

Zin in clementine jelly, strudel of winter pudding bombe? Kijk naar de aflevering van Jamie's Family Christmas op 24Kitchen die 'Just Desserts' heet. Het uitzendschema vind je op jamiemagazine.nl

Zuske en wiske

Houd je net als wij van extra lang ontbijten of lunchen in 't weekend? Dan word je blij van Brunch! (Standaard Uitgeverij € 24,95). Een feel-goodkookboek dat volledig in het teken staat van lui en uitgebreid tafelen op de lazy sunday afternoon. Het boek is van begin tot eind geschreven en gefotografeerd door de Belgische zusjes Els en Iris Debremaeker, die vanaf hun tienerjaren al ijverig in de potten

en pannen roerden. De Vlaamse dames hebben verder gekeken dan de Belgische grenzen en hun inspiratie uit alle werelddelen gehaald. Of je nu zin hebt in warme Amerikaanse blueberry pancakes of frisse Scandinavische muesli, voor elk soort ochtendhumeur is er wel iets lekkers om je op te vrolijken dat ook nog eens past bij het seizoen. Meer lezen? Bezoek dan hun blog yummyblogsisisters.com. We like!



SUGAR & SPICE

NEERLANDS HOOP IN KOUDE MAANDEN

Bisschopswijn is een heerlijk drankje dat voelt als vloerverwarming op winterse dagen: niets is zo weldadig. Maak 'm wel zelf, want het aanbod aan kant-en-klare bisschops- of glühwein staat doorgaans garant voor een kater. Het fijne aan huisgemaakte gloeiwijn is dat je 'm naar eigen smaak kunt samenstellen met bessen, citrusfruit en specerijen die je aan de wijn toevoegt. Denk aan cranberry's, sinaasappelschil, kardemompeulen of kaneelstok. En maak de wijn zoet of kruidig of doe het lekker allebei. Voor zelfgemaakte glühwein hoeft je beslist geen prijzige wijn te gebruiken, maar neem ook geen goedkope rommel. Een betaalbare wijn die uitgesproken van smaak is, is prima. Een fruitige Barbera d'Asti uit Piemonte bijvoorbeeld, of een Montepulciano d'Abruzzo. Laat de wijn nooit koken en warm hem ook niet opnieuw op, want dan gaat de alcohol verloren en gaan de specerijen bitter smaken. Langzaam opwarmen werkt het best.

Ons favoriete recept: verwarm al roerend 100 ml vers sinaasappelsap en 100 g bruine muscovado- of basterdsuiker in een pan, tot de suiker is opgelost. Voeg 1 kaneelstokje, 1 steranijs, 1 gespleten vanillestokje en een halve sinaasappel met daarin 3 kruidnagels gestoken toe. Laat dit alles 1 min. trekken. Voeg een fles rode wijn en 50 ml port toe en verwarm de bisschopswijn 10 min. op laag vuur. Verwijder de sinaasappel en specerijen en serveer warm.