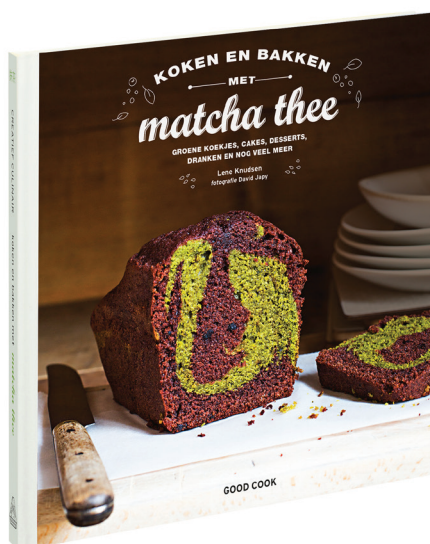




BIJ UITGEVERIJ GOOD COOK VERSCHIJNT OKTOBER 2014

Koken en bakken met matcha thee

groene koekjes, cakes, desserts, dranken en nog veel meer



Matcha – letterlijk fijn poederthee – is de oudste en meest exclusieve, groene theesoort uit Japan. Matcha thee drinken is in Japan verheven tot een waar ritueel en matcha is ook in toenemende mate populair bij ons geworden. Niet zo verwonderlijk, matcha is een zogeheten superfood en zit bomvol anti-oxidanten.

Maar je kunt veel meer met matcha: koken bijvoorbeeld!

Koken en bakken met matcha thee geeft je gerechten een spectaculaire twist: supergezond tot zalige zoetigheden, van ontbijt tot en met dessert. Begin de dag met granola matcha of een matcha wake-up smoothie, serveer een matcha cake, bak matcha madeleines en imponeer je tafelgasten met zelfgemaakt matcha ijs of prachtige tarteletjes met matcha room.

- Uniek kookboek over het superfood matcha
- Matcha is gezond, erg populair en goed verkrijgbaar
- Duidelijke en originele recepten

Koken en bakken met matcha thee

groene koekjes, cakes, desserts, dranken en nog veel meer

Omvang: 72 pagina's

Formaat: 19 x 19 cm, gebonden

ISBN: 978 94 6143 113 4

Prijs: € 8,95

De Deense **Lene Knudsen** – van oorsprong styliste en illustrator – kwam tijdens een van haar vele reizen in de beroemde Parijse Rose Bakery's terecht. Hier leerde ze alles over koken en patisserie. Inmiddels heeft ze talrijke kookboeken op haar naam staan.

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