

CuliniNIEUWS



Borrelbrood

Een dag niets lekkers op tafel is een dag niet geleefd, vindt Pauline Weuring. Vijf jaar geleden begon ze met het delen van haar recepten op www.uitpaulineskeuken.nl en inmiddels heeft haar blog tienduizenden volgers. Daar moest een keer een boek van komen – en dat is er nu. Bomvol met het feelgoodfood waar Pauline patent op heeft: nauwelijks moeite, groot(s) effect. Bijvoorbeeld dit borrelbrood, dat dé hit van haar blog is. Klop 125 g roomboter luchtig met een mixer. Hak 1 teen knoflook, 1 handje peterselie, 1 handje bieslook en 1 handje dille fijn. Meng door de boter en voeg een scheutje citroensap toe. Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd het brood voor driekwart in met een scherp mes en verdeel de kruidenboter tussen de gleuven. Bak 10 min. af tot de boter is gesmolten.

Uit Pauline's keuken € 19, 95 (Prometheus - Bert Bakker)



BLIKVANGER

Grafisch ontwerper Jacqueline Elich laat zich inspireren door buitenlandse verpakkingsontwerpen. Met haar serie 'VIS aan de muur' heb je meteen dat vleugje Méditerranée in je keuken.

300 x 214 mm op hout € 12,50
(www.debeeldvink.nl).

