|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| NYHED fra Lindhardt og Ringhof |

|  |
| --- |
| [Se denne mail i din browser](https://mailchi.mp/lindhardtogringhof/meyers-laver-kogebog-til-unge-i-samarbejde-med-kollegium-637337?e=%5bUNIQID%5d) |

 |

 |

 |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| **Meyers laver kogebog til unge i samarbejde med kollegium** |

 |

 |

 |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
|  |
| [Hent forsiden her](https://gallery.mailchimp.com/77ab2fec3bb51615af1a110c6/images/5afd7d77-8fd3-42ae-8550-eef7bbec7121.jpg)**Fakta om bogen**:**Titel**: Meyers når du flytter hjemmefra**Forfatter**: Meyers**Omfang:** 296 sider**Pris**: 299,95 kr.**Udkommer**: 30. oktober 2019 |

 |

 |

 |

 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| *Meyers***Når du flytter hjemmefra** |

 |

|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| Lær at imponere kæresten, vennerne eller forældrene med *Meyers - Når du flytter hjemmefra*, der kan gøre selv den grønneste nybegynder til en stjerne i køkkenet.*Meyers - når du flytter hjemmefra* er en begynderkogebog til unge, der gerne vil lære at lave sund og lækker mad.Bogens 90 opskrifter tager udgangspunkt i råvarer, der er til at betale, hvis man er på SU. Men Meyers kogebog tager også hensyn til, at det skal være både lækkert og sundt og med masser af smag. Der er retter til alle dagens måltider, gode tips og nyttige tricks til, hvordan man bruger rester til madpakken.*Meyers - Når du flytter hjemmefra*er blevet til i tæt samarbejde mellem kokkene i Meyers Madhus og unge fra Egmont Kollegiet. Opskrifterne spænder lige fra danske klassikere som frikadeller over poke bowls, grød, fish'n'chips og pizza til hjemmebagte fødselsdagsboller, linsegryde og hjemmelavet lemonade.Opskrifter til pressebrug:[Grøn poke bowl med wasabicreme](https://gallery.mailchimp.com/77ab2fec3bb51615af1a110c6/files/d7c2f3ec-423e-4524-bca4-89a857acb5de/GR%C3%98N_POKE_BOWL_MED_WASABICREME.docx)[Vegetarisk brændende kærlighed med løg og ristede persillerødder](https://gallery.mailchimp.com/77ab2fec3bb51615af1a110c6/files/b7327ef6-e761-4bda-8b37-b5922c9301a1/VEGETARISK_BR%C3%86NDENDE_K%C3%86RLIGHED_MED_L%C3%98G_OG_RISTEDE_PERSILLER%C3%98DDER.docx)[Chokoladekage med ymer-hindbærcreme](https://gallery.mailchimp.com/77ab2fec3bb51615af1a110c6/files/b252a6d5-d649-497b-ad54-fdff4d673eea/CHOKOLADEKAGE_MED_YMER.docx) |

 |

|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| Pressekontakt Bjørk Busk Vang bva@lrforlag.dk, telefon 43503039 og Asle Lundorff asle@lrforlag.dk, telefon 43503033. |

 |

 |

 |

 |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
|  |

 |

 |

 |