

Eva's Keukenkast

Eva Posthuma de Boer

Vrouwen van Nu zet zich al decennia lang in voor duurzaamheid en tegen voedselverspilling. Veel leden zullen zich onze FoodBattle in 2014 nog herinneren waarbij deelnemers leerden om slimmer in de kopen, beter te bewaren en minder te verspillen door meer "op maat" te koken. Dit kookboek van Eva Posthuma de Boer sluit heel goed aan bij dat thema en gaat ook over slimmer en met minder verspilling koken. Ze laat je in haar kookboek zien hoe je van 1 ingrediënt meerdere smaakvolle recepten kunt koken. Die grote bloemkool hoeft dus nooit meer achterin de groentenla van de koelkast liggen te verpieteren!

Het boek is overzichtelijk ingedeeld op soorten voedsel en daarbinnen weer onderverdeeld in verschillende ondersoorten. Zo vind je snel je weg in dit boek. Over elk ingrediënt heeft Eva eerst een en ander, soms hele persoonlijke verhalen, te vertellen en daarna volgen drie recepten, variërend in moeilijkheidsgraad. Voor elk wat wils dus! Een boek dat in mijn kookboekenkast een mooie plek vooraan krijgt.

Singel Uitgeverijen
ISBN 9789038807126
september 2019
Hardcover

