

Modern koken in Nederland **De Veluwe**

Eric van Veluwen



Genieten van de Veluwe

Eric van Veluwen staat al jaren bekend als ambassadeur van biologisch en regionaal eten, De Veluwe is zijn werkterrein. (Hoe kan het anders met zo'n achternaam?) 'De Kookgoeroe' van de Veluwe, zoals hij in zijn boek *Modern koken in Nederland. De Veluwe*. (Kunstmag, ISBN 978-90-75979-03-9, €24,95) terecht wordt genoemd, laat zijn lezers genieten van de vruchten van deze natuurrijke regio. Per maand geeft hij recepten van (streek)klassiekers als pareltjesbrij, zoete kruudmoesen en ree van de Loenermark. Ook is er speciale aandacht voor zijn leveranciers uit de regio. Een inspirerende tocht door het grootste aaneengesloten natuurgebied van Nederland aan de hand van culinaire producten.