

Juryrapport Kookboek van het Jaar-verkiezing 2017

Categorie vertaald

The Green Kitchen at Home, David Frenkiel en Luise Vindahl, Becht, isbn 9789023015437, € 24,99 (vertaald)

Een kookboek vol kleur, warmte en verrassende, haalbare recepten. David Frenkel en Luise Vindahl zien kans om vegetarisch eten ook aantrekkelijk te maken voor mensen die dat misschien nog een beetje eng vinden. Hun boek is absoluut niet muf of dogmatisch, maar biedt krachtig en vernieuwend beeld van eten waarin je onmiddellijk zou willen bijten en receptuur waarmee ook beginnende koks uit de voeten zullen kunnen. Ook knap: dit boek draait om het gezin, zonder klef of irritant te worden.

Bowls of goodness, Nina Olsson, Luitingh Sijthoff, isbn 9789024577477, € 20,00 (vertaald)

Bowls zijn hot momenteel, maar Nina Olsson maakt er echt iets bijzonders van. Ze interpreteert het verschijnsel kom breed: het kan om een poké bowl gaan, maar ook om een bordje pasta puttanesca. Dat levert een fijn veelzijdig en internationaal boek op. Via de gerechten reizen we van het Midden-Oosten naar Thailand, van Zweden naar India. Onderweg komen we veel fraais tegen: lekker papier, eigentijdse fotografie, mooie styling en duidelijke recepten van luxe comfort food waarvan je in je eentje maar ook met een gezin kunt genieten.

Categorie Nederlands

Smokey Goodness 2, Jord Althuisen, Kosmos uitgevers, isbn 9789021564746, € 24,99 (Nederlands)

In dit met zichtbare liefde en deskundigheid gemaakte boek klopt alles: het beeld, de recepten, de toon. Het is een echt mannenboek, al zullen vrouwelijke barbecueërs er ook goed mee uit de voeten kunnen én willen. De lifestyle fotografie is vernieuwend en inspirerend. Knap dat Jord Althuisen ook in zijn tweede boek het hoge niveau van zijn eerste heeft weten vast te houden en nog weet te verrassen ook. *Smokey Goodness 2* is lekker stoer en ruig, tot aan de cocktails toe!

Leafs, Carola de Kanter, Good cook, isbn 9789461431622, € 29,95 (Nederlands)

Het klassieke uiterlijk van dit coffeetable-achtige boek verbergt een avontuurlijke verzameling vegetarische recepten van een verrassend hoog niveau. Denk bijvoorbeeld: bospaddenstoelen-espressosoepp. Als invalshoek koos Carola de Kanter het groente en fruit dat ze zelf verbouwt en oogst in de moestuin en de boomgaard bij haar kookatelier. Haar wereldse receptuur groepeerde ze handig per seizoen. Niet alleen koks, ook (aspirant) moestuinbezitters zullen veel inspiratie kunnen halen uit dit luxueus uitgegeven boek.

Zot van de Noordzee, Jan Kegels, Manteau, isbn 9789022334317, € 24,99 (Nederlands)

Een boek waarop velen van ons wachtten: de Noordzee vis verdient meer aandacht! En Jan Kegels is als liefhebber hun ideale pleitbezorger. Eet vis als het er is, luidt zijn motto. De vormgeving van dit boek is helder, de receptuur is gewaagd (verschillende vissoorten in één recept!) en de aandacht voor bijvangst is hoogst actueel. Dat de in het boek opgenomen recepten van sterrenchefs bij hoge uitzondering echt door gewone stervelingen thuis na te koken zijn, levert *Zot van de Noordzee* bonuspunten op.

Pindakaas, Marije Sietsma & Saskia Lelieveld, Loopvis, isbn 9789492206435, € 18,95 (Nederlands)

Een zeer aantrekkelijk, buitengewoon origineel vormgegeven boek over een door velen geliefd product: pindakaas. De receptuur is bescheiden, doch zeer enthousiasmerend; de fotografie is stoer en verleidelijk. Wie had gedacht dat pindakaas lekker is in een cheesecake of over de popcorn? Marije Sietsma en Saskia Lelieveld tonen met dit duidelijk met liefde en plezier gemaakte boekje aan dat pindakaas méér is dan alleen broodbeleg. De sympathieke prijs maakt dit boek ook zeer geschikt als cadeautje.