

Wind Aan De Kook PDF

Pierre Wind



Deze site bevat slechts een fragment uit het boek. U kunt de volledige versie van het boek downloaden via de onderstaande link.



Schrijver: Pierre Wind
ISBN-10: 9789043900430
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 3869 KB

OMSCHRIJVING

'Dropsoep, gemarineerde entrecote met mosterd-sambalijs, ietenparfait,, gefrituurd ijs, bananensoeshi en zalm gemarineerd in grasvodka en appelstroop beschouw ik stuk voor stuk als een kindje van mij. Ze zijn nu volwassen geworden en het is tijd dat ze op eigen benen leren staan en op kamers gaan wonen. Hopelijk in vele boekenkasten en magen. Jarenlang had ik al een idee voor een kookboek dat anders is. Anders staat niet voor beter, maar voor een andere kijk. Ik ben van mening dat een kookboek meer moet zijn dan alleen maar recepten; je moet ze kunnen toepassen. In Wind aan de kook staan 15 kindjes die in de loop der tijd uit mijn hersenpan zijn ontsproten. Je moet ze zien als 'de best of'. Bij elk gerecht heb ik een verhaal geschreven. Autobiografisch Luis Bisschops maakte van elk gerecht een foto en bij elk verhaal geeft fotograaf Gerard Wessel zijn artistieke culinaire kijk. En omdat koken en dichten in mijn leven onafscheidelijk zijn, ontbreken ook gedichten niet: "was de liefde maar als koken, dan bakte ik er tenminste wat van". Dit boek komt diep uit mijn hart en mijn hartewens is dan ook dat het een goed leven krijgt en in vele harten zal worden opgesloten. Uw kokende dichter, Pierre Wind

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Veel plezier met kijken en eet smakelijk wanneer je de salade van Pierre Wind gaat maken ... Breng in een grote pan de inhoud van het blik kokosmelk aan de kook, ...

Wind en Zee ligt even ten noorden van De Koog, een kwartiertje lopen naar het strand, vijf minuten lopen naar de duinen en het bos. Het is de ideale basis voor ...

Wind Aan De Kook (hardcover). 'Dropsoep, gemarineerde entrecote met mosterd-sambalijns, ietenparfait,, gefrituurd ijs, bananensoeshi en zalm gemarineerd in ...

WIND AAN DE KOOK

[Lees verder...](#)