

Haring PDF

Leif Mannerström



Deze site bevat slechts een fragment uit het boek. U kunt de volledige versie van het boek downloaden via de onderstaande link.



Schrijver: Leif Mannerström

ISBN-10: 9789061128281

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 1742 KB

OMSCHRIJVING

Leif Mannerström is een van de meest bekende Zweedse chefkoks en in het bezit van een Michelinster. Zijn specialiteit is het werken met vis en dat laat hij zien in Haring; een boek vol verrassende recepten voor haring, sardines, sprot, maatjesharing en ansjovis. Een ideaal naslagwerk voor iedereen die van haring houdt, maar het ook wel eens anders wil. Ooit wel eens gedacht aan haringsalade of haring gemarineerd in rode wijn? Haringcurry? Haringtartaar? Gazpacho met haring? De mogelijkheden met deze prachtige vis - en zijn maatjes - blijken nagenoeg eindeloos. Haring verschijnt precies op tijd voor Vlaggetjesdag op 10 juni a.s.! Deze dag is van oudsher een moment waar haringliefhebbers uit het hele land reikhalzend naar uitkijken. Er kan weer lekker een 'harinkje gehapt' worden bij de plaatselijke visboer of op een van de vele haringparty's. En als u iets meer wilt dan alleen 'happen', dan kunt u naar hartenlust experimenteren met de meer dan 100 verrassende en smakelijke recepten uit dit prachtige kookboek.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Nederlands: ·(voeding) (vissen) Clupea harengus, zilvergrijze zoutwatervis, geschikt voor consumptie·
soort pen waarmee de scheerlijnen van een tent in de bodem ...

Haring roken doe je zo! Lees hier alles over gerookte haring die warm gerookt Kipper wordt genoemd en
koud gerookt Spekbokking. Leer hier

Tijdens de jaarlijkse Vlaggetjesdag wordt de komst van de Hollandse Nieuwe gevierd. De meeste mensen
eten haring op de geijkte manier; aan de staart of op een broodje ...

HARING

[Lees verder...](#)