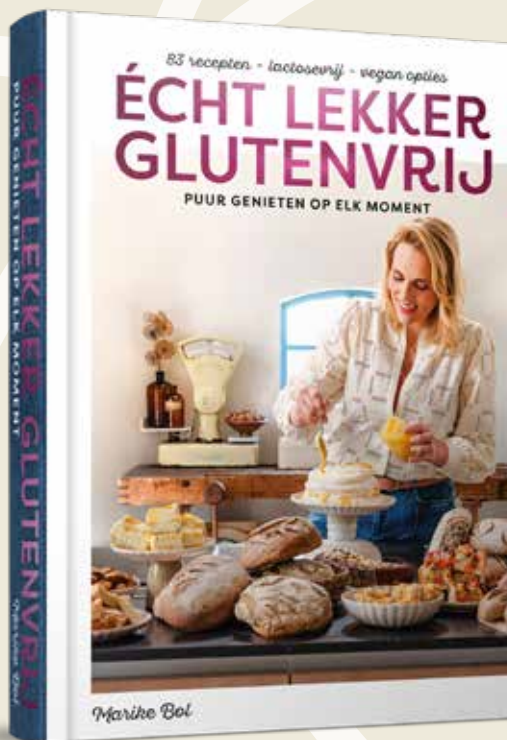


HIGH ROLLERS AGENCY PRESENTEERT:

ÉCHT LEKKER GLUTENVRIJ & ZOETE ZOOI.

De bakboeken van culi talents Marike Bol (Oh My Pie!) en Eefje Friedhoff (Eefsfood). Beide boeken bestaan uit meer dan 80 recepten vastgelegd in prachtige fotografie waar je van gaat watertanden!



**ÉCHT LEKKER
GLUTENVRIJ**
Marike Bol (Oh My Pie!)
september 2024



ZOETE ZOOI.
Eefje Friedhoff
(Eefsfood)
oktober 2024

ÉCHT LEKKER GLUTENVRIJ

Puur genieten op elk moment



“In ‘Écht lekker glutenvrij’ neem ik je mee op mijn bakavonturen en laat ik je in begrijpelijke taal zien hoe je lekker glutenvrij brood kunt bakken van pure meelsoorten én geef ik je de handvatten om zelf aan de slag te gaan met glutenvrij zuurdesembrood. Poffertjes als ontbijt, lunchen met heerlijke flatbreads of toch die fantastische pavlova? Het zijn allemaal recepten die stuk voor stuk zorgen voor verbinding. Iedereen kan er namelijk van meegenieten, of je nu wel of geen coeliakie, intolerantie of allergie hebt.”

- Marike Bol -

IN HET KORT:

- Het derde boek van glutenvrij-bakken-expert Marike Bol
- Makkelijk, duidelijk en laagdrempelig
- Meer dan 80 fantastische zoete & hartige recepten bakrecepten geschikt voor iedereen
- Met alleen pure ingrediënten
- Geschikt voor iedereen, ook als je niet glutenvrij eet

marikebol.com/echt-lekker-glutenvrij

+ minicursus
'glutenvrij pizza
& brood bakken'
t.w.v. € 47,99



Auteur: Marike Bol

Pagina's: 256

Prijs: € 29,99

ISBN: 9789083340814

NUR: 443 - dieetboeken

Verschining: 23 september 2024

 @marikebol: 105.000 volgers

OVER HET BOEK

Zelf glutenvrij bakken was nog nooit zo makkelijk. In dit nieuwe kookboek van expert Marike Bol vind je de lekkerste recepten: van glutenvrij brood tot volwaardige ontbijt- en lunchgerechten. Allemaal glutenvrij, lactosevrij en vegan of vegan te maken. Ook geeft Marike creatieve, nieuwe recepten voor koekjes en tussendoortjes én is er een apart hoofdstuk met taart. Gemaakt met pure meelsoorten en veelal zonder geraffineerde suikers. De lekkerste pumpkin spice kaneelbroodjes, luchtig glutenvrij zuurdesembrood, heerlijke wraps of die waanzinnige brownie-hazelnoot-tiramisutaart: ze testte alle recepten in haar eigen keuken en schaaftte ze bij tot in de perfectie.

Welke meelsoorten zijn er, wat je ermee kunt en tips waar je het

door kunt vervangen. Dit kookboek leert je alles wat je moet weten om glutenvrij te 'shinen'. Het enige wat je nog nodig hebt, is een oven. Marike deelt haar glutenvrije kennis en haar jarenlange bakervaring. 'Maar wat je vooral moet doen, is proeven. Zodat je wéét dat het ene havermeel meer vocht opneemt dan het andere.'

Dat voorwerk heeft ze dus al voor je gedaan. Tot in de puntjes getest. Met als resultaat: een laagdrempelig kookboek, met meer dan 80 fantastische bakrecepten die van de pagina's spatten.

Recepten die iedereen kan maken. En die altijd lukken. Beloofd. Zodat iedereen er een glutenvrij feestje van kan maken!

PS Eet je normaal niet glutenvrij? Geen probleem.

OVER DE AUTEUR

Door de auto-immuunziekte coeliakie kan kookboekenauteur Marike Bol al dertien jaar geen gluten verdragen. In de supermarkt was bijna niets te koop of de producten waren loeidiur. De zoektocht naar wat haar lijf nodig heeft en kan verdragen, bracht haar tot de studie orthomoleculaire voeding. Ze ging al snel experimenteren met eigen baksels, alleen gemaakt van natuurproducten. Het hielp!



Inkijkexemplaar



ZOETE ZOOL.



Meer dan 80 bakrecepten
die jou óók lukken!



"Ik ben dol op de recepten, werkwijze en foto's van Eefje. Het is heerlijk authentiek. Ze laat niet alleen zien wat werkt en lukt, maar vooral ook wat niet. Daar houd ik van. En als kers op de taart, ziet het er niet alleen fantastisch uit, zo smaakt het natuurlijk ook!"

- Miljuscka Witzhausen, tv-kok en culinair expert -

IN HET KORT:

- Eerste boek van het populaire account **Eefsfood**
- Niet alleen recepten namaken, óók je thuisbakskills upgraden
- Originele smaakcombinaties met een hoog wauw-effect
- Geschikt voor zowel beginnende als gevorderde thuisbakkers

Eefsfood.nl/zoete-zooi

+ Decoratie
module uit
Eefsfood cursus
t.w.v. € 49,99



Auteur: Eefje Friedhoff


Pagina's: 256

Prijs: € 28,99

ISBN: 9789083340890

NUR: 440 - Eten en drinken algemeen

Verschijning: 10 oktober 2024

 @eefsfood: 125.000 volgers

OVER HET BOEK.

Mis je vaak inspiratie om lekkere smaken te combineren? Wil je weten hoe je de luchtigste botercrème maakt en wat nou écht fijne bakvormen zijn?

Eefje to the rescue! In haar allereerste boek *ZOETE ZOOI*, deelt bakkoningin Eefje Friedhoff met jou haar absolute succesrecepten en heerlijke, nieuwe creaties. Als bakenthousiasteling met een banketbakkersdiploma op zak deelt ze al haar huis-, tuin- en keukentrics en zorgt ze ervoor dat je met meer zelfvertrouwen en plezier de keuken in gaat. In dit boek vind je

uiteeraard haar inmiddels beroemde boterkoek, de allerlekkerste Monchoutaart en natuurlijk haar signature karamel shortbread met pecannoten. Ook staat er een geweldig recept voor sticky toffee pudding in, die je met een bolletje ijs erbij ook perfect kunt serveren als dessert.

Met *ZOETE ZOOI*, til je jouw thuisbakskills naar een hoger plan. Jouw creaties zullen niet alleen goed smaken, maar er ook fantastisch uitzien. Een must-have voor elke bakliefhebber!

"Eefje is de absolute bakkoningin van Nederland! Alles wat Eefje bakt ziet er altijd watertandend lekker uit. Ik weet zeker dat met dit boek iedereen deze heerlijke recepten thuis kan maken."

- Susan Aretz, culinaire duizendpoot, 6-voudig kookboekauteur -



OVER DE AUTEUR

Eefje Friedhoff (33) ging op haar 17^e naar de bakkersschool en dat waren de leukste schooljaren van haar leven. Tien jaar geleden startte ze voor de lol een account op Instagram en inmiddels is **Eefsfood** haar fulltime baan. Ze wordt dolgelukkig van lekker eten en kan geen genoeg krijgen van haar eigen boterkoekrecept met abrikoos en rozemarijn.

Inkijkexemplaar



HIGH ROLLERS AGENCY

Passie voor food, next level.

High Rollers Agency (HRA) verzorgt het full-servicemanagement voor food influencers. Deze culi talents zijn vaak in hun eigen keuken begonnen vanuit een passie voor o.a. koken, bakken of gezonde voeding. Ze zijn zo gepassioneerd bezig met hun bedrijf en krijgen zo veel volgers, dat het werk ze boven het hoofd groeit en hun groei (vaak) stagneert. Vanaf het moment dat het talent bij ons aansluit, vormen we samen een team, ontzorgen we en zijn we persoonlijk betrokken, zodat het bedrijf naar de volgende fase (en verder) kan groeien. Dit doen we samen!

Met De Lazyfitgirl Methode gaven we in 2022 het boek "De Eetswitch – Afvallen zónder dieet" uit. De Eetswitch kwam op #1 in de Bestseller top 60 categorie food, stond meerdere weken in de top 10 en werd al meer dan 16.000 keer verkocht!

**#1 BESTSELLER
TOP 60 | FOOD**

**16.000
EXEMPLAREN
VERKOCHT**



High Rollers Agency
Overhoeksplein 2
1031 KS Amsterdam
+31 6 46 05 25 81 / +31 6 111 32 444
info@highrollersagency.com
🌐 highrollersagency.com



New Book Collective
verkoop@newbookcollective.com
+31(0)20 2260238

Nederland

Niasstraat 6D
3531 WP Utrecht
Julia van Rij: julia@newbookcollective.com
Rutger Vos: rutger@newbookcollective.com

België

Louiza-Marialei 2-1
2018 Antwerpen
Suzy Mertens: suzy@newbookcollective.com
Hilde Seys: hilde@newbookcollective.com
🌐 newbookcollective.com