

Subject : **SERAX**

Keyword : **SERAX**

Publication : **MORGEN MAGAZINE**

Date : **18/10/2014**

Page(s) : **80**

Frequency : **WEEKLY**

Circulation : **115000**

BE

201410200505T



Louise De Brabandere serveert kraakvers culinieuws

KITCHENISTA



Zeg niet zomaar 'lepel'

Belgisch designhuis Serax stelde op Maison et Objets in Parijs zijn nieuwste collecties voor. Vooral de samenwerking met de 26-jarige designer Niels Datema, die vorig jaar afstudeerde aan de Design Academy Eindhoven, springt in het oog. Voor Bread Spoons liet Datema zich inspireren door versgebakken brood. Elke porseleinen lepel (apart te koop vanaf 5,5 euro) heeft één functie: het afmeten van een van de vijf ingrediënten – bloem, water, gist, suiker en olie – van brood. Datema streeft naar een perfect huwelijk tussen esthetiek en functionaliteit. Dat zie je ook aan de elegante, glazen Spice Jars voor kruiden, rijst of olie. En met de Copper Chemistry-set, een karaf en glazen met koperen afwerking, komt ook water, wijn of huisgemaakte limonade mooi op tafel.



Nooit meer naar de supermarkt

Na een lange werkdag is het leuk om de boodschappen en het zoeken naar originele recepten eens aan een ander over te laten. Singles die op dat moment liever niet naar ongezonde fastfood grijpen, kunnen vanaf nu terecht bij Smartmat. De menuplanner introduceert namelijk de 'single bag', waarbij de ingrediënten voor drie gerechten (waarvan één voor twee personen) en bijbehorende recepten gewoon aan huis geleverd worden. Gedaan met ellenlange rijen aan de kassa en vettige afhaalchinese!

Het 4-maaltijden menu bestelt u voor 49 euro op www.smartmat.be



Bloggespot!

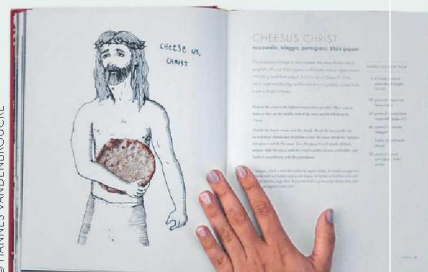
Wie graag wat minder vlees eet maar niet goed weet hoe aan een veggiemaaltijd te beginnen, vindt op de blog **Green Kitchen Stories** de nodige inspiratie. Het Scandinavische duo Luise en David post elke week eenvoudige en kleurrijke recepten die aantonen dat vegetarisch koken niet moeilijk of gecompliceerd hoeft te zijn. Zo brengt het koppel met 'beet bourguignon' een vegetarische versie van Julia Child's klassieker boeuf bourguignon, een heerlijk hartverwarmende herfststoofpot. www.greenkitchenstories.com

Pizza Galore

Kookboeken worden hier, 's avonds in bed, uitgelezen alsof het misdaadthrillers zijn. En dat geldt zeker voor *Roberta's Cookbook*, de nazaat van het gelijknamige restaurant in Brooklyn, gerenommeerd om zijn houtovenpizzas. De schrijfstijl is hilarisch, de beelden rauw en edgy. Chef en autodidact Carlo Mirarchi beweert in dit boek dat het helemaal niet zo moeilijk is om thuis pizza te maken en deelt dan ook zijn recept voor perfect pizzadeeg: plooibaar en smaakvol. De onbetwiste klassieker – de margherita – vormt de basis voor de heerlijkste bastaards. Wat dacht u van Cheesus Christ, met een trio van Italiaanse kazen en zwarte peper? Of

Baby Sinclair met cheddar, chili, boerenkool en maitake champignons?

Uitgegeven bij Random House, Engelstalig, 39,99 euro



Weetje van de week

Knoflook gesneden? Wrijf met je handen over de keukenkraan, zo verdwijnt de geur



© SERAX

© HANNES VANDENBROUCKE

DeMorgen.magazine