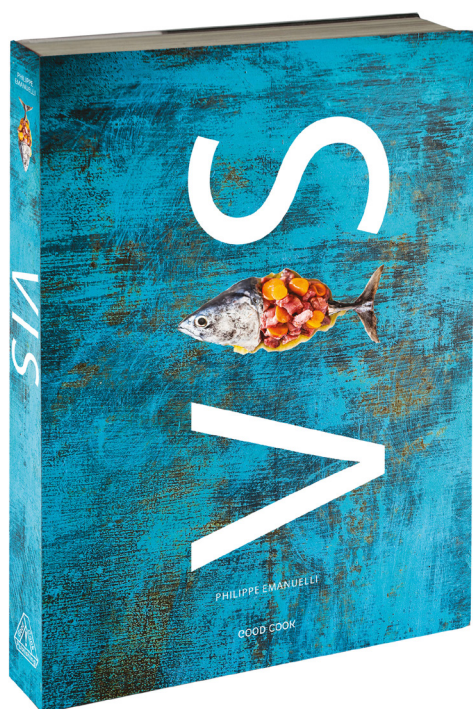




BIJ UITGEVERIJ GOOD COOK VERSCHIJNT AUGUSTUS 2014

## Vis



Waar moet je op letten bij de aanschaf van verse vis, welk speciaal keukengereedschap heb je nodig en hoe doe je dat: vis ontschubben en fileren? In het moderne en praktische kookboek *Vis* leer je alles wat je moet weten.

Vis is veelzijdig en kan op talloze manieren worden bereid. Bijvoorbeeld rauw gemarineerd (ceviche), gestoomd, gerookt, in papillote bereid, gefrituurd, gegaard in zoutkorst of gewoon onder de grill of op de barbecue. Maak je eigen visbouillon, rolmopsen, gravad lax en visrilettes. Bereid exotische gerechten als dorade met sesam en tahin of gerookte vis met verveine en sake. Combineer ansjovis met entrecôte of maak klassiekers als rog met *beurre noisette*. Ook het werken met geconserveerde vis, gedroogd en gezouten of uit blik, ontbreekt niet in dit kookboek.

Met *Vis* breid je je repertoire uit door diverse technieken onder de knie te krijgen en verrassende visgerechten op tafel te zetten.

- Duidelijke uitleg in woord en beeld van diverse technieken
- Moderne fotografie en frisse vormgeving
- Handig overzicht van diverse vissoorten en hun Latijnse benaming
- Hedendaagse en klassieke receptuur

### Vis

Omvang: 272 pagina's  
Formaat: 20 x 27 cm, gebonden  
ISBN: 978 94 6143 000 7  
Prijs: € 22,50

De van oorsprong Engelse **Philippe Emanuelli** werkt als sommelier, entrepreneur en culinair consultant in Brussel. In deze stad runt hij ook meerdere restaurants. *Vis* is niet het eerste kookboek dat Phillippe heeft geschreven, eerder verschenen van hem een schitterend boek over koken met champignons.