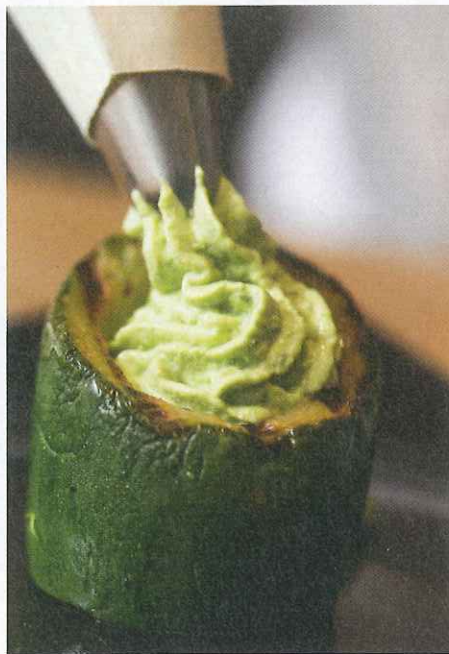
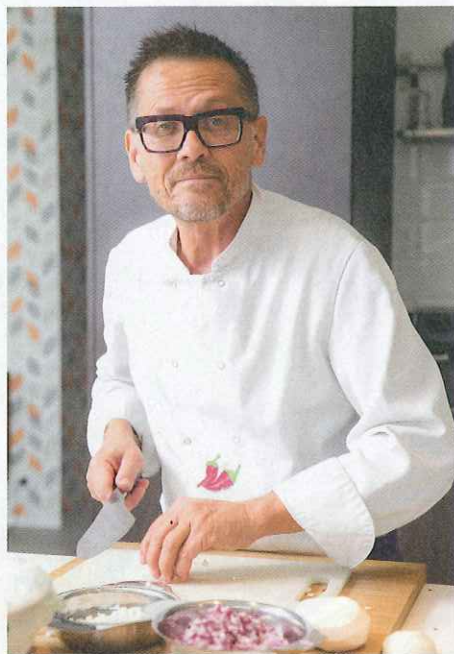


Jan Stevens

Tekst Pieter van Doveren & Foto's Diane Hendriks



*Italiaans en
vegetarisch
dragen zijn
voorkeur weg.*

Favoriete webshop

Voor biologische Italiaanse producten kun je terecht bij Fattoria La Vialla. Deze magistrale boerderij, die je ook kunt bezoeken, levert smakelijke producten voor een redelijke prijs. Er is een uitgebreid productengamma, waarvan de wijnen en *pelati non pelati*-tomatensaus telkens opnieuw de basis vormen voor Jans Italiaanse gerechten.

lavialla.it

Favoriete lunchadres

Nunchi is een recent lunchadres dat alle aandacht verdient qua creativiteit en opzet. De twee jonge uitbaters presenteren lunchboxen met ofwel drie ofwel vijf gerechtjes. Je kunt ze meenemen of ter plaatse opeten. Dankzij de prijzen van 7,50 tot 12,50 euro, het feit dat alles vers klaargemaakt is met kwaliteitsvolle producten, de vriendelijkheid en het vrolijke opzet is dit een toplunchadres!

nunchi.eu

Jan Stevens kan terugblikken op een gevarieerde onderwijs carrière. Sinds hij met pensioen is, gaat veel van zijn aandacht naar koken. Hij kreeg de smaak te pakken tijdens kookles aan het Centrum voor Volwassenonderwijs Gent, waar hij het diploma van hulpkok behaalde. Als hij niet in de keuken staat, recenseert hij op vrijwillige basis (jeugd)literatuur en kookboeken, en onderhoudt hij een boekenpagina (boekensite.gent). De Italiaanse en vegetarische kookstijl liggen hem het beste. Jan eet minder vlees dan vroeger omdat hij andere dingen ontdekte, zoals de veelzijdigheid van groenten. Koken en eten zijn een plezier, vooral als er vrienden komen. De gepubliceerde voor- en hoofdgerechten kun je gemakkelijk grotendeels op voorhand bereiden, zodat je niet constant in de keuken moet staan. De basis van het courgettevoorgerecht komt uit een kookboek, de rest paste hij aan. Het hoofdgerecht is een duo van pastaschelpen. De schaal met pasta gaat van de oven rechtstreeks op tafel, met een mand vol brood erbij. Jan is verzot op tomatensaus. Meestal bereidt hij in het begin van de week een grote pot die hij door de week in verschillende bereidingen laat terugkomen. De basis voor het nagerecht komt van de kookles, en Jan maakt er een combinatie met mascarpone en chocolade van. De gekozen witte wijn past zowel bij het voorgerecht als het hoofdgerecht.



WIJN Witte Vermentino Terre Siciliane

Gebotteld in
Fattoria la Vialla.
5,60 euro.
lavialla.it

Knack

Weekend

**3 ONTWERPERS
AAN DE SLAG MET
10 METER KATOEN**

FastFood de luxe
*Snelle hap wordt
chique snack*

**Van knalkleur
tot zachte glans**
Zo kies je de juiste lipstick

Scoren met woorden
*Deze schrijfsters
debuteerden in 2016*

ACHTER DE COULISSEN VAN DE

HAUTE COUTURE