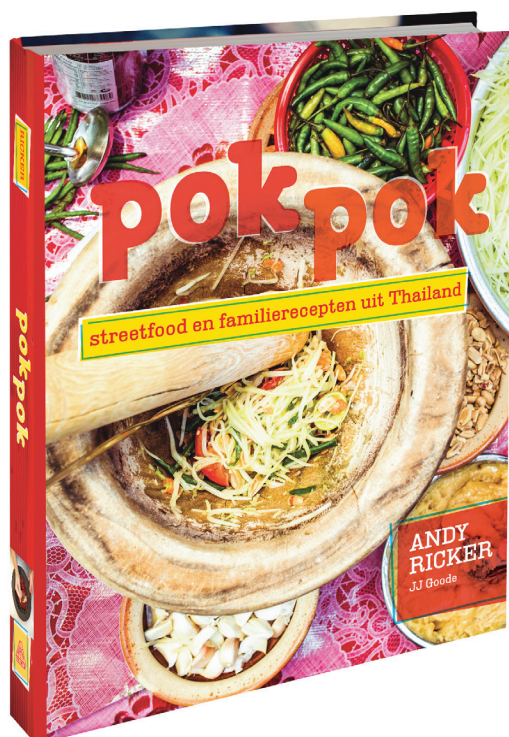




BIJ UITGEVERIJ GOOD COOK VERSCHIJNT NOVEMBER 2014

Pok Pok

streetfood en familierecepten uit Thailand



De authentieke Thaise keuken thuis op het bord. Dat was wat Andy Ricker, na een verblijf van tientallen jaren in Thailand en eenmaal weer terug in de Verenigde Staten, voor ogen had. De opening van zijn restaurant Pok Pok, in 2005, werd een ongekend groot succes. Bijna 10 jaar en vijf Pok Pok-restaurants verder wordt Andy Ricker gezien als dé autoriteit op het gebied van van de Thaise keuken: bejubeld door toonaangevende en beruchte restaurantrecensenten van onder andere *The New York Times* en andere Amerikaanse gezaghebbende culinaire media.

Kook met Andy Ricker mee en geniet van heerlijke, maar bovenal authentieke, Thaise gerechten. Van de perfecte *khao* (rijst) en *yam* (salades) tot en met mooie *plaa* (visgerechten) en kruidige Thaise *naam phrik* (sauzen). Leer de basis van de Thaise keuken kennen en trek je eigen bouillons, maak zelf rode of groene currypasta's en de authentieke pindasaus.

Maar *Pok Pok* biedt meer: welke producten heb je nodig en waar kun je dat kopen? Daarnaast laat dit kookboek je de culinaire en culturele gewoonten zien van de Thaise bevolking in de diverse regio's. Met *Pok Pok* haal je een masterclass Thais koken in huis.

- Toonaangevend kookboek over de Thaise keuken
- Voorwoord van medekenner David Thompson
- Karakteristieke fotografie en vormgeving
- Met duidelijke receptuur en goede uitleg over producten en keukengereedschap

Pok Pok

streetfood en familierecepten uit Thailand

Omvang: 296 pagina's

Formaat: 21 x 27 cm, gebonden

ISBN: 978 94 6143 110 3

Prijs: € 29,95

Andy Ricker is de chef en eigenaar van vijf Pok Pok restaurants in onder andere New York en Portland en verdeelt zijn tijd over Thailand en de Verenigde Staten. Co-auteur J.J. Goode is culinair publicist en co-auteur van diverse kookboeken.