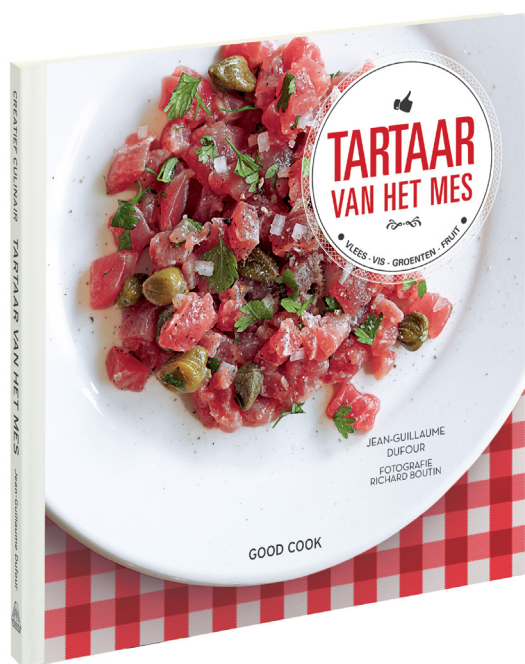




BIJ UITGEVERIJ **GOOD COOK** VERSCHIJNT FEBRUARI 2014

# Tartaar van het mes

## vlees - vis - groenten - fruit



Rauw of even aangebakken is tartaar een echte delicatessen. Naast de alom bekende klassiekers als steak tartaar en kalfstartaar biedt dit boek ook verrassende gerechten, zoals tartaar met blauwe kaas en walnoten en tartaar van zalm of dorade. Zelfs tartaar van fruit en groenten komen aan bod.

Alle recepten in dit boek zijn afkomstig van de Parijse restaurantketen Les Tontons, dat gespecialiseerd is in tartaargerechten. In 2003 opende het eerste filiaal zijn deuren. Inmiddels zijn er in Parijs drie vestigingen.

- Goede prijs-kwaliteit verhouding
- Moderne fotografie en vormgeving
- Duidelijke en originele recepten

### **Tartaar van het mes**

*vlees - vis - groenten - fruit*

Omvang: 72 pagina's

Formaat: 19 x 19 cm, gebonden

ISBN: 978 94 6143 086 1 | NUR 440

Prijs: € 8,95

**Jean-Guillaume Dufour** is sinds 2003 de eigenaar en de chef-kok van het Parijse tartaarrestaurant Les Tontons. Jean-Guillaume had een goede baan in het bedrijfsleven. In 2003 besloot hij zijn grote droom te realiseren en maakte van zijn passie zijn werk; koken in de keuken van eigen restaurant.

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