

Het keukenboekje



Kan je verliefd worden op een kookboek? Een beetje wel toch? Mij overkwam het in elk geval toen ik [Het keukenboekje](#) uit de envelop haalde. Het kleine, handzame boekje met de harde grijze kaft, net zoals die ouderwetse ordners, zag er prachtig uit. Het had ook nog een mooi felgroen elastiekje om alle knipsels die je erin gaat bewaren bijeen te houden, en een zeer vrolijke zijkant. Mijn hart maakte een klein sprongetje.

En het blijde gevoel verdween niet toen ik [Het](#)

[keukenboekje](#) opensloeg.

Ook aan het binnenwerk is veel zorg besteed, en helemaal in stijl met de buitenkant. En dan heb ik het alleen nog maar over de vormgeving gehad. [Het Keukenboekje](#) is daarnaast ook een heel praktisch kookboek, dat in iedere keuken zou moeten liggen. Het maakt namelijk op luchtige toon duidelijk dat je zonder al te veel inspanning lekker kunt eten van verse ingrediënten. En dat het hele jaar door!

Ben jij zo iemand, die ..

Ben jij ook zo iemand die altijd op zoek is naar verrassende recepten? Dan is het [Het keukenboekje](#) echt iets voor jou. Het staat vol lekkere recepten gemaakt van een paar eenvoudige verse seizoens ingrediënten, zoals bijvoorbeeld [een paar tomaten, wat kaas en pasta](#). En met ingrediënten die je niet alle dagen in de supermarkt tegenkomt. Omdat sommige producten zoals rabarber en raapsteeltjes nu eenmaal seizoensgroenten, en dus niet het hele jaar door verkrijgbaar, zijn. Leuk om te zien hoe je het hele jaar door verrast kunt worden door nieuwe smaken! En dat zonder gebruik te maken van pakjes en zakjes. Laat je van januari tot en met december verrassen door de smaken van dat seizoen.

Of ben jij zo iemand, die ...

Of ben jij eerder zo iemand die zich zo af en toe voorneemt om wat milieubewuster te koken en eten? Dan is [Het keukenboekje](#) echt iets voor jou. Het staat vol handige tips. Kokend water blijft ook op een lagere stand wel aan de kook. Een chocoladetaart kan je ook energiezuinig zonder oven maken. Probeer verse producten te kopen die niet in plastic verpakt zijn, en als je dat wel doet, scheidt dan dit afval. Kook met de seizoenen. Maak tijd om lekker en gezond te eten. En de oven kan je pas aanzetten als je je hartige schotel (geen gebak!) erin schuift.

Ga nu naar [de website](#) van [Het keukenboekje](#) en laat je net zo overtuigen als ik. En bestel gewoon een paar exemplaren meer, want het is een mooi en inspirerend kookboek om het hele jaar rond kado te geven.

