



BIJ UITGEVERIJ GOOD COOK VERSCHIJNT JULI 2014

Ceviche

uit de Peruaanse keuken



'De culinaire trend van 2014', zo noemde chef-kok Robert Kranenburg de Peruaanse keuken in een uitzending van *De Wereld Draait Door* begin dit jaar. Ceviche kenmerkte hij als het beroemdste Peruaanse gerecht.

Ceviche is een rauwe visschotel die vooral populair is Latijns-Amerikaanse landen en zijn oorsprong vindt in Peru. De Peruaanse keuken staat bekend als een van de beste in Latijns-Amerika en is de laatste jaren ontdekt door vele topkoks.

Voor de bereiding van ceviche kun je diverse vissoorten gebruiken, maar belangrijke deler is dat de vis eerst wordt gemarineerd met bijvoorbeeld citroen of limoen om de vis te 'garen'.

Met het kookboek *Ceviche uit de Peruaanse keuken* leer je de perfecte ceviche te bereiden. Ceviche van zalm, makreel, sardine, tonijn, dorade, zeebaars, griet en schelvis; het staat er allemaal in.

- Het enige Nederlandstalige kookboek over ceviche
- Goede prijs-kwaliteit verhouding
- Moderne fotografie en vormgeving
- Duidelijke en originele recepten

Ceviche

uit de Peruaanse keuken

Omvang: 72 pagina's

Formaat: 19 x 19 cm, gebonden

ISBN: 978 94 6143 104 2

Prijs: € 8,95

Fiona Taieb is chef-kok van het trendy Peruaanse restaurant La Cevicheria in Parijs. De menu's zijn elke dag anders en laten zich bepalen door de verse visvangst van de dag. Het restaurant is zeer in trek bij liefhebbers van ceviche.

Voor meer informatie en/of het aanvragen van een recensie-exemplaar, leuke actie of publicatie, kunt u contact opnemen met uitgeverij Good Cook | pers & promotie: Lisette Drent | pr@goodcook.nl | 035 6236626