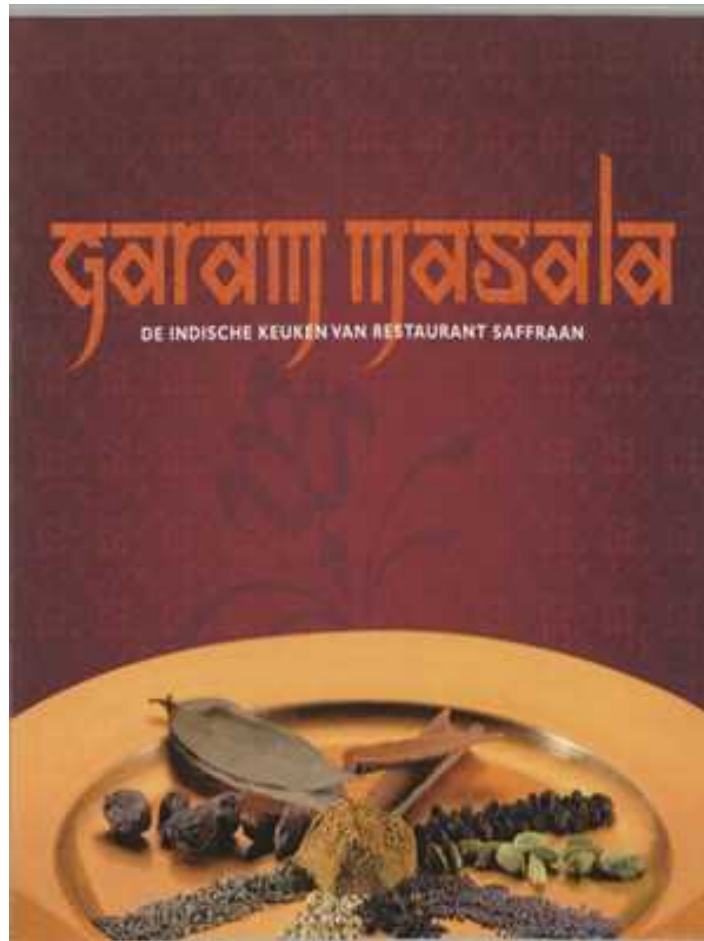


Garam Masala PDF

M. Ramahan



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: M. Ramahan
ISBN-10: 9789057202773
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 3609 KB

OMSCHRIJVING

Dit boek ontkracht de mythe dat de Indische keuken per definitie hot & spicy móet zijn. Het is een bijzonder rijke en gevarieerde keuken, en kruiden spelen inderdaad een belangrijke rol. Garam masala betekent trouwens letterlijk: kruidenmengeling. Maar het gebruik van een bepaalde kruidenmix heeft niet tot doel het eten zo pikant mogelijk te maken, wel er een persoonlijke en authentieke touch aan te geven. Om die reden creëert in India elke familie en elke chef zijn eigen garam masala. Geschreven in een heldere taal en knap geïllustreerd serveert het boek een fraai overzicht van authentieke recepten, originele combinatiegerechten en meer traditionele menusuggesties.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Bereiding. Zet een pan met dikke bodem op een medium vuur, voeg de melk toe, breng zachtjes aan de kook (tip 5 en 6), en roer regelmatig om aanbranden te voorkomen.

This recipe produces a quick version of Garam Masala, the aromatic blend of spices often used in Indian cooking.

Zelf je eigen specerijenmix maken, zoals deze garam masala, is echt vrij snel en scheelt de wereld als het aankomt op smaak. Dus gewoon doen!

GARAM MASALA

[Lees verder...](#)