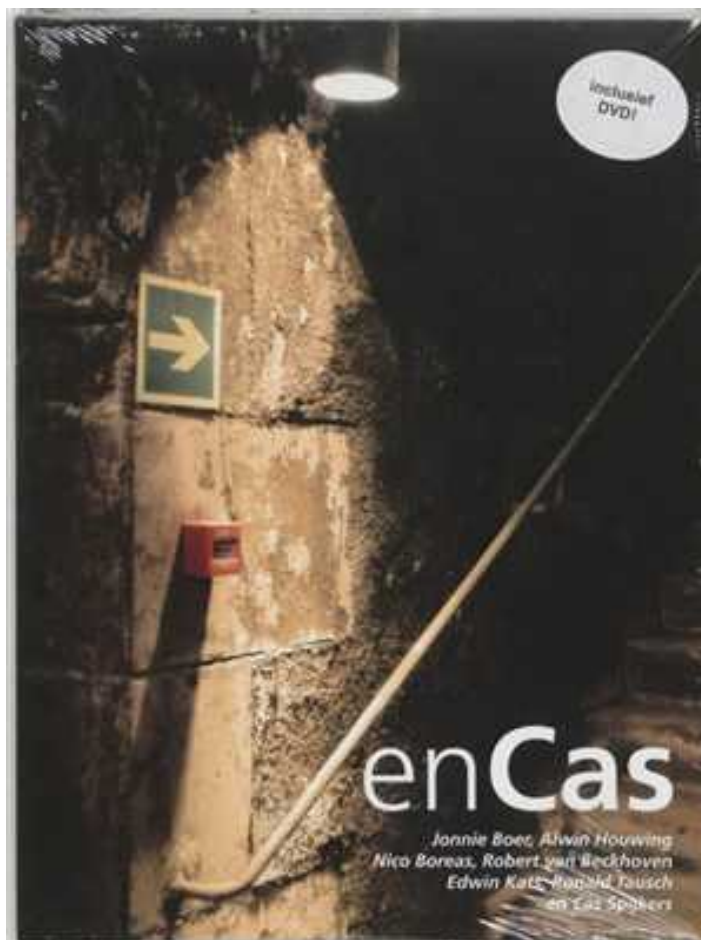


En Cas PDF

Cas Spijkers



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: Cas Spijkers
ISBN-10: 9789080999015
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 4811 KB

OMSCHRIJVING

De verhaallijn voor boek en film is in het kort; de jonge generatie Nico, Jonnie, Alwin, Ronald, Robert en Edwin zijn door champagnehuis Veuve-Clicquot in Reims uitgenodigd op het château. Dan ontdekken de mannen dat ze Cas vergeten zijn; de 'oude' leermeester. Wetende dat Cas ook wel van een glas champagne houdt, vragen zij hem naar Reims te komen en een hapje mee te eten. De anderen besluiten ondertussen om een bijzonder diner in elkaar te gaan zetten, om aan Cas te laten zien dat ze zich uitstekend kunnen redden achter het fornuis. De koks gaan op pad om de juiste ingrediënten voor het diner te vinden, in en om Reims. Ondertussen rijdt Cas naar Reims, waarbij in de auto een geanimeerd gesprek plaatsvindt en enkele smakelijke anekdotes worden verteld. Aangekomen bij het château staan de overige heren al druk in de keuken te koken. Tijdens het koken wordt ook veel verteld over ingrediënten, gerechten, bereiding etc. Vervolgens wordt met de hele groep het diner genuttigd, voorzien van de juiste wijnen natuurlijk. Ook tijdens dit diner zijn de sterke verhalen weer niet van de lucht en ontstaat een gezellige, ontspannen sfeer. Het boek is een luxe ingebonden uitgave met eigentijdse fotografie en opmaak. In het boek zit tevens een DVD waarop de hele filmreportage staat.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Gebruiksvriendelijk en klantgericht. Nextens IB Programma is een gebruiksvriendelijk IB aangifteprogramma. Het bevat een geavanceerd systeem van waarschuwingen en ...

Mijnwoordenboek.nl is een onafhankelijk privé-initiatief, gestart in 2004. Behalve voor het vertalen van woorden, kunt u bij ons ook terecht voor synoniemen ...

Laat de zalm ontdooien. Snijd de broccoli in roosjes en kook in water met zout in ca. 4 min. beetgaar. Giet af en laat uitlekken. Snijd ondertussen de zalm in blokjes ...

[Lees verder...](#)