

## Gegrild en Geroosterd PDF

Marjolijn Rosendaal



*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: Marjolijn Rosendaal

ISBN-10: 9789089897909

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 2115 KB

## OMSCHRIJVING

Na een aantal seizoenen in de ban te zijn geweest van hoge vlammen, leren schorten en grote hompen vlees, is het nu tijd voor het lichte grillen en roosteren. Buiten op de barbecue, binnen in de oven of in de grillpan. Met vooral veel groente, vis en kleinere porties vlees. Ook de steengrill en het gourmetstel kunnen uit de kast gehaald worden om aan tafel Japans en Koreaans te grillen. Inclusief technieken, how-to-tips, marinades, sauzen, rubs en kruiden. Maar ook aandacht voor fruit op de barbecue, smaakmakers als rozen- en lindebloesemwater, toast van oud brood, en chips van diverse soorten groente. Ook geeft Marjolijn tips over hoe je op de barbecue flatbread en pita kunt bakken. De frisse fotografie van Bella Thewes en het stijlvolle concept van Kamer 465 maken dit tot een fijn kook- en inspiratieboek.

**WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?**

Het is alweer bijna herfst, en deze geroosterde pompoen met rozemarijn mag niet ontbreken!

Geroosterd lamszadel met salie. Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd de wortels en uien in grove stukken en verdeel ze over de ovenschaal. Voeg het laurierblaadje ...

Op zoek naar een recept voor een herfstachtige lauwwarme salade met geroosterde groenten en zoete aardappel uit de oven? Bekijk dan eens dit recept!

**GEGRILD EN GEROOSTERD**

[Lees verder...](#)