



Cornelia Huetink-Vles (35), moeder van Emma (6) en Lars (3), is altijd met lekker eten bezig. Zowel in haar werk als thuis. We vroegen haar naar haar favoriete gerechten, tafelaccessoires en keukenhulpjes.



“Placemats gebruik ik niet, maar ik leg wel altijd servetten op tafel. Sesamzaadjes zijn lekker om door salades en roerbakgerechten te doen.” *Schaaltje per twee, € 1,99 (Ikea), sesamzaadjes, € 1,98 (supermarkt), servetjes, € 1,25 (Hema).*



“Munt is heerlijk verfrissend in koud water of als muntthee. Doe daarvoor een paar takjes in een glas water dat net van de kook is. Munt is verkrijgbaar op de markt of in de beter gesorteerde supermarkt.”

“Sojasaus is heerlijk in oosterse gerechten en bij sushi.” *Amoy sojasaus, € 0,95 (supermarkt).*



“Ik kook altijd met veel en verse groenten.” *Groenteborsteltje, € 1,95 (Hema).*

## ‘We maken van elke maaltijd een feestje’

Cornelia: “Begin dit jaar ben ik met mijn eigen bedrijfje Diner & Idee begonnen. We organiseren etentjes op locatie. Van de aankleding tot het eten zelf en alles wat er bij komt kijken. Koken doe ik niet zelf, daar huur ik een cateringbedrijf voor in, maar thuis sta ik graag en veel in de keuken. Het is echt mijn hobby. En de kinderen? Die eten gewoon met de pot mee. Natuurlijk houd ik er rekening mee dat ik niet te veel knoflook of kruiden gebruik, maar ik geloof dat kinderen iets kunnen ‘leren’ eten. Ik zeg altijd: eerst proeven en als je het dan echt niet lekker vindt, mag je het laten liggen. Als ze goed gegeten hebben, mogen ze een toetje dat ze dan zelf mogen versieren met slagroom, hagelslag of vruchtjes. Eigenlijk maken we van elke maaltijd een feestje. Als de kinderen jarig zijn, doe ik net even iets speciaals. Ze mogen dan kiezen wat ze willen eten. Laatst was Emma jarig, en werden dat dus frietjes! Van ketchup en frietjes heb ik toen een gezichtje op hun bordjes gemaakt en ze kregen limonade in échte wijnglazen. Net als papa en mama. Ze zaten te glimmen van trots! Als de kinderen zwemles hebben, eten we thuis soep. Als basis gebruik ik een kant-en-klare bouillon waaraan ik dan groenten en kruiden toevoeg. Lekker makkelijk, snel klaar en toch gezond. Een andere favoriet is roerbakken. Vooral oosterse gerechten met veel verse groenten en kruidenmelanges maak ik in mijn wok. Heerlijk! Dat zouden we elke dag wel kunnen eten.”



“Ik ben gek op strak wit servies en heb geen ronde maar vierkante bordjes. Leuk met accessoires met een Aziatisch tintje.” *Borden, € 2,99 per stuk (Ikea), kommetje, € 2,95, slabestek, € 7,95 (Hema).*

“Snel, lekker én gezond: soep is altijd goed!”



Een boekje vol feestelijke ideeën! *Vive la fête, FridaMaria, € 17,50 (Uitgeverij Snor).*



Keukenhulpjes, *Rasp, citruspers, dunschiller, maatschepjes (€ 0,99 per stuk, Ikea).*

### Rijke soep

Met Honig Soep Intens zet je snel een heerlijke zelfgemaakte soep op tafel. Aan de basissoep voeg je een krachtige kruidenmelange toe, voor een intense en rijke smaakbeleving. Ideaal wanneer je op speciale momenten nét iets extra's aan het eten wilt doen. Verkrijgbaar in vier varianten.



### Verse kruiden

Ook gek op roerbakken? Gebruik dan eens de nieuwe, vloeibare kruidenmelanges van Honig. De authentieke smaken van verse kruiden zorgen, in combinatie met verse ingrediënten, elke keer weer voor een bijzonder gerecht. Van oosters tot mediterrans. Verkrijgbaar in zes varianten.

