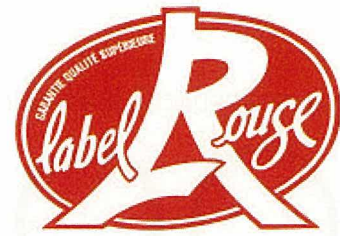


win Tana Ramsay's kookboek

Gordon Ramsay is een begrip in culi-land en nog even en dan weet iedereen ook wie zijn vrouw Tana is. Wij zijn in ieder geval al fan van deze moeder van vier kinderen die in haar kookboek Tana Ramsay's familiekeuken laat zien dat eenvoudig het toverwoord is. Zo komt ze met verrassende recepten (ook vissticks maakt ze zelf!), de ene keer snel en makkelijk, de andere keer wat uitgebreider, maar allemaal vers en lekker. Wij geven 5 boeken weg!

Kans maken op dit 'lekkere' boek? Stuur vóór 14 oktober een kaartje o.v.v. Tana Ramsay naar redactie delicious., Postbus 40017, 2130 KN Hoofddorp.



j oie de viande

In Frankrijk is het keurmerk Label Rouge al veertig jaar een begrip. Het wordt afgegeven door het Franse Ministerie van Landbouw voor kwaliteitsproducten uit de voedingsmiddelenindustrie. Al het Label Rouge gevogelte, rund-, varkens- en lamsvlees komt van producenten die én voor een authentieke smaak gaan én een constante kwaliteit waarborgen én een beter welzijn van de dieren garanderen. Ofwel: meer smaak én een eerlijk gerecht op tafel. Goed nieuws dus dat deze kwaliteitsproducten ook in Nederland verkrijgbaar zijn. Kippen en parelhoenders uit de Loire-streek, kwartels uit het Zuid-Franse Landes, rund- lams- en varkensvlees uit de Bourbonnais; dit is het betere werk! Verkrijgbaar bij diverse supermarkten en uiteraard bij uw poelier, kijk voor adressen op: www.poelier.nl

met stip op één

Culinair redacteur Trudelies Schouten: 'Het La Cornue-fornuis is een topper! Al honderd jaar. Het eerste ontwerp van oprichter Albert Dupuy – een gietijzeren oventje met ronde bovenkant dat op gas geplaatst kon worden – is door de jaren heen gemoderniseerd, maar er zijn weinig concessies gedaan aan de dubbelgeïsoleerde stalen ovendeur en het gebogen stenen plafond van de oven. Dát maakt het

fornuis perfect voor rotisserie én pâtisserie. De fornuizen worden op maat gemaakt en elke warmtebron is mogelijk, zelfs inductie. Zo'n fornuis heb je echt je leven lang. Sterker nog: deze gaat generaties lang mee vanwege de hoogwaardige materialen. Wil je meer weten of een La Cornue fornuis in werking zien tijdens een workshop? Bij Bos Exclusieve Fornuizen in Tull en 't Waal vertellen ze je er graag meer over. En in de showroom worden op zaterdag vaak demonstraties worden gehouden.' www.bos-fornuizen.nl

