

Kook ze! Niet

Dit najaar verschijnen er in Vlaanderen ongeveer tachtig nieuwe kookboeken. Voor Tony Le Duc hoogtijd om een kookboek te maken waarin NIET wordt gekookt. Zijn 7de culinair boekazine doet het zonder fornuis! Het is een kookboek voor wie geen zin heeft om te koken, maar wel om te eten. Onder meer voor keukenklunzen, luie lekkerbekken en foodies met een chronische fornuisfobie.

“Als je vandaag op één manier het verschil kunt maken, is het door niét te koken, géén kookboeken te verzamelen, niet naar kookprogramma’s te kijken, laat staan eraan deel te nemen.” Het voorwoord van Agnes Goyvaerts laat er van meet af aan geen twijfel over bestaan: **Kook ze! Niet** is een buitenbeentje in het kookboekenrek.

Vooraanstaande culinaire journalisten nemen in **Kook ze! Niet** geen blad voor de mond. **Pieter Van Doveren** (KnackWeekend) gaat de oermens achterna en stort zich op raw food – en waarschuwt voor de nadelen. **Jan Scheidtweiler** (De Tijd) vergrijpt zich aan take-away, van meeneemchinees tot gastronomische Mnu:box – en rekt uit of je het zelf goedkoper kunt maken. **Barbara Debusschere** (De Morgen) savoureert succulente sushi – en legt uit waarom we tonijn NIET meer mogen vangen. **Dorien Knockaert** (De Standaard) eet van de straat, van New Delhi tot New York – en stelt zich de vraag: wordt ons frietkot bedreigd? **Willem Asaert** (De Morgen en KnackWeekend) zingt de lof van bik uit blik: van cornedbeef tot chatka krab. **Yves Desmet** (De Morgen) is NIET te spreken over kookprogramma’s – en verdedigt waarom hij wel jureert in Mijn Restaurant. En in de rubriek ‘Waar gebeurt’ bekent een prominent restaurantrecensent dat hij zelf NIET kan koken. NIET eens een ei.

Het magazine is uitgebreid naar 80 pagina’s (vorig nummer nog 64 pagina’s), wat betekent dat we **slechts 30 recepten** publiceren. Logisch, want we gaan vooral NIET koken! Delicatessen uit blik en bokaal op bord geserveerd, carpaccio, salades en supersnelle sapjes en hapjes. We zorgen ook voor serieuze kost: keukentechnieken waar geen vuur aan te pas komt zoals koud marineren en pekelen, smaakexplosies van Vlaamse topchefs die NIET koken tot kunst verheffen en een ode aan koning Tartaar en koningin Ceviche, het voortreffelijke vorstenpaar van de koude keuken.

Kook ze! Niet is een uitgave van Minestrone Culinaire Uitgeverij.

Hardcover in maagdelijk wit met zilverstempel, 176 pagina’s fijne leeswaren waarvan 80 pagina’s magazine en 96 pagina’s productinformatie, kooktechnieken en recepten. Winkelverkoopprijs : €24,50 - ISBN 978 94 90028 27 5

Kook ze! verschijnt 2 x per jaar.

Abonnement voor twee nummers: €48 (enkel online te bestellen via shop.minestrone.be)

Ook de vorige nummers van Kook ze! zijn nog verkrijgbaar:

Contact:

voor persexemplaren: Mieke Vermeiren, mieke@minestrone.be of tel.: +32 491 64 42 91

voor interviews: Tony Le Duc, tony@minestrone.be of tel.: +32 476 41 27 01

Minestrone Culinaire Uitgeverij, Van Schoonhovenstraat 32 – B 2060 Antwerpen
Tel. : +32 (0)3 33 66 889 www.kookze.be www.minestrone.be shop.minestrone.be