

GUUS MEEUWIS EN DICK MIDDELWEERD

HET JAAR VAN GUUS EN DICK

KOOKBOEK VAN TWEE VRIENDEN



TWEE STERREN IN DE KEUKEN

THUISSKOK GUUS VOOR LEKKER EN MAKKELIJK
CHEFKOK DICK VOOR ALS JE INDRUK WILT MAKEN



HET JAAR VAN GUUS EN DICK

KOSM•S

KOSMOS UITGEVERS, UTRECHT/ANTWERPEN

KOSMOS

www.kosmosuitgevers.nl



MODESTUS

www.modestus.nl

© 2018 Guus Meeuwis en Dick Middelweerd

Kosmos Uitgevers, Utrecht | Antwerpen, onderdeel van VBK | media

Concept: Modestus Concepts

Tekst: Leonie Hardeman

Recepten: Dick Middelweerd en Guus Meeuwis

Culinaire redactie: Yolanda van der Jagt, Dorette Kostwinder

Projectbegeleiding: Dorette Kostwinder

Fotografie: Mitchell van Voorbergen, m.u.v. blz. 132; Bart van Heemskerk

Visagie: Monica Alblas Visagie & Haar

Styling: Manon Meijers Styling

Foodstyling: Marianne Snel

Stylingattributen: Bowls & Dishes, Dille & Kamille (www.dille-kamille.nl), Kitchen Trend Products

(www.kitchentrend.nl), Rosenthal, beschikbaar gesteld door TTP Concepts, Le bonheur

Omslagontwerp en vormgeving: Diewertje van Wering

Met dank aan de brigade van restaurant De Treeswijkhoeve

ISBN 978 90 215 7002 0

ISBN E-BOOK 978 90 215 7003 7

NUR 440

Eerder verschenen van Guus Meeuwis en Dick Middelweerd: *Het lekkerste van Guus en Dick*

Opmerkingen bij de recepten

- De in dit boek gebruikte eetlepels hebben een inhoud van 15 ml, de theelepels van 5 ml. De inhoud van Nederlandse lepels varieert; gebruik daarom bij voorkeur genormaliseerde maatlepels met een inhoud van 15, 10, 5, 2½ en 1¼ ml, die als set bij kookwinkels verkrijgbaar zijn. De in de receptuur gebruikte lepels zijn altijd afgestreeken, tenzij anders is aangegeven.
- Ovens verschillen onderling in temperatuur, zelfs die van eenzelfde merk. Lees de aangegeven temperaturen en baktijden als een betrouwbare aanwijzing, maar pas ze zo nodig altijd aan je eigen oven aan.

Alle rechten voorbehouden | All rights reserved

Niets uit deze uitgave mag worden vervoelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze en/of door welk ander medium ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

INHOUD

-  SINTERKLAAS 008
-  FIJNE FEESTDAGEN 030
-  GOEDE VOORNEMENS 062
-  VALENTIJN 072
-  CARNAVAL 092
-  VERJAARDAG GUUS 106
-  FIT WORDEN 120
-  GROOTS MET EEN ZACHTE G 132
-  ZOMERVAKANTIE 152
-  DICKS VERJAARDAG 170
-  INDIAN SUMMER 180



VOORWOORD

Onze vriendschap is begonnen rondom genieten. Genieten van lekker eten, genieten van muziek en vooral genieten van het leven. Het maken van ons eerste kookboek was zo'n feest dat het smaakte naar meer.

We staan dit keer stil bij de leukste eetmomenten van het jaar: feestdagen en andere belangrijke gebeurtenissen die we het liefst vieren met familie en vrienden en een bord vol lekkers. Want lekker eten maakt - als je het ons vraagt - van elk feestje een goed feestje. Worstebroodjes met carnaval, verse vis van de grill om vakantieherinneringen op te halen, en een Aziatische rijsttafel met Sinterklaas om de standaard gourmetboel een beetje op te frissen.

Natuurlijk moet er na zo'n feestje soms wat af - zodat het er later weer bij kan. Daarom hebben we naast guilty pleasures een aantal smakelijke salades en andere gezonde gerechten voor je verzameld. Ook bij die recepten gaat het echter maar om één ding: genieten. Dat kan namelijk net zo goed van groenten als van een stuk taart.

Net als in ons eerste kookboek zijn de gerechten van Guus lekker makkelijk om te maken en die van Dick perfect om mee uit te pakken. Bij speciale momenten, maar ook op een willekeurige dinsdag - misschien wel juist op een doodgewone dinsdag. In iedere dag schuilt namelijk een feestje. Pak de momenten dus zoveel je kunt en deel ze met de liefste mensen om je heen. Vergeet niet te genieten, want voor je het weet is het jaar weer voorbij!

Guus en Dick

KIPSPIESJES OP EEN CITROENGRASSTOKJE

Dick: 'Toen we met ons gezin in Vietnam waren, had mijn jongste zoon al snel door dat chicken lemongrass een gerecht was om in de gaten te houden. Ik moest het overal voor hem bestellen. Deze variant is net wat frisser, maar ik weet zeker dat hij er net zo van gaat genieten als van het gerecht waarvan ik het heb afgekeken.'

DICK

HOOFDGERECHT

4 PERSONEN

30 MIN.

VOOR DE KIPSPIESJES

250 G KIPFILET
5 STENGELS CITROENGRAS
2 TEENTJES KNOFLOOK
2 CM GEMBERWORTEL
½ RODE PEPER
1 EIWIJT
3 EL PANKO (JAPANS PANEERMEEL)

OLIJFOLIE, OM IN TE SMEREN
2 EL SESAMZAADJES
4 MINIPAKSOI'S, GEHALVEERD

VOOR DE SOJA GEMBERSAUS

½ RODE PEPER
20 G GEMBERWORTEL
4 TEENTJES KNOFLOOK
2 EL PLANTAARDIGE OLIE
7 EL JAPANSE SOJASAU
8 EL RIJST- OF WITTEWIJNAZIJN
8 EL RIJSTWIJN
2-3 EL FIJNE KRISTALSUIKER
2 EL SESAMOLIE
2 EL MAIZENA

EXTRA NODIG

KEUKENMACHINE
BLOKRASP
GRILLPAN MET ANTIAANBAKLAAG

Snijd de kipfilet in grove stukken en maal ze in de keukenmachine tot fijn gehakt. Rasp 1 stengel citroengras, de knoflook en gemberwortel fijn boven het gehakt en roer door elkaar. Verwijder de zaadjes en zaadlijsten uit de ½ rode peper, hak fijn, voeg het eiwit en panko toe en meng goed. Het gehakt mag best vochtig en zacht aanvoelen.

Verwijder voor de soja-gembersaus de zaadjes en zaadlijsten van de ½ rode peper en hak fijn. Schil de gember en hak hem fijn. Pel de knoflook en hak die ook fijn. Verhit de plantaardige olie in een steelpan en voeg de fijngehakte gember en knoflook toe, plus de rode peper. Fruit een paar minuten. Voeg de Japanse sojasaus, rijstazijn of wittewijnazijn, rijstwijn, fijne kristalsuiker en sesamolie toe en breng aan de kook - roer regelmatig. Doe de maizena met wat water in een kommetje en roer er een papje van. Voeg dit toe aan de saus en roer tot je de gewenste dikte hebt - de saus moet zo dik zijn als yoghurt en aan de bolle kant van een lepel blijven hangen.

Verdeel het gehakt in 4 bolletjes en steek door ieder een stengel citroengras. Verhit een grillpan met antiaanbaklaag. Bestrijk de kipspiesjes met een dun laagje olijfolie en grill ze in 8 minuten rondom goudbruin en gaar. Lak de spiesjes met behulp van een kwastje in met de soja-gembersaus en bestrooi met de sesamzaadjes. Houd ze zolang apart op een schaal.

Verhit de grillpan opnieuw. Bestrijk de minipaksoi's met een dun laagje olijfolie en leg ze met de platte kant in de grillpan. Grill ze aan beide kanten 3 minuten zodat ze nog lekker krokant blijven. Besprenkel met wat van de soja-gembersaus. Serveer ze samen met de kipspiesjes en geef de rest van de saus erbij.

Je kunt ze in de zomer ook grillen op de barbecue!





SNELLE BOEUF STROGANOFF MET LUCIFERAARDAPPELS



Guus: 'In de Bourgondische traditie mag een stoofpot natuurlijk niet ontbreken. Ik ben gek op zulk gul eten. Deze is het lekkerst met vlees dat je normaal gesproken rood serveert, zoals ossenhaas, biefstuk of bavette. Vraag je slager om advies als je twijfelt, dan weet je zeker dat je goed zit.'

HOOFDGERECHT

4 PERSONEN

35 MIN.

VOOR DE BOEUF STROGANOFF

2 EL OLIJFOLIE
500 G OSSENHAASPUNTJES
2 UIEN, GEPELD
1 RODE PUNTPAPRIKA
250 G CHAMPIGNONS
25 G BOTER
1 EL TOMATENPUREE
1 EL DIJONMOSTERD
1 EL (GEROOKTE-) PAPRIKAPOEDER
50 ML WODKA KETEL 1
200 ML CRÈME FRAÎCHE

VOOR DE LUCIFERAARDAPPELS

4 GROTE AARDAPPELBONKEN,
GESCHILD

VOOR HET SERVEREN

3 EL GEHAKTE BLADPETERSELIE

EXTRA NODIG

FRITUURPAN MET
PLANTAARDIGE OLIE

Verhit de olijfolie in een braadpan. Bestrooi de ossenhaaspuntjes met zout en peper, en bak ze op hoog vuur aan alle kanten rondom goudbruin. Schep het vlees uit de pan op een bord (maak de pan nog niet schoon) en dek losjes af met aluminiumfolie.

Snijd de ui in dunne ringen, de paprika in lange reepjes en de champignons in plakjes. Verhit de boter in de pan waarin je het vlees hebt gebakken en stoof de uiringen 5 minuten op middelhoog vuur. Voeg de puntpaprika toe en 2 minuten later de champignons. Leg het deksel op de pan en stoof de groenten in ongeveer 5 minuten gaar. Voeg de tomatenpuree, dijnmosterd, paprikapoeder en wodka toe en roer goed. Voeg de crème fraîche toe, breng aan de kook en stoof nog 5 minuten. Breng op smaak met zout en peper.

Verhit intussen de frituurpan tot 180 °C. Snijd de aardappels in heel dunne reepjes (zo dik als lucifers). Spoel ze goed af onder koud stromend water om het zetmeel te verwijderen en dep de luciferaardappels droog met een schone theedoek. Frituur de luciferaardappels in enkele minuten goudbruin in de hete olie. Schud het meeste olie eraf in het frituurmandje en laat de luciferaardappels uitlekken op keukenpapier. Bestrooi ze tot slot met wat zout.

Doe het vlees terug in de pan en schep om met de saus. Strooi de bladpeterselie erover en serveer samen met de luciferaardappels.

MERINGUETAART MET VANILLEHANGOP EN ROODFRUIT



Dick: 'Bij ons thuis hadden we vroeger niet zoveel met eten, maar áls ik kookte, maakte ik altijd opgeklopt eiwitschuim dat ik afbakte in de oven. Dat je van een kippenei zo iets lekkers kon maken, dat vond ik magisch, en nog steeds is een meringue een van mijn favoriete traktaties.'

GEBAK

10 PERSONEN

50 MIN.

+ 24 UUR UITLEKKEN

1 L YOGHURT
1 CITROEN, SCHOONGEBOEND
MERG VAN 1 VANILLESTOKJE
6 EIWITTEN
300 G FIJNE KRISTALSUIKER
2 TL MAIZENA
1 TL WITTEWIJNAZIJN
400 G AARDBEIEN
400 G FRAMBOZEN
400 G BLAUWE BESSEN
400 G BRAMEN
4 EL ROODFRUITSIROOP
1 EL HONING

VOOR HET SERVEREN

30 G PISTACHENOTEN,
GEROOSTERD, FIJNGEHAKT
BLAADJES VAN 8 TAKJES MUNT
EETBARE VIOOLTJES (OPTIONEEL)

EXTRA NODIG

SCHONE THEE- OF KAASDOEK
HANDMIXER MET GARDE
2 TAARTVORMEN Ø 19 CM
STAAFMIXER

Dit deel kun je voorbereiden: spoel de thee- of kaasdoek uit met koud water. Leg de doek in een zeef boven een kom. Schep de yoghurt in de zeef en vouw de doek eromheen. Zet in de koelkast en laat 24 uur staan - dit is de basis voor je hangop.

Schep de volgende dag de yoghurt uit de doek in een kom en gooi het vocht weg. Rasp de schil van de citroen erboven en voeg het vanillemerg toe. Roer door elkaar.

Verwarm de oven voor tot 110 °C. Doe de eiwitten in een brandschone kom en klop ze met een mixer stijf - voeg wanneer ze wit beginnen te kleuren beetje bij beetje de fijne kristalsuiker toe.

Roer de maizena en witte wijnazijn in een kommetje door elkaar tot de maizena is opgelost. Klop dit mengsel luchtig door de eiwitten. Schep het eiwitmengsel in een gelijkmatige laag in de taartvormen en bak ze 2 uur in het midden van de oven. Haal de vormen uit de oven en laat de meringue afkoelen - hij mag best nog een beetje chewy zijn.

Pureer met de staafmixer een derde van de aardbeien, frambozen, blauwe bessen en bramen met de roodfruitsiroop, honing en 4 eetlepels water tot een gladde coulis. Snijd de rest van de aardbeien in vieren schep ze samen met de rest van de frambozen, blauwe bessen en bramen om met de fruitcoulis.

Doe dit vlak voor het serveren: verdeel de helft van de hangop over 1 meringue. Schep hierop de helft van het gemarineerde fruit en dek af met de andere meringue. Verdeel hier de overige hangop en het rode fruit over. Strooi de pistachenootjes erover en gaarneer met de blaadjes munt en eventueel de eetbare viooltjes.





De Treewijkhoeft
Dit Middenland

REGISTER

Algerijnse aioli	146	Bun met merguez, puntpaprika en Algerijnse aioli	146	Meringuetaart met vanillehangop en roodfruit	174
Amuses		Bun met pulled pork en een kwarteleitje	144	Oliebollen met kersen, hazelnoten en kaneelsuiker	60
Gegratineerde oesters met spinazie en champagnesaus	78	Café glacé met amarrettokoffiesaus	89	Gefrituurde grote garnalen	12
Gehakte oesters met appel en dragon	78	Cheescakemousse met bramensorbet en witte-chocoladekaramel	149-150	Gegratineerde oesters met spinazie en champagnesaus	78
Oesters met pittige tomatensalsa	77	Chimichurri	86	Gepocheerde perzik met wittechocolade-ijs	187
Oesters met pittige zwartebonensaus	77	Cognac-pepersaus	42	Geroosterde bavette met chimichurri	86
Ananasbeignets met kruidige mandarijnensiroop	59	Coquillecarpaccio met truffel en knolselderij	85	Geroosterde sardines met zeezout	159
Antikaterburrito	101	Courgettekoekjes met oude kaas en serranoham	70	Gevulde berlinerbol uit Knokke met gezouten karamel	167
Avocado met gepocheerd kwartelei	36	Couscoussalade met gegrilde groenten en yoghurt-tahindressing	126	Gevulde speculaas	28
Avocado-krabsalade met Bloody Mary-cocktailsaus	81	Currysaus	136	Goesin-saus	23
Bimi-tempura met kimchi-mayonaise	177	Drankjes		Grapefruitgranité	82
Bitterkoekjes	56	Huisgemaakte limoncello	168	Groenethee-ijsjes	118
Bloody Mary-cocktailsaus	81	Dressings		Gyoza van kip met sriracha-mayonaise en krokante uitjes	178
Boeuf Stroganoff met luciferaardappels	49	Limoen-yoghurd dressing	130	Havermout-appeltaart	125
Borrelhapjes, zie ook Snacks		Yoghurt-tahindressing	126	Heilbotoevice met avocado en grapefruitgranité	82
Borrelplank, royale Aziatische	177-178	Flensjestart met nutella, pecannoten en sinaasappel	188	Hoisinssaus	16
Gegratineerde oesters met spinazie en champagnesaus	78	Frikandel, speciale	102	Hoofdgerechten	
Gehakte oesters met appel en dragon	78	Garnalen, grote	12	Bouillabaisse met toast en knoflook-saffraanrouille	45-46
Gehakte oesters met appel en dragon	78	Garnalen, Hollandse	35	Geroosterde bavette met chimichurri	86
Oesters met pittige tomatensalsa	77	Gebak		Kipsaté met kokospindasaus	113
Oesters met pittige zwartebonensaus	77	Ananasbeignets met kruidige mandarijnensiroop	59	Kipspiesjes op een citroengrasstokje	24
Borrelplank, royale Aziatische	177-178	Gevulde berlinerbol uit Knokke met gezouten karamel	167	Koud gerookte zalm met bieslook	160
Borstplaat	27	Gevulde speculaas	28	Nasi voor thuis	15
Bouillabaisse met toast en knoflook-saffraanrouille	45-46	Havermout-appeltaart	125	Ossenhaas Wellington met xo-cognacpepersaus	40-42
Bramencompote	149			Pad thai oedang met gegrilde limoen	136
				Pekingeed	16

Pittige lamsschenkel	139-140	Kokkels met sinaasappel en meiknol	156	Groenethee-ijsjes	118
Pizza met kabeljauw, venkel en olijven	163	Komkommer, zoetzure	19-20	IJsjes met yoghurt, passievrucht en sinaasappel	117
Pizza met krab, artisjok en kwartelei	164	Koolsalade	114	Koffie-gemberijsjes	117
Pizza met perzik, geitenkaas en amandelen	164	Krokante sushi en tonijntartaar	143	Omelette sibérienne	90
Pizza met pulled pork, jalapeño en avocado	163	Limoen-yoghurd dressing	130	Sandwiches van bitterkoekjes en pistache-ijs	56
Rendanglasagne met zure komkommer	19-20	Luciferaardappels	49	Tiramisu met bessenjenever en blauwebessencompote	55
Saltimboccaschnitzel met paddenstoelenpastacarbonara	105	Lunch		Nasi	15
Snelle Boef Stroganoff met luciferaardappels	49	Bun met merguez, puntprkia en Algerijnse aioli	146	Oesters met pittige tomatensalsa	77
Spelt-kruidentbrood uit de braadpan	110	Bun met pulled pork en een kwarteleitje	144	Oesters met pittige zwarte-bonensaus	77
Zalm in briochedeeg met zoetzure saus	50-52	Courgettekoekjes met oude kaas en serranoham	70	Oliebollen met kersen, hazelnoten en kaneelsuiker	60
Huisgemaakte limoncello	168	Couscoussalade met gegrilde groenten en yoghurt-tahindressing	126	Omelette sibérienne	90
IJs		Knolselderijkoekjes met truffel	68	Pad thai oedang met gegrilde limoen	136
Groenethee-ijsjes	118	Worstenbroodjes	97-98	Pistache-ijs	56
IJsjes met yoghurt, passievrucht en sinaasappel	117	Zoeteaardappelkoekjes met ei	68	Pittige lamsschenkel	139-140
Koffie-gemberijsjes	117	Mandarijnensiroop	59	Pizza met kabeljauw, venkel en olijven	163
Kaneelsuiker	60	Meringuetaart met vanillehangop en roodfruit	174	Pizza met krab, artisjok en kwartelei	164
Kaviaarpoertjes met rodeuïencompote	36	Mosselen, gefrituurde	160	Pizza met perzik, geitenkaas en amandelen	164
Kimchi-mayonaise	177	Mosterdmayonaise	97	Pizza met pulled pork, jalapeño en avocado	163
Kipsaté met kokospindasaus	113	Nagerechten		Pizzabodem	163
Kipspiesjes op een citroengraskokje	24	Ananasbeignets met kruidige mandarijnensiroop	59	Ratatouille	140
Knapperige koolsalade met limoen en koriander	114	Antikaterburrito	101	Rendang	19-20
Knoflook-aardappelpuree	139	Café glacé met amaretto-koffiesaus	89	Rodeuïencompote	36
Knoflook-saffraanrouille	46	Cheesakemousse met bramensorbet en wittechocoladekaramel	149-150	Salades	
Knolselderijkoekjes met truffel	68	Flensjestaart met nutella, pecannoten en sinaasappel	188	Avocado-krabsalade met Bloody Mary-cocktailsaus	81
Koekcrumble	149	Gepocheerde perzik met wittechocolade-ijs	187	Knapperige koolsalade met limoen en koriander	114
Koffie-gemberijsjes	117				
Koffiesaus	89				

Couscoussalade met gegrilde groenten en yoghurt-tahindressing	126	Bimi-tempura met kimchi- mayonaise	177	Geroosterde sardines met zeezout	159
Tomatensalade met Hollandse garnalen en limoen- yoghurd dressing	130	Gefrituurde grote garnalen	12	Heilbotcevice met avocado en grapefruitgranité	82
Venkelsalade met kabeljauw, spinazie en citrusdressing	129	Gyoza van kip met sriracha- mayonaise en krokante uitjes	178	Kokkels met sinaasappel en meiknol	156
Saltimboccaschnitzel met paddenstoelenpastacarbonara	105	Kaviaarpoffertjes met rodeuiencompote	36	Tomatensalade met Hollandse garnalen en limoen- yoghurd dressing	130
Sandwiches van bitterkoekjes en pistache-ijs	56	Krokante sushi en tonijntartaar	143	Venkelsalade met kabeljauw, spinazie en citrusdressing	129
Sauzen		Royale Aziatische borrelplank	177-178	Wittechocoladekaramel	150
Bloody Mary-cocktailsaus	81	Shisoblad met hamachi en jalapeño met sesam-sojasaus	178	Worstenbroodjes (Braziliaanse) met jalapeño en tomaat	98
Cognac-pepersaus	42	Speciale frikandel	102	Worstenbroodjes met taugé, mango en goeisin-saus	97
Currysaus	136	Taco's met garnalen en groene asperges	184	Worstenbroodjes met truffel, Gruyère en knolselderij	98
Goeisin-saus	23	Toast met Hollandse garnalen	35	Worstenbroodjes met zuurkool en uitjes	97
Kokospindasaus	113	Snoepgoed		Yoghurt-tahindressing	126
Sesam-sojasaus	143, 178	Borstplaat	27	Zalm in Briochedeeg met zoetzure saus	50-52
Sesam-sojasaus	178	Soja-gembersaus	24	Zoete aardappelkoekjes met ei	68
Soja-gembersaus	24	Sojadip	12	Zoetzure saus	50
Zoetzure saus	50	Spelt-kruidentbrood uit de braadpan	110	Zwarte bonensaus, pittige	77
Zwarte bonensaus, pittige	77	Sriracha-mayonaise	20, 178		
Shiitakebouillon met truffelroom	39	Tiramisu met bessenjenever en blauwebessencompote	55		
Shisoblad met hamachi en jalapeño met sesam-sojasaus	178	Toast in drie variaties	35-36		
Smoothies		Tomatensalsa	77		
Groene smoothie met spinazie, citroen en gember	67	Tonijntartaar	143		
Oranje smoothie met wortel, sinaasappelen peper	67	Truffelmayonaise	98		
Paarse smoothie met bramen, komkommer en limoen	67	Truffelroom	39		
Snacks		Truffelvinaigrette	85		
Avocado met gepocheerd kwartelei	36	Venkelsalade met kabeljauw, spinazie en citrusdressing	129		
Bimi-tempura met kimchi- mayonaise	177	Voorgerechten			
		Avocado-krabsalade met Bloody Mary-cocktailsaus	81		
		Coquillecarpaccio met truffel en knolselderij	85		

HET JAAR VAN GUUS EN DICK

MET DIT TWEDE KOOKBOEK VAN STERRENDUO GUUS MEEUWIS EN DICK MIDDELWEERD GENIET JIJ MET HEN MEE! DUS SCHUIF AAN EN VIER EEN JAAR LANG DE LEUKSTE EETMOMENTEN MET DEZE KOOKVRIENDEN.

De gerechten van Guus zijn lekker makkelijk en die van Dick perfect om mee uit te pakken. Stuk voor stuk geweldig voor speciale momenten maar ook op een willekeurige dinsdag – misschien wel júst op een doodgewone dinsdag. In iedere dag schuilt namelijk een feestje.

Duik de keuken in voor de verjaardagssaté van Guus, vier de zomer met homemade limoncello en hap tijdens carnaval in de allerlekkerste worstenbroodjes Guus-en-Dickstijl. Ook fijn: na al dat lekkers zet je met de (kleine) portie goede voornemens de broekriem zó weer een gaatje strakker. En vergeet vooral niet te genieten, want voor je het weet is het jaar weer voorbij.

‘Onze vriendschap is begonnen rondom genieten. Genieten van lekker eten, genieten van muziek, en vooral genieten van het leven!’



DE LEKKERSTE GERECHTEN
VOOR DE LEUKSTE
MOMENTEN VAN HET JAAR



9 789021 570020

NUR 440

**KOS
MOS**

WWW.KOSMOSUITGEVER.SNL

KOSMOS UITGEVERS,
UTRECHT/ANTWERPEN