

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: 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 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.

WIJ ZIJN DOELGERICHT EN HANTEREN KORTE LIJNEN



Henk en Denise, HV Keukens, De Lier



WIJ BIEDEN HONDERD PROCENT INZET, VAKMANSCHAP EN EEN GOEDE SERVICE



Wij zijn een familiebedrijf, dat waarden als eerlijkheid en hard werken hoog in het vaandel heeft staan. 'Doen wat je belooft' is ons motto. Ons bedrijf is door jarenlange ervaring en mooie resultaten een begrip geworden in de regio. Op het bedrijventerrein De Leehove in de De Lier zijn we in 2015 gestart met een nieuwe showroom en adviesruimte. Vanaf deze inspirerende locatie kunnen we onze trouwe en nieuwe klanten uitstekend en persoonlijk adviseren bij hun zoektocht naar de perfecte keuken. Wij zijn doelgericht bezig en hanteren korte lijnen. Wij bieden honderd procent inzet, vakmanschap en een goede service.





Met veel liefde voor hout en houtbewerken heeft Henk Vermeer destijds een opleiding gedaan voor timmerman, meubelmaker en machinale houtbewerking. Jaren later maakte hij de overstap naar de keukenbranche. In 2007 begon Henk een eenmanszaak. Hij monteerde voor de grotere keukenzaken, waarna hij zich enkele jaren later op de verkoop ging richten. Inmiddels heeft Henk, sinds 2015 onder de naam HV Keukens, al bij heel veel families mooi werk afgeleverd. Dochter Denise doet met verve de administratie en de marketing. Zij ontwerpt keukens en doet sinds 2018 ook de verkoop. Ze is voor veel klanten een bekend gezicht en aanspreekpunt binnen het bedrijf. De montage van de keukens doet Bas. Hij werkt gepassioneerd, vakkundig en nauwkeurig. Hij heeft al veel klanten blij gemaakt met zijn werk!

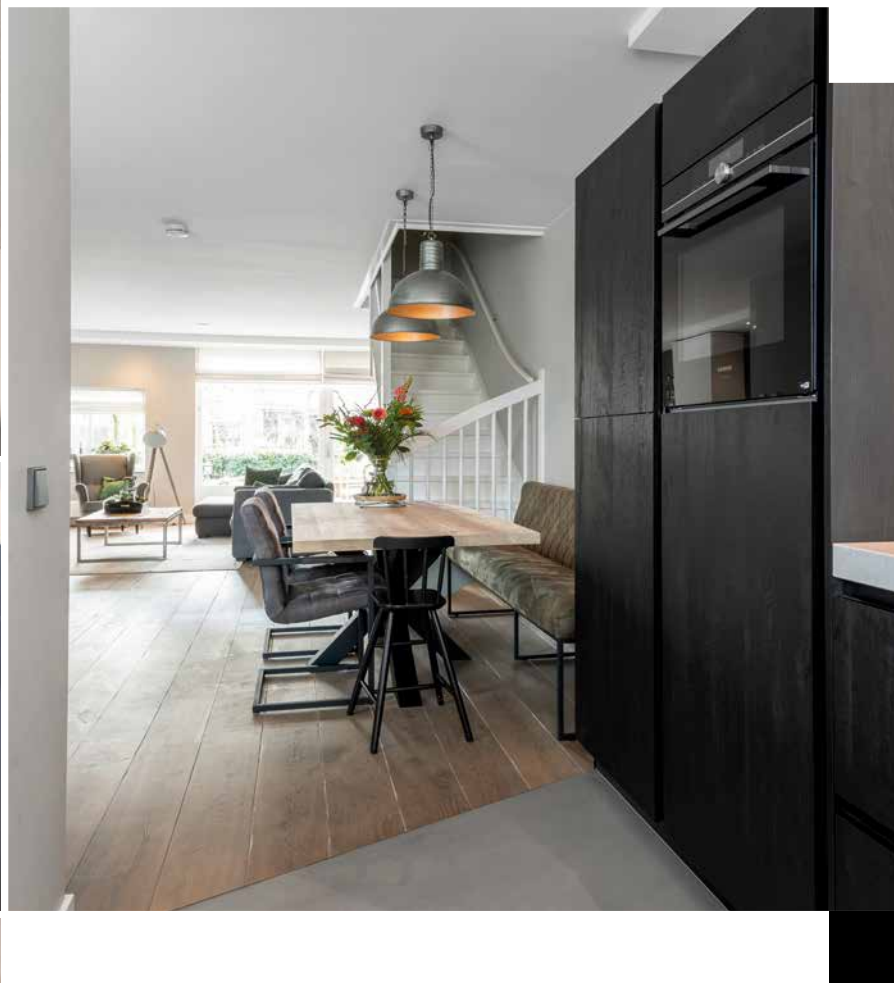




ONZE BESTE EIGENSCHAP? GOED LUISTEREN NAAR UW IDEEËN EN WENSEN

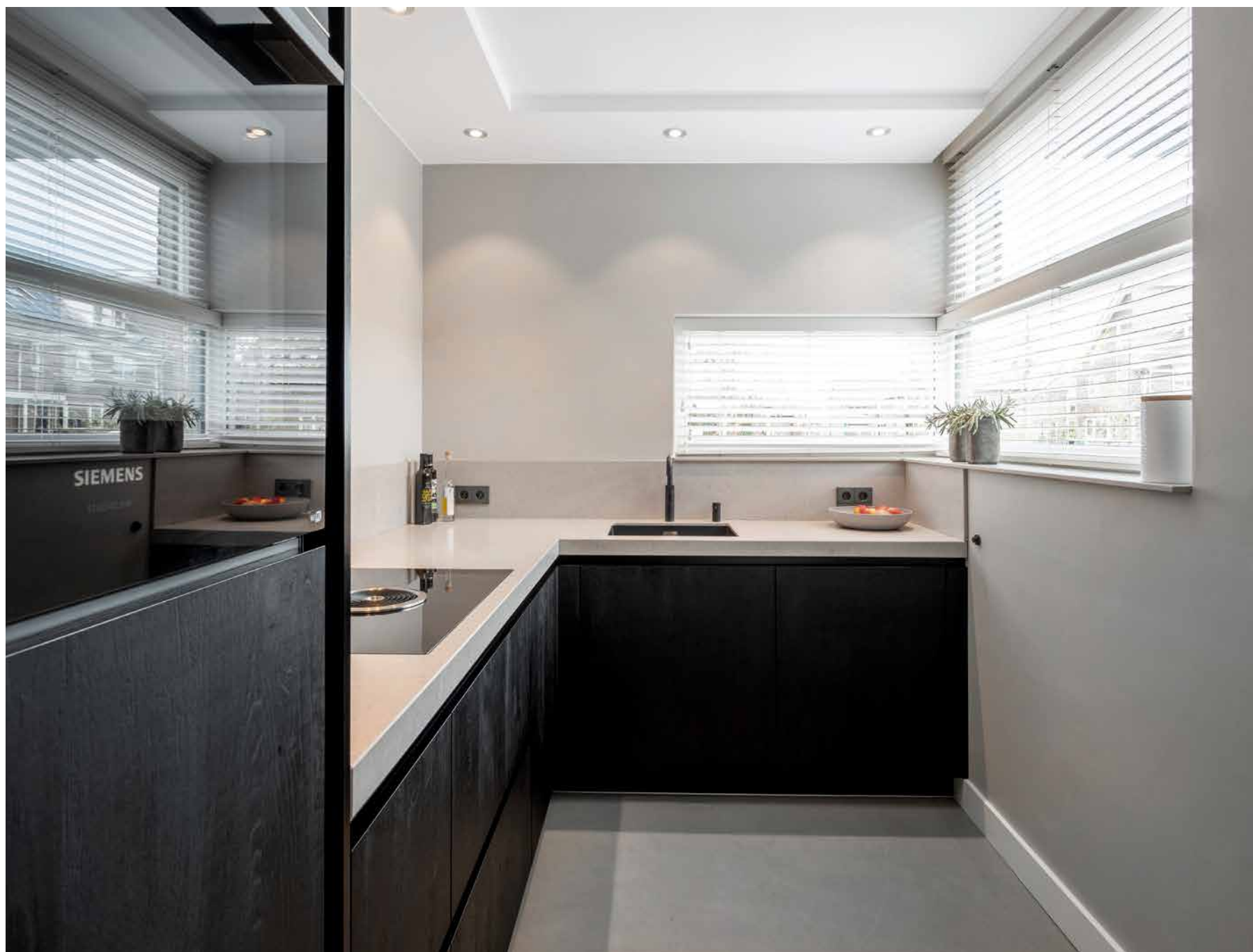


Onze kracht is, zo blijkt na jarenlange ervaring, vakmanschap, expertise en een persoonlijke touch. Soms hoor je weleens: 'We gaan even naar de keukenboer'. Wij zijn de keukenheer! Bij ons draait het om de klant. In alle rust luisteren we naar uw ideeën en wensen. Bij ons wordt de zoektocht naar een nieuwe keuken het leukste project thuis. We hebben aandacht voor detail en liefde voor iedere stijl. Liever een combinatie van strak en landelijk? Geen probleem, je kan bij ons alle kanten op. Spannend? Nee hoor, je weet dat het met HV Keukens altijd goed komt!



De inspiratie van de klant is een prima vertrekpunt voor een gesprek bij HV Keukens. Onze beste eigenschap? Goed luisteren naar uw ideeën en wensen. Wanneer de klant dit wenst, komen wij of onze stylistes thuis bij de klant om te zien hoe het keukenidee zich tot de rest van het interieur verhoudt. Ook nemen we nauwkeurig alle keukenafmetingen op, zodat wat er later aan moois in komt, tot op de millimeter past. HV keukens doet dit allemaal persoonlijk, geïnteresseerd, met een luisterend oor en veel ervaring.



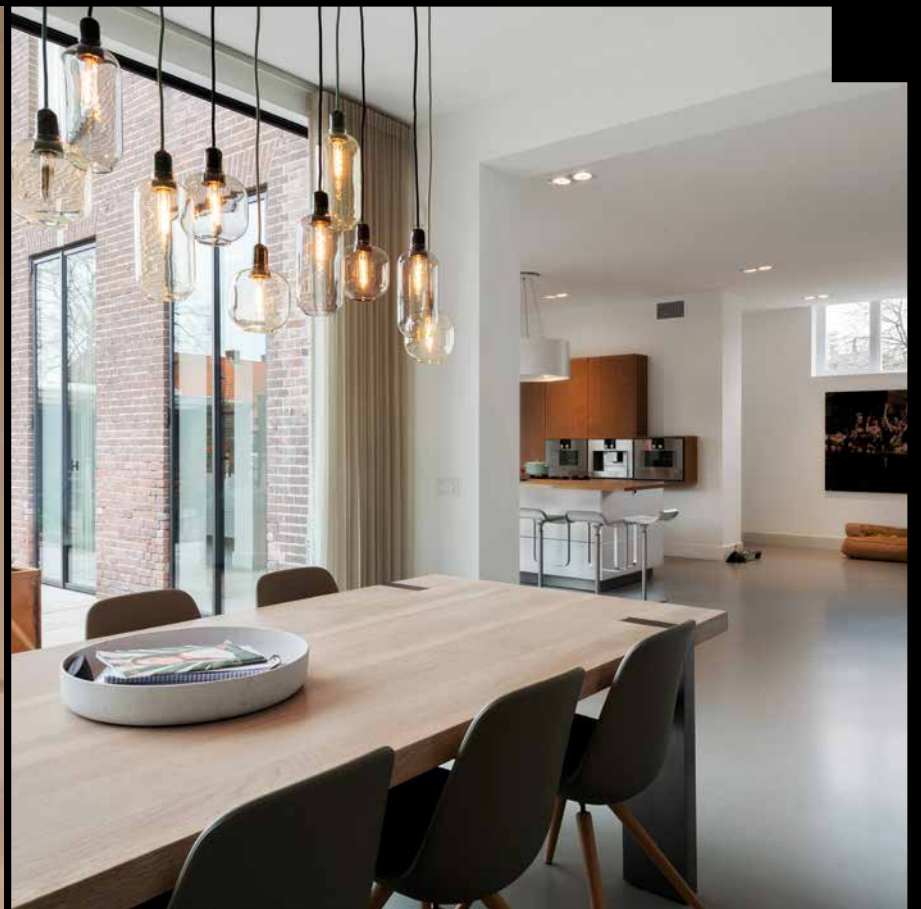


De montage plannen we samen met de klant. Meestal duurt die ongeveer drie tot vier dagen want kwaliteit vergt tijd. Bij de montage gaan we net zolang door, totdat alles perfect is en volgens afspraak is uitgevoerd. Ook het aanvullende metsel-, elektra- en stukwerk voeren we professioneel en netjes uit. Alle werkzaamheden doet HV Keukens in eigen beheer. We leveren alles puntgaaf op. Na afloop ruimen we op en maken we schoon. De oplevering gebeurt met een glimlach. Onze slogan is niet voor niets: elke wens, zo geplaatst!

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.



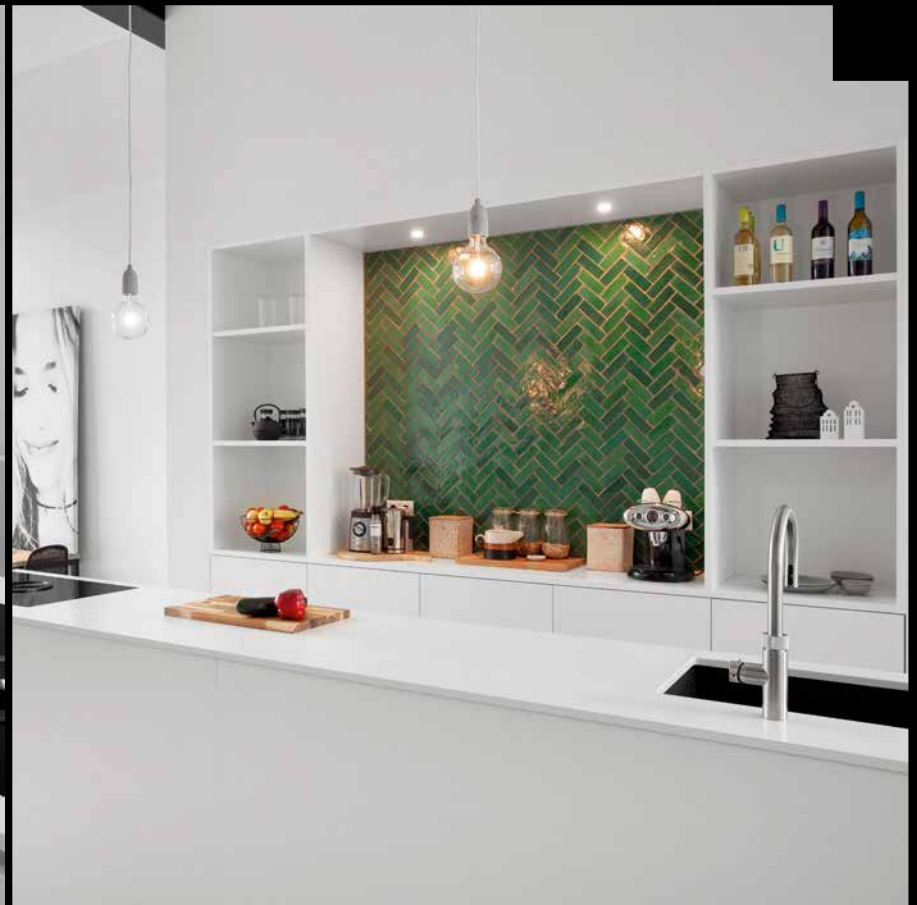
De krachtige lijnen van de keuken vormen zich tot een smaakvol resultaat. Je proeft telkens het gemak en comfort. Een keuken met mooie details, bijzondere verlichting, een perfecte afwerking en verfijnde vormgeving. Origineel en onderscheidend, precies zoals je zelf door het leven wilt gaan.





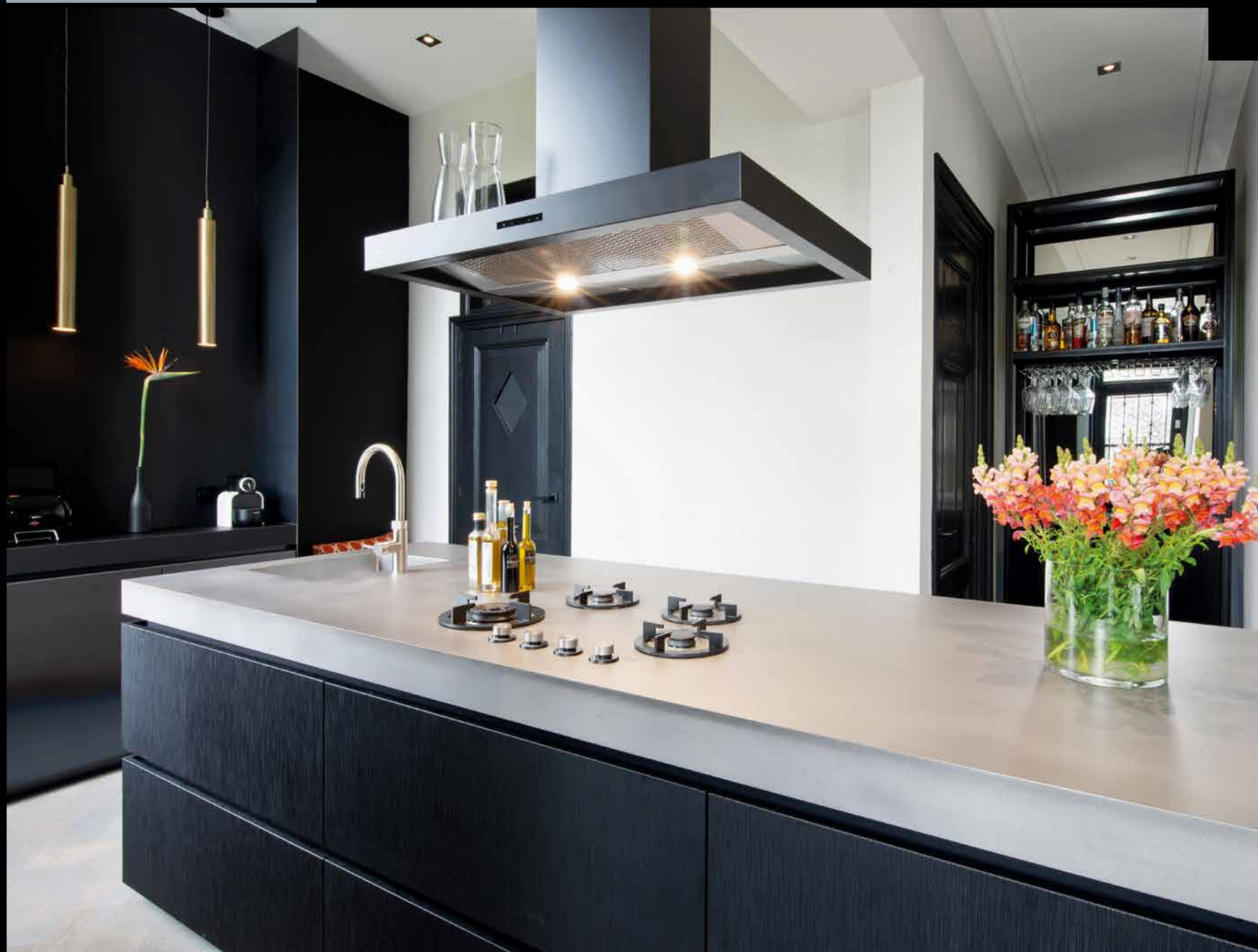


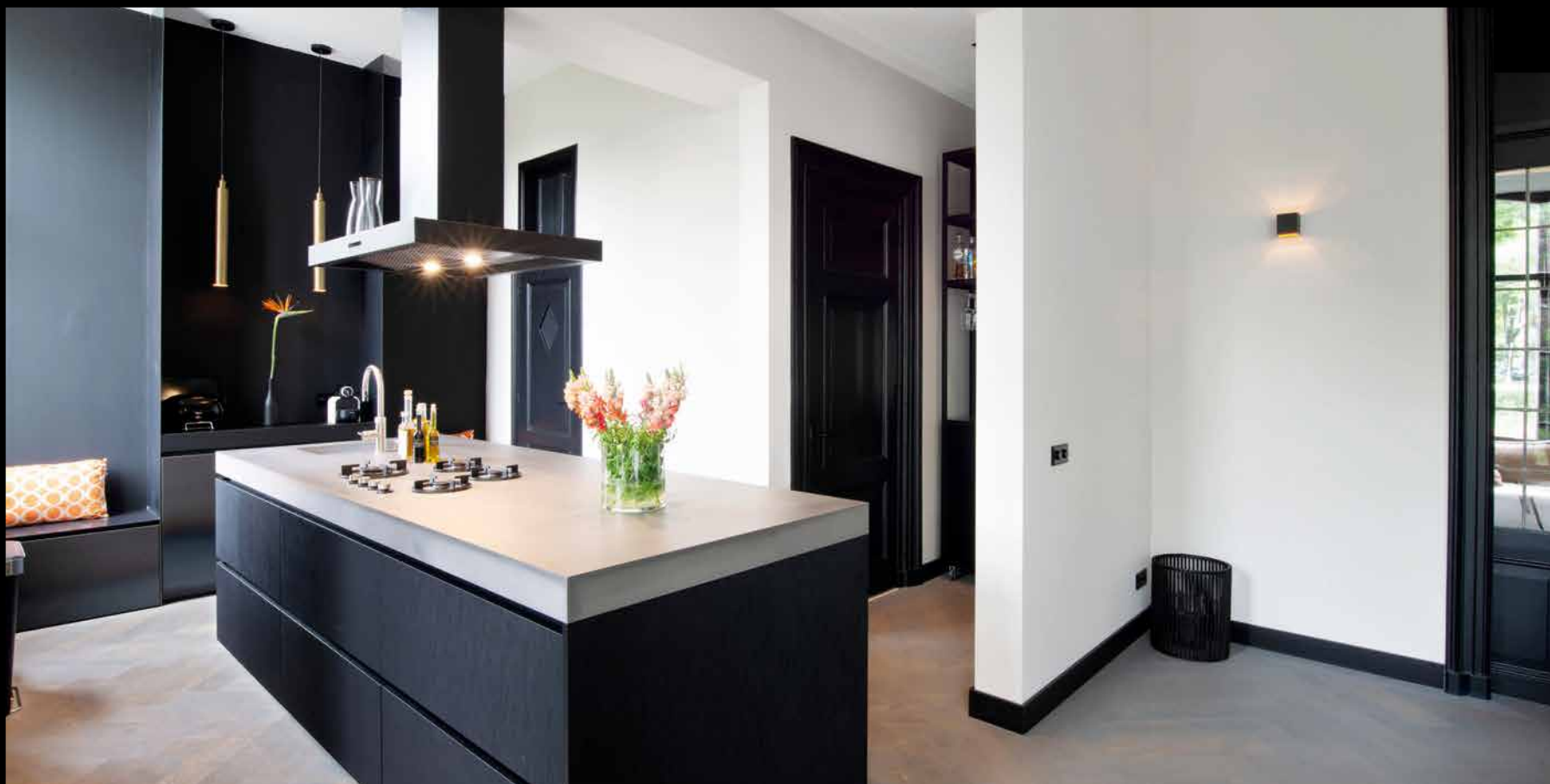
Innovatie en kwaliteit gaan samen. Een ideale kookomgeving; een uitnodiging aan jouw adres om heerlijke gerechten op tafel te zetten. Je pakt de handschoen op. De laatste snufjes op het gebied van keukenapparatuur helpen een handje. Met je mobiel zet je alvast op afstand de oven aan...



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



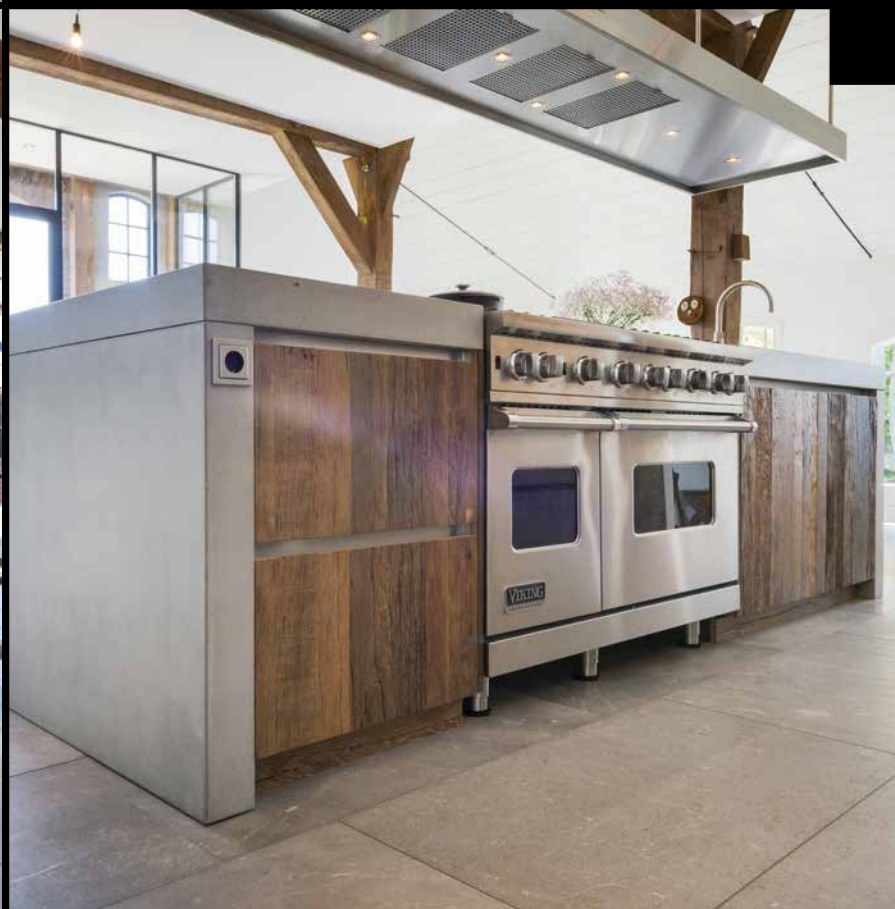


Een mooie gloed verwarmt je interieur. Natuurlijke materialen trekken een spoor door je woning, zoals hout, metaal en beton. Oorspronkelijke details maken het plaatje af. Stoer, eenvoudig en sober. Het robuuste karakter van de industriële keuken verradt je persoonlijkheid. Hier voel je je thuis.









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.

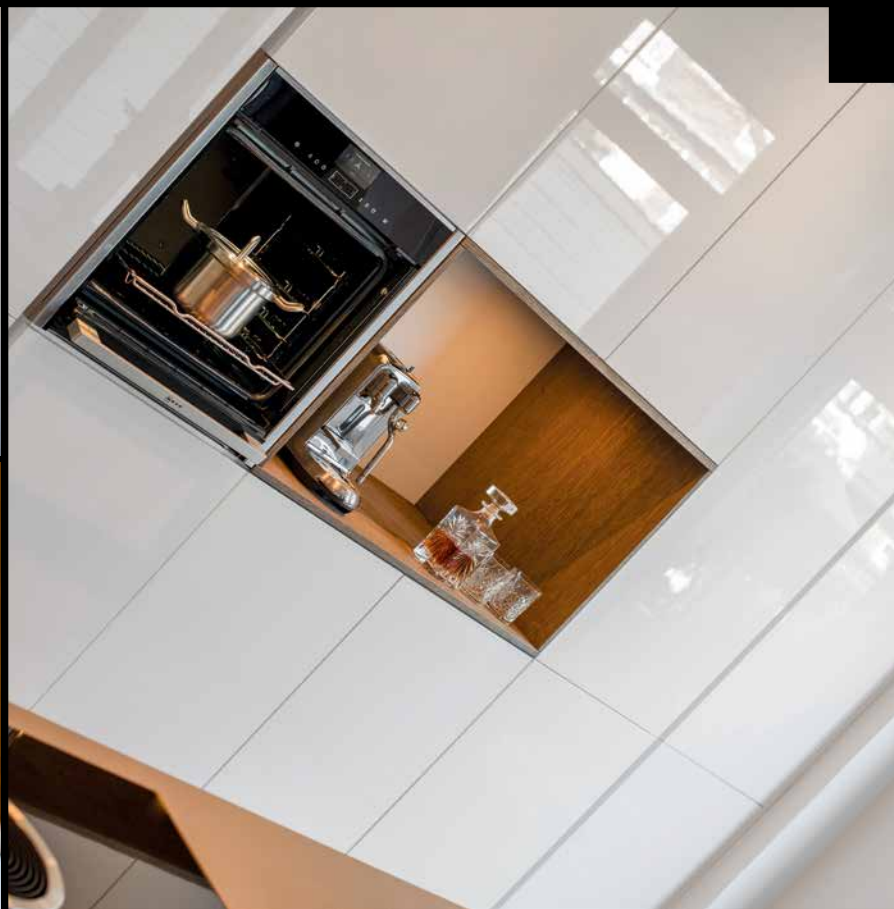




De industriële keuken past bij jou en je huis. Met een warme, ruimtelijke sfeer. Soms een hoog plafond, met grote vloertegels en veel licht. Je huis leeft. Je geniet van wat de natuur biedt. Koken is een feestje in deze keuken. Industrieel is niet afstandelijk, maar komt dicht bij jezelf.

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.





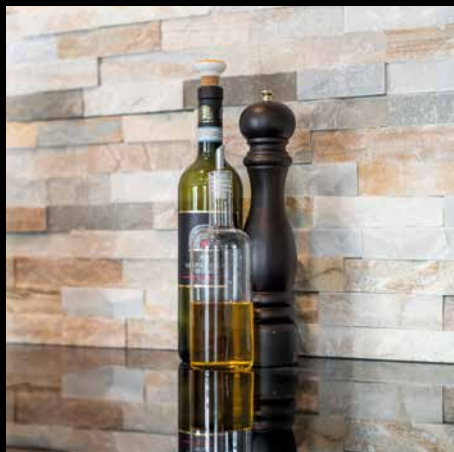
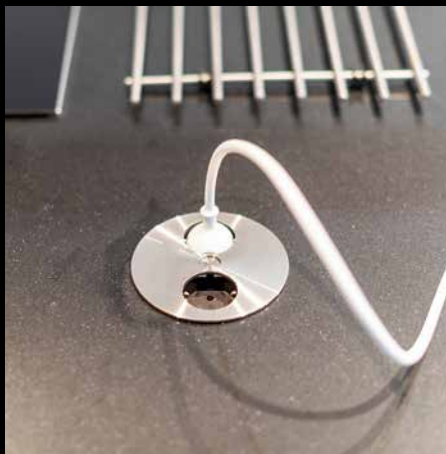
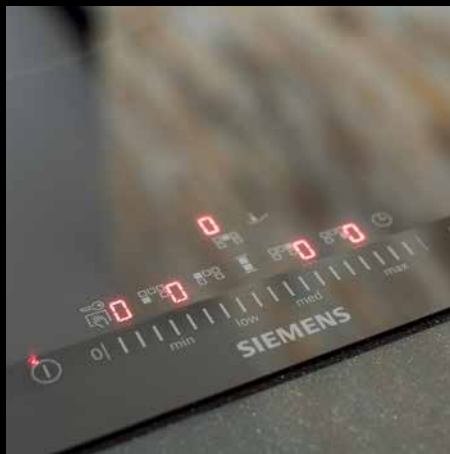


Je komt thuis en loopt door naar de keuken. De één kookt, de ander pakt een wijntje. Samen neem je de dag door. Of je zet de tv aan, voor het laatste nieuws, de beste recepten. Soms zijn er kinderen die spelen of kleuren aan de tafel. Het is gezellig. Vrienden schuiven aan en helpen een handje mee.





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.

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

Ruud en Marianne

'We zijn blij met onze prachtige keuken van HV Keukens omdat hij praktisch, degelijk en ruimtelijk is. Bovendien is de keuken makkelijk schoon te maken. Hij voldoet helemaal aan onze wensen!'

'HV KEUKENS GAF DE JUISTE ADVIEZEN'



HV Keukens in De Lier is gevestigd in de buurt van Ruud en Marianne. Een kleinschalige zaak die persoonlijke betrokkenheid hoog in het vaandel heeft staan. Precies daarom hebben ze daar een keuken gekocht. 'Bovendien heeft Henk Vermeer van HV Keukens de juiste adviezen gegeven op basis van zijn jarenlange ervaring. Heel waardevol. Ook heeft hij onze monteur prima begeleid. Alles bij elkaar resulteerde dat in een stevige en solide keuken met een moderne én gezellige uitstraling.'





De half-glanzende maatwerkkeuken is gemaakt van mooi en stevig materiaal, dat niet meteen beschadigd raakt en waar vieze vingers niet meteen op te zien zijn. Het zandkleurige keukenblad is stijlvol en heeft een warme uitstraling. De keuken is een fijne ambiance geworden, waar Ruud en Marianne in een handomdraai lekkere gerechten op tafel kunnen zetten. Marianne zegt eerlijk: 'Ik heb er niet altijd de tijd voor, maar ik sta beslist vaker in de keuken omdat deze zo prettig is!'

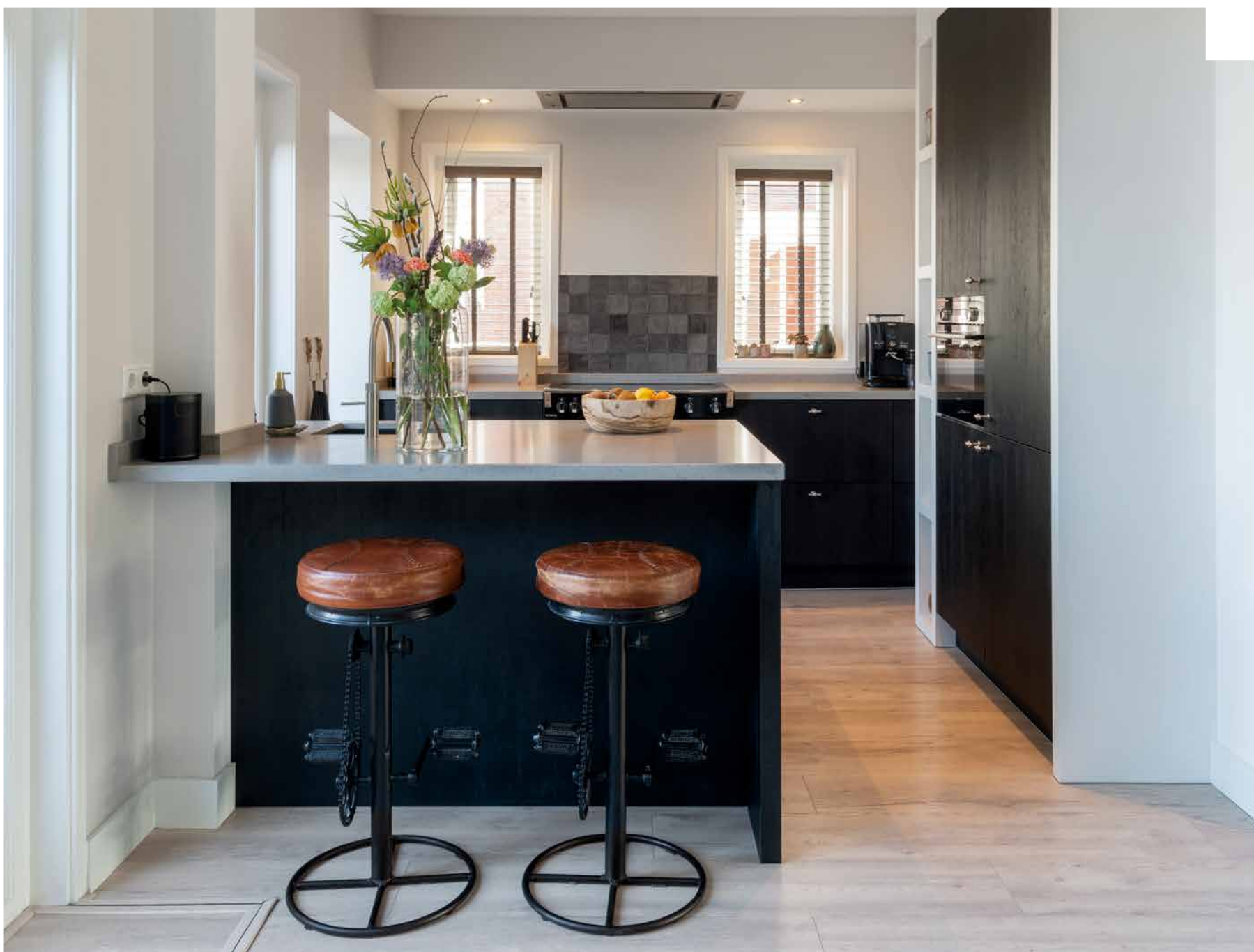
'IK STA VAKER
IN DE KEUKEN
OMDAT DEZE
ZO PRETTIG IS!'



Bij het kokkerellen maken Ruud en Marianne graag gebruik van uitstekende keukenapparatuur, waaronder de stoomoven, combimagnetron, inductie-kookplaat met geïntegreerd afzuigsysteem en een Quooker. De ruimte om met anderen te koken is meer dan voldoende, beaamt Marianne. 'Zo kregen we onlangs met de feestdagen veel familie op bezoek. De mannen stonden aan de bar te kletsen en de vrouwen hielpen in de keuken. Maar we liepen elkaar helemaal niet in de weg. Dat was erg prettig én gezellig!'



Met dank aan
Ruud en Marianne



BINNENKIJKEN BIJ

Marco en Ellen

"We zijn tevreden over onze keuken van HV Keukens. De keuken is op maat en compact, maar oogt ruimtelijk. Alles klopt als een bus. Kortom, gewoon een mooie keuken!"



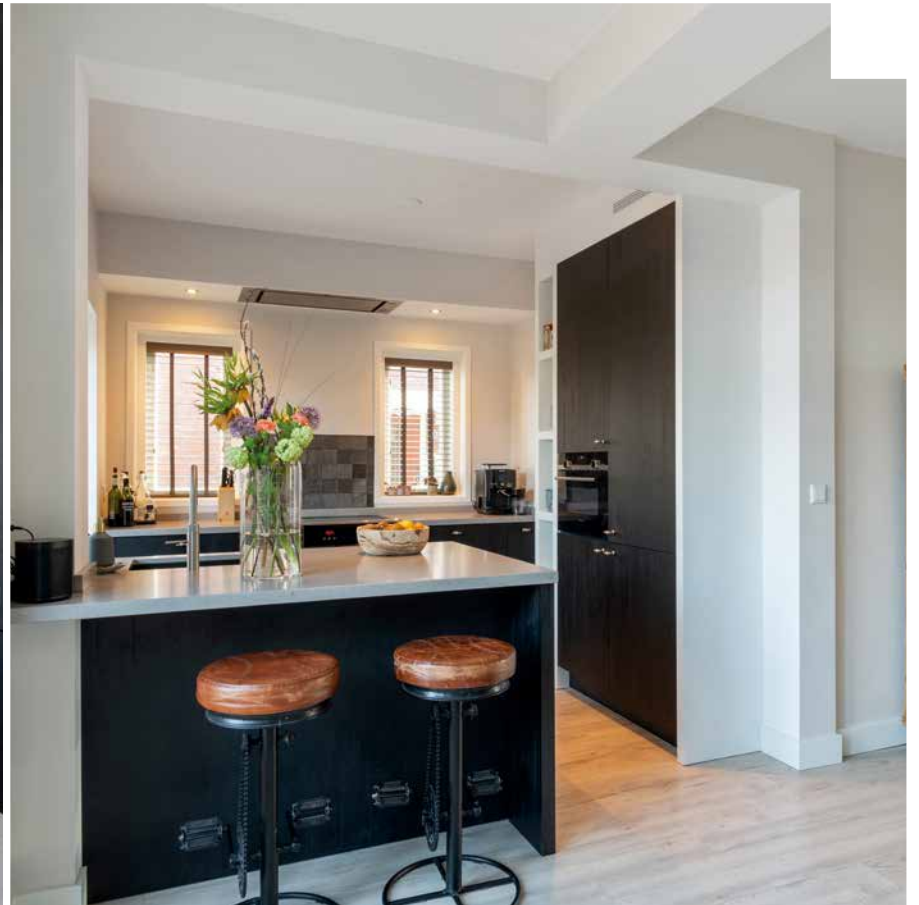
'HV KEUKENS WERKT SECUUR EN NETJES'



Goede verhalen doen de ronde over HV Keukens. Ze staan te boek als betrouwbaar en zijn gevestigd in dezelfde gemeente als waar Ellen en Marco wonen. Dat was voor dit echtpaar genoeg reden om eens bij HV Keukens te gaan kijken. Ze hebben er geen moment spijt van gehad. 'Henk en Denise Vermeer hebben een klantvriendelijke houding, werken netjes en secuur en namen onze wensen en ideeën serieus. Zo wilde ik graag open vakken in de keuken. Dat is in het ontwerp meegenomen en ten slotte uitgevoerd. Heel fijn', vertelt Ellen.



'IK NODIG IEDEREEN
UIT OM EENS BIJ
HV KEUKENS TE
GAAN KIJKEN!'



De ruimte voor de keuken was niet groot, maar is toch optimaal benut, zegt Ellen. 'HV Keukens heeft alles goed opgemeten en op de millimeter nauwkeurig de installatie uitgevoerd. Omdat we in een jaren-dertighuis wonen, vonden we het leuk om een nostalgisch gasfornuis van Stoves te laten plaatsen. Tegelijk wilden we modern koken. Dat is gelukt met deze oven mét inductiekookplaat.' Naast een griloven en bakoven, heeft het fornuis ook een bewaarkast, waar op lage temperaturen hapjes warm kunnen blijven. 'Ideaal als we veel gasten over de vloer hebben', zegt Ellen.



Voor hun eigen gezin is de keuken eveneens een heerlijke woonplek. Ellen: 'We hebben een kamer erbij getrokken, waardoor de eettafel dichtbij de keuken staat. Ook staan er barstoelen aan het keukenschiereiland, waar je makkelijk aan kunt schuiven. We brengen veel tijd door in de keuken. Het is een centrale plek in huis, waar we wonen, koken en eten. Wat wil je nog meer? De indeling is praktisch, alles staat op een goede afstand van elkaar en de kwaliteit is degelijk goed. Ik nodig iedereen eens uit om bij HV Keukens in De Lier te gaan kijken!'



Met dank aan
Marco en Ellen





BINNENKIJKEN BIJ

Lara en Jan

'We zijn blij met onze moderne keuken van HV Keukens. Hij is lekker ruim, praktisch, van alle gemakken voorzien en... eigenlijk is het gewoon onze droomkeuken!'



'DIT IS
GEWOON ONZE
DROOMKEUKEN!'



In de krant lazen Lara en Jan een artikel over HV Keukens. Het sprak hen meteen aan. 'We zochten een keukenzaak waar we serieus en deskundig geholpen zouden worden. Die aanpak en service vonden we bij HV Keukens. Henk Vermeer heeft een goede Westlandse mentaliteit van niet zeuren maar aanpakken. We wilden waar voor ons geld en dat hebben we gekregen. Erg prettig.'







Lara kan niet zo een-twee-drie aangeven wat nu het mooiste onderdeel van de keuken is. 'De hele keuken is mooi! Het totaalplaatje klopt en we zijn dan ook zeer tevreden.' Lara staat graag in de keuken en met name als er gasten zijn, vindt ze het heerlijk om hapjes klaar te maken. Bij het kokkerellen maakt ze gebruik van uitstekende keukenapparatuur, zoals een heteluchtoven en gaskookplaat. Ook de ijsblokjesmachine komt van pas bij het presenteren van lekkere dranken.

HV HEEFT EEN GOEDE MENTALITEIT VAN NIET ZEUREN MAAR AANPAKKEN



Het kookeiland is ruim genoeg om aan te koken, maar ook om eraan te zitten. Lara: 'Vooral rond de feestdagen en verjaardagen komen onze gasten graag aan het keukeneiland 'hangen'. De kinderen zitten hier dagelijks te ontbijten. Maar verder zijn we veel te vinden aan de eettafel. De keuken is wat dat betreft een fijne woonkeuken!'



Met dank aan
Lara en Jan

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 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 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!



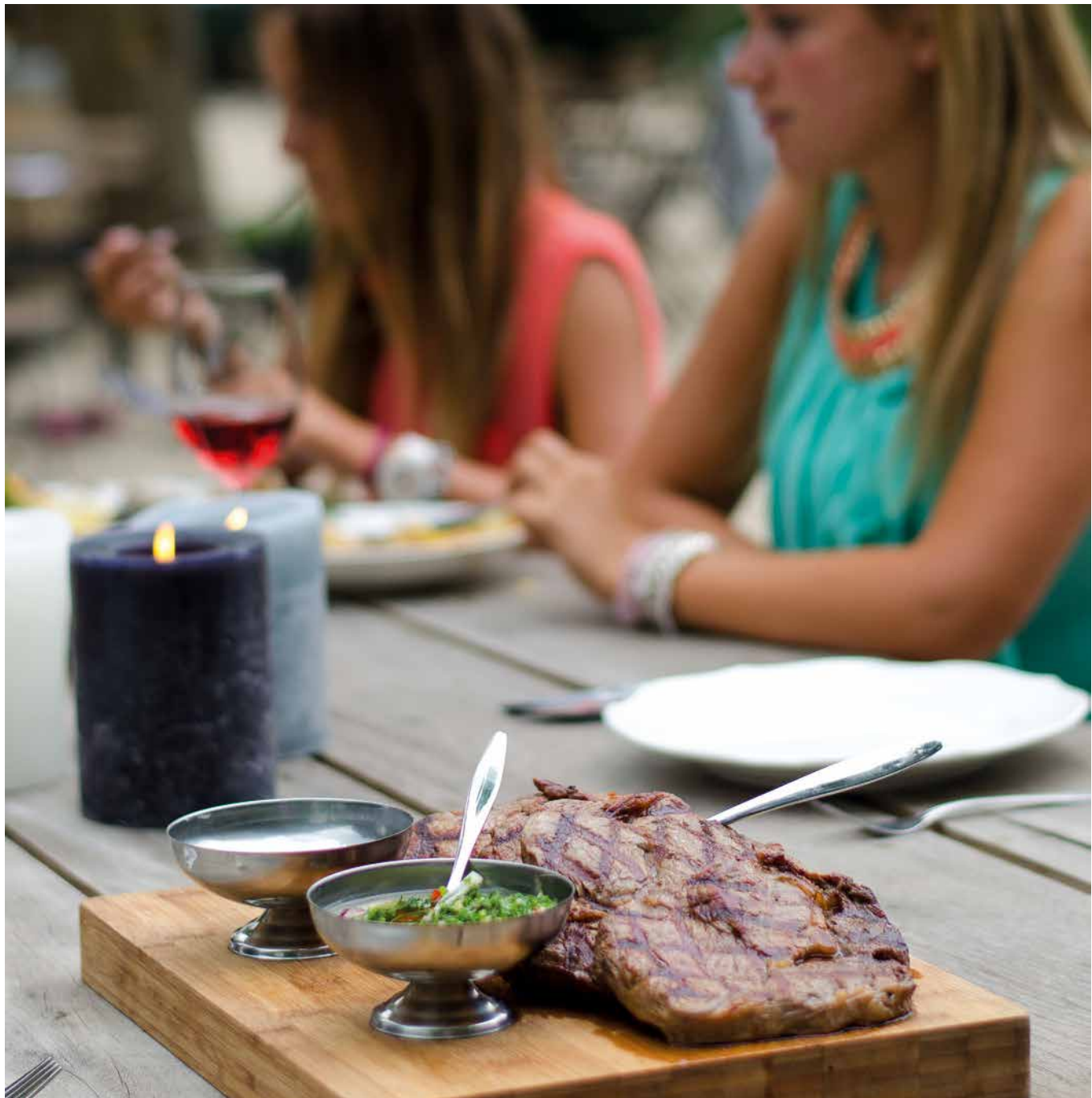
Buiten leven

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

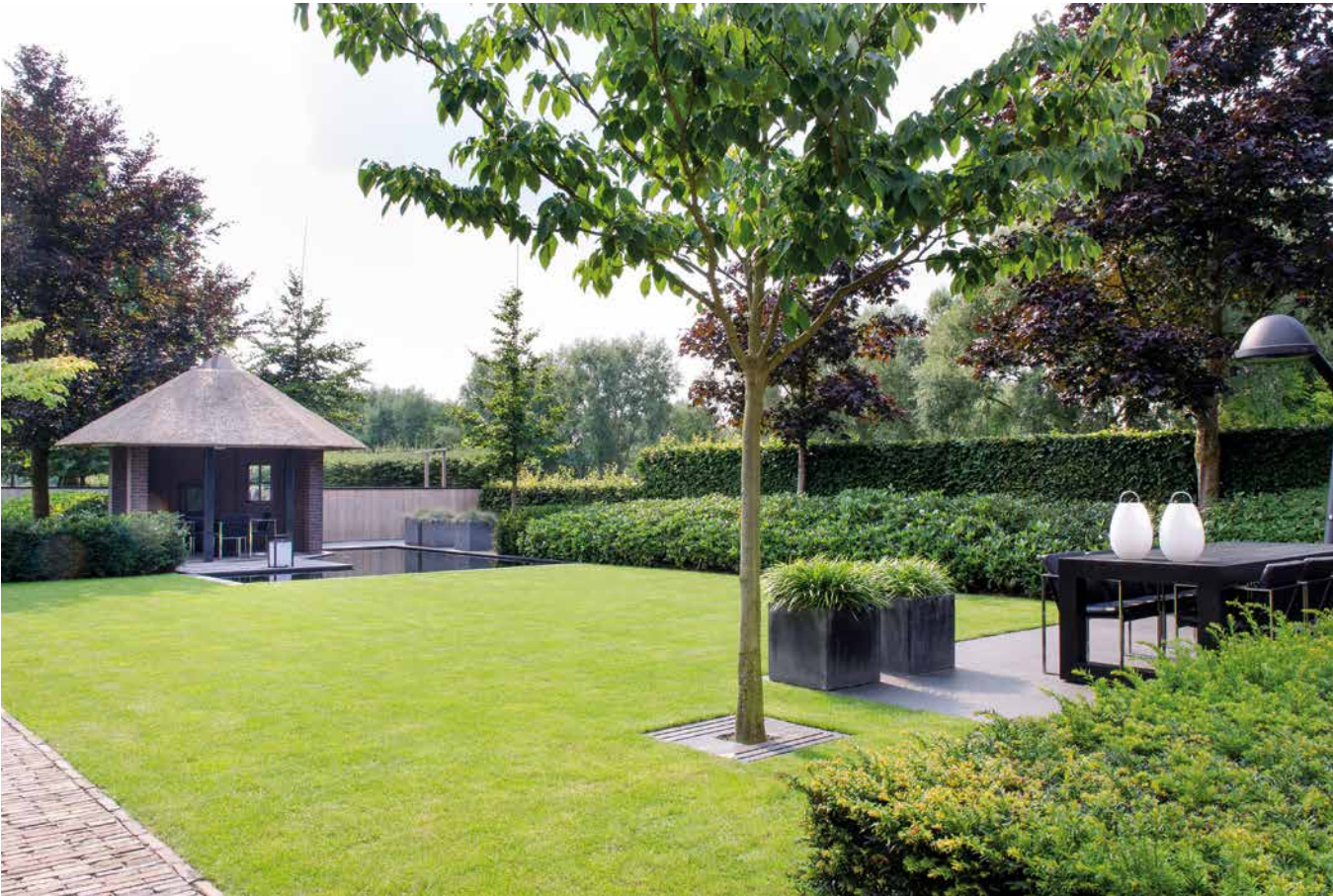






In een prettig gezelschap het glas heffen, lief en leed delen, smullen van heerlijk eten en lachen om smeulige verhalen. Binnen wordt buiten en buiten binnen. Harmonieus en vanzelfsprekend.

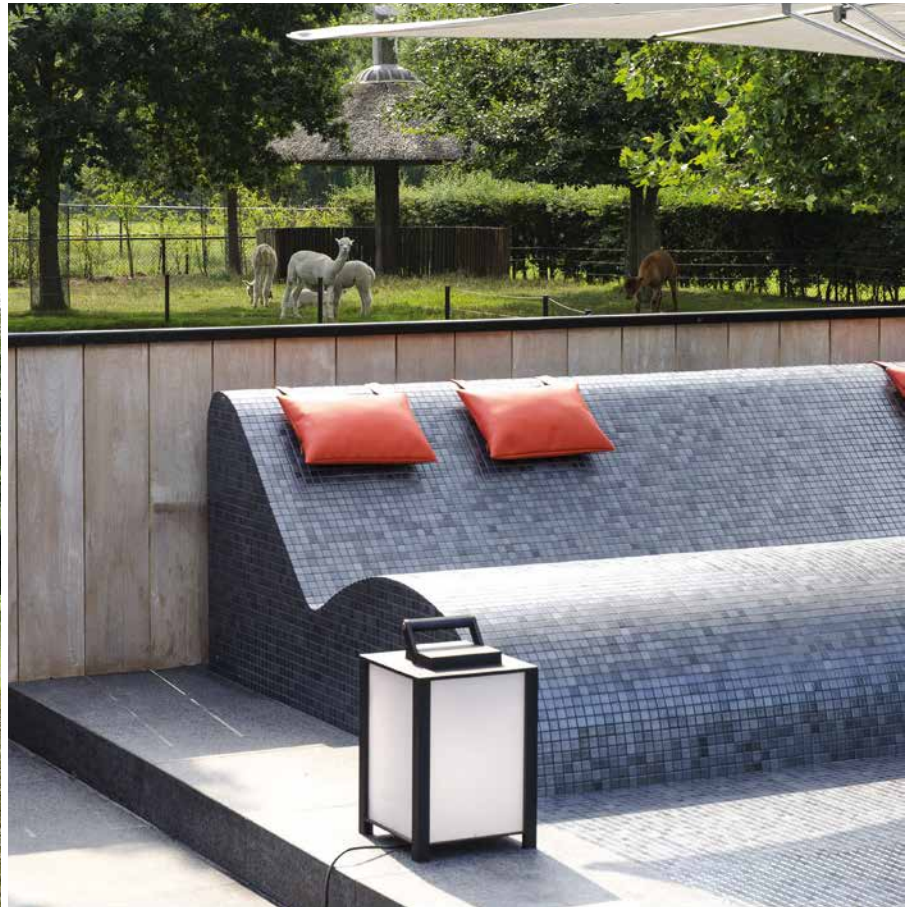




Genieten van een prachtige groene ambiance



Een duik,
een slok, een aai...







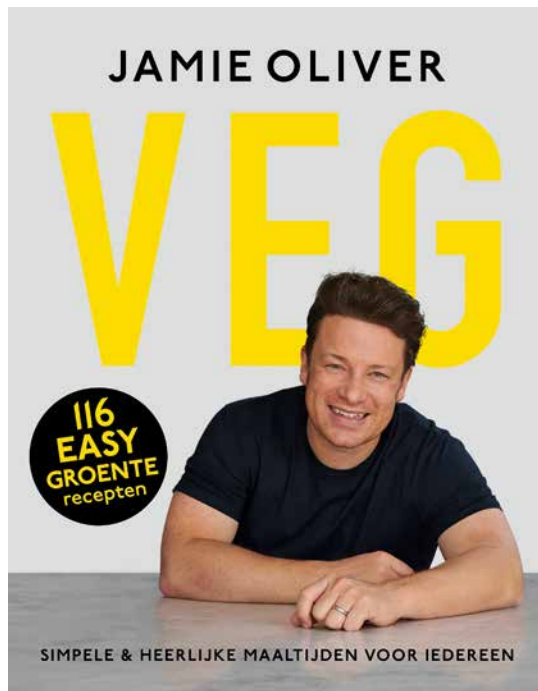
Samen eten, samen delen: om te
koesteren, van onschatbare waarde







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.

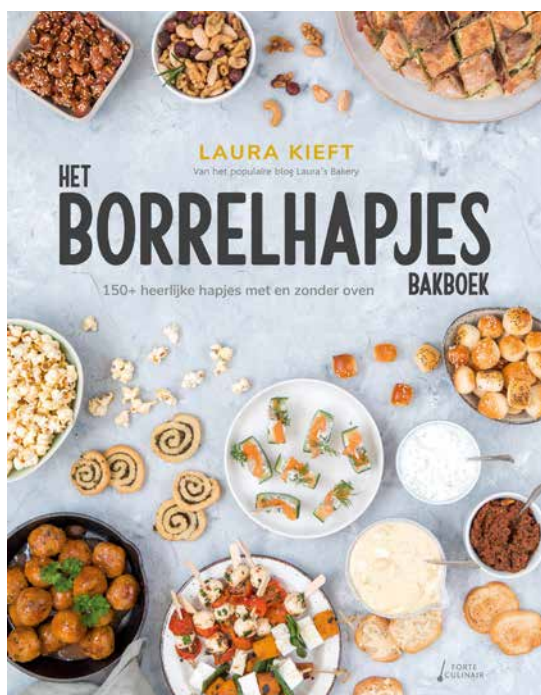
€ 32,50. ISBN 9789461432162



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.

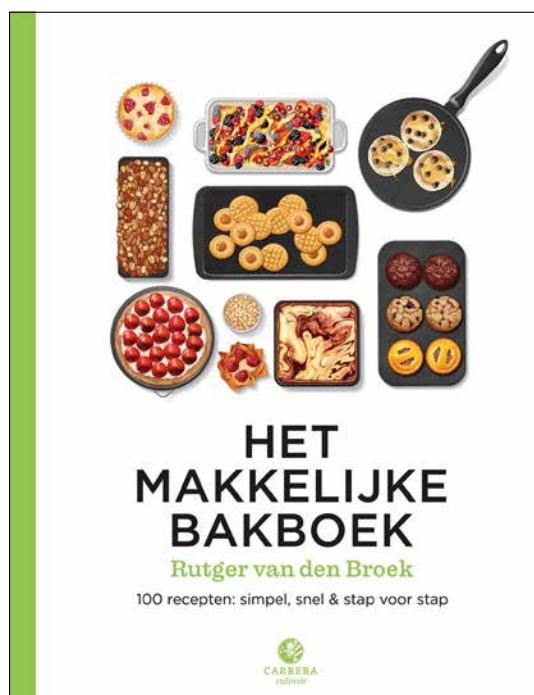
€ 24,99. ISBN 9789000370276



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.

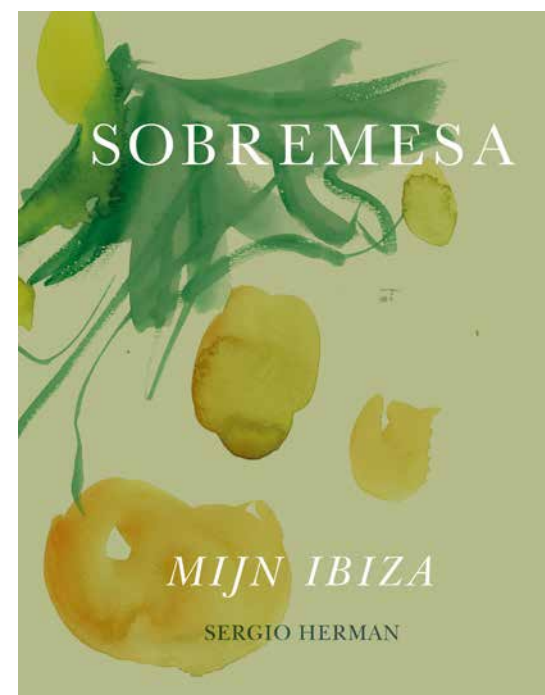
€ 24,99. ISBN 9789462502246



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

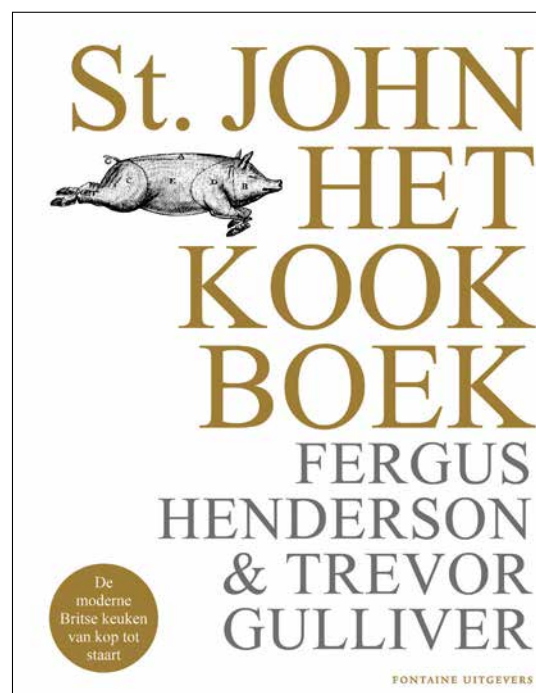
€ 34,99. ISBN 9789048844388



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



Leemolen 52A ■ 2678 MH De Lier

T 0174 - 403 640 ■ I www.hvkeukens.nl ■ E info@hvkeukens.nl