



the **Food Lane**

Voorjaar 2026



Over The Food Lane

‘Als je doet wat je leuk vindt, hoef je geen dag meer te werken’

En dat is waar het bij The Food Lane om draait. Alles wat we doen komt vanuit het grootste enthousiasme dat er in ons zit. Of je nu een succesvol foodblogger, top-of thuiskok bent, bij ons vind je niets dan plezier bij het koken en genieten van heerlijk eten.

The Food Lane is een culinaire, multimediale uitgeverij. We maken kookboeken, magazines en organiseren af en toe een leuk event. Onze auteurs en partners zijn zo verschillend, maar hebben in ieder geval één ding gemeen; koken. Dat is wat zij het liefste doen en waar zij het allerbeste in zijn.

Lees je een uitgave van The Food Lane dan mag je rekenen op een flinke portie enthousiasme, aangevuld met veel deskundigheid en afgetopt met een scheutje liefde. En dat alles met een diepe waardering voor het verhaal achter elk gerecht.

We kunnen niet wachten om je mee te nemen op de ultieme culinaire reis. Eet smakelijk!

Liefs,

Jeanette de Ruiter

Uitgever The Food Lane

Milli Mastenbroek-Gerritsen

50x Chocolatecookieballs



- Ontdek het geheim achter de beroemde chocolatecookieballs
- Makkelijke recepten met kant-en-klare producten
- Inclusief praktische tips
- Ruim 27 duizend volgers op instagram

Hoe leuk is het om met bestaande producten iets nóg lekkerders te maken? In plaats van bloem, boter en suiker gebruik je gewoon koekjes, chocolade en zuivel. Makkelijker kan bijna niet. In dit boek deelt Milli, oprichter van Chocolatecookieballs, haar geheim voor het maken van haar beroemde cookieballs.

Ze laat zien hoe eenvoudig en leuk het is om met kant-en-klare producten iets te creëren dat eruit ziet (en smaakt!) alsof het uit een luxe patisserie komt. Of je nu vaak in de keuken staat of juist niet, met Milli's duidelijke uitleg en praktische tips lukt het altijd.

Van Bastogne, Oreo en Stroopwafel tot aan gevulde cookieballs met een overdaad aan karamel. Milli helpt je op weg met haar recepten. Zonder ingewikkelde ingrediënten, maar met simpele producten en gewoon in jouw eigen keuken. Dus duik lekker die keuken in en ga aan de slag. Maak, proef, varieer en GENIET!

Milli Mastenbroek-Gerritsen is de eigenaresse van Chocolatecookieballs. Geen patissier of chocolatier, maar een ondernemer in hart en nieren. Natuurlijk met een grote liefde voor chocolade.

In dit boek geeft Milli je een kijkje in haar keukens. Ze laat je zien hoe je haar beroemde Chocolatecookieballs heel gemakkelijk zelf kunt maken. Zoals Milli zelf altijd zegt 'deze recepten zijn zo makkelijk, dat iedereen ze kan maken'. Met slechts een paar producten en een klein beetje handigheid. Dat wil je toch?

@chocolatecookieballs:
ruim 27,5 duizend volgers



01

BLONDE BASTOGNE

De Blonde Bastogne is de eerste cookieball die ik ooit maakte. Bastogne en witte chocolade, een heerlijk combinatie. In de volksmond een ook wel een 'truffel' genoemd. Ik wist meteen: dit kun je met alle soorten koekjes doen. En zo werd Chocolatecookieballs geboren.

Bereidingstijd 20 minuten **Koeltijd** 2-3 uur **Bewaaradvies** 10 dagen in de koelkast 3 maanden in de vriezer

Bakbenodigdheden keukenmachine, mixer, bakpapier

Wat heb je nodig:
Voor 10 cookieballs
260 g Bastognekoekjes
100 g Monchou, op kamertemperatuur
350 g witte chocoladedruppels of fijngehakte witte chocolade

Zo maak je het:

- Maak de Bastognekoekjes tot fijne kruimels. Dit kan met een keukenmachine, maar je kan de koekjes ook in een theedoek wikkelen en fijnstampen met een deegroller. Houd 1 koekje apart voor de decoratie, en breek die in kleine stukjes.
- Mix de Bastognekruimels en de Monchou met de mixer tot een deeg. Voeg 50 g witte chocoladedruppels toe en meng goed.
- Neem 35 g van het deeg en rol dat tot een bal. Herhaal met de rest van het deeg. Leg de cookieballs op een bakplaat met bakpapier en laat ze 1 tot 2 uur opstijven in de koelkast.
- Smelt de rest van de witte chocolade au bain-marie of in de magnetron (zie pag. XX).
- Laat een cookieball in de chocolade zakken en haal eruit met een vork. Leg daarna op een bakplaat met bakpapier en decorer meteen met een stukje Bastogne. Herhaal met de overige cookieballs.
- Zet de cookieballs in de koelkast zodat de chocolade hard kan worden. Dit duurt meestal 30 minuten tot 1 uur. Is het dippen in de chocolade minder netjes gegaan dan je had gehoopt? Dan kun je, na het uitharden, de overtollige chocolade wegnijden.

Tip
In plaats van witte chocolade kan je ook melk of pure chocolade gebruiken!

22

23

KINDERCHOCOLADE & SPRITS

Dit is echt een knaller voor jong en oud. De kleine chocolade-reepjes van het merk Kinder hebben een melkvulling en maken de ball lekker romig.

Bereidingstijd 20 minuten **Koeltijd** 2-3 uur **Bewaaradvies** 10 dagen in de koelkast 3 maanden in de vriezer

Bakbenodigdheden keukenmachine, mixer, bakpapier, keukenweegschaal

Wat heb je nodig:
Voor 10 cookieballs
200 g spritsen met chocolade
200 g Kinder chocoladereepjes
100 g Monchou
300 g melkchocolade, fijngehakt
30 g witte chocolade, fijngehakt

Zo maak je het:

- Maak de spritsen tot fijne kruimels. Dit kan met een keukenmachine, maar je kan de koekjes ook in een theedoek wikkelen en fijnstampen met een deegroller.
- Snijd de Kinder chocoladereepjes fijn, maar houd 5 reepjes apart voor de topping. Snijd die in stukjes.
- Mix de koekkruimels en de Monchou met de mixer tot een mooi deeg. Voeg de fijngehakte chocoladereepjes toe en meng goed.
- Neem 35 g van het deeg en rol dat tot een bal. Herhaal met de rest van het deeg. Leg de cookieballs op een bakplaat met bakpapier en laat ze 1 tot 2 uur opstijven in de koelkast.
- Smelt de melkchocolade au bain-marie of in de magnetron (zie pag. XX).
- Laat een cookieball in de chocolade zakken en haal eruit met een vork. Leg daarna op een bakplaat met bakpapier. Herhaal met de overige cookieballs.
- Zet de cookieballs in de koelkast zodat de chocolade hard kan worden. Dit duurt meestal 30 minuten tot 1 uur. Is het dippen in de chocolade minder netjes gegaan dan je had gehoopt? Dan kun je, na het uitharden, de overtollige chocolade wegnijden.
- Smelt de witte chocolade au bain-marie of in de magnetron (zie pag. XX).
- Drizzle de witte chocolade over de cookieballs en dek af met een stukje Kinder chocoladereep. Zet weer terug in de koelkast tot de witte chocolade ook hard is.

66

Rosanne van de Poll Camperkeuken

Recepten voor kleine keukens



- **Hét kookboek voor alle kampeersers of ieder ander met een kleine keuken**
- **Alle recepten zijn op 1 of 2 pitjes te maken**
- **Met veel camperverhalen & reisinspiratie**
- **Inclusief kooktips, de ultieme inventarislijst & boodschappenlijstje met producten die je vanuit huis kan meenemen**
- **www.camperkeuken.nl**
- **Camperkeukennieuwsbrief: ruim 550 leden**

📷 @camperkeuken:
ruim 7,5 duizend volgers

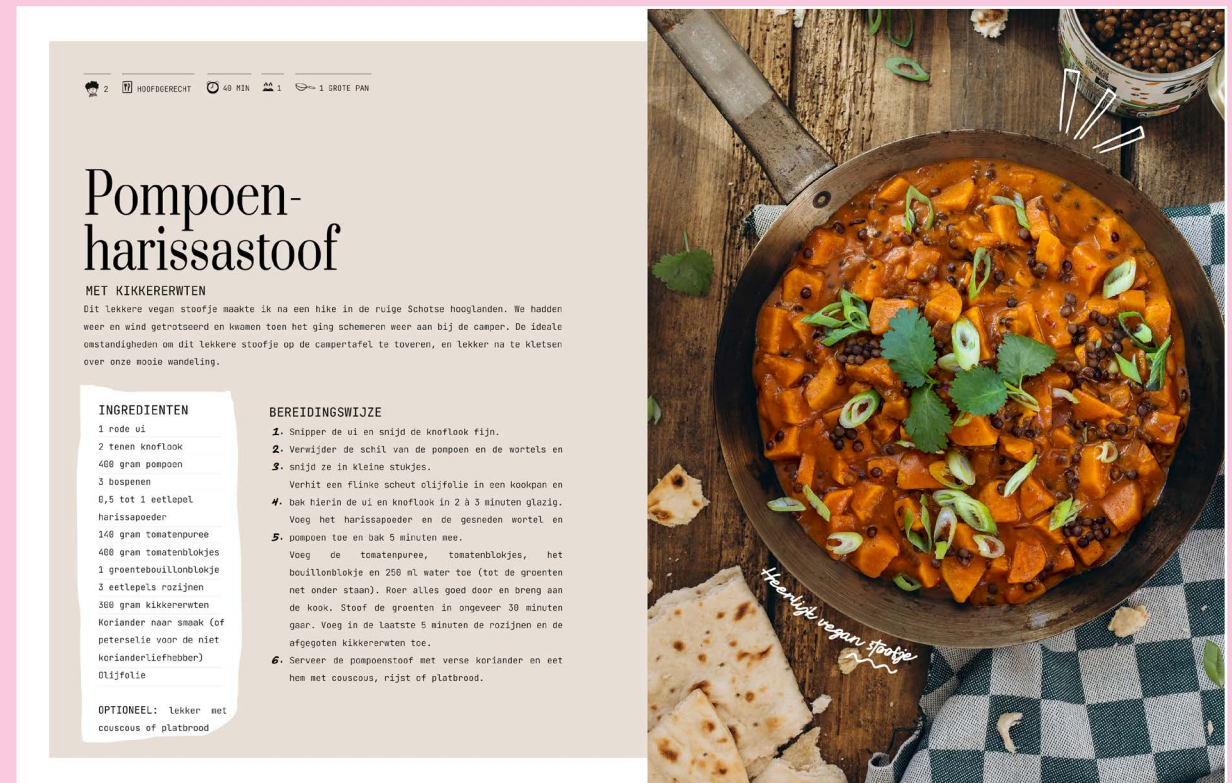


Rosanne van de Poll ontwikkelt haar recepten in de compacte keuken van haar camper. Samen met haar vriend en dochtertje reist ze door Europa, op zoek naar de lekkerste lokale producten. Telkens met een ander adembenemend uitzicht uit het camperkeukenraam.

In *Camperkeuken – Recepten voor kleine keukens* geeft Rosanne je volop inspiratie om makkelijk, gezond en vooral héél lekker te koken in je eigen kleine (camper)keuken. Want ook met beperkte ruimte en faciliteiten kun je verrassend veel – veel meer dan je denkt!

Alle recepten in dit boek zijn te maken op één of twee pitjes of op de barbecue. Denk aan heerlijke eenpansgerechten, maaltijdsalades, camperproof pizza of lasagne, en smakelijke ontbijt- en lunchrecepten. Wat ze allemaal gemeen hebben? Weinig ingrediënten, een korte kooktijd én bomvol smaak.

Naast de recepten vind je in dit boek ook reisinspiratie (inclusief tips voor leuke bezoekplekjes), praktische kooktips, de ultieme inventarislijst voor je kleine keuken en een handig boodschappenlijstje met producten die je vanuit huis kunt meenemen. Kortom: alles wat je nodig hebt voor een zorgeloze, smakvolle trip. *Let's go!*



Mascha van Berkel

F*ck de dieetcultuur

Stop met lijnen, start met leven

DEFINITIEVE
COVER VOLGT



- Het kookboek dat niet draait om minder eten maar om meer genieten
- Voor iedereen die ooit maar 1 euro heeft uitgegeven aan een dieet
- Inclusief handige weekmenu's en leefstijltips
- Mascha maakt ook de podcast: Podcast van een eter

Dit kookboek is er voor iedereen die ooit ook maar één euro heeft uitgegeven aan een dieet.

Diëten beloven geluk, maar leveren frustratie. Ze maken je klein, onzeker en vooral hongerig. Maar waarom doen we het dan toch? In dit boek neem ik je mee op reis. Niet alleen langs makkelijke verantwoorde recepten die ook nog eens lekker zijn, maar ook door de kronkels van je brein.

Waarom zijn we zo geobsedeerd door afvallen, detoxen en in restricties denken van wat wel en niet mag in plaats van 'ik wil gezond leven?'

Dit boek, boordevol leefstijltips, weekmenu's en recepten, is mijn culinaire middelvinger naar regels, hypes en schuldgevoel. In F*ck de dieetcultuur laat ik zien dat eten geen vijand is, maar een feestje. Met dit boek ontdek je hoe bevrijdend het is om te koken, te genieten en gezond te leven zonder ooit nog een dieet te volgen. Dit is geen kookboek vol verboden. Dit is een statement. Een uitnodiging om jezelf terug te vinden mét lasagne, zonder schuldgevoel en restricties.

Eten is een feestje. En jij bent uitgenodigd.

Mascha van Berkel is Leefstijlcoach, BGN Gewichtsconsulent, kookboekauteur, motiverende spreker en host van *Podcast van een eter*.

In dit derde kookboek fileert zij de dieetcultuur, met humor, lef en een flinke dosis eerlijkheid. Na jarenlang zelf verstrikt te zijn geweest in diëten en jojo-effecten, verloor ze blijvend 35 kilo. Niet door nóg een dieet te volgen, maar door haar mindset radicaal te veranderen. Met haar boeken, coaching en lezingen inspireert ze duizenden mensen om los te komen van regels en schuldgevoel en helpt ze hen te kiezen voor een leven vol smaak, vrijheid en zelfcompassie.

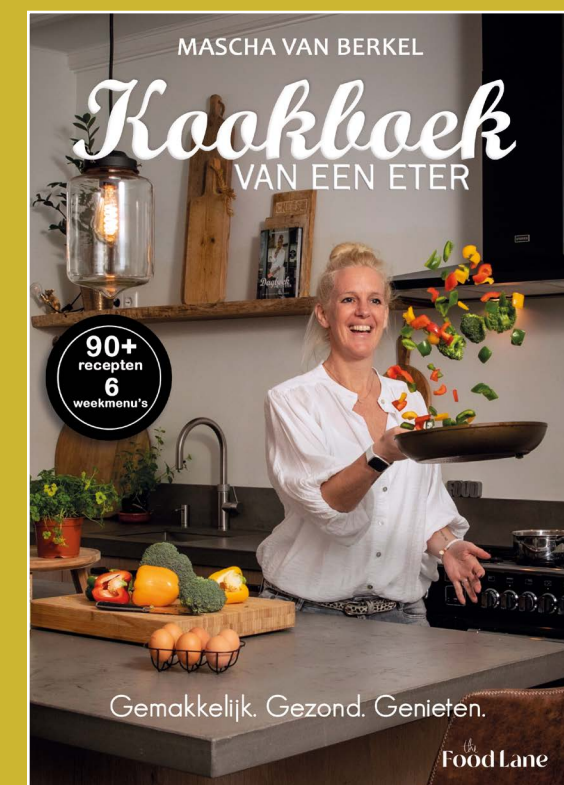


@maschafoodlifestyle:
15 duizend volgers

Ook verschenen van deze auteur:

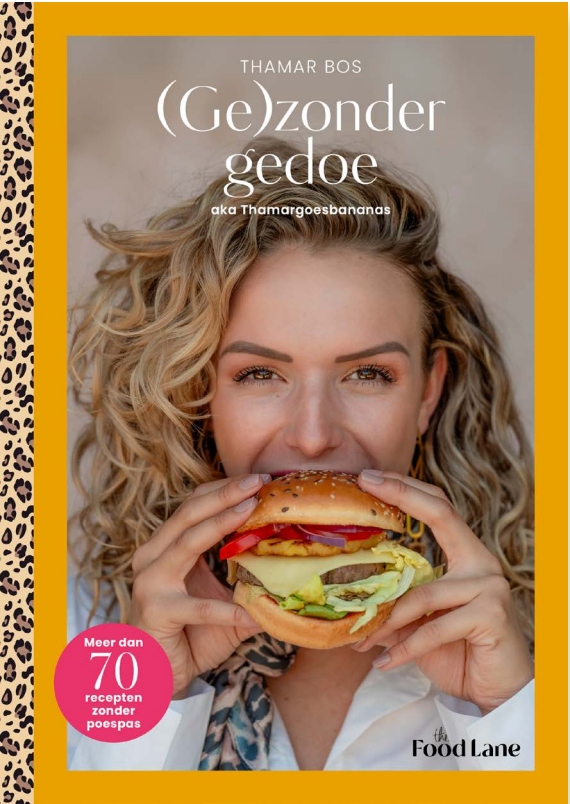


Dagboek van een eter
Hardcover
220 pagina's
ISBN 9789090344171
€ 26,95



Kookboek van een eter
Hardcover
228 pagina's
ISBN 9789090359298
€ 26,95

Thamar Bos (Ge)zonder gedoe



- Comfortfood, maar dan gezond!
- Meer dan 70 recepten zonder poespas
- Inclusief mealprepschema en -tips

@thamargoesbananas:
ruim 80 duizend volgers



‘Gezond eten was nog nooit zo leuk!’

Want gezond eten betekent niet dat je moet leven op lichte maaltijden en blaadjes sla. In dit boek vind je creamy pasta’s, goedgevulde wraps en bowls waar je je vingers bij aflikt. Lekker, makkelijk en ook nog eens hartstikke voedzaam.

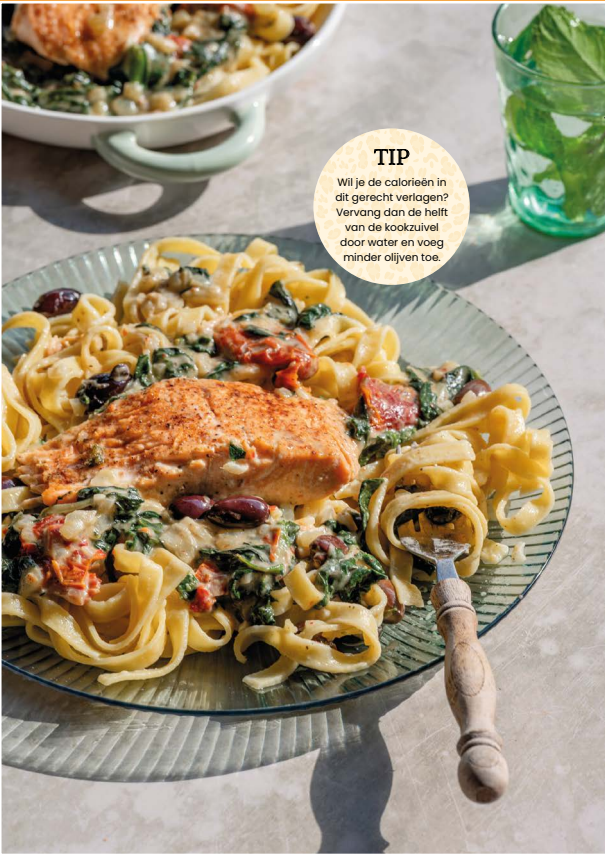
In *(Ge)zonder gedoe* laat Thamar Bos (beter bekend als @thamargoesbananas) zien dat gezond eten helemaal niet moeilijk, saai of tijdrovend hoeft te zijn. De recepten zijn simpel, de ingrediënten scoor je gewoon bij de supermarkt en het resultaat? Comfort food waar jij en je lijf gelukkig van worden.

Thamar neemt je mee in haar verhaal: van bananenbroden in coronatijd naar een ontploft Instagramaccount en nu... haar allereerste kookboek. Tussendoor deelt ze slimme tips, handige hacks en alles over de kunst van het mealpreppen.

Of je nu een echte foodie bent of vooral blij wordt van ‘lekker snel klaar’: in dit boek vind je meer dan 70 recepten die je zonder poespas op tafel zet. Want gezond eten moet wel leuk blijven toch? Dus hup, de keuken in. En ontdek hoe leuk gezonder eten kan zijn.

Thamar Bos begon middenin de corona pandemie met het bakken van bananenbroden en ontdekte hoe leuk ze het vond om haar creaties via social media met haar vrienden en familie te delen. Het instagram acccount @thamargoesbananas was geboren.

De bananenbroden zijn inmiddels vervangen door een rijke variatie aan healthy comfortfood en de selectie vrienden en familie om haar recepten mee te delen is gegroeid tot ruim 80.000 volgers op Instagram.



TIP
Wil je de calorieën in dit gerecht verlagen? Vervang dan de helft van de kookzuivel door water en voeg minder olijven toe.

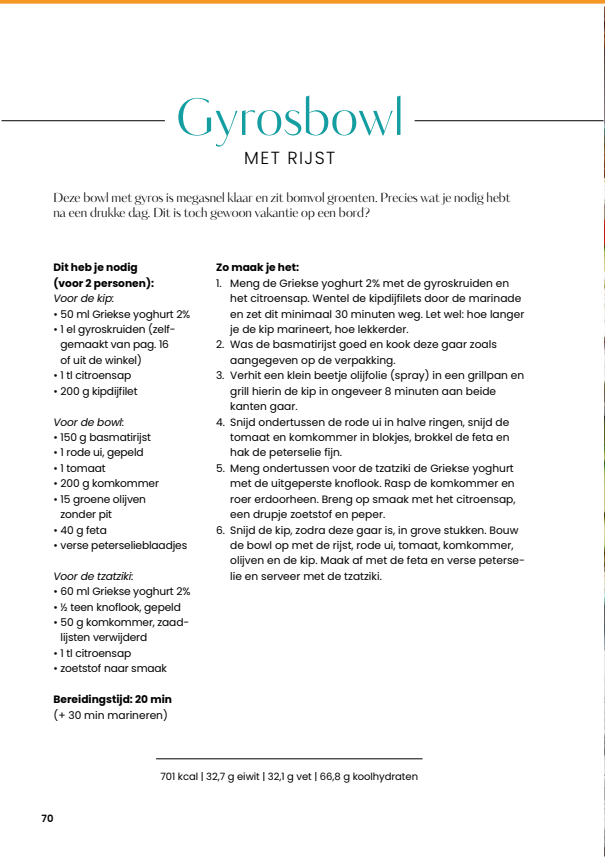
Toscaanse zalm MET TAGLIATELLE

Dit gerecht staat bij mij geregeld op tafel, voornamelijk als ik indruk wil maken op gasten. Het is een echte eyecatcher en valt altijd bij iedereen (zeker ook eventuele dates) in de smaak. En het mooie is: je zet 'm binnen een mum van tijd op tafel.

- Dit heb je nodig (voor 2 personen):**
- 1 ui, gepeld
 - 2 tenen knoflook, gepeld
 - 75 g zongedroogde tomaten, op water
 - 200 g zalm (2 moten)
 - 2 tl paprikapoeder
 - 150 g verse tagliatelle
 - 50 g kalamata-olijven zonder pit
 - 250 ml kookzuivel
 - 150 g spinazie
 - 30 g Parmezaanse kaas, geraspt
- Bereidingstijd: 30 min**
- Zo maak je het:**
1. Snipper de ui, hak de knoflook fijn en halveer de zongedroogde tomaten.
 2. Breng de zalmotten op smaak met zout, peper en de helft van het paprikapoeder.
 3. Verhit een klein beetje olijfolie (spray) in een koekenpan en bak de zalmotten om en om, ongeveer 2-3 minuten per kant. **Baktip:** Draai de zalm om zodra hij vanaf de onderkant tot halverwege verkleurd is (hij wordt wat meer lichtroze). Daarna bak je de andere kant ook nog 2-3 minuten.
 4. Breng een pan water aan de kook en voeg een flinke snuf zout toe. Kook de tagliatelle gaar zoals aangegeven op de verpakking.
 5. Haal de zalm uit de pan en verhit weer een klein beetje olijfolie (spray) in dezelfde pan.
 6. Fruit hierin de ui. Voeg de knoflook en de rest van het paprikapoeder toe en roer goed door.
 7. Doe de zongedroogde tomaten en olijven in de pan en bak kort aan.
 8. Blus af met kookzuivel en laat zachtjes koken, zodat de saus iets kan indikken.
 9. Voeg de spinazie toe aan de pan en laat dit slinken.
 10. Voeg de laatste paar minuten de zalm weer toe en laat deze warm worden.
 11. Serveer de tagliatelle met de saus en de zalm. Maak af met de geraspte Parmezaanse kaas.

765 kcal | 44,7 g eiwit | 38,4 g vet | 55,4 g koolhydraten

29



Gyrosbowl MET RIJST

Deze bowl met gyros is megasnel klaar en zit bomvol groenten. Precies wat je nodig hebt na een drukke dag. Dit is toch gewoon vakantie op een bord?

- Dit heb je nodig (voor 2 personen):**
- Voor de kip:**
- 50 ml Griekse yoghurt 2%
 - 1 el gyroskruiden (zelf-gemaakt van pag. 16 of uit de winkel)
 - 1 tl citroensap
 - 200 g kipdijfilet
- Voor de bowl:**
- 150 g basmatirijst
 - 1 rode ui, gepeld
 - 1 tomaat
 - 200 g komkommer
 - 15 groene olijven zonder pit
 - 40 g feta
 - verse peterselleblaadjes
- Voor de tzatziki:**
- 60 ml Griekse yoghurt 2%
 - ½ teen knoflook, gepeld
 - 50 g komkommer, zaadlijsten verwijderd
 - 1 tl citroensap
 - zoetstof naar smaak
- Bereidingstijd: 20 min**
(+ 30 min marineren)
- Zo maak je het:**
1. Meng de Griekse yoghurt 2% met de gyroskruiden en het citroensap. Wentel de kipdijfilets door de marinade en zet dit minimaal 30 minuten weg. Let wel: hoe langer je de kip marineert, hoe lekkerder.
 2. Was de basmatirijst goed en kook deze gaar zoals aangegeven op de verpakking.
 3. Verhit een klein beetje olijfolie (spray) in een grillpan en grill hierin de kip in ongeveer 8 minuten aan beide kanten gaar.
 4. Snijd ondertussen de rode ui in halve ringen, snijd de tomaat en komkommer in blokjes, brokkel de feta en hak de peterselle fijn.
 5. Meng ondertussen voor de tzatziki de Griekse yoghurt met de uitgeperste knoflook. Rasp de komkommer en roer erdoorheen. Breng op smaak met het citroensap, een drupje zoetstof en peper.
 6. Snijd de kip, zodra deze gaar is, in grove stukken. Bouw de bowl op met de rijst, rode ui, tomaat, komkommer, olijven en de kip. Maak af met de feta en verse peterselle en serveer met de tzatziki.

701 kcal | 32,7 g eiwit | 32,1 g vet | 68,8 g koolhydraten

70



TIP
Calorieën verminderen? Gebruik kipfilet in plaats van kipdijfilet en verminder de feta, of laat deze helemaal weg.

Chef Joan

Bakken zoals het bedoeld is



- Chef Joan werd bekend met haar succesvolle bakkerij Coffeelicious in Dordrecht
- Hét boek voor alle bakliefhebbers
- Chef Joan bakt écht puur en ambachtelijk; zoals haar moeder en oma dat vroeger deden
- Minimale inspanning, maximaal resultaat dankzij de eenvoudige recepturen en basis ingrediënten

@coffeeliciousbakery:
26,6 duizend volgers



Joan Buitenhuis, beter bekend als Chef Joan, is geen chef in de klassieke zin, maar een trotse huisvrouw, moeder en *granny* met een diepe liefde voor bakken. Geboren in Edinburgh en opgegroeid in het idyllische kustplaatsje Moville in Ierland, waar haar familie vandaan komt, stond haar leven in het teken van warmte en traditie. Later verhuisde Joan naar plekken over de hele wereld. Overal waar zij kwam deed ze inspiratie op en al deze invloeden kom je nu tegen in haar recepten.

In dit bakboek neemt Chef Joan je mee terug naar de basis van puur en ambachtelijk bakken. Ze brengt een ode aan authentieke familierecepten, geïnspireerd op haar jeugd in Ierland en haar liefde voor bakken.

Van familierecepten die van generatie op generatie zijn doorgegeven tot unieke creaties uit Joan's eigen keuken; elk recept vertelt zijn eigen verhaal. Of je nu een ervaren bakker bent of net begint, in dit boek vind je inspiratie en duidelijke instructies waarmee je eenvoudig een heerlijk baksel op tafel kunt zetten.

Van cinnamon rolls en chocolate chip cookies tot red velvet cake en shortbread; chef Joan helpt je op weg met haar recepten. Zonder ingewikkelde ingrediënten en gewoon in jouw eigen keuken. Dus trek een gezellig schort aan, duik de keuken in en bak zoals het bedoeld is: puur, smaakvol en vooral om samen te delen.



Best scones ever

Dit recept heb ik van mijn tante. Zij bakte deze scones altijd op zondag voor de *family brunch*, een traditie waar ik hele mooie herinneringen aan heb. Ik keek altijd mee naar de simpele maar belangrijke technieken die mijn tante hanteerde om de scones zo heerlijk luchtig te bakken.

VOOR 10 SCONES	OVENTUD 15 MINUTEN	OVENTEMPÉRATUUR 200 °C
SCONES • 500 g zelfrijzend bakmeel + extra om te bestuiven • 2 tl bakpoeder • 75 g witte basterdsuiker • ½ tl zout • 90 g roomboter, in blokjes • 2 eieren • 220 ml karnemelk BAKKENODIGDHEDEN Scone cutter met een doorsnede van 7 cm	ZO MAAK JE HET 1 Verwarm de oven voor tot 200 °C. Bekleed de bakplaat met bakpapier. 2 Zeef alle droge ingrediënten in een kom en voeg de roomboter toe. Wrijf de roomboter met je vingers door de droge ingrediënten heen tot alle roomboter is opgenomen en je een kruimelig deeg hebt. 3 Klop de eieren los met een garde. Schenk een klein beetje ei in een klein kommetje om straks de scones mee te bestrijken, en klop de karnemelk door de rest van het ei. 4 Voeg het eimengsel toe aan het kruimelige deeg en 'snijd' het er met een bot mes doorheen. Blijf snijden tot het deeg een bal vormt. 5 Bestuif het aanrecht met wat zelfrijzend bakmeel en rol het deeg hierop uit. Gebruik hiervoor geen deegroller maar je handen. Zo houd je de deeg luchtig. 6 Snijd er met de scone cutter 10 scones uit. Leg de scones op de bakplaat. Bestrijk de bovenkant van de scones met het overige losgeklopte ei. 7 Bak de scones 15 minuten in het midden van de voorverwarmede oven. TIP Vries de ongebakken scones (voordat je ze hebt bestreken met ei) in. Zo kun je de scones eten wanneer je wilt! Je kunt de bevroren scones in 20 minuten afbakken.	Kijk je mee? Benieuwd naar de baktechniek die ik van mijn tante leerde? Bekijk dan de video via de QR code op pag. 15.

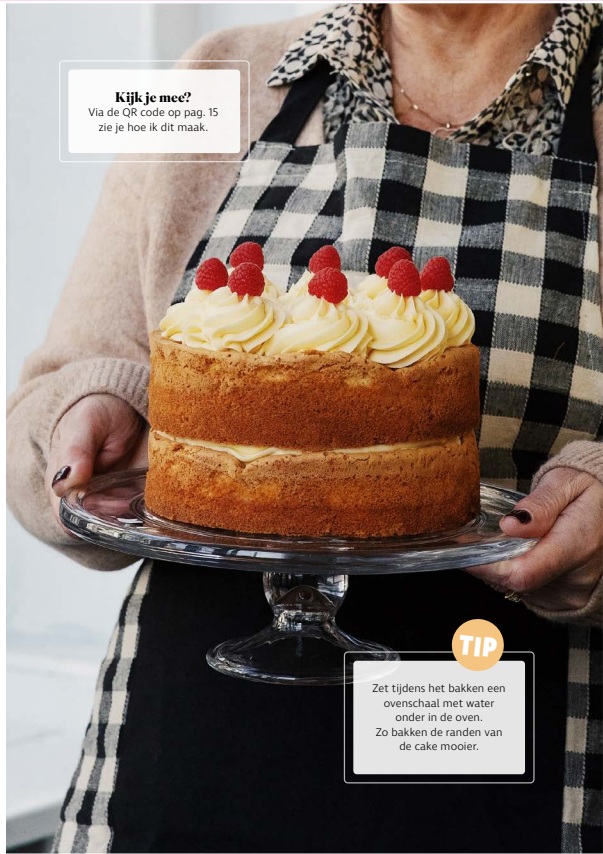
27

White chocolate raspberry cake

De white chocolate raspberry cake heb ik gebakken voor mijn dochters bruiloft. Is het geen plaatje? De zoetheid van de witte chocolade combineert zo mooi met de frisheid van de frambozen. Deze twee ingrediënten zijn sowieso een geweldige combinatie, ook in koekjes bijvoorbeeld.

VOOR 8 PERSONEN	OVENTUD 45 MINUTEN	OVENTEMPÉRATUUR 175 °C
CAKE • 200 g roomboter + extra om in te vetten • 100 g witte chocolade • 200 g witte basterdsuiker • 4 eieren • 200 g + 1 el zelfrijzend bakmeel • 175 g bevroren frambozen TOPPING • 200 g witte chocolade • 250 g roomboter, op kamertemperatuur • 250 g poedersuiker • 8-10 verse frambozen BAKKENODIGDHEDEN 2 ronde bakblikken met een doorsnede van 20 cm & een spuitzak met stervormig spuitmondje	ZO MAAK JE DE CAKE 1 Verwarm de oven voor tot 175 °C. Vet de bakblikken licht in met roomboter en bekleed met bakpapier. 2 Smelt de roomboter en witte chocolade in een steelpan. 3 Mix de basterdsuiker en eieren 4 minuten met een elektrische mixer tot een licht en luchtig mengsel. Voeg vervolgens, terwijl je mixt op lage snelheid, beetje bij beetje het botermengsel toe. 4 Zeef 200 gram bakmeel boven het mengsel en spatel er voorzichtig doorheen. 5 Bestuif de bevroren frambozen met 1 eetlepel bakmeel en schud ze voorzichtig om tot alle frambozen gelijkmatig bedekt zijn. Zet apart. 6 Verdeel het cakebeslag over de bakblikken. Bestrooi het beslag met de frambozen. 7 Bak de cakes 45 minuten in het midden van de voorverwarmede oven, of tot de cakes gaar zijn. Controleer met een satéprikker; als deze er schoon uitkomt, zijn de cakes klaar. ZO MAAK JE DE TOPPING 1 Smelt de chocolade in au bain-marie. En laat daarna afkoelen tot kamertemperatuur. 2 Klop de roomboter met een elektrische mixer op lage snelheid luchtig en voeg de poedersuiker geleidelijk toe. Voeg de afgekoelde chocolade toe en klop tot een zachte, romige botercrème. 3 Schep de botercrème in de spuitzak en verdeel het eerste gedeelte over de eerste cake. Stapel de tweede cake er vervolgens op en spuit toefjes botercrème op de bovenkant. Garneer als laatste met verse frambozen.	Kijk je mee? Via de QR code op pag. 15 zie je hoe ik dit maak.

84



TIP

Zet tijdens het bakken een overschaal met water onder in de oven. Zo bakken de randen van de cake mooier.

Leonie ter Veld

Gewoon wat mijn baby 's avonds eet



- Kraamcadeautip!
- Alle recepten, tips en adviezen zijn gecontroleerd en aangevuld door een kindervoedingsdeskundige
- Met handige tips over wat je kindje wel of niet mag eten, inclusief vrolijke anekdotes van Leonie haar eigen ervaringen
- Inclusief handige invulpagina's

@lterveld:
bijna 70 duizend volgers



Als vervolg op *Gewoon wat een studentje 's avonds eet* en *Gewoon wat een studentje nog meer eet* publiceert niet-langer-student-maar-inmiddels-moeder Leonie ter Veld dit heerlijke boek *Gewoon wat mijn baby 's avonds eet*, boordevol recepten voor het eerste jaar van je kleintje. Van smakelijke prakjes tot handige tips, vrolijke anekdotes en superhandige info over wat je kindje allemaal kan en mag eten van 4 maanden tot 1 jaar. Alles wat je als kersverse ouder zoekt, gebundeld op één plek.

Toen Leonie in 2023 moeder werd, was ze constant op zoek naar inspiratie voor wat haar baby nou wel en niet mocht eten. Het Voedingscentrum biedt wel wat info en op potjes in de supermarkt vond ze ook wat ideeën, maar wat onhandig dat je alles apart bij elkaar moet zoeken... Daarom dacht ze: hop, alles in één boek, zodat andere ouders het een stuk makkelijker hebben!

Dit kookboek voor kindjes van 4 maanden tot 1 jaar bevat niet alleen 50 recepten, tips en info, maar komt inclusief invulpagina's waar op jij als ouder bij kunt houden welke hapjes in de smaak vallen bij jouw mini en welke niet. Zo maak je meteen een eetdagboekje voor je baby; geweldig om later terug te kijken en voor nu superhandig!

In 2011 begon **Leonie ter Veld** als een van de OG foodbloggers van Nederland met haar blog gewoon-waatenstudentjesavondseet. Fast forward naar nu en in plaats van makkelijke studentenmaaltijden is ze nu bezig om het perfecte babyhapje in elkaar te flansen. Ze heeft bijna 30.000 van haar eerdere boeken verkocht. In de tussentijd reisde ze de hele wereld over én verbouwde ze een bouwval tot droomhuis. Al die avonturen deelt ze online met bijna 70 duizend volgers.



The Food Lane

Fluorietweg 23C
1812 RR Alkmaar
info@thefoodlane.nl
thefoodlane.nl

Verkoop

New Book Collective
Niasstraat 6d
3531 WP Utrecht
020-22 60 238
verkoop@newbookcollective.com
newbookcollective.com

Marketing en PR

rosanne@thefoodlane.nl

the
Food Lane