

## Wie is Nelleke?

-- culinaire cv

Engeland (als au pair heb ik daar de passie voor eten ontdekt), Kookboek (De Verenigde Smaken van Amerika), Kookboekconcepten (Blue Band en Chinese Chef), research en redactie van kookboeken (o.a. voor Hema, Albert Heijn, Unilever, Greenpeace, MSD, Unigro, Melkunie, Hofpoort Ziekenhuis en de Bijenkorf)

*Houdt van: vers bruin brood, zoute boter, gepocheerd ei, Appenzeller, zelfgemaakte pesto, Zwitserse kalfsbraadworst, risotto, eigenlijk van alles*

*Lievelingsgerecht: coquilles zoals Paul Fagel ze maakt*

*Leukste kookles: Tex Mex in Albuquerque in Amerika*

*Leukste kookboek: Ad Hoc - Thomas Keller*

*Beste culinaire leesboek: The Soul of a chef - Michael Ruhlman*

*Meest gebruikte kookboek: Het volkomen groentebok - Wina Born*

*Wat vaak mislukt: toetjes*

*Is gespecialiseerd in: Amerikaanse keuken*

*Houdt niet van: vegetarische producten die op vlees lijken*

*Leukste restaurant op dit moment: Dauphine in Amsterdam*

*Top restaurant: Michel Bras in Laquiole, Frankrijk ;  
www.michel-bras.com*

*Culinaire eigenwijsheid: ik maak mijn mayonaise in de keukenmachine met een heel ei, terwijl ik altijd hoor: alleen de eierdooier gebruiken en met de garde kloppen.*



## Wie is Clara?

-- culinaire cv

Na het opzetten van de culinaire redactie van TIP – het eerste culinaire tijdschrift in ons land – werk ik jaren als zelfstandige culinaire duizendpoot voor tijdschriften, sponsored magazines en grote (food) companies. Sinds een aantal jaar is Assisti hiervoor de basis en heb ik me meer en meer toegelegd op het maken van kookboeken. Onder andere voor het Visbureau, het Voorlichtingsbureau Brood en natuurlijk mijn eigen kookboek ‘Cucina della mamma’.

*Houdt van: geroosterde groenten, salades, polenta en een lekkere stoofpot met draadjesvlees.*

*Lievelingsgerecht: smeuïge risotto met een beetje citroenschil, beetgare groene asperges en een gepocheerd eitje*

*Leukste kookles: bij Susana Trilling 'Seasons of my heart' in Oaxaca, Mexico met dierbare collega's*

*Leukste kookboek: Aphrodite, a memoir of the senses - Isabel Allende*

*Beste culinaire leesboek: Rode rozen en tortilla's - Laura Esquivel*

*Meest gebruikte kookboek: Het nieuwe kookboek, 12 maanden Lekker eten en Kook ook*

*Wat vaak mislukt: gewoon aardappelen koken*

*Is gespecialiseerd in: recepten die iedereen kan maken*

*Houdt niet van: orgaanvlees*

*Leukste restaurant op dit moment: Leff in Amersfoort*

*Top restaurant: Alinea in Chicago, Verenigde Staten;  
www.alinearestaurant.com*

*Culinaire misstap: pannenkoeken met spinazie, dat vonden mijn kinderen niet lekker!*

