



De favorieten van een culinair journalist

Karin Luiten (40) is culinair journalist en combineert schrijven over koken met tekenen. Haar eerste kookboek, *Koken met Karin*, is net uit.

"Ik ben opgegroeid in een aardappel-groentevleesgezin. Toen ik als 17-jarige al paar jaar naar Zwitserland ging om voor drie kinderen te zorgen, moest ik echt leren koken. Kookboeken en tijdschriften waren mijn redding. Met veel trial & error is daar mijn kookliefde ontstaan. Vorig jaar ben ik mijn eigen bedrijf begonnen, dat ook Koken met Karin heet. Op de site kan ik mijn recepten en tekeningen bekijken. Veel mensen vinden koken eenvoudig lastig. Daarom richt ik me vooral op de categorie 'kleine moeite, groot effect'. Mijn gerechten zien eruit alsof je ze zelf hebt uitgesloofd. En ik gebruik alleen verse producten, geen pakjes of zakjes. Op mijn website (www.koken.bingo.nl) staan artikelen over alles wat met koken te maken heeft. Daar plaats ik bijvoorbeeld korte video's over een of splitsen of coq-au-vin maken."

Wat doe je als je onverwacht eters krijgt?
"De kast induken en improviseren. Het is leuk om van allerlei restes iets in elkaar te toveren."

Heb je een rare eetgewoonte? "Ik hou niet van kniwen. Het is een enorm gedoe, maar kippenpootjes worden met mes en vork getackeld."

Bijzondere eet/geurherinnering? "Als ik vroeger uit school kwam en bij de keukendeur zuurkool rook, maakte ik meteen rechtsomkeert om bij een vriendinnetje te gaan eten. Zuurkool is nu nog steeds niet interessant eetgeelzchap. De Britse tv-kok Ansley Harriott kijkt me een vreselijk gracieus man en hij kan ook nog eens lekker koken." www.koken.nl



'Met mijn koperen sauspantetje ben ik heel gelukkig. Ik poets 'm regelmatig'

FAVORIETEN

• Ontbijt

'Een lekker roerbijt repletje en een boterham met roomboter en extra pure hagelslag'

• Lunch

'Maakt niet uit wat, als het maar op een schaduwrijk Frans terrasje is met een glas rosé erbij'

• Diner

'Een feestelijk gedeekte lange tafel vol vrienden voor wie ik een veelgangendiner heb gekookt, waarbij het meeste al is voorbereid en ik dus zo veel mogelijk aan tafel kan blijven zitten'

• Drinkje

'Three. Brandmeesters Earl Grey, rozenhee Hotel d'Amour van Mr. Jones, jasmijn, lapsang en tension tamer van Celestial Seasonings'



'Mijn favoriete zoete tussendoortje: slagroomsoesjes'

Soesjes (€ 2,25 supermarkt), taartplatau (€ 23,95 Ietsahai)



Een onmisbare bijbel is Larousse de la Cuisine. Het is een combinatie van een encyclopedie en een kookboek met veel basisrecepten en foto's van ingrediënten. Ook handig als voorbeeld voor bij het tekenen - hoe ziet een ananas er ook alweer uit? Mijn eigen kookboek kan ik natuurlijk ook iedereen aanraden' (Larousse de la Cuisine, Larousse, € 42, ISBN 2035070031 (Franse editie), Koken met Karin - Kleine moeite, groot effect, lecht, € 15, ISBN 978903030392)



'De gaatjeslepel vind ik mooi, ik eet er graag cornflakes mee'

Gaatjeslepel (€ 52 per 2 Studio Bazar), grote lepel van roest- en gebruikte lepeljes op te leggen tijdens het koken (€ 29,95 het Kookland), sarriet (€ 1,50 Dille & Kamille)

UIT ETEN

Lulu in Ouderkerk aan de Amstel is een snackbar vanwege de feestelijke eenzijdigheid. Een ideaal adres voor onalledaagse zaken-lunches. Ook leuk is Le bar à hollès in Parijs, een restaurant met drie filialen, gespecialiseerd in superverse fruit de mer. De wanden zijn volgeplakt met schelpen' (www.lebarathollès.com)

Adres: Lulu: De Oude Molen 5, Ouderkerk aan de Amstel, (020) 472 24 62, www.lulu.nl
Open: lunch ma t/m vr 12-15 uur, diner ma t/m vr 18-30, za-sa, bar en terras 12-24 uur, zaterdag en zondag geopend voor speciale evenementen op aanvraag
Prijs: € 50 voor een driegangendiner

hetlekkerewerk

In elke esta een cultprof over zijn/haar favorieten



TOPWINKELS

- **Meeuw & Zn.** 'voor olijfolie, arganolie en frambozenazijn', Haarlemmerstraat 70, Amsterdam, (020) 626 52 86
- **De Waterwinkel**, Roelhofstraat 10, Amsterdam, (020) 675 59 32
- **Studio Bazar**, Regulierdwarsstraat 60-62, Amsterdam, (020) 622 28 58
- **De Kaaskamer**, Runstraat 7, Amsterdam (020) 623 34 83
- **De Sprever** 'is de leukste kookboekwinkel (vanen kookstad) van Amsterdam', Gerard Doustraat 226, Amsterdam, (020) 675 77 92
- **Dehillerin** is de beste kookwinkel aller tijden, met onder andere een duizelingwekkende voorraad koperen pannen (van formaat vingerhoed tot weeshuis) en nors-behulpzame mannen in grijze stofjassen, 18-20, rue Coquillière, Parijs, www.e-dehillerin.fr

AANRADER

Zalmfilet met pesto en rauwe ham uit de oven

'Deze fijne combinatie van boterzachte zalm, knapperige rauwe ham en geurige pesto is altijd een succes. Bovendien heel makkelijk, want helemaal van tevoren klaar te maken. Je schuift het gerecht pas op het laatste moment in de oven. Ook geschikt voor grote gezelschappen'

Kijk voor het recept op www.esta-online.nl



'Ik ben gek op mijn porseleinen Theeseries' Theeseries (€ 195 voor kop en schotel, € 29,95 voor theepot met kopje eronder, bord en staf € 2,55 Dille & Kamille), geaakte placemat (€ 1,95 Ietsahai)



'Ik heb altijd bladerdeeg in de vriezer' Bladerdeeg (Doopmans, € 1,79 supermarkt)