

Koken op restaurantniveau: seizoensgerecht van populaire hotspot Chez Nina verkrijgbaar via Crisp

Chef Nina Olsson en Crisp maken culinair genieten gemakkelijk

CULINAIR - Thuis genieten van de smaak van het razendpopulaire Amsterdamse restaurant Chez Nina? Speciaal voor online supermarkt Crisp onthult chef Nina Olsson het [receptgeheim](#) van haar romige pasta met babyspinazie, pinda-tomatensaus en koriander. De van origine Zweedse, viervoudig kookboekauteur en eigenaresse van foodblog [Nourish Atelier](#) vond de inspiratie tijdens haar reizen door Italië en Indonesië en bracht die twee keukens in dit recept samen. Sindsdien is het de seizoensfavoriet op haar menukaart. Vanaf vandaag bestel je dit voorjaarsgerecht gemakkelijk via de app, om met de verse ingrediënten van [Crisp](#) thuis te koken op restaurantniveau. Tevens onthult de chef in de app wat er op haar eigen boodschappenlijstje aan favoriete producten niet mag ontbreken.



Restaurantwaardig thuis koken

Een actueel seizoensmenu met plantaardig en veganistisch eten: Chez Nina is een modern vegetarische neo-bistro in Amsterdam dat staat voor puur *comfortfood* met een authentieke smaak. Het restaurant werd door het Parool in januari uitgeroepen tot een van de [beste restaurants van Amsterdam](#). In deze hotspot zet Nina de romige pasta met gepaste trots op tafel. “De [pomodori-pinda pasta](#) is de homecooking versie van het populairste gerecht dat we in het restaurant serveren,” zegt Nina. “De meeste Nederlanders zijn dol op zowel Italiaanse als Aziatische smaken, wat dit recept perfect combineert. Ik geloof erin dat de kracht van het gerecht begint bij de kwaliteit van de ingrediënten. De spinazie uit het seizoen voegt een frisse veerkrachtige umami toe, perfect om het voorjaar mee in te stappen. Een eenvoudig gerecht met pure ingrediënten, waarmee je dagelijks gemakkelijk meer smaak op tafel zet.”

Het boodschappenmandje van Nina Olsson

Wat selecteert een chef dan zoal aan boodschappen voor thuis? Nina: “Als vegetariër ben ik fan van verse groenten zoals aspergetips, bloemkool, chiodgia bieten, venkel en gepelde edamame boontjes. Met écht verse groenten heb je niet zoveel extra's nodig om iets heel smaakvol op tafel te zetten. Daarnaast zorg ik dat mijn voorraadkast gevuld is met kwalitatieve, goede pasta's uit Italië, zoals de fusilli van Liguori. Die kwaliteit proef je gewoon. Daarnaast heb ik altijd smaak in huis. Denk bijvoorbeeld aan de verse pesto met rucola en walnoot, een goede sesamolie of kimchi. En met de Crisp olijfolie arbequina maak ik ieder gerecht af. Als toetje? Met de 70% pure chocoladereep van Crisp kan ik echt genieten. Die is zo lekker!”

De smaakmakers van Crisp

De samenwerking met Nina Olsson is onderdeel van een reeks recepten die ontwikkeld zijn door echte smaakmakers: lokale chefs, receptontwikkelaars en foodies uit Nederland. De aankomende periode nodigt Crisp iedere maand een andere smaakmaker uit om te komen koken. Die seizoensrecepten worden via de Crisp-app maandelijks geïntroduceerd. Daarmee geeft de supermarkt-app een platform aan kenners die precies weten hoe je aan de slag gaat met goede producten uit het seizoen. Want als je weet hoe je verse seizoensproducten bereidt én hoe je ze gemakkelijk in huis haalt kan elke dag zoveel lekkerder.



Nina's Pomodori-pinda pasta is via de Crisp-app hier te vinden:

<https://crisp.nl/app/recipe/979>

Over Nina Olsson

Ze is chef-kok, kookboekenaar, fotograaf, stylist én oprichtster van het vegetarische restaurant Chez Nina in Amsterdam. Met een achtergrond in art direction, styling en fotografie werkte ze bij culinaire tijdschriften in Zweden en kwam voor de liefde 15 jaar geleden naar Nederland. Haar culinaire werk postte ze op Instagram op haar kanaal 'Nourish Atelier', dat uitgroeide tot een populair online magazine. Inmiddels is ze vier vegetarische kookboeken verder waaronder 'Vega Feest' en 'Bowls of Goodness'. Haar stijl kenmerkt zich door vegetarische smaken van verse ingrediënten. Haar menu verandert met het seizoen, al blijven geliefde gerechten als de Peanut Bucatini op de kaart staan.

Voor alle beelden in de juiste resolutie, klik de link hieronder:



[Beelden high res.zip](#)
117.38 MB

Crisp is de supermarkt-app voor knettervers eten. De service bezorgt in heel Nederland en Vlaanderen 7 dagen per week boodschappen, en vóór 22.00 uur via de app besteld is de volgende dag in huis. Het assortiment bestaat uit producten van meer dan 800 veelal lokale boeren, makers en kwekers. Crisp is in november 2018 gelanceerd door Tom Peeters, Michiel Roodenburg en Eric Klaassen. De missie van Crisp is om eten met betere kwaliteit gemakkelijk bereikbaar te maken voor meer mensen. Crisp werd de afgelopen 3 jaar in de Benelux geprezen op het gebied van service, design en merk, met awards zoals Esprit, ADCN, SPIN en DIA. In juni 2022 werd Crisp door sectorplatform Emerce bekroond tot Innovatiefste e-Commerce Bedrijf en door onderzoeksbureau GfK werd Crisp uitgeroepen tot Beste Online Supermarkt (Formulerapport FMCG E-commerce 2022) op het gebied van aanbod, service, prijs en kwaliteit.

Vera Möhrlein
PR-manager
veramohrlein@crisp.nl
+31(0)6 45 17 2626

Crisp
Lizzy Ansinghstraat 163-4
1072 RG Amsterdam

www.crisp.nl

