



staan er alfabetisch op naam met een objectieve en heldere steekkaart en een foto (met glas) in. Met achteraan een index per brouwerij en nog meer nuttige informatie. Onmisbaar voor verzamelaars. Kaas en bier vormen een ideaal paar. **'Vinken & Van Tricht'** van bierkenner Ben Vinken en kaasaffineur Michel Van Tricht (191 p., Lannoo, 29,99 euro) koppelt 50 goede Belgische bieren (de uitzondering: La Trappe uit Nederland) aan 50 gevarieerde Belgische en andere kazen. Soms gaat het om bestaande paren (denk aan Maredsous), meestal om originele combinaties. Bier en kaas worden beschreven, samen met de conclusie van de 'pairing'.

4. Goed gebakken

In het zog van Sophie Dumont en de cupcake-rage, verschenen dit najaar weer verscheidene bakboeken. Twee daarvan trokken onze aandacht.

De 'Ketnet bakbox' (Uitg. Lannoo, 17,99 euro) is meer dan zomaar een kookboek: je krijgt er meteen een grote cakevorm en drie koekjesvormen bij. Het 'supercoole Ketnet-bakboek' heeft een miniformaat en neemt de kleine bakker stap voor stap mee op ontdekkingstocht. Met klassiekers als marmercake en kokosrotsjes, maar ook bosbessenmuffins en appel-speculaastaart. Onze favorieten? Chocoladepizza en pannenkoekentaart! Ook bij Lannoo, maar dan voor de groten: **'Juliette's Speculoos'** (120 p., 19,99 euro). Een must voor wie van speculoos houdt, en zeker voor wie een fan is van de gelijknamige artisanale Brugse koekenbakkerij die auteur Brenda Keirsebilck twee jaar geleden overnam. Naast zo'n tien basisrecepten voor speculoos krijgt u een hele reeks heerlijke desserts geserveerd. Wat dacht u bijvoorbeeld van cupcakes met speculoosijs of speculoostaart met Luikse siroop? Dit is een boek waarvan je bij elk recept denkt: „Dit wil ik uitproberen!”

5. Koken is plezier

Vegetarische kookboeken zijn al lang geen strenge wetboeken meer. In **'Vegalicious'** (Alice Hart, 256 p., Lannoo/Terra, 24,95 euro) staat letterlijk: „Je hoeft niet 100% vegetariër te worden. Misschien wil je alleen wat minderen wat vlees betreft.” De 141 heldere recepten voor diverse gelegenheden zien er bijzonder lekker uit en zijn gevarieerd, inspirerend, gebaseerd op bekende ingrediënten of van de wereldkeuken. Met tussendoor leuke tips.

Als geen ander kookboek dat we ooit zagen, hanteert **'Wat te koken & hoe het koken'** (Jane Hornby, 416 p., Borgerhoff & Lambrigts, 34,95 euro) voor zijn 100 recepten het 'stap voor stap' principe. Elk ingrediënt en elke bewerking wordt beschreven én in beeld gebracht. Achteraan staan zelfs foto's van fijn en grof gesnipperde groenten. Beginners hebben hier natuurlijk veel aan, maar het procedé werkt ook perfect voor ingewikkelde recepten. Vergissen wordt moeilijk en het resultaat ziet er telkens heerlijk uit.