KEUKEN
INSPIRATIE

KEUKEN INSPIRATIE

INHOUD

2 Uw Keuken Designer vertelt

13 STIJL: Design

21 STIJL: Industrieel

29 STIJL: Modern

37 STIJL: Landelijk

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 verveelvoudigd 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.

WIJ ONTZORGEN DE KLANT VAN A TOT Z



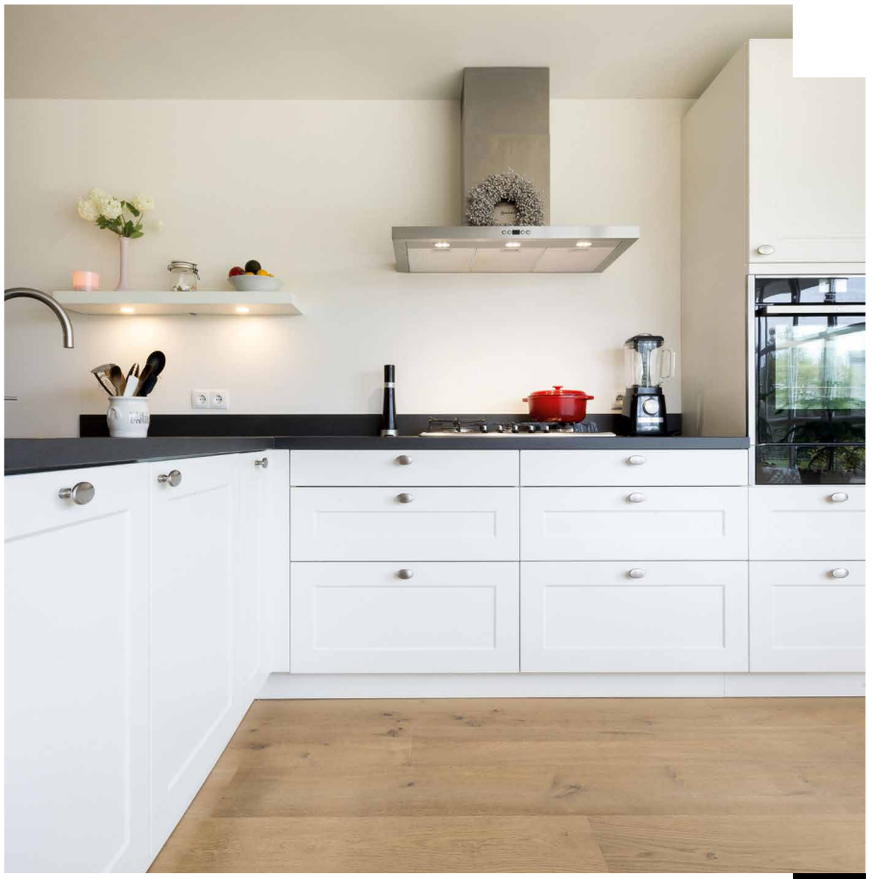


Patrick van den Berg, **Van der Voet Keukens,** Sassenheim


Pelgrim

U KRIJGT ALTIJD EEN EERLIJK ADVIES





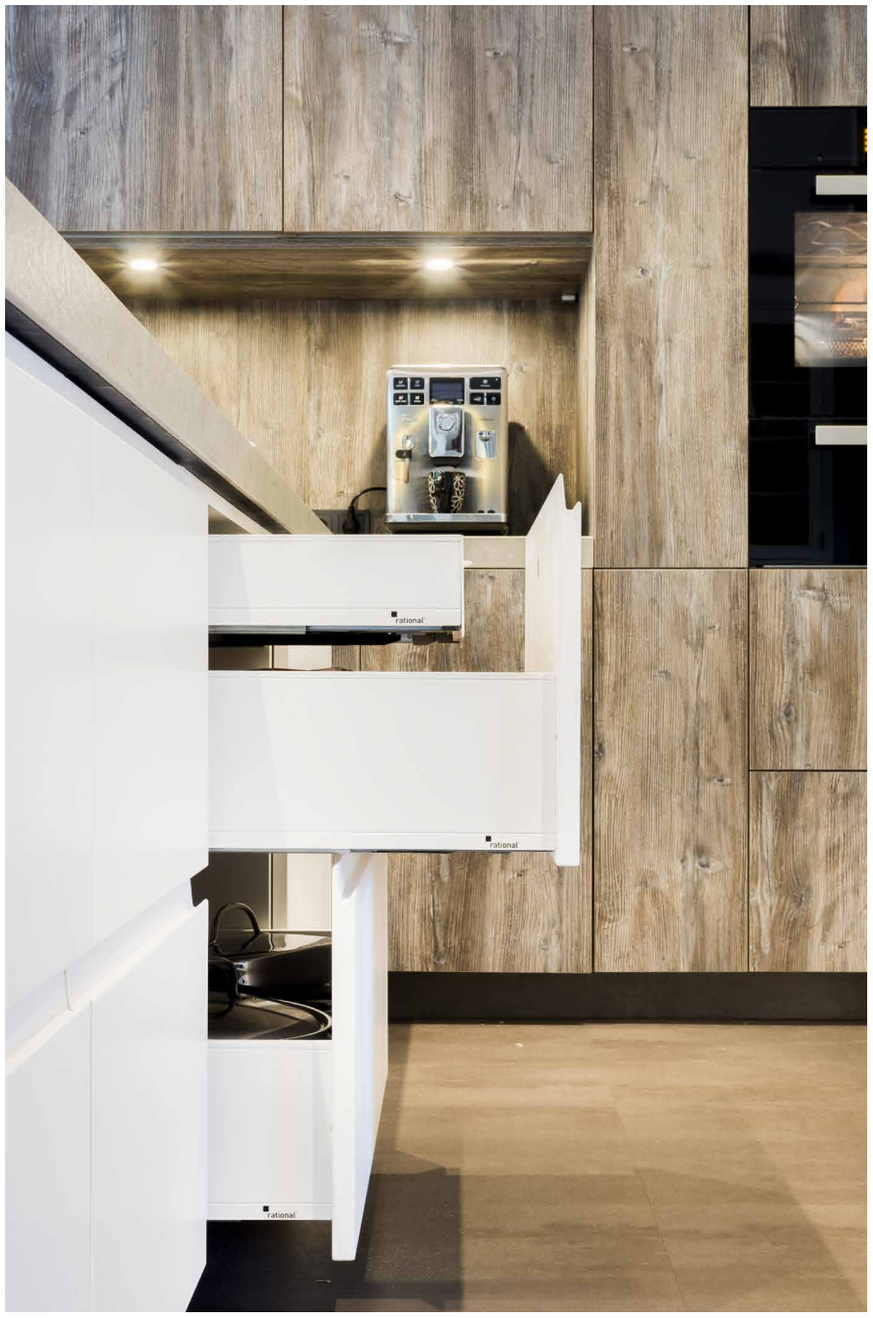
Uw wensen voor een mooie keuken vertalen wij graag in een uitstekend en creatief ontwerp. Schoonheid, vorm en kwaliteit van keukens én interieur nemen we daarin mee. We kijken naar het totaalplaatje en komen dan samen met u tot een weloverwogen advies. Een keuze die past bij u en uw leefsituatie én die gestoeld is op onze kennis en ervaring. In het hele proces van idee tot oplevering nemen wij u graag alle zorgen uit handen. Betrouwbaar en vakkundig zorgen wij dat uw droomkeuken straks bij u in huis staat.

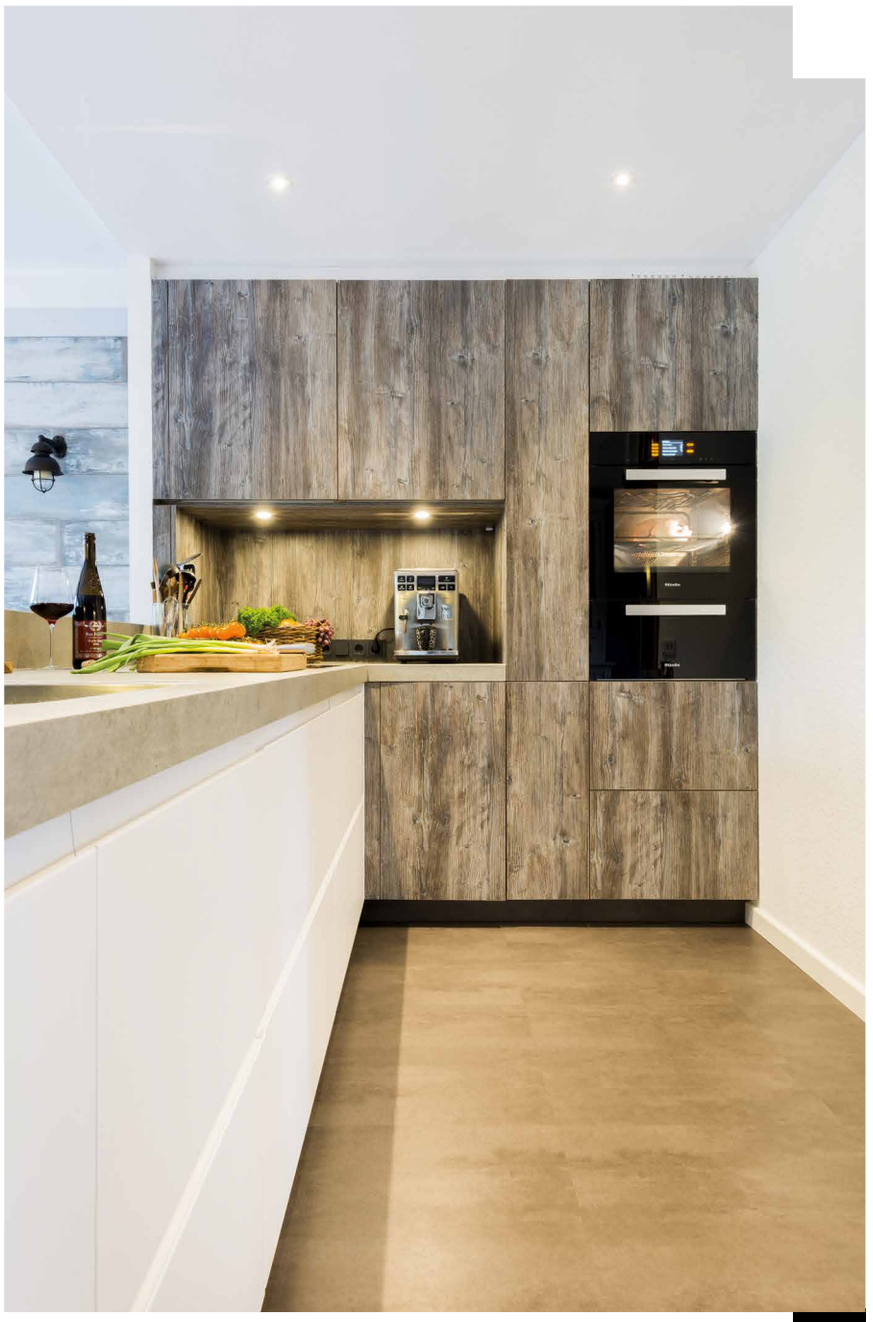












Wie zijn wij? Patrick van den Berg is eigenaar van ons bedrijf en werkt vanaf 1994 in het keukenvak. Hij heeft veel technische kennis en denkt zeer creatief mee. Een keuken met uitdagende maatvoering? Daar zet hij graag zijn tanden in. Yvonne van Veen is verkoopadviseur. Klantgerichte en heldere communicatie is typerend voor haar werkwijze. Ze heeft een goede kijk op het gebruik van kleur en beschikt over veel kennis van apparatuur. Maarten van der Voet is een jonge, innemende keukenadviseur met een frisse blik op het vak. Hij is communicatief zeer sterk, luistert goed en gebruikt graag een snufje humor in zijn omgang met u.




BOSCH

KWALITEIT IS UW KEUZE!

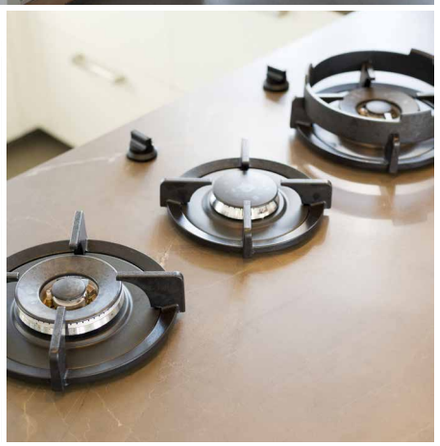




Zodra u bij Van der Voet Keukens binnenstapt, geven wij u onze volledige aandacht. U mag van ons een persoonlijke begeleiding verwachten. Onze adviezen zijn op maat en eerlijk, bijvoorbeeld om de keuken zo optimaal mogelijk in te delen. Wij vinden het tevens belangrijk dat klanten open en eerlijk naar ons toe zijn, zodat we weten wat er van ons verwacht wordt. Als mensen een gesprek met ons aangaan om prijzen te kunnen vergelijken, dan vinden wij het prettig om dat vooraf te weten. Het wederzijds nakomen van afspraken, service, betrouwbaarheid en integriteit staan bij ons hoog in het vaandel.











In onze showroom kunt u volop inspiratie opdoen. We zijn enkele jaren geleden verhuisd naar een geheel nieuw pand met een industriële uitstraling. Daar staan alle nieuwe modellen opgesteld. Wij kunnen moderne, strakke en greeploze keukens leveren in alle afmetingen, maar evengoed een landelijke keuken met sierlijsten. Daarnaast hebben wij een merk dat kosteloos de keuken in alle RAL of NCS kleuren kan leveren. Welke smaak u ook heeft, we voorzien ieder ontwerp van een stijlvol advies, passend bij u en uw leefsituatie.



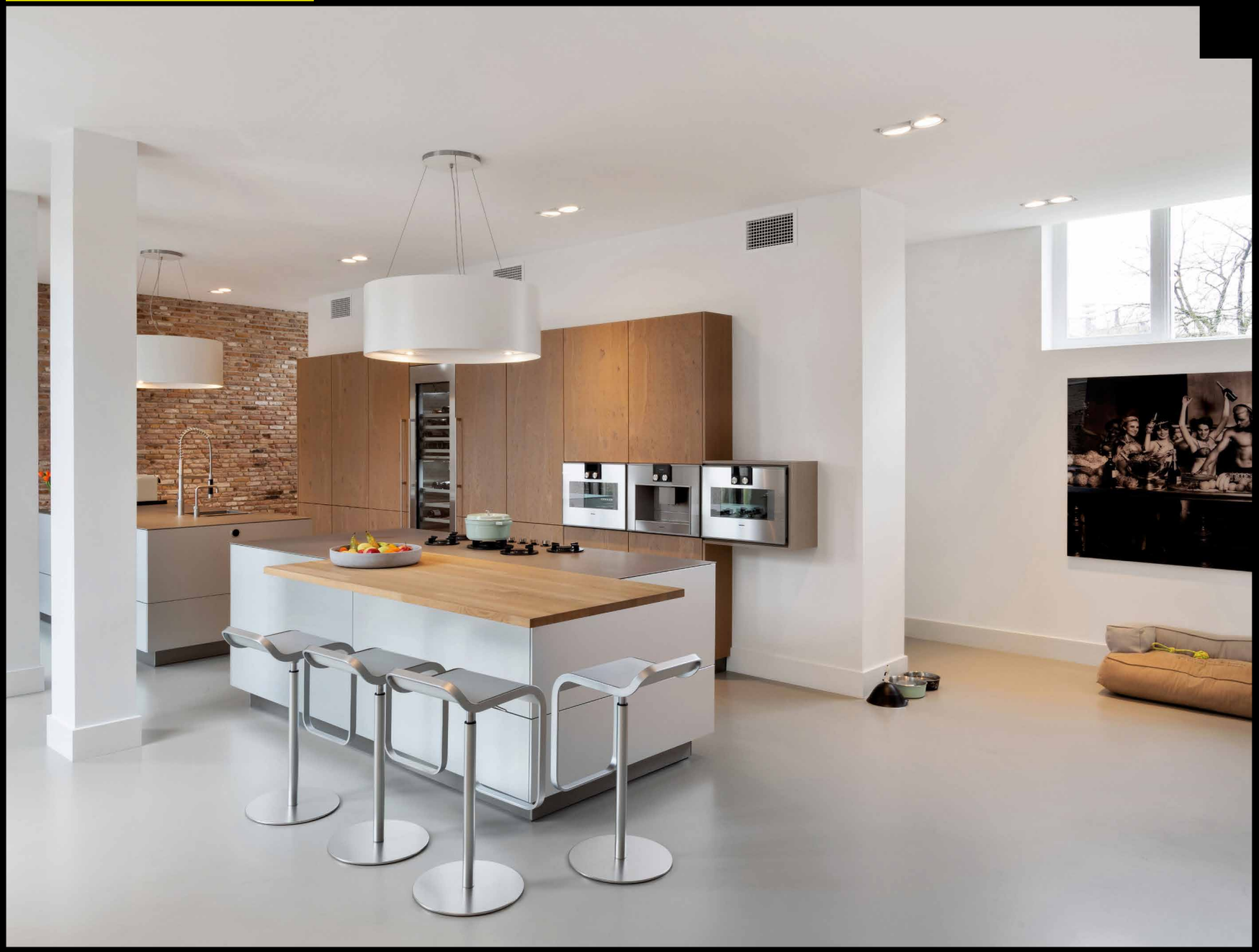






Bij Van der Voet Keukens ontzorgen wij de klant van a tot z. Zodra de keuken ingemeten wordt, kunnen wij ook het sloopwerk, elektra, stucwerk of schilderen op ons nemen. U heeft geen omkijken naar het regelen van bijvoorbeeld het aanleggen van leidingen, het weghalen van de oude keuken of het verplaatsen van een raam. In zowel ons werken als onze keukens en keukenapparatuur geniet u van de allerbeste kwaliteit. Kwaliteit is daarom uw keuze! Uw droomkeuken is tot in perfectie afgewerkt. De service is eveneens van zeer hoog niveau. Of het nu gaat om een kleine, minimalistische keuken of een ruime, landelijke keuken: wij zorgen voor een passende leefruimte waar het heerlijk toeven is.

DESIGN







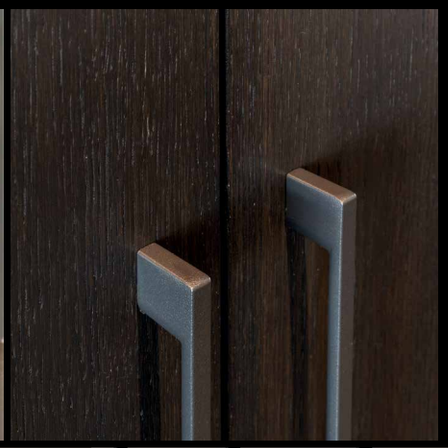






Opvallend, luxueus en heel uniek. Je designkeuken voegt waarde toe aan je leven, je huis en je interieur. Je geniet van de exclusiviteit, elke dag weer. Het design laat zich dan ook niet vangen, maar vangt jou. In een stijlvolle ambiance, waar koken en wonen in elkaar overvloeien.









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.

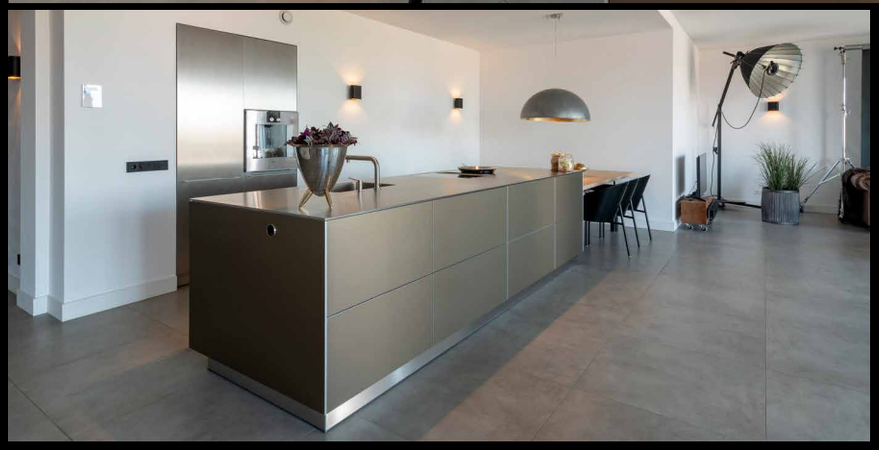










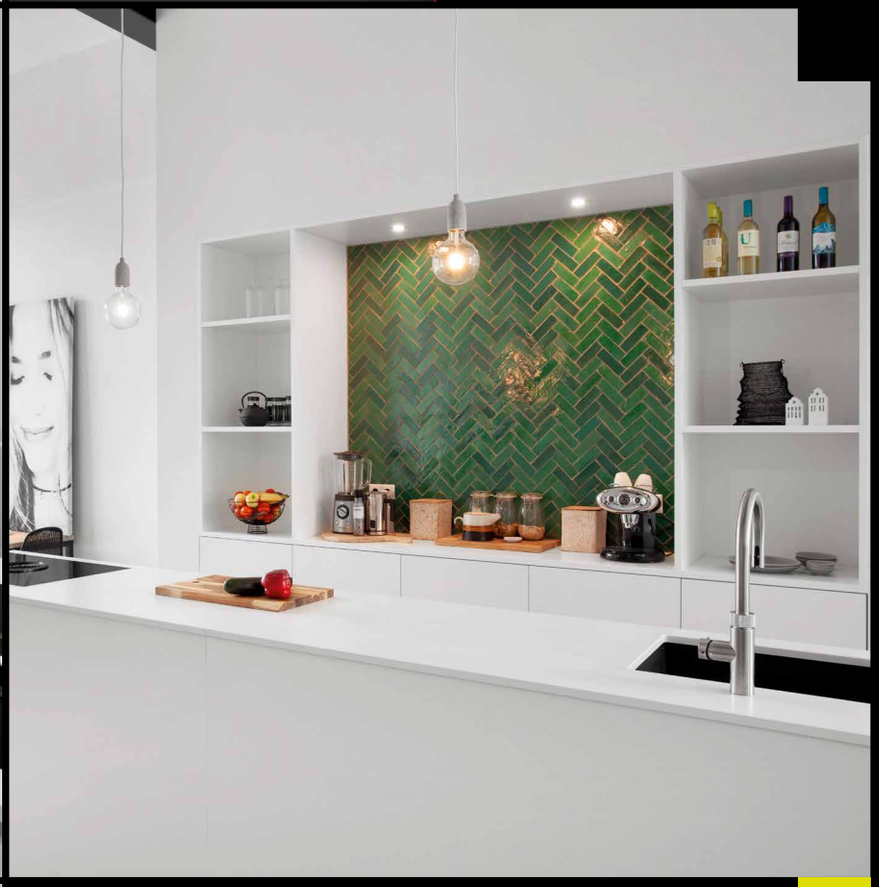


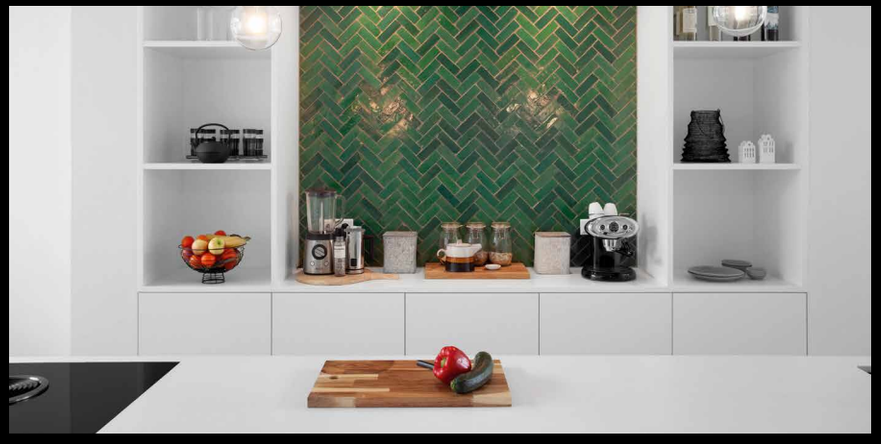
Innovatie en kwaliteit gaan samen. Een ideale kookomgeving; een uitnodiging aan jouw adres om heerlijke gerechten op tafel te zetten. Je pakt de handschoen op. De laatste snufjes op het gebied van keuken-apparatuur helpen een handje. Met je mobiel zet je alvast op afstand de oven aan…







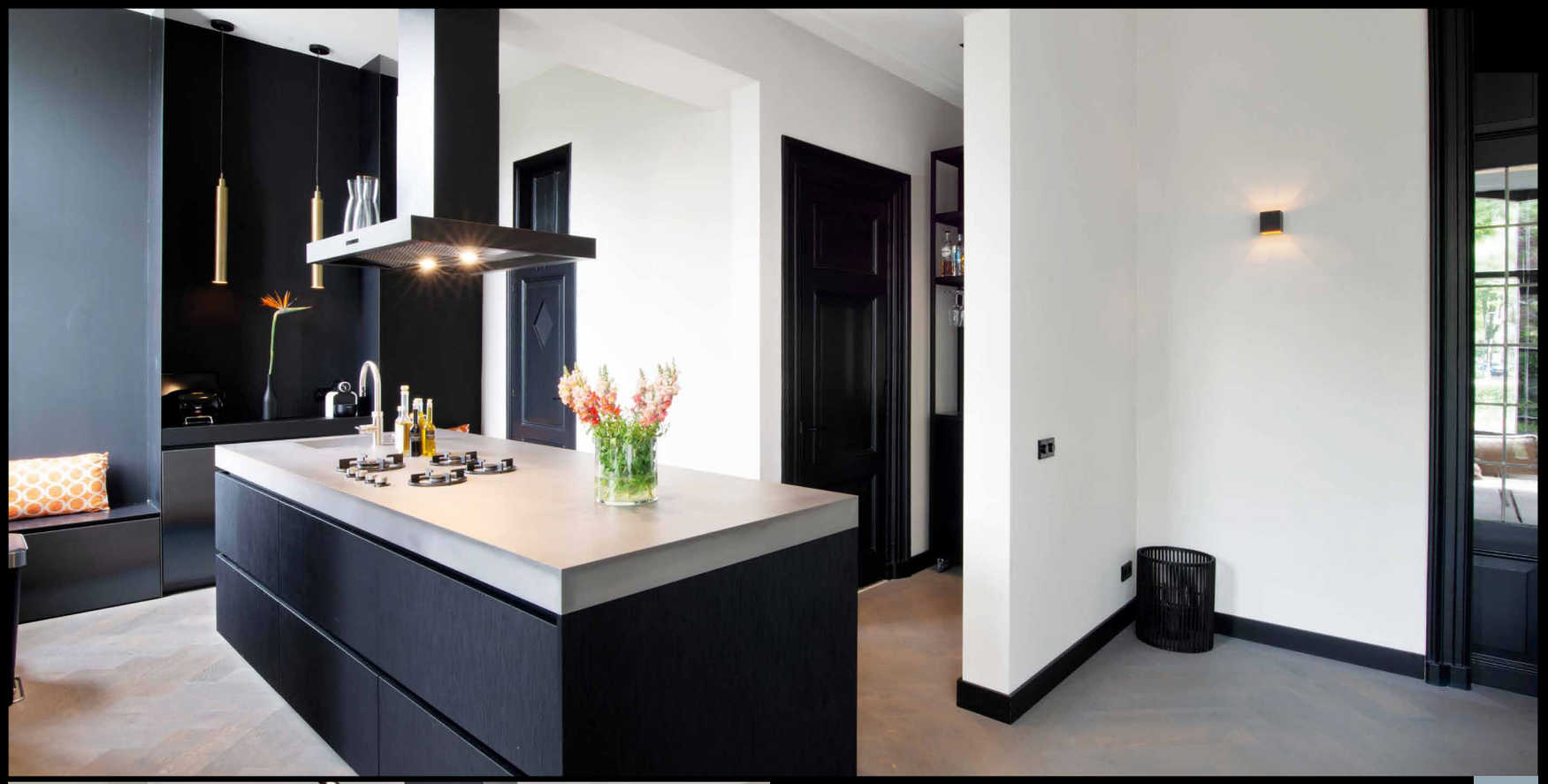




In jouw designkeuken kun je even uitstijgen boven het geroezemoes van elke dag. Tot rust komen omdat je vol verwondering geniet van de schoonheid van materialen, van vormgeving en van kleuren. In een voortdurend proces van geven en nemen. Dat verveelt nooit, maar verrast altijd.

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 verraadt je persoonlijkheid. Hier voel je je thuis.








KEUKEN









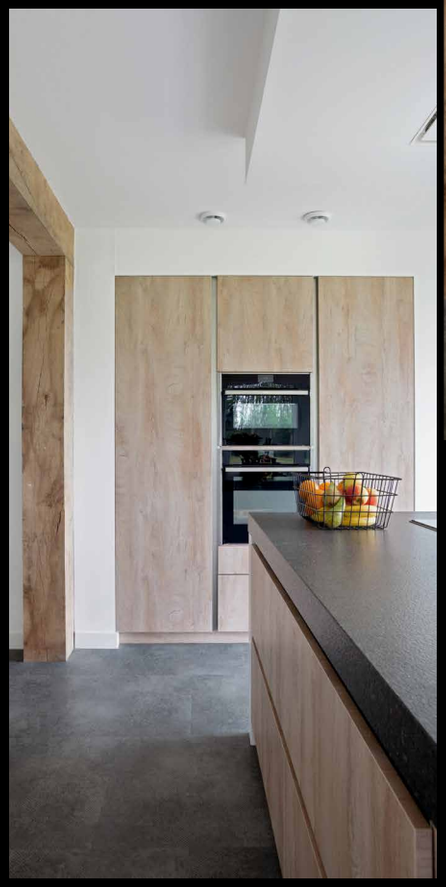


De industriële keuken is een tikkeltje eigenzinnig, soms helemaal zwart of donkergroen. Samen met blauwstaal, rvs, koper of leer. Het speelse effect, de doordachte maatvoering, de verschillende materialen: de vormgeving verbijstert op een aangename manier.



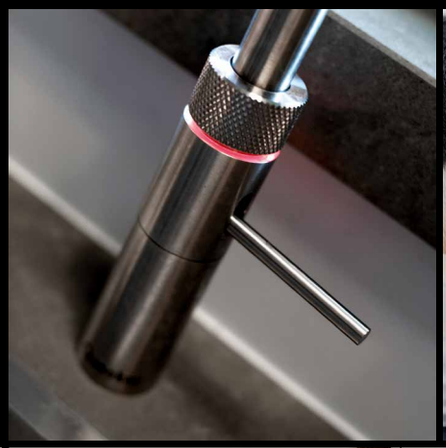




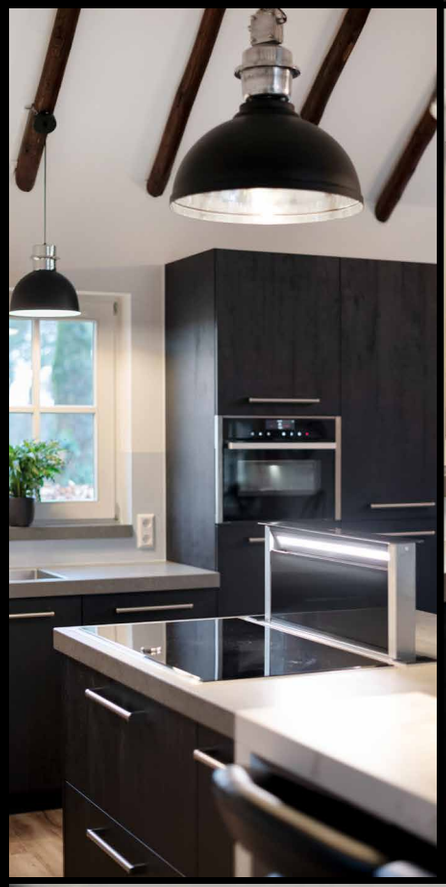


Geen poespas, geen opsmuk. Wat een heerlijk gevoel. De routing klopt, het werkblad is diep, alles is op maat. Duurzaam gemaakt, met een passie voor schoonheid en vakmanschap. Ambachtelijk en stijlvol. Strak en modern, of met een knipoog naar de tijden van weleer. Maar altijd authentiek.













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













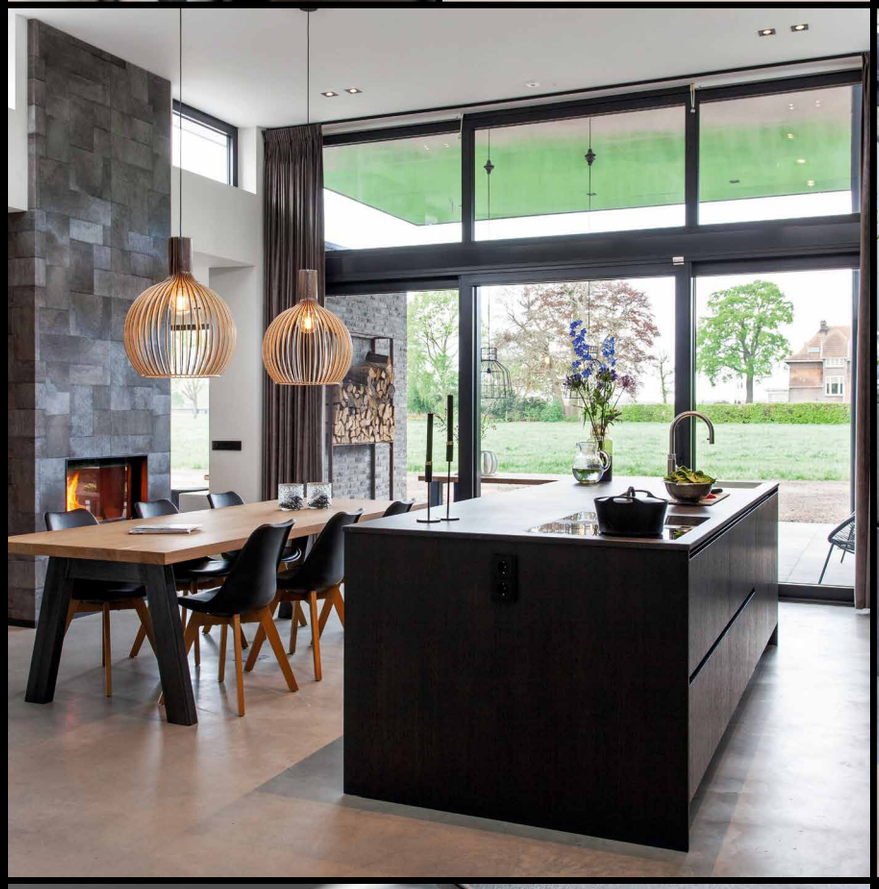
Eenvoudig, strak en modern. Dat is jouw keuken. Een plaats waar het licht en ruim is. Immers, het leven is al druk genoeg om ook nog eens een rommelige keuken om je heen te hebben. Je keuken ademt sfeer, is huiselijk én tijdloos. Een plek waar functioneel en eigentijds leven elkaar treffen.

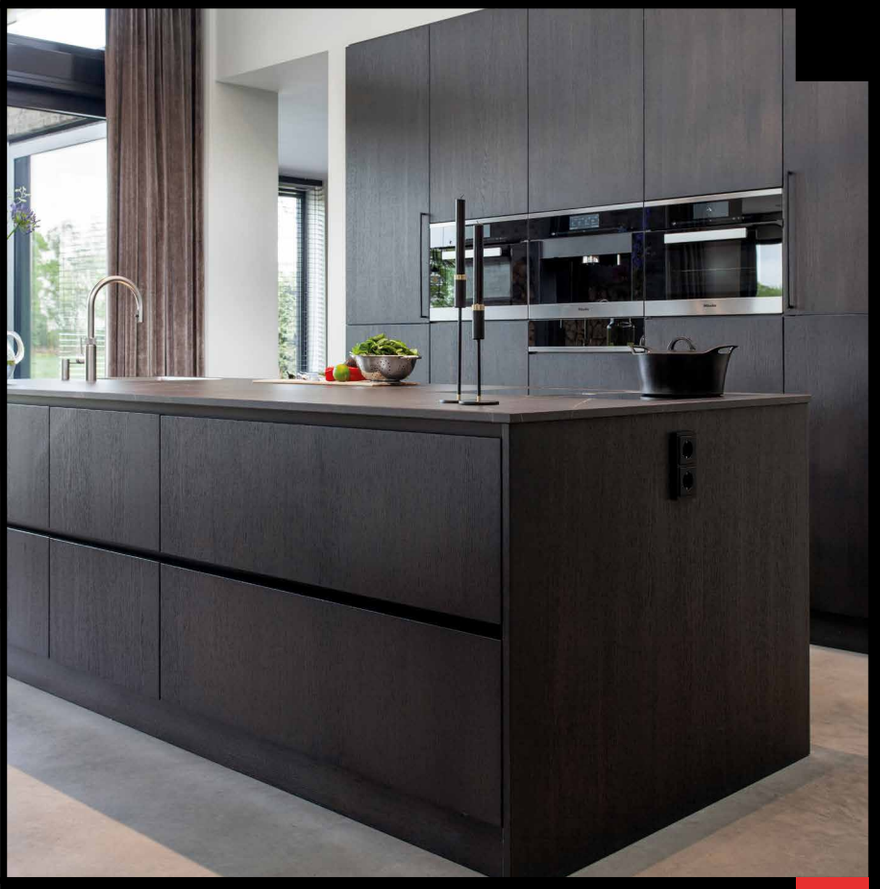












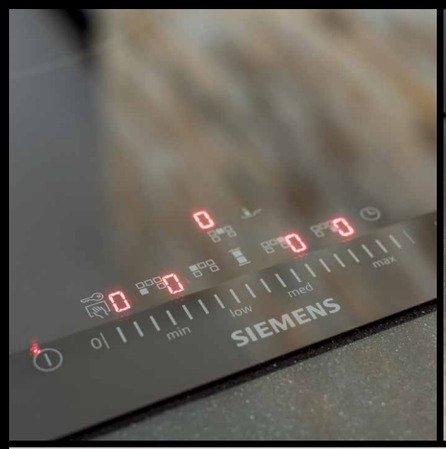


Je komt thuis en loopt door naar de keuken. De één kookt, de ander pakt een wijntje. Samen neem je de dag door. Of je zet de tv aan, voor het laatste nieuws, de beste recepten. Soms zijn er kinderen die spelen of kleuren aan de tafel. Het is gezellig. Vrienden schuiven aan en helpen een handje mee.



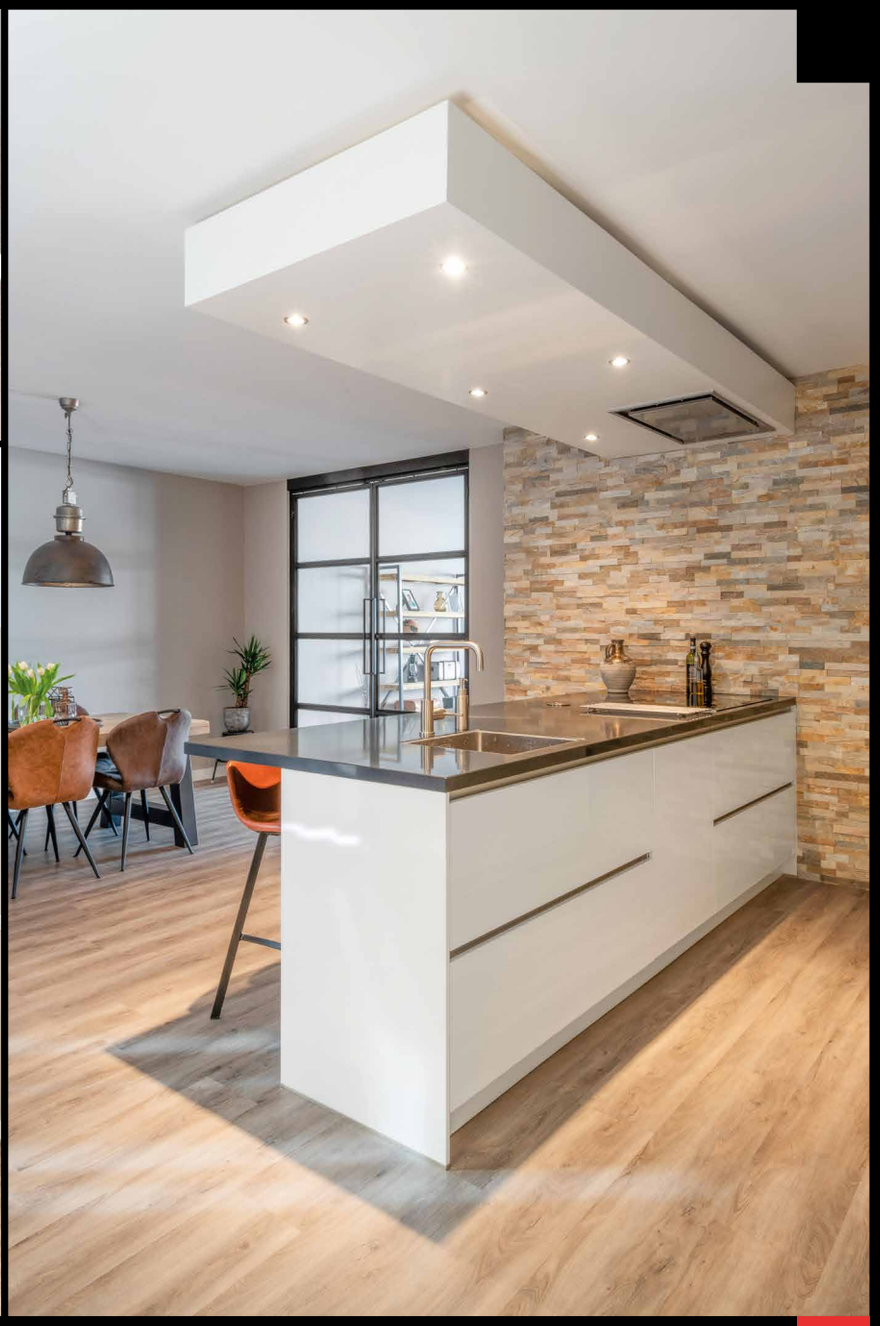


Het is heerlijk kokkerellen met hoogwaardige apparatuur. Je snijdt de groenten op een ruim werkblad. De inductiekookplaat verwarmt snel. Er hangt geen ontsierende afzuigkap, maar het afzuigsysteem is verwerkt in het plafond of de kookplaat. De keuken functioneert prima.







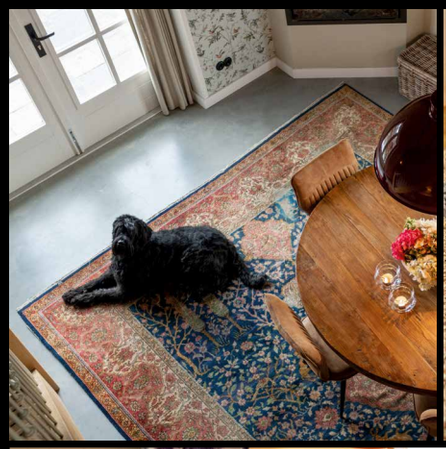




De moderne keuken heeft greeploze laden, grote vlakken, soms een verrassend detail of een gezellige nis. Een mooi lijnenspel, in perfecte harmonie, met volop bergruimte. Je keuken past naadloos bij jou en je gezinsleven, je huis en interieur. Een plek waar het heerlijk toeven is.

LANDELIJK













De soep van verse tomaten geurt heerlijk, de deuren naar de tuin staan open. Je haalt diep adem en geniet van de landelijke keuken. Jouw ambiance, een sfeervolle plek waar het fijn samenkomen is, met je gezin, familie en vrienden. Waar ruimte is voor elkaar, waar een ieder zichzelf kan zijn.



Je leeft te midden van authentieke materialen en onbewerkt hout. Een originele kraan, aparte grepen, een robuust fornuis en een keukenblad van hardsteen. Met robuuste tegels op de vloer, een bloembehang of Friese witjes op de wand. Smaakvol en stijlvol. Passend bij je huis, met karakter.













Zachte kleuren, stoere accenten. Je geniet van de ruimte, telkens weer. De sfeer is landelijk en warm. De technologie is modern. De keuken is van alle gemakken voorzien. De kasten zijn ruim, evenals het werkblad. In een onthaaste omgeving maak je heerlijke gerechten, verrassend of juist heel klassiek.









De bos bloemen op de ruwe tafel nodigt je uit voor een kopje thee. Je geeft toe, zit en kijkt om je heen. Je ziet de ambachtelijk houten keuken, helemaal op maat. De uitstraling is warm. Je proeft de passie van de vakman. Zijn liefde voor het hout. De kwaliteit is hoog. Alles klopt, je ontspant.



BINNENKIJKEN BIJ

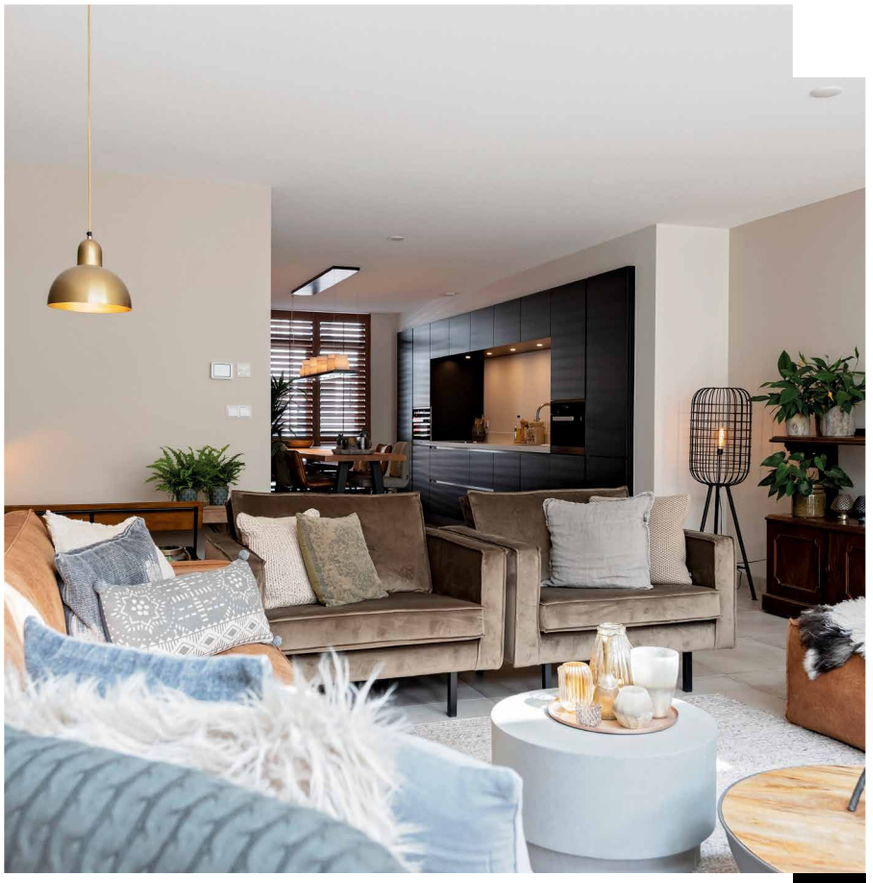
Harm en Susanne

‘Patrick en Yvonne van Van der Voet Keukens waren betrokken, supergeduldig en heel flexibel. Door voortschrijdend inzicht veranderden we telkens onze wensen. Ze bleven echter vriendelijk en waren heel voorkomend. Het resultaat mag er zijn!’

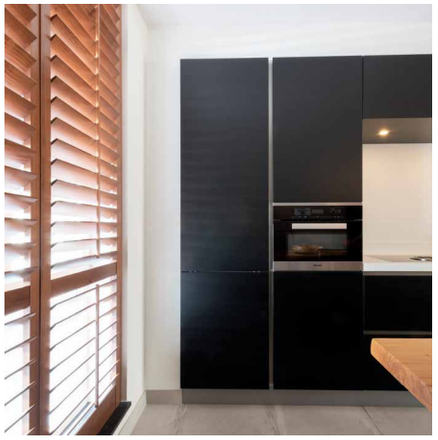
‘BIJ VAN DER VOET KEUKENS ZIJN ZE FLEXIBEL, GEDULDIG EN BETROKKEN’











Bij het kopen van hun nieuwbouwwoning was in het bestek opgenomen dat Harm en Susanne een keuken zouden betrekken bij Van der Voet Keukens. Zeer tot tevredenheid. ‘We hebben met hen onder andere gesproken over de opstelling van de keuken. Het mooiste is wel dat de keuken meer een meubelstuk is dan een traditionele keuken. Dus geen keuken in een L of U-vorm, maar eerder een kastenwand, waarbij het lijkt alsof deze uit de muur komt. Heel mooi en precies zoals we wensten.’





De keuken kenmerkt zich door een prachtig lijnenspel. De symmetrie overheerst, waardoor de keuken nog ruimer oogt. De tegels op de vloer en tegen de wand passen uitstekend bij de keuken én bij het huis. Hun woning staat namelijk vlakbij het strand. Zowel de kleur als het geruwde materiaal verwijzen naar het zand, dat daadwerkelijk nog weleens naar binnen wordt lopen.

‘ONZE KEUKEN IS ECHT EEN WOONPLEK’











Susanne staat graag te kokkerellen, zeker met de feestdagen. Daarbij maakt ze graag gebruik van uitstekende keukenapparatuur, zoals een combi-oven en stoomoven. ‘De gerechten uit de stoomoven hebben veel meer smaak dan bij het koken op een kookplaat.’ De keuken is echter veel meer dan een ruimte om te koken. ‘Het is een woonplek. Met onze vier kinderen zijn we er geregeld te vinden, voor een kopje thee, een wijntje of om tv te kijken. Altijd gezellig!’



Met dank aan
Harm en Susanne



BINNENKIJKEN BIJ

Marijke

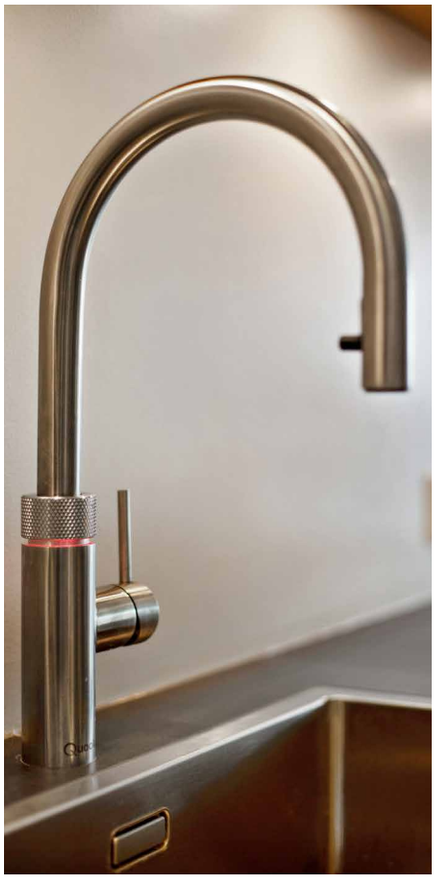
‘De prachtige keuken is helemaal naar mijn smaak. Als ik hier sta te koken of als ik er zelfs alleen maar naar kijk, word ik blij. Goed werk van Van der Voet Keukens.’



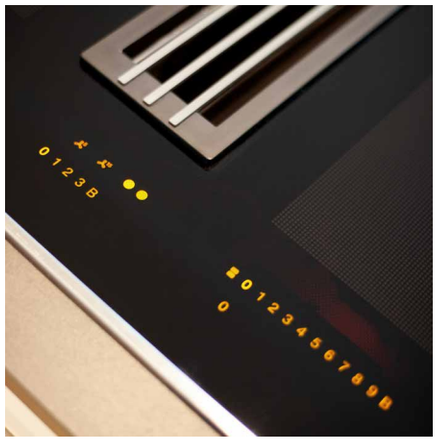


‘MIJN KEUKEN IS FUNCTIONEEL, MAAR OOK STIJLVOL EN GEZELLIG!’





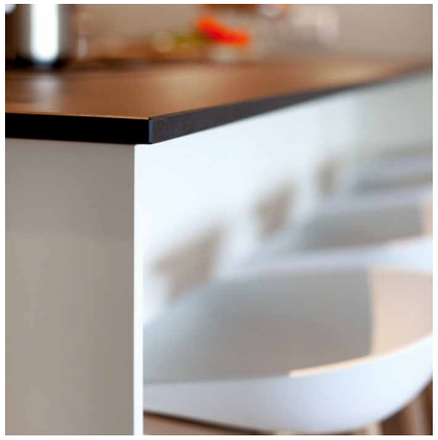
Marijke was eerst naar andere, goedkopere keukenzaken geweest, maar dat liep telkens op een teleurstelling uit. ‘Toen hoorde ik goede berichten over Van der Voet Keukens in Sassenheim. Wat een tegenstelling! Daar werd ik uitstekend geholpen door Yvonne. Het contact met haar was persoonlijk. Ze kon zich prima inleven en speelde uitstekend in op mijn wensen. Ik ben zeer tevreden over het eindresultaat.’



'VAN DER VOET KEUKENS SPEELDE UITSTEKEND IN OP MIJN WENSEN'







Opvallend in de moderne, witte keuken is het lichtplan. 'Ik woon in een appartement waar de keuken achterin de woning zit. Dat betekent dat er niet voldoende lichtinval is. Yvonne kwam met het idee om gelijkmatig diverse spotjes in het plafond te verwerken, evenals boven het aanrechtblad. Zo heb ik prettig licht bij het koken, maar bijvoorbeeld ook gedempt licht in de avonduren. Dat geeft een fijne sfeer in de keuken.'



Aanvankelijk wilde Marijke een kookeiland, maar in verband met het (water)leidingenwerk, werd dit een schiereiland. ‘Een prima oplossing!’, zegt Marijke. Bij het kokkerellen maakt ze graag gebruik van de ovens en inductiekookplaat met geïntegreerd afzuigsysteem. Eventuele gasten, vrienden of familie komen er dan bij zitten met een wijntje. Ook haar kleinkinderen zitten graag aan de bar. ‘De keuken voldoet zo in alle opzichten: hij is praktisch, functioneel, maar ook mooi, stijlvol en gezellig!’



Met dank aan
Marijke



BINNENKIJKEN BIJ

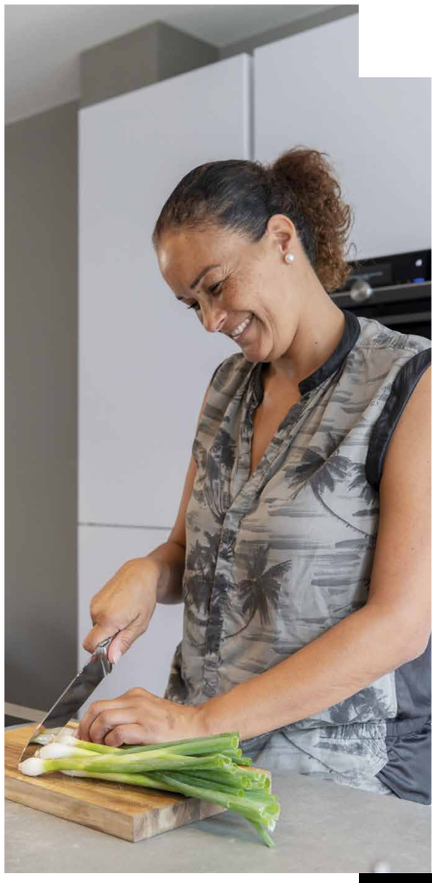
Chindy en Roy

‘Onze keuken van Van der Voet Keukens vinden we erg mooi. Het voelt echt als een cadeautje!’

‘ONS HELE GEZIN GENIET VAN DE KEUKEN’









‘We kennen Patrick persoonlijk. We stapten zijn zaak binnen en zagen de keuken staan waar we meteen weg van waren. We vinden de strakke belijning, de moderne snit en de geïntegreerde afzuiging mooi, maar ook de lampenkappen die het geheel een bijzondere uitstraling geven.’ Over de samenwerking met Van der Voet Keukens zijn Chindy en Roy zeer tevreden. ‘Patrick heeft ons uitstekend geholpen met advies. Zo zochten we een oplossing voor de hoekjes. Nu hebben we bijvoorbeeld een nisje, waardoor de keuken heel gezellig oogt.’

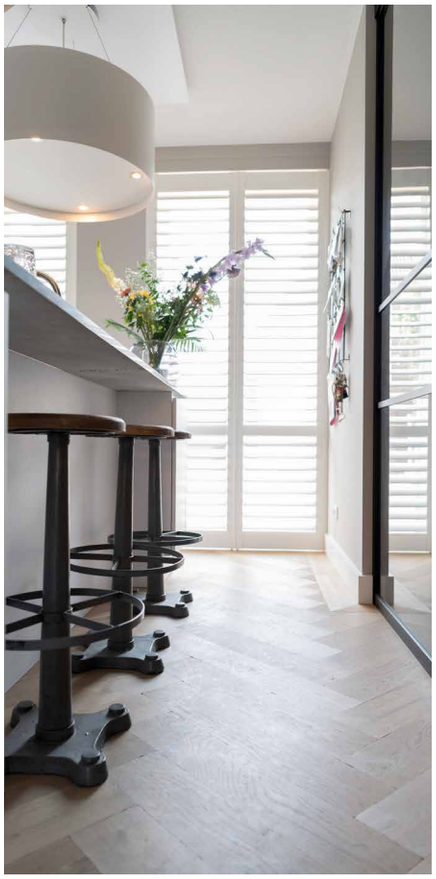

1968
1968



Chindy staat graag te kokkerellen voor haar gezin met vier kinderen. Iedere dag staat er een gevarieerde maaltijd op tafel. De moderne keukenapparatuur komt daarbij uitstekend van pas, zoals de twee ovens. ‘Het is echt een luxe dat je bijvoorbeeld twee ovenschalen tegelijk in de ovens kunt zetten. De stoomoven is sowieso een aanwinst. Ik ben geen fan van bloemkool, maar in deze oven blijft de groente lekker van smaak.’ Ook het ingebouwde koffiezetapparaat is een pluspunt. ‘Onmisbaar bij ons’, lacht Chindy.

‘DE STRAKKE BELIJNING EN MODERNE SNIT ZIJN MOOI’





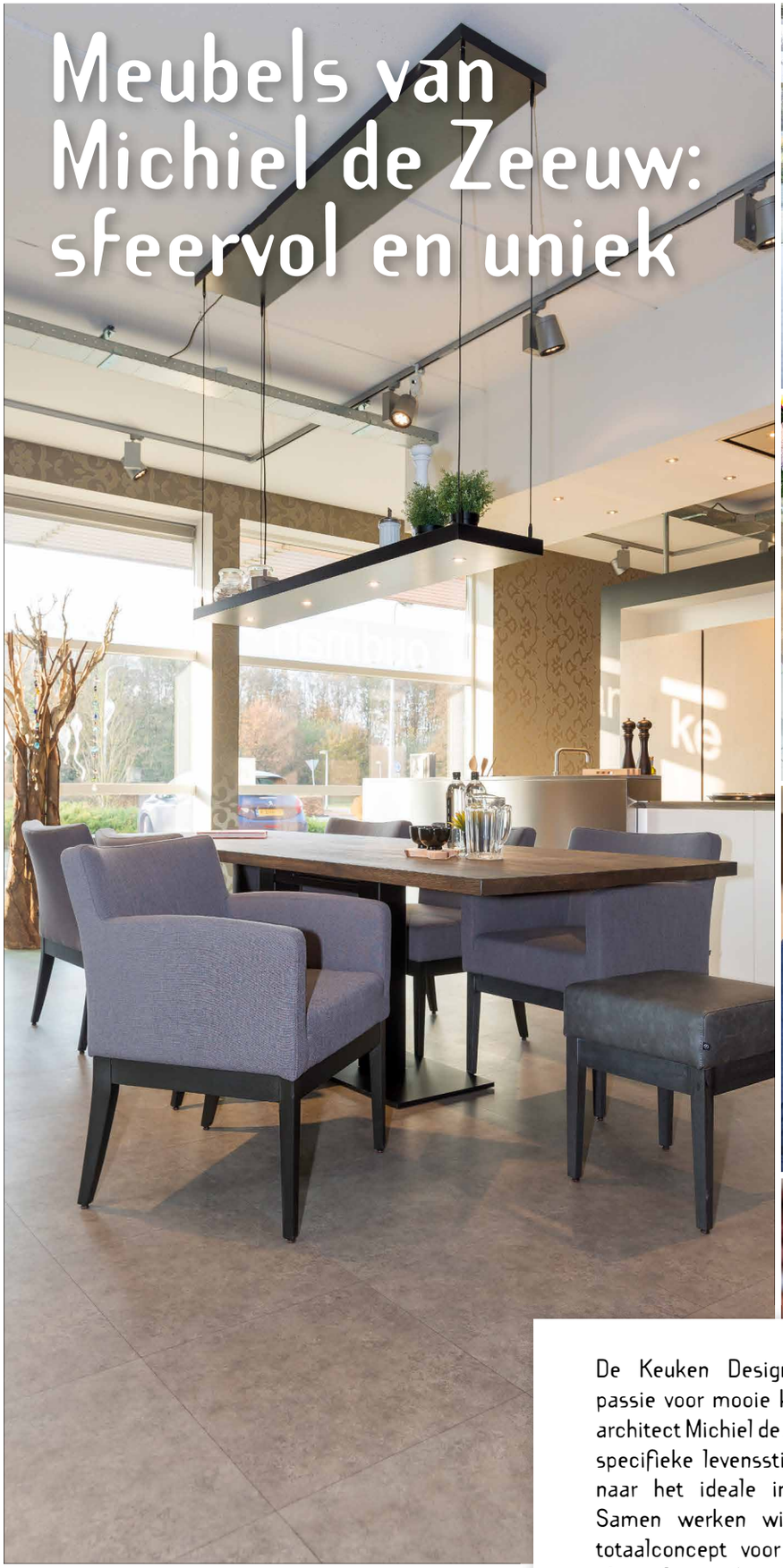


‘De keuken staat centraal in ons huis’, zegt Chindy enthousiast. ‘We zijn er altijd wel te vinden. Met name onze zoon Thom maakt van alle etenswaren die hij in de keuken aantreft, een feestje. Of het nu gaat om een ontbijt of een snack tussendoor. Enorm leuk om te zien dat het hele gezin van deze keuken geniet. We zijn er blij mee!’



Met dank aan
Chindy en Roy

Meubels van Michiel de Zeeuw: sfeervol en uniek

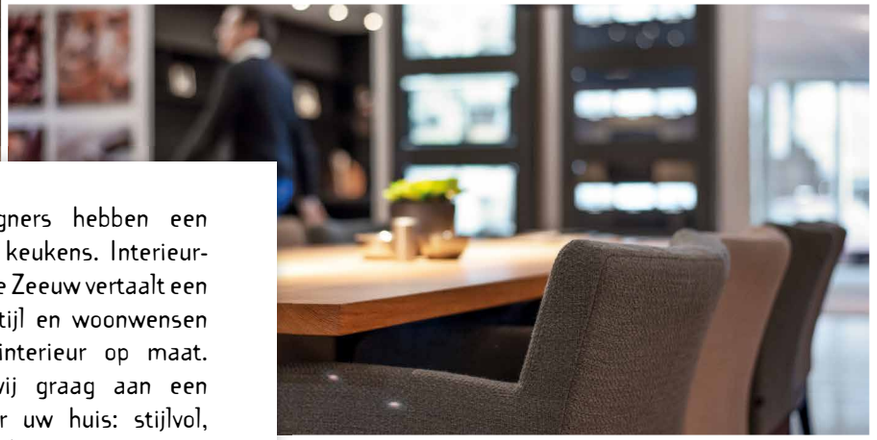












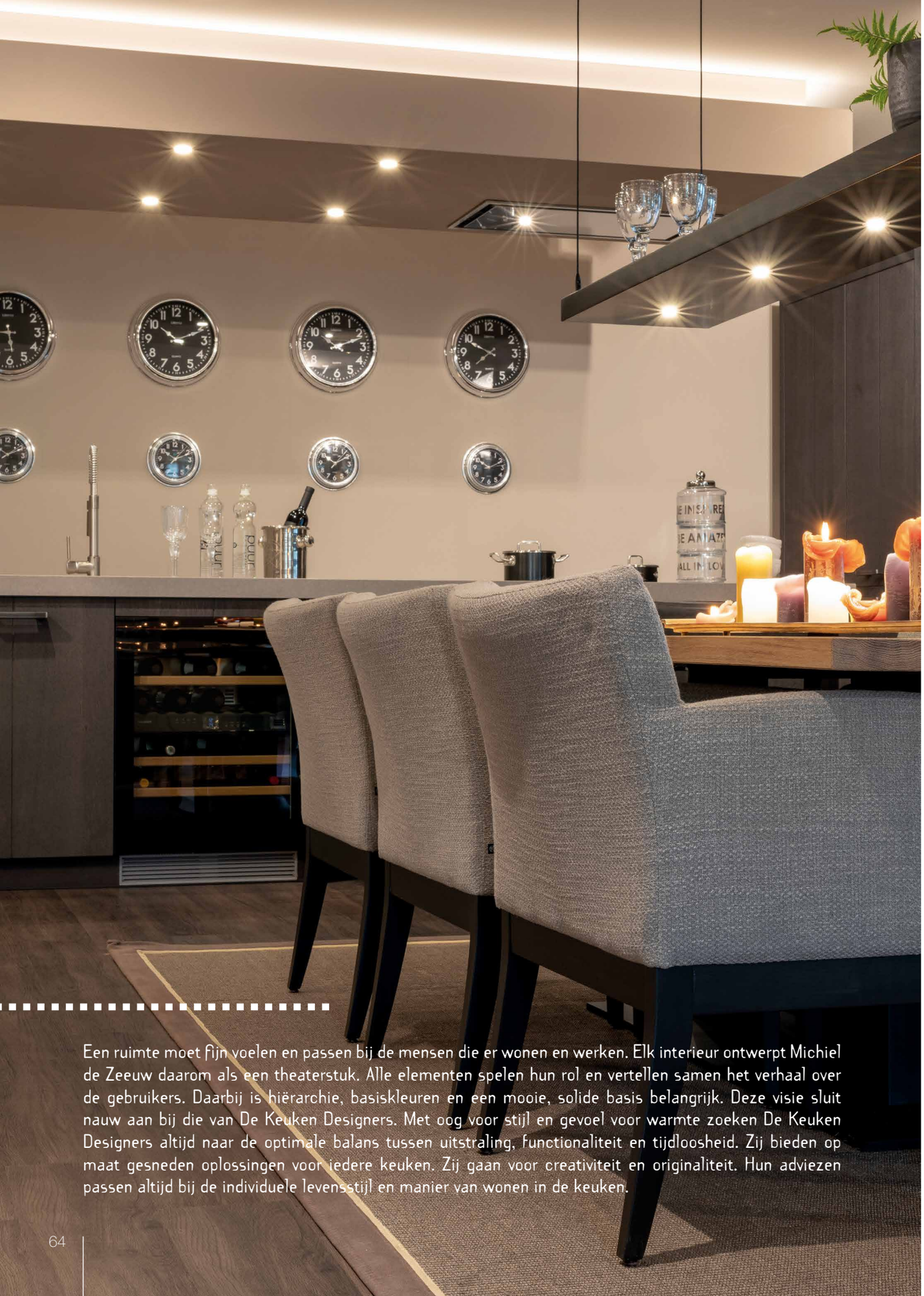
De Keuken Designers hebben een passie voor mooie keukens. Interieurarchitect Michiel de Zeeuw vertaalt een specifieke levensstijl en woonwensen naar het ideale interieur op maat. Samen werken wij graag aan een totaalconcept voor uw huis: stijlvol, sfeervol en praktisch.

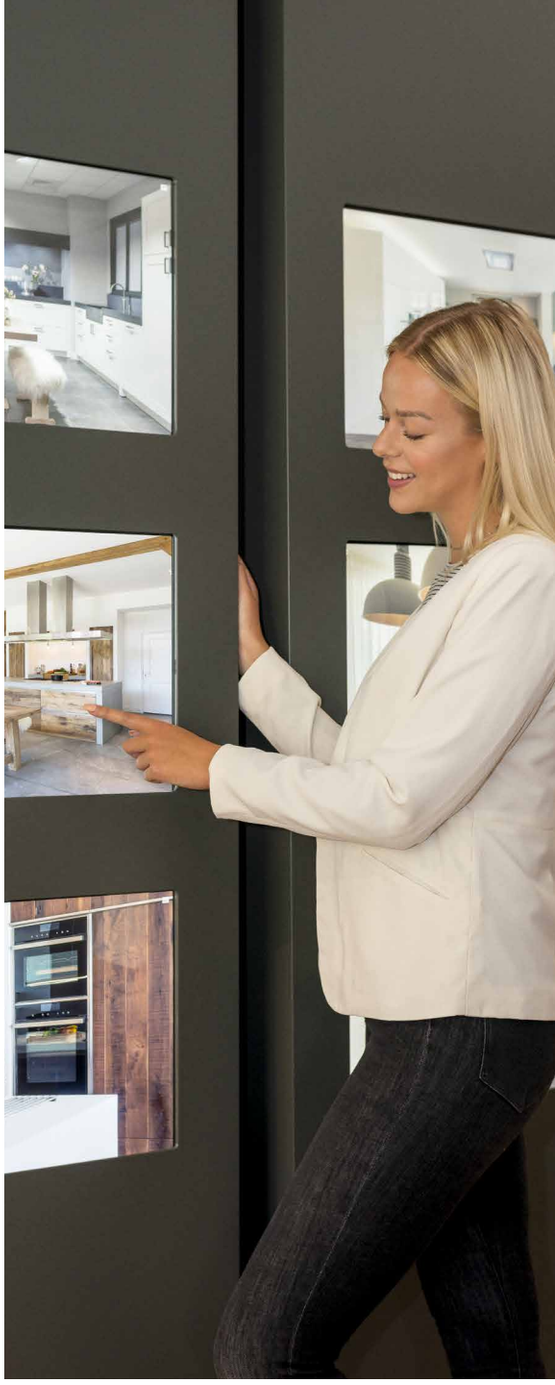

Kitchen
Inspiration Lounge



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 bevlogen 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 keuken.



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!



Onthaasten en ontspannen, lekker eten en een drankje













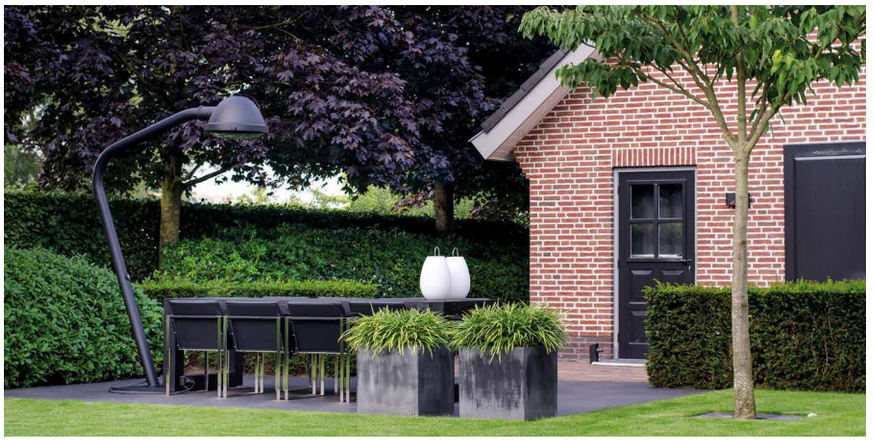


In een prettig gezelschap het glas heffen, lief en leed delen, smullen van heerlijk eten en lachen om smeuïge verhalen. Binnen wordt buiten en buiten binnen. Harmonieus en vanzelfsprekend.













Genieten van een prachtige groene ambiance

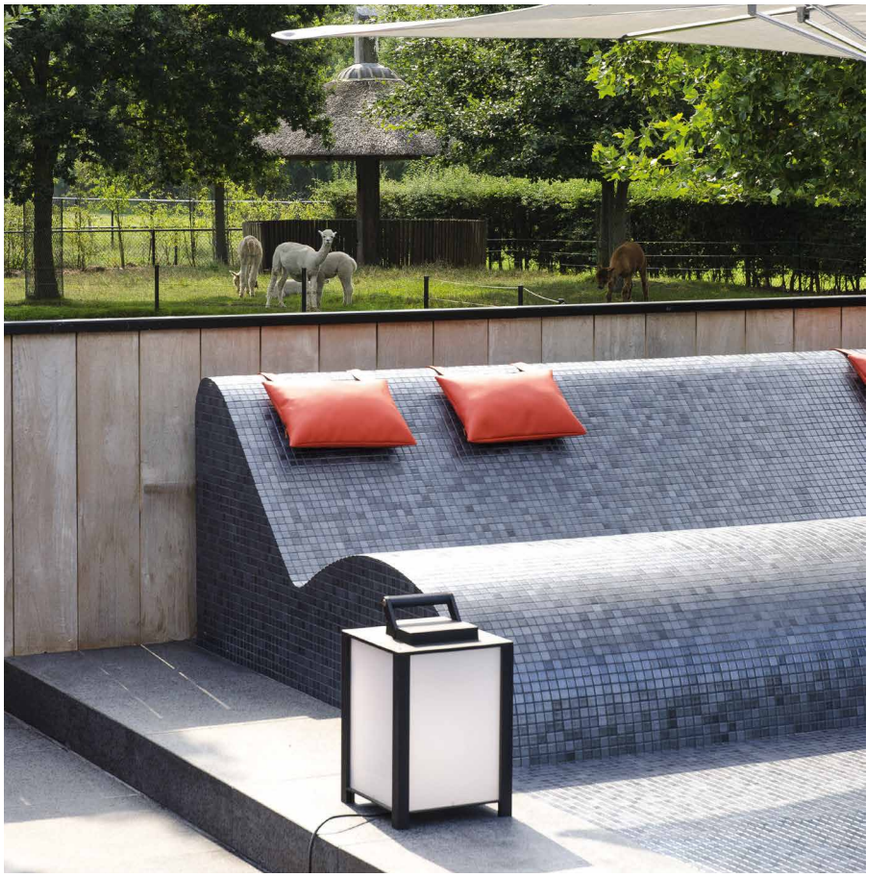






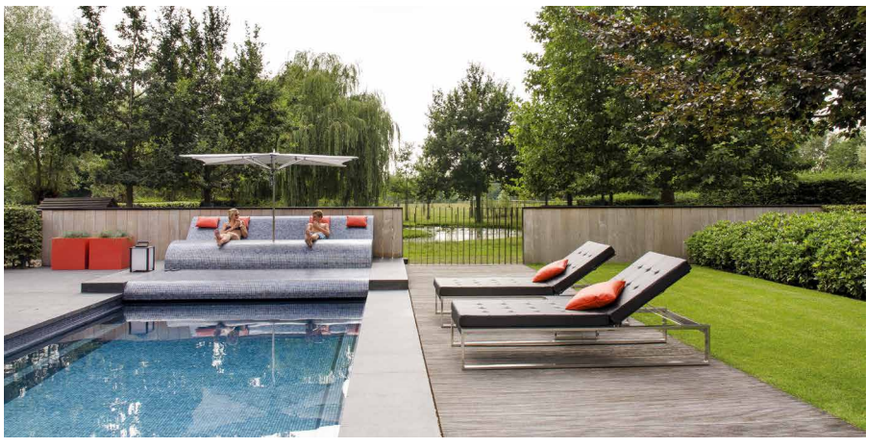
Een duik,
een slok, een aai...



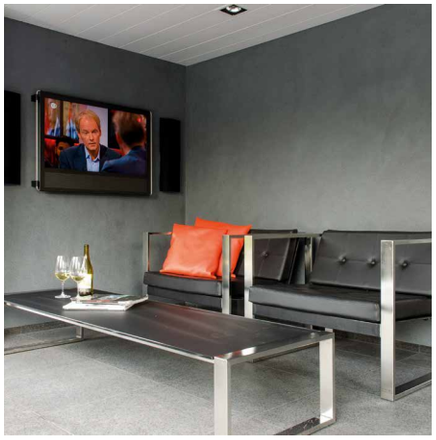




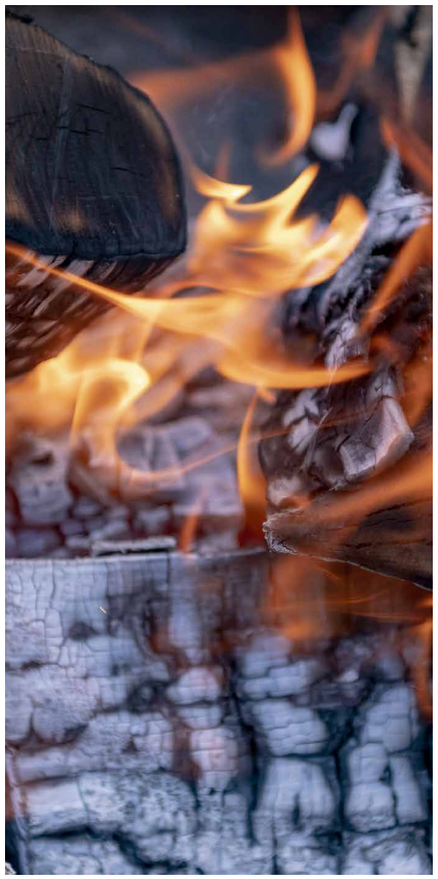




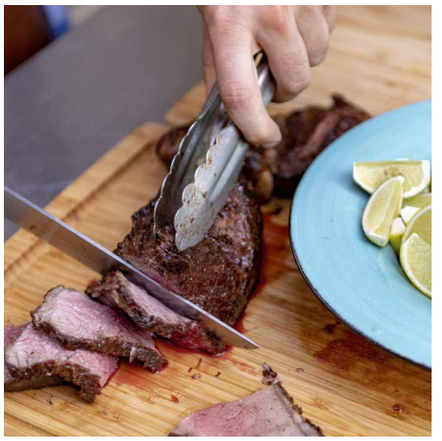
















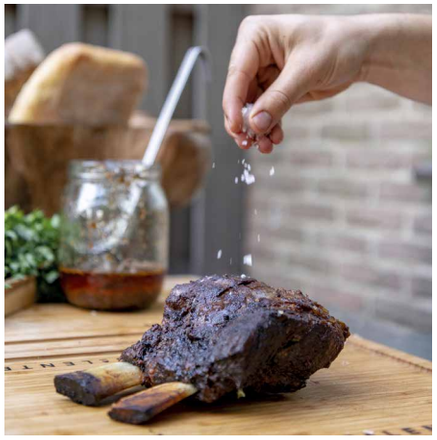


Samen eten, samen delen: om te koesteren, van onschatbare waarde











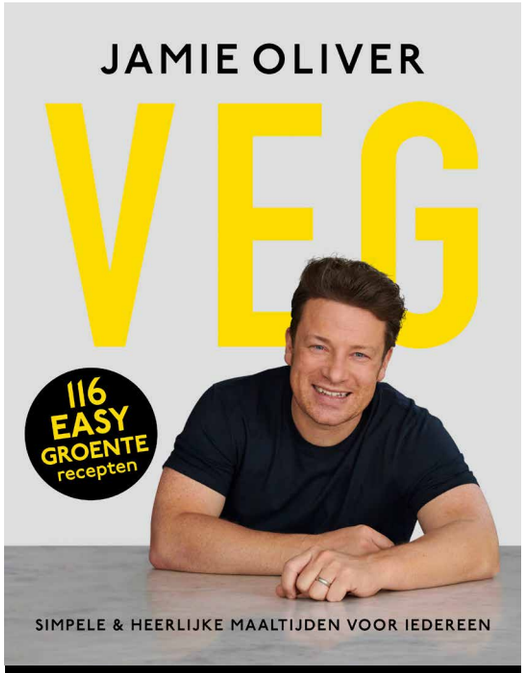







HomeFires

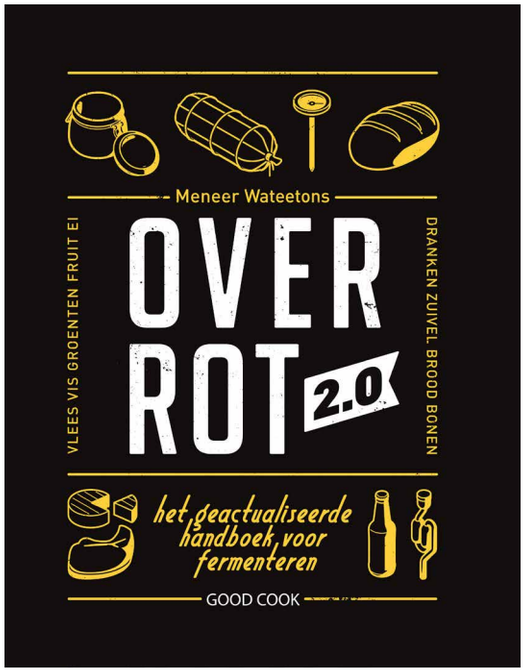
Kookboeken



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 heerlijks 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.

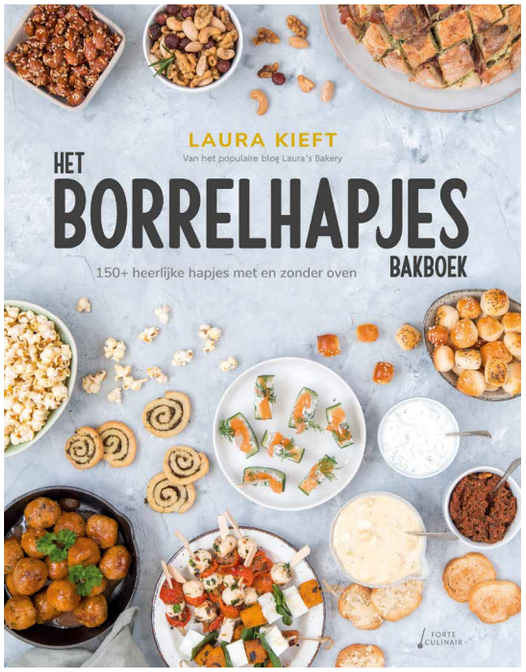
€ 32,50. ISBN 9789461432162



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.

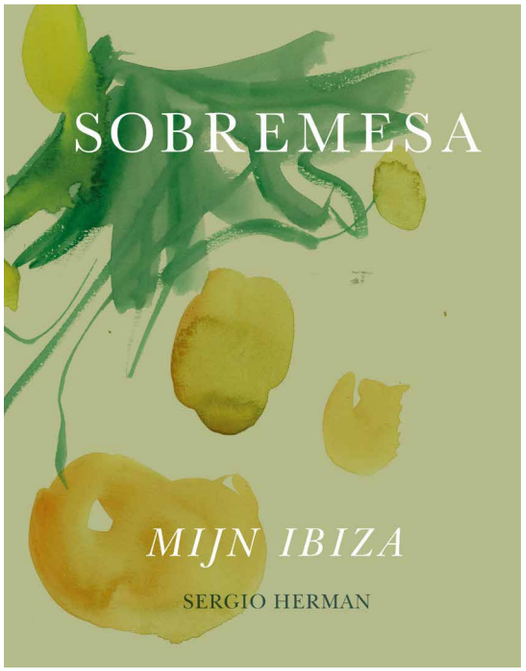
€ 24,99. ISBN 9789462502246



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 verhaalt hij ook over mooie plekken. Met de kleurrijke recepten uit *Sobremesa* creëer je tafels vol geurende gerechten. Disfruta!

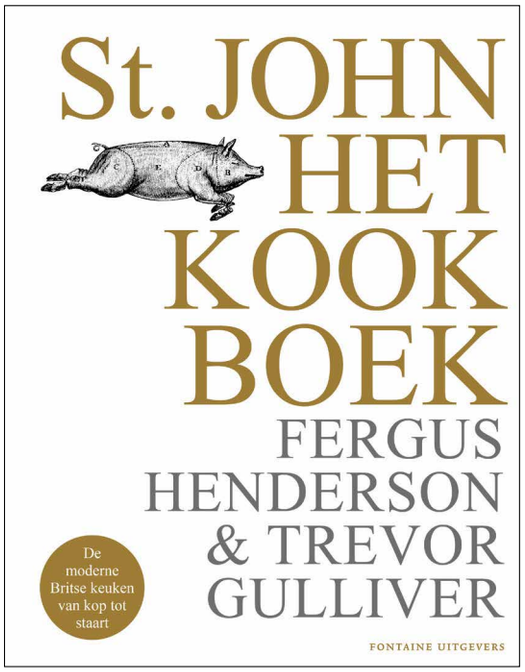
€ 34,99. ISBN 9789048844388



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.

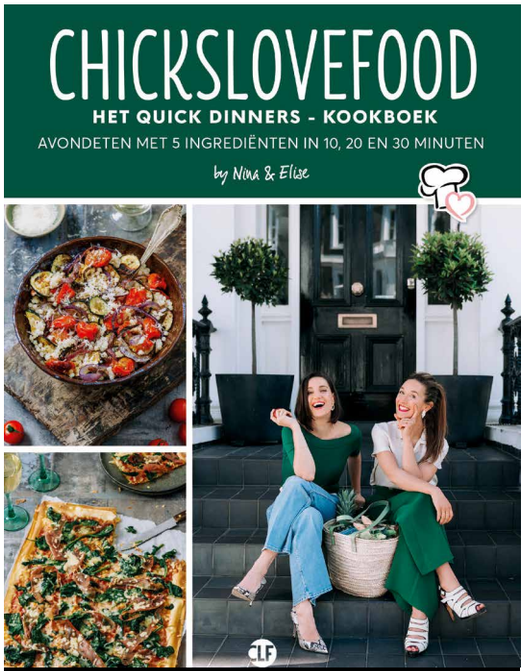
€ 27,95. ISBN 9789493160118



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

VAN DER VOET
KEUKENS

Kwaliteit is uw keuze.

Wasbeekerlaan 65 ■ 2171 AE Sassenheim

T 0252 - 23 28 06 ■ **I** www.vandervoetkeukens.nl ■ **E** info@vandervoetkeukens.nl