

foodies' top 3 Verse oogst

1 Maria Maris, *Groentebijbel*

Van aardappelpuree tot zuringsoufflé, een informatief boek waarin elk hoofdstuk een nieuwe groente introduceert. Waar moet je op letten bij het kopen, hoe maak je hem schoon, hoe snijd je hem en met welke smaken kun je het beste combineren? Per groente geeft Maria recepten die barsten van de variatiesuggesties. Als kok en groenteboerin weet Maria heel goed waar ze het over heeft.

Carrera. 398 pagina's. Prijs 29,90 euro.

2 Jorun Verheyden, *Gebeten door groenten*

Culinair genieten zonder vlees en vis? Jorun Verheyden weet wel hoe: "Qua structuur, geur en mondgevoel zijn groenten veel interessanter dan vlees en vis." Maar Jorun gaat verder, met dit kookboek kun je je oogst ook verwerken in veganistische gerechten. Hoewel je er van hem ook best een biefstuk bij mag serveren als je dat wil.

Davidfonds. 160 pagina's. Prijs 27,50 euro.

3 Els & Iris Debremaeker, *Ingemaakt*

Met dit kookboek houd je de zomer gewoon nog even vast.

"Als je een beetje werk verzet hebt in de zomer, zullen je voorraadkast en koelkast schatten aan compotes, chutneys en pickles herbergen om nog een tijdje van te genieten," schrijven de zusjes Els en Iris. Het boek is opgedeeld in vijf streken. Belgische, mediterrane, Britse, oosterse en Scandinavische recepten voor je eigen oogst.

Standaard Uitgeverij. 144 pagina's. Prijs 19,95 euro.



Foodies - sept 2013