

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.

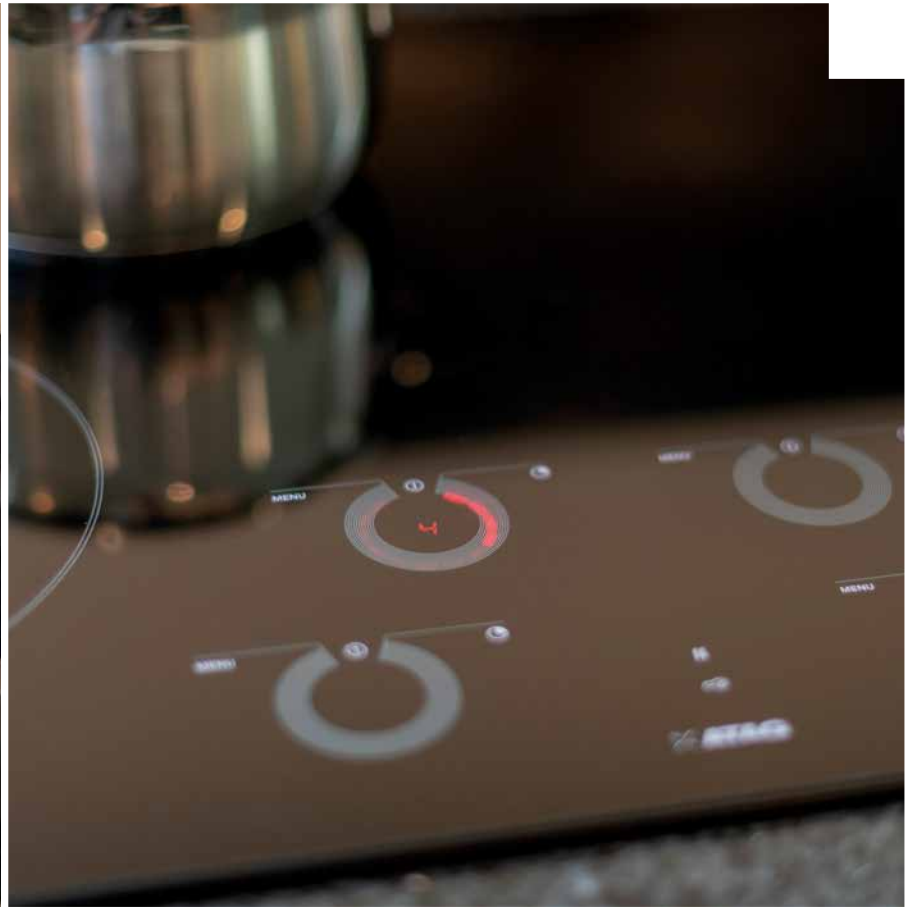
PERSOONLIJKE AANDACHT STAAT BIJ ONS HOOG IN HET VAANDEL



Sake Knapper, Antje Knapper, Sjoerd Nauta en Ben Nijborg, Oudman Keukens, Assen



WIJ BIEDEN KEUKENS VOOR IEDER BUDGET!



Oudman Keukens is al veertig jaar een vertrouwd adres in de regio. Een familiebedrijf dat persoonlijke aandacht hoog in het vaandel heeft staan. Deskundig en vakkundig realiseren wij voor u een prachtige keuken, die past bij uw wensen, uw levenssituatie en uw budget. Met oog voor detail, gevoel voor sfeer en onze jarenlange professionele ervaring ontwerpen wij samen met u een maatwerkkeuken om trots op te zijn. Het resultaat is een keuken waar u zich thuis voelt, een plek in huis waar u graag wilt zijn.



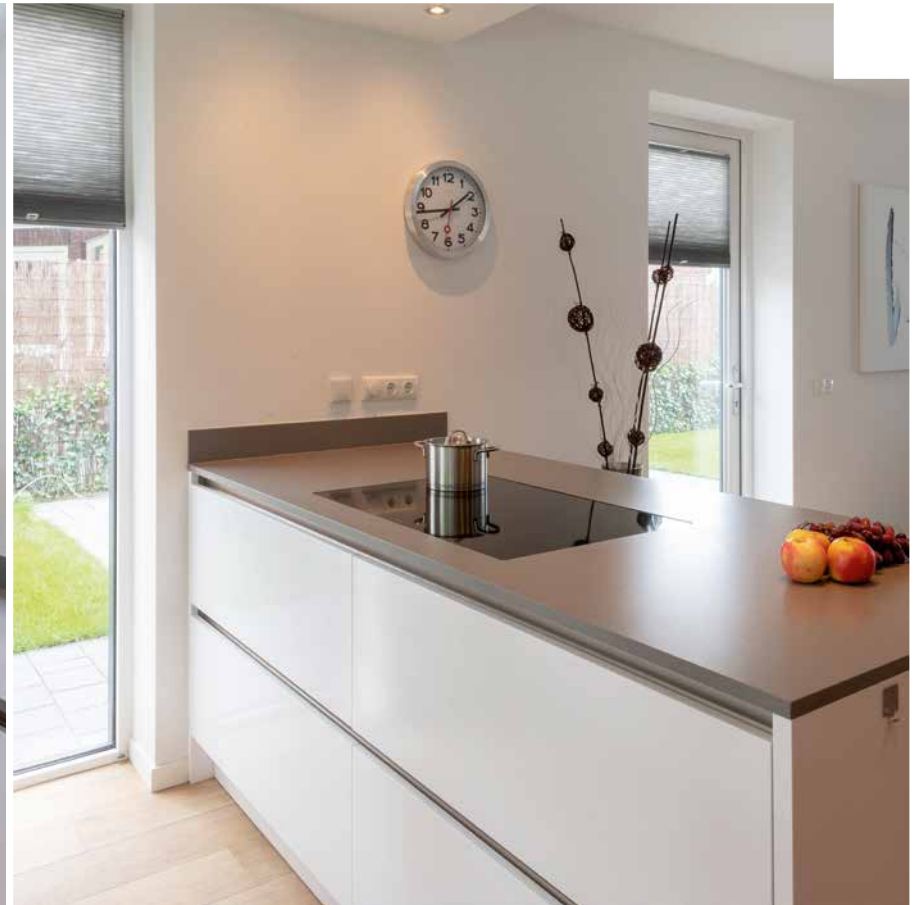


Wij van Oudman Keukens zijn een professioneel en gedreven team. Omdat we relatief klein zijn, kunnen we u persoonlijk helpen. De lijntjes zijn kort, u weet precies bij wie u moet zijn. Wij ontwerpen keukens van uitstekende kwaliteit voor ieder budget. Wij bieden iedere klant een eerlijke, scherpe prijs; onderhandelen is niet nodig. We zijn transparant. Als we een totaalpakket aanbieden, dan krijgt u een gespecificeerd overzicht. We dragen op maat gesneden oplossingen aan. Bij ons vindt u een schat aan mogelijkheden!

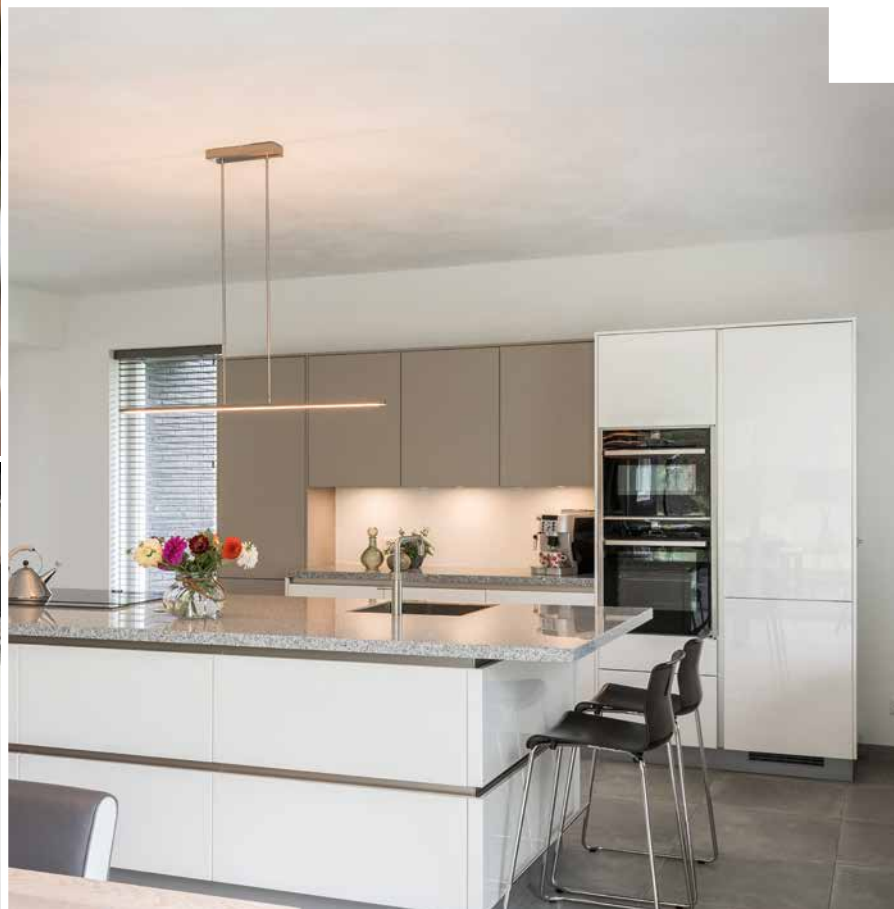




ONZE MONTAGEDIENST KAN DE COMPLETE INSTALLATIE VOOR U VERZORGEN



Voor een goed, betrouwbaar en deskundig advies bent u bij Oudman Keukens aan het juiste adres. We helpen u graag in kaart te brengen welke keuken u wilt: die ene, unieke keuken die helemaal past bij uw gevoel voor stijl, uw manier van leven en uw smaak van wonen. We inventariseren uw wensen en begeleiden u graag bij het nemen van lastige beslissingen. We komen bij u thuis om alles na te meten en de technische details op te nemen. Wij kunnen eventueel ook vooraf bij u langskomen om de mogelijkheden te bespreken en te bekijken hoe de keukenruimte optimaal kan worden ingericht. Zo komen we tot een weloverwogen en passend ontwerp.



Onze montagedienst kan de complete installatie voor u verzorgen. Uiteraard gaan we zeer zorgvuldig te werk. Wij werken efficiënt en nauwkeurig. Vakkundig nemen wij elke klus onder handen, ook als het gaat om het installeren van een nieuwe cv-ketel of stuc- en tegelwerk. Onze service gaat verder dan de gebruikelijke garantie van vijf jaar. Wij komen dan zonder voorrijkosten bij u langs om bijvoorbeeld een deurtje af te stellen. Ook voor de renovatie van uw keuken of de vervanging van inbouwapparatuur, werkblad of andere keukenonderdelen kunt u bij ons terecht.



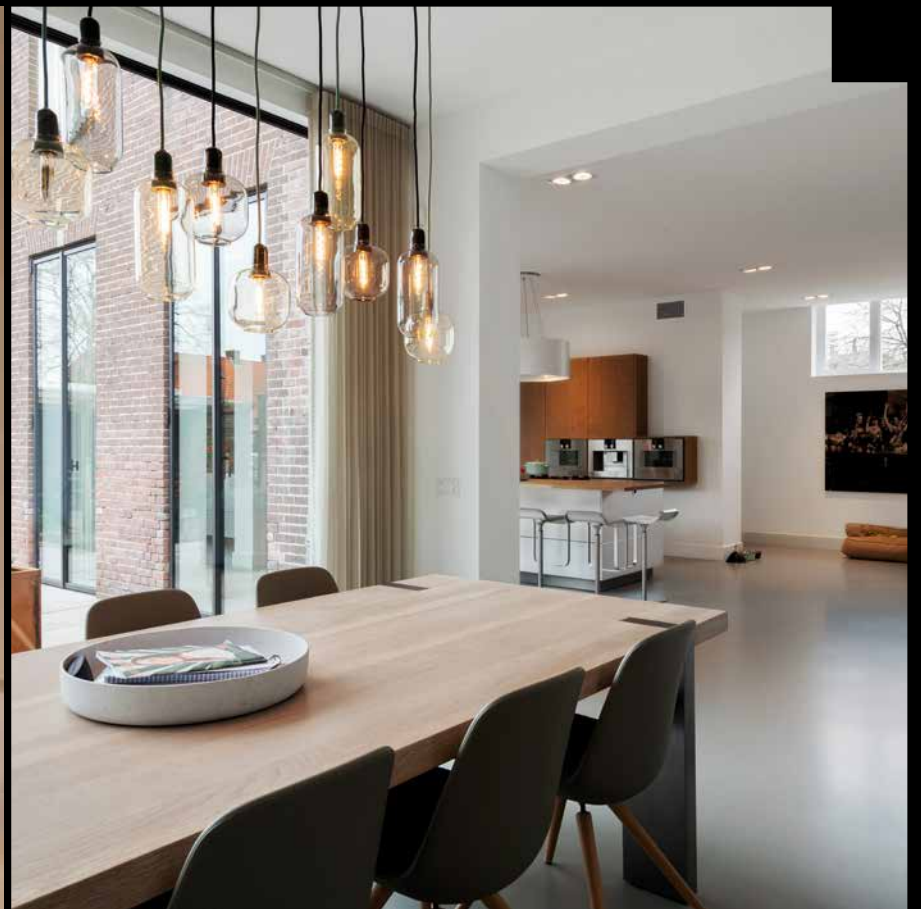


Onze keukens zijn uitsluitend van topkwaliteit. Wij zorgen voor hoogwaardige materialen en een sublieme afwerking. Om de keukens van de beste keukenapparatuur te voorzien, beschikt Oudman Keukens over een breed assortiment aan luxe apparatuur van verschillende merken. Onze showroom weerspiegelt de kwaliteit die wij bieden. We zijn goed bereikbaar, direct aan de A28, en er is gelegenheid tot gratis parkeren. Welkom!

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.



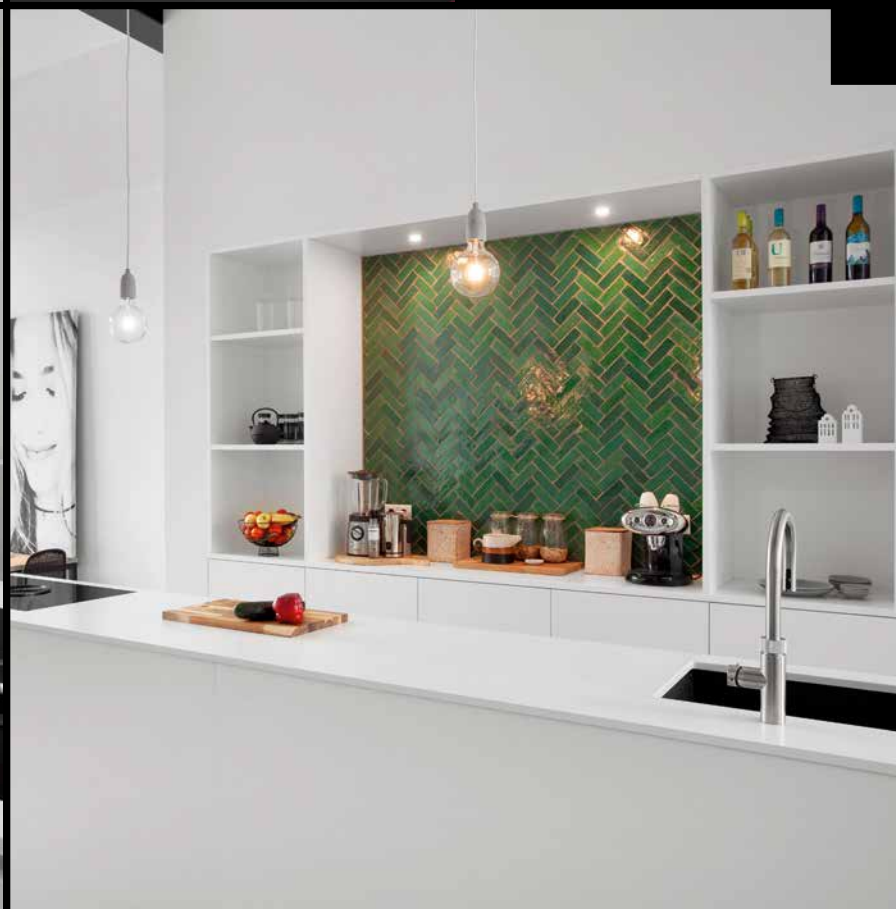
De krachtige lijnen van de keuken vormen zich tot een smaakvol resultaat. Je proeft telkens het gemak en comfort. Een keuken met mooie details, bijzondere verlichting, een perfecte afwerking en verfijnde vormgeving. Origineel en onderscheidend, precies zoals je zelf door het leven wilt gaan.





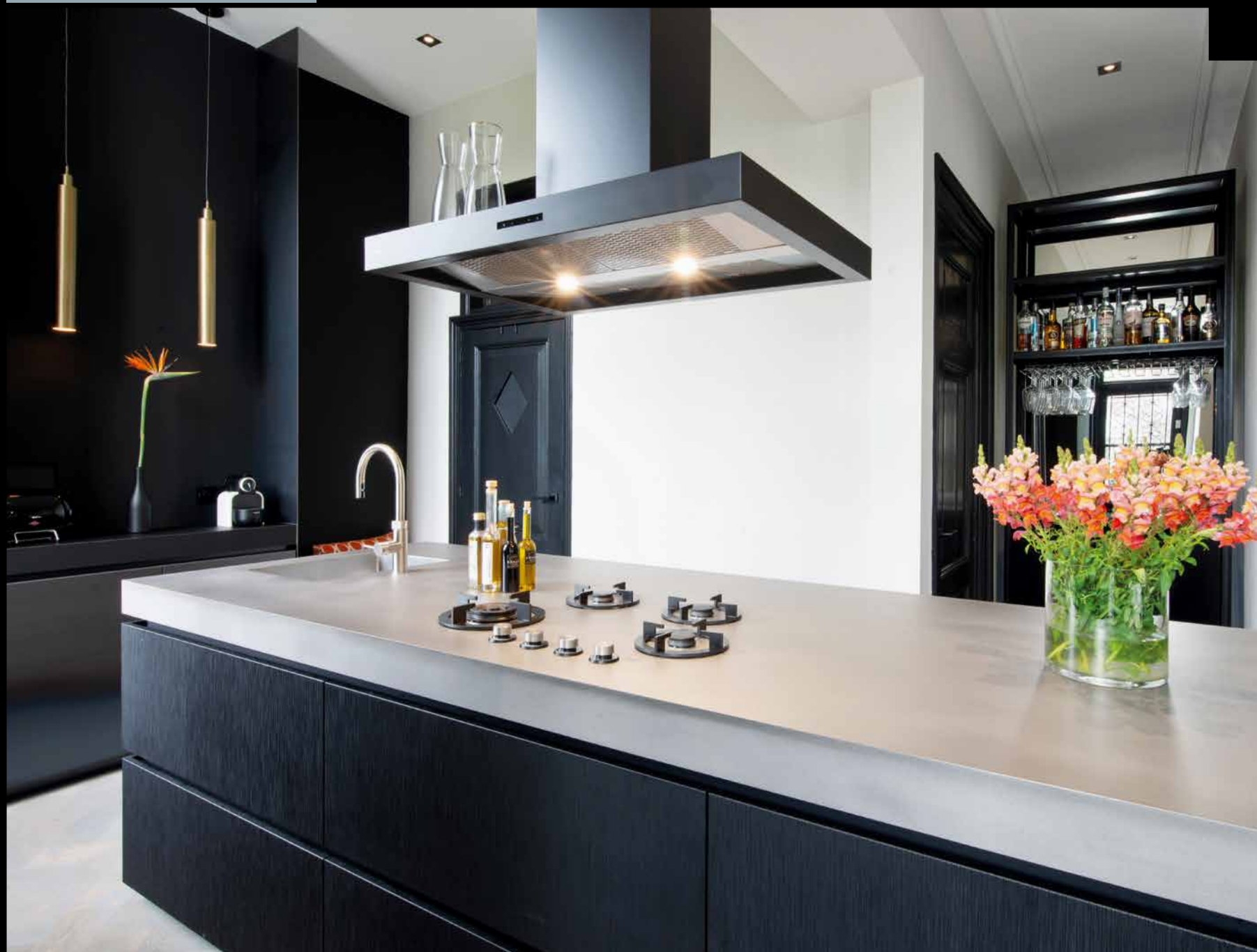


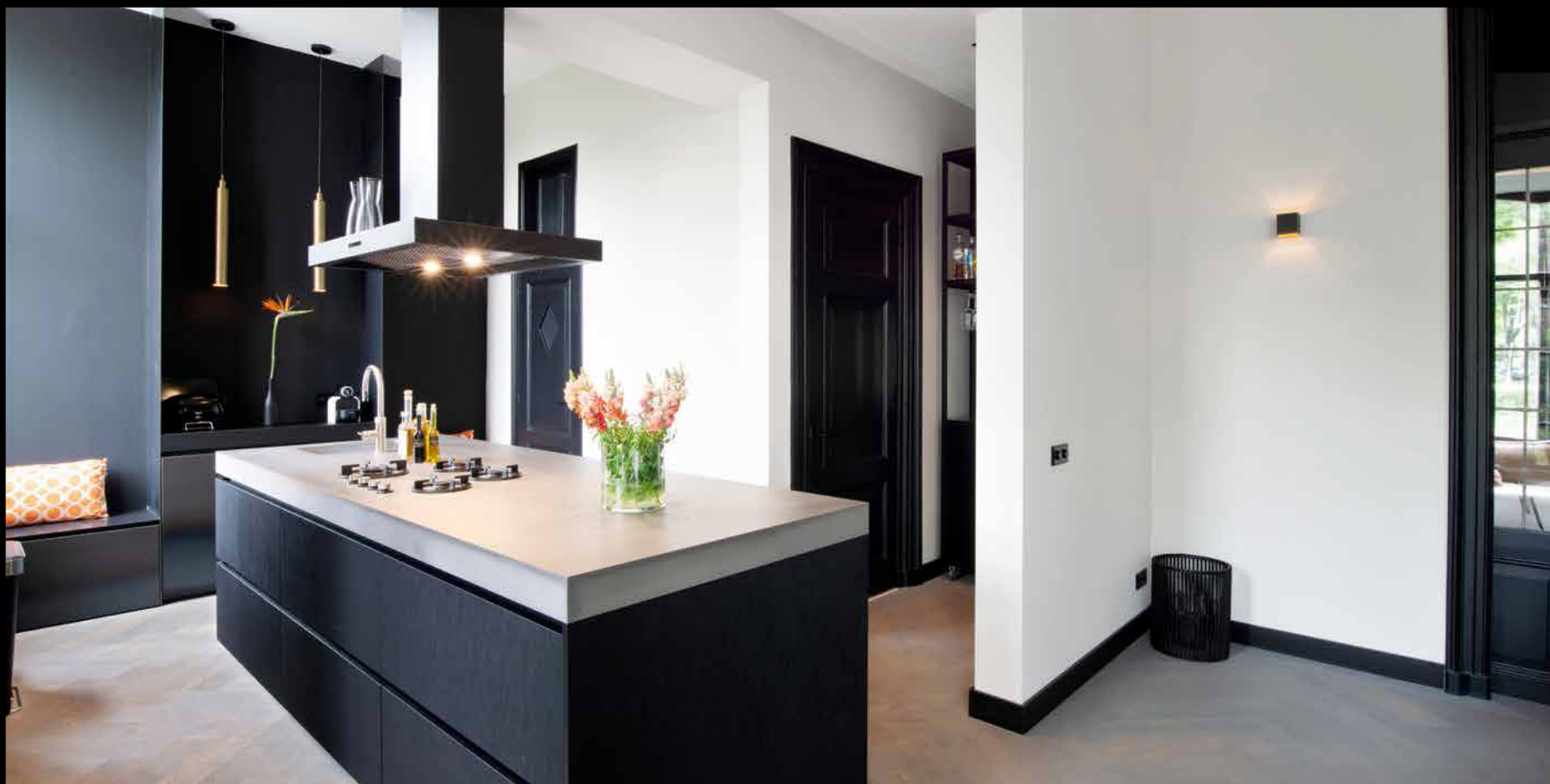
Innovatie en kwaliteit gaan samen. Een ideale kookomgeving; een uitnodiging aan jouw adres om heerlijke gerechten op tafel te zetten. Je pakt de handschoen op. De laatste snufjes op het gebied van keukenapparatuur helpen een handje. Met je mobiel zet je alvast op afstand de oven aan...



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



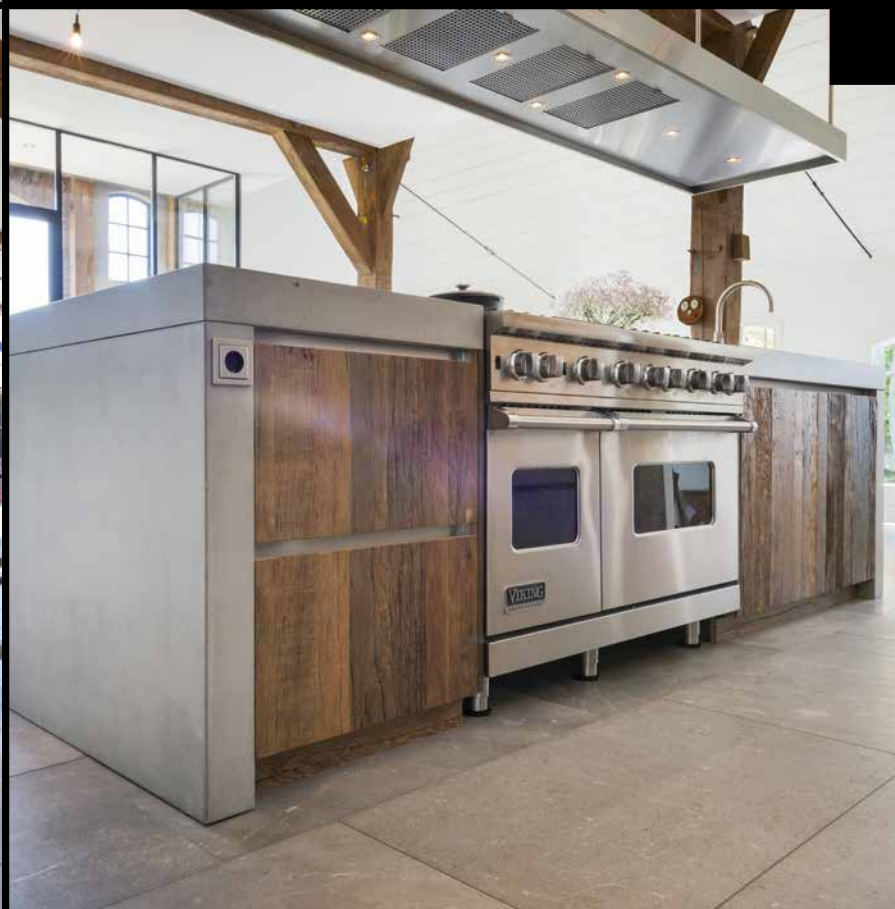


Een mooie gloed verwarmt je interieur. Natuurlijke materialen trekken een spoor door je woning, zoals hout, metaal en beton. Oorspronkelijke details maken het plaatje af. Stoer, eenvoudig en sober. Het robuuste karakter van de industriële keuken verradt je persoonlijkheid. Hier voel je je thuis.









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.

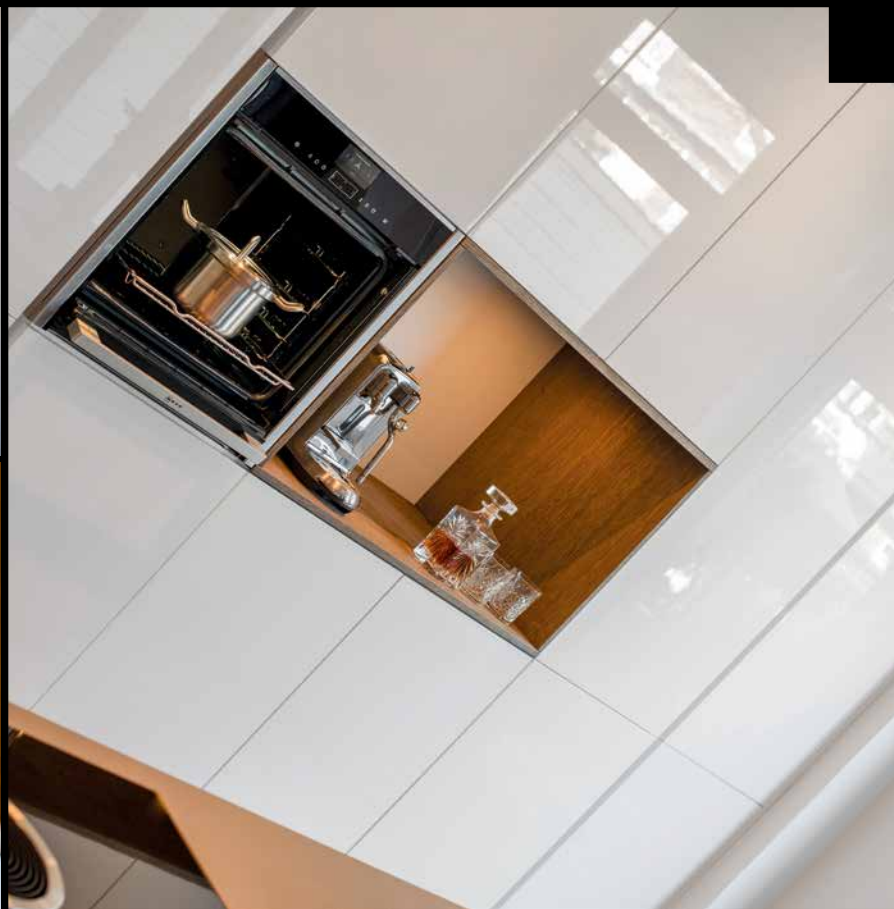




De industriële keuken past bij jou en je huis. Met een warme, ruimtelijke sfeer. Soms een hoog plafond, met grote vloertegels en veel licht. Je huis leeft. Je geniet van wat de natuur biedt. Koken is een feestje in deze keuken. Industrieel is niet afstandelijk, maar komt dicht bij jezelf.

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.





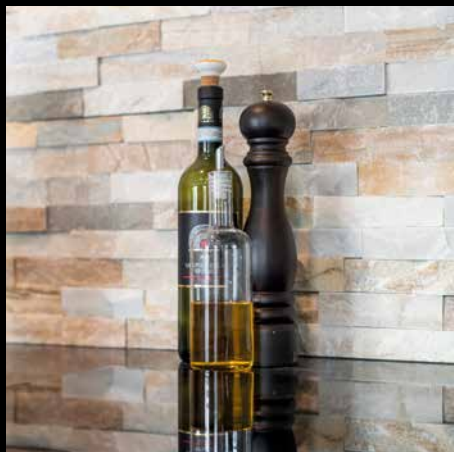
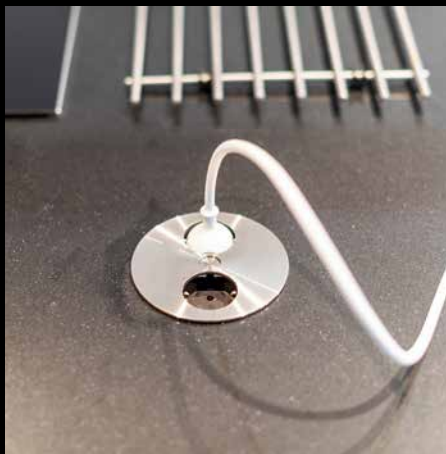
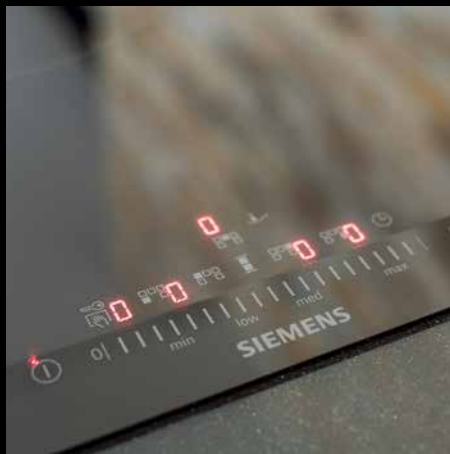


Je komt thuis en loopt door naar de keuken. De één kookt, de ander pakt een wijntje. Samen neem je de dag door. Of je zet de tv aan, voor het laatste nieuws, de beste recepten. Soms zijn er kinderen die spelen of kleuren aan de tafel. Het is gezellig. Vrienden schuiven aan en helpen een handje mee.





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.

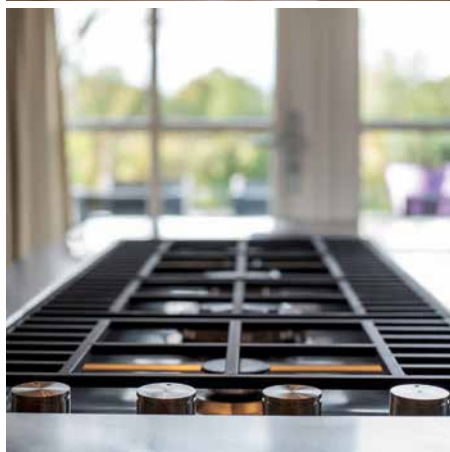


BINNENKIJKEN BIJ

Harry en Marie-José

'Onze moderne keuken van Oudman Keukens oogt niet alleen mooi, maar is ook warm, sfeervol én functioneel. Heel prettig om in te werken.'

'ONZE KEUKEN IS
WARM, SFEERVOL
EN FUNCTIONEEL'



Al eerder kochten Marie-José en Harry een keuken bij Oudman Keukens in Assen. Dit gebeurde tot volle tevredenheid. Ze aarzelden dan ook geen moment om opnieuw een keuken bij Oudman te kopen. 'Deze keukenzaak staat voor kwaliteit en betrouwbaarheid. Sjoerd Nauta luisterde betrokken naar onze wensen en vertaalde die in een uitstekend ontwerp. Hij dacht goed mee en liet ons de keus in de wijze waarop de keuken werd uitgevoerd. Hij kwam bij ons thuis kijken en kwam zijn afspraken na. Kortom, we zijn weer zeer tevreden over onze samenwerking met Oudman Keukens.'





Harry en Marie-José koken regelmatig samen. Daar is nu voldoende ruimte voor. Het werkblad is immers groot genoeg. 'Ook hebben we meer dan genoeg kastruimte. Ik was eerst bang dat we die zouden missen, omdat we kleiner zijn gaan wonen', vertelt Marie-José. 'Maar we kunnen alle spullen makkelijk kwijt in deze ruime keuken. Ontzettend fijn!' Bij het koken maken ze gebruik van uitstekende keukenapparatuur, zoals de gaskookplaat met vier pitten naast elkaar, de oven en de Quooker. Heel handig is de wijnklimaatkast, zodat ze bij het heerlijke eten altijd een wijntje op temperatuur kunnen opentrekken. 'De keuken is niet alleen een fijne plek om te koken, maar ook een plaats waar vrienden en familie makkelijk kunnen 'rondhangen', terwijl wij aan het koken zijn. We zijn er blij mee!'

'WE KUNNEN ALLE SPULLEN MAKKELIJK KWIJT'



De strakke, witte hoogglanskeuken heeft een warme uitstraling door de houten gebinten en balken, alsmede de houten bar met sfeervolle barkrukken. Het keukenblad is van RVS. Dat levert tezamen een prachtige combinatie van materialen op. Daarnaast past de keuken uitstekend bij het interieur. 'Vanuit meerdere hoeken in het huis kun je naar de keuken kijken. Hij valt nooit uit de toon, maar blijft altijd mooi', zegt Marie-José.



Met dank aan
Harry en Marie-José



BINNENKIJKEN BIJ

Lukas en Linda

'Bij ons is het roer omgegaan wat de stijl van de keuken betreft, en daar zijn we erg blij mee! We hebben nu een moderne, strakke keuken.'



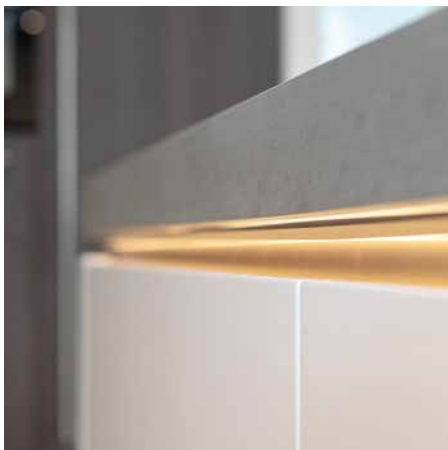


'ONZE KEUKEN
IS NU MODERN
EN STRAK'



'Het gevoel bij Oudman Keukens was goed', zo verklaart Lukas de keus voor Oudman Keukens in Assen. 'We stapten naar binnen en hadden meteen een klik met hen. Ze drongen ons niets op, maar gaven ons de tijd om tot een weloverwogen beslissing te komen. Dat was erg prettig.'

'IK LEEF ME IN DE KEUKEN GEREGELD UIT'



De keuken valt in zijn geheel in de smaak bij Linda en Lukas. 'We hebben veel kastruimte, maar dat valt door de vormgeving nauwelijks op. De uitstraling blijft strak. Ook ons zwevende kookeiland met het prachtige keukenblad vinden we mooi. Al met al is onze keuken niet alleen modern en strak, maar ook functioneel. Precies zoals we wensten.'



Lukas staat graag te kokkerellen. 'Ik leef me in de keuken geregeld uit.' Daartoe maakt hij gebruik van uitstekende keukenapparatuur, zoals een combi-oven en inductiekookplaat. Omdat het een open keuken is, heeft hij makkelijk contact met anderen in de ruimte. 'Door deze opstelling is het hokkerige van de keuken eraf en dat is fijn. De keuken is mooi geïntegreerd in de kamer. Zo is het koken echt een onderdeel van ons leven.'



Met dank aan
Lukas en Linda



BINNENKIJKEN BIJ

Allert en Eva

'We hebben een niet-alledaagse moderne keuken in een originele kleurstelling. Van alle gemakken voorzien en met lekker veel bergruimte. We zijn er blij mee!'

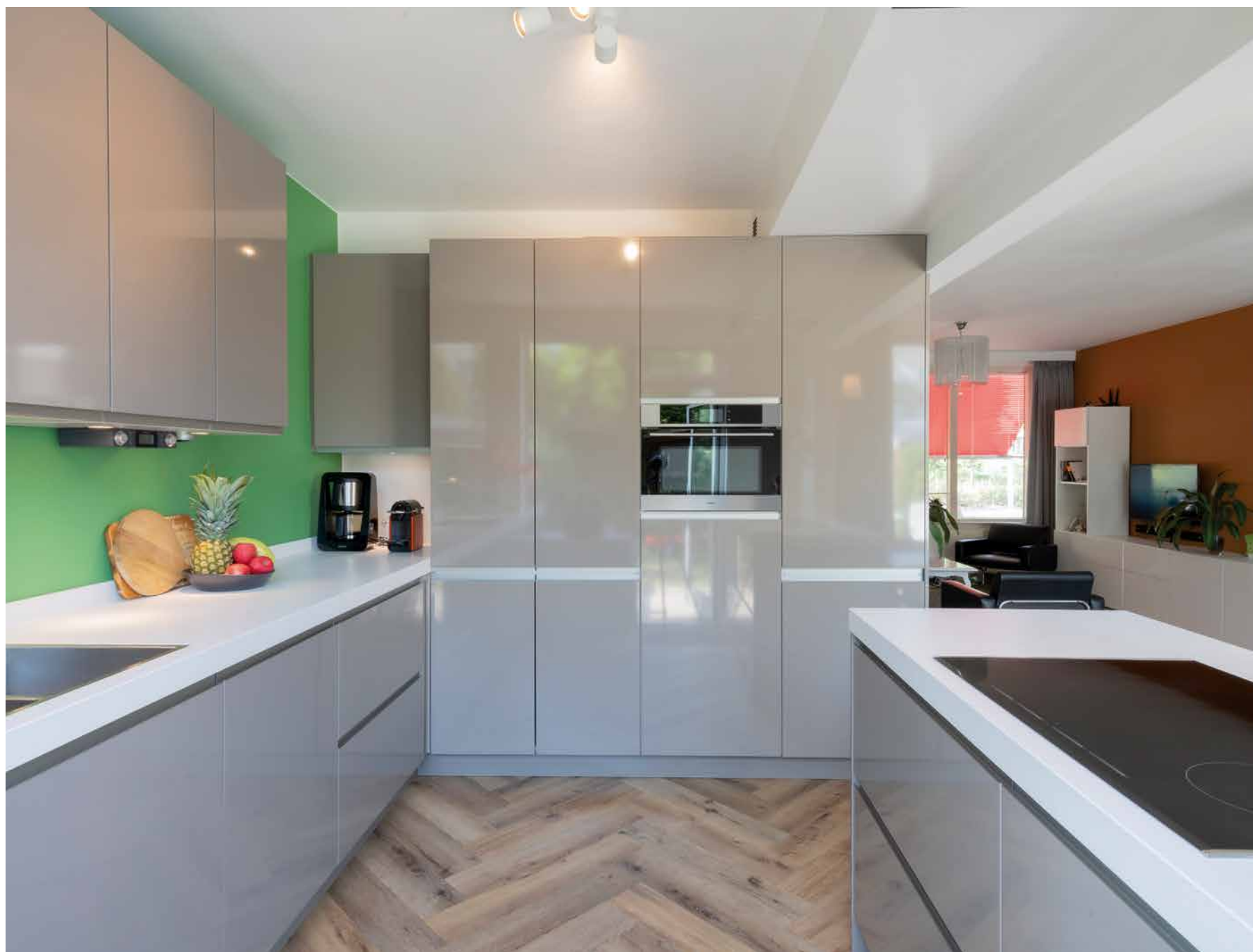
'DE KEUKEN OOGT
HEEL RUIMTELIJK
EN LICHT'



De appel valt niet ver van de boom. Allert en Eva zijn familie van de eigenaar van Oudman Keukens, Sake Knapper. Dat neemt niet weg dat ze zeer tevreden zijn over de service. 'Bij Oudman Keukens nemen ze alle tijd voor je. Ze begrijpen je wensen, vertalen die in een goed ontwerp en leveren vakwerk af. En als ze iets tegenkomen dat opgelost moet worden, regelen ze het meteen.'



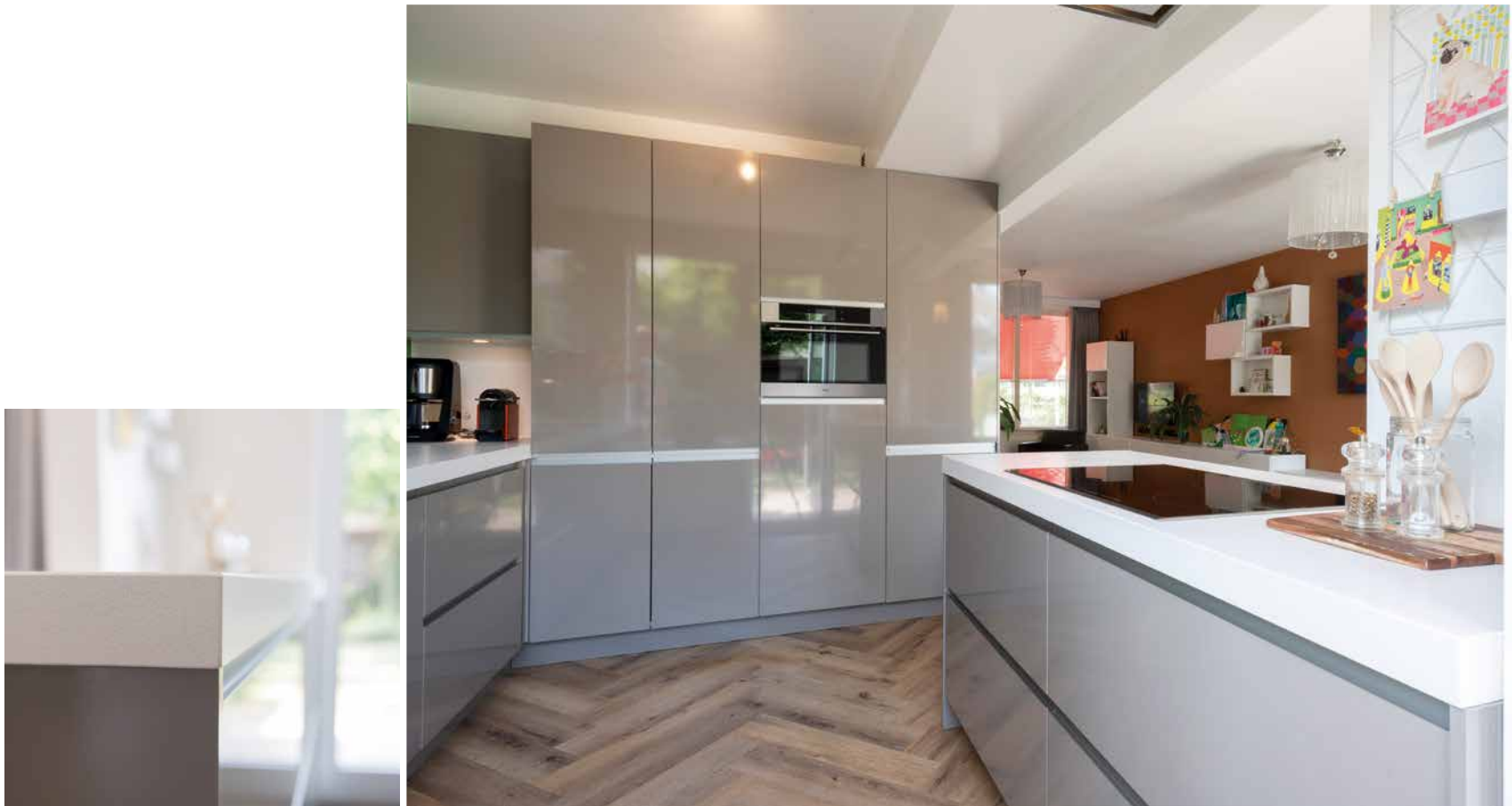




Wat vinden ze zelf het mooiste onderdeel van deze keuken? Allert en Eva twijfelen geen seconde: 'Het keukenblad. Dat is van composiet in een prachtige witte kleur. Eerst waren we bang dat deze kleur besmettelijk zou zijn, maar daar is geen sprake van. Eerder oogt de keuken nu heel ruimtelijk en licht.'



'WE VINDEN HET KEUKENBLAD PRACHTIG'



Allert en Eva hebben een jong gezin. Dat betekent dat ze meestal snel en makkelijk koken. Daarbij komt de moderne keukenapparatuur goed van pas. Zoals de combimagnetron met een speciale functie, waarbij de groenten gekookt worden. 'We schuiven een ovenschaal met broccoli naar binnen en met tien minuten is deze klaar, knapperig en smakelijk.' De inductiekookplaat is zo aangebracht, dat Allert of Eva bij het koken de kamer in kunnen kijken. 'Dat vinden we met jonge kinderen wel zo veilig. We kunnen ze nu goed in de gaten houden. Erg prettig is dat het afzuigstelsel in het plafond is weggewerkt. Hij maakt niet zoveel lawaai en je hebt geen ontsierende afzuigkap. Kortom, we zijn in alle opzichten heel blij met deze keuken.'



Met dank aan
Allert en Eva



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

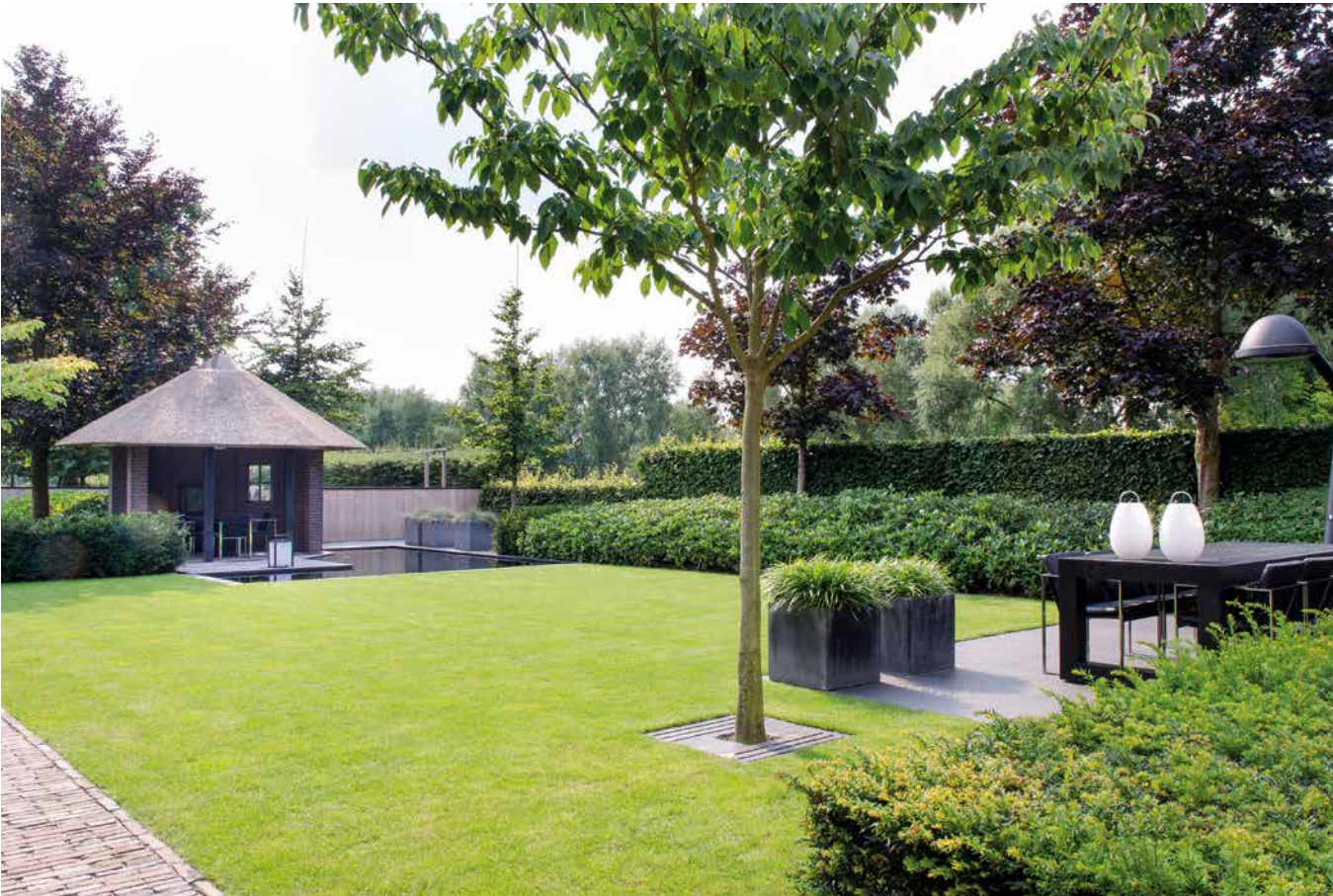






In een prettig gezelschap het glas heffen, lief en leed delen, smullen van heerlijk eten en lachen om smeulige verhalen. Binnen wordt buiten en buiten binnen. Harmonieus en vanzelfsprekend.

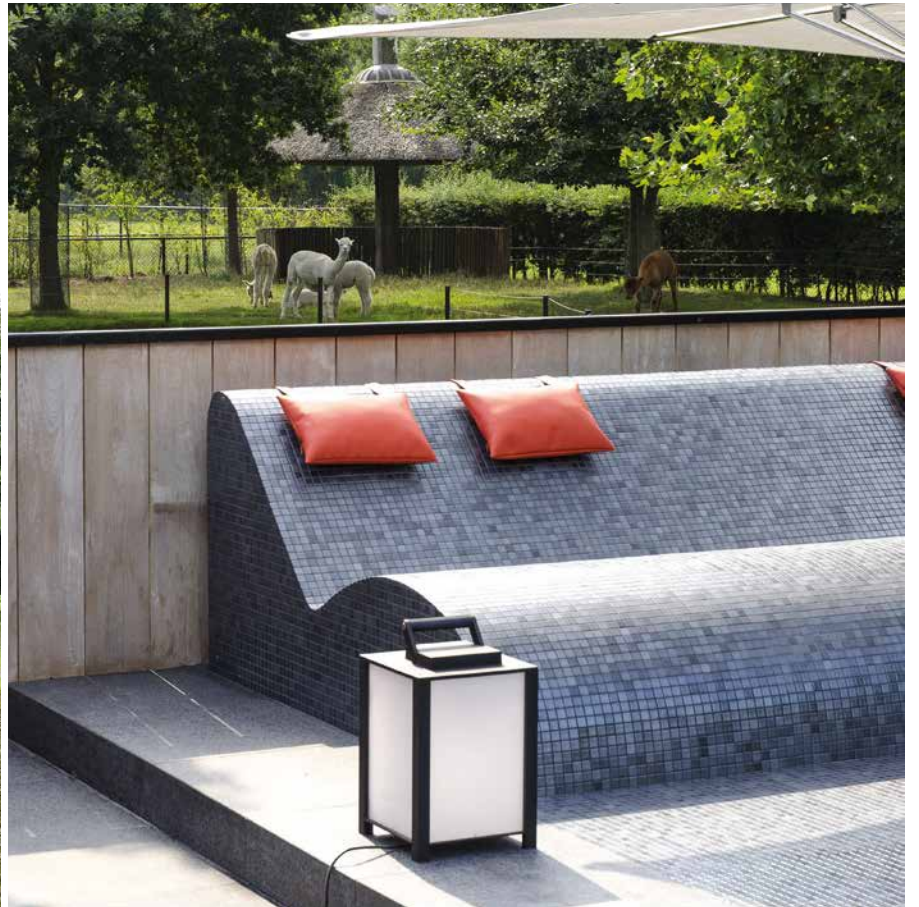




Genieten van een prachtige groene ambiance



Een duik,
een slok, een aai...







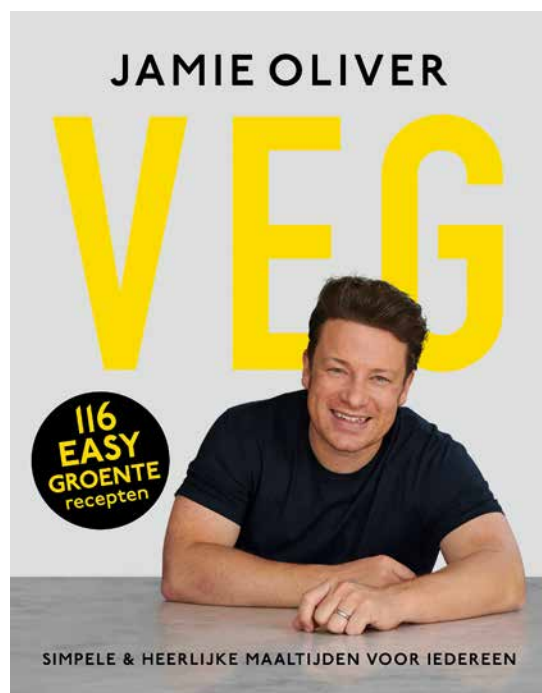
Samen eten, samen delen: om te
koesteren, van onschatbare waarde







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.

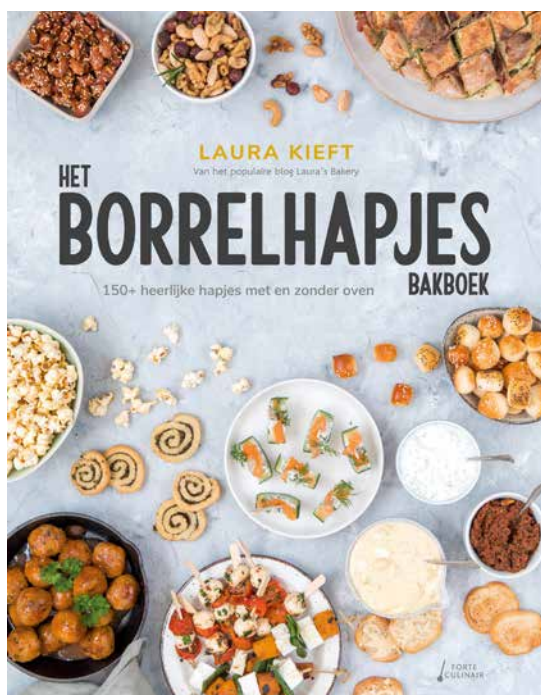
€ 32,50. ISBN 9789461432162



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

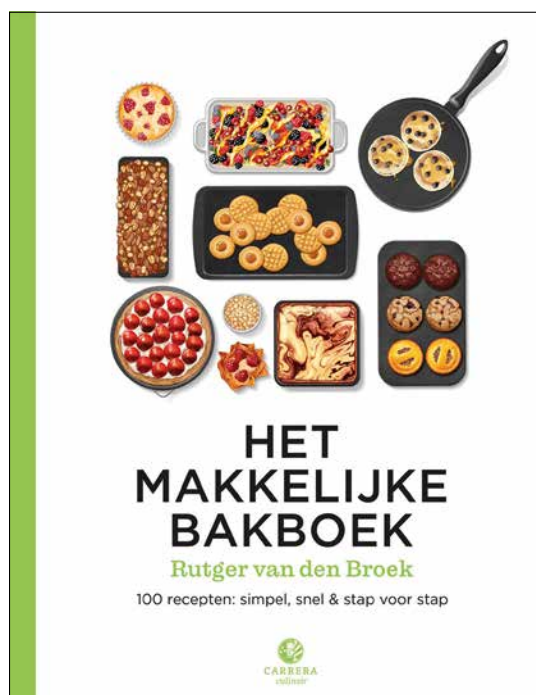


Heerlijke borrelhapjes



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

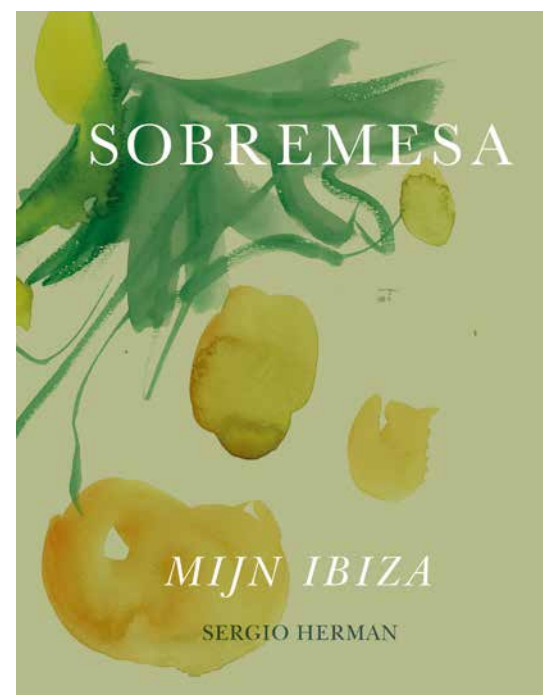


Makkelijk bakken



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 vertelt hij ook over mooie plekken. Met de kleurrijke recepten uit *Sobremesa* creëer je tafels vol geurende gerechten. Disfruta!

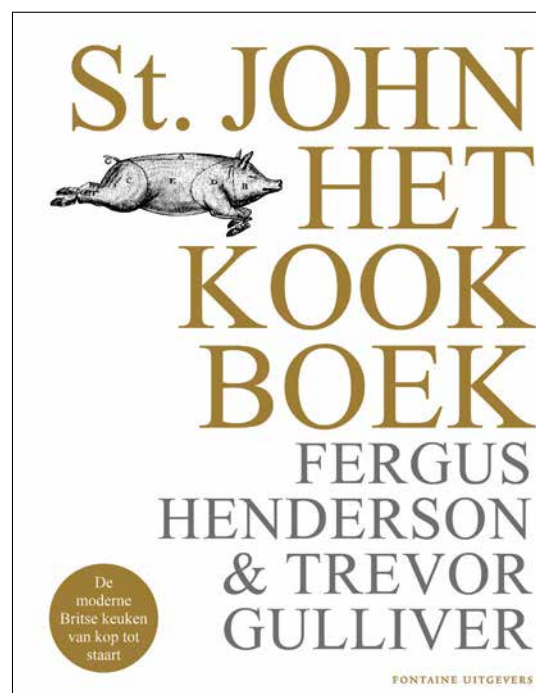
€ 34,99. ISBN 9789048844388



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.

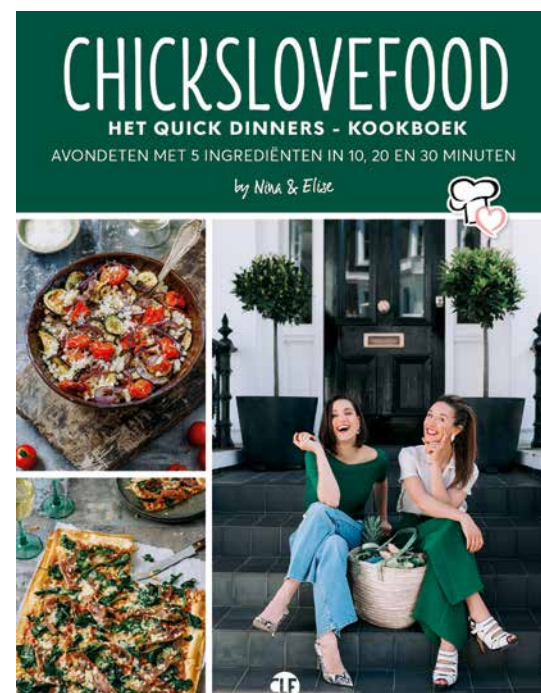
€ 27,95. ISBN 9789493160118



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



Balkengracht 12 ■ 9405 CG Assen

T 0592 - 314 888 ■ I www.oudmankeukens.nl ■ E info@oudmankeukens.nl