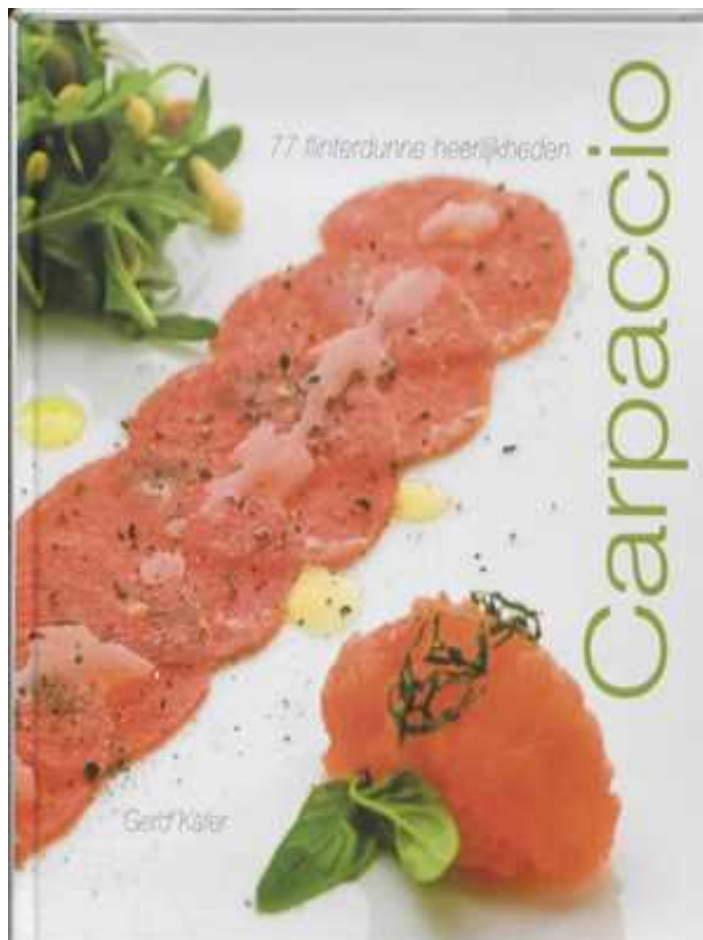


Carpaccio PDF

Gerd Käfer



Deze site bevat slechts een fragment uit het boek. U kunt de volledige versie van het boek downloaden via de onderstaande link.



DOWNLOAD PDF

Schrijver: Gerd Käfer
ISBN-10: 9789061128199
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 4071 KB

OMSCHRIJVING

In een handomdraai een zomers feestje op je bord! Iedereen kent de traditionele carpaccio bestaande uit flinterdunne plakjes rauwe ossenhaas met Parmezaanse kaas. Soms ter variatie aangevuld met rucola, pijnboompitten of andere ingrediënten, maar de basis is altijd hetzelfde. Tegenwoordig hoeft carpaccio niet meer uit rundvlees te bestaan. Sterker nog; de kans dat je in een restaurant carpaccio bestaande uit vlees geserveerd krijgt wordt steeds kleiner. Het woord carpaccio is de laatste jaren steeds vaker een verwijzing naar de bereidingswijze en het gerecht kan bestaan uit plakjes vlees, groente, vis, kaas en fruit. Het boek *Carpaccio* geeft 77 verrassende recepten die allemaal uitgaan van de carpaccio-bereidingswijze. Het boek geeft tips waarmee het dun snijden van allerlei ingrediënten een peulenschil wordt, als je maar een paar simpele stappen volgt. Op deze wijze wordt het maken van een carpaccio van pompoen, Sint-Jakobsschelpen of kabeljauw net zo eenvoudig als de traditionele ossenhaascarpaccio. Chef-kok Gerd Käfer geeft zijn beste recepten, van eenvoudig tot luxe, en vult deze aan met veel professionele tips voor de voorbereiding, het serveren en het decoreren van de gerechten.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Heerlijke klassieke carpaccio van rundvlees met rucola en Parmezaanse kaas.

Deze carpaccio wraps zijn een perfect hapje voor bij de borrel en een welkome afwisseling op de standaard wrap rolletjes met kruidenkaas en kipfilet.

Dressing. Meng de azijn, citroensap en olie met een lepel door elkaar en breng op smaak met zout en peper. Carpaccio. Snijd de ossenhaas in dunne plakjes.

CARPACCIO

[Lees verder...](#)