

Leesvoer

Modern koken in Nederland / De Veluwe

ISBN 978 90 7597 903 9

Eric van Veluwen

Eric van Veluwen, patron cuisinier van Landgoed Rhederoord was één van de eerste koks in Nederland die op een culinair hoog niveau biologisch kookte. Hij weet oude, beproefde, biologische waarden te combineren met nieuwe, opwindende receptuur, gebruikmakend van bijzondere, soms eeuwenoude streekproducten van de Veluwe. De culinaire verrassingen en de veelzijdigheid van de recepten in *Modern Koken in Nederland* zijn net als de Veluwe: elk jaargetijde anders en echt de moeite waard.

Dit boek ademt de eigenzinnige en pure sfeer van Eric van Veluwen: met goede producten en een dosis humor, maakt hij de heerlijkste gerechten.

