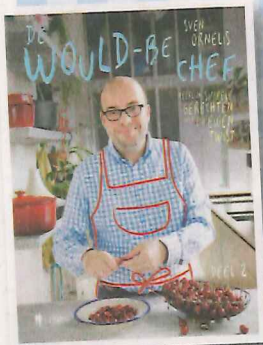


WOULD-BE CHEF 2



Sven Ornelis is meer dan een radiopresentator en dat bewijst hij met z'n tweede kookboek. Een frisse kijk op easy paesy gerechtjes is de voornaamste troef van dit kookboek. Voeg meteen de daad

bij het woord en test deze schattige gazpacho-ijspralines.

INGREDIËNTEN

- 2 sneetjes oud brood
- 2 teentjes knoflook
- Een tiental trostomaatjes
- 1 komkommer
- 100 ml water
- 3 el rodewijnazijn
- een scheut wodka
- tabasco
- cayennepeper
- 100 ml olijfolie
- peper en zout

ZO MAAK JE HET

1. Doe de korst van het brood. Snijd het brood in stukjes, doe er de geperste knoflook bij, giet er de olijfolie over en zet een uurtje opzij.
2. Haal het vel van de tomaten, haal er de zaadjes uit en snijd in stukken.
3. Schil de komkommer en snijd ook in kleine stukken.
4. Doe het brood met de olie en de knoflook, de tomaten en de komkommers met 100 ml water, de rodewijnazijn en een flinke scheut wodka in de blender.
5. Kruid goed af met peper en zout, cayennepeper en wat druppels tabasco.

AFWERKEN

1. Giet de soep in de siliconenvorm en plaats in de diepvriezer.
2. Controleer na een halfuurtje of de soep al wat ijzig is geworden en strooi dan wat extra cayennepeper op de open kant.
3. Laat verder invriezen en serveer als hapje.

Would-Be Chef2, bij Bergerhoff & Lamberigts, € 24,95.



CULINAIR

KNALLEN MET KETCHUP

Tomatenketchup is *so 2015*, dachten ze bij sauzenproducent Natura dus pakken ze uit met behoorlijk gedurfde versies: met cayennepeper of met wortel-sinaas, wat kies jij? Voor gewoontediertjes hebben ze ook een ecologische variant van de klassieke tomatenketchup. Steek die barbecue al maar aan!

Vanaf € 4. Te koop bij Carrefour. www.natura.be.



MEER(T) VAN DAT!

Wat hebben Mozart, Amélie Nothomb, Buffalo Bill en Ray Charles gemeen? Allemaal hebben ze een voorliefde voor de zoete lekkernijen van de Franse patissier Méert uit Lille. Geweldig nieuws: hij is naar Brussel gereisd met onder meer zijn legendarische gevulde vanillewafels in z'n bagage. Dat wordt smullen in stijl! Méert, Koningsgalerij 7, 1000 Brussel. www.meert.fr.

DINNER IN THE SKY



Eten op 50 meter hoogte staat waarschijnlijk niet op ieders verlanglijstje, maar voor waaghalzen is dit een zalige buitenkans. Tien tafels worden omhoog gehesen samen met tien Michelinsterrenchefs die je de haute cuisine van Brussel serveren. Dat alles met het Atomium op de achtergrond en een adembenemd uitzicht over de rest van de stad. De ideale challenge om van je hoogtevrees af te geraken.

5 tot 10 juli, Atomium, Atomiumlaan, 1020 Laken. www.dinnerinthesky.be.

OOGST WAT JE BROUWT

Frans-Jozef De Gronckel, advocaat én uitvinder van de naam Pajottenland, wordt geëerd op een manier waar veel mensen jaloers op zullen zijn: er wordt een bier naar hem vernoemd. Gronckel-bierbrouwer van dienst is cartoonist Erwin Vanmol. Hij roept ieders hulp in via crowdfunding voor de microbrouwerij. Vanaf € 5 kan je al bijdragen in ruil voor een hele reeks Gronckel-memorabilia zoals een T-shirt, een uitnodiging voor het lanceringsfeest en een paar flessen van het fruitige bier. Wat een mens al niet voor € 5 kan krijgen!

Gronckel-bier, Vrijstaat Vanmol Brewing op Facebook.

