

eten & drinken



Fijne neus

Voor zijn prestigieuze Ruinart Rosé introduceert het champagnehuis uit Reims een originele Interprétation presentatiebox. Met behulp van acht flacons die elk een specifiek aroma bevatten, ontdek je de smaken van de champagne Ruinart Rosé op een hele andere manier. De box bevat acht aroma's: grapefruit, guave en zelfs een vleugje Damascus-roos, om er maar een paar te noemen... Voor je een fles kraakt, spuit je elk aroma op een van de geurstrookjes in de lade van de presentatiebox. Je ruikt eraan en probeert de geur te benoemen. Aan het einde weet je de intense subtiliteit in je glas perfect te waarderen! Ruinart Rosée interprétation, € 110, bij de betere wijnhandelaar.

Smaakmakers

Tijdens de eindejaarsdagen is de kans groot dat je minstens een keer ganzenlever of een terrine op tafel zet. Waarom zou je ze niet een keer serveren met een 'confit', onze westerse versie van de Aziatische chutneys? De konfijten van Didden bestaan in elf varianten die ons hele smakenpalet beslaan, van zout tot zoet. Je kunt ze trouwens ook gebruiken om een alledaags gerecht om te toveren tot een feestelijk hoogstandje. Met een lepeltje appel- en peerkonfijt met kaneel wordt een simpel bolletje vanille-ijs een geraffineerde smaakbom... Meer info over het hele gamma vind je op www.diddenfood.com. Van € 2,05 tot € 2,95, naargelang de gekozen variant.



For chocaholics

Wat is er nu lekkerder dan een kop warme chocolade? Als je die dan ook nog kunt opdienen in een esthetisch uitgediende kan met bijhorende kop, is het genot compleet. Artiest Piet Stockmans ontwierp een hele mooie versie op basis van de cacaofoon die ook in het Marcolini-logo gebruikt wordt. Ze is bovendien nog ergonomisch en functioneel ook. Zo kun je de kan makkelijk reinigen en de houten lepel om de chocolade om te roeren in de kan laten staan, ook als het deksel erop zit. De kop heeft precies de juiste maat en is makkelijk vast te pakken. Tip voor onder de kerstboom? Chocolatière met twee kopjes, doosje chocolade Primitief en familietablet: € 190.



All round olie

Dat met olie koken gezonder is dan met boter, weten we al langer dan vandaag. De olie van Isio4 in het gamma van Lesieur is niet alleen lief voor je lijf, maar ook een prima bondgenoot voor al je culinaire creaties. Hij is voedzaam en respecteert bovendien de natuurlijke smaak van andere voedingsmiddelen, ongeacht de bereidingswijze, koud of warm. Probeer het zelf met het volgende - eenvoudige - recept van chef Luc Mignon (Le Saisonnier).



SALADE VAN JONGE PREI MET TRUFFEL EN RODE POON

INGREDIËNTEN (4 personen)

12 jonge preistengels, 200 g fijne puree van artisjok, 4 fijne en krokante toasts, 80 g truffels, 100 g truffelsap, 40 g balsamico-azijn, 6 eetlepels Isio 4 Olive, filets van 2 rode ponen, grof zeezout, witte peper van de molen, garnituur naar wens (kervel, peterselie, bieslook...)

BEREIDING

Leg de rode poonfilets enkele minuten in grof zeezout. Verdeel ze vervolgens in snippers en laat ze minstens een uur drogen. | Blancheer de grondig gewassen preistengels en laat ze meteen schrikken in koud water zodat ze hun kleur behouden. | Hak de truffel fijn en hou enkele schijfjes over voor de afwerking. | Kook het truffelsap in en maak hiermee een vinaigrette met de azijn en Isio 4 Olive olie. | Voeg er de gehakte truffel aan toe. Kruid de vinaigrette naar smaak. | Doe een beetje puree van artisjok op het bord en leg er een krokante toast op. | Schik hierop de preistengels en besprenkel met de vinaigrette. | Leg er nu de rode poonknippers op en werk af met schijfjes truffel, verse kruiden en vinaigrette.

