

Franse keukenklassiekers PDF

Manfred Meeuwig



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: Manfred Meeuwig

ISBN-10: 9789089896254

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 1152 KB

OMSCHRIJVING

De bekende food-stylist en auteur Manfred Meeuwig verzamelde voor Franse keukenklassiekers zo'n 65 authentieke recepten op basis van een oud Frans kookboekje. In Franse keukenklassiekers tref je de echte Franse keuken aan met traditionele recepten voor gewoon lekker eten. De bekende kok Manfred Meeuwig gebruikte in 2010 een vergeten kookschriftje met *Recettes pour bien vivre* als basis voor de smakelijkste gerechten en vulde ze aan met de lekkerste klassiekers van de *cuisine ménagère*: dit zijn gerechten die je graag maakt omdat ze rijk van smaak zijn, puur en niet aangetast door moderne toevoegingen. Dit boek is een ode aan de keuken die ook in Frankrijk vaak niet meer te vinden is naast de wereld van de chef-koks en fast food. Met deze Franse keuken haal je de romantiek in huis. Alleen de namen van de gerechten klinken al mooi: *boeuf bourgignon*, *oeufs à la neige*, *tarte tatin*. Franse keukenklassiekers neemt je mee naar Frankrijk door prachtige sfeer- en landschapsfoto's van styliste Marjolein Vonk en fotograaf Sigurd Kranendonk, en met tekeningen uit het oorspronkelijk Franse kookschriftje. Een op en top Frans kookboek voor thuis, vol makkelijk te bereiden recepten, waarmee je de sfeer en kwaliteit van het goede leven in huis haalt. En verleidelijk lekker. *Bon appétit!*

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

In een Franse keuken (paperback). Thuis koken als een Française met verse, pure en lokale producten van het seizoenHoe doen die Fransen dat toch? Een ...

Stoofpotjes, stoemp, balletjes in tomatensaus,... Wie is er niet zot op? Hier vind je een verzameling van typisch Vlaamse klassiekers. Genoeg ideeën dus voor een ...

Recept: Gehaktballen met snijbiet (caillettes), uit het kookboek 'Frans keukenklassiekers' van Manfred Meeuwig - okoko recepten

FRANSE KEUKENKLASSIEKERS

[Lees verder...](#)