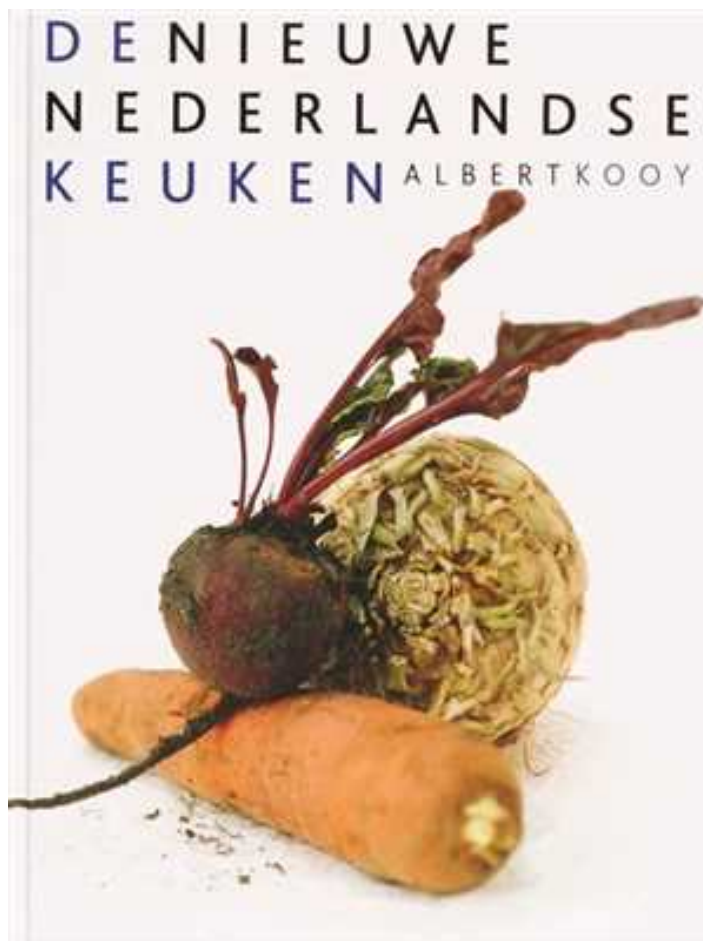


Trefwoorden: De Nieuwe Nederlandse Keuken download gratis pdf, De Nieuwe Nederlandse Keukenboek pdf gratis, De Nieuwe Nederlandse Keuken lees online, De Nieuwe Nederlandse Keuken torrent, De Nieuwe Nederlandse Keuken epub gratis in het Nederlands, De Nieuwe Nederlandse Keuken mobi compleet

---

## De Nieuwe Nederlandse Keuken PDF

Albert Kooy



*Deze site bevat slechts een fragment uit het boek. U kunt de volledige versie van het boek downloaden via de onderstaande link.*



**DOWNLOAD PDF**

Schrijver: Albert Kooy  
ISBN-10: 9789080865556  
Taal: Nederlands  
Bestandsgrootte: 1674 KB

## OMSCHRIJVING

In De Nieuwe Nederlandse Keuken geeft Albert Kooy zijn visie op koken in Nederland. Het is een basiskookboek dat richtlijnen geeft aan de hedendaagse Nederlandse amateur- en professionele kok. Door de ontwikkeling van de moderne techniek is op het gebied van voeding heel veel mogelijk. Op dit moment kunnen we bijna alles kopen, krijgen of maken, zonder ons af te vragen waar het eigenlijk vandaan komt: uit welke grond, uit welk water, welke afstand het heeft afgelegd voor dat het bij ons in de koelkast, de winkel of het restaurant terecht komt. Maar ook wat voor belasting het heeft of heeft gehad op ons milieu. De Nieuwe Nederlandse keuken is voor Albert Kooy een keuken die gebaseerd is op een moderne en intelligente kijk op de ingrediënten en de omgang met deze ingrediënten in onze eigen keuken of in die van de professionele kok. De Nieuwe Nederlandse keuken is een duurzame, milieuvriendelijke, diervriendelijke, gezonde, eigentijdse keuken die geïnspireerd is op de eeuwenoude cultuur van ons eigen land. Ook Nederland heeft een culinaire cultuur, denk maar eens aan zoute haring, erwtensoupe, drie in de pan, hutspot, balkenbrij, zult, worstenbroodjes, rolpens, hazenpeper, zuurkool, speculaas, boterkoek, Haagsche hopjes, advocaat, saucijzenbroodjes, rookworst, lekkerbekjes en kibbeling, boerenkool met spek, bruine bonen, kapucijners, pannenkoeken met spek en stroop, poffertjes, stroopwafels, Limburgse vlaaien, hachee, oliebolletjes, puddingbroodjes, blinde vinken, slavinken en natuurlijk andijviestamppot met een gehaktbal en jus, rodekool et cetera. Deze enorme rijkdom aan ingrediënten en smaken, gebaseerd op vers geoogste producten van ons land en gegeten in de seizoenen waarin ze van nature eetbaar zijn, dát ziet Albert Kooy als de te koesteren basis van de Nieuwe Nederlandse Keuken. De gerechten in De Nieuwe Nederlandse Keuken zijn Nederlands, de ingrediënten 'van het seizoen' maar toch vindt u er geen 'gewone' andijviestamppot, raapsteeltjes of griesmeelpudding. De ingrediënten worden weliswaar gebruikt maar de receptuur is eigentijds. Soms is de bereidingswijze nieuw, soms de wijze van opdienen of de combinatie van smaken. De prachtige foto's geven een compleet gerecht weer, vaker nog zijn ze genomen tijdens het koken zodat juist de bereidingswijze tot zijn recht komt. Interessant zijn de ideeën die Albert Kooy uiteenzet in De Nieuwe Nederlandse Keuken. Praktisch zijn de tips voor de inkoop van ingrediënten, de samenstelling van het menu en de inrichting van de eigen groenten- en kruidentuin, handig de diverse basisrecepten en -technieken. Maar vooral de bijna 200 pagina's met recepten zijn bijzonder: geen amuses maar bittergarnituur, mooie voorgerechten, Hollandse groenten, heerlijke vlees- en visgerechten en zoete nagerechten.

**WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?**

Een nieuwe keuken begint in een van de showrooms van Tulp Keukens. Ontdek het veelzijdige aanbod aan keukenontwerpen van Nederlandse hand.

Medische voeding - noodzakelijk onderdeel in zorg De noodzaak voor ziekte gerelateerde oplossingen Malnutrition, zowel onder- als overvoeding, is een serieus p...

Albert Kooy is een man met een culinaire missie. Hij wil een Nederlandse keuken volgens zijn eigen, nieuwe principes. De chef-kok, die via de kombuizen van ...

**DE NIEUWE NEDERLANDSE KEUKEN**

[Lees verder...](#)