



# TOP chocola

Italiaanse Lagrange-  
chocola is verrukkelijk,  
en verrassend  
vormgegeven (€ 18,  
[www.lagrange34.com](http://www.lagrange34.com)).



## EERLIJKE slok

Wijn zonder gif of  
groeibevorderaars?  
Die is er. Neem  
bijvoorbeeld deze  
Right Wine rosé  
(€ 6,95) of kijk op  
[www.rightwine.eu](http://www.rightwine.eu).

## 26 sterren

Je mag pas bij het  
Stars, Food & Art event  
aanschuiven als je € 650  
betaalt, maar dan wordt  
er wel voor je gekookt  
door elf chef-koks die  
samen 26 Michelin-  
sterren bezitten. De  
opbrengst gaat groten-  
deels naar het Rode Kruis  
(6 en 7 november,  
[www.starsfoodart.com](http://www.starsfoodart.com)).



## MAG IK DE PSHENITSJNO RZHANOI?

Tussen het bewonderen van kunstschaten door, kun je in museum  
Hermitage Amsterdam terecht voor koffie, lunch en diner. Onze  
favoriet: de Pshenitsjno Rzhanoi Chleb & Lepeushki, een broodje  
gebakken volgens authentiek Russisch recept (€ 7, [www.neva.nl](http://www.neva.nl)).



## PETER & CO

Voor de liefhebber van het  
Lute restaurant in Amstelveen:  
het Lute Kookboekje. Peter  
en Marieke Lute hebben hun  
lekkerste recepten en smake-  
lijkste anekdotes verzameld  
in een prachtig vormgegeven  
boek (€ 14,95, [www.lute.nu](http://www.lute.nu)).

