

## De Oosterse keuken PDF

S. Morris



*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: S. Morris  
ISBN-10: 9789059208636  
Taal: Nederlands  
Bestandsgrootte: 4380 KB

## OMSCHRIJVING

Authentieke recepten en klassieke ingrediënten uit China, Hongkong, Japan, Korea, Maleisië, Singapore, Thailand, Birma, Indonesië, de Filippijnen en Vietnam. Een rijk geïllustreerde gids over de ingrediënten van de Oosterse keuken, met meer dan 100 authentieke recepten om van te watertanden. Alles wat u wilt weten over de Oosterse keuken, van het benodigde keukengerei en de ideale inhoud van een voorraadkast tot een beschrijving en de bereidingswijze van groente, fruit en vis. Ontdek de geheimen van de Oosterse keuken en leer hoe u een wok kunt gebruiken om heerlijke kruidenmengsels te maken, die de basis vormen van vele traditionele Oosterse gerechten. Lees in dit boek hoe u perfecte rijst kunt bereiden en hoe u exotische ingrediënten als citroengras en gedroogde inktvis in de lekkerste gerechten kunt verwerken. U zult zelf ervaren hoe eenvoudig het is om de populairste klassieke gerechten thuis klaar te maken, bijvoorbeeld Pekingeend met Mandarijnflensjes, Krokante Loempia's uit Sjanghai, Rendang van Kip uit Maleisië, Pikant-zure Garnalensoep uit Thailand, Saté Kambing en Nasi Goreng uit Indonesië, Garnalenkoekjes van de Filippijnen en Sashimi en Sushirollen uit Japan.

**WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?**

Kookschool - De oosterse keuken: een heerlijk nieuw kookboek van Jody Vassallo, inclusief een voorproefje van 5 online recepten - okoko recepten

Kook je wel eens Oosters? Kruip dan eens de keuken in en maak deze basisingrediënten gewoon zelf.  
Currypasta 4 eetlepels korianderzaad 2 eetlepels komijnzaad 1 ...

De Aziatische keuken is vers en kleurrijk, smaakvol en nooit saai of voorspelbaar. Omdat de nadruk op granen en groenten ligt, zijn de ...

## DE OOSTERSE KEUKEN

[Lees verder...](#)