

BISTROMAD

Er enkelt, uhøjtideligt – og lækkert!

Fransk mad i alle afskygninger har længe været populært i Danmark, og lige nu lader det til, at det franske bistrokøkken igen er i søgelyset. Overalt i København – og i andre storbyer – popper der trendy spisesteder op med fokus på rustik fransk bistromad med et uhøjtideligt og nutidigt twist.

Og det er vel egentlig ikke så sært: Det franske bistrokøkken oser nemlig af livsglæde og nydelse. Her finder man noget så enkelt som en omelet med purløg og en steak frites – og begge dele smager ganske guddommeligt. I kogebogen *Mit bistrokøkken* afslører forfatteren alle de små hemmeligheder og tricks, der får den franske bistromad til at smage så godt.

Mit bistrokøkken indeholder mere end 50 opskrifter på traditionel fransk hverdagsmad, som kan laves på en halv times tid, såsom tartare de beuf, omelet, steak frites, moules marinieres eller croque madame. Men man finder også en håndfuld dejlige simreretter som kalvekæber, lammegryde eller letsprængt citronkylling. Endelig indeholder bogen et kapitel om lækre franske desserter som crème brûlée og fondant au chocolat.

Opskrifterne er krydret med personlige og historiske anekdoter samt nyttige tips og tricks. Det er ikke svært at lave bistromad i sit eget køkken: Teknikkerne er enkle, ingredienserne er normalt få og tilberedningstiden kort. *Mit bistrokøkken* kan købes hos boghandlere og i COOPs supermarkeder.

Historien bag ordet 'bistro'

Bistro eller bistrot? Man kan skrive det på begge måder. Det udtales med tryk på ó og siges at stamme fra russernes belejring af Paris i 1815. De russiske soldater råbte 'bistro, bistro' for at sætte skub i betjeningen på de parisiske caféer, de skulle have mad i en fart!

Om forfatteren

Hélène Wagn er journalist og tidligere chefredaktør for bl.a. *MAD & Venner* samt redaktør af hundredevis af kogebøger. Hélène Wagn er af fransk afstamning og har familie spredt ud over det meste af Frankrig. Hun er derfor flasket op med fransk mad og kender alle kroge af Frankrigs gastronomiske landkort. Hun har tidligere udgivet bogen *Fransk simremad* på Gyldendals Forlag.

Yderligere information og kontakt

For bestilling af presse-eksemplarer, adgang til bogens forside, udvalgte opskrifter, interviewaftale med forfatteren samt pressefotos, kontakt venligst presseansvarlig Mette Wibek Olsen på mettewibek@yahoo.dk eller telefon 4075 3476.



FAKTA

Forfatter: Hélène Wagn

Titel: Mit bistrokøkken

Udkommer: 3. november 2014

Pris: 99,95 kr

Omfang: 152 sider, fotos af alle retter

Foto: Ditte Ingemann

Forlag: Samvirke