

PROEF

ETEN | DRINKEN | HEBBEN | DOEN

à la planka

Koken op cederhout, geen rooksmak uit een flesje, maar puur natuur. Leg elk gewenst ingrediënt op deze plank en schuif hem zo de oven in. Lekker met bijvoorbeeld zalm of lamsvlees, maar ook groenten doen het prima op elgen houtje. € 26,50 bij de kookwinkel of via www.kokenaphout.nl



JE KUNT HEEL FIJN PANNENKOEKEN BAKKEN IN DE BK CONICAL DELUXE MET RELIÉFBODEM, Ø 28 CM, € 89,95



Persdrang

Januari is traditioneel sinaasappelmaand – persen maar! Wij doen het met de citruspers van Zyliss, want die is bijz. onder handzaam en kan na gebruik linea recta de afwasmachine in. Zyliss citruspers, € 26,95 bij de Bijenkorf en Cook & Co



MAIL & WIN!

ELLE ETEN MAG 10 ZYLISS HANDPERSEN VERLOTEN. KANS MAKEN? STUUR DAN VOOR 1 APRIL EEN E-MAIL NAAR ELLE.ETEN@HACHETTE.NL OVV 'ZYLISS CITRUSPERS'



[ESPRESSOKOP]

Ieder jaar lijken meer merken met de designers te gaan samenwerken. Alles moet high fashion en iedereen moet het gevoel hebben iets unieks in huis te hebben. Zelfs onder je koffiekopjes moet een bekende naam staan. Of nee, lever niet té bekend.

Ook Nespresso kon niet achterblijven en vroeg de Franse Interieurdesigner André Putman een nieuwe lijn koffieservies te ontwerpen. De kopjes en schotels, lepels, glazen en kommetjes doen nostalgisch aan door het gebruik van wit porselein en de serene vormgeving. De lijn kreeg dan ook de naam Ritual Collection, terug naar een leukere kop koffie, met een glas water en een schattige chocola of koekjes. Toch zit je het servies niet snel in de kast van omvrienden. Alle onderdelen zijn ontworpen met een futuristische visie, aldus dochter Olivia Putman. De dames kregen hulp van de experts van Nespresso die ze de kunst van het koffiezetten bijbrachten. Zo zijn aspecten als dikte en grootte van de kop en soort porselein afgestemd op de verschillende Nespresso 'grand crus': Ritual Swirl, capsule dispenser € 45

PROEF

ETEN | DRINKEN | HEBBEN | DOEN



RUMMM...



Lorena Vásquez is een van de drie vrouwelijke *master blenders* ter wereld. Zij is degene die ervoor zorgt dat rummerk Ron Zacapa keer op keer in de prijzen valt. De drank uit Guatemala wordt geprezen om zijn rijke en warme smaak en wordt gemaakt op 2400 meter hoogte in the house above the clouds. Volgens Vásquez is dit een van de redenen waardoor haar rum zo populair is onder liefhebbers. Daarnaast wordt voor Zacapa alleen de eerste persing van het suikerriet, de zogenaamde *virgin honey*, gebruikt en rijpt de rum door middel van het solerasysteem. Hierbij worden drie of meervaten opgestapeld, waarbij de oudste rum onder ligt en de jongste boven. Als de rum uit de onderste barrels wordt goedgekeurd en een deel gebotteld, worden de vaten bijgevuld met de iets jongere rum. En het heft niets te maken met de smaak, maar het is wel leuk: de rieten bandjes om de flessen worden gemaakt doortweeth onder Indiangezinnen die zo in hun levensonderhoud voorzien. Jammer om zo'n mooi product te mixen met zoete frisdrank, toch? Drink de rum puur. Ron Zacapa 23YO € 49,95, XO € 99,95



The bar exam



Boudewijn Mesritz



Hoofdredacteur Edine met Ivy-chef François Geurds

OM IN DE FINALE TE KOMEN MOETEN DE COCKTAILFREAKS EERST HUN LANDGENOTEN ACHTER ZICH LATEN IN DE NATIONALE VOORRONDES

De zoektocht naar de beste barden ter wereld is weer begonnen. Diageo (distributeur van onder andere Johnnie Walker en Ketel One Vodka) organiseert ieder jaar World Class 'Raising the bar', waar duizenden barden uit meer dan 24 landen strijden om de titel. Maar om in de finale te komen, moeten de cocktailfreaks eerst hun landgenoten achter zich laten in nationale voorrondes. In de eerste Nederlandse voorronde was Ketel One het middelpunt. Deelnemers moesten de jury overtuigen door middel van twee uitdagingen, *food pairing* en *classic*

cocktail handling. Boudewijn Mesritz van XO Hospitality ging er met de buitvandoor, een ticket naar Berlijn. Daar komen alle winnaars van Noord-Europese landen samen, om uit te maken wie zijn land mag vertegenwoordigen. Mesritz werd niet alleen beoordeeld door een technische jury, maar ook door onze eigen hoofdredacteur Edine Russet, de hoofdredacteur van Playboy, Jan Heemskerck, en patron culinier François Geurds van restaurant Ivy. De *big final* vindt plaats in juli 2011. Waar? Dat is nog geheim.