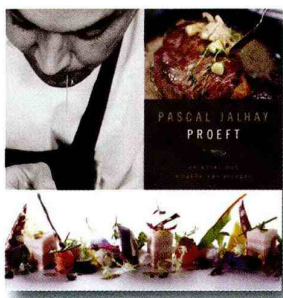


BOEKEN

CULINAIR KOOKPLEZIER

Pascal Jalhay maakte naam in Nederland door in twee jaar twee Michelinsterren te koken bij Vermeer in Amsterdam. Inmiddels is hij culinair adviseur bij Marfo. Nog steeds laat de topkok van zich horen. Zijn culinaire talent laat de Meesterkok zien in *Pascal Jalhay proeft en kookt met de smaken van vroeger* (Fontaine Uitgevers, ISBN 978-90-5956-311-07, €24,95). Daarin is de Hollandse keuken, de trend van dit moment, de rode draad. Zo'n 35 oer-Nederlandse ingrediënten vormen het uitgangspunt. Op zich geen verrassend thema, maar de gerechten van Jalhay zijn nog steeds van een hoog niveau. Het lijkt wel of hij nog meer rust en inspiratie heeft nu de sterrendruk weg is.

Tussen de gerechtenbeschrijvingen door staan prettig leesbare korte teksten van culinair journalist Felix Wilbrink. Ze zijn bedoeld als portret van Jalhay en daarin is hij geslaagd. Het culinaire kookplezier spat er vanaf.



Een boek vol creativiteit en inspiratie. Met uitgebreide recepten, vooral voor profs. De boeiende beschrijvingen over de chef lezen lekker weg.

