

vtwonen

MEI
2012 / €5,75

Now! | Your Space | Studio Styling | Do & Shop

de maand **NIEUW & FRIS**

36 pagina's

BINNENKIJKEN

Voorjaar in huis

- **2X STADSHUIS MET TUIN EN 1X BUITENPARADIJS**
- **SCHOMMELEN, LEZEN, LUIEREN DE 49 BESTE BUITENBASICS**
- **STOERE KEUKEN IN DE TUIN VOOR URENLANG SAMEN TAFELEN**



3X LEZERSVOORDEEL
KORTING OP FAUTEUIL,
KERAMIEK EN VLOERKLEED

Zonnige trendkleur: geel

Van citroen tot mosterd, overal thuis

Naar Buiten!

Bij de eerste zonnestralen gaan we meteen de tuin in om buiten te koken, te eten, te genieten. Onmisbaar ingrediënt? Een fijne buitenkeuken. STYLING FIETJE BRUIJN | FOTOGRAFIE TJITSKE VAN LEEUWEN





Even voorstellen

Buitenkeuken Wwoo is een ontwerp van Piet-Jan van den Kommer. Kenmerkend voor de keukens zijn de pure en natuurlijke materialen waarmee hij werkt, zoals hout, leer, staal en in dit geval vooral beton. De onverwoestbare en nagenoeg onderhoudsvrije keuken is opgebouwd uit losse betonnen elementen, waardoor de keuken helemaal naar eigen wens kan worden samengesteld. Het blad heeft een uitsparing voor de barbecue, een belangrijk element in deze stoere buitenkeuken. Iemand nog een worstje of een gepofte aardappel? www.wwoo.nl

Buitenkeuken Wwoo, ontwerp Piet-Jan van den Kommer, opgebouwd uit verschillende betonnen delen 150x140 (bxh) verkrijgbaar in grijs en antraciet vanaf € 987,- per deel. **Barbecue Big green Egg** € 598,95, rvs **wasbak** met kraan en aansluiting voor een tuinslang van Gardena € 489,25, rvs **vuurbak** met hittebestendige achterwand € 464,50, houten **kistje** € 149,25, olijfhouten **sniplank** 30x20 cm € 41,25, **grilltang** € 21,50, houten buitenvloer, grote tafel en banken prijs op aanvraag (www.wwoo.nl). Bruin **servies** Dinera 18-delig € 24,95, glazen **flessen** met dop € 1,99 per stuk (Ikea). Diverso metalen **emmers en bakken** vanaf € 9,50, kleinere metalen **bakjes** vanaf € 5,95, oude linnen **loper** € 14,95 (Combitex).



5x styling voor de buitentafel

1 Niets zo charmant op tafel als **vers geplukte veldbloemen**. Zet ze in een glazen vaas of verdeel ze over een aantal flessen.

2 Zet gewoon **wat stapels borden, kommen en glazen op tafel** zodat iedereen het zelf kan pakken. Dat is makkelijk en het ziet er ook leuk uit.

3 **Houd het basic en puur**. Voer het natuurlijke kleurpalet van de omgeving door op tafel met groen glaswerk, bruin aardewerk en houten planken. >>



>> 4 Hang **mooie lampionnen in de bomen** en zet zelf-beschildeerde jampotjes met waxinelichtjes erin op tafel. Wanneer de avond valt, zorgen ze voor instant sfeerlicht.

5 Serveer **verschillende soorten brood**, ongesneden, om zelf te scheuren. Heerlijk én mooi brood koop je bij bijvoorbeeld Brood of Vlaamsch Broodhuys.



*Het sist en
knettert, wat gebeurt
daar onder
het deksel?*

Vlees op de barbecue? Bestrijk het regelmatig met olie. En gebruik geen vork, maar een tang om het vlees erop te leggen en om te keren (niet te veel omdraaien!), hierdoor blijft het sappig. **Barbecue** met ventilatierooster voor gezond barbecueën en stabiel frame met drie poten € 89,95 (Weber).

*Snijden, invetten,
roosteren en smullen maar*



Barbecue set bestaande uit houten tang, sauskwast, spatel en vork met degelijke houten handgreep € 15,95 (www.tuinartikel totaal.nl)

Barbecue bijgerecht

Altijd lekker bij de barbecue is een gepofte aardappel.

Nodig:

barbecue en aluminiumfolie

Ingrediënten:

- 4 kruimige aardappelen (bijv. Dore, Eigenheimer, Irene) van ca. 275 gram
- 40 gram boter
- zout
- peper
- gehakte bieslook

Bereidingswijze:

Boen de aardappelen met schil en al schoon. Maak een kruissnede in de aardappel en leg hem op een velletje aluminiumfolie. Verdeel de boter over de aardappelen en vouw de pakketjes dicht. Leg ze dertig minuten op de hete barbecue, maak de pakketjes open, duw bij de kruissnede de schil opzij en strooi er zout, peper en bieslook in. Eet de aardappelen uit de schil.

5X bijzonder buiten eten

1 Buitengewoon in het Land is een 'restaurant zonder muren' dat in de zomermaanden rondreist en neerstrijkt in een boomgaard, een moestuin, een wijngaard... • www.buitengewooninhetland.nl

2 Tientallen mobiele eetgelegenheden verenigen zich tot één groot openluchrestaurant tijdens **Het Weekend van de Rollende Keukens**. Van 17 t/m 20 mei op de Amsterdamse Westergasfabriek.

• www.rollendekeukens.nl >>



>> 3 Culinair genieten in het bos? **De rietgedekte villa met riante buitenterrassen** van restaurant en hotel De Swarte Ruijter geldt als een van de mooiste plekken op de Holterberg. • www.swarteruijter.nl

4 Unieke ervaring: **dineren op een cruiseschip**. Op het Promenade deck van het Cruise Hotel Rotterdam dineer je met uitzicht op de kade en de Euromast. • www.cruisehotel.nl

5 Hoe bijzonder is dat: biologisch eten tijdens een **'boergondisch' feestmaal op het boerenerf**. • www.vaneigenerf.nl



Even de
weersverwachting
checken en het
tuinfeest kan
beginnen!



Deze **waterkaraf** is geïnspireerd op de ouderwetse melkfles. Het ontwerp zorgt ervoor dat de ijsklontjes in de karaf blijven bij het schenken. Inhoud 1 liter; materiaal glas, rvs en kunststof, met handige antidruppel-dop, € 39,95 inclusief twee glazen (www.fongq.nl).