

BITS & BITES

HANDIGE KEUKENTIPS, LEKKERS VOOR PASEN EN EEN FRISSE DOSIS VOORJAARSBOEKEN

ZON IN HUIS

Groen, groener, groenst! Met Pasen en het voorjaar voor de deur kijken wij uit naar de eerste zon en de volle brunchtafel met verse eitjes. Met deze handleiding (p. 23) wordt paaschocolade maken een makkie, Jamie Oliver geeft rijstrecepten een bijzonder tintje (p. 62) en Rens Kroes trakteert op healthy cake (p. 16). Dit fantastische kiprecept staat op jamiemagazine.nl



KLEUR OP BORD

Tover je salade, ijsblokjes of taart gemakkelijk om in een kleurrijk kunstwerkje met eetbare bloemen! Ze zijn niet alleen mooi, maar ook bijzonder van smaak. Ontdek naast de vrij neutrale viooltjes, peper en anijs in Oost-Indische kers, geef met de blaadjes van goudsbloemen een saffraansmaak aan risotto en proef door toevoeging van borage frisse komkommer in elk soepje dat je ermee versiert. Bestel eetbare bloemen in verschillende smaken en kleuren op bloombites.nl (vanaf € 3,95).

PAASBUBBELS

Vier het voorjaar! Deze fruitige bubbelrosé, gemaakt van Californische druiven, smaakt goed bij witte kaas, roodfruit en fris sorbetijs – zo haal je de zon in huis, of die nou wel of niet schijnt (barefootwine.com, €7,99).

