

Koken Met Quy`En PDF

Truởng Thi Quy`ên



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



Schrijver: Truởng Thi Quy`ên

ISBN-10: 9789057202445

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 2571 KB

OMSCHRIJVING

De Vietnamese keuken kan je typeren als niet zo pikant als de Thaiïse en veel minder vet en zoet dan de Chinese. Ze onderscheidt zich bovendien van de meeste andere Aziatische keukens door het overvloedige gebruik van rauwe bladgroenten en kruiden. Dit boek bevat een bundeling van authentieke Vietnamese recepten, opgetekend door Truong Thi Quy?n, eigenaresse van het meest trendy Vietnamese restaurant van ons land, Little Asia in Brussel. Quy?n (s[preek uit Gwen) heeft er over gewaakt dat elk ingrediënt, gebruikt in dit boek, gemakkelijk verkrijgbaar is. Het meeste gewoon in de supermarkt en voor sommige andere ingrediënten verwijst ze naar de Aziatische winkels waar er steeds meer van te vinden zijn. De Vietnamese keuken is eenvoudig om te maken en... verslavend lekker!

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Voordat men met een houtskoolbarbecue kan koken, dient men wel enige tijd in acht te nemen om de kolen of briketten voldoende te laten gloeien.

Home » Inspiratie » 10 do's en don'ts bij het koken met paddenstoelen. 10 do's en don'ts bij het koken met paddenstoelen. Nancy van Batenburg 8 sep 2016 ...

Soep met vééééél balletjes; Pindasoep met komkommer; Boterham met gebakken ei; Regenbooggroenten; Chocoladepepernoten;

KOKEN MET QUY EN

[Lees verder...](#)