



TONY'S DUIZENDJARIGE EI

Traag is al het vijfde deel in de originele bookazinereeks *Kook ze!* van culinair fotograaf Tony Le Duc. Stoven, marineren, konfijten, bakken en langzaam garen horen bij de technieken die aan bod komen in de ruim veertig recepten. Leuk is de stap-voor-stapbereiding van bladerdeeg, ra-

violi en Engelse kerstcake. In het magazinegedeelte stelt Dirk De Prins dat de mensaap pas oermens kon worden toen hij vlees begon te eten en zijn eerste stoofpotje bereidde. Voorts blijkt dat de Slow Foodbeweging in onze contreien na tien jaar amper van de grond is gekomen. Je leert ook hoe je een 'duizendjarig ei' kunt maken. Weet alleszins dat je drie maanden moet wachten om het op te eten! **Kook ze! Traag. Tony Le Duc, Minestrone Culinaire Uitgeverij, 176 blz., 24,50 euro.**