

Met de kookboeken van BORA wordt koken elke dag een feest

BORA wil een revolutie in de leefkeuken teweegbrengen met buitengewone producten voor buitengewone ervaringen. Geheel in lijn met deze missie bieden de twee nieuwe kookboeken van BORA inspiratie om elke dag iets gezonds op tafel te zetten. Het boek '365 dagen' staat vol eenvoudige, lekkere recepten en ook 'Krokant. Mals. Sappig.' voor simpel koken met de BORA X BO professionele stoomoven bevat verrukkelijke suggesties. Of het nu om hapjes, voorgerechten, hoofdgerechten of desserts gaat, koken moet leuk zijn. Daarom is bij het creëren van de afwisselende recepten erop gelet dat ze ook echt geschikt zijn voor elke dag.



Simpele, gezonde recepten voor elke dag, voor meer plezier in de keuken. Het BORA kookboek '365 dagen' voor fans van de verse, ongecompliceerde keuken bevat meer dan 90 recepten en talrijke tips voor een gezond eetpatroon.

Foto: BORA

'365 dagen. Recepten voor elke dag – simpel en gezond': het kookboek voor elke dag

In '365 dagen' staan meer dan 90 recepten uit de Europese keuken – kleine gerechten, voorgerechten, hoofdgerechten en desserts uit Duitsland, Spanje, Frankrijk, Italië, Engeland en Nederland. Voor BORA, fabrikant van hoogwaardige inbouwkeukenapparatuur, is het daarbij vanzelfsprekend dat veel van de recepten op de voedingsrichtlijnen zijn gebaseerd die het bedrijf in het kader van zijn sponsoring van de wielerploeg BORA - hansgrohe heeft opgesteld.

Het kan een uitdaging zijn om elke dag vers en gezond te koken. Vroeg of laat is de inspiratie voor snelle, eenvoudige recepten ver te zoeken. '365 dagen. Recepten voor elke dag – simpel en gezond' is een kookboek dat BORA in samenwerking met uitgeverij Gräfe und Unzer Verlag heeft uitgebracht en boordevol inspiratie staat. Voor het maken van de recepten is er geen BORA kookveldafzuigstelsel nodig en daarom is het kookboek geschikt voor iedereen die op zoek is naar ideeën voor een gezond eetpatroon.

Experts van BORA – onder andere kookboekauteur Bettina Matthaei en BORA-koks zoals Luigi Cassago, Jaime Seva, Henk van den Born en patissier Werner Raith – hebben vele klassiekers met culinaire finesse en enthousiasme een moderne twist gegeven. Alle gerechten hebben één ding gemeen: afwisselend, voedzaam en uitgebalanceerd eten was nog nooit zo eenvoudig. In het kookboek staan geraffineerde, klassieke gerechten, maar ook unieke smaakcombinaties die smaken naar méér uit de Europese keuken. Met deze feilloze, moderne recepten wordt elke dag koken een culinair genoegen.

Boven elk recept staat een korte inleiding met informatie over de culturele achtergrond van het gerecht of over de ingrediënten. 'Porridge à la Bircher' of 'Broodje ham met mangochutney' zijn lekkernijen uit het hoofdstuk 'Kleine gerechtjes' die een gezonde start van de dag garanderen, maar ook als tussendoortje veel energie leveren. Bij de voorgerechten vind je onder andere 'Hollandse mosterdsoep met warm gerookte zalm' of 'Saltimbocca met goudbrasem'. Ook al klinken sommige recepten misschien wat ingewikkeld – 'Pizza Bianca met cavolo nero en sultana's' of 'Poké met paddenstoelballetjes' – je hoeft geen chef-kok te zijn om deze lekkere hoofdgerechten op tafel te kunnen zetten. Ook de zorgvuldig geselecteerde nagerechten – zoals Spaanse flan, calvados-appeltaart of Dampfnudeln met maanzaad – kan iedereen maken en ze werken ook nog eens als balsem voor de ziel.

Naast de recepten biedt het kookboek met zijn grote 'food & table' foto's nog veel meer inspiratie. Het boek begint met interessante weetjes over gezonde voeding: Robert Gorgos, voedingswetenschapper en voedingsadviseur van de wielploeg BORA - hansgrohe deelt zijn warenkennis en geeft talrijke praktische tips. Thema's als 'Boodschappen voor een gezonde dagelijkse maaltijd' beschrijven in duidelijke taal en in korte paragrafen welke voedingsmiddelen dagelijks niet mogen ontbreken en waarom. Ook hoofdstukken over kruiden en specerijen, koken op voorraad, over smaak en smaakcombinaties, of over het bereiden van gezonde snacks wijzen op het praktische nut van het boek.

'365 dagen' is bovendien geen kookboek met strakke regels die opgevolgd moeten worden. Het zijn eerder suggesties die uitnodigen om te experimenteren, zodat je de gerechten naar smaak en individuele behoeften kunt aanpassen. Veel recepten zijn daarom voorzien van extra tips voor vegetarische alternatieven en vervangers voor seizoensproducten: zo komen altijd de beste en meest verse producten op tafel. Het oog wil natuurlijk ook wat en daarom staan er naast de recepten hoogwaardige foto's van de bereide gerechten, die allemaal in de eigen fotostudio van BORA zijn gemaakt. De titel is bewust gekozen: '365 dagen' is een kookboek dat je elke dag weer graag erbij pakt. Of je nu zin hebt in een omelet met kerstomaatjes, feta en basilicum of in citroenlinguine met burrata, ook na een lange werkdag vind je altijd wel een snel, gezond en eenvoudig recept om van te smullen.

Het boek is voor € 29 online in Amazon en bij de BORA handelspartners verkrijgbaar.

Wil je het boek doorbladeren? Hier vind je een aantal recepten. [Auszug aus dem Kochbuch als pdf]

Korte beschrijving

365 dagen – Recepten voor elke dag – simpel en gezond

- Uitgeverij: Gräfe und Unser Verlag
- Afmetingen: 23 x 26 cm
- Omvang: 224 pagina's
- Inhoud: meer dan 90 recepten
- ISBN DE 978-3-8338-9082-6
- Prijs: €29,00
- Te bestellen in Amazon of live doorbladeren bij BORA handelspartners



Gebakken kabeljauw met kerstomaatjes en bonenmoes



Citroenlinguine met burrata



Lichte mousse au chocolat

Foto's: BORA

'Krokant. Mals. Sappig.' – Liefelingsgerechten uit de stoomoven BORA X BO

Alleen de titel al is een feest voor je smaakpapillen: 'Krokant. Mals. Sappig.' is een kookboek met gezonde recepten voor iedere dag die speciaal voor de professionele stoomoven BORA X BO zijn samengesteld. Het boek is de opvolger van 'Sterrenkeuken uit de stoomoven', waarvoor onder andere topkoks als Johann Lafer en Eckart Witzigmann hun klassiekers voor de innovatieve oven van BORA in een nieuw jasje staken.

In dit moderne kookboek laten we met meer dan 70 recepten voor elke dag zien hoe je met onze professionele stoomoven je traditionele en internationale favoriete gerechten op een moderne manier kunt bereiden – van de gemarineerde bavette en het perfecte onsen-ei tot en met een chocolade lava cake. De handige tips van de BORA-experts maken het kook- en bakplezier compleet.

'Krokant. Mals. Sappig' is een kookboek voor iedereen die met de stoomoven werkt en elke dag opnieuw iets gezonds en lekkers op tafel wil zetten.

Het boek is voor € 19 online in Amazon en bij de [BORA handelspartners](#) verkrijgbaar.

Wil je het boek doorbladeren? Hier vind je een aantal recepten. [cookbook extract pdf]



Thuis zonder veel moeite koken met de stoomoven, elke dag opnieuw: 'Krokant. Mals. Sappig.' verwent liefhebbers van de BORA X BO professionele stoomoven met meer dan 70 recepten voor elke dag.

Foto's: BORA

Korte beschrijving

Krokant. Mals. Sappig. – Simpel koken met de professionele stoomoven – Recepten voor de BORA X BO.

- Uitgeverij: BORA in eigen beheer
- Afmetingen: 21 x 24 cm
- Omvang: 192 pagina's
- Inhoud: ruim 70 recepten
- Direct te bestellen in Amazon of live doorbladeren bij BORA handelspartners



Zalm op een radijs-komkommersalade



Gyros van knolselderij met tsatsiki



Kokos-crème brûlée met ananas

Downloadbare afbeeldingen: <https://www.bora.com/nl/nl/onderneming/persruimte/>



Over ons bedrijf

BORA ontwikkelt en produceert innovatieve premium keukeninbouwapparatuur met een topdesign. De Duits-Oostenrijkse bedrijvengroep positioneert zichzelf in de internationale markt met de claim 'More than cooking'. Willi Bruckbauer heeft BORA in 2007 opgericht en het bedrijf heeft sindsdien de ambitie gehad om een revolutie teweeg te brengen in de leefkeuken. De missie: buitengewone producten voor buitengewone ervaringen. Het begon allemaal met de innovatieve kookveldafzuigsystemen, die dankzij intelligente technologie de kookdampen naar beneden afvoeren en voortdurend verder worden ontwikkeld dankzij BORA's eigen streven naar perfectie. Het productassortiment is uitgebreid met de BORA X BO, een professionele stoomoven voor thuis, en de bijpassende BORA multilade, gevolgd door koel- en vriessystemen en verlichting. Producten van BORA staan bekend om hun topprestaties, eenvoudige reiniging en eenvoudige bediening. Dankzij het tijdloze ontwerp passen ze perfect in iedere keuken en zorgen ze voor schone lucht en een vrij, onbelemmerd zicht in de leefkeuken.

BORA heeft wereldwijd meer dan 500 mensen in dienst, met name op de locaties in Raubling, Niederndorf en Sydney, en in de flagshipstores in München en Herford. BORA producten worden inmiddels in meer dan 60 landen verkocht.

BORA ontving al in 2009 zijn eerste prijs tijdens de innovatiewedstrijd '365 Orte im Land der Ideen', gevolgd door de Deutscher Gründerpreis, talrijke Red Dot Awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, German Brand Awards, Good Design Awards, iF Design Awards enzovoorts.

Meer info op bora.com

Perscontact met BORA

BORA Public Relations
pr@bora.com

BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Innstrasse 1
6342 Niederndorf
Austria

bora.com