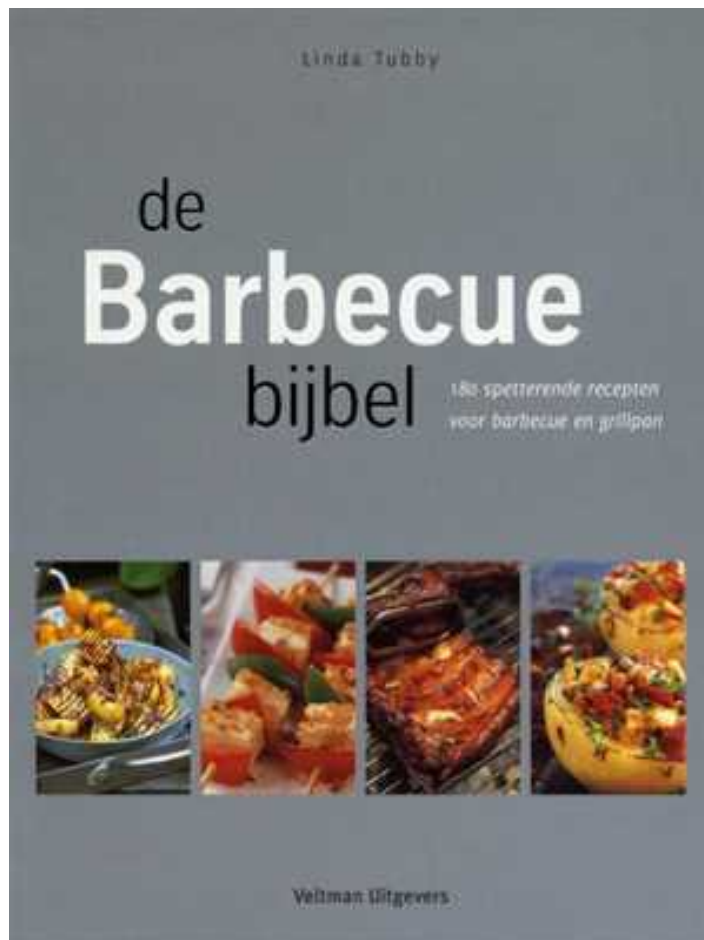


De barbecubijbel PDF

Linda Tubby



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: Linda Tubby
ISBN-10: 9789048303304
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 4152 KB

OMSCHRIJVING

*Een fantastische collectie van meer dan 180 spetterende recepten voor barbecue en grillpan. Leer hoe u elk soort gerecht voorbereidt, kookt en serveert voor de ultieme eetervaring in de openlucht.*Leer hoe veelzijdig de barbecue kan zijn, of u nu jakobsschelpen grilt in hun schelp, een hele gerookte kip met pompoenpesto serveert, uien met zongedroogde tomaten roostert of een strandbarbecue voorbereidt voor een lekker luie en lange zeevruchtenpicknick.*Bevat een spannende reeks gerechten voor elke smaak en gelegenheid, van informeel vingervoedsel als groentequesadilla's tot langzaam gegaarde en niet te versmaden spektakelstukken als gebarbecuede ossenhaas.*Met essentiële maaltijdbegeleiders als sesambolletjes en saffraanbroodspiesen en een scala aan klassieke dips, relishes en sauzen als chili-ketchup en tamarindemosterd.*Praktische richtlijnen voor het kiezen, plaatsen en organiseren van een barbecue, plus deskundig advies voor het gebruik van een grillpan bij slecht weer.*Een scala aan marinades om vlees en vis op te pepen en suggesties voor het minderen van vet zonder aan smaak in te boeten.*Duidelijk geïllustreerde stap-voor-stapinstructies om het succes van elk recept te verzekeren, plus volledige voedingsinformatie als hulp bij dieetplanning.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Plaats je een bestelling onder de € 20? Je betaalt dan een kleine bijdrage van € 4,95 aan verzendkosten.

De barbecuebijbel. Een fantastische collectie van meer dan 180 spetterende recepten voor barbecue en grillpan. Leer hoe u elk soort gerecht voorbereidt, kookt en ...

De categorieën van de hoofdstukken zijn overzichtelijk en logisch ingedeeld. Naast de verschillende soorten vlees is er ook volop ruimte voor groente en vis en een ...

DE BARBECUEBIJBEL

[Lees verder...](#)