

# SLURP SOEPEN

Drie adressen waar je ongege-  
neerd verrukkelijke noedelsoep  
naar binnen kunt slobberen:

**Le Fou Fow**, Elandsgracht 2a,  
Amsterdam. De beste ramen  
buiten Japan. De noedels zijn  
vers en stevig, en de huisge-  
maakte bouillon overheerlijk.

**Pho 91**, Albert Cuypstraat 91,  
Amsterdam. Net open en nu al  
een hotspot. Pho zoals je 'm in  
Vietnam eet: heet, bomvol rijst-  
noedels, en op smaak gebracht  
met steranijs en verse kruiden.

**Nam Kee**, Zeedijk 111-113, Amster-  
dam. Beroemd om hun oesters,  
maar soep maken kunnen ze  
ook. Topper is die met groenten  
en wan tans: dumplings gevuld  
met varkensgehakt.



## FLAMM IN DE PAN

Afkomstig uit de Elzas en ons welbekend van de wintersport, maar nu  
ook in meer en meer Hollandse bars en restaurants: de Flammkuchen.  
Deze lekkere weghap-'pizza' is ooit uitgevonden om restjes deeg en  
spekvet mee op te maken, en werd traditioneel belegd met crème  
fraîche, spekreepjes en ui. Anno nu gebeurt het creatiever, en bij  
Jacques Jour in Amsterdam maken ze er zelfs een sport van om  
nieuwe toppings te bedenken. MEIDOORNWEG 2, JACQUESJOUR.NL



## BESTE BEKER

GLANZEND KOPER OF  
GOUD VAN BUITEN.  
LEKKER WARM OF  
IJSKOUDE VAN BINNEN.  
EN VOORZIEN VAN EEN  
SUPERKLIKSISTEEM  
WAARDOOR IE  
NOOIT LEKT.

STELTON € 44,95. VERKRIJGBAAR IN DE  
BETERE KOOKWINKELS

## Pureemuffins

Aardappelpuree over?  
Mooi! Verwarm de oven  
voor op 200 °C. Meng 500  
g puree met 3 losgeklopte  
eieren, 75 g geraspte kaas,  
wat gehakte bieslook, en  
naar wens blokjes ham of  
gebakken spek. Vul een  
ingevette minimuffinvorm  
met het mengsel, en  
bestrooi met geraspte  
kaas. 20 minuten bakken  
tot ze bruin en stevig zijn.  
Na 5 minuten uit de vorm  
halen en serveren met  
een klodder zure room.



CULINAIR REDACTEUR  
CELINE THE SPEURT  
ELKE WEEK NAAR NIEUWS,  
TRENDS EN HOTSPOTS  
OP EETGEBIED.  
ZELF STAAT ZE OOK  
DAGELIJKS IN DE  
KEUKEN OM TE KOKEN  
OF EEN TAART  
TE BAKKEN.

## HELP

WAAR IS M'N  
SCHELP?

Met deze chique schelpen van zilvertin pluk je  
gekookte mosselen zo uit hun behuizing. En de  
frietten laten zich er ook goed mee pakken.

€ 29,50 PER 2, HETZEEUWSMOSSSELBESTEK.NL