



## >> **Lang leve vis!**

Wilt u met duurzaam gevangen vis gerechten klaarmaken die een Michelin-ster waard zijn? Dat kan dankzij het kookboek 'Lang leve vis!'. Het kookboek is een initiatief van het Wereld Natuur Fonds en Uitgeverij KunstMag. In het boek vindt u recepten van ruim twintig Nederlandse topkoks met duurzaam gevangen vis. Onder meer Jonnie Boer van de Librije uit Zwolle en Sergio Hermans van restaurant Oud Sluis uit Sluis hebben

hun medewerking verleend. Alle soorten vis die in het boek zijn gebruikt, komen uit de groene kolom van de VISwijzer die u in het septembernummer van Panda hebt aangetroffen.

**Ook koken als een chefkok** en daarbij zeker weten dat u duurzaam handelt? Bestel dan 'Lang leve vis!'. Voor € 9,95 krijgt u het boek in huis. Bestellen kan via de antwoordkaart in het hart van deze Panda of via internet.

☆ [WWW.WNF.NL/LANGLEVEVIS](http://WWW.WNF.NL/LANGLEVEVIS)