

Styling

Summer vibes

ZIN OM TE GENIETEN VAN DE LANGE ZOMERAVONDEN? DAN HEBBEN WIJ VOOR JOU ENKELE LEUKE
STYLINGTIPS EN HEERLIJKE RECEPTEN IN PETTO. GA DUS AAN DE SLAG, NODIG VRIENDEN EN FAMILIE UIT,
EN MAAK EEN LEUKE SETTING, BINNEN OF BUITEN. VEEL PLEZIER!

Styling en Fotografie, Marie Houttequiet en Sarah Van Hove - Assistente, Manon Stevenaar - Productie-assistente, Jolien Hens
Foodstyling, lesfillesrouges.be - Recepten: Libelle Lekker (libelle-lekker.be)



1. tafelkleed 140 x 250 cm, kleur
curry (107,50 euro, tinekhome.com)
2. keramiek, (prijzen op aanvraag,
ghesq.com) 3. okerkleurig
aardewerk (24,95 euro,
nur-concept-store.myshopify.com)
4. gedroogd hazenstaartje
(5,95 euro, dille-kamille.nl of .be)



“Kies voor kleuren die je ook in de natuur terugziet;
ze vormen een warme basis”

Sarah Van Hove

1. krukje (27,50 euro, tinekhome.com) 2. handgemaakt schaalje (prijzen op aanvraag, ghesq.com) 3. hoog windlicht (80 euro, tinekhome.com) 4. tapijt wit/bruin 85 x 190
cm (320 euro, nur-concept-store.myshopify.com) 5. kussenhoes 50 x 50 cm, kleur curry (47,50 euro, tinekhome.com) 6. kussenhoes Liberty geel 40 x 60 cm (55 euro,
tinekhome.com) 7. kussenhoes reliëfpatroon 40 x 60 cm, azul blauw (55 euro, tinekhome.com) 8. kussen rood/oranje/bruin (55 euro, nur-concept-store.myshopify.com)



1. keramiek (prijzen op aanvraag, ghesq.com)
2. grijs tafelkleed 140 x 250 cm
(107,50 euro, tinekhome.com)
3. kussenshoes met streepjes 50 x 50 cm,
azul blauw (35 euro, tinekhome.com)

Lamsballetjes muhammara

6-8 pers. • 35 min.

800 g lamsgehakt, 2 rode uien
(in ringen), 1 ui (fijngesnipperd),
2 teentjes look (fijngesnipperd),
½ bosje verse munt, 2 à 3 el
paprikapoeder, 1 el
komijnpoeder, ½ kl
cayennepeper, peper en zout

Voor de muhammara:
2 geroosterde paprika's
(fijngesneden), 2 el platte
peterselie, 200 ml water,
4 el granaatappelmelasse (extra
kruiden met cayennepeper/
komijnpoeder)

1/Meng het gehakt met de
overige ingrediënten (behalve de
rode ui) en vorm balletjes. Bak
de balletjes in een pan met
olijfolie goudbruin.

2/Doe wat extra olijfolie in de
pan, voeg de rode ui toe en laat
op een zacht vuur verder garen
tot de ui glazig is en de balletjes
gaar zijn. Haal uit de pan en hou
warm.

3/Doe de paprika, het water en
de granaatappelmelasse in de
pan en breng aan de kook.
Schraap de bakresten los. Laat
wat inkoken, haal van het vuur,
doe de balletjes erbij en werk af
met peterselie. Serveer met
brood en yoghurtsaus.



1. tafelkleed 140 x 250 cm, kleur cuny (107,50 euro, tinekhome.com)
2. vloerkleed Soderup (29,99 euro, ikea.com)
3. mand van zeegras (46,25 euro, tinekhome.com)
4. kussenovertrek Gudhjem (24,99 euro, ikea.com)
5. limonadetap Sommar 2017 (19,99 euro, ikea.com)
6. karaf rood aardewerk 1,5l (8,95 euro, dille-kamille.nl of .be)
7. broodmandje (10 euro, tinekhome.com)
8. glas Flimra (2,49 euro, ikea.com)



1. keramiek (prijzen op aanvraag, ghesq.com) 2. windlicht (H35 cm: 55 euro, H52 cm: 80 euro, tinekhome.com) 3. grote veger (15 euro, tinekhome.com) 4. kleine veger palmladeren (7 euro, tinekhome.com) 5. mandje (15 euro, tinekhome.com) 6. tapijt wit/bruin 85 x 190 cm (320 euro, nur-concept-store.myshopify.com) 7. gekleurde kussenhoes 50 x 75 cm, kleur curry (47,50 euro, tinekhome.com) 8. Perzisch tapijt (privébezit styliste)



Semolinapudding met kardemom, pistachenootjes en granaatappel

6-8 personen · 40 min.
+ 2 uur in de koelkast

Handvol granaatappelpitten, 2 brikken kokosmelk, 750 ml amandelmelk, 125 g griesmeel, ½ kl kardemom, 3 kl oranjebloesemwater, pistachenoten (fijngenhakt), snuf zout

Voor de siroop:

1 el sap van sinaasappel, 1 kl oranjebloesemwater, 150 g suiker, 150 ml water

1/Giet het vocht uit de kokosbrikken en zet koel. Meng in een kookpot de amandelmelk, een snuf zout, de kardemom, het oranjebloesemwater en het griesmeel en breng al roerend aan de kook. Laat 1 minuut koken.

2/Haal van het vuur en stort het mengsel in een vorm en laat afkoelen. Doe er de kokosroom bovenop en zet minstens 2 uur in de koelkast.

3/Maak ondertussen de siroop: breng het water en de suiker in een kookpot aan de kook, voeg een scheutje sinaasappel en het oranjebloesemwater toe. Roer niet, maar draai wel af en toe eens met de pan. Laat 5 minuten sudderen of tot de suiker volledig opgelost is.

4/Werk de pudding af met pistachenoten en granaatappelpitten. Serveer met siroop.

1. dessertglaasje (privébezit styliste)
2. keramiek (prijzen op aanvraag, ghesq.com)



“Leg een paar
houten planken op
enkele
houten bakken
en je hebt
een ‘boho-tafel’
op maat”

Marie Houttequiet

Tomatensalade met geroosterde citroen

6-8 personen · 30 min. + 20 min. afkoelen

600 g tomatenmix (gehalveerd), 1 rode ui (fijngesnipperd), 1 citroen, 1 el verse salie (fijngesnipperd), handvol peterselie, handvol verse munt, ½ kl suiker, 1 el granaatappelmelasse, ½ kl 4-kruiden*, olijfolie, peper en zout

- 1/**Snij de citroen in fijne schijfjes. Kook de schijfjes twee minuten in kokend water (om de bitterheid weg te nemen).
- 2/**Laat uitlekken en dep droog. Verwarm de oven voor op 180 °C. Leg de schijfjes op een bakplaat en besprenkel met salie, suiker en olijfolie, laat 15 à 20 minuten roosteren tot ze mooi gekarameliseerd zijn. Laat afkoelen.
- 3/**Maak de dressing. Meng in een kom 1 el olijfolie, de granaatappelmelasse, de 4-kruiden, peper en zout.
- 4/**Meng in een slakom de tomaten, de citroen, de rode ui en verse kruiden. Besprenkel met dressing.

** Vierkruidenpoeder is vooral bekend onder zijn Franse naam: Quatre épices. Het is een mengeling van peper, nootmuskaat, kruidnagel en gember, maar die samenstelling kan al eens afwijken. Soms vind je er bijvoorbeeld ook kaneel of kardemom in terug.*

Hummus

Voor 6-8 pers. · 15 min.

1 blik kikkererwten (gespoeld), 3 el citroensap, 75 g tahini, 2 kl harissa, 1 el granaatappelmelasse, chilivlokken, olijfolie, zeezout

- 1/**Maak eerst de hummus. Hou 3 el kikkererwten bij. Doe de rest van de kikkererwten in een blender en voeg de tahini, het citroensap, de harissa en granaatappelmelasse toe. Mix tot een gladde pasta, voeg eventueel een beetje water toe als je het iets minder vast wil. Kruid met zout.
- 2/**Doe de hummus in een schaal en werk af met resterende kikkererwten, een scheut olijfolie en snuf chillivlokken.

Broodjes

Voor 10 stuks · 40 min. + 4 uur rusten

400 g bloem (extra), 100 g ongezouten boter (extra), olijfolie, grof zeezout, 1 kl zout

- 1/**Meng de koffielepel zout met de bloem, smelt de boter en voeg bij het bloemmengsel. Meng goed, voeg beetje bij beetje (100 à 150 ml) water toe en kneed 5 minuten.
- 2/**Wikkel in plasticfolie en laat 4u op een warme plaats rusten. Verdeel het deeg in 10 porties en rol tot ballen. Leg de deegbollen op een bakplaat, bedek met folie en laat nog 15 min rusten.
- 3/**Rol het deeg uit op een bebloemd oppervlak (± ø 20 cm), bestrijk de bovenste rand met boter en bestrooi met zeezout. Rol op tot een lang ‘sliert/touw’, draai de sliert tot een spiraal.
- 4/**Rol de spiraal plat tot ± 10 cm en 3 mm dik. Bestrijk het deeg met boter en bak in een grillpan 2 min per kant. Leg op een rooster en bestrooi met extra zout.



1. keramiek (prijzen op aanvraag, ghesq.com)
2. servet 45 x 45 cm, azul blauw (15 euro, tinekhome.com)
3. dessertleptje (8 euro, tinekhome.com)



“Hout en keramiek zijn een perfecte match”

Sarah Van Hove

1. windlicht (H35 cm: 55 euro, H52 cm: 80 euro, tinekhome.com) 2. poef (140 euro, nur-concept-store.myshopify.com) 3. mand van zeegras Fladis (12,99 euro, ikea.com) 4. keramiek (prijzen op aanvraag, ghesq.com) 5. houten schaal (vanaf 3,75 euro, nur-concept-store.myshopify.com)



“Durf verschillende prints en kleuren te combineren in je textiel”

Marie Houttequiet

1. servet 45 x 45 cm azul blauw (15 euro, tinekhome.com) 2. bestek (vanaf 10 euro, tinekhome.com) 3. houten kommetjes (3,75 euro en 4 euro, nur-concept-store.myshopify.com) 4. serveermand Sommar 2017 (7,99 euro, ikea.com) 5. pantoffeltjes Babouche (35 euro, nur-concept-store.myshopify.com) 6. tapijt wit/bruin 93 x 177 cm (380 euro, nur-concept-store.myshopify.com) 7. Quilt 140 x 220 cm (115 euro, tinekhome.com) 8. gekleurd kussen zilveren pailletten (48 euro, nur-concept-store.myshopify.com) 9. Double Dutch Tonic (4,99 euro, doubledutchdrinks.com)

EXTRA INSPIRATIE

Ook online vind je heel wat inspiratie om je in- en exterieur landelijk te stylen. Check dus snel onze website: wonenlandelijkestijl.com. Ben je verlekerd op de recepten op de vorige pagina's? Deze en honderden andere recepten vind je op libelle-lekker.be.



1. Poef (140 euro, nur-concept-store.myshopify.com) 2. matraskussen 65 x 65 cm, streepjes zwart/wit (40 euro, tinekhome.com) 3. kussenhoes gekleurd 50 x 75 cm, curry (47,50 euro, tinekhome.com) 4. kussenhoes gekleurd 50 x 75 cm, azul blauw (47,50 euro, tinekhome.com) 5. kussenhoes Liberty geel 40 x 60 cm (55 euro, tinekhome.com) 6. kussenhoes 50 x 50 cm, kleur curry (47,50 euro, tinekhome.com) 7. kussenhoes reliëfpatroon 40 x 60 cm, azul blauw (55 euro, tinekhome.com) 8. servet 45 x 45 cm, azul blauw (15 euro, tinekhome.com)