

**STAD**

Huiskamer  
restaurants

# Kokkerellen voor onbekenden



Wie  
is in  
krin  
Son  
kun  
van  
hur  
vre  
kan  
rek  
ont  
me  
tau  
kar  
roo  
In Fr  
adres  
dies h  
schaf  
het Ag  
thuis  
produ  
erl. Ma  
in Cub  
huize  
lok ge  
ferom  
zaak v  
Ond  
In Ne  
huis-  
wort  
er ze  
ten  
Als  
afg  
Er  
Zij  
he  
la  
K  
h  
in  
P  
G  
v  
o



Stefania kookt natuurlijk saus voor over pasta

## Taste2Taste: onvergetelijke avond tussen de rariteiten en exotische bloemen

Naast een horecamaan in hart en nieren is Brent Brentjes van Taste2Taste een verzamelaar van rariteiten en liefhebber van exotische bloemen. Stad en land struint hij af naar gekke, kleurrijke spullen die hij vervolgens met veel liefde onder andere een plekje geeft in de eetkamer, waar hij regelmatig groepen van maximaal acht personen een onvergetelijke avond bezorgt. Een klein deel van de gasten die hij ooit heeft ontvangen was gechoqueerd door de homo-erotische kunst die je her en der in het huis tegenkomt. Het grootste deel van de bezoekers van Taste2Taste kijkt vooral terug op het culinair verantwoorde en enorm gastvrije onthaal van Brent en zijn gastheer Patrick. In tegenstelling tot de andere koks van huiskamerrestaurants is Brent geen hobbykok, maar een gediplomeerde, ervaren chef-kok die al vanaf zijn twaalfde in de keuken staat. Met de Franse keuken als basis maakt hij uitstapjes naar de Aziatische en exotische keuren. Leuk om te weten: Brent Brentjes stond aan de wieg van de kant-en-klare stoommaaltijd en de voorverpakte fruitsalades die je bij Albert Heijn in het koelvak vindt.

Kosten per persoon: € 47,50 (vier gangen, exclusief drank)  
 Schiedkade 125e  
 Rotterdam  
 010 466 41 61 / 06 1559 74 33  
[www.taste2taste.nl](http://www.taste2taste.nl)  
 Reserveren! Maximaal 8 personen.

## Stefania's Huiskamerrestaurant: een stukje Italië in Rotterdam

Het jongste huiskamerrestaurant in Rotterdam wordt gerund door Stefania, een Italiaanse die leerde koken van haar moeder en grootmoeder. De afgelopen jaren werkte ze als kok in een prachtig landhuis in Toscane. Een van haar gasten, een Rotterdammer, viel als een blok voor haar en haar kookkunsten. De liefde was wederzijds en Stefania kwam naar Nederland. Ze begon met het geven van kooklessen en na de verbouwing van haar keuken opende ze haar huiskamerrestaurant. Stefania stelt haar huis niet alleen open voor groepen; ook voor een romantisch diner voor twee ben je hier op het juiste adres. Stefania kookt geheel volgens de Umbriaanse en Toscaanse traditie met veel varkens- en rundvlees, veel olijfolie (die ze zelf uit Umbrië haalt) en knoflook, altijd verse seizoensgebonden groentes en kruiden uit eigen tuin. Dankzij haar traditionele en pure kookkunsten en gastvrijheid waan je je bij haar thuis een avond lang in Italië.

Kosten per persoon: in overleg  
[www.pastaaalpesto.com](http://www.pastaaalpesto.com)  
 Tel: 06 4868 88 28  
 Reserveren! Van 2 tot 20 personen.

## Het huiskamerrestaurant: ongestoord rookvrij tafelen en feestvieren

Dat de belangrijkste ingrediënten voor een heerlijke avond in een huiskamerrestaurant

gastvrijheid en goed eten zijn en dat je niet per se hoeft te beschikken over een super-de-luxe keuken, bewijzen Leen en Pita uit Oud-Beijerland. In hun gezellige rijtjeshuis met standaard vier-pittertje ontvangen ze op verzoek families, groepen collega's en vrienden die wat te vieren hebben. Ook bij Leen en Pita zit koken in het bloed: hij (zeeman van beroep) is de zoon van een chef-kok, zij werkt in een boekwinkel en laat zich inspireren door de kookboeken, die zij als romannetjes leest. Maar bij het koken komt er geen recept aan te pas, ze improviseren wat af. In de keuken is dit echtpaar een ijzersterk stel. Pita is gespecialiseerd in voorgerechten en soepen, Leen blinkt uit in vleesgerechten en desserts. In alle rust en privacy kun je in huize Korving urenlang ongestoord rookvrij tafelen en feestvieren. Dat het hier goed toeven is, blijkt uit de trouwe klantenkring van Het huiskamerrestaurant: groepen die hier ooit iets hebben gevierd keren regelmatig terug.

Kosten per persoon, inclusief wijn:  
 € 40,- (zes gangen); € 50,- (acht gangen).  
 Waterhoen 1  
 Oud Beijerland  
[www.het-huiskamerrestaurant.nl](http://www.het-huiskamerrestaurant.nl)  
 0186 61 49 57



Vakantievorst Leen zijn gerecht aan een van zijn gasten.

Zelf een huiskamerrestaurant beginnen?  
 Tips van de ervaringsdeskundigen:

**Mien van Miens keuken:** "Gewoon doen! Nodig al je vrienden uit, ga koken en je ziet vanzelf wat er gebeurt."

**Brent van Taste2Taste:** "Bezint eer gij begint. Dat je aardig kan koken betekent nog niet dat je op niveau groepen een goede avond kan bezorgen."

**Stefania van Stefania's Huiskamerrestaurant:** "Je moet niet alleen veel van koken houden, maar ook van mensen."

**Leen en Pita van Het huiskamerrestaurant:** "Begin er niet aan als je niet van hard en lang werken houdt."