

Confituur van Winiefred PDF

W. Killegem



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: W. Killegem
ISBN-10: 9789058264787
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 3432 KB

OMSCHRIJVING

Kun jij confituur maken zoals je grootmoeder of je moeder? Proefde je ooit al confituur van gember of van witloof? Wat doe je met te dikke confituur? Zijn er ook speciale en smakelijke dieetconfituren? Wat is chutney? Moet beschimmelde confituur meteen de vuilnisbakin? Op zoek naar goede tips voor het afsluiten en bewaren van je confituurpotten? Winiefred Van Killegem laat je meegenieten van haar lekkerste, meest originele en makkelijk te bereiden recepten voor confituur. Op basis van fruit, bloemen, groenten én kruiden. Overzichtelijk gerangschikt per ingrediënt én afgewisseld met boeiende weetjes en nuttige tips. Over de geschiedenis van confituur, gelei marmalade en chutney. Met handige aanwijzingen voor bereiding. De populaire 'Kruidenvrouw uit Gent', WINIEFRED VAN KILLEGEM, schreef diverse boeken over kruiden en groenten, geeft drukbezochte voordrachten en begeleidt kruiden- en tuinwandelingen. De smakelijke foto's zijn van fotograaf MARC WAUTERS.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Winiefred zet de bloemetjes buiten bij kookboek-kopen.nl. De online kookboeken specialist.

Op 14 november 2011 werd de zoetstof uit de steviaplant officieel toegelaten in de Europese unie. Een maand later werd de eerste chocolade met stevia op de Belgische ...

Confituur van kweeperen. Ingrediënten : 2,5 kilo kweeperen ; 2 kg suiker ; 0,5 l water ; Bereidingswijze : Kies geen te rijpe kweeperen. Was ze en droog ze af.

CONFITUUR VAN WINIEFRED

[Lees verder...](#)