


SMOKEY GOODNESS
WINTER
BBQ



JORD ALTHUIZEN
CARNIVORESQUE AVONTURIER



DIT BOEK DRAGEN WE OP AAN JOU - DIE AVONTUURLIJKE BUITENKOKER DIE ZICH NIET DOOR DE ELEMENTEN LAAT TEGENHOUDEN OM DAT TE DOEN WAT HIJ HET LIEFST DOET: BUITEN KOKEN. AAN JOU OMDAT JE NU AAN AL DIE COLLEGA'S, VRIENDEN EN MENSEN OM JE HEEN KUNT ZEGGEN: 'ZIE JE NOU WEL, BARBECUEËN KAN EN HOORT OOK GEWOON IN DE WINTER!' OMDAT JIJ JE NIET BEPERKT TOT DAT KANT-EN-KLAAR PAKKETJE VAN DE GROOTGRUTTER MAAR OP ZOEK GAAT NAAR DE BESTE EN LEKKERSTE INGREDIËNTEN WAARBIJ JE ER NIET VOOR TERUGSCHRIKT OM ONLINE TE SHOPPEN OF EEN ROAD TRIP NAAR DE BESTE SLAGER TE MAKEN VOOR NIETS MINDER DAN PERFECTIE. OMDAT JIJ NU EENMAAL CULINAIR NIEUWSGIERIG BENT EN NIEUWE INGREDIËNTEN EN GERECHTEN WILT BLIJVEN VERKENNEN EN DAARMEE OOK DE INCOURANTE DELEN NIET LINKS LAAT LIGGEN. AAN JOU DUS, DE VUUR TEMMENDE BUITENKOOKAVONTURIER DIE GRAAG MENSEN VERWENT MET ZELFGEMAAKTE CULINAIRE BBQ-CREATIES, DRAGEN WIJ DIT BOEK OP, WAARMEE WE JE WILLEN INSPIREREN OM HET JAAR ROND TE BLIJVEN KOKEN MET VUUR. GENIET ERVAN.



JORD ALTHUIZEN

SMOKEY GOODNESS
WINTER
BBQ

KOSM • S

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen



INHOUD

FIRESTARTER 9

WINTER BBQ ESSENTIALS 12

OPWARMERS 40

FEARLESS FINS 68

KUUSAMO COOKING 84

CAST IRON COOKING 108

GO WILD 128

THE ULTIMATE FEAST 144

FIERY WINTERVEGGIES 164

BIG WINTER BBQ 176

BRRRRRRBQ DESSERTS 203

MY FAVORITE DEALERS & BRANDS 220

REGISTER 222







FIRESTARTER

NEE, JE BENT NIET GEK. BARBECUEËN IN DE WINTER IS VOLKOMEN NORMAAL. DAT NIET IEDEREEN DAT ZO ZIET, IS PAS GEK! JARENLANG KEKEN MENSEN ME AAN ALSOF ZE WATER ZAGEN BRANDEN ALS IK VERTELDE WAT IK IN EEN KIL WEEKEND IN FEBRUARI GING DOEN. ZIJ STAAND BIJ EEN KOEK-EN-ZOPIE LANGS EEN BEVROREN ONDERGELOPEN WEILAND, IK ACHTER DE BBQ MET DAAROP SLOW SMOKED SCHWEINSHAXE EN EEN HOT BUTTERED RUM IN DE HAND. IEDER ZIJN DING. GELUKKIG ZIE IK STEEDS VAKER DAT MIJN DING OOK ANDERMANS DING IS GEWORDEN. WINTERBARBECUEËN IS NIET LANGER EEN ACTIVITEIT VOOR DE CHOSEN FEW: HET WORDT DOOR EEN SNEL GROEIENDE GROEP BBQ-FANATIEKELINGEN OMARMED. JIJ EN IK SNAPPEN PRIMA DAT DIE BBQ HET HELE JAAR BUITEN DE SCHUUR MOET BLIJVEN STAAN, DAT JE STEVIGE WINTERMAALTIJD OP DE SMOKER NOG EEN EXTRA DUWTJE IN DE SMAKELIJKE RUG KRIJGT EN EEN VLOK SNEEUW OF SNIJDENDE ZUCHT WIND GEEN ENKEL EXCUUS IS OM WEER BINNEN ACHTER HET FORNUIS TE KRUIPEN. WIJ BEGRIJPEN ELKAAR, EN MET DIT WINTER-BBQ-BOEK GAAN WE SAMEN EEN HOOP LOL BELEVEN.

De eerste drie Smokey Goodness-boeken richtten zich op een culinaire streek, van slow smoken in de USA tot aan asadokruisen grillen in Argentinië en braaien in Zuid-Afrika. Voor het vierde boek leek het me leuk eens een andere invalshoek te kiezen dan al die summer destinations. Zo ontstond het idee om het winterseizoen als thema te nemen en als winter-BBQ-special binnen de lopende serie uit te brengen. (O, komt er nog meer aan? hoor ik je nu denken. Ja, ik kan je geruststellen: nog veel meer!) Vol enthousiasme deelde ik mijn plan met de uitgever, die direct witte rook uit de schoorsteen gaf. Tijd voor een cool culinair avontuur. De bucketlist met culinaire things to do nam een koude wending en al snel richtten onze pijlen zich op Lapland. Niet omdat ze daar zoveel BBQ-restaurants hebben, die troffen we daar niet aan, maar omdat je daar zeker bent van winterse avontuurlijke activiteiten, buiten koken, nieuwe culinaire creaties en sneeuw – alle ingrediënten die nodig zijn voor een winter-BBQ-boek met smokey touch waar jij

ook in de koude maanden warm van wordt. Wel wilde ik het deze keer anders doen. Omdat er geen grootse winter-BBQ-restaurants of events zijn, leek het me goed om daar ter plekke een flink deel van de recepten te bedenken, maken en fotograferen. En dus trok ik Rokus weg uit de Smokey Goodness-catering, hesen we samen onze vaste fotograaf Remko in een dikke winterjas en ronselden we Rainier als cameraman om vervolgens gevierden naar het Hoge Noorden af te reizen.

Dat het meenemen van deze heren goed heeft uitgepakt ga je op de komende bladzijden ervaren: pure winterse smaken die op ijskoude wijze zijn vastgelegd met tongverwarmende beelden. En waarom die cameraman? Tja, laten we zeggen dat we als een stel kwajongens gebruik hebben gemaakt van alles wat de Ruka-Kuusamostreek in Fins Lapland te bieden heeft en dat we dit op meer dan alleen foto's met jullie wilden delen. Al vuur stokkend, rendier verslindend, ijs vissend, sneeuwscooter omgooiend en

snijdende wind trotserend trokken we door het fraaie landschap op zoek naar winterse inspiratie en ijzige avonturen, waarvan we dus niet alleen in dit boek verslag doen maar ook in een heuse minidocumentaire op onze eigen inspiratieportal www.smokey-goodness.com.

Inspiratie voor een winterse BBQ vind je in meer windstreken dan alleen het Noorden, daarom geef ik je ook wat buiten Finland bedachte creaties. Wintersportklassiekers, wildbereidingen, traditionele Thanksgiving- en kerstdiners hebben een flinke smokey twist of BBQ-make-over gekregen, waardoor je überhaupt gaat twijfelen of je nog wel binnen gaat koken deze winter. Dus trek je thermokleding uit de kast, vul je heupfles met een flinke slok bourbon en laat je kolen flink gloeien – tijd om iedereen te laten zien wie nu echt gek is!

Jord Althuisen
📷 jordalthuisen

WINTER BBQ ESSENTIALS

IS BARBECUEËN IN DE WINTER NOU ECHT ZO ANDERS DAN IN DE ZOMER? JA EN NEE. JA OMDAT JE IN DEZE GURE PERIODE ECHT REKENING MOET HOUDEN MET DE MANIER WAAROP JE JE VUUR STOOKT, DE TIJD DIE BEREIDINGEN AAN HET SPIT NODIG HEBBEN EN DE WINTERSE WEERSOMSTANDIGHEDEN DIE EEN BELANGRIJKE ROL SPELEN. JA OMDAT HET AANBOD VAN VERSE GROENTEN, FRUIT EN WILD JE ANDERE CULINAIRE MOGELIJKHEDEN BIEDEN EN JA OMDAT WE SIMPELWEG ANDERE SMAAKVOORKEUREN HEBBEN ALS HET BUITEN KOUD IS. MAAR HET IS TOCH OOK EEN BEETJE NEE, WANT HET IS NET ZO LEUK ALS IN DE ZOMER. LAAT JE DUS ECHT NIET DOOR EEN SPATJE REGEN, EEN ZUCHTJE WIND OF EEN BEETJE NACHTVORST TEGENHOUDEN OM DAT TE DOEN WAT WIJ ALLEMAAL ZO LEUK VINDEN: BUITEN KOKEN OP VUUR. IN DIT HOOFDSTUK GEEF IK JE EEN AANTAL TIPS OVER HOE JE IN DE KOUDE MAANDEN HET MEESTE UIT HET BARBECUEËN HAALT, WAT JE ER HET BEST BIJ KUNT DRINKEN EN WELKE SIDES EN SAUZEN GOED PASSEN BIJ DE GERECHTEN VERDEROP IN DIT BOEK.

WINTER BBQ TIPS & TRICKS

Met een paar slimmigheden haal je ook in de maanden dat je kern- of BBQ-thermometer een negatieve beginstand heeft veel plezier en lekkers uit je BBQ. Want wie bezint eer hij begint gaat er flink op vooruit, in comfort en culinair resultaat.

BBQ-positie

In de winter heeft je BBQ minder concurrenten in de tuin die om ruimte vragen. Er wordt geen was aan de lijn gehangen, niet gepoedeld in opblaasbadjes en je partner, vriend of vriendin zit niet in de ligstoel te klagen dat je hem of haar aan het uitroken bent terwijl die al nippend aan een rosé een kruiswoordpuzzel probeert op te lossen. Met andere woorden: jij en je BBQ kunnen het exclusieve gebruiksrecht van het tuindomein claimen. Dus plaats je de BBQ in de zomer strategisch om rookoverlast te voorkomen, in de winter zet je hem lekker dicht bij de achterdeur, waar je hem goed kunt beschutten tegen wind en regen en jij vanachter het raam je thermometer in de deksel kunt zien. En het lijkt overbodig advies maar toch: zet je BBQ nooit in de schuur of een tent; je zult niet de eerste zijn die ik met een traumahelikopter afgevoerd

heb zien worden wegens koolmonoxidevergiftiging.

Geïsoleerde BBQ's

Een dunne emailen BBQ heeft praktisch geen isolerende waarde en maakt het je in de winter knap lastig om de temperatuur hoog en constant te houden. Keramische BBQ's, dubbelwandige vault smokers en dikke stalen offset smokers zijn heel wat beter bestand tegen wind en lage temperaturen, maar slaan wel een gat in je portemonnee. Laat je budget geen dure aanschaf toe? Met een thermodeken kun je bullet smokers en emailen BBQ's een extra isolatie geven die je een handje op weg helpt, maar houd wel de zuurstof- en afvoer vrij.

Betere brandstof

Goede brandstof is 365 dagen per jaar belangrijk, maar in de winter net even wat meer. Kies voor houtskool van een hardere houtsoort. Die brandt langer op een hogere temperatuur en helpt om je BBQ langer op temperatuur te houden. Houd er sowieso rekening mee dat je in de winter zo'n 25% meer brandstof verbruikt.

Kurk onder je deksel

Plaats in de koudste maanden een kurk onder de rand van de

BBQ-deksel. Je wilt niet dat die vastvriest aan de onderkant waardoor je hem niet open krijgt. Dit is zeker voor keramische BBQ's met vilt een belangrijke tip. Als je die namelijk opentrekt nadat je hem deels met je elektrische BBQ-ontsteker hebt ontdooid, is de kans alsnog groot dat je het vilt kapottrekt. Been there, done that.

Plan ahead

In de winter duurt het allemaal net even langer, dus begin op tijd. Je BBQ zelf is beduidend kouder en heeft dus meer tijd nodig om op temperatuur te komen, je producten komen in de tuin nou niet echt lekker op 'kamertemperatuur' en hebben dus een lagere begintemperatuur en je BBQ moet harder werken om op temperatuur te blijven. Kortom, het vraagt allemaal wat meer geduld. On the positive side: meer tijd voor een gezellig drankje bij het vuur.

Klep dicht!

Nee, je hoeft je mond niet te houden, maar je moet die deksel niet steeds optillen. De Amerikanen zeggen in de zomer al: 'If you're looking, you ain't cooking', en dat geldt in de winter des te meer. Elke keer dat jij die deksel optilt, verlies je de

warmgestookte lucht en vertraag je het kookproces weer enige tijd. Leer dus op je thermometer en gevoel te vertrouwen.

Dress to grill

Het echte geheim van een blij winter-BBQ'er? Thermo-ondergoed. I kid you not. Alle pitmasters van Smokey Goodness zweren erbij en zodra jij hartje winter tien uur achter elkaar buiten staat te grillen doe jij dat ook. Tuurlijk, de BBQ-wereld heeft als echte subcultuur zo zijn eigen kledingstijl met teamshirts en koksbuizen, maar in de winter doe je er verstandig aan om function over fashion te stellen. Dikke jassen dus. Let er wel op dat je geen loshangende sjaal of jas van nylon of ander snel ontvlambaar stofje draagt, want dat zou de winterpret snel kunnen drukken. De nieuwste generatie BBQ-handschoenen gemaakt van kevlar beschermen je handen tegen de hitte van de grill, maar houden ze ook prima warm zonder dat het vastpakken van tangen en deksels lastig wordt. Schoenen met dikke rubberen zolen zijn ook lekkerder dan dunne gimpen, de kou van de vloer trekt dan namelijk niet in je voeten. En dan nog één ding: denk niet alleen aan jezelf. Als je verwacht dat de gasten van jouw winter-BBQ-diner ook buiten gaan staan, laat ze dan van tevoren weten dat ze zich warm moeten kleden, zodat de dames niet op hoge hakken maar op stevige winterboots komen.

Stay warm

Warm kleden is een goed begin, zorgen voor aanvullende warmtebronnen een wenselijke aanvulling. Terrasverwarmers op gas zijn een goede reden om toch eens met gas te barbecueën en zorgen voor warmte zonder rook. Vuurhaarden zijn een sfeervolle optie, maar dan moet je wel beter stoken dan we vaak zien op de jaarlijkse nieuwjaarsrecepties. Dus niet met een krant veel te grote blokken nat hardhout van de benzinepomp proberen aan te steken – het eindresultaat is steevast een rookbom –, maar de haard vullen met een goed opgebouwd minikampvuur van klein gehakte stukken droog hardhout en regelmatig hout toe blijven voegen om het vuur gaande te houden.

Let there be light

Wellicht dat je over het barbecueën zelf goed hebt nagedacht, maar vergeet vooral dit niet: het wordt snel donker in de winter. Je wilt niet met een zaklamp tussen je lippen je spareribs moeten inkwasten. Zorg dus voor voldoende licht rondom je werkplek.



ROMAINE RABBIT

VOOR EEN WILD DIER IS DE SMAAK VAN KONIJN BEHOORLIJK TAM. DAT ZAL JE GEHEID BEKOREN, ZEKER ALS JE HET VLEES EERST IN EEN PEKELBAD HEBT GELEGD, WAARDOOR JE KANSSEN OP EEN MALSE, SAPPIGE BITE BEHOORLIJK TOENEMEN. EN MOCHT DAT NOG NIET REDEN GENOEG ZIJN: THERE'S ALWAYS BACON! ONDANKS HET NACHTJE WACHTEN IS DIT EEN VLUGKLAARGERECHT DAT ZELFS VOOR BEGINNENDE WILDBEREIDERS EEN KOUD KUNSTJE IS. DE KLASSIEKE ROMAINE SAUS IS MET ZIJN ZOETE NOOTACHTIGE KARAKTER DE PERFECTE BEGELEIDER BIJ DIT KROKANTE KONIJN.



Ingrediënten (6-8 personen)

KONIJNENPEKEL

2,5 liter water
4 el zout
1 el suiker
2 el zwartepeperkorrels
2 el ahornsirop of stroop
2 witte uien, gesnipperd
10 takjes rozemarijn
5 takjes tijm

8 konijnenfilets van circa
70 g per stuk
16 plakken gerookt ontbijtspek
6 el BBQ-kruiden zoals de
Smokey Goodness Piggy Mix
200 ml romainesaus
(zie hier onder)

ROMAINESAUS

1 el boter
6 el blanke rozijnen
6 el donkere rozijnen
200 ml rode port
1 el chipotle-tabasco
2 el rodewijnazijn
150 ml wildbouillon
1 kaneelstokje
2 el sinaasappelmarmelade

100 ml Decadent demi-glace
(zie blz. 32) of kant-en-klare demi-
glace
2 el geroosterde pijnboompitten
1 el fijngehakte dragon
zout en versgemalen
zwarte peper

Benodigdheden

BBQ met deksel voor indirect
grillen
3 kersenhoutchunks (blokken
rookhout van circa 5 x 5 cm)
kernthermometer

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding 1 dag,
bereiding 30 minuten

Meng voor de pekkel alle ingrediënten in een grote pan, verhit het geheel op het vuur tot alle zout en suiker is opgelost en laat de pekkel dan volledig afkoelen. Dompel de konijnenfilets erin onder en laat een nacht in de koelkast staan.

Bereid een BBQ met deksel voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 180 °C is bereikt.

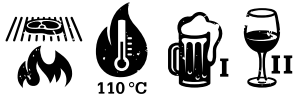
Verhit voor de romainesaus de boter in een pan, bak hierin kort de rozijnen en blus af met de rode port. Laat de port op laag vuur inkoken tot de helft van het volume. Voeg alle overige ingrediënten behalve de pijnboompitten en dragon toe en laat het geheel 30 minuten op laag vuur trekken. Roer vlak voor het serveren de pijnboompitten en fijngehakte dragon door de saus – zo behouden de pijnboompitten hun crunch – en breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.

Haal de gepekkelde filets uit het vocht en dep ze goed droog met een keukendoek of keukenpapier. Leg steeds 2 filets op elkaar en wikkel er voorzichtig 4 plakken gerookt ontbijtspek omheen. Bestrooi de ingepakte filets rondom met de BBQ-kruiden, schik de kersenhoutchunks tussen de gloeiende kolen en leg de filets op de BBQ. Gril ze tot het spek mooi krokant is en de filets een kerntemperatuur hebben bereikt van 55 °C. Serveer met warme romainesaus en side dishes naar keuze.



RACLETTEBURGER

GEUR IS ALTIJD EEN KRACHTIGE BOOST VOOR JE GEHEUGEN. HET AROMA VAN SMELTENDE RACLETTE IS ZO KRACHTIG DAT HET DE MEEST VERSTOFTE HERINNERINGEN AAN DE APRÈS-SKIRESTAURANTS WEER TERUGHAALT. MET ÉÉN FLINKE SNUIF BEN JE PRECIJS WEER DAAR, TUSSEN JE VRIENDEN MET GLOEIENDE WANGEN VAN DE WARMTE EN DE TALLOZE VLIEGENDE HERTEN DIE NA DE LAATSTE AFDALING ACHTEROVERGESLAGEN ZIJN. RACLETTE IS HET SUMMUM VAN WINTERSPORT-ETEN EN DAAROM MAG EEN BURGervARIANT IN DIT BBQ-BOEK NIET ONTBREKEN. GA VOOR DE ONVERVALSTE RACLETTESAMENSTELLING EN MAAK EERST DE BACON POTATO BBQ BUNS VAN BLZ. 44, DAN HEB JE EEN TOPPER VAN EEN WINTERBURGER IN JE HANDEN.



Ingrediënten (4 personen)

MOSTERDMAYONAISE

6 el mayonaise
2 el grove mosterd
1 el appelciderazijn
zout en versgemalen zwarte peper

4 Bacon Potato BBQ Buns
(zie blz. 44 of neem 4 gewone burgerbroodjes)
4 runderburgers van goede kwaliteit van 160-180 g per stuk
8 dunne plakken speck (gedroogde ham uit de Alpen)
grof zeezout en versgemalen zwarte peper
200 g raclette, in plakken gesneden

30 g veldsla
60 g augurkjes
60 g zilveruitjes

Benodigdheden

BBQ met deksel voor direct grillen
gietijzeren grillrooster
kernthermometer

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding 10 minuten, bereiding 10 minuten

Bereid een BBQ met gietijzeren grillrooster voor op direct grillen en verhit deze tot een temperatuur van 110 °C is bereikt.

Meng voor de mosterdmayonaise alle ingrediënten vlot door elkaar.

Snijd de burgerbuns doormidden en rooster ze kort op de hete grill. Bak het speck krokant op

het rooster en zet opzij. Bestrooi de burgers met grof zeezout en versgemalen zwarte peper en grill ze aan beide zijden tot ze een kerntemperatuur hebben bereikt van 48 °C. Beleg ze met de plakken raclette en laat de kaas smelten terwijl je de burgers verder gaart tot maximaal 56 °C.

Verdeel over elke onderste helft van de burgerbun 1 eetlepel mosterdmayonaise, leg hierop het gegrilde speck en verdeel de augurkjes en zilveruitjes erover. Leg de gegrilde burgers erop, geef de bovenste broodkapjes nog een goede lik mosterdmayonaise en dek de burgers ermee af. Vouw twee handen om de burger, sluit je ogen, neem een hap en neurie met volle mond je favoriete après-skinummer.









YOU GUYS ARE SO COOL!

Een big fat BBQ thanks aan:
Tiffany, Josephine en Lillian Althuizen voor de liefdevolle ondersteuning in al mijn avonturen | **Matti Hurttia – Eat Ruka Catering** for receiving us with such great hospitality, open arms and your culinary wisdom, you have gone above and beyond to give us the ultimate culinary Lapland experience | **Désirée Peters – Voigt Travel** Een dik dankjewel voor alle reislustige ondersteuning en het meedenken in het vinden van de beste locaties en leukste activiteiten | **Mats Lindfors – Ruka-Kuusamo Tourist Association** for sourcing the best places for our shoots and giving us a warm welcome in such a cold environment | **Kai Alaste – Ruka Safaris** for being a wonderful guide during our expeditions and not losing your patience when you had to dig out our snowmobiles again | **Juha Kujala and Jenni Marttila**

– **Kujalan Porotila Kujala Reindeer Farm** for showing us all there is to know about reindeer | **Marko Kilpivaara – World champion Reindeer Racing** for showing me how to ski behind a reindeer | **Rainier van IJzendoorn** voor het maken van de bruuftste filmpjes ever onder barre omstandigheden | **Remko Kraaijeveld** voor je doorzettingsvermogen om in de barre kou en winterse omstandigheden de meest ultieme winterbeelden te schieten en jouw kritische oog en feedback waardoor de boeken naar een hoger niveau getild worden | **Rokus de Jong** voor je hulp, lol en meedenken in Lapland, waardoor het maken van de recepten leuker werd en de recepten zelf lekkerder werden | **Transavia** voor het oogje dichtknijpen toen we vet over de bagagelimiet gingen | **Erik Rikkelman** voor de

vertaling van ons Smokey-gevoel naar een winters cool design | **Kosmos Uitgevers** voor het gegunde vertrouwen en de voortzetting van een bijzonder prettige samenwerking | **Johan van Uden – Chateaubriand** voor je onuitputtelijke passie en inspiratie en de ontelbare kilo's kwaliteitsvlees en het traditionele 'lunchpakketje' | **Herman Ter Weele – Slagerij Ter Weele** voor de gewichtige inspiratie rondom de bereidingen van wild en je everzwijnskills | **Maarten van den Dries – Wine and Drinks** voor het selecteren en matchen van de beste winterse wijnen | **Smokey Crew & Black Smoke team** voor het rocken and rollen, zonder jullie ondersteuning, ideeën en kritisch meedenken zouden we niet staan waar we nu zijn | And last but not least: **all friends** that make up the BBQ scene for creating such a fun environment to be part of.



**GRRRRILLEND DE WINTER DOOR MET DIT
NIEUWE SMOKEY AVONTUUR. BOORDEVOL
WINTERSE TIPS, TRICKS EN GERECHTEN MET
SMOKEY TOUCH ZOALS RACLETTEBURGERS
EN SPARERIBS MET JAGERBERRYSAUS.**

**GO WILD MET HERT, WILDZWIJN EN
PARELHOEN VAN DE BBQ OF GA VOOR THE
ULTIMATE FEAST: EEN 5-GANGEN KERSTMENU
SMOKEY GOODNESS-STYLE. UITERAARD
AANGEVULD MET EEN FLINKE PORTIE ICE
COLD ADVENTURES RECHTSTREEKS UIT
RUKA-KUUSAMO IN FINS LAPLAND.
LET IT SNOW, LET IT GLOW!**

**'SMOKEY GOODNESS ZET MENIG
ACHTERTUIN IN VUUR EN VLAM.'**

- FOODIES

**'JORD ALTHUIZEN HELPT
JE DE WINTER DOOR.'**

- AD

**'HOHTAVIEN HANKIEN KESKELLÄ
HIILTEN HEHKUSSA SYNTYI
AINUTLAATUINEN ELÄMYS, JONKA
JOKAINEN RUUAN YSTÄVÄ VOI
KIRJAN SIVUILTA ITSE KOKEA.'**

- MATTI HURTIA



9 789021 56888 1

www.kosmosuitgevers.nl

**KOS
M•S**

NUR 440

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen