

## Ceviche PDF

Fiona Taieb



*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: Fiona Taieb  
ISBN-10: 9789461431042  
Taal: Nederlands  
Bestandsgrootte: 3135 KB

## **OMSCHRIJVING**

'De culinaire trend van 2014', zo noemde chef-kok Robert Kranenburg de Peruaanse keuken in een uitzending van De Wereld Draait Door begin dit jaar. Ceviche kenmerkte hij als het beroemdste Peruaanse gerecht. Ceviche is een rauwe visschotel die vooral populair is in Latijns-Amerikaanse landen en zijn oorsprong vindt in Peru. De Peruaanse keuken staat bekend als een van de beste in Latijns-Amerika en is de laatste jaren ontdekt door vele topkoks. Voor de bereiding van ceviche kun je diverse vissoorten gebruiken, maar de gemene deler is dat de vis eerst wordt gemarineerd met bijvoorbeeld citroen of limoen om de vis te 'garen'. Met het kookboek Ceviche uit de Peruaanse keuken leer je de perfecte ceviche te bereiden. Ceviche van zalm, makreel, sardine, tonijn, dorade, zeebaars, griet en schelvis; het staat er allemaal in.

**WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?**

Drie ceviche-uitprobeerselen, met schol, met makreel en met forel. Ja, uw nijvere receptenschrijfster maakt zich er niet met een jantje-van-leiden vanaf.

This recipe is a staple in Mexico. Raw seafood is cooked by the lime juice! Now don't wrinkle your nose! You would never know the seafood was not cooked prior to ...

recepten met ceviche: Ceviche, Ceviche, ceviche en ceviche

**CEVICHE**

[Lees verder...](#)