Het grote Gewoon Hanne

VAKANTIE DOE-BOEK



FOOD
DIY
EROP UIT

Alles voor de leukste zomer in Nederland

juli-augustus 2020



ALLES VOOR EEN LEUKE ZOMER IN NEDERLAND

Hi, wat leuk dat je mijn e-book hebt gedownload!
Voor degenen die mij nog niet kennen, ik ben Hanne, Gewoon Hanne. Ik ben gek op eten, van gezonde groene smoothies, tot kant-en-klare diepvriespizza's en alles daartussenin.
Daarnaast houd ik van knutselen, kringloopwinkels, surfen en puppy's.

Maar goed, genoeg over mij, laten we het nu even over dit Ebook hebben.
Ik ben zelf nooit zo goed in het concept 'vakantie'. Als ik niks te doen heb, word ik enorm onrustig. Daarom bedenk ik altijd leuke projectjes voor mezelf: nieuwe recepten, leuke DIY's of klusprojecten in huis.
Nu er deze zomer veel mensen hun vakantie door-brengen in eigen land, besloot ik al mijn recepten, DIY's en gezellige knutsels te bundelen in een Ebook. 68 pagina's vol zomerprojecten.
Naast mijn recepten en DIY's vind je in dit Ebook ook uit-tips van verschillende mede-bloggers en Instagrammers
.

Zij vertellen je waar je de beste koffie in Eindhoven drinkt, waar je moet zijn voor een leuk dagje Den Haag en wat er allemaal te beleven valt in Utrecht.
Kortom, met dit Ebook hoeft jij je deze zomer in Nederland niet te vervelen.

Heb je een van de recepten of DIY's uit dit Ebook gemaakt? Ik zou het super leuk vinden als je een foto deelt op Instagram.
Tag mij @gewoonhanne.nl of gebruik #ghvakantiedoeboek.

Oh ja, nog een huishoudelijke mededeling, alle gekleurde woorden in de tekst zijn directe links naar de website van de uit-tips of gebruikte producten. Ook kun je op alle namen achter de Instagram icoontjes klikken om direct het profiel van mijn mede-foodies te bezoeken.

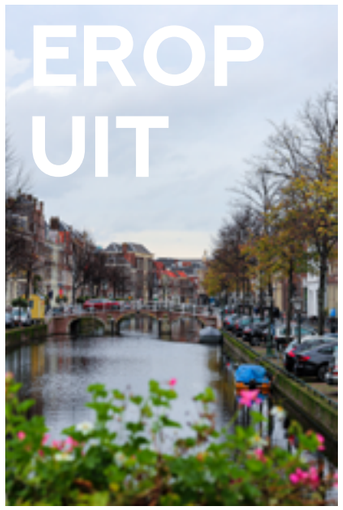
Liefs, hanne

INHOUD

vakantie-doe-boek | juli-aug 2020



Verzorgingsproducten	20
Macrame regenboog	24
Bloemen drogen	32
Armbandjes	40
Lekker kleuren	44
DIY met kokosnoten	52
Mandala tekenen	56
Hangers van klei	62



Den Bosch	6
Leiden	14
Utrecht	22
Groningen	28
Tilburg	34
Eindhoven	42
Rotterdam	50
Maastricht	60
Den Haag	66



3x zomerse salades	8
Vega hotdogs	16
Kokos granola	26
Kimchi springrolls	30
Ice ice baby	36
Tortellinni salade	48
3x vegan broodsalades	54
Alcoholvrije cocktails	58
Avocado gazpacho	64



EEN DAGJE DEN BOSCH MET KELSEY

KUUKSKES

EVEN VOORSTELLEN

Hoi, mijn naam is Kelsey en ik ben 30 jaar. Een Brabantse in hart en nieren met een heel groot hart voor 's-Hertogenbosch (en Oeteldonk). Een stad met de leukste hotspots, mooiste historische straatjes, toffe ondernemers en prachtige mensen. Ik schrijf sinds een paar jaar een blog over 's-Hertogenbosch (Bossche Buik) en ga iets vertellen over mijn ideale dag in deze stad.

COFFEE PLEASE

Het liefst begin ik mijn dag met een wandeling of rondje hardlopen in het mooie Bossche Broek. Een prachtig natuurgebied, 5 minuten lopen van het centrum. Hier kom ik even helemaal tot rust en kan ik mijn dag goed starten. Het liefst loop ik daarna bij een van mijn favoriete tentjes binnen voor een kopje koffie, mits ze dan al open zijn, want ik ben nogal een vroege vogel.
Coffeelab is er eentje van. Voor mij ook een ideale plek om lekker een ochtend te flexwerken met een kop chalo latte van kokosmelk en citroengras. Als het iets later op de dag is, drink ik graag een cappuccino bij Nom Nom of Eetbar de Stadt.

WAT TE DOEN?

Niet alleen als blogger weet ik veel over de mooie plekken van de stad. Ik geef sinds kort fietstours bij Den Bosch Bike Tours en vind het heerlijk om verhalen over 's-Hertogenbosch te mogen vertellen aan mijn gasten. Ik ben me daardoor ook zo bewust van de prachtige gebouwen (zoals de Sint-Jan en het Noord Brabants Museum), de historische straten (Schilderstraat en de Uilenburg) en de gezelligheid op de terrassen en de mèrt (ook we 'de markt' genoemd voor de niet-Brabanders onder ons).
Maar ook shoppen vind ik hier heel fijn, omdat we heel veel kleine ondernemers hebben met de leukste winkels.
Zelf ben ik een groot fan van de Kolperstraat, het Fonteinplein, de Vughterstraat en de Snellestraat. Hier heb je niet alleen de leukste winkels (zoals Hello Den Bosch, Jutt en Koekwaus), maar kun je ook heerlijk lunchen bij Gusto (heerlijke broodjes en salades), Nom Nom (de Cubanos zijn hier mijn lievelings) en Oerwoud voor de vegan gerechtjes.

EVEN RUST

Soms lukt het me niet om 's ochtends mijn beweging te krijgen en ga ik in de avond nog mijn rondje maken. Dan wandel ik het liefst iedere avond een andere route. Soms met een vriendin, soms alleen, maar altijd met heel toevallig een ijszaak op de route. Ik kom het liefst bij Frezzo voor de ciambella, bij L'oro nero voor een bolletje kokos pistache en bij Zammatteo voor het lekkerste fruitijs. Je hoort het al, inmiddels ben ik een kenner, haha!

ALS DE AVOND VALT

Maar na zo'n heerlijke dag is er nog maar een ding écht belangrijk en dat is natuurlijk eten en borrelen. En dat kan ik in Den Bosch onwijs goed. Of ik nou een lekkere taleggio burger bij Bar 35, een Franse borrelplank bij Côte, vegan chef's challenge bij Yalla Yalla of een frietje Rendang bij Eetbar de Stadt bestel, of voor een uitgebreid diner bij Sense ga, ik word er allemaal even gelukkig van. Door het bloggen ontmoet ik zo onwijs veel gedreven ondernemers met zaken waar de liefde voor de horeca, een goede menukaart en de sfeer er vanaf knallen.
Na het eten ga ik dan even borrelen bij mijn stamkroeg Stadscafé de Basiliek of drink ik een wijntje in de Korte Putstraat (soms zijn dat er iets meer dan 1) en dan is het tijd om naar bed te gaan. Meestal in mijn eigen bed, maar een enkele keer kies ik voor iets epics zoals een hijskraan op de Tramkade.











Wandelen door de Bossche broek
Foto: Eigen foto Kelsey

Koffie bij Coffeelab (ps. dit is ook mijn favoriete koffiezaakje/flexwerkplek)
Foto: **Insta Coffeelab**

De Sint Jan, midden op de markt in Den Bosch
Foto: Eigen foto Kelsey

Uitgebreid ontbijten bij Nom Nom
Foto: **Insta Nom Nom**

De lekkerste burgers bij Bar35
Foto: **Insta Bar35**

3 KEER ZOMERSE SALADES

Waar je lichaam in de winter misschien schreeuwt om goedgevulde stamppotten en stevige erwtensoep, kan ik me voorstellen dat je in de zomer meer zit te wachten op een salade. Daarom vroeg ik drie collega foodies om hun favoriete zomerse salade te delen.

PAD THAI VAN DALÍ

Mijn naam is Dalí, ik ben 27 jaar en dol op koken, reizen en yoga. Daarnaast heb ik ook een hele leuke blog: Zonderzooi. Deze blog staat in het teken van een gezonde en duurzame lifestyle. Alle recepten die ik deel zijn Zonderzooi-proof en dus ook 100% natuurlijk. Met mijn blog wil ik zo veel mogelijk mensen inspireren om ook eens wat minder zooi te eten én duurzamer te leven.

Deze Pad Thai salade is geïnspireerd op de standaard pad thai, een heerlijk Thais gerecht wat ik veel at toen ik daar aan het backpacken was. Deze variant van de pad thai is alleen iets gezonder en daarnaast ook vegan. I love it! Pad thai is normaal gesproken een gerecht op basis van noedels en daarnaast zitten er verschillende groenten, ei, garnalen en pinda's in. Ik heb het gerecht natuurlijk plantaardig gemaakt en daarnaast heb ik de noedels vervangen door noedels van courgette en wortel. Zo heb je een lekker licht maaltje dat ideaal is voor zomerse dagen. Bovendien is het gerecht zo ook glutenvrij!

ZONDERZOOI



Deze kleurrijke Pad Thai salade is gemaakt door Dali. Haar recept vind je op de volgende pagina.



LENNAOMRANI

QUINOA SALADE VAN LENNA

Hi! Mijn naam is Lenna Omrani, eigenaresse van de blog ‘Lenna Omrani’! Mijn slogan is: ‘‘feed your body & soul’’, want niet alleen eten is belangrijk, ook de relatie met eten! Als echte foodie en studente diëtetiek vind ik niets leuker dan anderen inspireren met lekkere en gezonde recepten en probeer ik de mensen om mij heen (weer) te laten genieten van zelfgemaakte maaltijden. Mijn focus ligt vooral op het delen van plantaardige recepten, omdat ik het erg belangrijk vind iets goed te doen voor de aarde, de dieren, de mensen om je heen en uiteindelijk dus ook jezelf!

Het recept dat ik heb gemaakt is een van mijn favorieten! Het liefst eet ik alles uit een bowl dus deze salade is daar perfect voor. Mijn vader komt uit Tunesië en maakte altijd de lekkerste couscoussalades, altijd met kleurrijke groenten, noten, peulvruchten en een heerlijke dressing. Deze salade heeft quinoa als basis, maar de rest is hetzelfde als het recept van mijn vader. Het bevat veel eiwitten, vezels en goede vetten en zorgt ervoor dat je lang verzadigd bent. De dressing maakt het ook helemaal af!

LUNCH SALADE MET AARDBEIEN EN POMPOEN-WORTELBURGER CROUTONS

Hoi, ik ben Manon, orthomoleculair voedingsadviseur en ik ben gek op groenten! Op mijn blog deel ik makkelijke gezonde recepten, omdat ik aan iedereen wil laten zien dat gezond eten echt geen straf is maar juist een feestje! Wie zorgt er nu niet graag goed voor zichzelf, am I right?! Selfcare begint met goed voor jezelf zorgen en dat doe je echt niet alleen met saaie salades. Nee, op mijn blog laat ik je zien hoe je heel gemakkelijk gezondere keuzes kunt maken en in mijn rubriek ‘Loaded with veggies’ laat ik zien hoe je heel gemakkelijk je groente-inname kunt verhogen naar 500 gram groenten per dag. Waarom 500 gram groenten per dag? Uit verschillende onderzoeken blijkt bijvoorbeeld dat bij 400 gram groenten per dag je een lager risico hebt op de meest voorkomende ziektes in Nederland, oftewel hart-en vaatziektes en kanker. Al te meer redenen om meer veggies op het menu te zetten niet waar? En denk je nu, “dat is super veel!” of “dat kan ik echt niet!”. Think again! Want ook jij kunt dit! Met de recepten uit de rubriek ‘loaded with veggies’ stel je heel gemakkelijk een dagmenu samen van ontbijt, lunch en diner waarmee je aan het eind van de dag op die 500 gram groenten uit komt. Eet je daarnaast nog een snack uit de rubriek, dan zit je helemaal goed! En zeg nu zelf, jij wilt toch ook ontbijten met worteltaart pannenkoekjes of een lekkere brownie van zoete aardappel als tussendoortje?! Nou dan! Let’s get loaded with veggies!

HEALTHYFOODIE_MANON



QUINOA SALADE VAN LENNA

Ingrediënten
(voor 4 personen)
275 gram quinoa
1 aubergine
1 courgette
1 rode paprika
1 rode ui
1 gele ui
50 gram amandelen
4 handjes rucola
300 gram bloemkool
3 eetlepels pompoenpitten
2 eetlepels olijfolie
1 eetlepel tamari
1 eetlepel tahin
1 theelepel komijnpoeder
1/2 theelepel sambal
Peper en zout
1 eetlepel citroensap
Optioneel: verse munt, peterselie of koriander

Bereiding
Verwarm de oven voor op 180C.

Snijd de aubergine, courgette, rode paprika, gele en rode ui in blokjes/schijfjes en verdeel dit over een met bakpapier bekleedde bakplaat.

Snijd de bloemkool in roosjes en leg deze ook op de bakplaat. Doe nu wat olijfolie, komijnpoeder, peper en zout over de groenten heen.
Meng alles even goed door elkaar met je handen en zet daarna de bakplaat voor 15-20 minuten in de oven, tot de groenten goudbruin zijn.
Draai de groenten tijdens het roosteren even om.
Als de groenten klaar zijn, laat het dan eerst nog even afkoelen.
Kook ondertussen de quinoa volgens de verpakking en giet het daarna af. Laat de quinoa even staan om af te koelen.

Doe de rucola in een grote saladekom en voeg hier de geroosterde groenten en quinoa aan toe. Meng alles goed door elkaar met een grote lepel.

Tijd voor de dressing! Meng wat olijfolie, tamari, tahin, citroensap, sambal en eventueel nog wat peper en zout in een klein bakje en verdeel dit over de salade.

Meng alles weer goed door elkaar, zodat de dressing verdeeld is. Voeg als laatste de amandelen en pompoenpitten toe. Optioneel: voeg wat verse munt, koriander of peterselie toe voor extra smaak.

Serveer de salade in een diep bord, dan heb je een perfecte en heerlijke kleurrijke salade bowl!





SALADE MET AARDBEIEN VAN MANON

Ingrediënten
(voor 1 persoon)
150 gram gemengde sla, mijn favoriete sla mix is de gemengde sla van Albert Heijn met bataviasla, radicchio en gele wortel
1 wortel-pompoen burger, in kleine blokjes gesneden
4-5 aardbeien, in kwarten gesneden
25-30 gram geitenkaasbolletjes naturel
Gemengde kiemen, optioneel
2 eetlepls extra vierge olijfolie
peper en knoflookpoeder
ghee of kokosolie

Bereiding
Verwarm een koekenpan met een beetje ghee of kokosolie en bak de wortel-pompoen blokjes rondom goudbruin.
Doe de slamix, aardbeien en geitenkaasbolletjes in een kom of schaal. Schenk de olijfolie over de salade en maak verder op smaak met de peper en knoflookpoeder. Verdeel de croutons erover en maak af met een toef gemengde kiemen.



PAD THAI SALADE VAN DALI

Ingrediënten
(Voor 2 personen)
1 courgette
2 middelgrote winterpenen
1 rode paprika
200 gram verse sojabonen
40 gram ongezouten pinda's
Handje verse koriander

Pinda dressing
3 eetlepels 100% pindakaas (zonder stukjes)
1 eetlepel ahornsiroop
1,5 theelepel sojasaus (of tamari als glutenvrije optie)
1,5 theelepel sesamolie
3 eetlepels limoensap
3 eetlepels water

Extra: een spiraalsnijder

Bereiding
Doe de pindakaas, ahorn siroop, sojasaus en sesamolie in een schaaltje en roer door elkaar.
Voeg daarna het limoensap toe en roer nogmaals door elkaar.
Voeg ten slotte het water toe en roer net zolang totdat het een smeuïge dressing is. Dat duurt ongeveer 1-2 minuten.



Snijd de uiteinden van de courgette en wortel. Maak daarna van beide groenten dunne lange slierten met een spiraalsnijder.
Verwijder het binnenste gedeelde van de paprika en snijd de paprika in dunne repen.
Doe de slierten courgette en wortel in een grote kom en mix goed door elkaar. Voeg de pindadressing toe en masseer deze er doorheen met je handen.

Verdeel dit over twee borden en garneer elk bord met paprika, sojabonen, pinda's en koriander.

EEN DAGJE LEIDEN MET EEFJE

EEFSFOOD

EVEN VOORSTELLEN
Hoi! Ik ben Eefje, 29 jaar, geboren in Leiden en sinds 8 jaar ook inwoner van Leiden. Ik snapte vroeger nooit het 'thuisgevoel' dat mensen met een stad hadden. Tot ik op mezelf ging wonen in deze mooie stad. We hebben veel, maar eigenlijk voelt het vaak ook gewoon als een dorp. In 10 minuten ben je de binnenstad doorgefietst en het is allemaal niet zo massaal. Zo ervaar ik het als inwoner in ieder geval.

KOFFIE?
Ik vind het heerlijk en rustgevend om in de ochtend lekker aan de Nieuwe Rijn op een terrasboot te zitten met een kop koffie. Mijn meest favoriete plek om te zitten is bij **Lot & de Walvis** en dan het liefst in het voor- of najaar. Ik zit graag aan de zijkanten van het pand op het terras. Daar zit je uit de wind. Als het dan een graad of 18 is en er een zonnetje schijnt, dan ben ik de koning te rijk. Zeker als ik daar lekker zit te werken met een muziekje en een goede kop koffie (want die hebben ze hier zeker).
Verder zijn er nog wat zaakjes waar je terecht kunt voor koffie, zoals **Chummy Coffee** op de Breestraat. Ik ben er al een tijd niet geweest maar hier dronk ik altijd mijn favoriete kokos latte. Bij **Borgman & Borgman** branden ze hun eigen koffie. Ook leuk, je kunt er bonen kopen voor thuis. Qua sfeer zit ik dan weer liever ergens anders. Onlangs is er een vestiging van **30ML** in Leiden geopend. Daar heb ik al een paar keer goede koffie gedronken.

TOERIST IN LEIDEN
Als je met de trein komt doe vooral de eerste 300 meter stad inwaarts even je ogen dicht! Hoewel een deel van het stationsgebied al volledig vernieuwd is vind ik het nog steeds net niks. Gloednieuwe versus nog te slopen gebouwen, het is gewoon niet tof. Het mooie en oude van Leiden ervaar je hier totaal niet. Daarvoor moet je iets verder de stad in. Eigenlijk hebben we best wel veel culturele trekpleisters. Zoals het prachtig vernieuwde **Naturalis**. Ik ben nog niet geweest maar heb gehoord dat alleen de architectuur het al waard is om er een bezoekje aan te brengen. Verder is er het **Rijksmuseum van Oudheiden.** Ik moet eerlijk bekennen dat ik niet zo'n museumganger ben, de laatste keer dat ik bij het Museum van Oudheden was, was ik twaalf en zat ik in groep 8. Toch noem ik ze graag even.
Op woensdag en zaterdag is het markt in Leiden. Mocht je daarvan houden zou ik voor de zaterdag gaan, deze markt is een stuk uitgebreider.
Wat ik zelf geweldig vind is varen door Leiden. Leiden is vanaf de kant mooi, maar vanaf het water nog mooier! Er zijn verschillende rederijen die met hun boot uitvaren.
Verder is het ook heel fijn om lekker te wandelen door de stad. De steegjes rondom de Pieterskerk en Hooglandse kerk vind ik heerlijk. Een bezoekje aan de Burcht, met een mooi uitzicht over de stad, moet je dan zeker even meepikken.











Wandelen langs de grachten in Leiden

Eggs benedict bij Bar Lokaal

Lunchen op het terras bij Lot en de Walvis

Foto's: eigen foto's Eefje

FOOD
Ik eet en drink heel graag buiten de deur. Ondanks dat is er nog zoveel waar ik nooit geweest ben, ik ga gewoon graag naar mijn favorieten. Zo moet je bijvoorbeeld voor de lekkerste amandelcroissant ooit bij **Mamie Gourmande** zijn. Voor de allerlekkerste eggs benedict moet je bij **Bar Lokaal** zijn. Voor de burrata pizza van **City Hall** mag je mij echt wakker maken (de rest van de kaart is ook lekker!).
Voor de beste Thai van de stad moet je bij **Siri Thai** zijn. Wel een mini zaakje dus reserveren is echt nodig. Verder hoor ik alleen maar topverhalen over **Sushi Bento** (mijn enige bestelling daar vond ik ook echt heer-lijk). Ik haal heel graag een ijsje bij **Gelateria Cafe Bar Maxim's**.
Je kunt ook heel lekker eten bij **Just Meat**, **Verboden Toegang**, **Sabor**, **The Bishop** en voor mij nog altijd nostalgisch; **La Bota.** Verwacht daar zeker geen hoogstaande dingen, maar ik ga daar graag heen voor mijn favorieten spare ribs. Die zijn bij **Malle Jan** (een steegje verderop) trouwens ook heel lekker.



VEGETARISCHE HOT DOGS

OF JE VEGA WORST LUST

Of je worst lust!? Nou, uh, ja! Ook voor vegetariers is er tegenwoordig voldoende keuze. Van vega knaks uit blik tot echte bradwursten voor de bbq. Perfect voor het maken van een vega hot dog.

Ze zien er behoorlijk echt uit, die vega worsten, maar smaken ze ook? Ik testte 3 varianten voor je uit. Ik verwarmde wat boter in een pan en deed daar de worstjes in. Het eerste wat me opviel was de geur, want wauw, die was identiek aan de geur van verse varkensworstjes. Looks, check. Geur, check. Nu de smaak. Ook daar kan ik maar 1 dingen over zeggen: heerlijk! Alle drie de worstjes die ik testte hadden een grove structuur, precies zoals een braadworst. Ook qua smaak kwamen de worstjes aardig in de buurt van 'the real deal'. Zout, kruidig en ietwat vettig. Ik vind het lastig om een favoriet te kiezen, maar ik denk dat mijn voorkeur toch uitgaat naar de bratwurst van De Vegetarische Slager. Deze was niet alleen de goedkoopste van de drie die ik testte, de worstjes vond ik qua kruiden ook het lekkerste. Op de volgende pagina vind je 3 recepten voor heerlijke zomerse hot dogs.



Garden Gourmet Incredible Bratwurst
3,99 euro / 2 stuks



Vegetarische Slager Bratwurst
2,75 euro / 2 stuks



Beyond Meat Sausages
5,99 euro / 2 stuks



CLASSIC HOTDOG

Ingrediënten

2 witte puntjes - 2 (vega) worstjes - 50 gram zuurkool - 6 plakjes augurk - 2 el gefrituurde uitjes - ketchup - mosterd saus (2 el mayonaise + 2 tl mosterd) - boter of olie

Bereiding

Verhit wat boter of olie in een pan en bak hierin de worstjes volgens de bereidingswijze op de verpakking.
Snijd de witte puntjes doormidden en leg hier het worstje in. Leg op elke hog dog wat zuurkool en augurk. Verdeel hier wat ketchup en mosterd saus overheen en garneer met de gefrituurde uitjes.

KIMCHI HOTDOG

Ingrediënten

2 witte puntjes - 2 (vega) worstjes - 50 g peen julienne of rauwkost - 4 el kimchi - 2 el sriracha mayonaise (2 el mayonaise + 1 tl sriracha) - koriander - boter of olie

Bereiding

Verhit wat boter of olie in een pan en bak hierin de worstjes volgens de bereidingswijze op de verpakking.
Snijd de witte puntjes doormidden en leg hier het worstje in. Leg op elke hotdog wat rauwkost en kimchi. Garneer met wat sriracha mayonaise en koriander.

TROPICAL HOTDOG

Ingrediënten

2 witte puntjes - 2 (vega)worstjes - 4 blaadjes krulsla - 4 el mango chutney (zie recept) - 1 zoet zure rode ui (zie recept) - boter of olie

Bereiding

Verhit wat boter of olie in een pan en bak hierin de worstjes volgens de bereidingswijze op de verpakking.
Snijd de witte puntjes doormidden en leg hier wat blaadjes krulsla het worstje in. Garneer met de mango chutney en rode ui.

MANGO CHUTNEY

200 g mango - 50 ml azijn - 50 ml water - 35 g suiker - 3 cm gember - 1 rode chili peper, fijngesneden
Doe alle ingrediënten in een pan en breng aan de kook. Laat het geheel 10 minuten garen en prak vervolgens de mango stukjes fijn.

ZOET ZURE RODE UI

1 rode ui -100 ml water - 50 ml azijn - 25 g suiker
Doe het water, de azijn en suiker in een pan en verwarm tot de suiker opgelost is. Snijd de ui in fijne plakjes. Doe deze in een potje en giet hier het zoet-zuur op. Laat minimaal een half uur intrekken.

DIY ZOMERSE VERZORGINGSPRODUCTEN

MIESJESLEVEN

Zon, zee, zonnebrand en zout. In de zomer heeft je huid een hoop te verduren. Tijd om je huid dus wat extra liefde te geven met fijne verzorgingsproducten. Die kun je zelf maken. Mijn buurvriendin Michelle maakte 3 DIY zomerse verzorgingsproducten; een mermaid spray voor mooi beachy hair, een body scrub en een fijne body creme.
De prodcuten zijn gemaakt met natuurlijke ingrediënten en ruiken heerlijk dankzij de toevoeging van essentiele oliën. Mocht je daar meer over willen weten, check dan Mies haar Insta account even, want daar vertelt ze een hoop over de werking van die oliën.

MERMAID SPRAY
Met deze mermaidspray kun je je haar nét dat beetje extra verzorging geven. De oliën zijn ondersteunend voor het behouden van gezond haar!

Wat heb je nodig?
100 ml amber glazen spuitfles
10 druppels Cedarwood essential oil
10 druppels Lavender essential oil
10 druppels Rosemary essential oil
Gedemineraliseerd water
30 ml toverhazelaar

Hoe maak je het?
Stap 1: voeg de essential oils toe aan de sprayfles.
Stap 2: zwenk de fles heen en weer.
Stap 3: voeg de witch hazel toe.
Stap 4: voeg het gedemineraliseerde water toe totdat de fles vol is.

BODY SCRUB
Wil je je huid vandaag extra verwennen? Met dit recept maak je een heerlijke body scrub.

Wat heb je nodig?
1 theelepel vitamine E olie
10 druppels essentiële olie naar keuze
50 gram epsomzout
50 gram zeezout
120 gram kokosolie

Hoe maak je het?
Stap 1: doe de kokosolie in een grote kom en mix het een beetje.
Stap 2: voeg het epsom- en zeezout toe en mix het door elkaar.
Stap 3: voeg de vitamine e olie en de essentiële olie toe en mix het nogmaals.
Stap 4: bewaar de scrub in een glazen pot en gebruik één of twee keer per week over je gehele lichaam.

BODY CREME
Na een heerlijke dag in het water is er niets fijner dan je huid verwennen. Deze bodycrème is super easy om te maken.

Wat heb je nodig?
een glazen potje
10 druppels vitamine E olie
20 druppels essential oils naar keuze
120 gram kokosolie
120 gram sheaboter
extra: een mixer

Hoe maak je het?
Stap 1: smelt de kokosolie en de sheaboter au bain marie.
Stap 2: wanneer de olie is gesmolten, haal je de pan van het vuur en laat je het goedje afkoelen.
Stap 3: wanneer het hard is geworden, mix je het los met een mixer en voeg je de essential oils toe.
Je bodycreme is klaar wanneer het een luchtige substantie is.



EEN DAGJE UTRECHT MET HANNEKE

HEALTHBYHANNEKE

EVEN VOORSTELLEN
Ik ben Hanneke Kuipers, ik werk als stresscoach en spreker voor mijn eigen bedrijf Health by Hanneke.
Na opgegroeid te zijn in een klein Brabants dorpje aan de grens ben ik op mijn 29 naar 'de grote stad' Utrecht verhuisd voor de liefde. Iets waar ik nog steeds wel eens aan moet wennen, stoplichten, de fiets op dubbel slot, openstaande bruggen en heel Utrecht lijkt te trainen voor de Tour de France, zo snel gaat het fietsverkeer. Het mooiste aan Utrecht vind ik het water en de grachten, iets wat ik niet gewend ben in de regio waarin ik ben opgegroeid. Oh ja en dat ik nog steeds nieuwe dingen blijf ontdekken nu ik hier al drie jaar woon.

BUT FIRST, COFFEE
Eén van mijn favoriete voor een koffietje zit bij mij thuis om de hoek. Bij Op Roose kun je heerlijk in de zon aan het water op het terras zitten en misschien binnen nog een kiekje schieten met het Instagramable interieur.

In de stad ga ik graag naar Black Bird aan de Oudegracht, een klein koffietentje met vintage interieur waarvan een deel te koop is. Bestel een heerlijk warme pastel de nata bij de koffie.

TOERIST IN UTRECHT
Het is erg leuk om Utrecht vanaf het water te ontdekken, met een kano kun je door de binnenstad maar ook door de mooie groene natuur buiten het centrum. Tip: als je vertrekt vanaf Kanoverhuur Rijnstroom dan kun je zowel natuur als de binnenstad meepikken.
De dom beklimmen is toeristische attractie nummer één, het uitzicht is al die 465 treden meer dan waard!
Met kinderen is het Nijntje museum erg leuk, maar ook als volwassene vermaak je je hier stiekem ook enorm.

DE NATUUR IN
Ik ben nog steeds ook heel graag buiten de stad in de natuur te vinden, daarom vind ik het heerlijk om te wandelen bij Amelisweerd en daar een pannenkoek te eten bij Theehuis Rhijnauwen of een koffie met een taartje te nemen bij De Veldkeuken. Als je het goed plant komt je kanotochtje hier ook langs en er is ruimte om even aan te meren.

FOOD
Lunchen in het centrum doe je bij Luc. Je komt binnen in een soort urban jungle, Enkel voor het interieur moet je hier al naar toe, maar dat niet alleen! Ook voor het eten, en dan vooral de lunchgerechten, moet je hier zijn. Deze zijn super lekker en altijd net combinaties die je zelf thuis niet zou bedenken.
Voor uit eten in het centrum ben ik echt fan van Ruby Rose. Ze hebben ook verassende vegetarische gerechtjes. Het is een shared dining concept, top als je zoals ik nooit kunt kiezen. De geitenkaaskroketjes, mag je niet overslaan!
Als je baalt dat je vakantie naar Spanje er niet in zit ga dan naar Verde Marrone aan de Oudegracht. Bestel een Vedejo en een lekker hapje in dit wijn- en antipasti barretje en je waant je even op vakantie!
Speciaalbiertjes drinken en bitterballen eten doe je bij Olivier. Aan de buitenkant lijkt het niks bijzonders, kom je binnen dan sta je ineens in een kerk.
Even de stad uit en een beetje strandgevoel ervaren doe je bij SOIA, een 'strandtent' aan het kanaal. Je kunt op het terras zitten of in het gras liggen met een biertje, fingerfood en een lekker muziekje op de achtergrond.











Kanoen door het centrum
Foto: eigen foto Hanneke

Lunchen in de urban jungle van Luc
Foto: Instagram **Luc Utrecht**

Uiteten bij Ruby Rose
Foto: Instagram **Ruby Rose**

'Strandtent' in Utrecht: SOIA
Foto: Instagram **SOIA**

HET REGENT ZONNESTRALEN

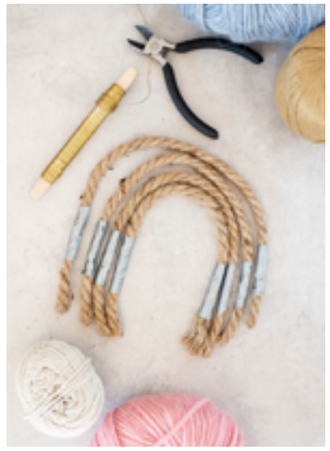


Zomer in Nederland is helaas geen garantie voor goed weer, maar je kunt de zon wel in huis halen! Bijvoorbeeld met deze leuke macrame regenboog. Hij is super gemakkelijk te maken. Kies een aantal leuke kleuren die bij jouw interieur passen en ga aan de slag.

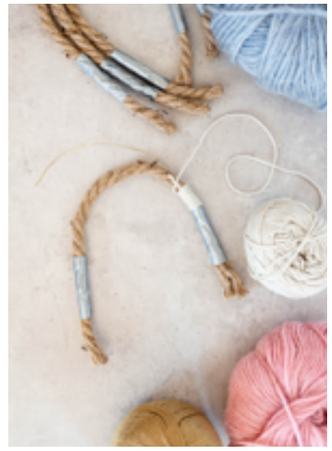
MACRAME REGENBOOG



Benodigdheden
1 meter dik touw - verschillende kleuren wol - tape - ijslolly stokjes - ijzerdraad - knijptang - schaar - dikke naald - lijmpistool - 3 kralen



Stap 1
Knip 4 stukken touw van steeds iets langere lengtes. Leg deze in de vorm van een boog en tape de onderkantjes zodat het touw niet rafelt. Knip met de knijptang stukjes ijzerdraad net zo lang als de stukjes touw.



Stap 2
Neem een stuk koord en ijzerdraad en wikkel hier de wol omheen.



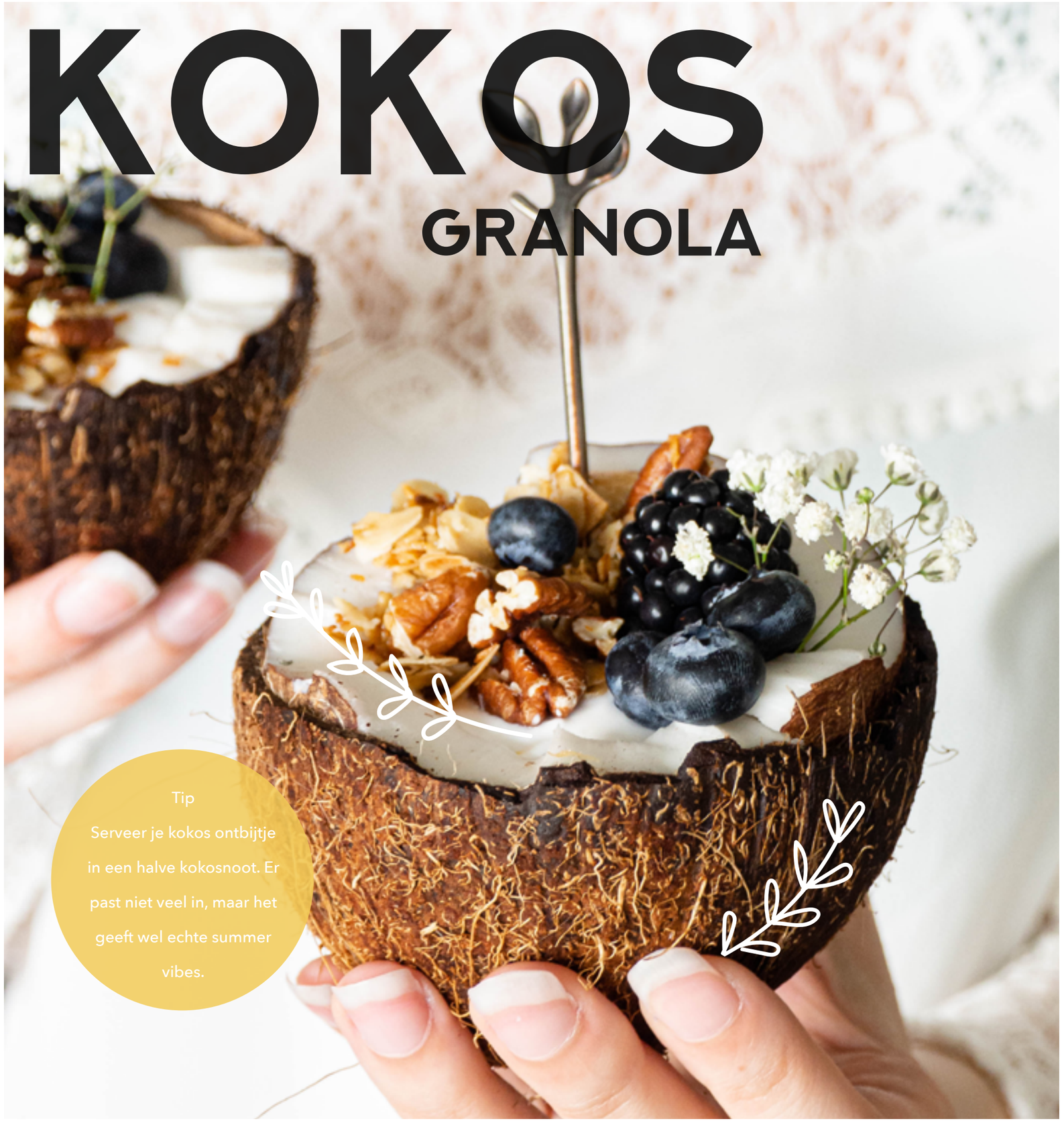
Stap 3
Wikkel verschillende kleuren wol om de vier koorden. Knip op het einde de wol af en stop het uiteinde in met de naald.



Stap 4
Breek de ijslolly stokjes in stukjes. Doe wat lijm met het lijmpistool op de stokjes en plak hiermee de vier koorden aan elkaar.



Stap 5
Verwijder de tape en rafel de uiteindes van het koord. Knip een extra stukje wol af en rijg deze door de bovenste laag van de regenboog. Rijg er drie kralen aan en leg er een knoop in.



KOKOS GRANOLA

Ik kan me voorstellen dat je tijdens drukke werkweken snel een zak granola uit de supermarkt meegrijpt, maar nu het vakantie is kun je de tijd nemen om zelf granola te maken. Dat levert niet alleen de lekkerste granola op, maar ook een huis dat heerlijk ruikt. Deze kokos granola geeft je ontbijtje meteen wat tropische vibes.

Ingrediënten

(voor 3 a 4 porties)
50 gram havervlokken
30 gram pecannoten
15 gram amandelschaafsel
15 gram kokosrasp
1 eetlepel kokosolie
1 eetlepel agavesiroop
snufje zout

Serveer met kokosyoghurt, blauwe bessen en bramen

Bereiding

Smelt de kokosolie in de magnetron en meng deze met de agavesiroop.

Verwarm de oven voor op 175 graden.

Meng in een kom de havervlokken met de pecannoten, amandelschaafsel, kokosrasp en een snufje zout. Voeg hier de kokosolie en agavesiroop aan toe en roer goed door.

Verdeel het granola mengsel over een bakplaat en zet deze in de oven. Bak de granola 5 minuten. Haal de bakplaat uit de oven en schep de granola om. Bak hem vervolgens nog eens 5 minuten.

EEN DAGJE GRONINGEN MET HILDE

SLOWFOODY









Koffie en ontbijt bij Bakkerij Blanche
Foto: Insta **Bakkerij Blanche**

Een van de tofste must-sees volgens Hilde: het Forum
Foto: **RUG**

Een middagje shoppen in de Folkingestraat
Foto: **Visitgroningen**

Aanschuiven bij Bistro Boys
Foto: **Liefsuithetnoorden**





EVEN VOORSTELLEN

Ik ben Hilde en ik woon vlakbij de mooie stad Groningen. Ik heb ruim 18 jaar in de stad zelf gewoond en hou van de gezelligheid, het rumoer, de markt. Ook is Groningen heel fijn, omdat iedereen zo mooi samenleeft; stadjer, student, oud en jong, alles kan gewoon met elkaar.

KOFFIETIJD?

Een van mijn persoonlijke favoriete koffiezaakjes is **Bakkerij Blanche**. Hier kun je doordeweeks al vanaf 7 uur terecht en in het weekend om 8 uur. Ze serveren er heerlijke koffie en fijne ontbijtjes.

EEN DAGJE TOERIST IN GRONINGEN

Het Forum is op dit moment wel een van de tofste dingen om te bezoeken. Hier vind je de mooiste exposities, een bioscoop, bibliotheek en kun je helemaal bovenin genieten van een geweldig uitzicht over de hele stad. Het **Groninger Museum** is natuurlijk ook niet te missen.
Mijn favoriete winkelstraat is de Folkingestraat; hier vind je de fijnste winkels, zoals **Le Souk** en **Ariola**, maar ook restaurants als **Bistro Boys** en de zij-ingang van **Pronk** met het mooiste terras van de stad.

STUKJE WANDELEN

Om even uit te rusten moet je naar het Noorderplantsoen. Daar kun je heerlijk wandeln of bij het water gaan liggen tijdens warme dagen. Langs de Hoge en Lage der A wandelen zorgt sowieso voor heel wat instawaardige plaatjes!

HAPJE ETEN

Mijn absolute nummer 1 is toch echt **Bellami's - Bar a Manger**. Overheerlijk eten, altijd met een bijpassende wijn dankzij sommelier Roel, en fijne gastvrouw Maeyke en gastheer Sebastiaan maken het helemaal af.
Daarnaast is Bistro Boys de moeite waard. Ze maken daar van weinig ingrediënten de allerlekkerste gerechten. Probeer hier zeker de gefrituurde bloemkool!
Ook een aanrader is **Mr. Mofongo** waar je kunt kiezen uit eten in het 'gewone' restaurant, de Rooftop Winebar, de Cocktailbar en ga zo nog maar even door. Echt genieten!
Barrel is trouwens een absolute tip als je van wijn houdt. Hier serveren ze de lekkerste wijnen, eventueel met een hapje erbij en altijd inclusief uitgebreid verhaal van eigenaar Martijn.



SPRINGROLLS MET RAUWKOST EN KIMCHI

Springrolls staan hoog op mijn lijstje met favoriete zomer maaltijden. Voor wie ze nog niet kent, springrolls zijn rijstvellen die gevuld worden met allerlei rauwe groenten, vlees, vis, tofu, tempeh of ei.
Het leuke is dat je ze kunt vullen met alles wat je lekker vindt of gewoon met alle restjes uit je koelkast. De meeste ingrediënten zijn rauw, dus op een warme zomerse dag hoeft je niet die warme oven aan te zetten of met je hoofd boven een warm fornuis te hangen.
Daarnaast is het ook een lekker lichte maaltijd. Handig, want zo houd je meer dan genoeg ruimte over voor een ijsje als toetje.
Het maken, en dan vooral het rollen, van springrolls vergt enige oefening. Hieronder zie je de stappen, en onthoud, oefening baart kunst. In het begin zien je springrolls er misschien niet helemaal strak uit, maar uiteindelijk gaat het om de smaak.

Ingrediënten *(voor 1 persoon)*
- 4 rijstvellen
- 8 blaadjes sla
- 100 gram paarse kool rauwkost (zakje AH)
- 1/3 komkommer, in reepjes
- 100 gram kimchi (potje Smaakt)
- Topping: sesamzaad en koriander

Bereiding
Week een rijstvel kort in warm water en leg hem op een bord of snijdplank. Leg in het midden twee blaadjes sla, wat rauwkost, wat komkommer reepjes en wat kimchi.

Rol de springrolls op. Zie foto's hieronder.

HOW TO: SPRINGROLLS ROLLEN



Dompel het rijstvel even onder in een bak warm water en leg het op een bord of snijdplank. Leg in het midden van het vel een rijtje vulling. Zorg dat je voldoende ruimte aan de randen overlaat.



Vouw de linker en rechterkant van het rijstvel naar het midden.



Pak het rijstvel onderaan vast en vouw dit naar boven. Rol de springroll vervolgens strak op.

BLOEMEN DROGEN

Ik kan enorm genieten van veldjes vol wilde bloemen; madeliefjes, klaprozen en boterbloempjes. Maar ja, we weten allemaal dat die schoonheid van korte duur is, want voordat je het weet maken de mooie kleurige bloemen plaats voor doffe, bruine herfstbladeren.
Als je extra lang wilt genieten van al die mooie zomerse bloemen, kun je ze drogen. Dat is vrij eenvoudig. De gedroogde bloemen kun je vervolgens in lijstjes ophangen of in mooie glazen flessen op de kast zetten.

Benodigdheden
bloemen
een oud, dik boek
een fotolijstje* of glazen fles

Stap 1
Pluk een aantal mooie wilde bloemen. Doe dit wel een beetje met beleid. Pluk niet de tuin van je buurman leeg, en, als je ze op een openbare plek, zoals een bos of park plukt, roof dan niet het hele perkje leeg.

Stap 2
Neem een dik boek en leg de bloemen voorzichtig tussen de pagina's. Klap het boek dicht en zet er eventueel nog iets zwaars bovenop. Laat de bloemen op deze manier twee weken drogen.

Stap 3
Open voorzichtig het boek en haal de bloemen ertussenuit. Lijst de bloemen in in een fotolijstje of bewaar ze in een mooie fles.

Tip: ook leuk om bovenop de fles een lange kaars te zetten.

*Gebruik fotolijstjes met twee glasplaatjes waartussen je een foto, of in dit geval bloemen kunt plaatsen. Bijvoorbeeld deze, of deze.

EEN DAGJE TILBURG MET FLOOR

FLOORVANTUIJN

EVEN VOORSTELLEN
Hee jij! Ik ben Floor, 30 lentes jong en heel blij met Hanne als onderdeel van mijn vriendenkring (en nee, niet alleen om de taartjes en springrolls). Ik heb een eigen bedrijf in training & begeleiding rondom mindset, faalangst en perfectionisme. Daarnaast ben ik mentor op een middelbare school en foodie in hart en nieren. Net als Hanne woon ik sinds mijn 10e al in het heerlijke Tilburg. Tilburg is een stad maar in mijn ogen eerder een bruisend dorp met leuke events, enorm veel hotspots en echte Brabantse gezelligheid.
Als ik jou een dagje Tilburg cadeau zou doen, zou ik er bijna een weekend van moeten maken, zoveel leuks heeft deze stad je te bieden. Hieronder mijn stad uitgelicht:

COFFEE PLEASE
Mijn favoriete spots om een goede kop koffie te scoren zijn Mr Morris en Stoom013. Bij Mr Morris zit ik ook vaak met cliënten voor sessies of ben ik aan het werk. Tijdens een dwaaltocht door Tilburg vind ik het een beloning om een cappuccino bij Spoor013 te scoren, zij maken je drankje met aandacht.

WAT TE DOEN?
Ben je op zoek naar kunst en verwondering? Dan raad ik je zeker Museum De Pont aan. Buiten het vaste werk van o.a. Anish Kapoor weet De Pont mij elke keer opnieuw te verrassen met kunst die je de tijd doet vergeten.
Toe aan mysterie en een nieuwe beleving? Dan moet je zeker een bezoek brengen aan het doolhof van Doloris. Ik ga nog niks verklappen maar de tijd vliegt en je komt op plekken waarvan je niet wist dat ze bestonden…
Tilburg heeft daarnaast ook een Piushaven waar je kan waterfietsen, suppen of een bootje huren.

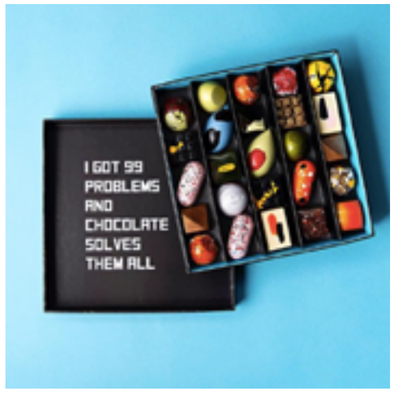
EVEN RUST
In deze tijd vraagt ons brein om rust en waar beter te ontspannen dan in het Spoorpark! Kleedje mee, boek erbij en niks meer aan doen! Voordeel van dit park: er is een gaaf restaurant, bar en wc-voorzieningen dus je hoeft nergens meer heen.
Tijd voor een massage? Bij ChockDee kom ik echt mega tot rust. Deze dames zien er petit uit maar hebben gouden handjes en weten met mijn nek- en rugklachten wel raad.

LEKKER DWALEN
Als je toerist wilt spelen in Tilburg hoort daar natuurlijk ook ronddwalen bij. Winkel in, winkel uit, terrasjes pakken, hapje erbij... Tilburg heeft een leuk centrum waar het dwaalgebied en de Piushaven mijn favoriete plekken zijn. Leuke conceptstores, mooie panden, Street art, cafés en gezelligheid. Mijn favoriete terras om neer te strijken in het Dwaalgebied is Lunchcafé Nieuwland of Steck013. Mensen kijken, zonnetje en wat lekkers: niks meer aan doen!
In de Piushaven kan je genieten aan het water of in de binnentuin van Villa Pastorie, een bootje of sup huren op verschillende plekken en de lekkerste steak tartaar eten bij RAK.

FOOD
Floor, zin om een hapje te eten ergens? Uhm… altijd! In Tilburg is het aanbod groot en voor ieder wat wils. Wil je Aziatisch en vegan eten? Dan ben je bij DONS Noodleshop aan het goede adres! Dumplings, soepen, springrolls en alles vers gemaakt. Juist zin in een biertje en iets lekkers van de grill? Albatros en Stadsbrouwerij 013 zullen je betoveren met hun heerlijk eigen gebrouwen bier én pulled pork nacho's of tosti, gevaarlijk goed! Een avond uit doe ik graag bij Doloris. De rooftopbar geeft een prachtig uitzicht over Tilburg. Daarnaast hebben ze een mooie kaart waarin je gerechten kunt delen met elkaar en is er voor ieder wat wils. De cocktails zijn er ook zalig.
Heb je nog een gaatje over? Haal een taartje bij Zoete Moed, een ijsje bij Softys of chocolade bij Friandries.









Coffee please bij Stoom013
Foto: **OAK food**

De chocoladekunst van Friandries
Foto: **instagram Friandries**

De lekkerste dumplings bij Dons Noodle Shop
Foto: **instagram Dons Noodle Shop**

ICE ICE BABY
ICE ICE



Kijk, ik zou kunnen doen alsof ik de hele zomer werk aan mijn bikinibody en alleen maar appels en salades eet. Maar we weten allemaal dat dat niet waar is. Ik ben namelijk gek op ijsjes! Ze staan op nummer twee in mijn lijstje met lievelingseten (de nummer is al jarenlag gereserveerd voor pizza). Een Gewoon Hanne Zomer Doe Boek zou dan ook niet compleet zijn zonder een paar goede ijsjes recepten. Nu heb ik helaas geen ijsmachine, dus het lukte me nooit om echt romig roomijs te maken. Tot ik op internet deze truc tegenkwam. De basis voor dit ijs bestaat uit maar twee ingrediënten: room en gecondenseerde melk. Dankzij deze twee toppers maak je thuis, zonder ijsmachine, het lekkerste ijs. En, voor alle vegans onder ons, ik bedacht een plantaardige versie op dit eenvoudige recept.



BASISRECEPT ROOMIJS

Ingrediënten

Voor 8 bolletjes
400 gram slagroom
300 gram gecondenseerde melk

Bereiding

Doe de slagroom en de gecondenseerde melk in een mengkom. Klop dit mengsel met de mixer tot een luchtig, lobbig mengsel.

Voeg eventueel wat extra smaakmakers toe en roer deze goed door het mengsel.

Giet het room mengsel in een bak en zet het in de vriezer voor 8.

BASISRECEPT VEGAN ROOMIJS

Ingrediënten

Voor 8 bolletjes
350 gram Abbot Kinneys kokosyoghurt
320 gram gecondenseerde kokosmelk (1 blikje)

Bereiding

Doe de slagroom en de gecondenseerde melk in een mengkom. Klop dit mengsel met de mixer tot een lobbig mengsel.

Giet het room mengsel in een bak en zet het in de vriezer voor 8 uur.

PINDAKAAS PRETZEL CHOCOLADE

Ingrediënten

Voor 4 ijsjes van 2 bollen
1x basisrecept roomijs
100 gram choco pretzels
4 eetlepels pindakaas
4 ijshoorntjes

Bereiding

Maak het roomijs volgens het basisrecept.

Hak de choco pretzels grof en meng deze samen met de pindakaas door het ijs.

Zet het ijs 8 uur in de vriezer en schep er dan mooie bollen van. Serveer ze op een (chocolade) hoorntje.

BOSVRUCHTEN CHEESECAKE

Ingrediënten

Voor 8 sandwiches
1x basisrecept roomijs
200 gram bosvruchten (vriezer)
22 biscuitjes

Bereiding

Maak het roomijs volgens het basisrecept.

Ontdooi de bosvruchten en prak ze tot een puree. Verkruimel 6 koekjes. Roer door het basis ijs mengsel.

Zet het ijs 8 uur in de vriezer. Schap er bollen van en ‘sandwich’ deze tussen de koekjes.

VEGAN MERMAID ICE CREAM

Ingrediënten

Voor 8 bollen
1x basisrecept vegan roomijs
50 gram frambozen (vriezer)
1 theelepel blauwe spirulina

Bereiding

Maak het vegan ijs volgens het basisrecept.

Verdeel met mengsel over drie schaaltjes. Prak de frambozen en doe ze door een zeef. Meng de frambozen puree door 1 van de drie schaaltjes. Meng de spirulina door een ander schaaltje en laat de derde naturel.

Doe omstebeurt lepeltjes van de verschillende kleuren in een bak. Zet het ijs 8 uur in de vriezer.



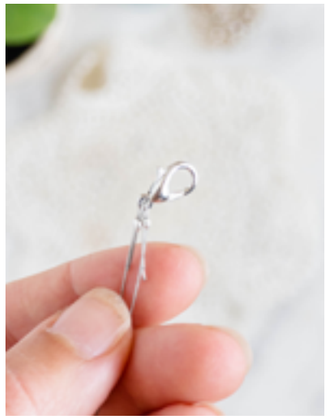


DIY MORSECODE ARMBANDJES

Morsecode werd vroeger onder andere in het leger gebruikt als communicatie middel. Elke letter uit het alfabet heeft een eigen combinatie van korte en lange signalen, waarmee boodschappen verstuurd konden worden.
Hoewel Morsecode nauwelijks nog gebruikt wordt, kun je er wel leuke dingen mee doen. Je kunt er bijvoorbeeld een leuke boodschap mee verwerken in een armbandje.
Ik maakte een Morsecode armbandje met de tekst: 'breathe in, breathe out'.

Benodigdheden
- rocailles kraaltjes (3 kleuren)
- 2 stukjes metaaldraad van 25 cm
- 2 knijpkralen
- 1 sluitingkje + ringetje
- een knijptang
- een hangertje of bedel





Knip met de knijptang twee stukjes metaaldraad. Rijg hier een knijpkraal aan en haal de draad door het oog van het slotje. Maak een lusje en steek uit uiteinde door de knijpkraal. Knijp de knijpkraal dicht. Herhaal met het andere stuk metaaldraad. (zie tekening hieronder)



Bedenk nu welke boodschap je aan je morse code armbandje wilt maken. Kies voor 1 of 2 woorden per draad. Via deze vertaler kun je jouw boodschap omzetten in morsecode of gebruik de vertaal sleutel op de volgende pagina.
Gebruik vervolgens voor elk streepje 2 kraaltjes in een kleur A en voor elk bolletje 1 kraaltje in kleur B.



Sluit af met een knijpkraal, haal het uiteinde van de draad hierdoor om een lus te maken en knijp de knijpkraal dicht.
Herhaal met het andere stuk draad.
Bevestig een ringetje aan de twee lussen. Hang hier eventueel nog een bedeltje aan. (zie tekening hieronder)



BEVESTIGING VAN DE SLOTJES



EEN DAGJE EINDHOVEN MET ELINE

FOODIESEINDHOVEN

EVEN VOORSTELLEN
Eindhoven, de stad waar ik Eline, a.k.a. Foodies Eindhoven, ben opgegroeid.
Waar ik vroeger picknickten in het park en pannenkoeken at in het pannenkoekenhuis, maar waar ik inmiddels koffie heb leren drinken, hele fijne werkplekken heb ontdekt en vooral mijn innerlijke foodie heb gevonden.

BUT FIRST, COFFEE...
Uiteraard begin ik mijn dag met een lekkere kop koffie. Hiervoor heb ik twee grote favorieten, namelijk DENF en Het Koffiehuisje. DENF vind je midden in de stad onder de Witte Dame. Ook kun je je koffie to-go krijgen en opdrinken in het groen. Daarnaast heb je Het Koffiehuisje in het Witte Dorp, waar je je een echte local voelt. Het is heerlijk knus en vooral heel gezellig met de oranje stoeltjes en planten. Het is een plek om even lekker te blijven hangen, een tijdschriftje te lezen aan het raam en te turen naar de voorbijgangers.

EEN DAGJE TOERIST IN EINDHOVEN
Als ik een dagje toerist in eigen stad zou mogen spelen, dan zou ik naar het Van Abbemuseum gaan. Je moet wel van moderne kunst houden, maar het is een heerlijk plekje om even rond te dwalen langs alle verschillende kunststukken. Ook zou ik lekker gaan wandelen in het Stadswandelpark waar ook een beeldentuin is.
Misschien nog wel belangrijker als toerist in eigen stad is de horeca! Down Town Gourmet Market is een hele leuke foodhal in het centrum in het straatje achter de Happy Italy. Het zit een beetje verstopt, maar het is er altijd druk. Geloof me, je moet er op tijd bij zijn als je een plekje wilt bemachtigen.





STEEDS HIPPER
Het leuke aan Eindhoven vind ik dat de stad continu aan het ontwikkelen is. Zo was Woensel altijd een beetje een buurt waar je niet zo snel kwam als je er niet woonde, maar wordt het nu langzaam steeds hipper. Zo vind je aan de Edisonstraat Jungle Café, een volledig plantaardig café maar dan in een nieuw jasje. De muren hebben een warme kleur, alles is afgewerkt met hout en er is zelfs een groot speelgedeelte voor de kids. Bestel tijdens deze warme zomerdagen de nice-cream, perfect om bij af te koelen. Oh en als het dan echt zo warm is, dan moet je ook een bezoekje brengen naar Intelligencia ICE, de beste ijssalon van de stad met de meest gekke smaakjes. Mijn favoriet? Het ruby ijs!
Dus huur een ov-fiets en maak een mooie tocht door de stad. Er valt zo veel meer te zien dan het centrum!







But first, coffee, bij DENF
Foto: eigen foto van Eline

Moderne kunst in het Van Abbe Museum
Foto: **Studio Drift**

Alleen maar lekker eten bij
Down Town Gourmet Market
Foto: **Leukerecepten.nl**

Gezellig zitten bij Het Koffiehuisje
Foto: eigen foto van Eline

LEKKER
KLEUREN

In de vakantie vind ik het heerlijk om mijn kleurpotloden erbij te pakken, een mooie kleurplaat uit te printen om vervolgens de hele middag buiten in de zon met een podcast op de achtergrond te kleuren. Even nergens bij nadenken en gewoon netjes binnen de lijntjes kleuren (of niet!). Ik vroeg twee hele toffe illustrators of zij een kleurplaat in dit vakantie-doe-boek wilden delen. Met deze kleurplaten van Carmen en Julia is een relaxte zomerdag gegarandeerd.



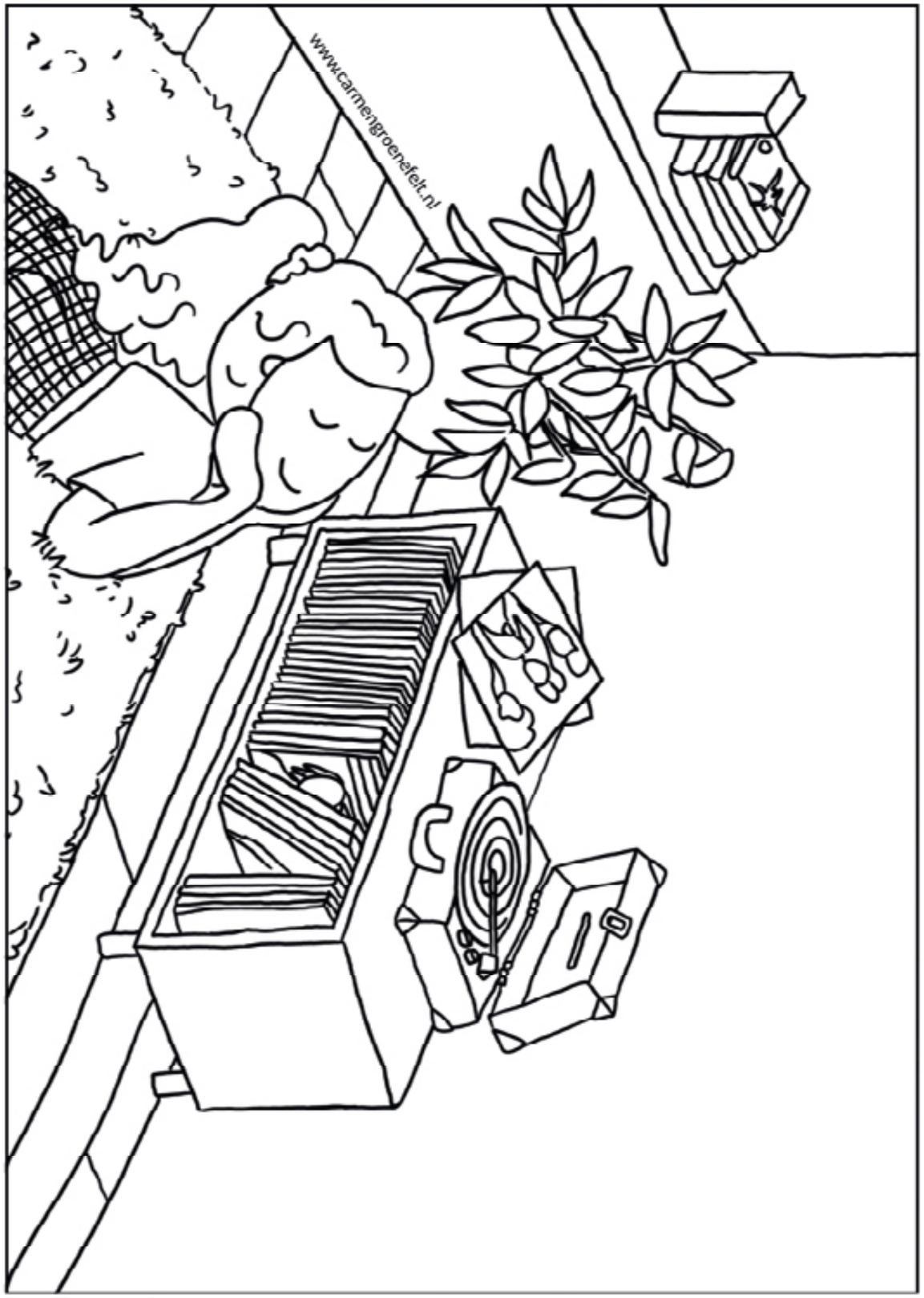


CARMEN GROENEFELT

Carmen Groenefelt is een ondernemende illustrator, met haar werk verbindt ze mensen. De thema's dromen najagen, duurzaamheid en diversiteit komen veelvoudig terug in haar werk.
Op Instagram (@carmengroenefelt_art) kunnen volgers regelmatig meedenken met wat ze creëert. Ze illustreert o.a. boeken, live op evenementen en voor bedrijven. Ze is te boeken als 'persoonlijke cheerleader' om je tot the point te motiveren je droom na te jagen.
Zelf vind ik niet alleen het werk van Carmen erg leuk, ik vind alle wijze lessen die zij in haar Instagram stories deelt minstens net zo mooi.

JULIA VAN LEEUWEN

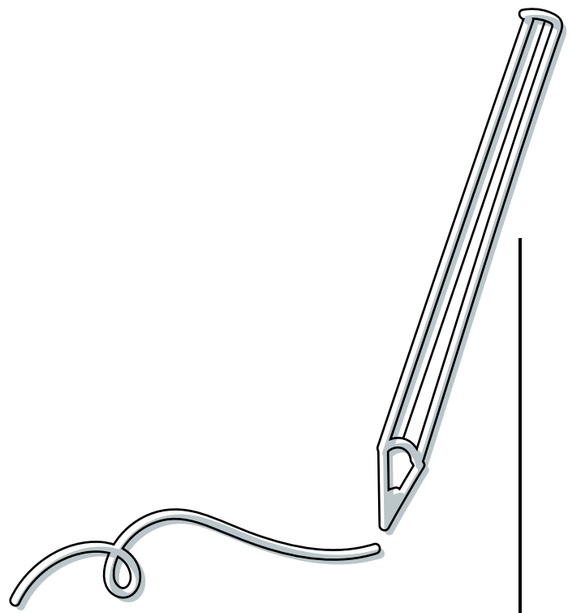
Julia van Leeuwen is een 26 jarige illustrator uit Eindhoven. Haar grootste passie is tekenen en dat is te zien aan alle kleurrijke illustraties die op haar Instagram pagina voorbijkomen (@juliavanleeuwen_illustraties).
Julia omschrijft haar illustraties als grafisch, kleurrijk en commercieel. Ze werkte onder andere voor CosmoGirl, Girlz en ze maakte een hele toffe stationary lijn voor de HEMA!
Elke keer als ik de kleurrijke tekeningen van Julia voorbij zie komen op mijn Instagram tijdlijn krijg ik spontaan zin om zelf ook al mijn kleurpotloden en stiften erbij te pakken.





EN NU JIJ!

Zoek 5 voorwerpen waar je op dit moment blij van wordt. Een mooi boek, een leuke vakantie foto, je nieuwe zonnebril of je favoriete slippers op het moment. Leg ze voor je neer en teken ze na.





BBQ in de tuin of picknick in het park op de planning? Maak deze pasta salade met tortellini!

TORTELLINI PASTA SALADE

Blauwe kaas, olijven en artisjokken. Niet iedereen is er gek op, maar ik kan er geen genoeg van krijgen! Deze pastasalade met tortellini is waarschijnlijk dan ook geen publiekslievelingetje, maar aangezien het een van mijn favoriete zomerse pastasalades is, verdient hij toch een plekje in mijn Vakantie Doe Boek.
Je kunt hem gewoon serveren als lunch of bij het diner, maar deze salade is ook erg lekker als bijgerecht bij een bbq.
Voor deze salade koos ik tortellini met een kaasvulling, maar gebruik vooral de variant die jij het lekkerst vindt. Of vervang de tortellini door penne of farfalle, ik vind het allemaal prima.

Tip
Ben je toch niet zo'n fan van blauwe kaas? Vervang deze dan door mozarella of een andere milde kaas.

TORTELLINI PASTASALADE

Ingrediënten
Voor 2-3 porties
200 gram tortellini
100 gram artisjokharten in olie (uit pot)
100 gram olijven
90 gram blauwe kaas
1 zakje veldsla

Bereiding
Kook de tortellini volgens de aanwijzingen op de verpakking. Spoel ze vervolgens af onder koud water en laat ze verder afkoelen.

Voeg de olijven en artisjokharten toe aan de tortellini, samen met wat van de olie uit het potje artisjokken.

Verdeel de sla over de borden. Schep hier de tortellini op en garneer met de blauwe kaas.

EEN DAGJE ROTTERDAM MET MARISA

ROTTERDAMFOOD

EVEN VOORSTELLEN
Hoi! Ik ben Marisa Gomez, actief onder de naam rotterdam.food op Instagram en mijn eigen website rotterdamfood.nl. Hiermee ben ik begonnen omdat er in Rotterdam heel veel gebeurt op culinair vlak én omdat ik binnen mijn vorige baan miste om creatief bezig te zijn. Ik heb een kleine vijf jaar gewerkt voor het Erasmus MC en zit nu in between jobs. Ondertussen zit ik niet stil en verricht ik op projectbasis freelanceklussen als zelfstandige.
Oorspronkelijk kom ik uit Weert en heb ik een tijd in Eindhoven gewoond. Sinds acht jaar woon ik samen in Rotterdam een dynamische en bruisende stad met heel veel horeca. Het leuke is dat er voor iedereen en voor elke gelegenheid wel iets is: super veelzijdig. En er is ook zo veel te doen en te zien in deze grote stad.

KOFFIE?
Goede koffie, daar maak je mij zo blij mee! Er zijn verschillende koffietentjes waar ik heel graag kom. De beetroot latte van **Lilith** is een bijzonder lekker drankje voor als je een keertje een roze koffie wil doen. Erg Instagramable, maar vooral ook erg lekker! Bij Lilith kun je trouwens ook terecht voor healthy acaibowls en een heerlijke stapel pancakes afgetopt naar keuze.
Ook haal ik graag een koffietje bij **Heilige Boontjes**. De koffie is goed en het verhaal achter is bijzonder: onder andere ex-gedetineerden en jongeren met problemen krijgen hier de mogelijkheid om werkervaring op te doen. De zaak zit gevestigd in een voormalig politiebureau.

TOERIST IN ROTTERDAM
Als toerist in eigen stad zou ik de **Euromast** een bezoekje brengen: vanuit hier heb je een prachtig uitzicht op de stad.
Maak daarna de oversteek met de **watertaxi** naar **Hotel New York** waar je een heerlijk terras hebt met uitzicht op de Maas. Op de kade bij hotel New York liggen regelmatig gigantische cruise schepen aan, dit is heel bijzonder om eens te zien.
Vervolgens lekker een rondje door **de Foodhallen** en vervolgens lekker terug lopen naar de stad via de Erasmusbrug. Qua musea kan ik je de **Kunsthal** aanraden, veelzijdige exposities en verschillende zalen.











But first, coffee! Koffie van Heilige Boontjes

De meest instagrammable beetroot latte van Lilith

Shared dinner and cocktails by Ayla

Suppen op de Bergse Plas

Foto's: eigen foto's Marisa

EVEN RUST
Wat ik doe om tot rust te komen in de stad is een heerlijke wandeling maken door het Museumpark of het Euromastpark. Doordeweeks is het heerlijk rustig en kan je er heerlijk bijtanken. Een aantal keer per jaar **sup** ik op de Bergse Plas. Voor mij is dit echt ultiem genieten: het water en de bosrijke omgeving maken mij helemaal zen! Het is natuurlijk wel een seizoenssport, maar tijdens de herfst en winter is een rondje Bergse Plas ook geweldig.

FOOD
Bij **Bertmans** eet je zalige avocado toasts met gepocheerd ei. De beste pancakes eet je bij **Arzu**. Bij **Backyard** is de menukaart volledig vegetarisch/vegan, het is een van mijn favoriete plekjes in de stad. Bestel bijvoorbeeld de plantbased wafels als ontbijt.
En wil je het weekend inluiden met een shared dinner en cocktails, ga dan naar **Ayla**! Bestel daar absoluut de gefrituurde bloemkool van de kaart, dit is echt mijn favorietje.



3X CREATIEF MET KOKOSNOTEN

Als je jezelf eventjes op een strand in Bali wilt wanen, terwijl je eigenlijk gewoon in je achtertuin zit, kan ik je aanraden om een kokosnoot te kopen. Bij grotere supermarkten of goede groente winkels vind je ze. Nadat je genoten hebt van het kokoswater en het vruchtvlees, houd je een houtige schil over. Gooi die niet weg, maar geef je interieur of tuin ook meteen wat Bali-looks met deze drie ideetjes.

KOKOSNOOT PLANTENBAKJE

Deze DIY is enorm simpel, maar wel erg leuk. Boor een gaatje in de bodem van de kokosnoot (als dat er nog niet in zat), hier kan later het water uit lopen, zodat je plantje niet te nat komt te staan.
Vul de kokosschil met wat potgrond en zet hier een klein plantje in. Ik vulde mijn kokosnoot bakjes met Pilea's, ook wel pannenkoeken-plantjes genoemd.

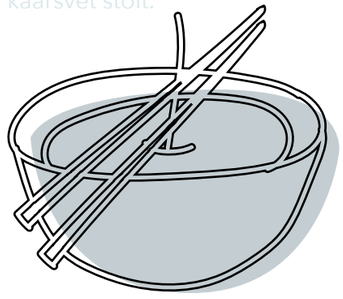
KOKOSNOOT SIERADEN SCHAALTJE

Laat jij jouw sieraden altijd overal slingeren? Dan is dit een DIY voor jou!
Je hebt nodig: een kwast, verf, vernis en glitter. Schilder de binnenkant van de kokosnoot. Laat drogen en breng vervolgens nog een tweede en derde laagje aan.
Breng daarna een laagje vernis aan en strooi hier wat glitters op. Laat drogen en bestrijk het geheel tot slot nog eens met een laatste laagje vernis.

KOKOSNOOT KAARS

Ik heb een pot met restjes kaarsvet. Als die vol is, smelt ik al die restjes en stompjes om tot nieuwe kaarsen. Meestal giet ik het kaarsvet in glaasjes, maar je kunt hier ook kokos schillen voor gebruiken.
Wat heb je nodig? restjes kaarsvet, een oude pan, een lont met voetje en twee eetstokjes of rietjes.
Smelt het kaarsvet in de pan. Zet de lont met voetje in de kokos schil en houd deze met twee eetstokjes op zijn plaats. Vul de kokos noot met kaarsvet en laat uitharden.

Houd de lont op deze manier op zijn plek terwijl het kaarsvet stolt.



3 KEER VEGAN BROODSALADES

Picknick season has started! Grijp je kleedje, vul een mand met allerlei lekkers en zoek een lekker plekje in het park of in het bos. Maar wat doe je dan in die picknickmand? Zelf kies ik vaak voor wat fruit, snackgroenten, een sapje, broodjes en 'smeerseltjes'. Je weet wel, die salades voor op brood. Mijn oma noemde ze altijd 'smeerseltjes'. Mocht je nog wat inspiratie nodig hebben, dan heb ik hier 3 recepten voor vegan broodsalades.

TOFU 'EIERSALADE'

Ingrediënten
Voor ongeveer 2-3 porties
200 gram tofu
50 gram vegan mayonaise
1 theelepel mosterd
1/2 theelepel citroensap
1/2 theelepel knoflookpoeder
1/2 theelepel kurkuma
1/2 theelepel kerrie
zout en peper
verse bieslook en/of dille

Bereiding
Dep de tofu met wat keukenpapier goed droog. Brokkel de tofu in grove stukken.
Voeg de overige ingrediënten toe en meng goed door elkaar.

SPICY CHICKPEA-SALADE

Ingrediënten
Voor ongeveer 2-3 porties
200 gram kikkererwten
50 gram vegan mayonaise
1 eetlepel sriracha
1/2 theelepel knoflookpoeder
1/2 theelepel gerookte paprikapoeder
zout en peper

Bereiding
Prak de kikkererwten met een vork. Prak ze niet tot een fijne puree, het mag een beetje grof zijn.
Voeg de overige ingrediënten toe en meng goed door elkaar.

JACKFRUIT-KERRIE -SALDE

Ingrediënten
Voor ongeveer 2-3 porties
1 blik jackfruit
50 gram plantaardige mayonaise
1 1/2 theelepels kerrie
1 lente uitje of bieslook
zout en peper

Bereiding
Verwarm de oven voor op 175 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier. Giet de jackfruit af en dep deze droog met wat keukenpapier. Pluk met je vingers de stukjes jackfruit uit elkaar. Verspreid deze over de bakplaat en bak ze 10 minuten.
Doe de jackfruit in een kom en voeg de overige ingredietnen toe. Meng goed door elkaar.





Mijn hoofd kan een behoorlijke chaos zijn. Een wir-war aan to-do lijstjes, twijfels en existentiele vragen. Als ik even rust nodig heb pak ik mijn pennen en een vel papier erbij en ga ik mandala's tekenen. Misschien raak je meteen in de stress bij het zien van zo'n mandala, maar het geometrische, herhalende in een mandala, werkt voor mij enorm rustgevend.

MANDALA TEKENEN



Benodigdheden
vel papier - liniaal - passer - geodriehoek - potlood - stiften/fineliners - gum



Stap 1
Zet een kruis in het midden van je blad met potlood en liniaal/geodriehoek.



Stap 2
Gebruik de geodriehoek om nog meer lijnen toe te voegen.
Ik zet altijd lijnen op 22,5, 45 en 67,5 graden. Maar je kunt ook beginnen met alleen een lijn op 45 graden.



Stap 3
Zet de passer in het midden van het kruis en trek cirkels van verschillende groottes.



Stap 4
De lijnen en cirkels vormen nu allemaal kleine vakjes. Teken hier met een fineliner cirkels en blaadjes in.



Stap 5
Vul alle blaadjes in met figuurtjes, lijntjes en stipjes.

3X ALCOHOLVRIJE COCKTAILS

Of je deze zomer nu op je balkon ligt te chillen, je strandbedje in de achtertuin hebt uitgeklapt of je kleedje mee naar het park hebt genomen, met een ijskoude cocktail in je hand, een zomers muziekje op en je ogen dicht is het net alsof je op een tropisch strand ligt.

Nu drink ik geen alcohol (oke oke, sinds de quarantine drink ik misschien heel soms een biertje, ssstt), dus die cocktails moet ik aan me voorbij laten gaan.
Of toch niet? Nee hoor! Want ook zonder alcohol kun je de lekkerste cocktails maken. Gebruik als basis een lekkere siroop, vul die aan met bruiswater en wat fruit of verse kruiden.
Gelukkig voor mij en alle mede-niet-alcoholdrinkers, zijn er de laatste tijd steeds meer lekkere siropen te vinden in de supermarkt. Van ginger ale tot vlierbloesem, je hoeft het echt niet meer te doen met aardbeien- of bosvruchtensiroop.
Met de drie siropen hiernaast maakte ik drie overheerlijke aloholvrije cocktails, waarvan iedere alcoholdrinker stiekem jaloers wordt.



Limeau
Ginger ale siroop
3,99 euro / 0,5 liter



AH biologisch
Vlierbloesemsiroop
2,49 euro / 0,5 liter



Roze Bunker
Dragon Sour
8,00 euro / 0,35 liter

GINGER PEACH SLUSH

Ingrediënten
Voor 2 glazen
150 gram diepvries perziken
300 milliliter bruiswater
scheutje ginger ale siroop
2 passievruchten
een takje basilicum

Bereiding
Doe de bevroren perziken samen met het bruiswater en de siroop in een blender. Mix tot een gladde massa.
Schenk in twee glazen.
Lepel de passievruchten uit en verdeel het vruchtvlees over de glazen. Garneer met basilicum.

LEMON ELDERFLOWER FLOAT

Ingrediënten
Voor 2 glazen
4 schijfjes citroen
scheutje vlierbloesemsiroop
400 milliliter bruiswater
2 bolletjes citroen sorbet

Bereiding
Giet een bodempje vlierbloesemsiroop in twee glazen.
Vul aan met bruiswater en twee schijfjes citroen per glas.
Schep een bol citroen sorbet en doe deze in het glas.

WATERMELON DRAGON SOUR

Ingrediënten
Voor 2 glazen
1/8 watermeloen
400 milliliter bruiswater
scheutje dragon sour siroop (of frambozensiroop)
een takje munt

Bereiding
Maak meloen bolletjes met een meloenbolletjeslepel (ja dit heet zo volgens het internet) of snijd de meloen in blokjes. Zet de meloen in de vriezer voor enkele uren.
Doe een bodempje siroop in twee glazen. Vul aan met bruiswater. Doe de bevroren meloen erbij en garneer met een takje munt.



EEN DAGJE MAASTRICHT MET LISA

LISADORSMAN

EVEN VOORSTELLEN
Ik ben Lisa Dorsman, 23 jaar, Food Innovator, kookboekauteur van Vezels en masterstudent.
Nu woonachtig in Eindhoven, maar geboren en getogen in de prachtige stad Maastricht. Ik ben er dan ook nog elke week te vinden en deel graag hoe je een leuk dagje weg kunt hebben in deze sfeervolle stad.

BUT FIRST, COFFEE...
Als je je dag wilt beginnen met een lekker kopje koffie kun je goed terecht bij Alley Cat. Dit is een koffiezaakje midden in een wielrenwinkel. Zo zie je ze niet vaak, toch? Ze hebben veel verschillende soorten koffie en een scala aan latte's. Mijn go-to is de Dirty Chai, een chai latte met een shot espresso.

SHOPPEN!
Mijn favoriete winkels in Maastricht zijn Wonderwoud en Festen. Bij Wonderwoud vind je de leukste plantjes en vintage meubels. Festen is een winkel voor echte hebbedingen, van die items waarvan je nooit genoeg hebt. Ook voor een leuk cadeau ben je daar op de goede plek. Op zaterdag vind je de Brocante Markt & vlooienmarkt op de Markt, ik vind het superleuk om bij deze kraampjes rond te kijken en raad dit jou ook aan.











Witloof Maastricht, voor puur eten
Foto: Witloof

Planten en koffie bij Wonderwoud
Foto: **instagram Wonderwoud**

Mosasaurus in het Natuurhistorisch Museum
Foto: eigen foto Lisa

Struinen over de brocante markt
Foto: eigen foto Lisa

MUST SEE
In het Natuurhistorisch Museum vind je het skelet van een Mosasaurus, een dinosaurussoort, vernoemd naar de Maas, die voor het eerst gevonden werd in de Sint-Pietersberg in Maastricht. Bij de Sint-Pietersberg kun je overigens ook een grottentocht doen, dit is een echte aanrader als je geïnteresseerd bent in de geschiedenis van de stad. Op de Sint-Pietersberg kun je ook een mooie wandeling om de ENCI groeve maken, op deze plek heb je prachtig uitzicht en in deze groeve zijn meerdere dramatische scenes van Flikken Maastricht opgenomen.

Het stadspark van Maastricht is een plek waar je heel goed tot rust kunt komen tussen al jouw activiteiten door. Tip, dit is nog extra leuk met een bak frozen yoghurt, die je kunt halen bij Frozz. Neem wel even een handdoekje of kleedje mee zodat je lekker op het gras kunt zitten.

FOOD
Mijn favoriete plek om te eten in Maastricht is de Gouverneur. Dit is een speciaalbierencafe waar ze ook heerlijk eten hebben. De Macho Nacho's zijn een absolute topper. Ik raad je aan om hier lekker te gaan borrelen (met een portie nacho's natuurlijk). Voor het diner kun je op ontzettend veel leuke plekken terecht en het was dan ook lastig kiezen voor mij.
Een van mijn favorieten is het Belgische restaurant Witloof, waar het draait om écht & puur eten: handgemaakt, natuurlijk, biologisch, duurzaam, eerlijk, artisanaal en smaakvol bereid volgens eigen familierecepturen.
Mijn favoriete gerecht op de kaart zijn de kroketten met oude kaas & spinazie. Voor een culinaire sterrenbeleving moet je bij Beluga zijn, waar het menu ieder seizoen veranderd.



Tip

Deze polymer clay kun je onder andere vinden bij de Action of een hobbywinkel.

Vroeger had ik een hele doos 'Fimo klei', ook wel 'polymer clay' genoemd. Klei in alle kleuren van de regenbood die je kunt afbakken in de oven. Die doos heb ik lange tijd verwaarloosd, tot ik de laatste tijd allemaal leuke klei-creaties tegenkwam op Pinterest. Ik heb mijn klei er weer eens bij gepakt en maakte een aantal leuke hangertjes.

HANGERTJES VAN KLEI



Benodigdheden
polymer clay (4 kleuren)
- een oven - mesje -
bakpapier - tandenstoker -
uitsteekvormpje of dopje

Extra: materiaal om sieraden mee te maken, zoals oorbel stekers, ringetjes en slotjes



Stap 1
Voor de rondjes
Rol een plak klei uit met een dikte van 2 a 3 mm.
Decoreer deze plak met rondjes, stipjes en streepjes klei in andere kleuren.



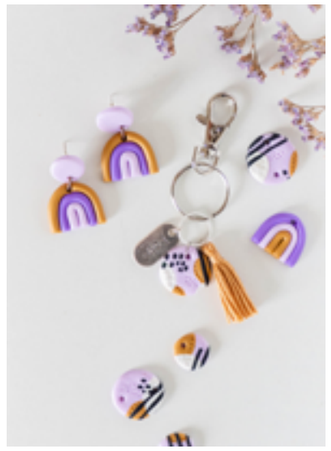
Stap 2
Gebruik een tandenstoker of het knopje van een knopspeld om gaatjes te prikken in de klei plak als extra decoratie.



Stap 3
Steek met een klein uitsteek-vormpje of een klein dopje cirkels uit de klei plak.
Maak hier met een tanden-stoker een gaatje in.



Stap 4
Voor de regenboogjes
Rol drie strookjes klei uit en vorm deze tot regenboog. Snijd de uiteindes op gelijke hoogte af en maak bovenin een gaatje met een tandenstoker.



Stap 5
Leg alle figuurtjes op bakpapier en bak de klei in de oven volgens de aanwijzingen op de verpakking.
Verwerk de hangertjes tot leuke oorbellen, kettinkjes of een sleutelhanger.



AVOCADO GAZPACHO

Als je nou al die maaltijdsalades of BBQ's beu bent, maar ook niet per se zit te wachten op een winterse erwtensoep, dan is gazpacho misschien wel een goed idee. Je gooit wat groenten in de blender, mixt 't even flink door elkaar en dinner is served. Dat hebben die Spanjaarden goed bekeken. Ik maakte een groene versie van de klassieke gazpacho met onder andere komkommer en avocado. Serveer er wat stokbrood bij en je kunt aan tafel binnen tien minuten.

Ingrediënten

(voor 2 porties)
2 komkommers
1 rijpe avocado
1 lente-ui
sap van 1/2 limoen
2 takje basilicum
4 plakjes jalapeno peper
peper en zout
100 milliliter water

Ter garnering
kokosyoghurt
plakjes komkommer
granaatappel pitjes
sesamzaadjes mix

Extra: een blender

Bereiding

Doe alle ingrediënten in een blender en mix tot een gladde soep.
Proef de gazpacho en breng hem eventueel op smaak met wat peper, zout of een extra plakje jalapeno peper (als je durft).
Verdeel de soep over twee borden. Garneer met een lepel kokosyoghurt, plakjes komkommer, wat granaatappel pitjes en sesamzaadjes mix.

EEN DAGJE DEN HAAG MET COCO

FOODBYCO

EVEN VOORSTELLEN
Hi, mijn naam is Coco, ik ben 30 jaar oud en woon in Den Haag. Met hier en daar wat uitstapjes voor m'n studie ben ik eigenlijk al m'n leven lang Hagenaar. Het ideale aan Den Haag vind ik de diversiteit van de stad. Naast het heerlijke strand, heb je een bruisend centrum, leuke omliggende wijken en een goede verbinding met andere steden. Ik ben een vreetzak pur sang, dus de unieke eettentjes, oud én nieuw vind ik fantastisch.

BUT FIRST, COFFEE...
Het allerliefst geniet ik 's ochtends van een wandeling in de zon met hond en vriend. We wandelen dan heerlijk richting Strandpaviljoen Zuid om daar een Cappuccino to go te halen en genieten van het uitzicht en de zee. Dan heb je ook nog Bartine Deli in het centrum, daar ontbijt ik het liefst alleen met scrambled eggs 'baveuse' met oosters gehakt.

NAAR HET STRAND
Als toerist in Den Haag, kun je niet weg zonder het strand te hebben ervaren. Tips! Ga eens naar Aloha, ze zijn net verbouwd en hebben ook een nieuwe kok, die weet wat koken is! Dan is er natuurlijk ook nog Hart Beach, met hun fantastische terras, dat ze tegenwoordig hebben uitgebreid naar het strand zelf. Je kunt hier trouwens ook surf-les nemen, dan heb je die borrelplank pas echt verdiend!

EVEN RUST
Ik vind het heerlijk om lekker te wandelen richting het Westbroekpark. Ik zag daar laatst mensen suppen, en hoorde dat je er ook kunt kanoën, dat lijkt mij echt fantastisch en staat hoog op m'n wensenlijstje deze zomer.

FOOD
Ik heb een ellenlange lijst in m'n telefoon met restaurant tips! Van heerlijk Italiaans, tot fusion en ga zo maar door. Yuzu is er een van, heeft dit jaar de gouden pollepel van het AD uitgereikt gekregen, en terecht! Ga erheen, laat je verrassen!
Dan is Pierre Par CP, mijn favo wijnbar, en Kriztian maakt daar fantastisch passende gerechtjes bij!
De broodjes van Appeltje Eitje zijn echt om te smullen, wel voor de grote trek en dan is er nog familie-favoriet Dekxels. Ook hier, laat je verrassen door Thomas en Raymond, helden zijn het!











Even bijkomen in het Westerbroekpark
Foto: **Denhaag.com**

Broodjes voor de grote trek bij Appeltje Eitje
Foto: **Instagram Appeltjeeitje070**

Neem een surfles bij Hart Beach en geniet daarna van een welverdiende borrelplank
Foto: **Denhaag.com**

Koffie bij Strandpaviljoen ZUID
Foto: **Joorkitchen**


FIJNE
ZOMER
VOND JE
HET LEUK?
Laat me weten wat je van het Ebook vond.
Stuur me een berichtje op Instagram of deel een foto van jouw creaties en tag mij (@gewoonhanne.nl) of gebruik #ghvakantiedoeboek.
#GHVAKANTIEDOEBOEK