarisch. Er zit geen lijn in het kookboek. Of ja, de enige lijn is dat er geen lijn is. (lacht)

Benieuwd naar het volledige interview? Lees het online via [Ambiance.be](https://www.ambiance.be).

