

## Jam, gelei, confituur PDF

Janine Bruinooge



*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: Janine Bruinooge

ISBN-10: 9789462501652

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 3708 KB

## OMSCHRIJVING

Het hele jaar door genieten van je fruitoogst? Dat kan! In Jam, gelei en confituur laat Janine Bruinooge zien hoe je makkelijk zelf jam, compote, chutney, gelei en siroop maakt. Met fruit- en groentesoorten die op dat moment het lekkerst zijn en die je overal kunt krijgen. Of dat nou vers geogste rabarber is of een handvol aardbeien van de volle grond: van alle seizoensgroente en -fruit kun je in je eigen keuken eenvoudig de heerlijkste conserven maken. Het boek bevat 40 recepten - zowel klassiekers als 'net even anders' - ingedeeld op seizoen en naar fruit- of groentesoort. Alle recepten zijn vegetarisch en veelal veganistisch. Geniet van 128 pagina's vol informatie en aantrekkelijke foto's die je zullen inspireren om zelf aan de slag te gaan.

**WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?**

Gelei zonder suiker. zelf confituur of gelei maken is heel gemakkelijk en je fruit is altijd heel vers en je weet wat je eet ik maak altijd ... jam chutney gelei saus.

Wie vruchten plukt, wil jam maken. Of geleien of heuse confituren. Dit praktische boek met de treffende titel Jam Gelei Confituur helpt je op weg,

Rode bessen zijn ideaal om jam of gelei te maken. Puur of in combinatie met andere bosvruchten zoals aardbeien, frambozen, kruisbessen en zwarte kersen.

**JAM, GELEI, CONFITUUR**

[Lees verder...](#)