



BIJ UITGEVERIJ **GOOD COOK** VERSCHIJNT AUGUSTUS 2013

GRANEN

peulvruchten & zaden



Koken met granen, peulvruchten en zaden is hip, hot en happening. Heerlijke rode linzen soep, een moderne salade met boekweit en zalm of met eend en wilde rijst, een verslavende cake van dadels, sinaasappel en chiazaad, een gezonde home made granola of een Indiase stoofpot met pompoen en kikkererwten. In dit schitterend uitgevoerde kookboek vind je wereldse recepten voor ontbijt, soepen, salades, diners en zoete gerechten met quinoa, spelt, linzen, boekweit, rijst, couscous, bulgur, sojabonen, sesamzaad, pompoenpitten en nog veel meer.

Leer alles over hoe je granen, peulvruchten en zaden kunt gebruiken, moet koken en het beste kunt bewaren. En ontdek de vele mogelijkheden met deze ingrediënten!

- Opvolger van het succesvolle kookboek *Vegalicious*
- Granen, peulvruchten en zaden zijn drie van de belangrijkste voedingsbronnen
- Heerlijke, pure en gezonde gerechten
- Bijzondere en luxe uitvoering en mooie fotografie
- Ook recepten met vlees en vis

Granen, peulvruchten & zaden

150 feel-good recepten voor ontbijt tot diner

auteur	Molly Brown
fotografie	Deirdre Rooney
omvang	304 pagina's
formaat	19,5 x 24,5 cm
afwerking	gebonden
ISBN	978 94 6143 089 2
prijs	€ 24,95

Molly Brown is chef-kok en erkend kookboekenschrijver.

Zij is bijzonder geïnteresseerd in gezonde voeding, maar bovenal in lekker eten. Voor dit kookboek stelde ze dan ook de heerlijkste recepten samen. Fotograaf **Deirdre Rooney** reist de hele wereld rond voor de mooiste (food)reportages voor onder andere *Elle à Table*, *Marie Claire*, *Grazia*, *The Sunday Times*, *The Guardian* en *The Telegraph*.

Voor meer informatie en/of het aanvragen van een recensie-exemplaar, leuke actie of productie kunt u contact opnemen met uitgeverij Good Cook | afdeling pers & promotie | T +31 (0)6 83 23 91 53 | E pr@goodcook.nl