

Wild en zoet

101 seizoensdesserten met zelfgeplukte ingrediënten



Het zoeken, aanraken, ruiken, verzamelen en proeven van wilde planten is ronduit een heerlijke ervaring. Weer thuis maakt de prikkelende sensatie van het vinden van wilde ingrediënten plaats voor echte keukenalchemie. De verzamelde wilde planten, bessen en noten worden de basisingrediënten voor 101 onweerstaanbare drankjes, taarten, jam, pudding en meer.

Deze recepten vieren de liefde voor zoet én de wilde diversiteit van natuurlijke en spannende smaken, die je nooit kan vinden in de lekkernijen van de supermarkt. Van bremstruikbloemen om in cocktails te verwerken tot zuringblaadjes voor een friszuur taartje van armenvol rozenbottels in de herfst voor een pittige glazuur op zelfgebakken koekjes, tot een tiramisu van paardenbloem- en kliswortel voor een verwarmend winters dessert ...

De 22 planten die worden verwerkt in deze heerlijke seizoensrecepten worden helder beschreven, met informatie over wanneer je ze het beste kunt plukken, waar en hoe je ze kunt oogsten en welke plantendelen geschikt zijn voor consumptie en hoe ze te bewaren.

Rachel Lambert is een bekroond auteur uit West Cornwall. Ze schrijft over foerageren en koken, en verzorgt vanaf 2007 cursussen wild eten. Je vindt haar op wildwalks-southwest.co.uk. Elliott White is voedsel- en interieurfotograaf.

Titelinformatie

Rubriek: Culinaire

Titel: Wild en zoet

Prijs: €24,90

Aantal pagina's: 272

Bindwijze: Paperback

ISBN: 9789464710045



BESTEL VIA DE WEBSITE OF VIA DE QR CODE
(OOK VERKRIJGBAAR IN DE BOEKHANDEL)

Uitgeverij Sterck & De Vreese
Hellingbaas 1
8401 JH Gorredijk

0031 (0)513 490 319
E-mail: info@noordboek.nl
Internet: sterckendevreese.nl

X: twitter.com/SterckDeVreese
FB: facebook.com/SterckDeVreese/
IG: instagram.com/noordboek_sterckvreese_hlbooks/