



BIJ UITGEVERIJ **GOOD COOK** VERSCHIJNT MAART 2014

# Mix & Meer

## recepten voor de Magimix



Ontdek de veelzijdigheid van de Magimix foodprocessor en bereid lekkere en mooie gerechten met behulp van deze populaire keukenmachine.

De verfijnde en toegankelijke receptuur, waarin het draait om het combineren van de juiste smaken en werken met verse en eerlijke ingrediënten, is zeer gevarieerd: amuses, voorgerechten, hoofd- en bijgerechten, kazen en desserts, dranken en natuurlijk heel veel basisrecepten voor het maken van de perfecte sauzen en dressings.

In *Mix & Meer* staan klassiekers als steak tartaar en gravad lax, maar ook creatieve gerechten als gefrituurde gepaneerde konijnenboutjes en verveine ijsthee granité. Met behulp van de foodprocessor wordt het nu nog eenvoudiger om deze magische gerechten te bereiden.

Dankzij de goede uitleg van technieken en de vele tips en trucs leer je om meer uit je keukenmachine te halen: van mixen en raspen tot fijnhakken en snijden.

- Magimix is de uitvinder van de foodprocessor voor thuisgebruik. Deze onmisbare keukenhulp is tegenwoordig nog altijd een van de best verkochte keukenmachines!
- Met praktische inleiding, geschreven door Marcus Polman
- Vernieuwende stijl van fotografie en luxe afwerking
- Auteur is inzetbaar voor promotionele activiteiten

### **Mix & Meer**

*recepten voor de Magimix*

Omvang: 208 pagina's

Formaat: 18,5 x 24,5 cm, gebonden

ISBN: 978 94 6143 095 3 | NUR 440

Prijs: € 29,95

**Jessica Lek** is chef-kok, receptenschrijver en foodstylist. Met veel enthousiasme leidt Jessica lunchrestaurant Jacques Jour in Amsterdam. Jessica's stijl is internationaal, creatief en uitgesproken, met veel aandacht voor groenten en kruiden. Ze werkt altijd met de mooiste producten die zij bij lokale leveranciers haalt. Voor o.a. Sanoma Media maakt zij schitterende foodproducties. Ook heeft Jessica de foodstyling gedaan voor *Rijntjes Keukengeheimen* en leverde zij een grote bijdrage voor de receptuur in dit kookboek.

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](mailto:pr@goodcook.nl) | 035 6236626