

Het culinaire standaardwerk van Marc Paesbrugge

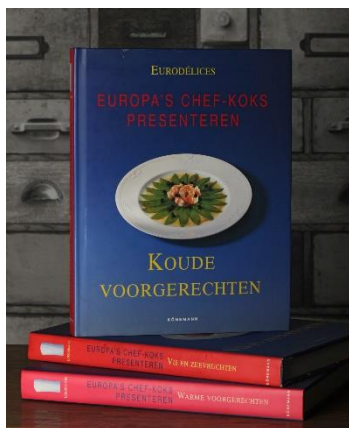
## Marc Paesbrugge, Della Bosiers



Welke keukenprinses kan op de markt weerstaan aan nieuwe polderbintjes, knapverse spinazie, heerlijke grijze garnalen, Belgisch witloof? Wie krijgt niet af en toe zin in 'een' gerecht met paling, lam of kip? Eenmaal thuis vragen we ons af wat te doen met onze aankoop. Wordt het weer het aloude recept? Samen met Marc Paesbrugge en Della Bosiers, beiden bekend van het televisieprogramma Cordon bleu en fotograaf Bart Van Leuven, wandelen we in dit omvangrijke boek langs bekende en minder bekende ingrediënten. Telkens reiken de auteurs u een schat van informatie aan om van elke maaltijd, van voorgerecht tot dessert een waar culinair festijn te maken.

Prijs € 20.00

## Europa's Chef-Koks Presenteren



In deze 3 boeken, een boeiend overzicht van de culinaire cultuur op het Europese continent, zijn de lekkerste specialiteiten van Europa's beste chef-koks bijeengebracht. Ware fijnproevers en zij die dat graag willen worden, vinden in Eurodelices alles wat zij voor de samenstelling van het menu van hun keuze nodig hebben.

Kloek gebonden kookboek vol recepten van Europese topkoks. Recepten op menuvolgorde voor koude\*\* en warme\*\*\* voorgerechten, voor hoofdgerechten met vis en zeevruchten.

De recepten staan op twee pagina's: op de linker de ingrediënten en een uitgebreide gerecht beschrijving, op de rechter een gerecht foto. Onderin, verdeeld over deze twee bladzijden vier werkfoto's met daarbij in cursief beknopte receptaanwijzingen. De moeilijkheidsgraad wordt aangegeven met 1 tot 3 sterren, maar het niveau is zeer pittig. Onduidelijk is de doelgroep waar deze uitgave op mikt. Professionele koks zijn allang met andere ideeën bezig: voor hen is dit boek hooguit een historische terugblik. Voor ervaren thuishokks zijn de receptaanwijzingen echt onvoldoende. Afgesloten met een aantal basisrecepten, een alfabetisch biografisch overzicht (deels achterhaald) met pasfoto van de chef-koks en de patissiers (geen vermelding helaas welke recepten van welke kok), een woordenlijst en een receptenregister. Alle onderdelen zijn in het verleden in afzonderlijke uitgaven verschenen\*.

Prijs voor 3 boeken € 25.00

## Een Dag Bij elBulli; Bewonder de ideeën, methodes en creativiteit van Ferran Adrià



Een dag bij ElBulli is precies wat de titel belooft. Aan de hand van prachtige foto's met het daarbij behorende tijdstip volt het boek een dag lang het reilen en zeilen bij bij Elbulli, het beste restaurant van de wereld, gevestigd in Roses aan de Costa Brava.

Door dit kijkje achter de schermen, de uitleg over hoe het is als gast te worden ontvangen, en de kunstzinnige foto's van de revolutionaire gerechten, krijg je als lezer echt het idee dat je deelgenoot wordt van een geheim: het mysterie-elBulli.

Prijs € 50.00

## Kookbijbels – BBQ Bijbel van asperges tot zwezerik

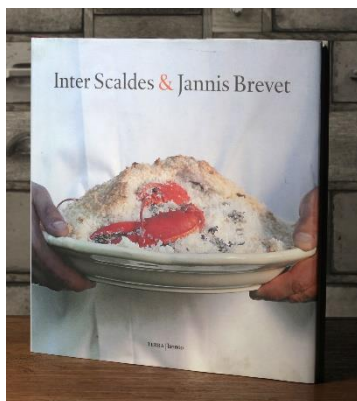


Julius Jaspers

BBQbijbel is hét naslagwerk voor de barbecueliefhebber. Barbecueën is populairder dan ooit tevoren. Waar vroeger een barbecue uit spareribs en worst bestond, bereidt men nu complete maaltijden op de grill. Groente, vis, schaal- en schelpdieren en zelfs fruit zijn hierbij inmiddels net zo geliefd.

Prijs € 25.00

## Inter Scaldes & Jannis Brevet



\* Het eerste boek van een van de meest toonaangevende jonge chefs van het moment

\* Uitdagende recepten met het accent op de creatie van smaak

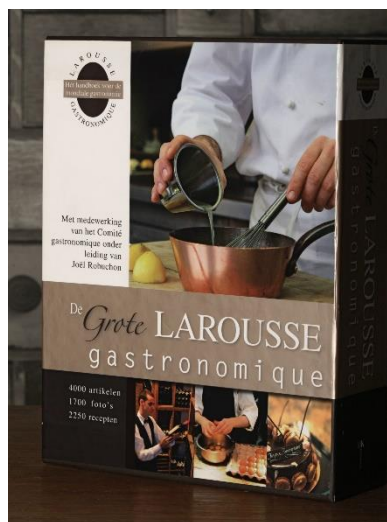
\* Duidelijke receptuur en schitterende foto's

Jannis Brevet groeide op in Zeeland. Na de nodige omzwervingen door Europa, waarbij hij op zijn weg diverse Michelinsterren wist te verwerven, keerde hij in 2001 terug naar zijn geboortegrond. Als nieuwe eigenaar/chefkok van het tweesterren-restaurant Inter Scaldes weet Brevet een hoge mate van perfectie te bereiken met de voor hem zo typerende, ogenschijnlijk simpele creaties. Kookkunst dus teruggebracht tot

in zijn allerpuurste en meest volmaakte essentie.

Prijs € 30.00

# De Grote Larousse Gastronomique



Een wereldberoemde culinaire encyclopedie, waarin van A tot Z alle vragen rondom gastronomie worden beantwoord. Ontdek de rijkdom van de hedendaagse gastronomie, probeer nieuwe gerechten en bereidingswijzen en maak uw keuze uit 2250 recepten, waarvan 500 van de allerbeste koks ter wereld. Een onweerstaanbaar lekker boek voor professionals en gepassioneerde hobbykoks. Naast de recepten van topchefs waar je lekker mee aan de slag kunt blijft dit boek het ultieme naslagwerk voor elk horecadier.

Prijs € 50.00