

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.

MET PASSIE VOOR KEUKENS LUISTEREN WIJ BETROKKEN



Alja Bijhouwer en Greet Helderma, Het Keukenhuys, Hoom



WE VERRASSEN U GRAAG MET ONZE CREATIVITEIT



Persoonlijke aandacht en betrokkenheid staan bij Het KeukenHuys hoog in het vaandel. Een keuken kopen kunt u overal, maar we luisteren graag naar uw wensen en vertalen die in een creatief ontwerp. We adviseren over de juiste kleuren en materialen en komen eventueel bij u thuis. Samen komen we tot een prachtig eindresultaat. Een keuken van topkwaliteit die aan alle eisen voldoet. Zo creëren wij de perfecte ambiance om te koken, maar ook een keuken waar u gezellig kunt bijpraten met familie en vrienden onder het genot van koffie of een wijntje. U bemerkt aan alles dat we een passie voor keukens hebben. Aan onze keukens beleeft u jarenlang plezier!





De keuken is meer dan een plek om te koken. Het is vaak de spil van het huis, waar u gezellig samenkomt met gezin, vrienden of familie om te eten en te praten. Het KeukenHuys levert daarom maatwerk. Uw wensen, de ruimte, uw budget en uw leefsituatie zijn leidend. We letten daarbij ook op uw kookgedrag: staat u veel of weinig in de keuken? Van welke apparatuur maakt u graag gebruik? Belangrijk zijn gebruiksgemak, routing en duurzaamheid. Zo komen we tot een optimaal resultaat. Met z'n drieën – Alja Bijhouwer, Willem en Greet Helderman – verrassen we u graag met creatieve ontwerpen en oplossingen.





HET KEUKENHUIJS STAAT GARANT VOOR TOPKWALITEIT



Het KeukenHuys heeft alleen topkwaliteit in huis. Wij werken met de beste merken en apparatuur, zoals Siemens, AEG, Quooker en Gaggenau. We zijn exclusief BORA-dealer en Miele Kitchenexperience Partner. Onze adviezen over keukenapparatuur hebben direct te maken met uw kookpatronen. Als u bijvoorbeeld zelden gebruik maakt van een stoomoven, zullen we u adviseren een andere keuze te maken. Als u veel thee drinkt, is wellicht de Quooker een uitkomst. Maar welke keus u ook maakt: onze keukens zijn altijd stijlvol en functioneel ingericht. We laten ons graag inspireren door de trends die we tegenkomen op keukenbeurzen in Europa, maar ook door u! Het is vaak een verrijking om uw smaakvolle inzichten te leren kennen.



Onze service gaat verder dan een handdruk bij de deur. Wij sturen geen rekening als u na oplevering van de keuken nog iets wilt laten afstellen. Ook als er iets vervangen moet worden, bestellen we het graag voor u en installeren het onderdeel zonder voorrijkosten. Onze monteurs zijn het visitekaartje van Het KeukenHuys. Ze werken vakkundig en gaan netjes met uw spullen om. Net als wij zijn zij erg enthousiast over het keukenvak. Ons enthousiasme werkt door in onze werkwijze en omgang met klanten. Respect en flexibiliteit spelen een grote rol. We creëren immers een keuken voor u!



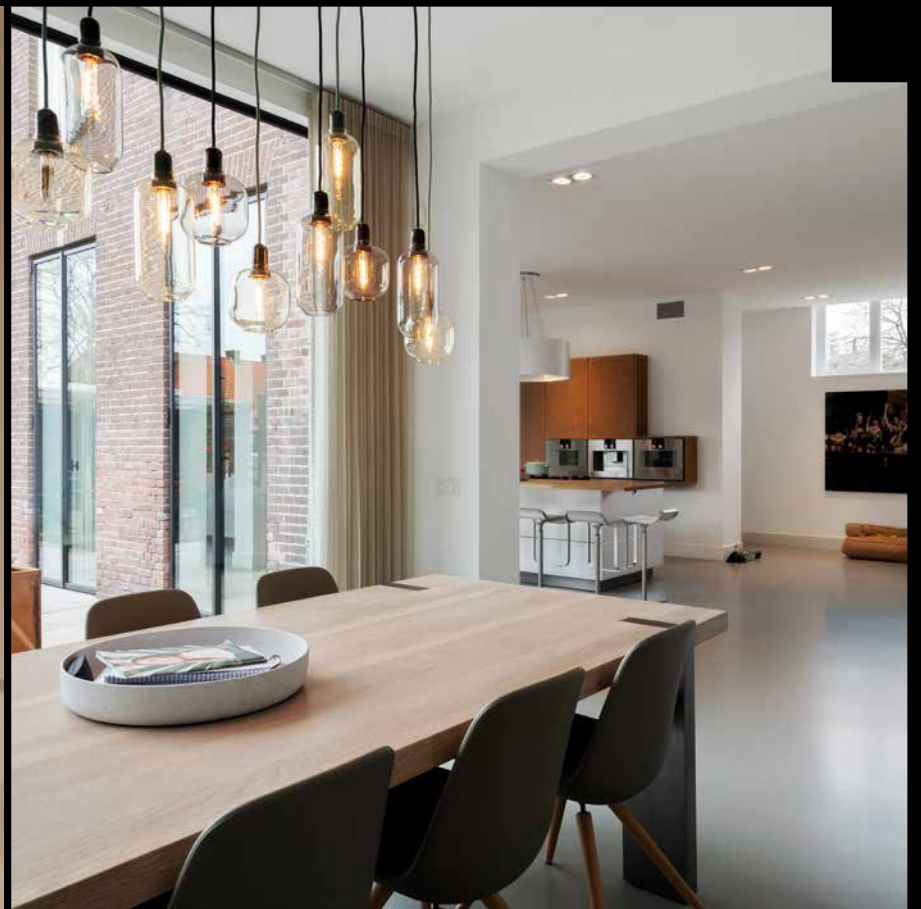


Het KeukenHuys kunt u vinden in een prachtig oud pand in hartje Hoorn. In een sfeervolle showroom aan de Nieuwstraat hebben wij keukens in verschillende stijlen opgesteld. Ook tonen we fronten, keukenbladen, apparatuur en grepen, zodat u zich een compleet beeld kunt vormen van uw droomkeuken. Kijkt u rustig rond of vraag ons om een gericht advies. We staan u graag te woord. U bent van harte welkom. De koffie staat klaar!

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.



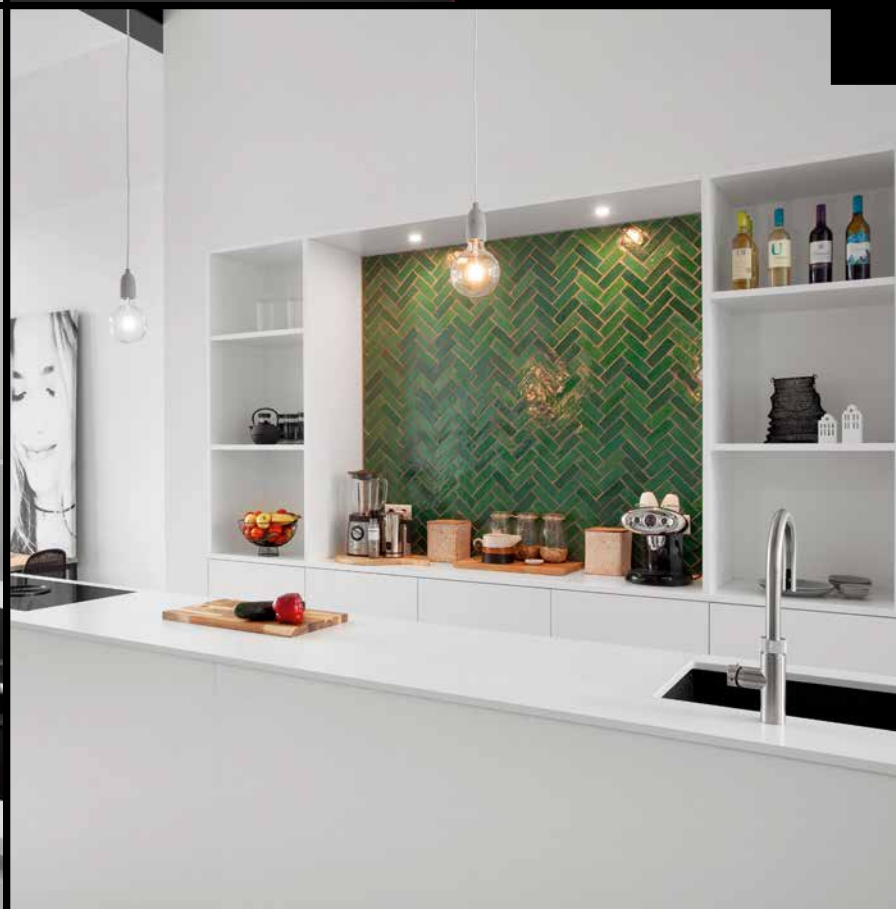
De krachtige lijnen van de keuken vormen zich tot een smaakvol resultaat. Je proeft telkens het gemak en comfort. Een keuken met mooie details, bijzondere verlichting, een perfecte afwerking en verfijnde vormgeving. Origineel en onderscheidend, precies zoals je zelf door het leven wilt gaan.







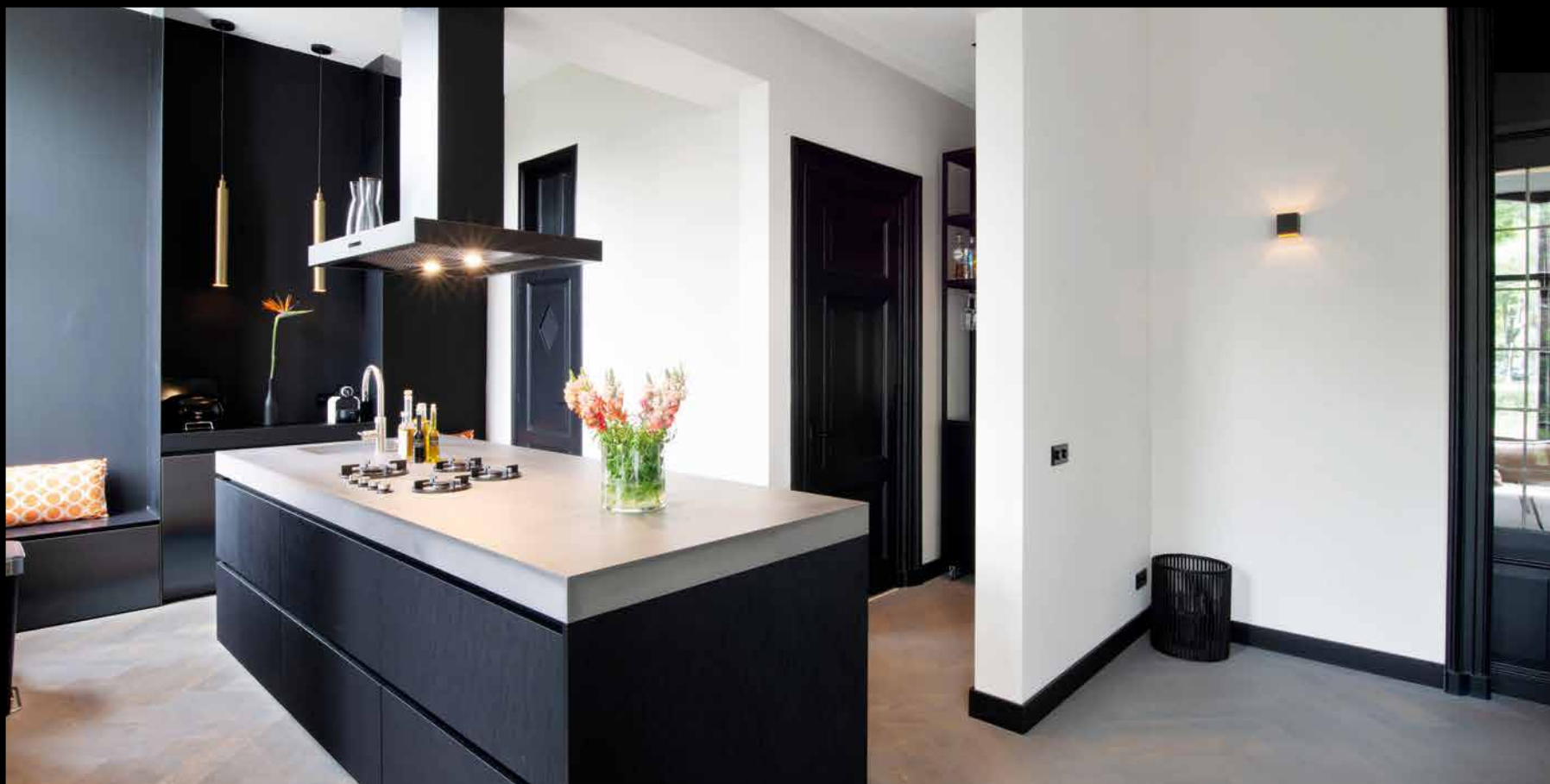
Innovatie en kwaliteit gaan samen. Een ideale kookomgeving; een uitnodiging aan jouw adres om heerlijke gerechten op tafel te zetten. Je pakt de handschoen op. De laatste snufjes op het gebied van keukenapparatuur helpen een handje. Met je mobiel zet je alvast op afstand de oven aan...



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



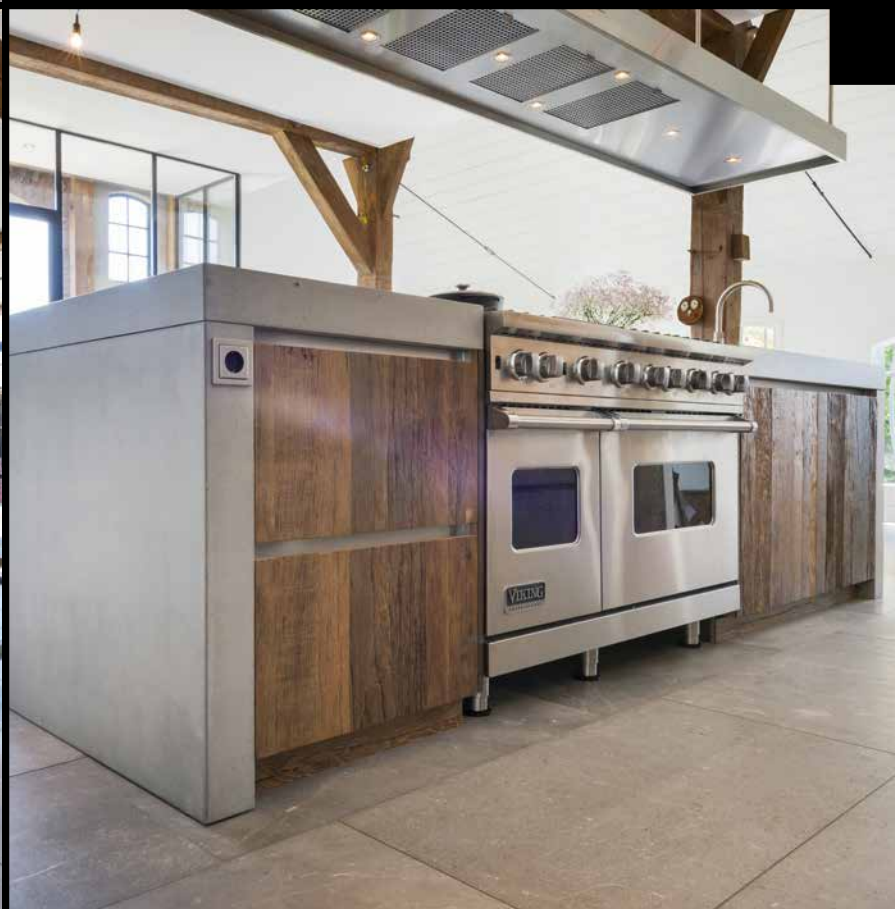


Een mooie gloed verwarmt je interieur. Natuurlijke materialen trekken een spoor door je woning, zoals hout, metaal en beton. Oorspronkelijke details maken het plaatje af. Stoer, eenvoudig en sober. Het robuuste karakter van de industriële keuken verraad je persoonlijkheid. Hier voel je je thuis.









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.

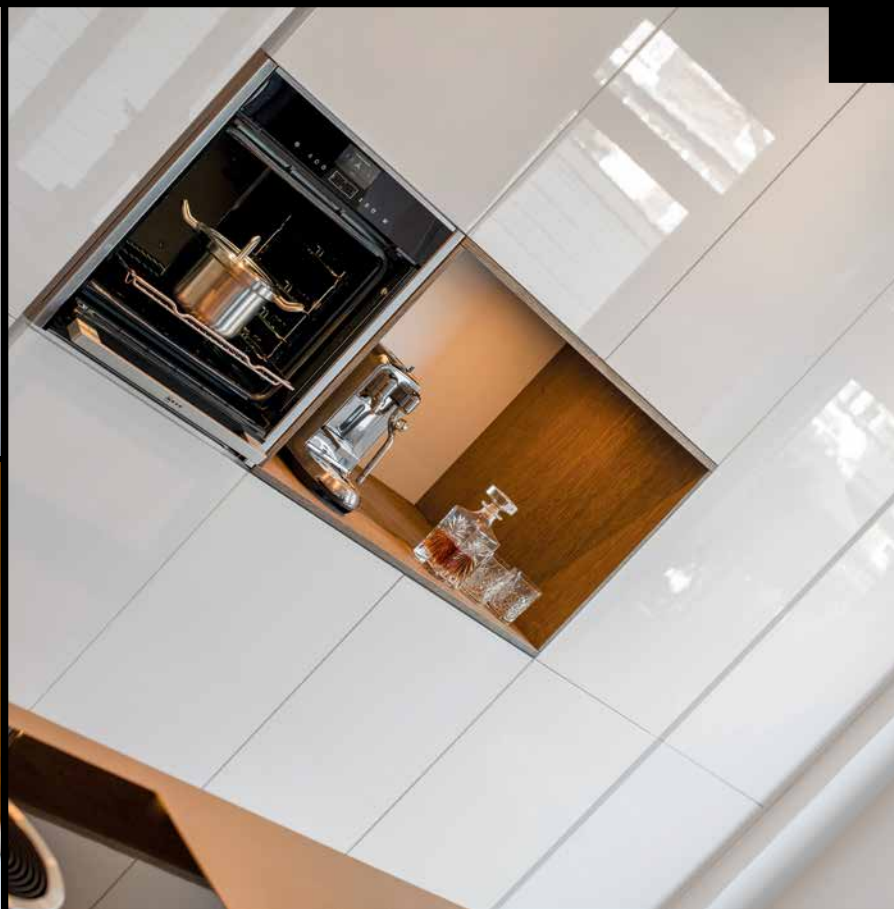




De industriële keuken past bij jou en je huis. Met een warme, ruimtelijke sfeer. Soms een hoog plafond, met grote vloertegels en veel licht. Je huis leeft. Je geniet van wat de natuur biedt. Koken is een feestje in deze keuken. Industrieel is niet afstandelijk, maar komt dicht bij jezelf.

MODERN

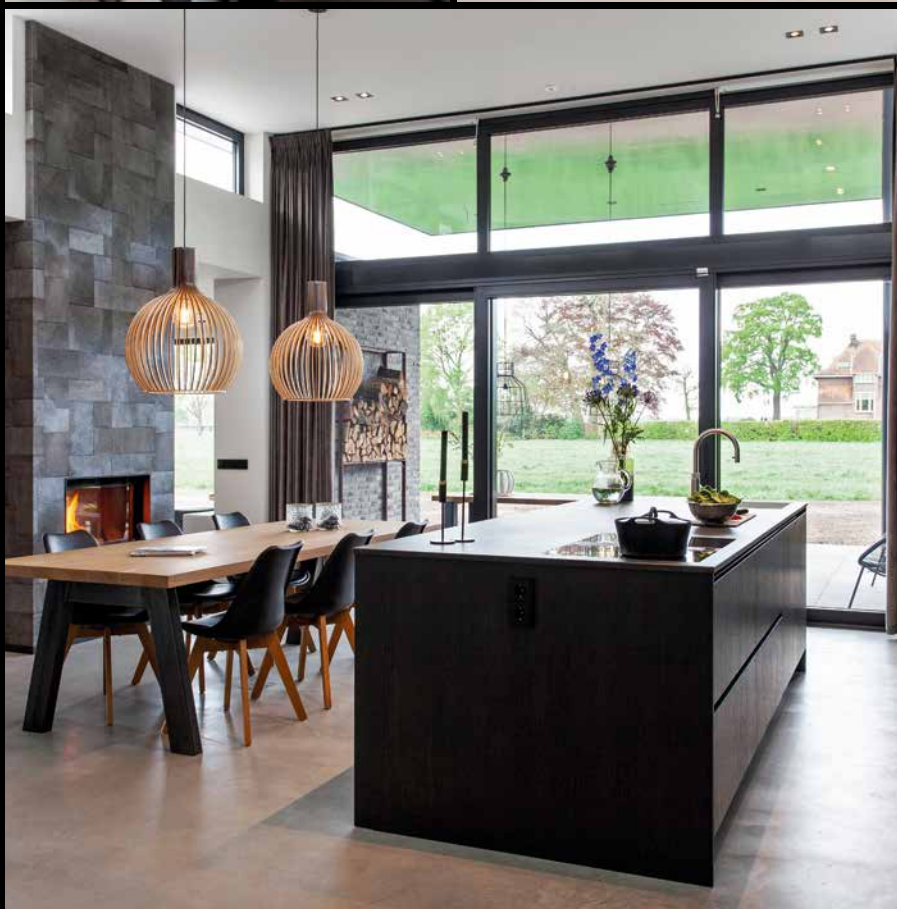




Eenvoudig, strak en modern. Dat is jouw keuken. Een plaats waar het licht en ruim is. Immers, het leven is al druk genoeg om ook nog eens een rommelige keuken om je heen te hebben. Je keuken ademt sfeer, is huiselijk én tijdloos. Een plek waar functioneel en eigentijds leven elkaar treffen.





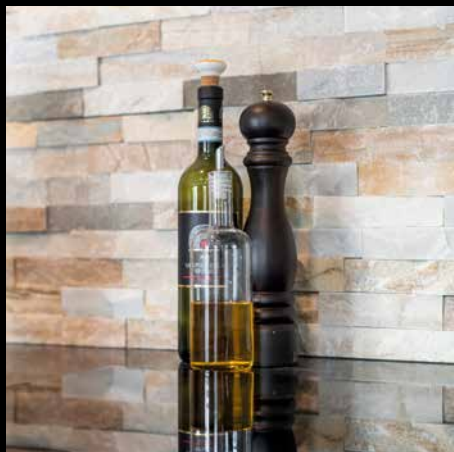
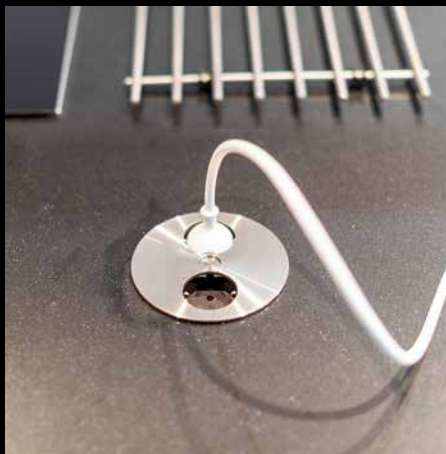
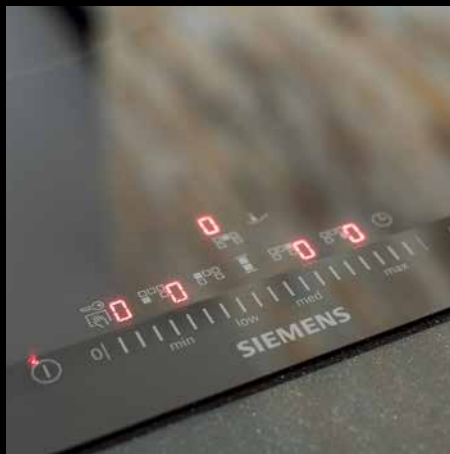


Je komt thuis en loopt door naar de keuken. De één kookt, de ander pakt een wijntje. Samen neem je de dag door. Of je zet de tv aan, voor het laatste nieuws, de beste recepten. Soms zijn er kinderen die spelen of kleuren aan de tafel. Het is gezellig. Vrienden schuiven aan en helpen een handje mee.





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.

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

René en Kitty

'We zijn blij met onze keuken van Het Keukenhuys Hoor. Het hele proces verliep prima en we genieten er met ons gezin dagelijks van. Het is gewoon de mooiste keuken die we ooit hebben gehad!'

'BIJ HET KEUKEN-
HUYS ZIJN ZE
GOED OP ELKAAR
INGESPEELD'



'We stapten bij Het Keukenhuys over de drempel, omdat we een leuke keuken in de etalage zagen', vertelt René. Daar hebben hij en Kitty geen moment spijt van gehad. 'Het was prettig met een klein team samen te werken. Iedereen kent elkaar en bij Het Keukenhuys zijn ze goed op elkaar ingespeeld. Ook kleine problemen werden meteen opgelost. De keuken was een flinke investering, maar dat gevoel was direct weg toen de keuken er eenmaal stond.'





Wat Kitty en René het mooist vinden aan hun keuken? 'De afwerking van de fronten met geschaafd eikenhout. Dat geeft een prachtige uitstraling en past uitstekend bij de sfeer van ons huis uit 1670.' Hun woning heeft grote balken, ingebouwde kasten en een speelse indeling. Daarnaast loopt geen muur recht, dus de keuken is helemaal op maat. In een koof valt de oude muur mooi op. Industriële accenten zijn aangebracht door zwartmetalen grepen, de zwartmetalen lamp – tevens wijnrek – boven de bar en een keukenblad van graniet.

'ONZE KEUKEN IS
EEN HEERLIJKE
WOONPLEK'



René en Kitty gaan wat koken betreft graag voor het gemak, zo vertellen zij. Daarbij maken zij gebruik van een combimagnetron, combi-stoomoven en inductiekookplaat met geïntegreerd afzuigstelsel. Maar de prachtige houten keuken op maat is meer dan een kookplek. 'Het is het middelpunt van het huis, waar we graag samenkomen en bijvoorbeeld tijdens het koken even aanschuiven, gezellig borrelen of gezond ontbijten. Onze keuken is een heerlijke woonplek!'



Met dank aan
René en Kitty



BINNENKIJKEN BIJ

Annet en Jos

'Onze keuken is gewoon perfect. Het Keukenhuys Hoor heeft prima werk geleverd. Hij is ruim en van alle gemakken voorzien. Een fijne leefkeuken!'



'DE INSTALLATIE DOOR HET KEUKENHUYS GING IN EÉN KEER GOED'



'Telkens als ik mijn huis binnenstap, denk ik: 'Wat is mijn keuken toch mooi!', vertelt Annet. Zij en Jos zijn dan ook uitermate tevreden. 'Voordat we bij Het Keukenhuys Hoorn binnenstapten, waren we eerst bij andere zaken langsgedaan. Maar alleen bij Het Keukenhuys wisten ze onze wensen te realiseren. Ze dachten goed mee en de betrokkenheid was groot. Alles verliep zo soepel, dat ik dacht: 'Dit kan niet waar zijn.' Je hoort altijd van die horrorverhalen over keukenplaatsingen, maar de installatie door Het Keukenhuys ging in één keer goed.'



'ONZE KEUKEN
IS GEWOON
EEN MOOIE
WOONKEUKEN'



Annet geniet dagelijks van de fijne kookplek, waar ze graag verrassende en exotische gerechten klaarmaakt. Ze maakt daarbij gebruik van uitstekende keukenapparatuur, zoals een combimagnetron en de inductiekookplaat met geïntegreerde afzuiging van BORA. De moderne keuken van Jos en Annet ziet er stoer en industrieel uit, onder meer door de zwartmetalen grepen, een keukenblad van hardsteen, het raam en de binnendeuren. De keuken is zo ruim dat eventueel meerdere mensen een handje kunnen helpen in de keuken.



Maar meer nog dan een kookplek is de keuken een plaats waar Annet en Jos met familie en vrienden graag samenkomen. 'Het is echt een leefkeuken, waar iedereen met plezier aanschuift voor een hapje en een drankje of een praatje.' Een ingebouwd koffiezetapparaat is handig voor de vele koppen koffie. Annet: 'De keuken van Het Keukenhuys is gewoon een mooie woonkeuken. We zijn hier altijd wel te vinden!'



Met dank aan
Annet en Jos



BINNENKIJKEN BIJ

Kees en Ilona

'Onze keuken voelt als een jas die om ons heen valt. Het hele plaatje klopt. We zijn zeer tevreden over Het Keukenhuys.'

'BIJ HET KEUKENHUYS WERKEN FIJNE MENSEN'



Ilona en Kees liepen door de stad voorbij de showroom van Het Keukenhuys in Hoorn en zagen de keuken van hun dromen. 'We wisten meteen: dit is 'm', zegt Kees. 'We stapten naar binnen en niet veel later hadden we een keuken gekocht waar we erg blij mee zijn. Bij Het Keukenhuys werken fijne mensen. Ze zijn betrokken, bieden een uitstekende service en de keuken is van topkwaliteit.'







De landelijke keuken van Ilona en Kees kenmerkt zich door stoere houten kasten en een keukenblad van natuursteen. Een prachtige combinatie vinden zij. 'Bovendien staat de keuken perfect opgesteld. De routing en inrichting zijn ideaal. Om het keukeneiland zitten we graag samen met onze vier kinderen. Het is dus in feite een woonkeuken waar we kunnen eten, drinken, koken, wonen en werken. Een aanwinst voor ons familieleven. Het gezelligste moment? Als de één staat te koken en de anderen schuiven aan voor een praatje, hapje en een drankje.'

'ONZE KEUKEN IS WAT ONS BETREFT PERFECT'



Zowel Kees als Ilona koken graag. Ze maken daarbij gebruik van uitstekende keukenapparatuur, zoals de inductiekookplaat met geïntegreerde afzuiging van BORA en de combimagnetron. De Quooker voorziet meteen in kokend water, wat erg handig is. 'In zo'n mooie ambiance is het koken heel plezierig. De keuken is op maat gemaakt en de opstelling zorgt ervoor dat we overal goed bij kunnen. Bovendien is de keuken ook nog eens heel ruim. Kortom, de keuken van Het Keukenhuys voldoet aan alle wensen en is wat ons betreft perfect!'



Met dank aan
Kees en Ilona



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

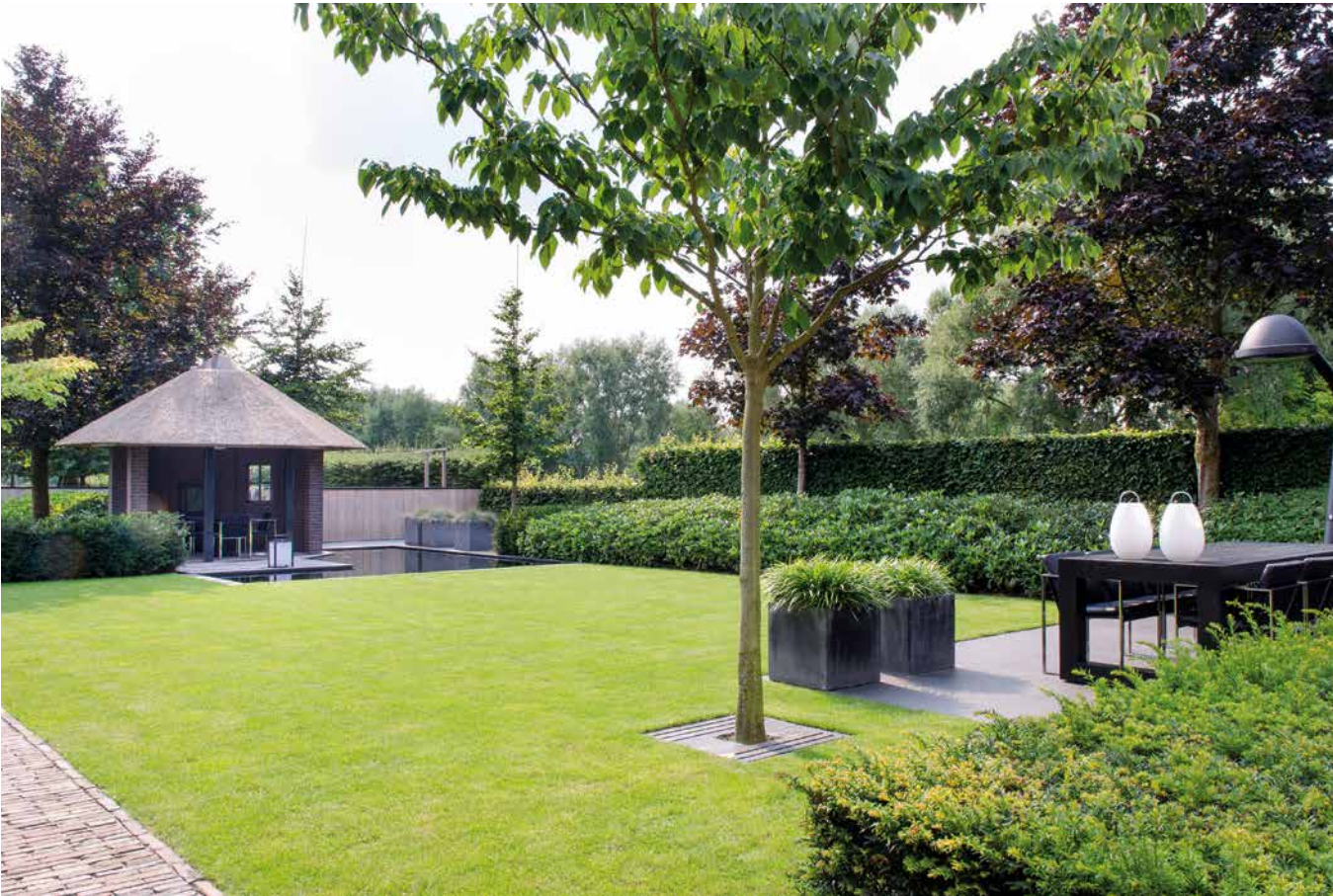






In een prettig gezelschap het glas heffen, lief en leed delen, smullen van heerlijk eten en lachen om smeulige verhalen. Binnen wordt buiten en buiten binnen. Harmonieus en vanzelfsprekend.

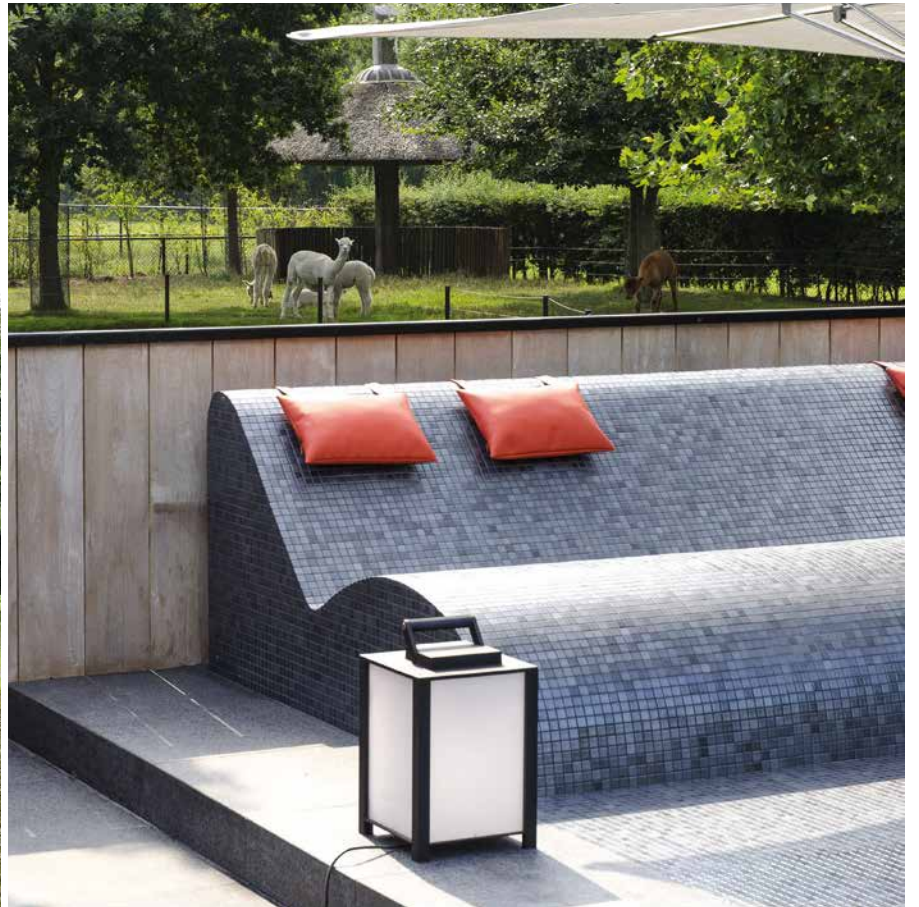




Genieten van een prachtige groene ambiance



Een duik,
een slok, een aai...







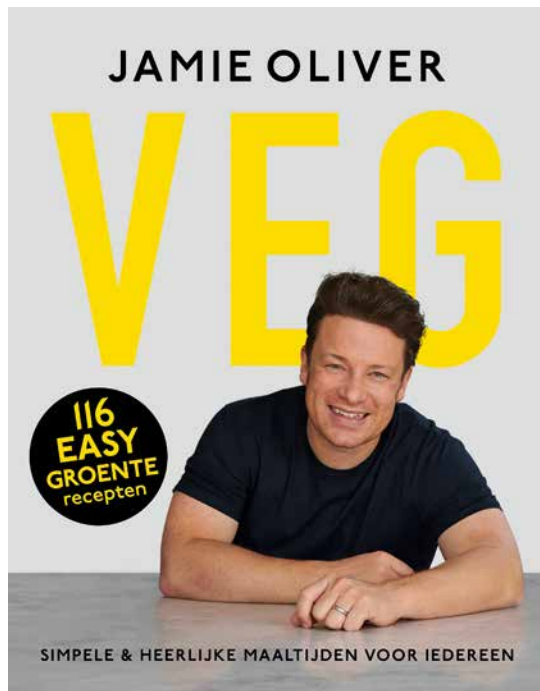
Samen eten, samen delen: om te
koesteren, van onschatbare waarde







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.

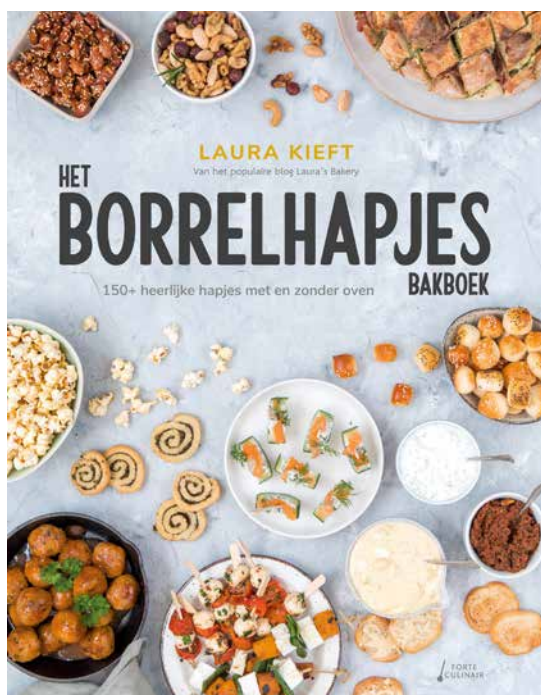
€ 32,50. ISBN 9789461432162



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.

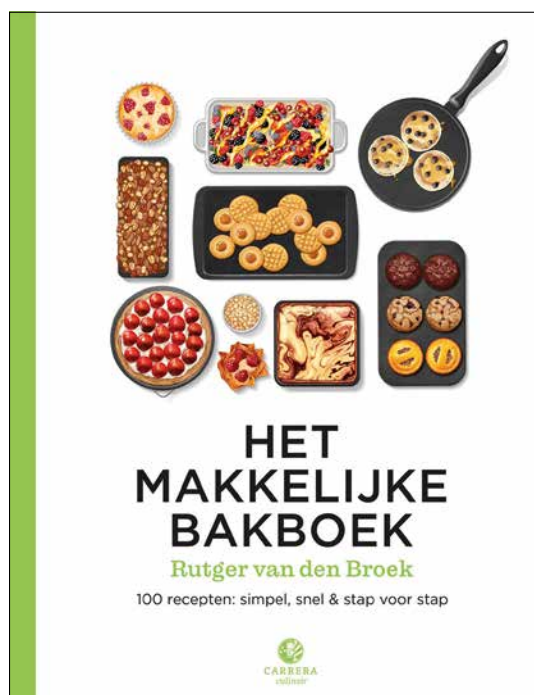
€ 24,99. ISBN 9789000370276



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.

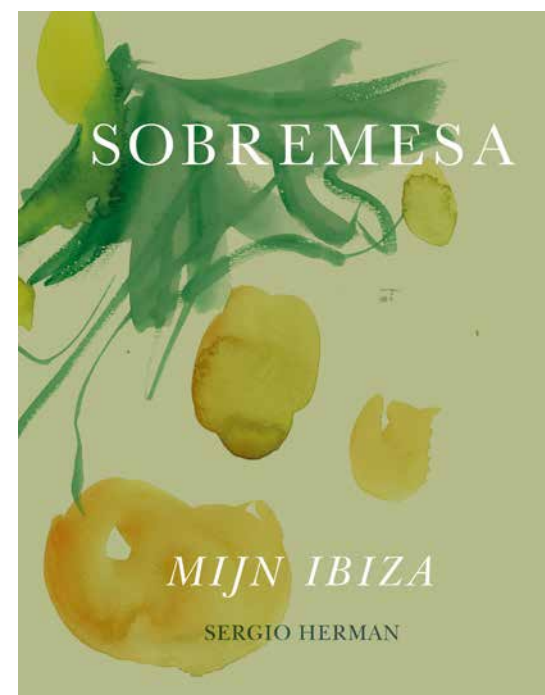
€ 24,99. ISBN 9789462502246



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!

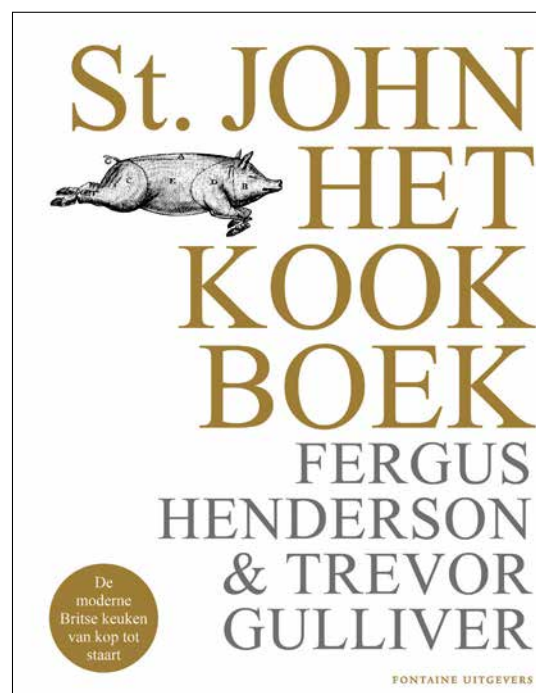
€ 34,99. ISBN 9789048844388



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

HET KEUKENHUYNS

H O O R N



Nieuwstraat 15 ■ 1621 EA Hoorn

T 0229 – 26 90 91 ■ I hetkeukenhuys.nl ■ E info@keukenhuyshoorn.nl