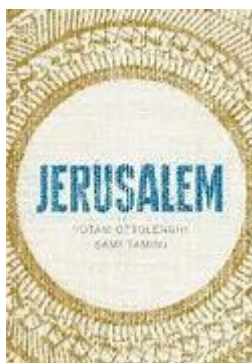


## **Bog anmeldelse:**



### **Jerusalem - kogebog af Yotam Ottolenghi**

#### **Beskrivelse**

I "Jerusalem" får du et glimt ind i et skatkammer af opskrifter - både det helt traditionelle middelhavskøkken og moderne versioner af kendte klassikere, lokale specialiteter og nye retter inspireret af byens alsidighed. F.eks. opskrifter på falafel, tabouleh, risotto og shawarma, men du finder også et hav af spændende, eksotiske salater, lam i mange versioner, brød og desserter. I alt over 100 opskrifter.

Bogen er smukt illustreret med fotos, både af den delikate og indbydende mad samt stemninger fra det farverige Jerusalem.

Venerne - den jødiske Ottolenghi og den palæstinensiske Tamimi - skriver med stor passion og kærlighed om begges hjemby: det spraglede, mangfoldige og internationale Jerusalem. Bogen er en rejse ind i byen og dens rige og varierede køkken, dens smage og dufte.

**Yotam Ottolenghi:** Kok og madskribent for blandt andre The Guardian. Flyttede i 1997 til London, arbejdede på forsk. toprestauranter og ejer i dag en kæde af restauranter og butikker under eget navn.

**Sami Tamimi:** Kok og inspirator og højre hånd i Ottolenghis firma.



De to venner: **Sami Tamimi** - til venstre og **Yotam Ottolenghi** til højre