

morres
feestrecepten voor
Kerst

*Samengesteld door Thijs Joziassse
Chefkok Koning van Engeland*



Thijs Joziasse deelt dit jaar zijn recepten voor heerlijke kerstgerechten. Thijs is chef-kok bij de brasserie van de Koning van Engeland in Hulst, waar je deze gerechten trouwens ook kan gaan proeven.

Ben je zelf handig in de keuken? Verras dan je naasten met een heerlijk kerstgerecht. Ze zullen gegarandeerd onder de indruk zijn van je kookkunsten!

Lees snel verder.

Thijs Joziasse
Chefkok Koning van Engeland



Aguachile van zeebaars

met avocado, bieslook, mayonaise van limoen en rode ui.

Aguachile is een Mexicaanse bereiding van vis of zeevruchten in zuren met pepers en groene kruiden.

Dit is geen standaard Kerstgerecht, dat zeg ik meteen, maar soms mag het ook wel eens anders tijdens de kerst. Door de zuren wat te balanceren en de pittigheid van de pepers in te dammen, hebben we een allemansvriend gemaakt om de avond perfect mee te starten.

Ingrediënten (per 4 personen)

- 400 gram zeebaars zonder huid
- Voor de aguachile-jus:
 - 15 gram bieslook
 - 40 gram suiker
 - 100 milliliter water
 - 3 jalapeño's, fijngesneden
- Voor de limoenmayonaise:
 - 200 gr mayonaise
 - Sap van 1 limoen
- 1 rode ui
- 1 avocado
- 1 limoen
- Paar takjes bieslook

Benodigdheden:

- Staafmixer of blender
- Mengkom
- Garde
- Kleine steelpan
- Fijne rasp voor citrus
- Snijplank
- Scherp mes
- Vorm bord: plat voorgerecht bord

Moment van voorbereiding:
dezelfde dag of een dag van tevoren.

Bereiding:

1. Start altijd met het onderdeel wat de meeste tijd nodig heeft. In dit geval de aguachile. Plaats het water, de jalapeño en de suiker in een kleine steelpan en verwarm dit licht tot de suiker is opgelost. Plaats dit in een bakje en laat dit minstens 8 uur marinieren om de smaak uit de jalapeño te halen. Na het marinieren zeef je het suikerwater en plaats je het water in een blender en voeg je daar de bieslook en het limoensap aan toe. Blend dit gedurende 4 minuten.
2. Voor de mayonaise pak je een basis-mayonaise en hier roer je het limoensap door. Je hebt tijdens de kerst al genoeg te doen, dus mayonaise zelf maken kan je beter een andere keer doen. Je kan de mayonaise straks met een lepel op het bord leggen. Maar als je een spuitzak of een spuitflesje hebt, mag je het ook daarin doen.
3. Voor de zeebaars dien je een zo scherp mogelijk mes te gebruiken. De filets snijd je eerst in de lengte in 3 of 4 lange stroken, afhankelijk van de breedte van de vis. Deze stroken snijd je schuin, als sushi, om meer oppervlakte van de plakjes te creëren. Als alle vis is gesneden bewaar je het in een bakje en houd je dit koel.
4. Voor de garnering pak je de bieslook die je apart hebt gehouden van de aguachile-jus en deze snijd je in stokjes van 4 centimeter. Bij de rode ui snijd je het kopje en het kontje ervan af en pel je de buitenste uitgedroogde lagen. Snijd vervolgens de ui in de lengte door de helft en snijd hier, zo dun mogelijk, halve maantjes van. Voor 4 personen heb je aan een kwart ui genoeg. Haal alle stukjes rokken van elkaar tot je een flinterdunne salade van rode ui over hebt. De avocado snijd je door de helft en je gebruikt alleen de kant waar de pit na openmaken niet in zit. De kant met pit kan je het beste met pit bewaren in een boterhamzakje met een partje rauwe ui om de groene kleur te behouden. Van de helft die je gaat gebruiken, haal je de schil af en deze snijd je in plakken van een halve centimeter. Deze plakken snijd je vervolgens in zo mooi mogelijke blokjes.

De opmaak:

In het bord leg je de plakjes zeebaars dakpansgewijs over elkaar in een ronde cirkel. Met een theelepeltje, of nog beter met een spuitfles/spuitzak, leg je minstens 5 kleine dotjes op en om de cirkel heen. In deze dotjes leg je de blokjes avocado, de rode ui leg je hierin zodat deze omhoog gaan staan. Hiertussen leg je schuin 5 takjes bieslook per bord. Met een limoen en een rasp, rasp je een klein beetje schil boven het gerecht. De jus van aguachile zou ik aan tafel op de borden schenken, zodat deze niet gaat uitlopen door de cirkel van zeebaars door. Deze jus is ontzettend lekker, maar kan bij overmatig gebruik wel overheersend smaken, daarom raad ik aan om maximaal 3 eetlepels te gebruiken per bord.



Een makkelijk en snel tussengerecht.

Nogmaals perfect voor de kerst.

Als je de voorbereiding klaar hebt staan, staat dit gerecht zo op tafel.

Het vlees kan je vervangen met Bresaola of ander gerookt fijn rundvlees.

In het restaurant gebruiken we gerookte Rib-Eye, maar dat is niet altijd en overal te verkrijgen.

Runderrookvlees is een goed alternatief voor een aantrekkelijkere prijs.

Ingrediënten

(per 4 personen)

- 12 plakken runderrookvlees
- Voor de verse amandelmelk:
 - 100 gr verse hele amandelen
 - 500 ml water
 - Snuf zout
 - 30 ml witte aceto balsamico
 - Peper op smaak
- Voor de basilicummayonaise:
 - 200 gr mayonaise
 - 6 takjes basilicum
- Voor de zoetzure cherrytomaat:
 - 10 cherry tomaten (liefst verschillende kleuren)
 - 500 ml water
 - 125 ml chardonnay/witte wijn azijn
 - 125 gr suiker
 - 10 gr zout
- 4 eetlepels goede olijfolie
- Paar topjes van basilicum

Benodigheden:

- Snijplank
 - Schilmesje
 - Blender
 - Zeef
 - Hitte bestendig bakje van 1 liter
 - Kleine steelpan
- Vorm bord: Brede kom of pasta bord

Moment van voorbereiding:
liefst 2 dagen van tevoren
(zoetzure cherrytomaat)

Runderrookvlees

met amandel, basilicum en tomaat

Bereiding:

1. We gaan pekelen. Dit is een standaardrecept wat je voor elk andere groenten kan gebruiken, om zo min mogelijk weg te gooien in de toekomst. Bij dit gerecht gaan we de cherrytomaten pekelen. In een kleine steelpan, voeg je het water, de suiker, de azijn en het zout samen en laat je dit opkoken, zodat de suiker oplost. In een hittebestendige bak leg je de cherry-

tomaten. Wanneer de pekel kookt, giet je deze over de cherrytomaten. Laat deze vervolgens afkoelen in de koelkast met een waterdicht deksel erop. Je kan deze na een uur of 5 gebruiken, maar het lekkerste is na 2 dagen pas. Dan is het zoetzure van de pekel volledig in de cherrytomaten getrokken.

2. Voor de basilicummayonaise hak je de basilicum zeer fijn en plaats je deze in een blender of een maatbeker, als je een staafmixer gebruikt. Voeg hier de mayonaise aan toe en blend dit tot de basilicum volledig is vermengd met de mayonaise. Maak je liever zelf een mayonaise, dan houd ik je niet tegen, maar in alle drukte van de Kerst is dat niet noodzakelijk. Heb je een spuitzak of een spuitfles, dan raad ik aan om de mayonaise daarin te plaatsen. Zo niet, bewaar je deze in een bakje en verdeel je de mayonaise met een koffielepeltje.

3. De amandelmelk is gemakkelijker zelf te maken dan je wellicht denkt, mits je een blender hebt. Plaats het water en de amandelen in de blender en blend dit voor 5 minuten op de hardste stand. Nadien heb je de melk en die dien je te zeven om de laatste

korrels van de noten eruit te krijgen. Breng de gezeefde melk op smaak met het zout, peper en de aceto balsamico. Bewaar deze daarna in een maatbeker of fles en houd deze koud.

De opmaak:

Pak het bord en leg roosjes van het vlees aan 1 kant van het bord. Zo houd je de andere kant van het bord over voor de jus, mayonaise en ingelegde cherrytomaten. Leg 5 dotjes van de mayonaise tussen en naast het vlees. Pak de cherrytomaten en snijd deze door de helft. Leg per bord 5 halve cherrytomaten op het bord en schenk hiertussen de amandelmelk. Met de kleine topjes van de basilicum kan je het bord nog wat extra mooi maken. Aan tafel schenk je de olijfolie over de amandelmelk. Dit zorgt voor een mooi contrast van olie en de melkachtige vloeistof

Griet

met Pancetta, aardpeer, cantharel en vadouvan
beurre blanc

Ingrediënten

(per 4 personen)

- 4 filets griet van elk 100 gram (voor hoofdgerecht minimaal 150 gram)
- 4 plakjes pancetta
- 400 gram aardpeer
- 200 gram verse cantharel of oesterzwammen
- Voor de vadouvan beurre blanc:
 - 1 liter goedkope witte wijn uit pak
 - 1 liter room
 - 20 gr vadouvan poeder
 - 10 ml Worcestershire sauce
 - 50 gr crème fraîche
- Zonnebloemolie
- Zout
- Peper

Benodigdheden:

- Oven
- Ovenschaal
- Bakpapier
- Grote kookpan
- Bakpan
- Staafmixer

Vorm bord: Brede kom of plat voorgerecht bord

Moment van voorbereiding:
1 dag van tevoren.

Bereiding:

1. Om geen stress te hebben op de dag zelf, raad ik aan om de saus een dag eerder te maken. De saus is heel simpel, maar het vergt wat geduld en controle. Plaats de witte wijn, de room, de vadouvan en de Worcestershiresauce in een grote kookpan. Zet het vuur aan op laag vuur en laat de saus reduceren (inkoken) tot $\frac{1}{3}$ de. Dit kan zeker 2 uur duren. Let wel op: bij te hoog vuur zal de saus overkoken.

2. Wat ook een dag van tevoren kan gebeuren is het garen van de aardperen. Deze doe je met schil in een ovenschaal met bakpapier en plaats je in een oven op 200 graden. De aardperen pof je op deze manier. Je weet wanneer ze gaar zijn als je met een prikker er makkelijk doorheen glijdt. Wanneer ze gaar zijn, laat je ze afkoelen in een bakje in de koelkast. De dag erna of wanneer ze afgekoeld zijn, halveer je de aardperen en bewaar voor later.

3. Dan gaan we naar de dag zelf. Verwarm de oven voor op 180 graden. Plaats de filets vis in een ovenschaal. Wikkel de pancetta om de vis heen. Schenk de saus in een sauspan en verwarm dit op laag vuur. Plaats een brede bakpan of wokpan op heet vuur. Tegelijkertijd plaats je de ovenschaal met de griet en de pancetta in de oven. Wanneer de pan heet is, doe je hier 3 eetlepels olie in en leg je de aardperen met de gesneden kant naar beneden in de pan. Laat deze een beetje bruinen en wanneer dit zover is, voeg je de cantharellen toe. De pan blijft op hoog vuur, maar nu tos je de aardperen en de cantharellen goed rond. De cantharellen bak je tot ze halfzacht zijn, maar nog steeds een knapperige structuur hebben. Dit geldt ook voor oesterzwammen, als je deze gebruikt. Als de paddestoelen en de aardperen klaar zijn, zal de vis ook bijna klaar zijn. Pak weer een prikkertje of een mes en wanneer je geen weerstand voelt als je door de vis prikt, is deze gaar.

De opmaak:

Leg in het midden van het bord de griet met de pancetta. Leg hier omheen de aardperen met de cantharellen. De saus schuim je op met een staafmixer, door op de oppervlakte van de saus de staafmixer te gebruiken. Let op voor spetters op de Kerstkleiding!



Dit gerecht kan je gebruiken als tussengerecht of als hoofdgerecht als je de portie vergroot. Bij ons is dit het warme tussengerecht vol winterse hartige smaken. Dit gerecht vergt wat voorbereiding met het opzoeken van de producten in de winkels, maar online is alles te koop. Hebben ze bij de viswinkel geen griet, dan is rog, schol of zelfs tarbot ook goede vervanger.

Stijlvol wit servies

Tijdens de kerstdagen is stijlvol wit servies een echte alleskunner, met merken als Villeroy en Boch en Base van Piet Boon die hierin excelleren. Villeroy en Boch biedt een verfijnde collectie porselein, met strakke lijnen en subtiele details die een luxueuze sfeer op de kersttafel brengen. Base van Piet Boon voegt een eigentijdse twist toe met minimalistische ontwerpen en tijdloze elegantie. Wit servies vormt niet alleen een klassieke achtergrond voor diverse tafeldecoraties, maar biedt ook ruimte voor creativiteit met accessoires. Kortom, stijlvol wit servies is dé keuze voor een feestelijke en eigentijdse kersttafel.

Kom naar Morres om onze uitgebreide collectie serviezen te ontdekken.



base
PIETBOON by SERAX

Serax
Servies Base
Piet Boon v.a.
15,-




Villeroy & Boch
1748

Villeroy & Boch
Serviesset La Boule
249,-

morres

Bij de kerst kan je thuis eens uitpakken met een stuk vlees wat je normaliter niet zo snel zou gebruiken. Echt feestelijk is een hertenrugfilet. Ontzettend mals en toch die milde wildsmaak. Wehouden de smaken voor de rest lekker winters en hartig. Als verrassing frituren we een papadum voor iets krokant in het gerecht, wat ook voor de presentatie wonderen verricht.

Hertenrug

met geroosterde knolselderij, crème van knolselderij, jus van wortel en komijn en krokant van papadum.

Ingrediënten (per 4 personen)

- 800 gram hertenrugfilet
(een ander deel van het hert kan natuurlijk ook)
- 100 gram ongezouten boter
- 1 knolselderij
- Voor de knolselderij crème:
 - delen van de knolselderij van hierboven
 - 75 gr room
 - 40 ml walnootolie of hazelnootolie
- Voor de jus van wortel en komijn:
 - 760 ml kalfsfond
 - 750 ml wortelsap
 - 120 gr hoisin
 - ½ venkel
 - ¼ bleekselder
 - 2 sjalotten
 - 1 stengel citroengras
 - 10 gr garam masala
 - 10 gr komijnzaad
- 4 papadums
(ongebakken, wanneer je een frituur hebt, maar je kan ze ook al gefrituurd kopen)
- Zonnebloemolie
- Zout
- Peper
- (Frietjes of andere aardappelgarnituur indien gewenst)

Benodigheden:

- Oven
- Ovenschaal
- Bakpapier
- Grote kookpan
- Bakpan
- Staafmixer
- Frituurpan

Vorm bord: Hoofdgerecht bord

Moment van voorbereiding:
1 dag van tevoren.

Bereiding:

1. Het geheim van de chef zit hem in de jus. Hier moet tijd ingestoken worden om een dikke donkere krachtige jus te krijgen. Bespaar de moeite van het roosteren van de botten en het twee dagen trekken van de fond, maar koop goede rund/kalfsfond in de supermarkt. De jus is met dit recept vrij simpel. Doe alles in een pan en laat het inkoken tot 1/3de. De jus moet uiteindelijk aan een lepel blijven hangen van dikte. Dit proces kan een uur of 2 duren, maar dit kan prima een paar dagen van tevoren gemaakt worden. Bewaar de jus in een plastic bakje en koel dit in de koelkast.
2. De knolselderij is een groente met een aardse smaak. De schil van de knolselderij heeft veel smaak en deze dient als een bescherm laag voor de zachte binnenkant als deze gaar is. We willen de smaak van de knolselderij sterker maken en daarom poffen we de knolselderij in de oven. Op 200 graden voor een uur of 3, totdat je met een mes in de knolselderij kan prikken zonder weerstand binnenin. Laat deze vervolgens afkoelen en wanneer koud, snijd je de schil van de knol af en deze vervolgens in 6 gelijke parten. 4 parten gebruik je om later op te warmen en op het bord te leggen. 2 parten gebruik je vervolgens in de crème.
3. De crème. De twee parten knolselderij voor de crème leg je in een maatbeker (als je een staafmixer gebruikt) of in de blender. Hier voeg je vervolgens de room en geleidelijk aan de olie aan toe. Proef de crème als deze nog in de maatbeker zit, wellicht heeft het een klein beetje zout nodig om op smaak te krijgen. Wanneer deze op smaak is, kan je deze het beste al in een klein sauspannetje doen om later roerend op te warmen.
4. Op de dag zelf kan je beginnen aan de papadums. Heb je een frituur dan warm je deze op tot 180 graden en de ongebakken papadums laat je zakken in het mandje en met een hittebestendige lepel of tang druk je de papadum onder het vet, want hij zal willen drijven. In 5 seconden zijn de papadums gaar en deze haal je er dan uit en leg je ze op een keukenpapier om het vet eraf te drukken.
5. Dan op het moment zelf. Zorg dat alles klaar staat, zodat je op niets moet wachten of naar moet zoeken op het moment dat de hert perfect gebakken is en klaar is om voor te schotelen. Het pannetje met crème warm je als laatste pas op, dat geldt ook voor de jus. Leg de parten knolselderij in een bakplaat met bakpapier erin. Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius.
6. Leg de knolselderij in de oven. In een hete bakpan met een klein beetje zonnebloemolie schroei je de hertenfilet aan. Laat deze lekker bruin worden aan alle kanten en voeg vervolgens de boter toe om de hert in de boter te laten tullen. Vervolgens leg je de hert in de ovenschaal van de knolselderij en deze leg je nog 8 minuten in de oven. In die acht minuten zet je de pannetjes met crème en jus op het vuur. Vervolgens leg je de borden klaar en zorg je dat de tafel klaar is om opgediend te worden.

De opmaak:

Pak het vlees uit de oven en laat het onder aluminiumfolie of met een deksel rusten voor zeker 5 minuten. Is het vlees al geportioneerd in de oven gegaan? Zo nee is dit het moment om de hele filet te portioneren. Leg dit vlees links van het midden op het bord. Leg het partje knolselderij aan de andere kant van het midden en lepel drie hoopjes crème, om en op de knolselderij. De papadums breek je in meerdere grote stukken en die leg je over de knolselderij crème en het partje. De jus schenk je over de filet en in het midden van het bord.

Puur Vakmanschap

De Lave-collectie van Villeroy en Boch omarmt ambachtelijke elegantie met organische vormen en een unieke glazuurtechniek, wat resulteert in een kunstzinnig servies met moderne flair. Tegelijkertijd brengt de Surface-collectie van Sergio Herman de ruige schoonheid van de natuur naar de tafel met aardse kleuren en organische vormen. Beide trends integreren functionaliteit naadloos met esthetiek, waardoor ze pioniers zijn in eigentijdse tafelstyling. Deze ontwerpen vormen een harmonieuze samensmelting van vakmanschap en vernieuwing, waardoor de eettafel een expressieve en eigentijdse uitstraling krijgt.

Kom naar Morres om onze uitgebreide collectie serviezen te ontdekken.

Villeroy & Boch
Servies Lave v.a.
16,90

Serax
Servies Surface Sergio
Herman v.a.
9,50



Stoofpeer

peperkoek, glühwein, chocolademousse en bloedsinaasappel

Ingrediënten

(per 4 personen)

- Stoofpeer:
 - 200 gr gieser wildeman peertjes
 - 500 ml rode wijn
 - 100 ml rode port
 - 100 gr suiker
 - 1 kruidnagel
 - 1 steranijs
 - 3 zoethout
- Peperkoek: (dit recept is voor 12 personen, kleiner kan dit niet gemaakt worden)
 - 500 gr zelfrijzend bakmeel
 - 500 ml melk
 - 500 gr donkere basterdsuiker
 - 1 eetlepel gemalen kaneel
 - 1 theelepel zout
- Glühwein:
 - 500 ml kookvocht van de stoofperen
 - 1 citroenschil
 - 1 sinaasappelschil
 - 4 kruidnagels
 - 2 steranijs
 - 2 venkelzaad
 - 1 blaadje gelatine
- Simpele chocolade mousse:
 - 200 gr gezoete room
 - 100 gr pure chocolade
 - 1 bloedsinaasappel(mandarijn is het beste alternatief)

Benodigheden:

- Oven
 - Ovenschaal
 - Bakpapier
 - Grote kookpan
 - Garde
 - Grote kom
 - Zeef
 - Pannenlikker
 - Bakblik
- Vorm bord: Brede kom of plat voorgerecht bord

Moment van voorbereiding:
1 dag van tevoren.

Bereiding:

1. Begin met de stoofperen. Schil de peertjes en plaats deze in een kookpan en voeg alle andere bovenstaande ingrediënten, behorende bij het kopje Stoofpeer in de ingrediënten. Kook dit voor een minuut of 50 tot 60 gaar. Vervolgens haal je de stoofperen uit het vocht en dit vocht gebruik je voor de glühwein jus.
2. De glühwein jus is eveneens vrij simpel. Voeg alle ingrediënten bij elkaar toe, zonder de gelatine, en kook dit langzaam op. Laat dit vervolgens trekken als een thee op zeer laag vuur voor 1 uur. Laat het blaadje gelatine in een bakje met koud water wellen tot het blaadje volledig zacht is geworden. Wanneer dit het geval is, voeg je het toe aan de warme glühwein en zet je dit koud in een maatbeker of bakje.
3. Komt er in dit dessert nog iets lastigs aan? Nee. Voor de peperkoek voeg je alle ingrediënten ineen kom en mix je dit met een garde helemaal door elkaar. Heb je een KitchenAid of Kenwood keukenmixer in huis, dan komt deze nu van pas. Wanneer dit volledig gemengd is giet je het beslag in een ingevette bakblik en bak je deze peperkoek af op 160 graden voor 30 minuten.
4. Snijd bij de bloedsinaasappel met een mes de bovenkant en de onderkant eraf. Snijd vervolgens de schil en het buitenste membraan van alle partjes eraf. Vervolgens snijd je net langs het membraan in de binnenkant, om zo alle partjes eruit te snijden. Een leuke techniek die de presentatie op een dessert verhoogd en het eten ervan vergemakkelijkt.
5. Is de peperkoek genoeg afgekoeld? Haal het uit de ovenschaal en snijd rechthoekige plakken van ongeveer 3 bij 6 centimeter uit.
6. In een kom met een garde sla je de gezoete slagroom stijf. In een magnetron warm je de chocolade langzaam op en wanneer deze volledig vloeibaar is, giet je die bij de opgeslagen room. Met een pannelikker, roer je de chocolade door de room. Zet dit vervolgens koud en laat de chocolade in de mousse opstijven.

De opmaak:

Pak het bord en leg een peperkoek staafje in het midden van het bord. Met een warme lepel maak je een bolletje van de chocolademousse en die leg je op de peperkoek. Leg hier op en naast 3 partjes van de stoofpeer en naast de peperkoek schenk je de licht opgewarmde glühwein. De bloedsinaasappel leg je tussen de peer op de peperkoek.

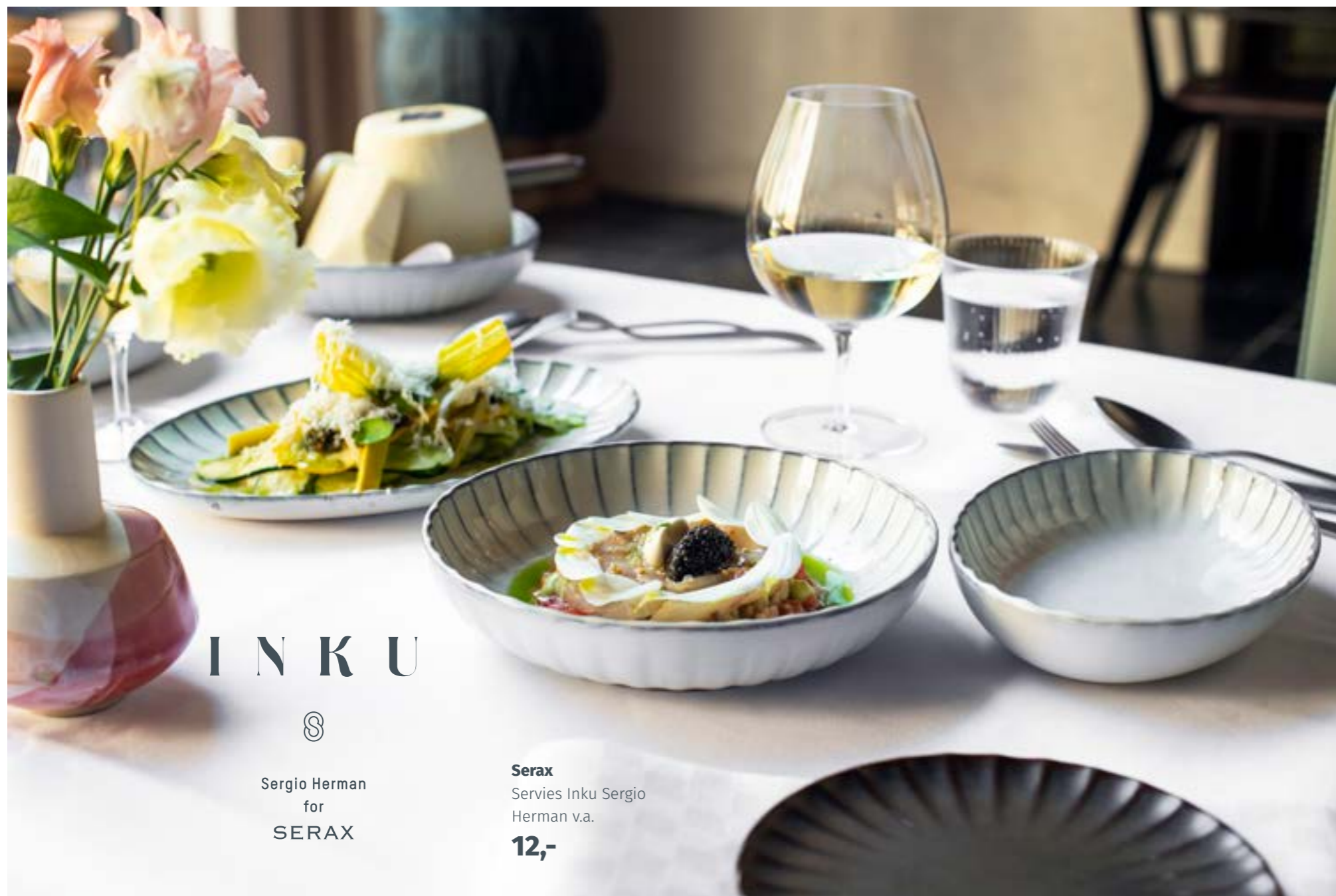
Denk je dat dit gerecht jou en je gezelschap tijdens Kerst wel kan bekoren, maar heb je geen tijd om dit zelf te maken. Kom gezellig bij ons in het restaurant genieten van dit gerecht. Je vindt ons restaurant, Brasserie Koning van Engeland, aan de Overdamstraat 4 in Hulst. Wellicht is er voor Kerst nog een plekje vrij, dus kijk snel op www.koningvanengeland.com/brasserie.

Desserts kunnen met kerst vaak standaard en gewoontjes zijn. Vooral omdat na alle moeite van het hele diner, het dessert vaak een ondergeschoven kindje is.

Dit dessert niet.

We veranderen klassieke smaken die iedereen lekker vindt naar een verfijnde zelfgemaakte onderdelen voor dit dessert.





INKU



Sergio Herman
for
SERAX

Serax
Servies Inku Sergio
Herman v.a.
12,-

Bunzlau Castle®
because this is home

Het Bunzlau-servies is als een kunstwerk op tafel, met z'n unieke handgeschilderde patronen en ambachtelijke charme uit Pools aardewerk. Elk stuk vertelt zijn eigen verhaal en brengt een nostalgische vibe naar de eettafel.

Sergio Herman's INKU-collectie daarentegen voelt super modern aan, met strakke lijnen, aardse tinten en zo'n minimalistisch design. Het is alsof je eigentijdse kunst op je tafel hebt staan, geeft echt een stijlvolle en relaxte sfeer.

Dus, of je nu gaat voor het verhalende Bunzlau-servies of de strakke look van de INKU-collectie, beide voegen echt wat karakter toe aan je eetmomenten.

Kom naar Morres om onze uitgebreide collectie serviezen te ontdekken.

Bunzlau
Servies v.a.
9,95

Als het
Speciaal
moet zijn



morres

De grootste kookwinkel

Heb je ondertussen helemaal zin om te gaan kokerellen? Zorg dan eerst dat je alle benodigdheden in huis hebt! Niets is zo vervelend dan midden in een kooksessie erachter komen dat je te weinig schalen, pannen of niet de juiste apparatuur hebt. Op de koken & tafelen afdeling van Morres vind je de beste merken op het gebied van koken en het mooiste servies voor iedere gelegenheid. Kom eens langs en zie het voor jezelf. Onze adviseurs staan iedere dag weer voor je klaar.

PURE
by
PASCALE NAESSENS

base
PIETBOON by SERAX

SURFACE
for
SERAX
A COLLECTION BY
SERGIO HERMAN

INKU
Sergio Herman
for
SERAX

illy

HK[®]
living

Villeroy & Boch
1748

ROYAL DOULTON
LONDON 1815

demeyere
MADE IN BELGIUM

Denby
1809

URBAN
NATURE
CULTURE
AMSTERDAM

SERAX

Bunzlau Castle[®]
because this is home

ZWILLING

LE CREUSET

KitchenAid

smeg
tecnologia che arreda

jura

SCHOTT
ZWIESEL

LEONARDO

Arzberg
MADE IN GERMANY

blomus

bodum





morres