



**3x**

aan de want

Grijs met streep € 2,69 (*Xenos*)

Met kraanvogel € 7,99 (*Sissy-Boy*)

Met bruine bies € 13,50 (*kookwinkel.nl*)



### PAIN PERDU

Laat 1 l volle melk met 1 vanillestokje en 2 tonkabonen 1 uur trekken op laag vuur. Snijd 100 g brioche- en 100 g rozijnenbrood in blokjes en bak in wat boter goudbruin. Snijd 2 geschilde appels in blokjes, glaceer in boter en 25 ml honing, voeg 1 tl kaneel toe. Meng met het brood en 0 stort in een ovenschaal. Doe 50 g boter en wat zout bij de vanillemelk. Klop 4 eieren met 75 ml honing. Zeef de melk en roer het eimengsel erdoor. Schenk dit over de appelbroodmix, bak 40 min. op 130 °C in de oven en garneer met amandelschaafsel.

*Uit: Ruige kost van Paskal Jakobsen en Edwin Vinke € 25,- (Uitgeverij Carrera)*

lekker  
puur genieten

*Libelle staat graag in de keuken en deelt met liefde keuken-, kook- en baktips. Van styling tot slimme lifehacks: aan tafel!*



### DOE ALS DONNA

In *Everyday fresh*, het nieuwste boek van Donna Hay, staan gerechten die (echt!) supersnel klaar zijn. In haar eigen woorden: "Makkelijker, verser, sneller, smakelijker."

Va. 28 oktober verkrijgbaar  
€ 32,99 (*Uitgeverij Spectrum*)



### RASP-TRUC

Parmezaan of andere harde kaas raspen gaat een stuk makkelijker als de rasp van tevoren is ingesmeerd met olijfolie. Ook fijn: de rasp is ook nog eens eenvoudiger schoon te maken!

Zwarte rasp € 13,90 (*Bloomingville*)



### HET NIEUWE BELEGGEN

Groentegoed komt met het 'nieuwe beleggen': 5 verschillende spreads vol groente, zoals

Tomaat American (gemaakt van Hollandse tomaten, wortel en ui) of Zoete Aardappel Curry Madras? De spreads bevatten geen conserveringsmiddelen.

Va. € 2,29 (*Plus, Spar, DekaMarkt, Landmarkt, Rechtstreeks*)

### VANILLE-IJSCAKE

Laat het vanille-ijs smelten. Verwarm de oven voor op 175 °C en vet de cakevorm in. Voeg het zelfrijzend bakmeel toe aan het gesmolten ijs en roer met een spatel. Giet het mengsel in de ingevette cakevorm en maak de bovenkant zo glad mogelijk. Strooi er wat zeezout op en schuif de vorm in de voorverwarmde oven. Bak de cake in ca. 35 min. goudbruin.



500 ml gesmolten vanille ijs • 180 g zelfrijzend bakmeel • snuf zeezout

