

In Modern Koken in Nederland vind je moderne recepten met ouderwetse namen zoals jus van ossenstaart, geweekte kweeperen, soepje van rabarber, raapkoekjes met kardemom, zoete kruudmoes, hete bliksem of pannegies. De recepten worden naar de seizoenen ingedeeld en van iedere maand is er seizoenskalender. Maar je leest ook verhalen van leveranciers; over de biologische geitenkaas van de Stroese Dame, over de Remekerkaas, over het biologisch vlees van Ko-Kalf, over de producten van Hof van Twello, over Derrick Neleman die biologische wijnen importeert etc.

*‘Dit boek is meer dan een verzameling recepten. Het gaat over eten uit mijn streek, over goede producten en leveranciers die ik persoonlijk ken. Ik wil in dit boek de verbondenheid en betrokkenheid uitdrukken die ik voel voor mijn omgeving en de natuurproducten die er worden voortgebracht. Het wild van de Veluwezoom en de groenten, het fruit en de paddenstoelen uit de IJsselstreek. En niet te vergeten de streekgerechten, zoals pareltjesbrij, kruudmoes en hangop.’*