



WINNAAR KOOKBOEK VH JAAR 2016

Juryrapport

Een lekker vet boek met ruige recepten en een persoonlijk verhaal. Het BBQ-thema is in dit boek van voor tot achter, op alle vlakken, doorgevoerd. Je ruikt de BBQ bijna. Althuizen heeft zich werkelijk verdiept in de Amerikaanse barbecuecultuur en belicht die van alle kanten. De auteur toont vak- en warenkennis. Het boek staat als een huis en de passie spat er vanaf. Het is een krachtig, stoer boek, helemaal van deze tijd. Een tijd waarin we meer willen dan diepvriessaté en -hamburgers van de BBQ. We willen langzaam gegaarde pulled pork en brisket! Gemaakt met goed, echt vlees! Dit boek gaat over hoe je goed vlees op de beste manier kunt bereiden.

De mooie, rauwe typografie past helemaal bij het thema. De pagina-indeling is prettig, met 3 kolommen en een duidelijke kop plus introductietekst. De fotografie is prachtig en lekker ruig. Ook de styling van de gerechten is aantrekkelijk, je krijgt bij het zien van de foto's direct zin om de bbq aan te steken, weer of geen weer. De recepten vragen soms wat tijd, maar zijn goed uitgelegd en overal staan de bereidingstijden er duidelijk bij. Leuk ook zijn de bier- en wijnikoontjes bij de recepten, die verwijzen naar welk type wijn of bier er het best bij past. Kortom, een compleet boek, waarmee je aan de slag wilt gaan!

Smokey Goodness, Jord Althuizen, Kosmos uitgevers isbn 9789021562292 € 24,99