

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.

BIJ ONS VINDT U
TOPKEUKENS IN
IEDERE STIJL VOOR
IEDER BUDGET



Bart & Tus, Vébé Keukens, Zaltbommel





KLANTVRIENDELIJKHEID STAAT BIJ ONS HOOG IN HET VAANDEL



Van landelijk tot modern, van industrieel tot tijdloos klassiek. Bij Vebe Keukens in Zaltbommel vindt u keukens die passen bij uw smaak, budget en interieur. Ook leveren wij handgemaakte keukens. Maar welke keuken u ook kiest, ze zijn altijd op maat gemaakt en van topkwaliteit. We adviseren u graag over kleuren en materialen en komen altijd bij u thuis voor het geven van advies. Persoonlijke aandacht staat bij ons centraal. Wij vinden het belangrijk om uw wensen goed in kaart te brengen en die vervolgens te vertalen in een uitstekend ontwerp.



Onze keukenontwerpen kenmerken zich door creativiteit en realiteit. Bij Vebe durven we *out of the box* te denken en alternatieven aan te dragen, waar u wellicht niet meteen aan had gedacht. Omdat we vakbekwame werknemers in dienst hebben, draaien we onze hand niet om voor een verbouwing of een aanbouw. U hoeft zich dus niet te laten beperken door de ruimtes in huis. Tegelijk houden we realistisch rekening met uw leef- en gezinssituatie alsmede het budget. Zo komen we tot een prachtig resultaat!

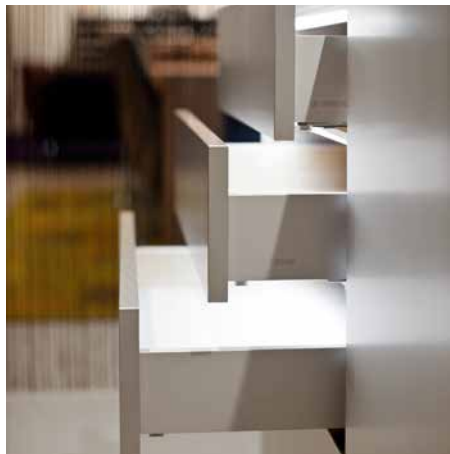




DOE BIJ ONS
INSPIRATIE OP
MET 1600 M²
AAN KEUKENS!



Met bijna veertig jaar ervaring zijn wij een begrip in de Bommelerwaard en daarbuiten. Vader Arnold begon in 1980 met het bedrijf en nu runnen wij, Arno en Bart van de Laar, de onderneming Vebe Bouw en Keukens. Wij werken met gekwalificeerd personeel. Zij hebben allemaal hun sporen verdiend en zijn bouwtechnisch onderlegd. Dit betekent dat we iedere keuken optimaal kunnen opleveren. U heeft geen omkijken naar het hele proces. Wij ontzorgen u van ontwerp tot oplevering. Bovendien kunt u rekenen op één aanspreekpunt, dat de regie in handen houdt. Dat is pas onbezorgd genieten bij de aanschaf van een nieuwe keuken!



Onze service is uitstekend. We nemen eventuele problemen met uw keuken serieus en komen persoonlijk even kijken. Klantvriendelijkheid staat bij ons hoog in het vaandel. We zien dat gelukkig ook terug: generaties komen bij ons langs om een keuken te kopen. We zien wel een verschuiving in wensen. Steeds meer keukens zijn de spil van het huis, waar gezin, familie of vrienden samen eten, praten en wonen. Onze keukens zijn een heerlijke plek om samen te zijn.



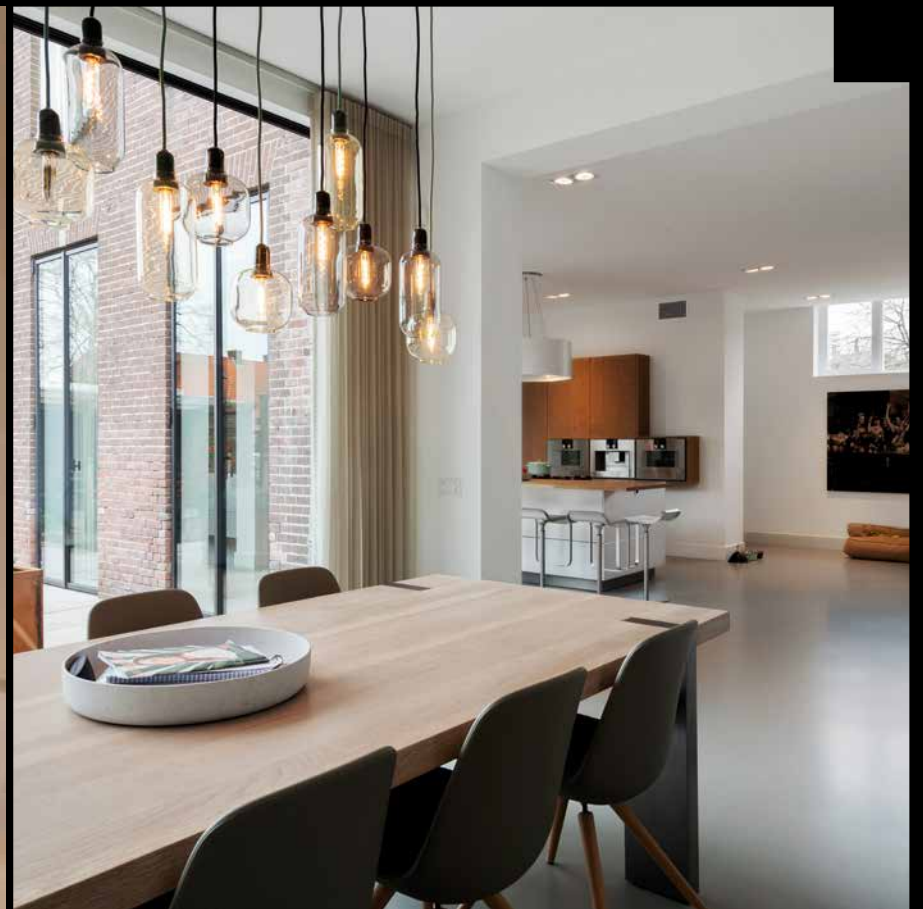


Wilt u inspiratie opdoen? Vebe Keukens in Zaltbommel heeft een showroom van 1600 vierkante meter. Dat is een beleving op zich. U ziet ruim dertig complete keukens opgesteld staan. Deze toonzaalkeukens zijn door onszelf ontworpen en samengesteld. Kijk rustig rond en vraag ons vrijblijvend om advies. Wij staan u graag te woord.

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.



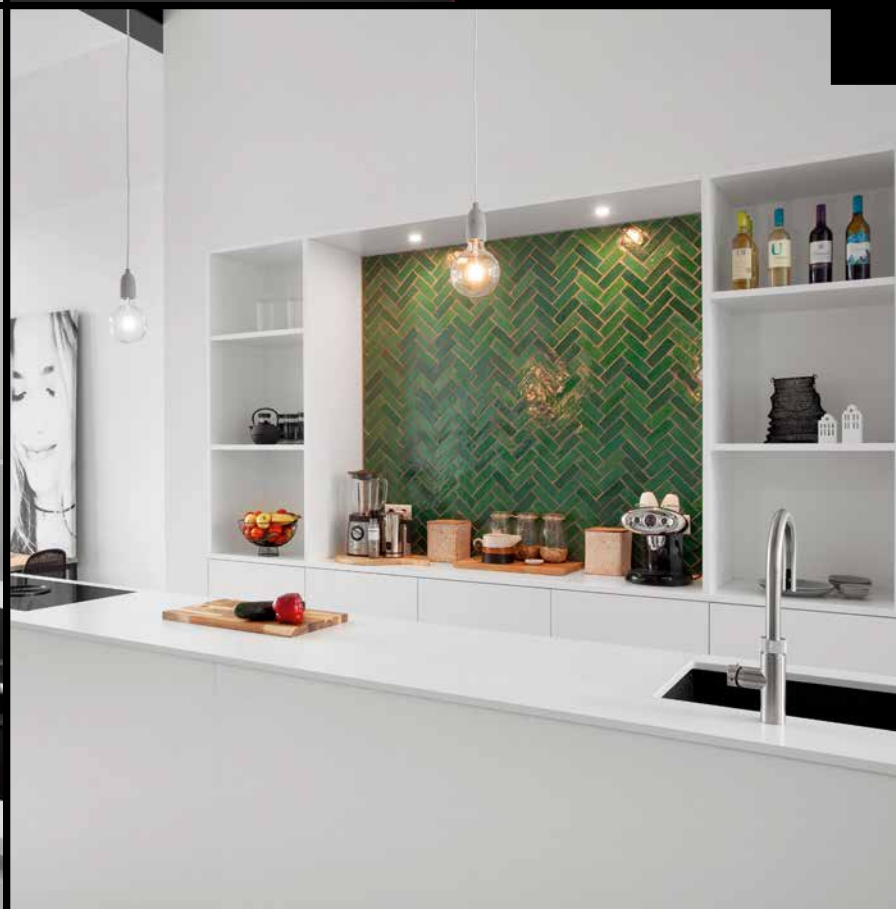
De krachtige lijnen van de keuken vormen zich tot een smaakvol resultaat. Je proeft telkens het gemak en comfort. Een keuken met mooie details, bijzondere verlichting, een perfecte afwerking en verfijnde vormgeving. Origineel en onderscheidend, precies zoals je zelf door het leven wilt gaan.







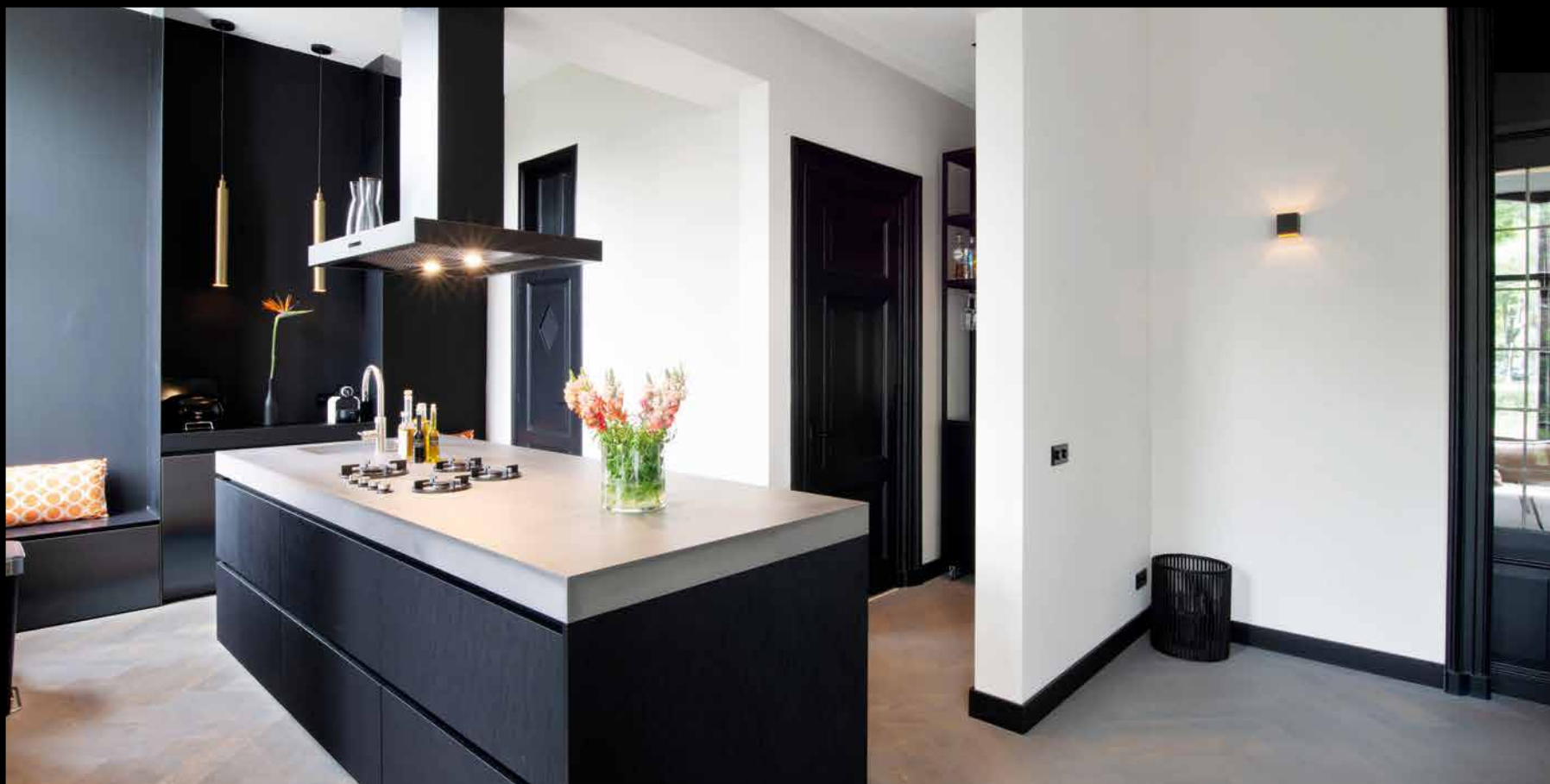
Innovatie en kwaliteit gaan samen. Een ideale kookomgeving; een uitnodiging aan jouw adres om heerlijke gerechten op tafel te zetten. Je pakt de handschoen op. De laatste snufjes op het gebied van keukenapparatuur helpen een handje. Met je mobiel zet je alvast op afstand de oven aan...



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



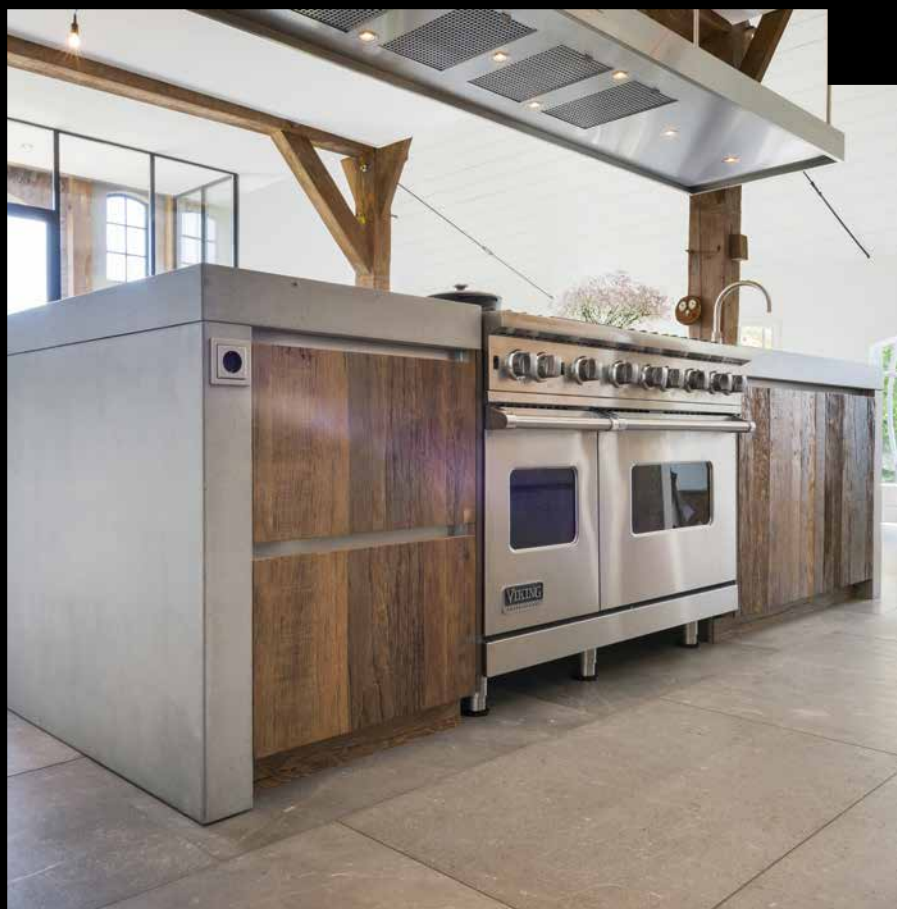


Een mooie gloed verwarmt je interieur. Natuurlijke materialen trekken een spoor door je woning, zoals hout, metaal en beton. Oorspronkelijke details maken het plaatje af. Stoer, eenvoudig en sober. Het robuuste karakter van de industriële keuken verradt je persoonlijkheid. Hier voel je je thuis.









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.

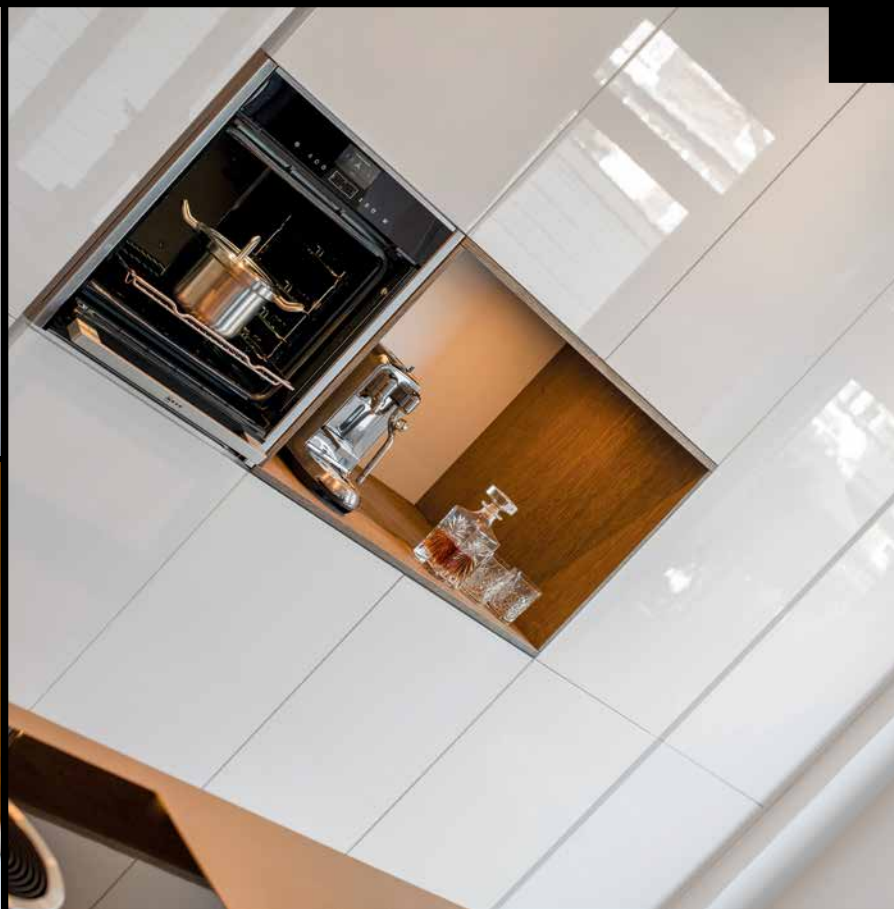




De industriële keuken past bij jou en je huis. Met een warme, ruimtelijke sfeer. Soms een hoog plafond, met grote vloertegels en veel licht. Je huis leeft. Je geniet van wat de natuur biedt. Koken is een feestje in deze keuken. Industrieel is niet afstandelijk, maar komt dicht bij jezelf.

MODERN

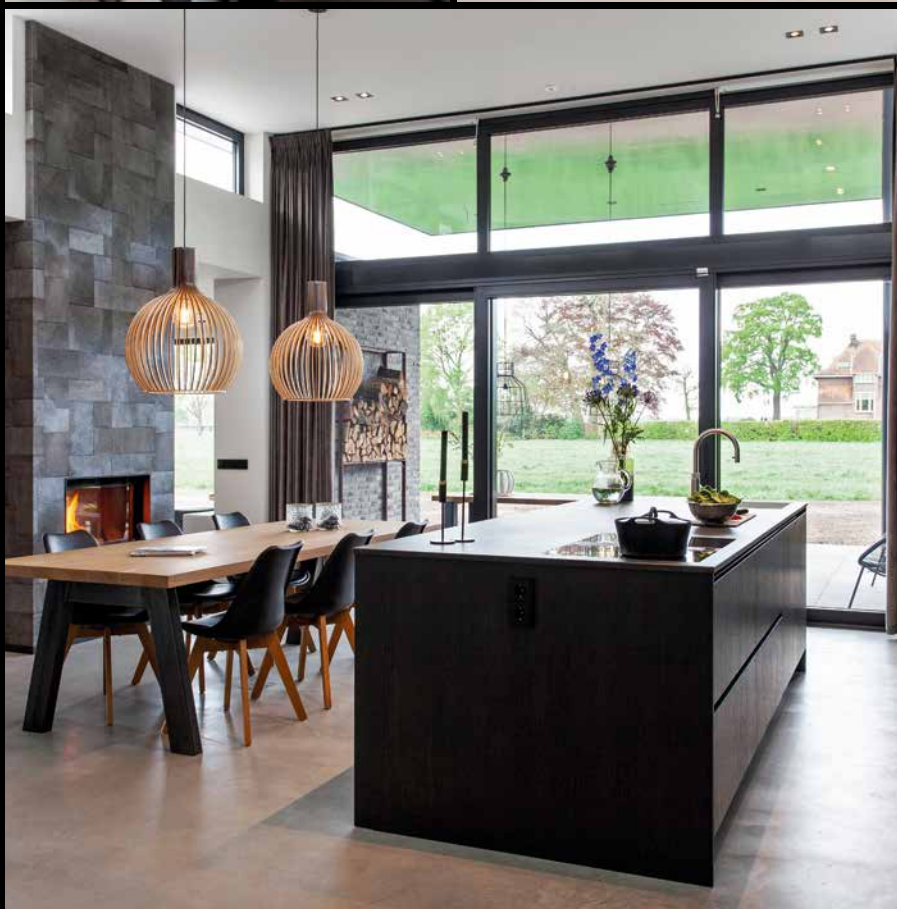




Eenvoudig, strak en modern. Dat is jouw keuken. Een plaats waar het licht en ruim is. Immers, het leven is al druk genoeg om ook nog eens een rommelige keuken om je heen te hebben. Je keuken ademt sfeer, is huiselijk én tijdloos. Een plek waar functioneel en eigentijds leven elkaar treffen.





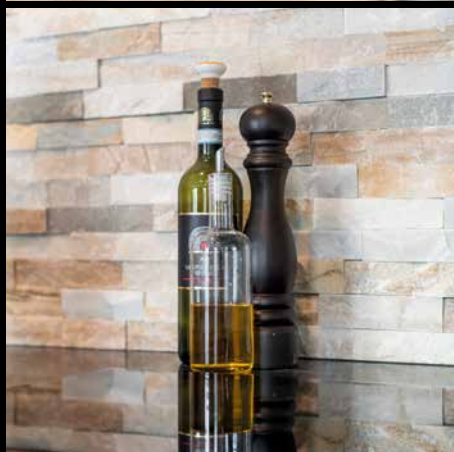
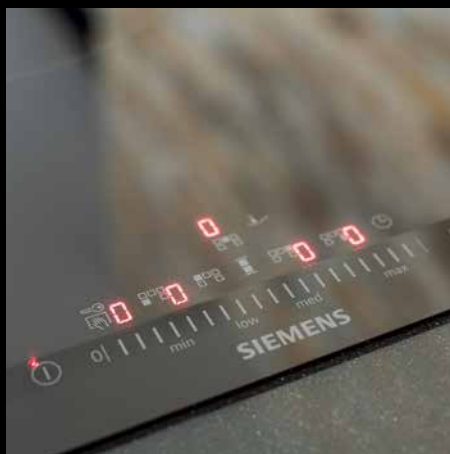


Je komt thuis en loopt door naar de keuken. De één kookt, de ander pakt een wijntje. Samen neem je de dag door. Of je zet de tv aan, voor het laatste nieuws, de beste recepten. Soms zijn er kinderen die spelen of kleuren aan de tafel. Het is gezellig. Vrienden schuiven aan en helpen een handje mee.





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.

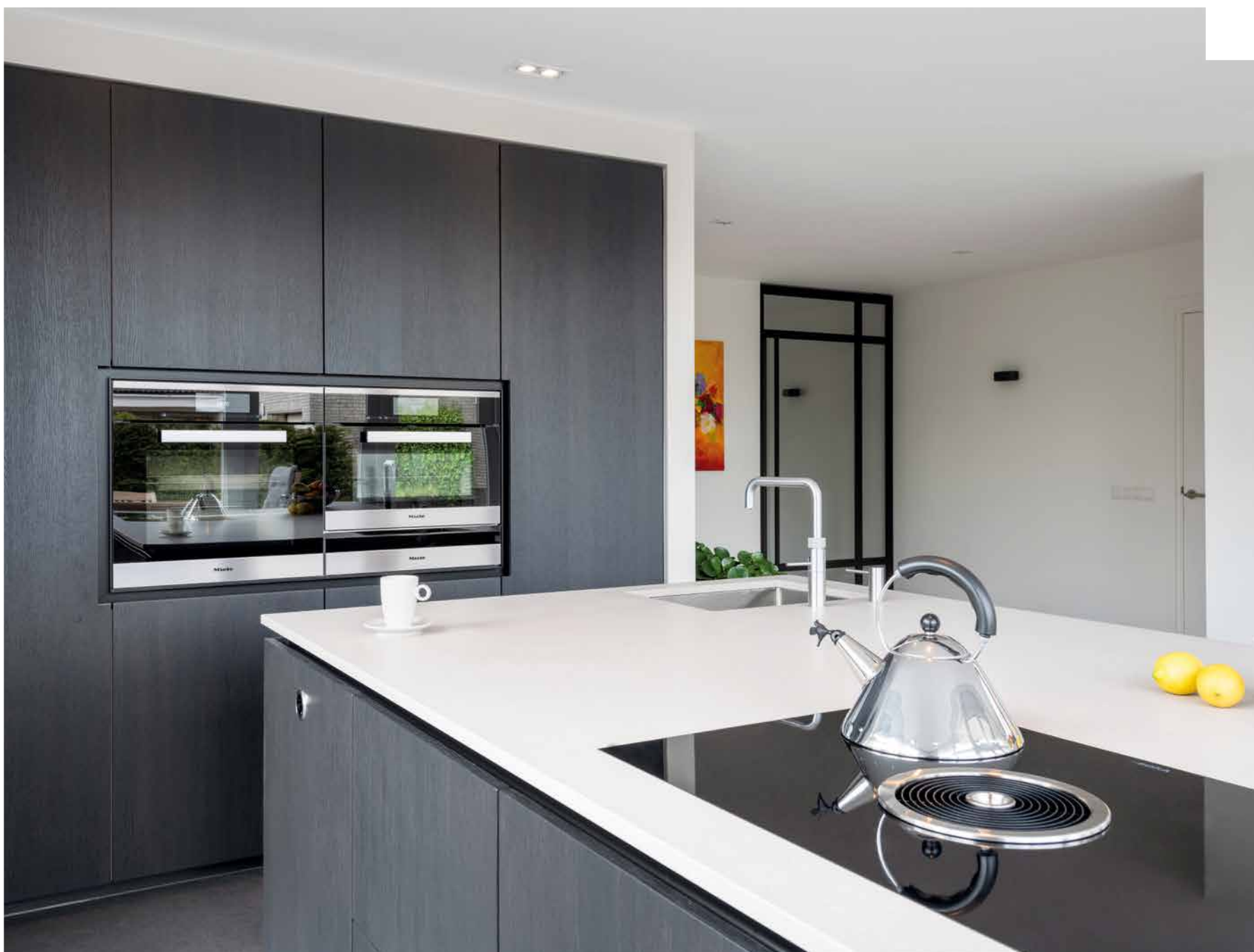




Zachte kleuren, stoere accenten. Je geniet van de ruimte, telkens weer. De sfeer is landelijk en warm. De technologie is modern. De keuken is van alle gemakken voorzien. De kasten zijn ruim, evenals het werkblad. In een onthaaste omgeving maak je heerlijke gerechten, verrassend of juist heel klassiek.



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.



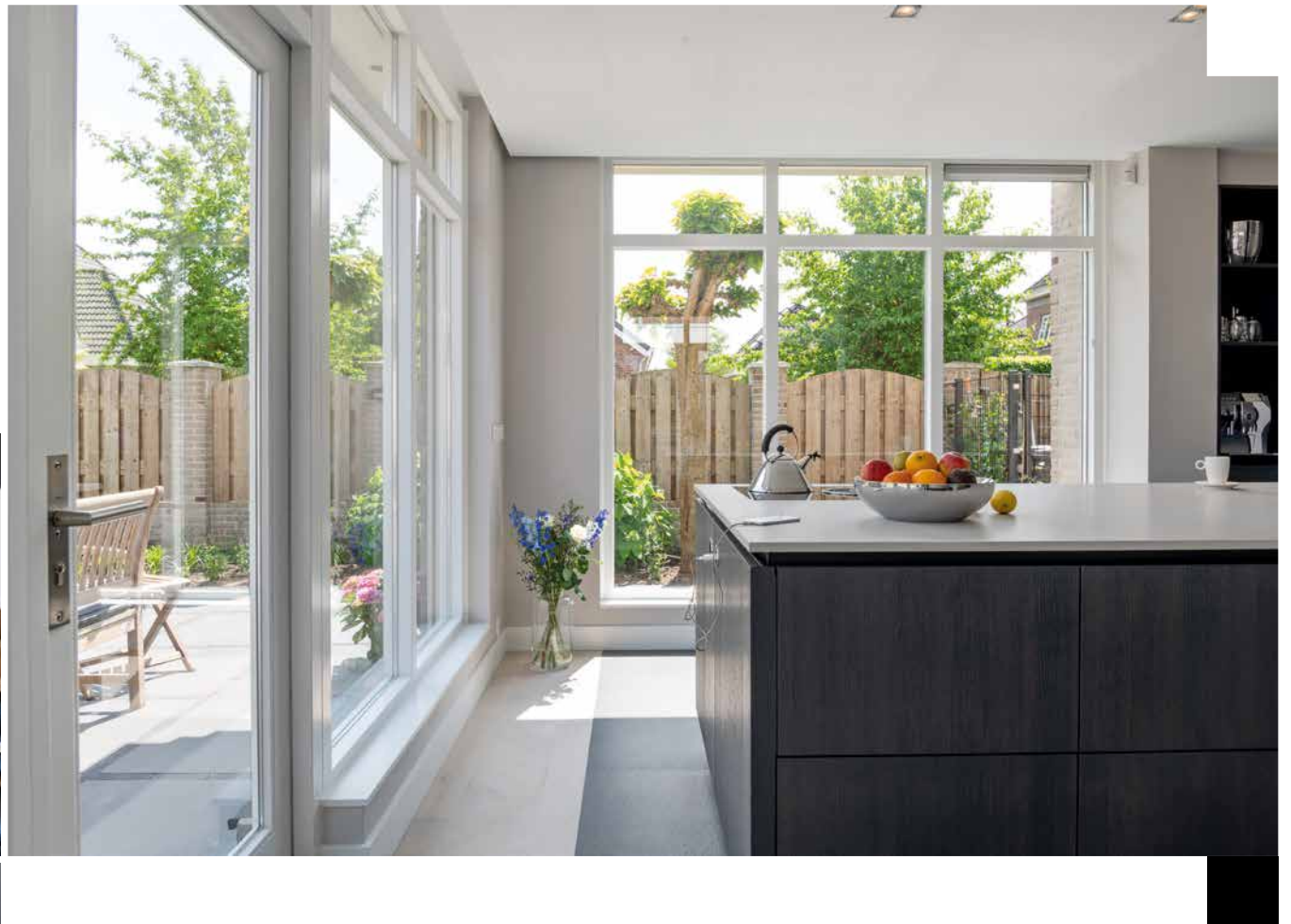
BINNENKIJKEN BIJ

Louw en Ingrid

'Onze mooie keuken van Vebe Keukens klopt helemaal. De keuken is ruim én opgeruimd. Patrick Boers heeft ons uitstekend geholpen. We zijn er zeer tevreden over.'



'DE KEUKEN IS IN Z'N GEHEEL PRACHTIG'



'Elke dag als ik de keuken binnenloop, ben ik weer blij. Het is een lichte en zonnige ruimte, waar ik graag ben', vertelt Ingrid. Ze vervolgt: 'Heerlijk even een kopje koffie en dan genieten van de fijne omgeving.' Ze heeft het niet alleen over de enorme raampartijen, waardoor voldoende daglicht de keuken binnenstroomt. Maar ook over de opstelling, indeling en aankleding van de keuken. 'De keuken is in z'n geheel prachtig. Net wat we wilden. Het is nooit rommelig, maar de uitstraling is strak en netjes.'

'VEBE KWAM MET UITSTEKENDE IDEEËN'



Louw en Ingrid kwamen bij Vebe Keukens over de vloer, omdat ze graag een keuken wilden kopen bij een keukenzaak dichtbij. 'Dan lopen de contacten meestal beter. Bovendien had Vebe Keukens goede referenties.' Ze zijn met hun beslissing blij geweest. 'Patrick kwam met uitstekende ideeën en heeft onze wensen prima uitgewerkt. We hebben bijvoorbeeld een apart handdoekenkastje. Ook kunnen we alles goed kwijt. Er is voldoende opbergruimte. Daarnaast verliep het proces vlekkeloos. Als er iets was, werd het meteen opgelost, wat natuurlijk heel prettig was.'



Met name Ingrid staat graag te kokkerellen. Daartoe maakt ze gebruik van uitstekende keukenapparatuur, zoals een Miele stoomoven en een warmhoudlade. Ook de inductiekookplaat met geïntegreerde afzuiging van BORA is een aanwinst. Op veel plekken zijn stopcontacten aangebracht, wat erg handig is. Niet alleen voor de keukenapparatuur, maar bijvoorbeeld ook voor het opladen van mobieltjes. Ingrid: 'Het keukenblad is heerlijk ruim om aan te werken. Dat vinden onze kleinkinderen ook: ze helpen oma graag met het bakken van een cake!'



Met dank aan
Louw en Ingrid





BINNENKIJKEN BIJ

Bart en Patricia

'Wij hebben een prachtige keuken van Vebe Keukens. We zijn er zo tevreden over omdat de keuken in de juiste setting staat, er gebruik is gemaakt van de juiste materialen en de keuken zelf gebruiksvriendelijk is.'

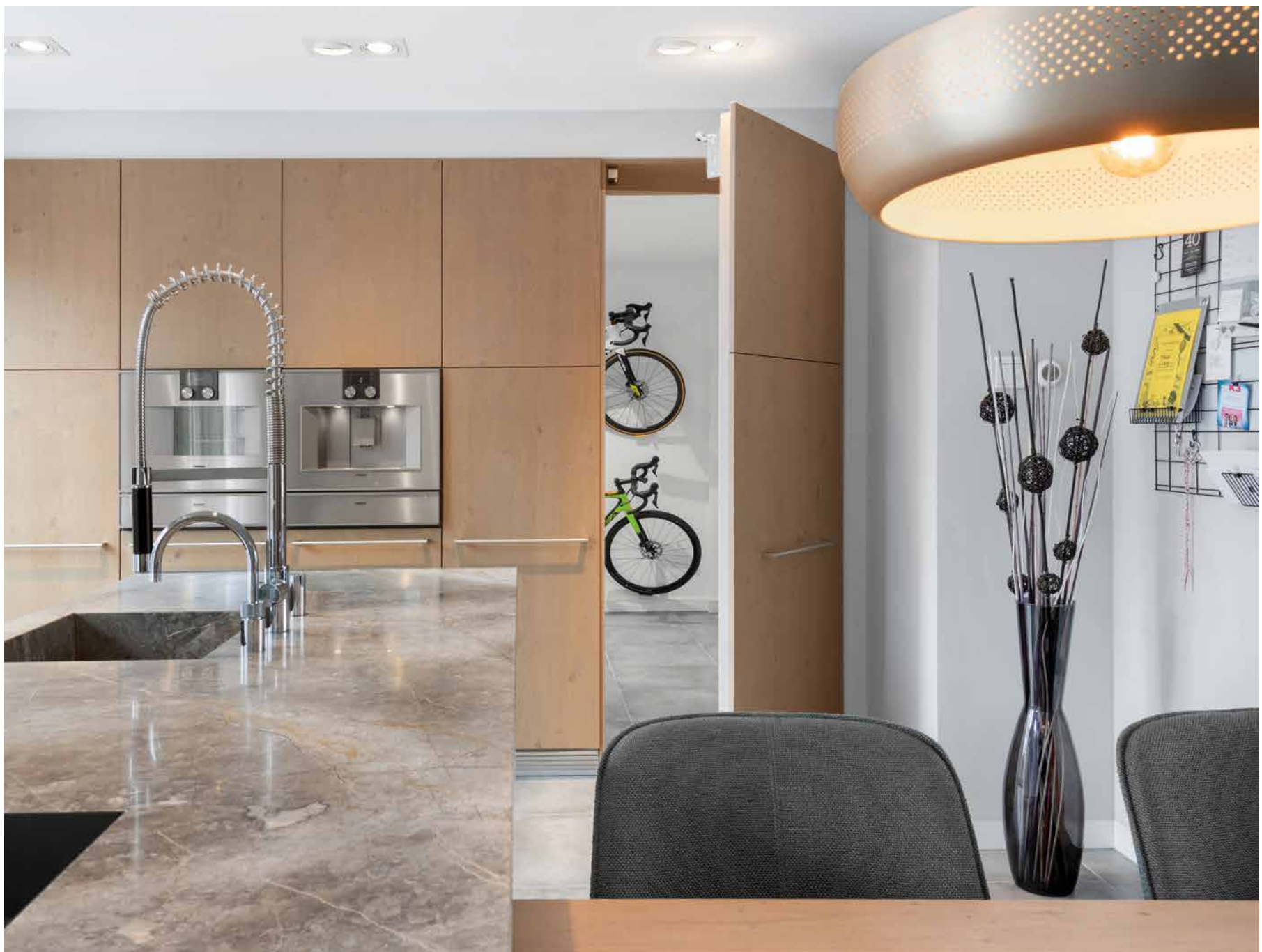
DE WOONKEUKEN HEEFT EEN STOER KOOKEILAND



Het meest unieke element van deze keuken is de doorgang naar de garage, die verwerkt is in de houten kastenwand. 'Anders krijg je zo'n standaard-keuken met een kast naast het deurkozijn. We vonden dat er niet mooi uitzien. Nu is de toegang op fraaie wijze weggewerkt', aldus Bart. Ook over de uitstraling zijn hij en Patricia meer dan tevreden. 'De keuken past harmonieus bij het interieur, waardoor alles één geheel is.'







De woonkeuken, die voorzien is van een eettafel, heeft een stoer kookeiland met twee kranen en een exclusief marmereen werkblad van maar liefst vierhonderd kilo. Hoewel Patricia en Bart wegens drukte nooit zo uitgebreid koken, is de keuken wel een gezellig trefpunt in huis. 'We eten door ons werk meestal wat later op de avond en zitten dan vaak met de kinderen heerlijk te tafelen. Door de opzet van de keuken hebben we meer dan voldoende ruimte.'

'ONZE KEUKEN PAST HARMONIEUS BIJ HET INTERIEUR'



Bij het koken maken Bart en Patricia graag gebruik van uitstekende keukenapparatuur, zoals de inductiekookplaat met geïntegreerd afzuigsysteem van BORA en een stoomoven. 'De stoomoven is onmisbaar in ons gezin. We schuiven er schaaltes met groenten, aardappelen en vlees in en na een tijdje is het eten gaar. Supermakkelijk en ons eten blijft smaakvol. Ook de vacumeerlade is een aanwinst. De lade is een handige hulp voor stoomkoken of sousvide koken.' Zo dienen zowel de keuken als de keukenapparatuur tot gemak van de familie. 'We genieten er dagelijks van!'



Met dank aan
Bart en Patricia



BINNENKIJKEN BIJ

Mark en Heleen

Onze landelijke keuken van Vebe Keukens ademt de sfeer en het comfort uit die we wilden hebben, zonder al te veel kastjes in het zicht. We zijn er blij mee!

'VEBE KEUKENS KWAM ZIJN AFSPRAKEN NA'



Via mond-tot-mondreclame kwamen Mark en Heleen uit bij Vebe Keukens. Ze hebben er geen moment spijt van gehad. Heleen vertelt: 'Mijn man is van Engelse afkomst en we zochten een countrykeuken. Binnen tien minuten waren we eruit! Verkoopadviseur Patrick Boers begreep ons helemaal. Hoewel zijn eigen voorkeur meer neigt naar een moderne stijl, had hij totaal geen moeite om zich in te leven en buiten de lijntjes te denken. De manier van zakendoen was zo prettig, dat het net leek alsof we als vrienden rond de tafel zaten. Bovendien kwam Vebe Keukens zijn afspraken na. Ook het montageteam was uitermate vriendelijk en vakkundig.'





Heleen en Mark wonen in een verbouwde boerderij. 'Oude elementen zijn bewust bewaard, zoals een deel van de muur, het plafond en details als diverse haken, authentiek deurbeslag, klinken en oude stopcontacten. Retro elementen, die het oude karakter bevestigen, zijn toegevoegd, zoals een vintagekraan van koper.' De landelijke keuken in de kleur Green Tea heeft geen bovenkastjes, wat zorgt voor een ruimtelijke uitstraling. 'De keuken is veel meer een meubelstuk, dat past in de gezellige ruimte. We hebben nu een mooie open keuken. Gasten schuiven makkelijk aan en ook zelf zijn we hier vaker te vinden dan in de woonkamer. De sfeer is gewoon heel goed.'

'ONZE KEUKEN IS ECHT HET HART VAN ONS HUIS'



Opvallend is het Terrazzo keukenblad. 'Het is een blad dat makkelijk schoon te houden is, weinig onderhoud behoeft en slijtvast is. Er komen geen kringen of vlekken op.' Geregeld staan Heleen en Mark te kokkerellen. Vanzelf allerlei Engelse gerechten, maar net zo lief Hollands of Thais. Daartoe maken ze graag gebruik van uitstekende keukenapparatuur, zoals een gasfornuis met zes pitten. In de vriezer zit een ijsblokjesmaker voor bijpassende drankjes. 'Het gezelligste moment is rond etenstijd als iedereen aan de bar zit met een glaasje erbij. Onze keuken is echt het hart van ons huis!'



Met dank aan
Mark en Heleen

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

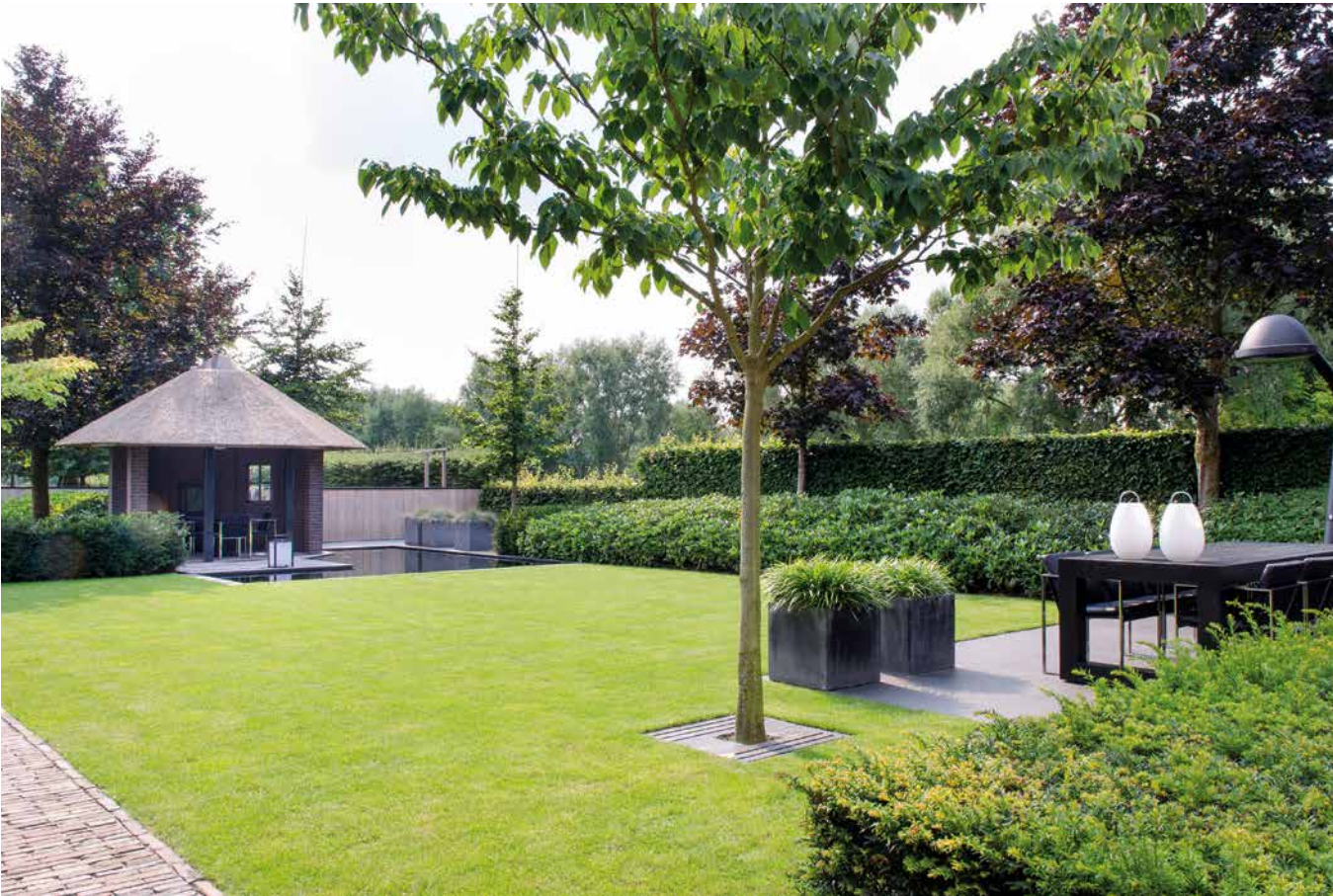






In een prettig gezelschap het glas heffen, lief en leed delen, smullen van heerlijk eten en lachen om smeulige verhalen. Binnen wordt buiten en buiten binnen. Harmonieus en vanzelfsprekend.

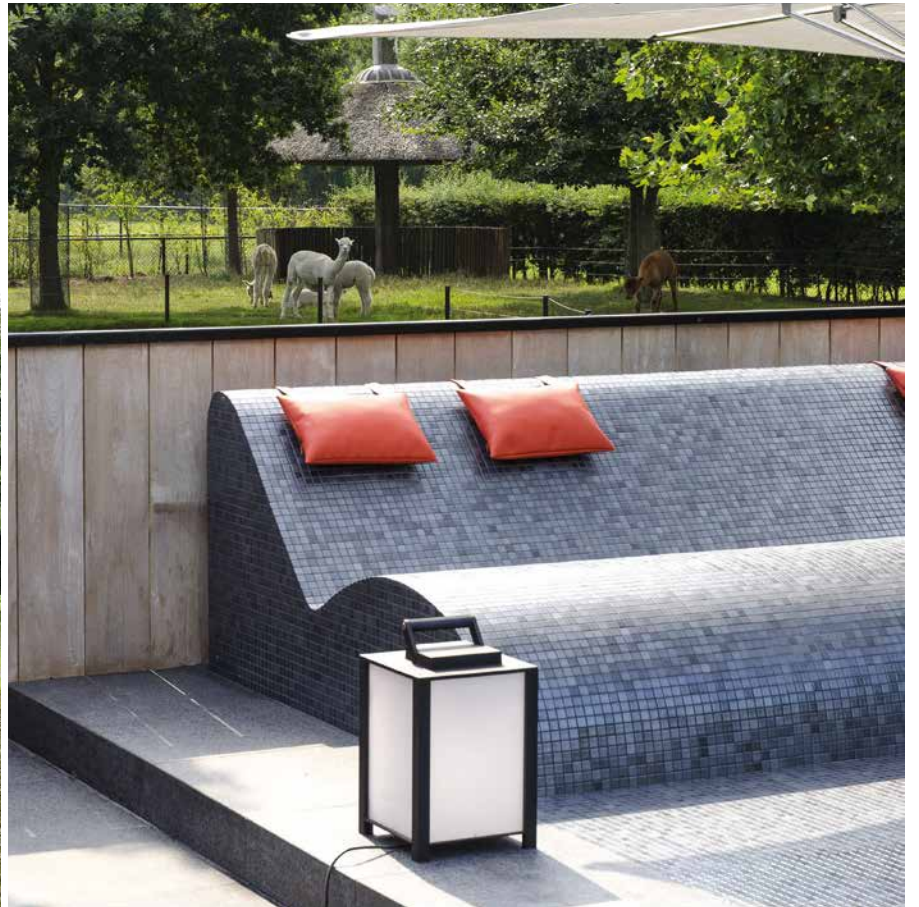




Genieten van een prachtige groene ambiance



Een duik,
een slok, een aai...







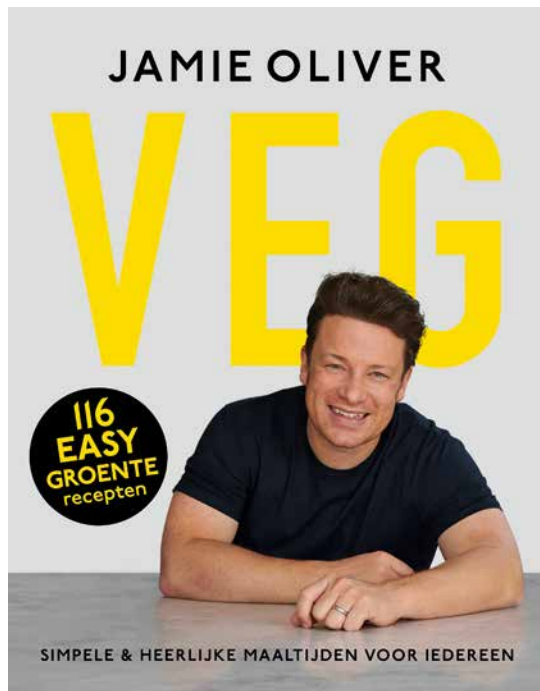
Samen eten, samen delen: om te
koesteren, van onschatbare waarde







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.

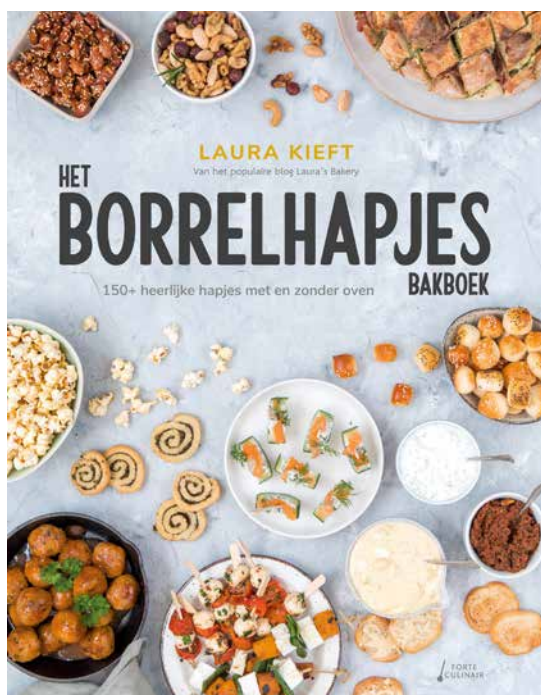
€ 32,50. ISBN 9789461432162



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.

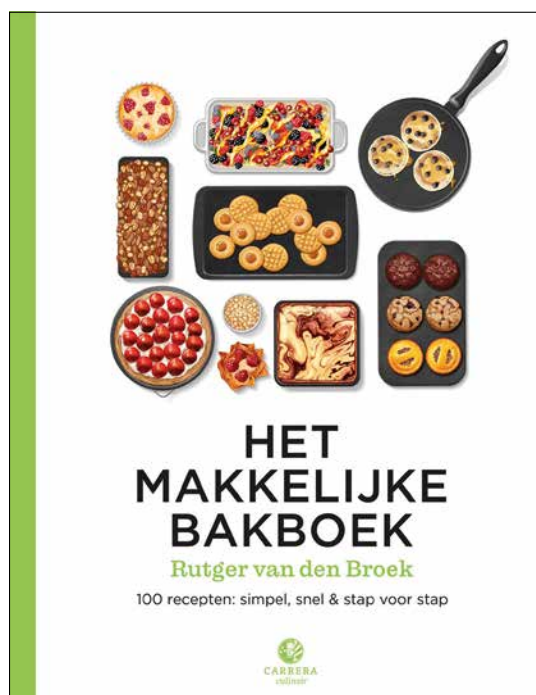
€ 24,99. ISBN 9789000370276



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.

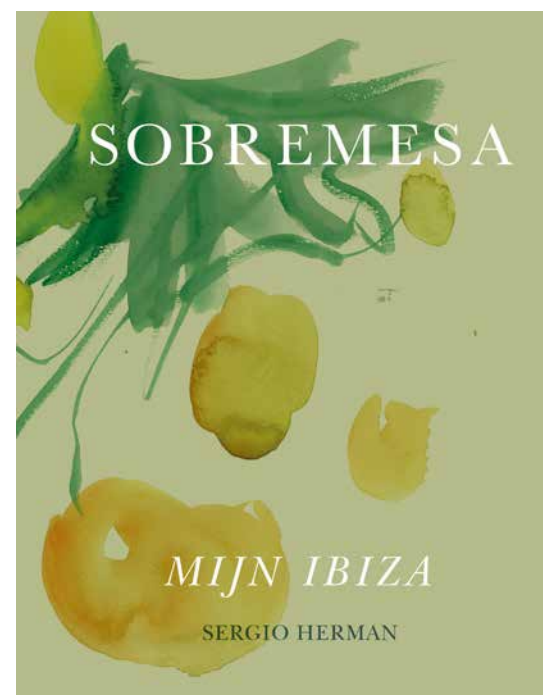
€ 24,99. ISBN 9789462502246



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!

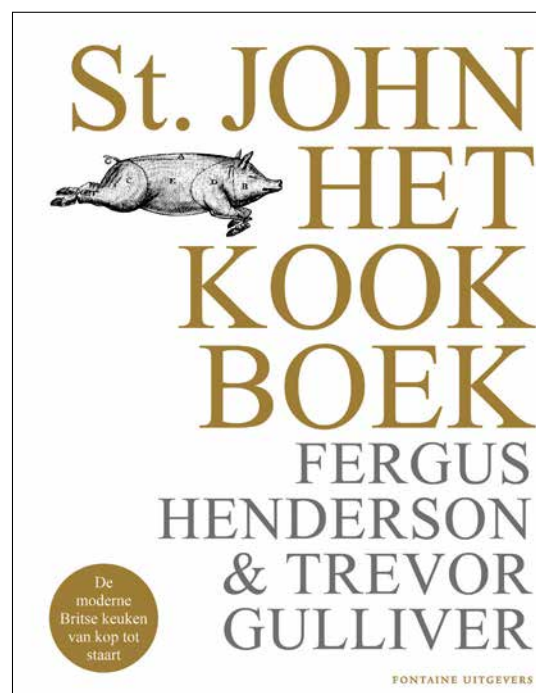
€ 34,99. ISBN 9789048844388



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



K E U K E N S

Doornepol 1a ■ 5301 LV Zaltbommel

T 0418 – 51 60 06 ■ I vebekeukens.nl ■ E info@vebekeukens.nl