

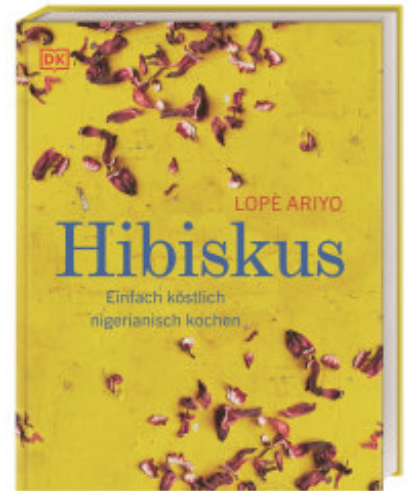


Hibiskus

Einfach köstlich nigerianisch kochen

Bunte Farben, frische Zutaten, intensive Aromen – so überraschend vielfältig ist die westafrikanische Küche. Die The Guardian-Kolumnistin Lopè Ariyo lädt Sie ein, die Küche ihrer Heimat Nigeria kennenzulernen und zeigt Ihnen in diesem ganz persönlichen, farbenfrohen Kochbuch, wie sie mit einfachen, frischen Zutaten geschmacksintensive Gerichte für jede Gelegenheit kreieren.

Von authentischen Klassikern der westafrikanischen Küche wie Jollof Reis oder Okele, einer westafrikanischen Pastavariation, über Experimente mit neuen Zutatenkombinationen, wie Hibiskus-Hähnchen, bis zu kreativen Neuinterpretationen, wie Hasselback-Kochbananen oder Lamm Pie nigerianischer Art – mit diesen über 100 Rezepten holen Sie sich den Geschmack Westafrikas in Ihre Küche. Das Kochbuch unterteilt sich dabei in sieben Kapitel. Neben einer umfassenden Einführung in die westafrikanische Küche und deren Warenkunde, werden die unterschiedlichen Gerichte in Kategorien wie Früchte, Gemüse, Knollen, Körner und Samen, Gebäck und Desserts oder Fisch und Meeresfrüchte aufgeteilt. Persönliche Anekdoten und Geschichten aus der nigerianischen Heimat der Autorin runden dieses Autorenkochbuch ab. Schillernd, inspirierend, modern – so schmeckt Westafrika



Über die Autorin: Die Autorin Lopè Ariyo, in London geboren und aufgewachsen, kombiniert in ihrer Küche ihre westafrikanischen Wurzeln mit ihrem europäischen Leben im Hier und Jetzt. So führt sie sehr zugänglich in die westafrikanische Küche ein und schafft die Verbindung zu europäischem, zeitgemäßem Kochen. Ihre Message: dass jeder beim Essen Heimat schmecken kann, egal wo auf der Welt sich jemand befindet. Sie schreibt eine regelmäßige Kolumne im The Guardian und hält Supper Clubs ab.

Hibiskus

Einfach köstlich nigerianisch kochen

ISBN 978-3-8310-4241-8

192 Seiten, 198 x 254 mm

Über 80 farbige Fotos und Illustrationen

€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Ira Zeitzen • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: presse@dk-germany.de

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.