



NIET VOOR GEHEELONTHOUDERS

Liefhebbers van cocktails en sterke dranken reppen zich op 18 juni het best naar Schelle. Die zondag vindt in San Marco Village de Global Spirits Expo plaats, een gratis event waar zo'n honderd

exposanten lokale en internationale nieuwe dranken voorstellen. Bovendien zijn er een twintigtal foodtrucks én zorgt livemuziek voor een heuse festivalsfeer. De organisatie laat alvast weten dat er voldoende taxi's beschikbaar zullen zijn. facebook.com/globalspiritsexpo

Duizend-en-een-nacht in Antwerpen

Nieuw op het Antwerpse Zuid: Banningville, de zomerzaak van Anthony Van Isacker – bekend van Café Capital – en zijn vrouw Meredith Meire met Midden-Oosterse keuken. Op het menu geen klassieke hoofdgerechten en desserts, maar een resem aparte gerechtjes die naar eigen wens samengesteld én gedeeld kunnen worden met je tafelgenoten.

[Pacificaliestraat 36 - banningville.be](https://Pacificaliestraat36-banningville.be)



Tip!



Lekker!

3x LJSTIJD

01 Bij Pierre Marcolini kan je ook deze zomer je eigen ijslolly samenstellen. Kies uit vier ijsmaken – vanille, chocolade, karamel of blond sesamzaad – en twee sorbets – mango of framboos – en dip in een topping naar keuze. € 5 per stuk – eu.marcolini.com

02 Een jaar na de Lotus Speculoos IJststicks, brengt Lotus Bakeries nu ook een hoorntje op de markt. Deze zoete zonde is gevuld met speculoosroomijs met speculoosstukjes. Ook vind je in het hele hoorntje speculoospasta terug. De kers op de taart? Een topping van speculoosstukjes én -pasta. Niet goed voor de lijn, wél voor je humeur! € 3,99 voor 4 stuks - lotusbakeries.be

03 Een traditionele bol vanille-ijs kan erg lekker zijn, maar soms heb je nét iets meer nodig. Het Belgische Glaces Franklin lanceert zes smaken die in het teken staan van ons land. Onze topper? Kriekensorbet – met échte kriek van brouwerij La Binchoise – met stukjes zure kersen. Extra voordeel: de ijsjes bevatten geen toegevoegde suikers. € 8,20 voor 500 ml - glacestranklin.com



VOOR EEN PRIKJE

Bovenaan op onze wishlist: deze zes glazen van het Spaanse merk DOYY die veranderen in een stijlvolle cactus als je ze opstapelt.

€ 54,95 voor set van zes glazen te koop via mamzell.eu



DE BETERE BURGER

In 'Het ultieme hamburgerboek' vertelt de Nederlandse chef-kok en restaurateur Julius Jaspers je de historie van de hamburger én leer je ook de lekkerste exemplaren zelf te bereiden. Jaspers vroeg veertien bewijende chefs om hun favoriete recept en vulde het lijstje aan met 38 andere burgers. En door de broodjes, patties, sauzen en toppings onderling te combineren, kan je meer dan anderhalf miljoen verschillende hamburgers maken. Als dat geen waar voor je geld is! € 25, uitgegeven bij Carrera, in de boekhandel

Alle prijzen zijn richtprijzen