



ALT BLIVER BARE BEDRE MED BACON

Den ultimative guide - opskrifter, historie, fakta og meget mere

Christopher Sjuve

Den 3. september 2016 er det International Bacon Day. Med den norske tv-kok og madskribent Christopher Sjuves nye kogebog får du den ultimative guide til alt, hvad du har brug for at vide om bacon - og lidt til. Bogen har forord af Den Skaldede Kok.

På trods af den massive sundhedsbølge, der er rullet ind over landet, så er danskerne vilde med bacon! De sidste fire år er salget af bacon steget med 10%, hvilket betyder at en gennemsnitsdanser spiser ca. 3,2 kilo om året.

Udover at duften af stegt bacon er som ambrosia, så har den sprøde spise også den helt særlige femte smag - umami. Alt smager bare bedre med bacon. Derfor har Christopher Sjuve nu lavet en ægte baconbibel baseret på hans motto: "Du kan aldrig bruge for meget bacon".

Bogen er rigt illustreret og indeholder:

- Forord af Den Skaldede Kok, Carsten Olsen
- Historien om bacon
- Hvilken vin eller øl du kan nyde til bacon
- Hvordan du steger bacon perfekt
- 75 opskrifter med bacon
- Sjove og utrolige facts om bacon

Kort sagt: Alt om bacon!

Med venlig hilsen,
HarperCollins Nordic

FORFATTERBESØG:

Christopher Sjuve gæster Danmark i forbindelse med udgivelsen af bogen. For aftale om interview kontakt pressemedarbejder Mette König på mail mette.konig@harpercollins.dk eller mobil 26 27 21 66.



Udgivelsesdato: 1. september 2016

Vejl. pris: 199,95 kr.

Genre: Kogebog

Original titel: Alt blir bedre med bacon

Sider: 264

Oversætter: Lene Støvring

ISBN: 9788771910407



CHRISTOPHER SJUVE (f. 1974) er norsk kok, madskribent for Norges største site om mad og tv-vært, bl.a. på NRK's madprogram "Nesevis" samt web-tv-programmet "Sjuves kjøkken", hvor han blev kåret som årets madformidler. Han har et intenst og kærligt forhold til mad - og til bacon i særdeleshed.