



TOP chocola

Italiaanse Lagrange-
chocola is verrukkelijk,
en verrassend
vormgegeven (€ 18,
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.

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).



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).



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).

