

Nieuwe oogst culinaire boeken



Feestelijke minipannetjes

Met de feestdagen in aantocht is 'Feestelijke minipannetjes' een welkome aanwinst. Als cadeau of smakelijke inspiratiebron voor jezelf. Het boekje bevat 30 eenvoudige, lekkere recepten die qua hoeveelheid zijn afgestemd op de zes schattige bijbehorende ovenvaste minipannetjes van het formaat amuse of partyhapje. Alleen al de presentatie van de gerechtjes is hierdoor al bijzonder feestelijk. De recepten, waaronder pompoensoep met karwij, spinazieroomkaas met een korstje en zalmtaartjes met bieslookkroom, zijn onderverdeeld in 'vegetarisch', 'met kaas', 'uit de zee' en 'met vlees'. Hopelijk komt er snel een vervolg op dit smakelijke boekje, al is het alleen al om een extra set minipannetjes te bemachtigen.

'Feestelijke minipannetjes' is gebonden in een harde kaft (15 x 18,5 cm) en telt 64 pagina's. Het is samen met zes minipannetjes verpakt in een feestelijke box (33,6 x 19 cm) en kost in de winkel € 16,95. ISBN: 978 90 215 5039 8. Uitgever: Kosmos Uitgevers.



Wat te koken & Hoe 't te koken

En boek boordevol lekkere recepten voor ieder gebruiksmoment en voor debutanten en gevorderden. Dit kun je verwachten van 'Wat te koken & Hoe 't te koken'. In het boek gaat auteur Jane Hornby uitgebreid in op hoe je het beste te werk kunt gaan, wordt het belangrijkste keukengerei beschreven maar ook waar je tijdens het inkopen op moet letten. Daarnaast is er een handige menuplanner opgenomen. Alle recepten zijn zeer uitgebreid beschreven en worden bovendien visueel ondersteund door de duidelijke stap-voor-stap foto's. De diversiteit van de recepten varieert van een eenvoudig lunchgerecht als kippensoep met mie en een snelle Pad Thai tot een verrukkelijke bananen-butterscotchcake. In totaal telt het boek 100 recepten.

'Wat te koken & Hoe 't te koken' is gebonden in een harde kaft (22 x 27 cm), telt 416 pagina's en kost in de winkel € 29,90 (na 1 januari 2012 € 34,90). ISBN: 978 906868 568 8. Uitgever: THOTH.



Het Nederlands viskookboek

Tal van kookboeken bevatten heerlijke visrecepten. Maar of de gebruikte vissoort een duurzaam karakter heeft blijft vaak gissen. Bij 'Het Nederlands viskookboek' bestaat hier geen twijfel over. Auteur Bart van Olphen vertelt hierin het verhaal achter lekkere, eerlijke en gezonde vis. Hij gaat mee vissen, kookt aan boord, in havens, op stranden en in plaatselijke restaurants. Er wordt duidelijk waar je de beste en meest duurzame vis koopt en waar je op moet letten. Ook legt hij uit hoe je vis schoonmaakt, Hollandse garnalen pelt en oesters opent.

De ruim zestig smakelijke recepten laten zien hoe de verschillende Nederlandse vissoorten het beste kunnen worden bereid. Van tong in botersaus en op de huid gebakken kabeljauw tot dagverse sushi. Daarnaast wordt er aandacht besteed aan de beste basissauzen en wijnen in combinatie met vis.

'Het Nederlands viskookboek' is gebonden in een harde kaft (20 x 28 cm), telt 256 pagina's en kost in de winkel € 29,90. ISBN: 978 90 488 0981 3. Uitgever: Dutch Media / Carrera.



Kado's uit eigen keuken

Wat is er leuker dan een smaakvol zelfgemaakt cadeau? 'Kado's uit eigen keuken' biedt volop inspiratie. Het boek bevat 100 smakelijke zelfgemaakte zoete en hartige cadeau'tjes voor iedere gelegenheid. Of je nu schattige hartjeslollies of een heerlijk potje homemade gembermangochutney cadeau wilt doen. Bij ieder recept staat bovendien aangegeven hoe je deze mooi en feestelijk kunt verpakken. De cadeaus zijn ingedeeld per seizoen en geschikt voor iedere denkbare feestelijke gelegenheid. Of je nu een verjaardag, bruiloft of babyshower hebt of met de feestdagen op visite gaat en een origineel presentje mee wilt nemen.

'Kado's uit eigen keuken' is uitgevoerd als paperback (21,6 x 24,8 cm), telt 176 pagina's en kost in de winkel € 18,50. ISBN: 978 90 215 5083 1. Uitgever: Kosmos Uitgevers.

De Keuken van Kranenburg - Winter

Robert Kranenburg, o.a. bekend van het tv-programma Topchef, wordt gezien als een van de beste chefs van Nederland. Hij werkte als leerling in diverse keukens, was chef op een cruiseschip en reisde de hele wereld over om zijn kookkunst te vervolmaken. De indrukken en ervaringen die hij opdeed, vormden de basis voor zijn eigen kookstijl. In 'De keuken van Kranenburg' vertelt hij over zijn weg naar de top. Aan de hand van gerechten, leermeesters en herinneringen brengt hij de ambitieuze amateurkok de kneepjes van het vak bij, maar hij laat vooral zien hoe doorzettingsvermogen zijn uiteindelijk succes bepaalde. 'De keuken van Kranenburg - Winter' is het eerste deel van vier die tezamen een inspirerend standaardwerk zullen vormen.

'De Keuken van Kranenburg' is gebonden in een harde kaft (15,5 x 21,5 cm), telt 256 pagina's en kost in de winkel € 24,90. ISBN: 978 90 488 1111 3. Uitgever: Dutch Media / Carrera.

Het paddenstoelenboek

In tal van landen is het de normaalste zaak van de wereld zelf een heerlijk maaltje paddenstoelen bij elkaar te sprokkelen, maar in Nederland is dit nog vrijwel een taboe uit angst voor giftige soorten. In 'Het paddenstoelenboek' neemt paddenstoelenhunter Edwin Florès je echter mee op jacht. Na een lesje basiskennis beschrijft hij 20 wilde culinaire paddenstoelen tot in detail. Hij koos bewust voor die eetbare paddenstoelen waarvan het verwisselen met giftige soortgenoten vrijwel onmogelijk is. Edwin vertelt wat de ultieme zoekplaatsen zijn, in welk seizoen je ze kunt vinden en hoe je ze in de keuken kunt verwerken. Wil je helemaal op zeker gaan dan kun je de smakelijke zwammen altijd nog volgens de beschreven methodes van Edwin zelf kweken. En waarom niet? Een groente- of kruidentuin is toch ook de normaalste zaak van de wereld. De smakelijke recepten die tevens in het boek zijn opgenomen bieden volop inspiratie voor je mandje zelfgeplukte verse waar.

'Het paddenstoelenboek' is uitgevoerd als paperback (19 x 23,5 cm), telt 128 pagina's en kost in de winkel € 17,50. ISBN: 978 90 230 1311 2. Uitgever: Uitgeverij Becht.

Papillotes

De gasten zitten aan tafel en vanuit de oven tover je zoveel pakketjes tevoorschijn als er gasten zijn. Wanneer zij het papier openen komt er een heerlijk aroma vrij en het verrassingseffect is maximaal. 'Papillotes' is een kookboek met ruim 100 recepten voor deze overheerlijke bereidingstechniek die eigenlijk veel vaker gebruikt zou moeten worden. Bakken in een papiertje is namelijk gezond, makkelijk en het resultaat is ontzettend lekker.

De recepten in het boek laten zien dat je 'en papillote' complete maaltijden kunt bereiden. Denk bijvoorbeeld aan 'tongfiletrolletjes met citroengras', 'kalkoenvink met salie', 'gekonfijte kerstomaatjes met roomkaas & pistachenootjes' of 'appels met honing en calvados'. Bovendien bevat het extra informatie en tips voor smakelijke specerijen, kruiden en boter voor in de papillot.

'Papillotes' is uitgevoerd als paperback met flappen (17,8 x 28,5 cm), telt 192 pagina's en kost in de winkel € 17,95. ISBN: 978 90 8989 381 9. Uitgever: Uitgeverij Terra.

Liefdevolle taarten en koekjes

Een romantischer bakboek bestaat er niet. In 'Liefdevolle taarten en koekjes' bakt auteur Peggy Porschen, een fenomeen op bakgebied, er letterlijk en figuurlijk met liefde op los. Het boek staat boordevol schitterend gedecoreerde koekjes, bijvoorbeeld in de vorm van een kusmondje of een bruidsjurk, er worden minitaartjes gemaakt zoals petitfours met zelfgemaakte vergeet-mij-nietjes en grote taarten die uit meerdere etages bestaan met suikerzoete roze rozenknopjes en harten tot imponerende bruiloftstaarten. Ondanks de indrukwekkende baksels die er in het boek staan zijn de recepten heel toegankelijk. Peggy gaat namelijk uitgebreid in op de basisvaardigheden en zowel in tekst als beeld worden de basisbereidingen en diverse decoraties uitgelegd.

'Liefdevolle taarten en koekjes' is uitgevoerd als paperback (21,5 x 27 cm), telt 144 pagina's en kost in de winkel € 19,95. ISBN: 978 90 8989 474 8. Uitgever: Uitgeverij Terra.

