



Sites om bij te water- TANDEN

Ze vertellen razenthousiast over eten en voorzien wie dan ook, waar dan ook, van verrukkelijke recepten en inspiratie. Dus worden deze culibloggers op de voet gevolgd door liefhebbers van lekker eten. Margriets Colette Beyne sprak met vijf van deze 'foodies', die hun favoriete gerecht met ons delen.

Wat is een weblog eigenlijk?

Een weblog of blog is een website waarop regelmatig nieuwe bijdragen verschijnen. Op de voorpagina staat het recentste bericht, meestal een tekst met een foto, maar soms ook met video's en geluid. De auteur (blogger) wil persoonlijke ervaringen en informatie delen met zijn of haar publiek, de bezoekers van het weblog. Culinaire bloggers delen hun ervaringen rond alles wat met eten en drinken te maken heeft.





mykitchendiaries.
wordpress.com

Myriam Sheldon-Robert (34)
| blogt sinds 2006

4 à 5 witte nectarines, gewassen en in dunne partjes gesneden ■ 1 takje rozemarijn, gewassen ■ 100 g suiker ■ sap van ½ limoen ■ 3 eieren ■ 40 g fijngemalen amandelen of amandelmeel (reformwinkel) * ■ 40 g bloem, gezeefd ■ 20 cl melk ■ 10 cl slagroom ■ 30 g boter ■ snufje zout ■ poedersuiker

Meng de nectarinepartjes samen met de grof gesneden rozemarijn, 2 el van de suiker en het limoensap. Dek af met plasticfolie en laat 20 min. marineren. Verwarm een heteluchtoven voor op 180°C. Laat 30 g boter in een ovenschaal smelten, dan hoeft deze niet meer te worden ingevet. Zet apart. Klop de eieren schuimig met de rest van de suiker. Voeg de gemalen amandelen, de bloem en het zout toe. Klop op tot een glad mengsel. Blijf kloppen en voeg dan langzaam de melk, slagroom en gesmolten boter toe. Leg de nectarines en het sap in de ovenschaal** en schenk het eimengsel erover. Bak de clafoutis in het midden van de oven in 30-40 min. gaar en goudbruin. Serveer koud of lauwwarm, bestrooid met poedersuiker.

Bereidingstijd: ± 15 min.

+ 20 min. marineren.

Baktijd: 30 - 40 min.

* De amandelen kun je vervangen door pistachenoten of door 1 el maïzena.

** Het is ook leuk om gebruik te maken van individuele ovenschaaltjes (10 à 12 stuks, baktijd ± 25 min.)

WITTE NECTARINECLAFOUTIS (6 PERSONEN)



Ovenschaaltjes (Studio Bazar), vorkjes
(La rose bleue), bakvorm (Dille & Kamille).



**liefdevoorlekkers.
blogspot.com**

**Philippine van der Goes (31) |
blogt nu een paar maanden**

2 bietjes van gelijke grootte ■ 60 g
gepelde pistachenoten ■ 2 tl fijnge-
hakte verse munt ■ 1 ½ el fijngihak-
te verse koriander ■ 1 el citroensap
■ 1 tl citroenrasp ■ 50 ml olijfolie ■ 1 tl
honing ■ peper en zout ■ 2 handjes
gemengde sla ■ 50 g volle schapen-
feta

Snijdt de bietjes in heel dunne plak-
jes met bijvoorbeeld een mandoline.
Giet kokend water over de plakjes
totdat ze net onder staan. Laat 1
min. garen en giet af. Verdeel de
plakjes over 4 borden. Hak de pista-
chenoten fijn. Meng ze in een kom
met de verse kruiden, citroen, olijf-
olie en honing. Breng op smaak met
peper en zout. Leg een plukje sla in
het midden, doe de dressing erom-
heen en kruimel de feta erover.

Bereidingstijd: ± 15 min.

VARIATIE TIP mocht je bij de
Marokkaanse winkel meiknol
tegenkomen, dan is het ook leuk
om deze af te wisselen met de biet.
Het ziet er heel vrolijk uit met rood
om wit. En mocht je nog wat van
de dressing over hebben: ook heel
lekker bij gegrilde lamskoteletten.

BIETENCARPACCIO MET PISTACHE- NOTENDRESSING (4 PERSONEN)



Bord (Van Manen aan Tafel), vork, glas (Dille & Kamille).



geesvanasperen.
blogspot.com

Gees van Asperen (39) |
blogt sinds september 2009

8 sneetjes casino witbrood ■ 1 el
kokosolie (natuurvoedingswinkel)
■ 1 kleine mango, geschild en in
dunne plakjes ■ 2 kleine (junior)
bananen, in plakjes ■ blauwe bessen
■ frambozen

Deze sandwiches at ik ooit op Bali,
maar ze zijn ook bekend in Australië
en Canada. Eigenlijk een soort bolle
tosti, maar dan met veel lekker fruit
ertussen. Hier likt elk kind zijn
vingers bij af!

Bestrijk een sneetje brood met
kokosolie en leg het met de olie kant
in een helft van een speciaal jaffle-
ijzer of in een tostiapparaat. Beleg
met plakjes banaan, mango, wat
blauwe bessen en frambozen. Dek
af met een tweede sneetje casino.
Bestrijk deze ook met kokosolie en
dek af met de andere helft en klem
het jaffle-ijzer of tostiapparaat
dicht. Bak de tosti's onder regel-
matig keren in ± 2 min. goudbruin
op het gas of op de barbecue, of in
het apparaat. Lekker met een glas
met vers bosvruchten-, bramen-
of zwartebessensap gemengde
karnemelk.

Bereidingstijd: ± 10 min.

SERVEERTIP ook heerlijk bij een
barbecuelunch of tijdens een *lazy*
nazomermiddag in de tuin.

JAFFLES (4 PERSONEN)



Snijplank (Van Manen aan Tafel), glas (Dille & Kamille), Jaffles-ijzer (www.qvist.nl).

MIJN FAVORIETE FOCACCIA



Theedoek (Van Manen aan Tafel), pannetje (La rose bleue), oliekommetje (Dille & Kamille).



www.kookblogrozemarijn.nl

Annemieke Dubbeldeman
(30) | blogt sinds 2007

5 g verse gist ■ 160 ml water ■ ½ tl suiker ■ 100 g witte bloem ■ 100 g harde tarwe (griesmeel of semolina) ■ 2 tl zout ■ (tijm, rozemarijn) ■ 40 ml olijfolie
■ ± 20 gemengde zwarte olijven

Los de gist op in het warme water met de suiker. Meng de bloem en harde tarwe door elkaar en voeg het zout en eventueel de kruiden toe. Roer er dan het vocht door en dek de kom af met een hete, vochtige theedoek en een elastiek. Zet minimaal 12 uur weg. Na het rijzen: strooi 20 g harde tarwe op een werkoppervlak, kneed daarop het deeg een minuutje door, zodat de grote luchtbellen eruit gaan. Zet je bakvorm klaar (een stenen ovenschaal of een metalen lage bakvorm van 20x30 cm). Leg er bakpapier in. Rol of druk je deeg uit tot een lap van ongeveer 1 cm dikte die precies in de bakvorm past. Leg het in de vorm, druk er wat gaten in en smeer er 15 ml olijfolie over. Leg de olijven op het deeg. Hang een vochtige theedoek over de bakvorm en zet een uur weg. Verwarm de oven voor op ± 250°C. Heb je een pizzasteen, plaats die dan in de oven. Strooi na het uur rijzen een theelepel grof zout over het deeg en giet er een emulsie van 10 ml water en 10 ml olijfolie over. Zet de bakvorm op de pizzasteen of in het midden van de oven en bak de focaccia in 15-20 min. bruin. Neem uit de oven en haal direct uit de vorm. Leg het brood op een rooster om af te koelen. Giet wanneer het nog warm is er nog 15 ml olie over. Geef er nog wat olijfolie, eventueel vermengd met chilivlokken, bij om te dippen.

Bereidingstijd: ± 30 min.
+ 13 uur rijzen



www.hetrozehuis.nl

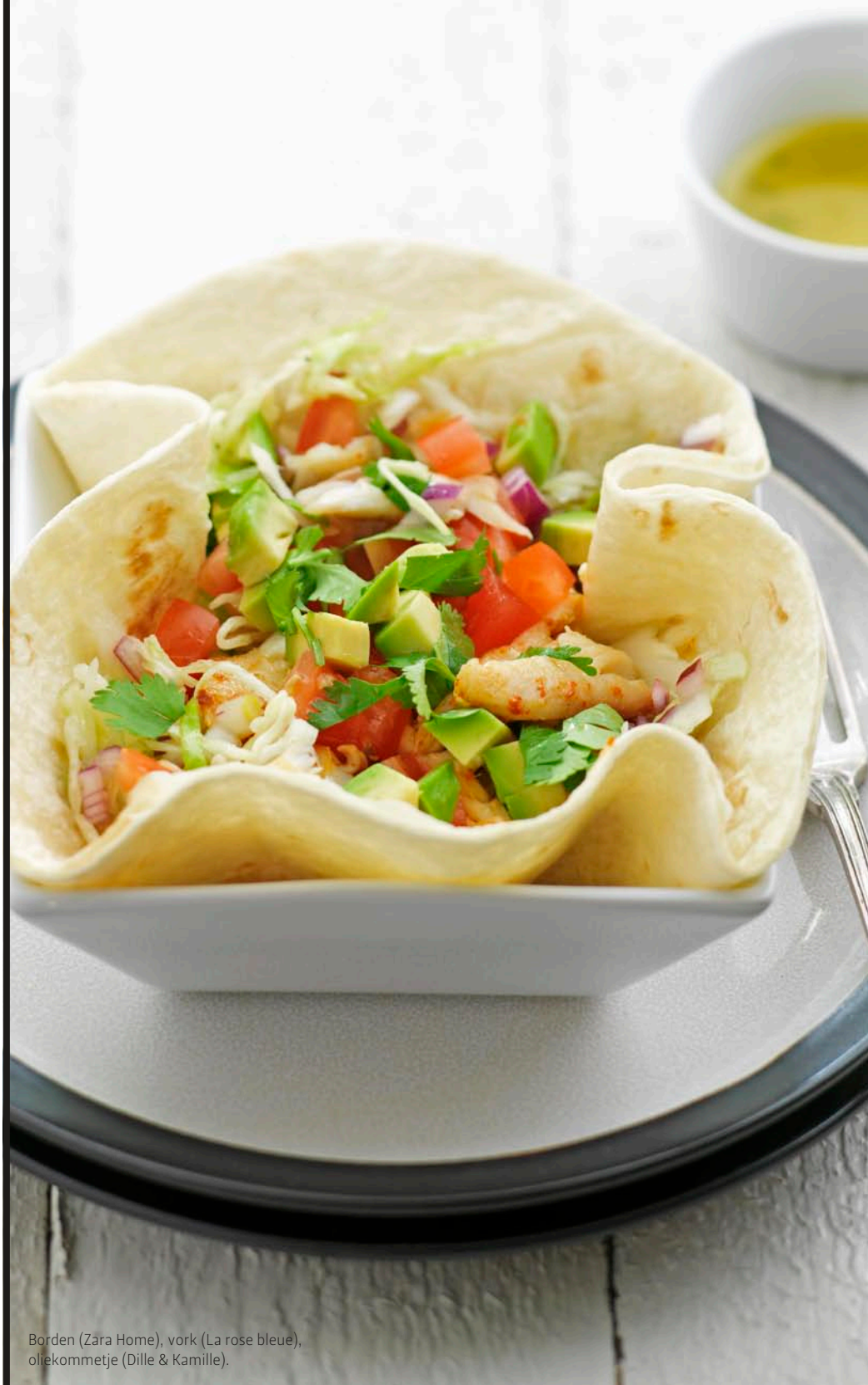
**Ellen van Roy (30) | blogt
sinds 2009**

2 tilapiafilets ■ 1 tl chilipoeder ■ 1 tl
knoflookpoeder ■ 1 tl komijnpoeder
■ peper & zout ■ 1 el olijfolie ■ 1/4
kleine witte kool ■ 1/2 middelgrote
rode ui ■ 1 avocado ■ 1 tomaat
■ enkele takjes koriander ■ 4 kleine
tortilla's **VOOR DE MOJITODRESSING**
■ 3 el limoensap (± 1 1/2 limoen) ■ 2 el
olijfolie ■ 2 tl suiker ■ een handvol
verse munt ■ peper en zout

Marineer de tilapiafilet minstens
30 min. in ruim chili-, knoflook- en
komijnpoeder, zout en olijfolie. Knijp
de limoenen uit boven een bakje.
Meng alle ingrediënten voor de
dressing met elkaar en kneus de
munt met een theelepel (of vijzel).
Voeg naar smaak peper en zout toe
en zet de dressing zo lang mogelijk
in de koelkast. Snijd de groene kool
in reepjes en snipper de rode ui. Doe
dit bij elkaar en giet 3/4 van de dres-
sing (zonder muntblaadjes) erover.
Ontdoe de tomaat van de zaadjes
en ontpit de avocado en snijd beide
in kleine blokjes. Verwarm voor de
vis een eetlepel olie in een pan.
Verwarm, terwijl de olie heet wordt,
de tortilla's langzaam in een droge
koekenpan. Als de olie heet is, bak
je de vis (ca. 2 min. per zijde) tot hij
gaar is en net niet uit elkaar valt.
Leg de tilapia op een bord en trek de
vis met een vork in grove stukken
uit elkaar. Leg de tortilla's in bakjes
en schep er groenekoolsalade op,
daarop komen de vis, de tomaten-
blokjes en avocado. Verdeel nog
wat mojitudressing over de vis en
garneer met koriander.

**Bereidingstijd: ± 20 min.
+ 30 min. marineren**

FISHTACO'S MET MOJITODRESSING (4 STUKS)



Borden (Zara Home), vork (La rose bleue),
oliekommetje (Dille & Kamille).



**VANAF
DEZE WEEK
ONLINE!**

**dekeukenvancolette.
blogspot.com**

**Colette Beyne (53) | blogt
sinds deze week**

2 el milde olijfolie ■ 2 tenen knoflook, in plakjes ■ 1½ l kippenbouillon ■ 2 kleine komkommers, zaadlijsten verwijderd, grof geraspt ■ vers-gemalen zwarte peper, zout ■ flesje kookroom ■ blaadjes van 1 bosje munt, in reepjes ■ 20 cocktail-garnalen

Verwarm de olie en fruit hierin de knoflook tot hij zacht is maar niet kleurt. Schenk de bouillon erbij en voeg driekwart van de komkommer toe. Laat 5 min. zachtjes koken. Laat de soep 10 min. afkoelen, pureer hem met de staafmixer en maak op smaak met peper en eventueel zout. Roer de rest van de geraspte komkommer en de helft van de munt erdoor, laat helemaal afkoelen en zet minstens 3 uur in de koelkast. Schep in kleine glaasjes een theelepeltje kookroom en verdeel de soep erover. Maal er nog wat peper boven en garneer met de rest van de munt. Hang aan elk glaasje een garnaal.

**Bereidingstijd: ± 25 min.
+ 3 uur koeltijd**

KOUDE KOMKOMMERSOEP (15-20 GLAASJES)



Diverse glaasjes (La rose bleue), diverse schoteltjes (Van Manen aan Tafel), onderbord, lepeltjes (Dille & Kamille).



Myriam Sheldon-Robert

Waarom ben je een blog gestart?

“Eten is mijn passie... Eind 2005 kwam ik erachter dat er een hele community *foodies* op internet rondstruint. Ik was onder de indruk van hun lekkere verhalen en avonturen. In april 2006 ben ik met *My kitchen diaries* begonnen om mijn passie en nieuwsgierigheid voor lekker eten en koken te delen.”

Wat is je doel?

“Mijn visie op gourmandise verspreiden, lekker eten en koken gaat niet alleen over recepten. Het is een geweldig avontuur en er hoort een verhaal bij, over de producten en technieken, de mensen en inspiratie daarachter.”

Wat is je achtergrond?

“Ik ben half Frans, half Marokkaans, dochter van een geweldige intuïtieve huiskok en een scheikundige expert-amateur patissier. Opgegroei in Zuid-Frankrijk en afgestudeerd in Bretagne. Ik ben tien jaar geleden voor mijn werk in Nederland komen wonen. In de tussentijd heb ik hier mijn half Britse *Dutchie* ontmoet en veroverd met mijn Marokkaanse geconfinjite lamsschouder en tarte tatin!”

Waar haal je je inspiratie vandaan?

“Mijn inspiratie haal ik uit het alledaagse leven, de mensen om me heen, de seizoenen en streekproducten. Mijn favoriete bron van informatie over producten, kooktechnieken en recepten zijn de mensen zelf.”

Wat wil je verder nog kwijt?

La gourmandise est un très beau défaut!, wat zoveel betekent als: gulzigheid is een geweldig gebrek, als tegenhanger van de Franse uitdrukking: *La gourmandise est un vilain défaut* (een heel slechte eigenschap).

Waarom ben je een blog gestart?

“Om mijn recepten en foodverhalen gemakkelijk te kunnen delen. Al vrij snel gingen veel meer mensen dan alleen bekenden het lezen. Daar kan ik me nog elke dag over verbazen.”

Wat is je doel?

“Ik zou het heel leuk vinden als mensen vrolijk worden van mijn berichtjes en dat ze er trek van krijgen. Onlangs had een onbekende vrouw mijn taart gemaakt en een foto ervan gemaaild. Dat vind ik onwijs gaaf.”

Wat is je achtergrond?

“Opgegroei met een moestuin, boomgaard en een mama die heerlijk kookt, een goede basis. En van nature ben ik erg nieuwsgierig. Vorig jaar deed ik mee met het tv-programma *Over de Kook* en heb ik catering gedaan voor feesten. Nu loop ik af en toe een dag stage in de keuken van geweldige restaurants.”

Waar haal je je inspiratie vandaan?

“Wat op mijn pad komt, daar blog ik over. Dat kan zijn dat ik een lekker gerecht heb bedacht, een gaaf kookboek heb gelezen, een discussieavond heb bijgewoond over duurzame productie van voeding of dat ik stage heb gelopen.”

Wat wil je verder nog kwijt?

“Ik geloof dat als je eten met liefde maakt, het ook lekkerder smaakt. En: eet altijd twee koekjes: een voor elke bil, anders groei je scheef.”

Philippine van der Goes



Gees van Asperen

Waarom ben je een blog gestart?

“Eigenlijk naar aanleiding van het aanmaken van mijn *Twitter*-account @Kokenkijken, daar kun je namelijk maar weinig tekst op kwijt. In mijn blog kan ik uitgebreider schrijven.”

Wat is je doel?

“Van een lekker bericht inclusief succesvol recept tot een kritische blik op producten die in de supermarkt te koop zijn, en het delen van leuke en lekkere activiteiten hoofdzakelijk gericht op gezinnen met kleine kinderen.”

Wat is je achtergrond?

“Ik heb commerciële economie gestudeerd aan de *HES*. Met een studievriendin runde ik zo’n vijf jaar een commercieel cateringbedrijf, waarbij we met een keukenbus crews de hele dag van eten en drinken voorzagen. Daarna was ik als culinair redacteur/receptontwikkelaar/foodstyliste werkzaam voor diverse bladen. De laatste acht jaar ben ik me gaan verdiepen in puur, praktisch, lekker en gezond eten voor kersverse ouders en hun kind(eren) vanaf de aller-eerste vaste hap. Dit heeft geresulteerd in de workshop *Babycooking* (www.babycooking.nl) en mijn boekje *Samen aan tafel, volwassen recepten voor groot en klein*, om te laten zien dat dit zeker in een druk bestaan past.”

Waar haal je je inspiratie vandaan?

“Uit persberichten en -bijeenkomsten, van lekkere (vakantie)adresjes, uit producten uit de supermarkt en uiteraard van mijn eigen kinderen.”

Wat wil je verder nog kwijt?

“Puur en lekker eten dat met liefde is bereid is de beste basis voor kleine kinderen. En: zoutloos koken is zeker niet hetzelfde als smaakloos.”



Annemieke Dubbeldeman

Waarom ben je een blog gestart?

“Enkele jaren geleden voelde ik de behoefte om niet alleen te koken, maar er ook over te schrijven en zo twee passies te verenigen.”

Wat is je doel?

“Ik wil mensen inspireren, zowel met mijn recepten als mijn eetverhalen. Ik merk geregeld dat dit ook echt lukt en daar word ik oprecht blij van. Ik vind het leuk als mensen mijn recepten maken en genieten van en lachen om mijn verhalen en soms wat vreemde anekdotes.”

Wat is je achtergrond?

“Ik heb mijn doctoraal Algemene Sociale Wetenschappen gehaald aan de Universiteit van Utrecht. Eten loopt wel als een rode draad door de familie. Een overgrootoma ronde de eerste *Jamin* in Leiden. Mijn opa was voorzitter van de broodcoöperatie en in mijn familie zitten pasta- en ijsmakers met Italiaans bloed.”

Waar haal je je inspiratie vandaan?

“Spannende producten, groenten, veel over eten praten met andere *foodies* en gewoon de keuken induiken en zien waar het schip strandt. Ook mijn zoontje van twee jaar geeft me inspiratie. Ik schrijf sinds hij er is ook een blog over koken voor baby's en dreumesen (www.babyendreumeseeftestijn.nl). Ik vind het inspirerend om te zien hoe mijn zoontje met eten omgaat en ervan geniet.”

Wat wil je verder nog kwijt?

“Een rondje op *Twitter* met de vraag om steekwoorden wat betreft mijn blog te noemen leverde om te blozen zo veel complimenten op. De allerleukste vond ik 'In *RozeMarijn* zit een beetje poëzie'. Ik vind het zalig om via *Twitter* over eten te praten, dus ik nodig iedereen uit om me te volgen @RozeMarijn_eet.”

Waarom ben je een blog gestart?

“Sinds onze verhuizing naar New York, in 2009, ben ik begonnen met *Het Roze Huis*. Eerst schreef ik over onze algemene New York-belevingen en vanaf januari 2010 is mijn blog volledig toegespitst op eten. Ik werd telkens zo enthousiast van allerlei foodontwikkelingen, restaurants, concepten, recepten hier. Die wilde ik delen met Nederland.”

Wat is je doel?

“Om een stukje *food* vanuit New York naar Nederland te brengen en mensen te inspireren om op ontdekkingstocht te gaan en de aardappels, groente, vlees een dag in te ruilen voor wat anders.”

Wat is je achtergrond?

“Na mijn studies Communicatie en Bedrijfskunde heb ik gewerkt als communicatieadviseur in Amsterdam en begin 2009 vertrok ik met mijn man naar New York om het kaasmerk *Old Amsterdam* uit te bouwen. Van huis uit ben ik dus marketingcommunicatieadviseur en dat doe ik nog steeds.”

Waar haal je je inspiratie vandaan?

“Inspiratie komt vooral van de straat. In New York kom je constant nieuwe, verrassende, gekke mensen, producten en restaurants tegen.”

Wat wil je verder nog kwijt?

“Ik nodig graag iedereen uit om op culinaire tour door New York City te gaan.”

Ellen van Roy



Colette Beyne

Waarom ik mijn blog start:

“Het is een logische ontwikkeling voor mij sinds ik *twitter*. In tweets kun je maar 140 tekens kwijt en soms wil ik meer vertellen. Ik kreeg ook wel vragen of ik nog geen blog had, als culinair redacteur. Dat samen met veel vraag naar mijn recepten door familie, vrienden en collega's en via *Twitter*, deed me besluiten om er een te starten. Want ik kan veel van mijn inspiratie kwijt in Margriet, maar dat recept dat mijn moeder altijd maakte en dat nu nog steeds een succes is, kan daar natuurlijk niet altijd in. Maar wel op mijn blog.”

Mijn doel:

“Is het delen van mijn passie voor alles wat met eten en drinken te maken heeft en recepten met een verhaal geven. Ik hoop dat mensen het leuk vinden om mijn blog te lezen en te volgen en daar ook op te reageren.”

Mijn achtergrond:

“Ik ben al heel lang werkzaam als culinair redacteur. Zowel mijn oma's als mijn moeder konden heerlijk koken. Dat waren soms eenvoudige gerechten, maar altijd met verse producten en... er zat liefde in. En dat is eigenlijk het belangrijkste ingrediënt.”

Mijn inspiratie en informatie haal ik uit:

“Als culinair redacteur word ik elke dag overladen met informatie, bezoek ik persbijeenkomsten en soms beurzen en steden. Waar ik ook ben, ik houd altijd ogen en oren open om iets op te pikken, te proeven of mee te maken. Ik word ook erg blij van markten.”

Wat ik verder nog kwijt wil:

“Wanneer je eens een keer 'zondigt' doe het dan goed. Voel je niet schuldig, maar geniet ervan.”