

SJEF VAN DIE MAAND: Albin en Jenny Kilzer

Die KOMBUIJS as

THEATER

Patat-en-koljander-rissie-sop vir die wintersaande

Bestanddele: 3 eetlepels olyf-olie; 2 groot uie, dun gesny; 2 heel preie, dun gesny; 4 selderystingels (opsioneel); 1 cm vars wortelgemmer, gerasper; halwe teelepel knoffel; 2 gekerfde brandrissies sonder saad; 500 g patats, geskil en in blokkies gekerf; 1 liter tuisgemaakte hoenderekstrak; 1 blik klappermelk of onversoete natuurlike jogurt; sout en peper na smaak.



CHRIS KARSTEN

In 'n besondere kombuis van 'n besondere sjef-egpaar verloop kosdinge meesal taamlik le-

oud-Pretorianer met 'n Joego-Slawiese ma en Skotse pa. Sy verwys na 'n besondere konsep waarmee sy en Albin hul eetgaste trakteeer: *cook & look*.

mekaar "raakgekook" het. Maar ná agttien jaar as restauranteier na het Albin en Jenny besluit om in Knysna te gaan "aftree" en met 'n kookskool te begin sodat

Vrolike gaste in die kombuis saam met Albin en Jenny Kilzer, terwyl sy 'n kospunt maak met 'n koekroller. Die foto is geneem tydens een van die Kilzers se unieke "koek-en-vloek"-aande.

Foto: Kilzer's Kitchen

bruik, soos hoender en bief, maak hulle self. Albin, met sy agtergrond as slagter, glo 'n tuisgemaakte ekstrak kan kos as 't ware maak of breek. Hulle doen ook