

K E U K E N
I N S P I R A T I E

INHOUD

- 2 Uw Keuken Designer vertelt
- 13 STIJL: Design
- 21 STIJL: Industrieel
- 29 STIJL: Modern
- 37 STIJL: Ergonomisch
- 43 Binnenkijken bij
- 61 Michiel de Zeeuw
- 69 Buiten leven
- 82 Kookboeken

Colofon

Uitgave De Keuken Designers B.V. © 2019 **Directie** Mark Iesberts **Concept en realisatie** BRANDRS **Fotografie** BRANDRS **Redactie en eindredactie** Monique Boom, Sandra Schoenmaker. Niets uit deze uitgave mag worden vervaelvoudigd en/of openbaar gemaakt op welke wijze dan ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Uitgever en (eind)redactie kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor eventuele onjuistheden m.b.t. de inhoud van dit boek.

DE KEUKENKAMER: VOOR EXCLUSIEF KOKEN



Sybe, Pina, Gino en Timo, De Keukenkamer, Noardburgum



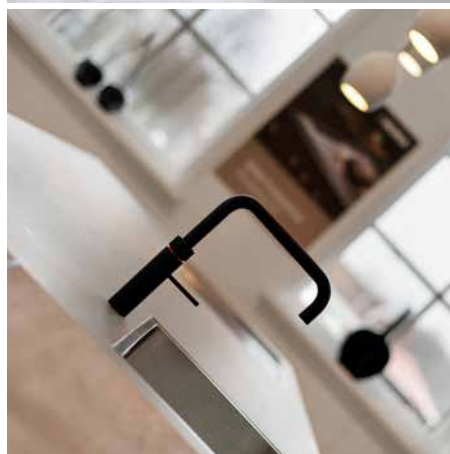
WIJ ZIJN CREATIEF IN ONZE ONTWERPEN ÉN OPLOSSINGEN



Samen met u creëren wij graag een keuken die bij ú en uw interieur past. Een keuken waar u zich thuis voelt en die optimaal aansluit bij uw leefsituatie. De Keukenkamer biedt altijd keukens van topkwaliteit, helemaal op maat gemaakt. Tegelijk houden wij ervan om u te verrassen. Om een unieke keuken te ontwerpen die u niet een-twee-drie verwacht. Onze creativiteit gaat samen met een flinke dosis technische kennis. Dit betekent dat u veel keuzevrijheid heeft. Van ontwerp tot oplevering houden wij de regie over het hele proces. U heeft er geen omkijken naar. Zo realiseren wij graag uw droomkeuken!

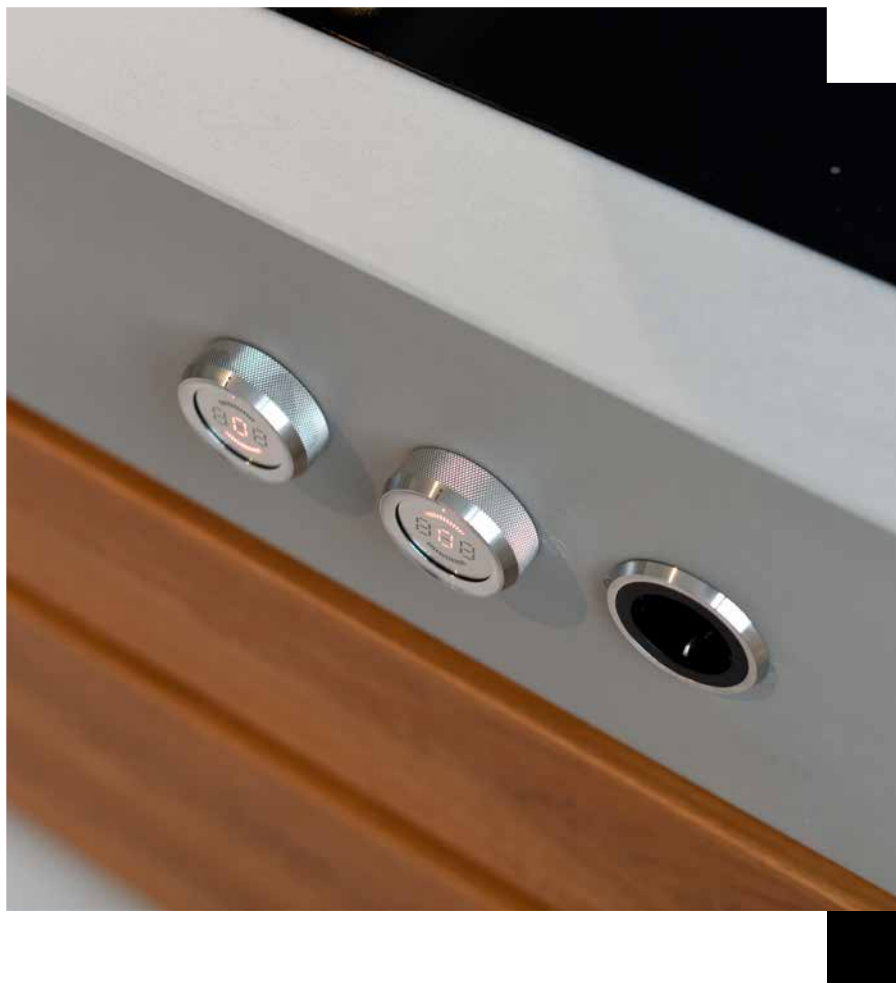






De Keukenkamer is een familiebedrijf. Wij, Sybe en Pina Visser, zijn deze keukenzaak in 2000 begonnen. Sybe kan bogen op jarenlange, technische ervaring. Sinds een paar jaar zijn onze zoons Timo en Gino erbij gekomen. Samen zorgen we ervoor dat u optimaal kunt genieten van een keuken die bij u past. De Keukenkamer zat eerst in 'De Oude Melkfabriek' in Gytsjerk. Op deze locatie hebben we zeventien jaar met plezier gewerkt. Nu zitten we in een oud schoolgebouw in Noardburgum, die we verbouwd hebben tot een inspirerende showroom. In deze stijlvolle ambiance tonen wij diverse keukens en staan we u graag te woord. U bent van harte welkom!

DE KEUKENKAMER GEEFT PERSOONLIJK ADVIES EN AANDACHT



In De Keukenkamer begroeten we u graag met respect en rust. Wij vinden het belangrijk dat u al uw wensen kunt bespreken, zonder dat u meteen aan een keuken vastzit. Ook andere aspecten nemen we mee in het ontwerp, zoals de routing en de keukenapparatuur die het beste passen bij uw kookgedrag. Sommige mensen nemen foto's en een plattegrond mee, maar als een ruimte moeilijk in te schatten is, komen we graag bij u thuis voor een goed (interieur)advies. We nemen sowieso altijd de maten op, voordat een keuken geïnstalleerd wordt. Wij denken tot in de kleinste details met u mee en zorgen dat uw keuken perfect wordt opgeleverd.





Onze keukens zijn van topkwaliteit. De Keukenkamer verkoopt enkele merken keukens, die uitsluitend met de beste materialen werken. Valcucine is een Italiaans keukenmerk dat pure materialen hanteert, zoals aluminium, RVS en glas. Bovendien zet Valcucine in op duurzaamheid. Zo zijn er bijvoorbeeld bij het vervaardigen van de keukens geen giftige lijmen gebruikt. Voor de laatste trends en snufjes op het gebied van keukens gaan we geregeld naar internationale beurzen. Deze trends vertalen we graag in een creatief ontwerp.



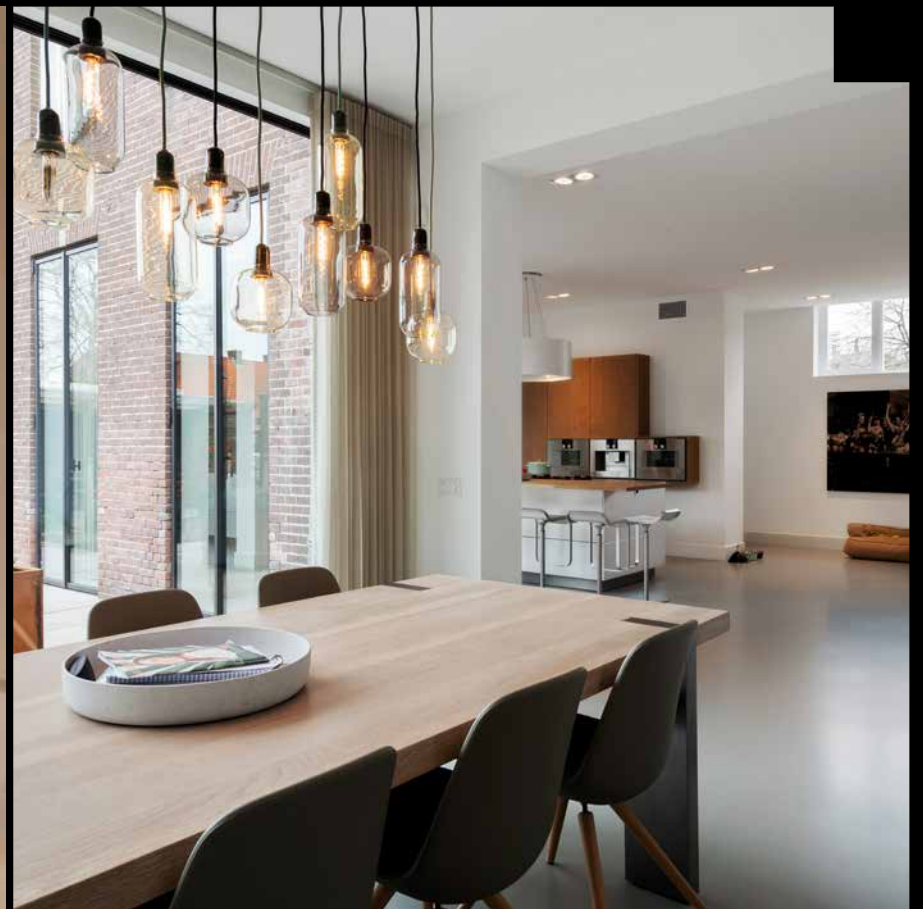


De service van De Keukenkamer is uitstekend. Wij geven u uitgebreid advies en begeleiden u netjes door het hele proces. We gaan een extra mijl om uw dromen te realiseren. Als dat betekent dat we een muurtje moeten wegbreken voor een kookeiland, doen we dat graag. Omdat we een familiebedrijf zijn, zijn de lijnen kort. U krijgt meteen antwoord op uw vraag of we komen bij eventuele problemen even langs. De Keukenkamer neemt alle tijd voor u én creëert met passie uw droomkeuken!

DESIGN







Opvallend, luxueus en heel uniek. Je designkeuken voegt waarde toe aan je leven, je huis en je interieur. Je geniet van de exclusiviteit, elke dag weer. Het design laat zich dan ook niet vangen, maar vangt jou. In een stijlvolle ambiance, waar koken en wonen in elkaar overvloeien.



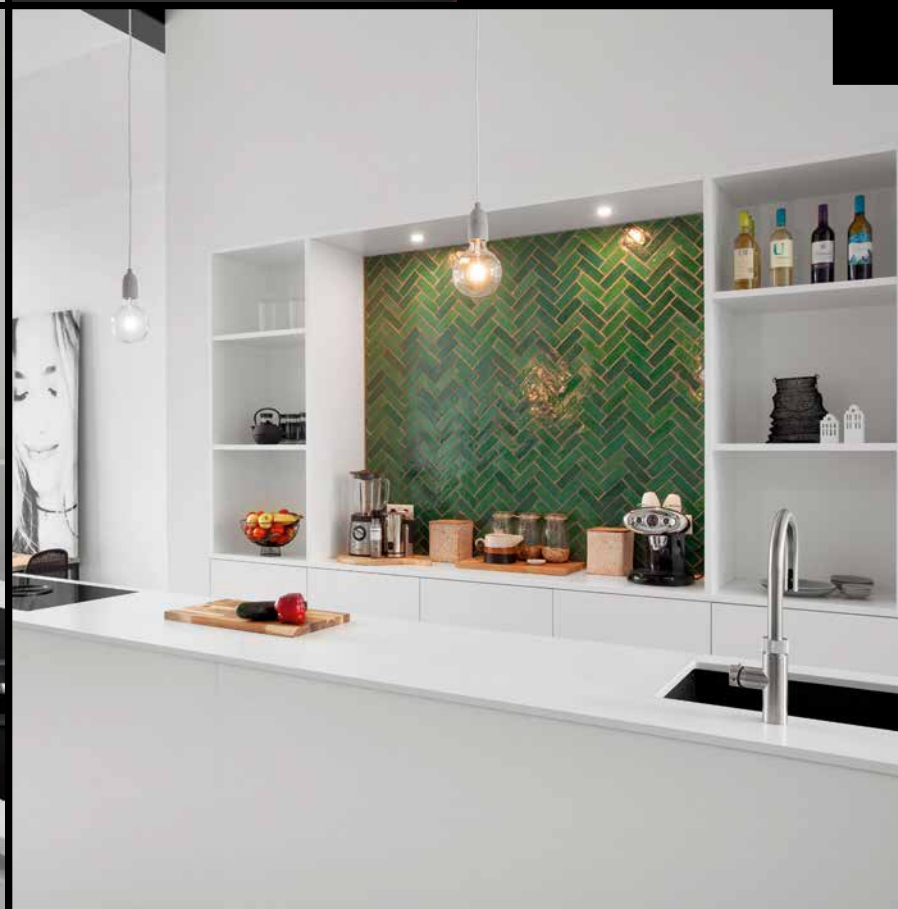
De krachtige lijnen van de keuken vormen zich tot een smaakvol resultaat. Je proeft telkens het gemak en comfort. Een keuken met mooie details, bijzondere verlichting, een perfecte afwerking en verfijnde vormgeving. Origineel en onderscheidend, precies zoals je zelf door het leven wilt gaan.







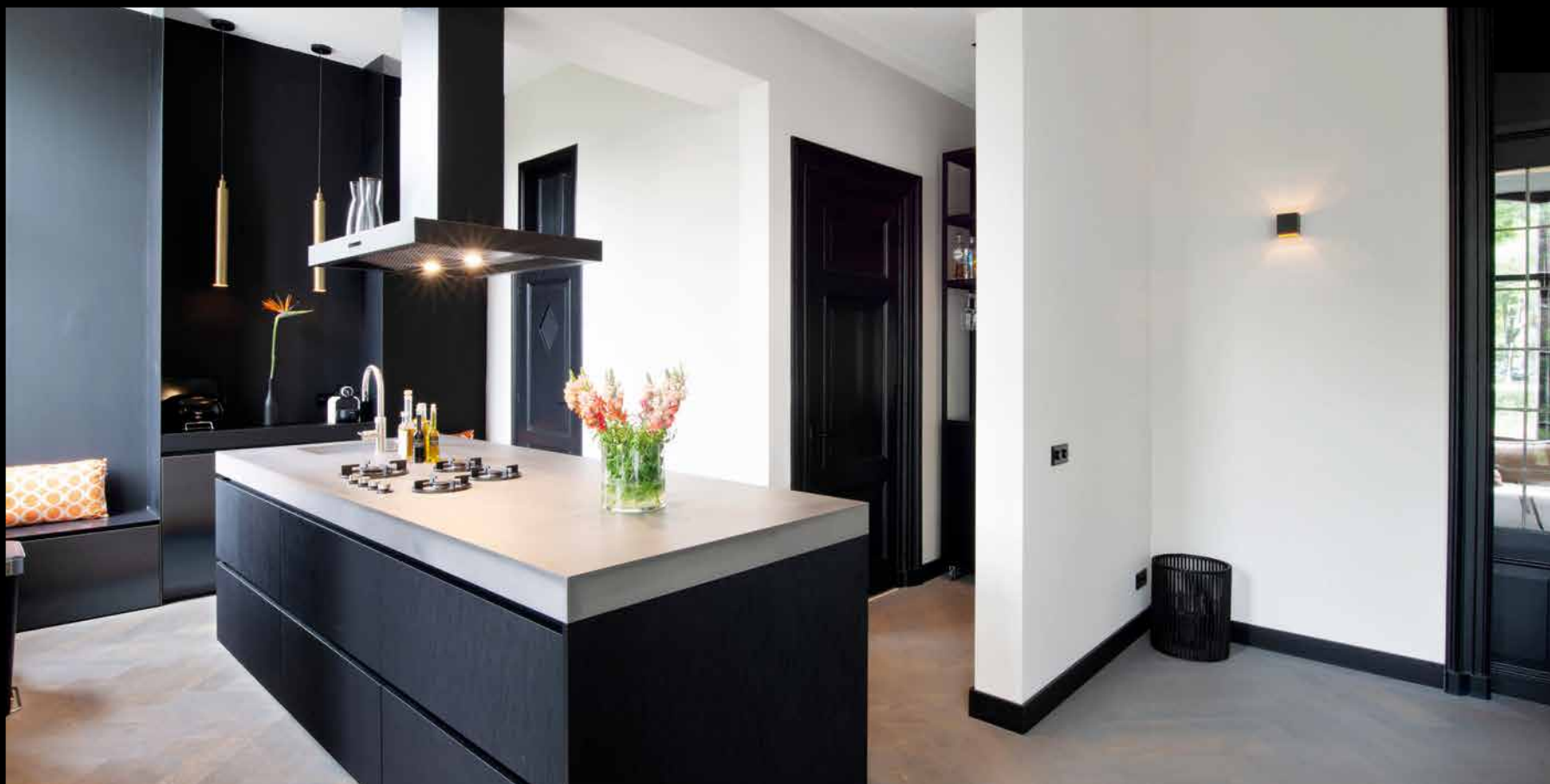
Innovatie en kwaliteit gaan samen. Een ideale kookomgeving; een uitnodiging aan jouw adres om heerlijke gerechten op tafel te zetten. Je pakt de handschoen op. De laatste snufjes op het gebied van keukenapparatuur helpen een handje. Met je mobiel zet je alvast op afstand de oven aan...



In jouw designkeuken kun je even uitstijgen boven het geroezemoes van elke dag. Tot rust komen omdat je vol verwondering geniet van de schoonheid van materialen, van vormgeving en van kleuren. In een voortdurend proces van geven en nemen. Dat verveelt nooit, maar verrast altijd.

INDUSTRIEEL



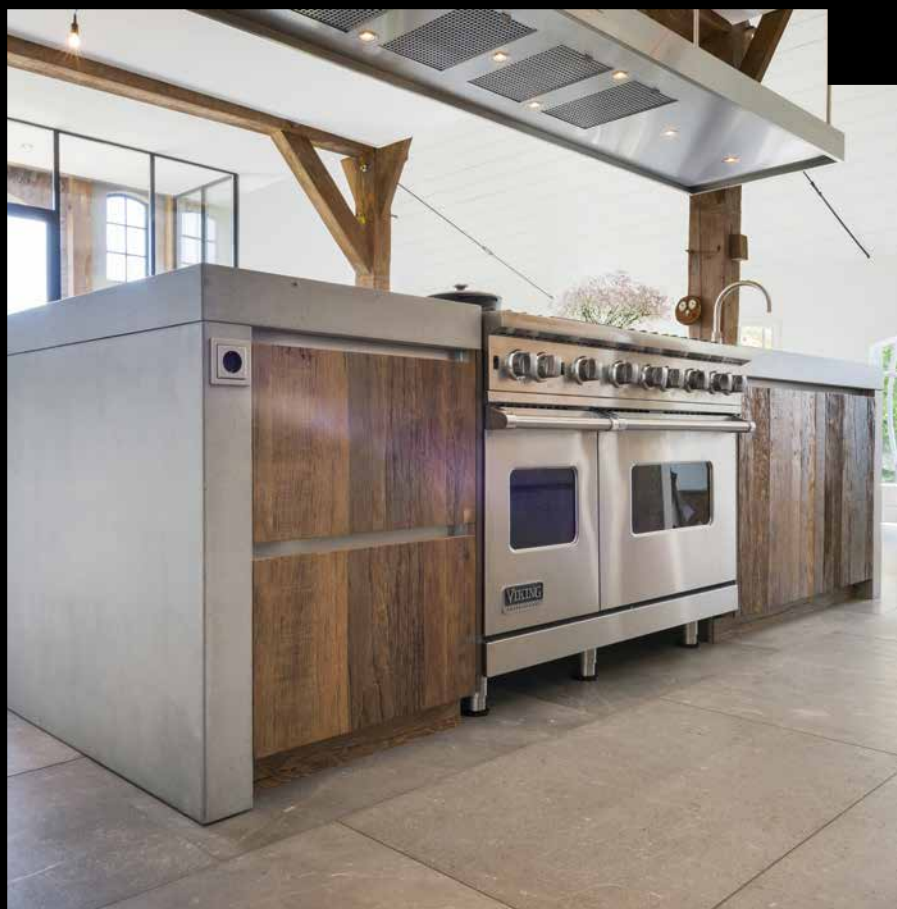


Een mooie gloed verwarmt je interieur. Natuurlijke materialen trekken een spoor door je woning, zoals hout, metaal en beton. Oorspronkelijke details maken het plaatje af. Stoer, eenvoudig en sober. Het robuuste karakter van de industriële keuken verraad je persoonlijkheid. Hier voel je je thuis.









De industriële keuken is een tikkeltje eigenzinnig, soms helemaal zwart of donkergroen. Samen met blauwstaal, rvs, koper of leer. Het speelse effect, de doordachte maatvoering, de verschillende materialen: de vormgeving verbijstert op een aangename manier.



Geen poespas, geen opsmuk. Wat een heerlijk gevoel. De routing klopt, het werkblad is diep, alles is op maat. Duurzaam gemaakt, met een passie voor schoonheid en vakmanschap. Ambachtelijk en stijlvol. Strak en modern, of met een knipoog naar de tijden van weleer. Maar altijd authentiek.

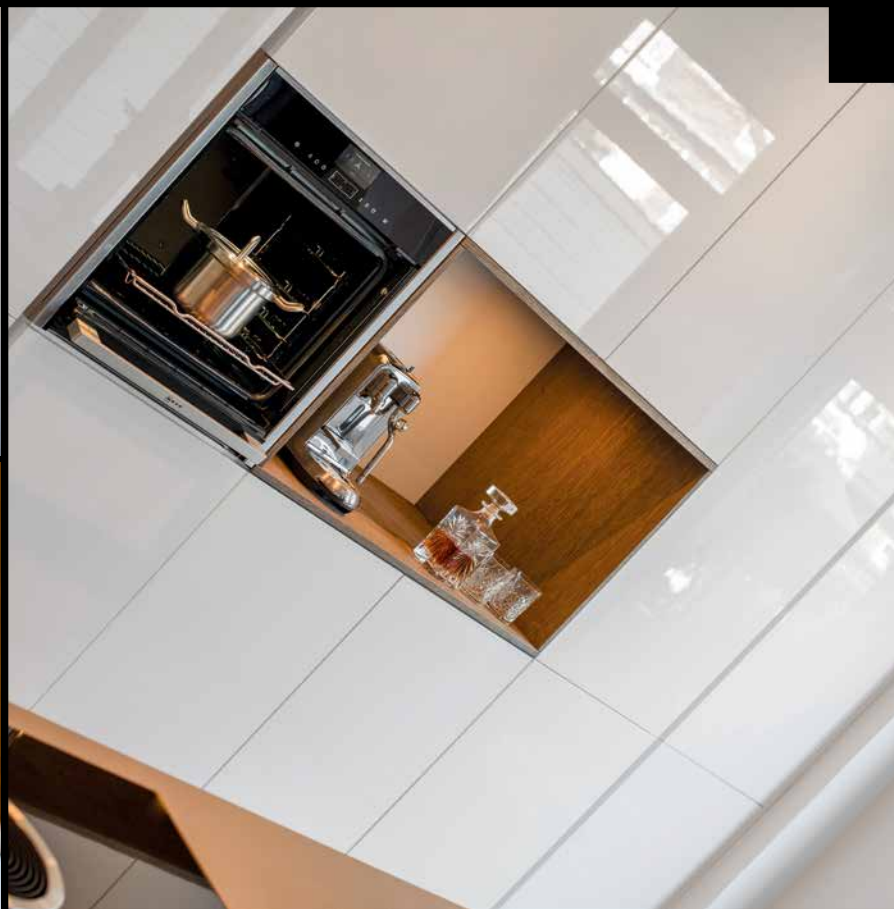




De industriële keuken past bij jou en je huis. Met een warme, ruimtelijke sfeer. Soms een hoog plafond, met grote vloertegels en veel licht. Je huis leeft. Je geniet van wat de natuur biedt. Koken is een feestje in deze keuken. Industrieel is niet afstandelijk, maar komt dicht bij jezelf.

MODERN





Eenvoudig, strak en modern. Dat is jouw keuken. Een plaats waar het licht en ruim is. Immers, het leven is al druk genoeg om ook nog eens een rommelige keuken om je heen te hebben. Je keuken ademt sfeer, is huiselijk én tijdloos. Een plek waar functioneel en eigentijds leven elkaar treffen.





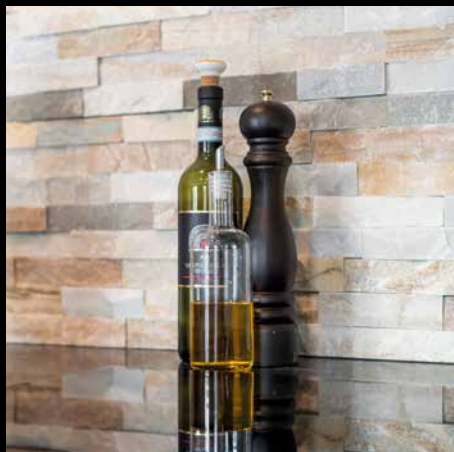
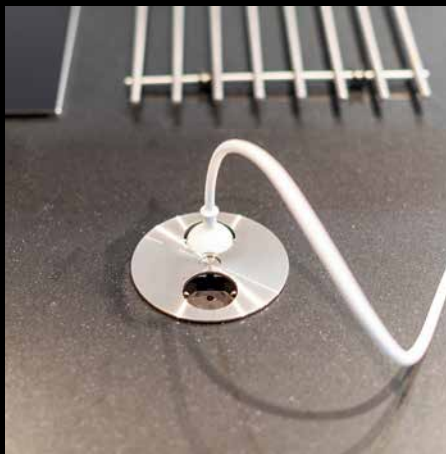
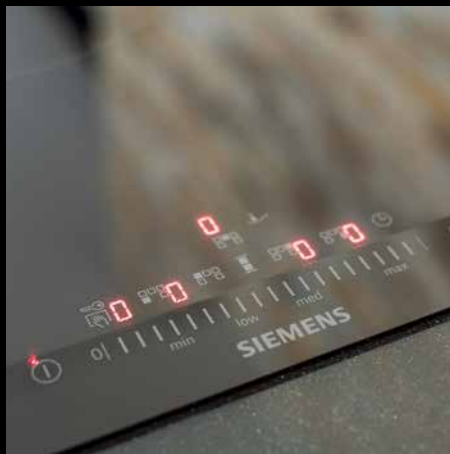


Je komt thuis en loopt door naar de keuken. De één kookt, de ander pakt een wijntje. Samen neem je de dag door. Of je zet de tv aan, voor het laatste nieuws, de beste recepten. Soms zijn er kinderen die spelen of kleuren aan de tafel. Het is gezellig. Vrienden schuiven aan en helpen een handje mee.





Het is heerlijk kokkerellen met hoogwaardige apparatuur. Je snijdt de groenten op een ruim werkblad. De inductiekookplaat verwarmt snel. Er hangt geen ontsierende afzuigkap, maar het afzuigstelsel is verwerkt in het plafond of de kookplaat. De keuken functioneert prima.



De moderne keuken heeft greeploze laden, grote vlakken, soms een verrassend detail of een gezellige nis. Een mooi lijnenspel, in perfecte harmonie, met volop bergruimte. Je keuken past naadloos bij jou en je gezinsleven, je huis en interieur. Een plek waar het heerlijk toeven is.

ERGO-
NOMISCH





Je geniet van een pure maaltijd. Zonder opsmuk of juist heel uitgebreid, verfraaid en prachtig opgemaakt. Je denkt even aan de tijd die je in de keuken hebt gestaan. Wat een genot! De keuken valt als een jas om je heen, ergonomisch ontworpen. Je kookt makkelijk, veilig en comfortabel.



Je keuken past bij je interieur: modern, landelijk of industrieel. Maar je keuken is meer dan een woonplek. Het is ook een werkplek. In de ergonomische keuken wisselen sfeer en functionaliteit elkaar af. Koken was nog nooit zo fijn. Het hele gezin plukt daar de vruchten van, en jijzelf nog het meest.





De ergonomie klopt in detail. Het werkblad is ruim, de apparatuur staat op de juiste plek, de verlichting valt goed, de routing is ideaal. Met gemak roer je in de pan, pak je de borden en reik je naar de kruiden. Zonder problemen, zonder ergernis. Alles is op maat gemaakt. Verfijnd en vernuft.



Je beweegt je soepel in de keuken. De indeling is efficiënt. De hoogte van het aanrechtblad en de spoelbak zijn optimaal, de vaatwasser of koelkast op stahoogte. Ook zijn er extra contactdozen op het keukeneiland; dat is handig werken. Gemak dient de mens, maar meer nog de kok.



BINNENKIJKEN BIJ

Klaas en Sietske

'Onze strakke moderne keuken van De Keukenkamer past perfect in onze verbouwde ruimte van ons huis en bij ons interieur met industriële elementen. En... hij werkt fantastisch!'

'DE KEUKENKAMER KOMT ZIJN AFSPRAKEN NA'



'Waarom De Keukenkamer? Bij De Keukenkamer hadden we een goed gevoel. Niet alleen was de uitstraling van de showroom positief, maar ze dachten uitstekend met ons mee en vertaalden onze wensen in een prima ontwerp. Ook kwamen ze hun afspraken na, wat altijd prettig is als je aan het verbouwen bent. Het is een 'klein' familiebedrijf, waardoor de lijnen kort zijn. Dat maakt het fijn om met hen samen te werken', zegt Sietske. Het mooist aan de keuken? 'Dat-ie zo strak is. Qua indeling, belijning en routing is de keuken perfect.'





Klaas en Sietske hebben hun handen vol aan een jong gezin. Van uitgebreid kokkerellen is op dit moment dan ook geen sprake. Niettemin genieten ze dagelijks van de nieuwe keuken van De Keukenkamer. Ze maken bij het koken gebruik van uitstekende keukenapparatuur, zoals een inductiekookplaat met geïntegreerde afzuiging van BORA en een combi-stoomoven. 'Ideaal', vertelt Sietske. 'Je schuift de schotels of groenten en vlees erin en na niet al te lange tijd is het eten klaar, terwijl het ook nog eens lekker van smaak is.'

'DE INDELING, BELIJNING EN ROUTING ZIJN PERFECT'



De spoelbak is ruim. 'Dat was één van mijn wensen, zodat ik ook de grotere dingen goed kan schoonmaken. Wat ik heel mooi vind, is dat de spoelbak integraal onderdeel is van het witte keukenblad. Dat is niet alleen stijlvol, maar hierdoor oogt de keuken nog strakker.' Al met al zijn Klaas en Sietske heel tevreden. 'De moderne strakke keuken werkt prima en alles zit erop en eraan. Een functioneel, maar ook gezellig onderdeel van ons huis.'



Met dank aan
Klaas en Sietske



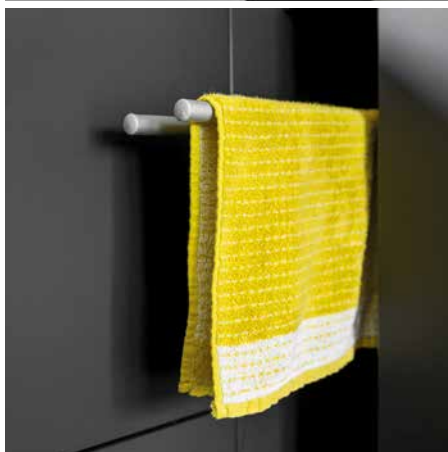
BINNENKIJKEN BIJ

Jules en Nynke

'We zijn erg blij met onze strakke keuken van De Keukenkamer. De zwarte keuken voldoet aan onze verwachtingen en past uitstekend bij ons huis, dat we met onze architect hebben neergezet.'



'DE KEUKENKAMER HEEFT ECHT HELE MOOIE KEUKENS'



Door positieve berichten van vrienden kwamen Nynke en Jules terecht bij De Keukenkamer in Noardburgum. Ze waren eerst bij andere keukenzaken geweest, maar dat leidde tot niets. Bij De Keukenkamer waren ze echter gecharmeerd van de kleinschaligheid en persoonlijke betrokkenheid. 'Het meedenken, de korte lijntjes, de adviezen en heldere afspraken maakten de samenwerking erg prettig', zegt Nynke. 'Bovendien heeft De Keukenkamer echt hele mooie keukens in haar showroom!'

DE ZWARTE KEUKEN IS LICHT EN RUIM



Het mooiste aan hun minimalistische keuken? 'Het hele plaatje klopt gewoon. Samen met de architect van ons huis zijn we tot een prachtige indeling en mooie vormgeving gekomen. De zwarte keuken met de strakke belijning en het dunne aanrechtblad past perfect bij de uitstraling van ons nieuwe huis.' De keuken is weliswaar zwart, maar ook licht en ruim. Door het open karakter en de belendende eetkamer is er altijd contact met de kinderen, familie en vrienden die over de vloer komen.

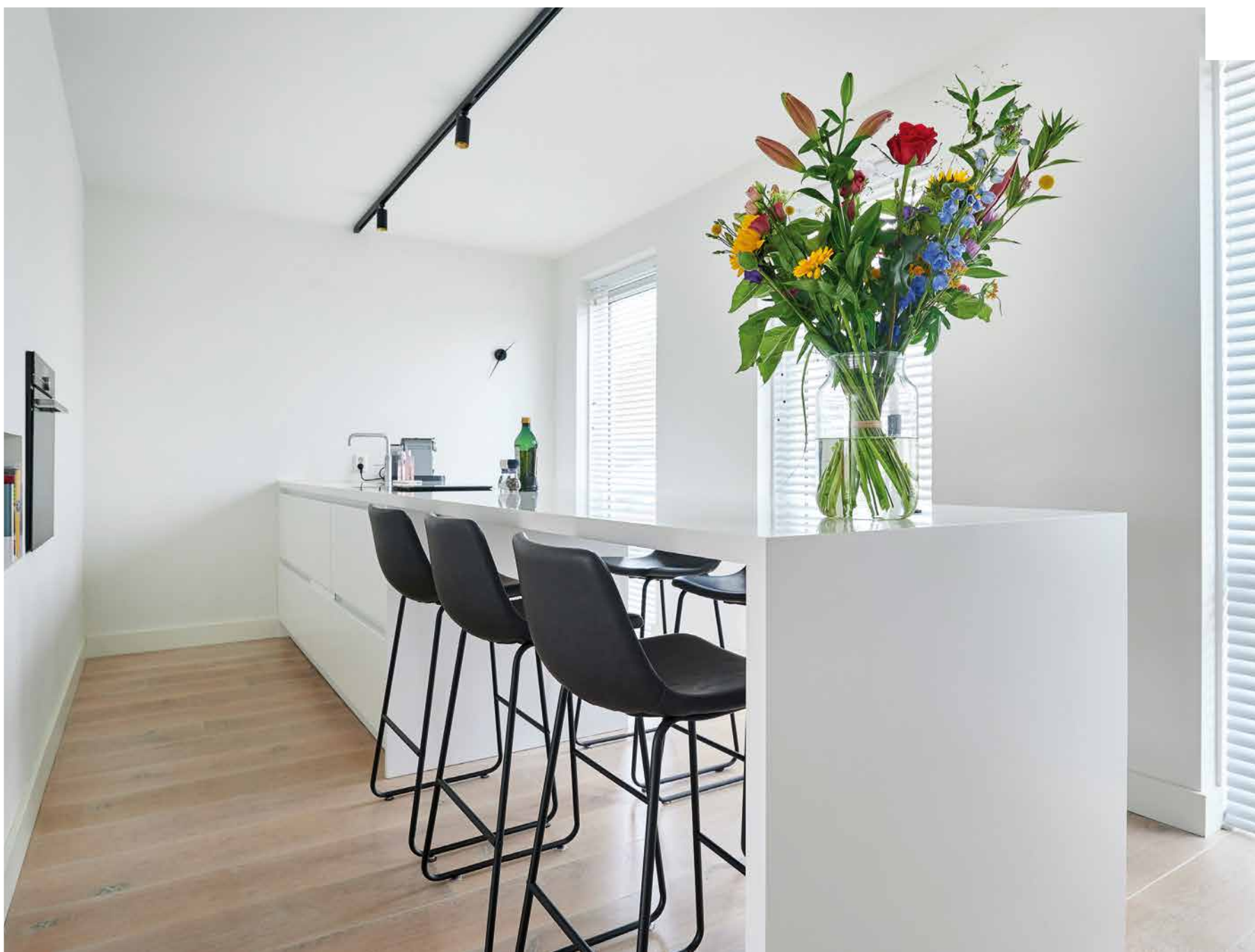


Zowel Nynke als Jules houden van kokkerellen. Bij het bereiden van smakvolle gerechten maken ze graag gebruik van uitstekende keukenapparatuur, zoals een inductiekookplaat en heteluchtoven. 'De ovendeur schuift onder de oven als je 'm opendoet, heel handig.' Soms koken Jules en Nynke samen. 'Heel gezellig! We zijn allebei lang, maar de keuken is ruim opgesteld én het werkblad is diep genoeg. Kortom, over de keuken zijn we zeer tevreden.'



Met dank aan
Jules en Nynke





BINNENKIJKEN BIJ

Marieke en Meine

‘Het leeft lekker, onze mooie strakke keuken van De Keukenkamer! We zijn hier veel te vinden, vaak samen met onze familie en vrienden. De keuken is multifunctioneel en van alle gemakken voorzien.’



'DE KEUKENKAMER HEEFT CREATIEVE IDEEËN'



Het was nog niet zo makkelijk om de ruimte, die meer een smalle pijpenla is, in te delen. Maar samen met De Keukenkamer zijn Meine en Marieke er uitstekend uitgekomen. 'Ze dachten goed met ons mee en hadden creatieve ideeën. Bijvoorbeeld om een lang keukenschiereiland te creëren, een oven in de wand te frezen en een kastenwand in dezelfde stijl tussen keuken en woonkamer te installeren. De Keukenkamer zei telkens: 'Komt wel goed, komt wel goed', en dat kwam het ook! We genieten dagelijks van een bijzonder fraaie keuken.'







Het keukenblad is dermate ruim dat Meine en Marieke samen kunnen koken. 'We hebben niet alleen voldoende ruimte om te staan, maar als we familie of vrienden over de vloer krijgen, schuiven die graag aan hetzelfde eiland aan met een hapje en een drankje. Ook bij een groter gezelschap kan iedereen gezellig om het keukeneiland heen hangen. Onze kleinkinderen kruipen maar al te graag op de barstoelen!'

'ONZE STRAKKE KEUKEN IS GEWOON PERFECT!'



Bij het koken maken Marieke en Meine onder andere gebruik van een stoomoven en een inductiekookplaat met geïntegreerd afzuigsysteem, waardoor de keuken ruimtelijk blijft ogen. 'De stoomoven was nieuw en dus even wennen voor ons, maar we gebruiken de oven best veel.' Na afloop is de keuken weer in een handomdraai opgeruimd. Er is immers volop beruimte. Marieke: 'We zijn zeer tevreden met deze keuken. Hij is gewoon perfect!'



Met dank aan
Marieke en Meine

Meubels van Michiel de Zeeuw: sfeervol en uniek



De Keuken Designers hebben een passie voor mooie keukens. Interieur-architect Michiel de Zeeuw vertaalt een specifieke levensstijl en woonwensen naar het ideale interieur op maat. Samen werken wij graag aan een totaalconcept voor uw huis: stijlvol, sfeervol en praktisch.

Kitchen Inspiration Lounge





Unieke samenwerking

Een goed interieur weerspiegelt de gebruiker. Dat is de visie van Michiel de Zeeuw. Onder zijn merknaam Michiel de Zeeuw Interior Concepts voert Michiel grootschalige verbouwingen uit, maar ook elegante (re)stylingen. Van trendy appartementen en moderne kantoren tot oude, karakteristieke panden en bijzondere villa's. Als interieurarchitect creëert hij eigenzinnige en sfeervolle interieurs. Michiel is ook een bevoegen verteller. Hij deelt graag zijn kennis en ervaringen. Hij geeft onder andere workshops en presentaties tijdens diverse (woon)evenementen en is de vaste interieurexpert bij RTL Woonmagazine.



Een ruimte moet fijn voelen en passen bij de mensen die er wonen en werken. Elk interieur ontwerpt Michiel de Zeeuw daarom als een theaterstuk. Alle elementen spelen hun rol en vertellen samen het verhaal over de gebruikers. Daarbij is hiërarchie, basiskleuren en een mooie, solide basis belangrijk. Deze visie sluit nauw aan bij die van De Keuken Designers. Met oog voor stijl en gevoel voor warmte zoeken De Keuken Designers altijd naar de optimale balans tussen uitstraling, functionaliteit en tijdloosheid. Zij bieden op maat gesneden oplossingen voor iedere keuken. Zij gaan voor creativiteit en originaliteit. Hun adviezen passen altijd bij de individuele levensstijl en manier van wonen in de keukens.



Ons advies
kenmerkt zich door
inlevingsvermogen



Voor een stijlvol interieur dat bij u past!



Michiel de Zeeuw geeft, net als De Keuken Designers, persoonlijk advies dat zich kenmerkt door inlevingsvermogen. Hij heeft een verfijnde smaak. Michiel biedt daarnaast unieke woonaccessoires én meubels, die in de Inspiration Lounges van sommige Keuken Designers terug te vinden zijn. Michiel: 'Ik streef altijd naar een combinatie van esthetiek en gebruiksgemak. Een prachtige bank in de keuken moet bijvoorbeeld wel goed zitten.' Met hun gezamenlijke passie voor schoonheid en kwaliteit vormen Michiel de Zeeuw en De Keuken Designers een prachtige symbiose.



Wilt u inspiratie opdoen? Neem dan een kijkje op www.dekeukendesigners.nl of kijk rond in de Inspiration Lounge van sommige Keuken Designers. Via touchscreens kunt u zelf keukens creëren en samenstellen. Passend bij u én uw interieur. Met tafels, stoelen, barkrukken en verlichting, die speciaal zijn ontworpen door Michiel de Zeeuw. 'Kijk rustig om je heen en vraag jezelf af: welke sfeer vind ik belangrijk, waar houd ik van, wat past bij me? Het gaat er dus niet om dat je eerst een keuken uitzoekt en dan bepaalt welke meubels erbij komen. Bepaal eerst hoe je interieur eruit gaat zien. Laat vervolgens je wensen terugkomen in een mooi ontwerp van De Keuken Designers.'



Met de samenwerking tussen De Keuken Designers en Michiel de Zeeuw is een prachtige synergie ontstaan voor een mooie, sfeervolle inrichting bij u thuis. Met oog voor kwaliteit, warmte en geborgenheid. Een stijlvol interieur dat bij u past!



Buiten leven

Genieten van schoonheid, van kleur, belijning en symmetrie, doet u dagelijks in uw keuken. Iedere Keuken Designer staat daar garant voor. Wij laten u ook graag kennismaken met buiten leven en buiten koken. Beleef het zelf!



Ontthaasten en ontspannen,
lekker eten en een drankje

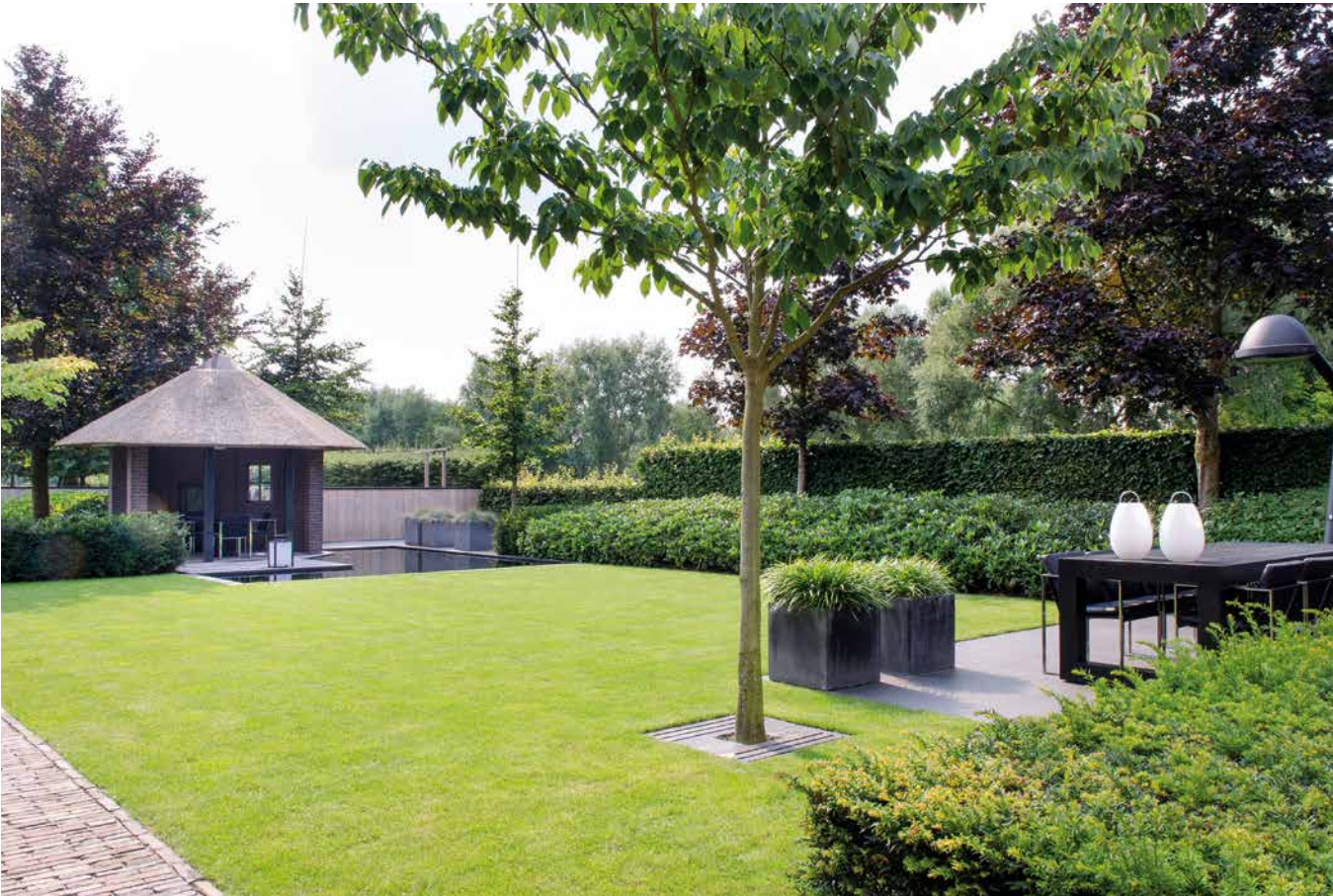






In een prettig gezelschap het glas heffen, lief en leed delen, smullen van heerlijk eten en lachen om smeulige verhalen. Binnen wordt buiten en buiten binnen. Harmonieus en vanzelfsprekend.

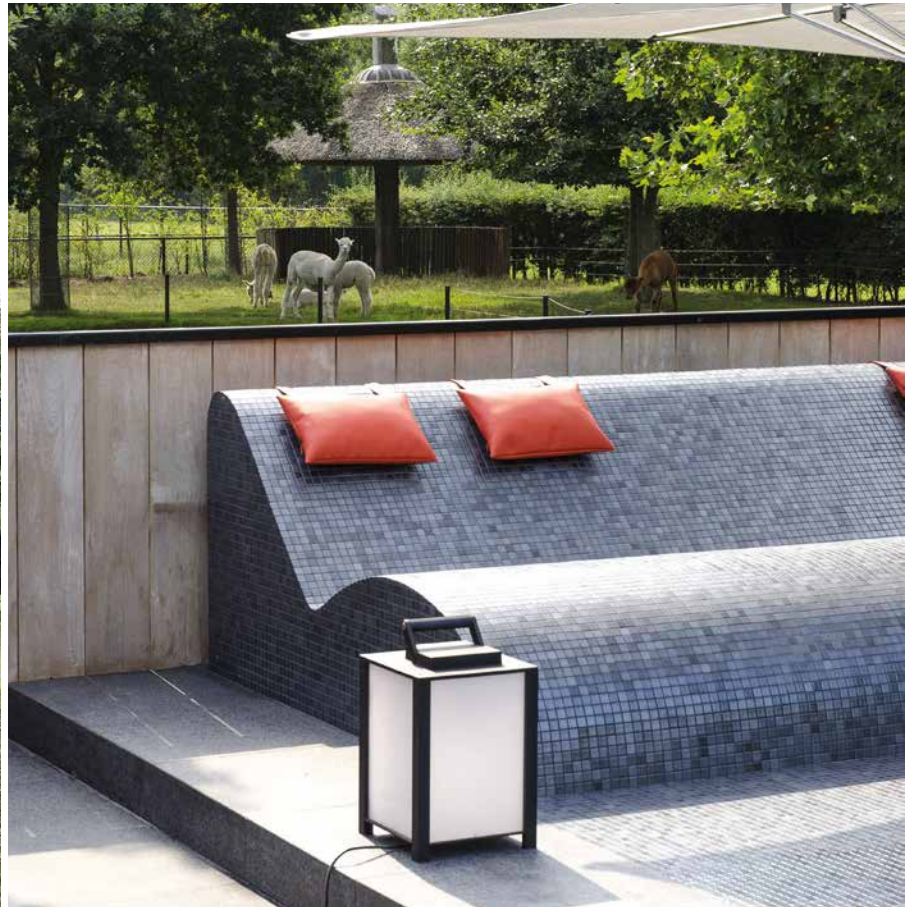




Genieten van een prachtige groene ambiance



Een duik,
een slok, een aai...







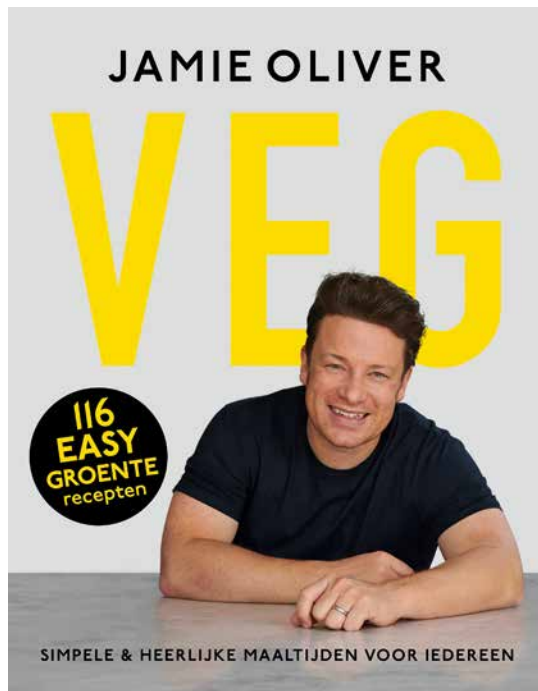
Samen eten, samen delen: om te
koesteren, van onschatbare waarde







Kookboeken



VEG

Jamie Oliver, het wereldwijde kookfenomeen, is terug. Met supermakkelijke, gezonde, overheerlijke, toegankelijke en betaalbare groenterecepten. *VEG* is een boek vol gerechten die knallen van kleur én smaak. Jamie wil je ervan overtuigen dat groenten heerlijk en vullend zijn en dat je, met al dat heerlijk op je bord, het vlees echt niet mist. Of je nu voor één of meer vleesvrije dagen per week gaat, helemaal vegetarisch kookt, of gewoon nieuwe, briljante ideeën wilt opdoen: met dit boek scoor je op alle vegetarische fronten.

€ 29,99. ISBN: 9789021573397



Over Rot 2.0

Brouw je eigen bier, cider of wijn. Leer Thaise vissaus, Japanse miso of Finse viili-yoghurt bereiden. *Over Rot 2.0* is het geactualiseerde Nederlandse standaardwerk over fermenteren. Het bevat tientallen nieuwe recepten, feitjes en weetjes. Ook gaat het kookboek dieper in op hoe je je gefermenteerde producten culinair kunt toepassen. Verder vind je in dit boek een nieuw katern met een overzicht van fermentatietechnieken uit alle delen van de wereld. Met maar liefst 400 pagina's kom je alles te weten over het fermenteren van groenten, vlees, vis, bonen, granen en zuivel.

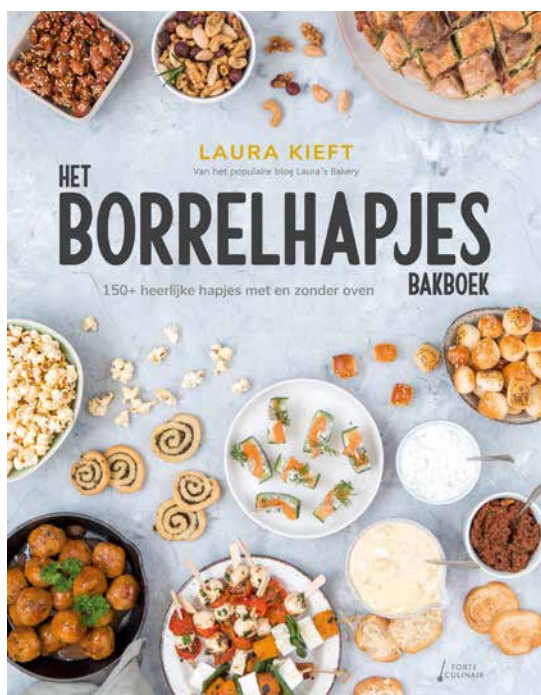
€ 32,50. ISBN 9789461432162



Kerst

Koken met kerst is soms een hele uitdaging. Zeker als je dit voor een groot gezelschap doet of iets speciaals wilt bereiden. *Kerst* staat daarom boordevol met Donna Hay's bewezen succesrecepten, zowel de bekende klassiekers als fantastische, moderne gerechten. Je krijgt volop inspiratie voor lekkere voor- en bijgerechten of bijvoorbeeld variaties met lekkere ham, kalkoen of kreeft. De luchtige meringues, kruidig gebak, spectaculaire trifles en overheerlijke ijsdesserts doen je nu al watertanden. Samen met haar prachtige styling-ideeën biedt Donna Hay je de ultieme gids voor een zalige en ontspannen kerst.

€ 24,99. ISBN 9789000370276

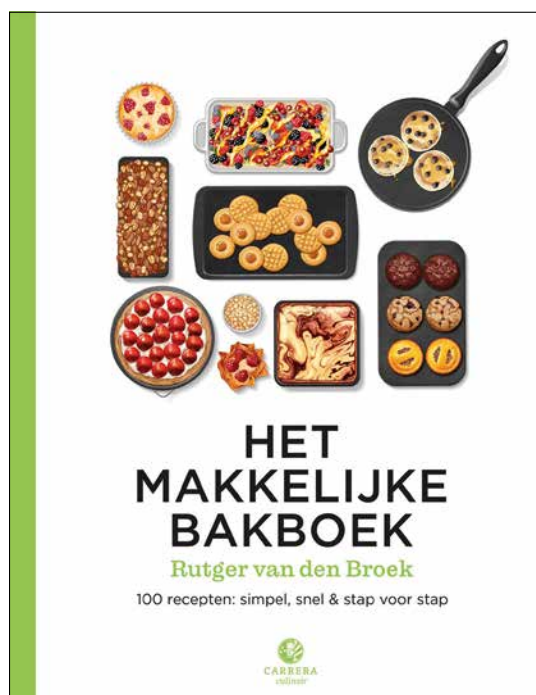


Heerlijke borrelhapjes



Laura Kieft, de succesvolle baking queen van Nederland, komt dit najaar met een gloednieuw boek: *het Borrelhapjes Bakboek*. Hierin vind je ruim 150 hartige hapjes, die je mét en zonder oven kunt bereiden. Verder is er aandacht voor sauzen, dips en spreads, een hoofdstuk met tips voor het maken van borrelplankjes en natuurlijk, zoals je van Laura gewend bent, veel tips en trucs om het nog makkelijker te maken. De recepten zijn helder, de ingrediënten goed verkrijgbaar, de uren in je keuken zijn gering.

€ 24,99. ISBN 9789462502246

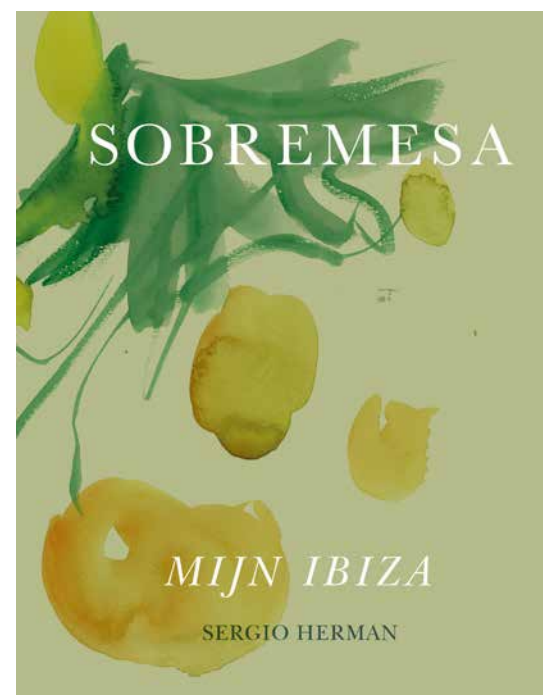


Makkelijk bakken



Met *Het makkelijke bakboek* bewijst Rutger van den Broek in 100 recepten dat bakken niet altijd moeilijk of tijdrovend hoeft te zijn. Stap voor stap, met weinig ingrediënten, een korte bereidingstijd en zonder moeilijke technieken of dure apparaten. Meer dan een kom, handmixer, steelpan, oven, een aantal bakvormen en wat keukengerei heb je niet nodig. Van kaneelscones met cranberry's tot tuttifrutticake, van amandelcroissants tot baklava met walnoten en van chocoladesalami tot gemberpannenkoeken. Ook biedt Rutger handige basisinformatie en goede bak- en serveertips.

€ 22,50. ISBN 9789048842827



Culinair Ibiza



'Op Ibiza is het geen uitzondering om die ene mooie fles open te trekken, om alleen de allerbeste ham te serveren en te delen met vrienden en familie. Even snel een broodje eten bestaat hier niet, want eten is emotie, feest en vooral: eindeloos natafelen. In Spanje is er zelfs een woord voor dat moment: sobremesa. In *Sobremesa* geef ik je een culinaire rondleiding over mijn Ibiza', aldus sterrenchef Sergio Herman. In zijn nieuwe kookboek vertelt hij ook over mooie plekken. Met de kleurrijke recepten uit *Sobremesa* creëer je tafels vol geurende gerechten. Disfruta!

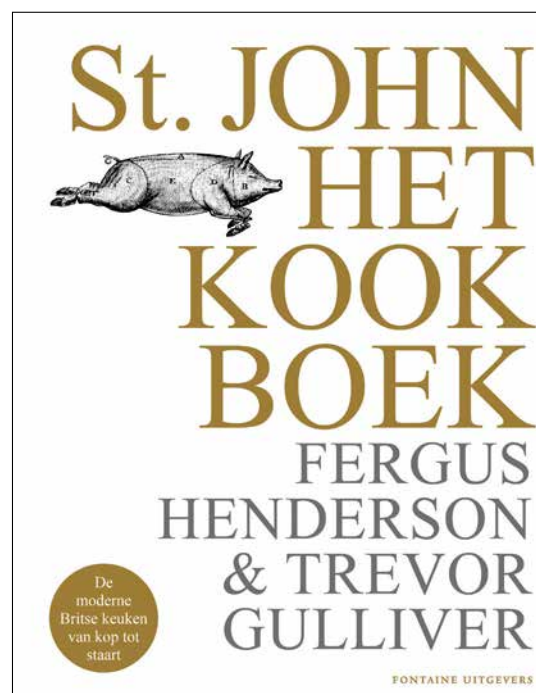
€ 34,99. ISBN 9789048844388



Selamat Makan

Selamat Makan is een unieke verzameling van ruim 800 zeer smaakvolle 'blauwe hap' recepten. Auteur Wouter Rademakers diende decennia lang bij de Koninklijke Marine en heeft met zijn voorliefde voor de Indonesische keuken dit mooie receptenboek samengesteld. *Selamat Makan* is het resultaat van 35 jaar verzamelen, uitproberen en combineren. *Selamat Makan* is een compleet basisboek, inclusief ingrediëntenlijsten, tips en een woorden- en uitdrukkingenlijst. Onmisbaar voor iedere liefhebber van de Indonesische keuken.

€ 27,95. ISBN 9789493160118



St. JOHN

Het Londense restaurant St. JOHN is opgericht in 1994 en staat bekend om zijn eenvoud en respect voor hoogwaardige ingrediënten. Het restaurant is een pionier op het gebied van *no waste cooking*. Men streeft ernaar om elk onderdeel van een ingrediënt te gebruiken. Zo wordt van overgebleven oud brood pudding gemaakt, zijn botten de basis voor geurige en krachtige bouillons en worden de meestal ongebruikte delen van het dier (zoals de tong) de held van een gerecht. *St. JOHN het kookboek* is een viering van 25 jaar onvergetelijk, innovatief eten. Van kop tot staart!

€ 35,00. ISBN 9789059569867



Quick Dinners

Het Quick Dinners-kookboek is een boek met alléén maar recepten voor het avondeten, die dan óók nog eens snel klaar zijn. Het beste van twee werelden. Of eigenlijk van drie werelden, want alle recepten bevatten slechts vijf ingrediënten! Quick Dinners presenteert zo'n 80 heerlijke, originele en makkelijke diners, die je in 10, 20 of 30 minuten op tafel hebt. Van een paddenstoelen reuzepastei in een half uurtje en een röstischotel met kaas en ui in 20 minuten tot noedels met kabeljauw in 10 minuten.

€ 19,99. ISBN 9789082859829



Rijksstraatweg 58 ■ 9257 DT Noardburgum

T 0511 – 233 010 ■ I www.dekeukenkamer.nl ■ E info@dekeukenkamer.nl