



VEGA PIZZA

Met een kant-en-klare (volkoren) **pizza-bodem** maak je in een handomdraai een gezonde maaltijd. Besmeer de bodem met een dun laagje **pesto** en wat verkruimelde **geitenkaas** en bak in 10 minuten af in een voorverwarmde oven van 175°C. Snijd 1 **aubergine** in plakken, bestrijk met **olie** en grill aan beide kanten in een pan met antiaanbaklaag. Beleg de pizza met de aubergine, bestrooi met extra geitenkaas en beleg met ragfijn gesneden **rode ui** en zet nog even in de oven tot de kaas is gesmolten. Bestrooi vlak voor het serveren met **basilicum** en **chilivlokken**.

SCHELPEN VULLEN

Deze grote gekleurde pastaschelpen zijn bijna te mooi om op te eten. Vul ze met ricotta, verse doperwtjes en munt, schaaft er wat parmezaan en citroenrasp over, bedruppel met een grassige olijfolie en je proeft... lente!

€ 6,95 (Oil & Vinegar).



Nieuwe liefde

Sophia Loren kookboek *Koken con amore* verscheen in de jaren zeventig en vergaarde een cultstatus. Niet alleen vanwege de prachtige seventies fotografie, maar ook vanwege de (echt waar!) geweldige familierecepten die de Italiaanse diva met ons deelt in dit boek. Lange tijd was *Koken con amore* uitverkocht, dus sla je slag voor dat met deze nieuwe uitgave weer het geval is.

€ 19,99 (Uitgeverij Luiting-Sijthoff).

Bosbes op een stokje

Drentse bosbessen van boer Edo en Pouchkine earlgreythee van Betjeman & Barton geven smaak aan de nieuwste fruitijsjes van Nice. Die ijsjes van Nice smaken naar meer omdat ze worden gemaakt met (veel) biologisch fruit, weinig of geen suiker en helemaal geen geur-, kleur- en smaakstoffen. Zoetmakers in deze bosbes op een stokje zijn honing, sinaasappelsap en druivensap.

€ 2,50, www.nicefruitijsjes.nl.



FEEST OP JE BORD

Frisse borage over een komkommersalade, Oost-Indische kers op de risotto of viooltjes op een brownie: met eetbare bloemen maak je van de simpelste gerechten een feestje. Je bestelt ze bij www.bloombites.nl.