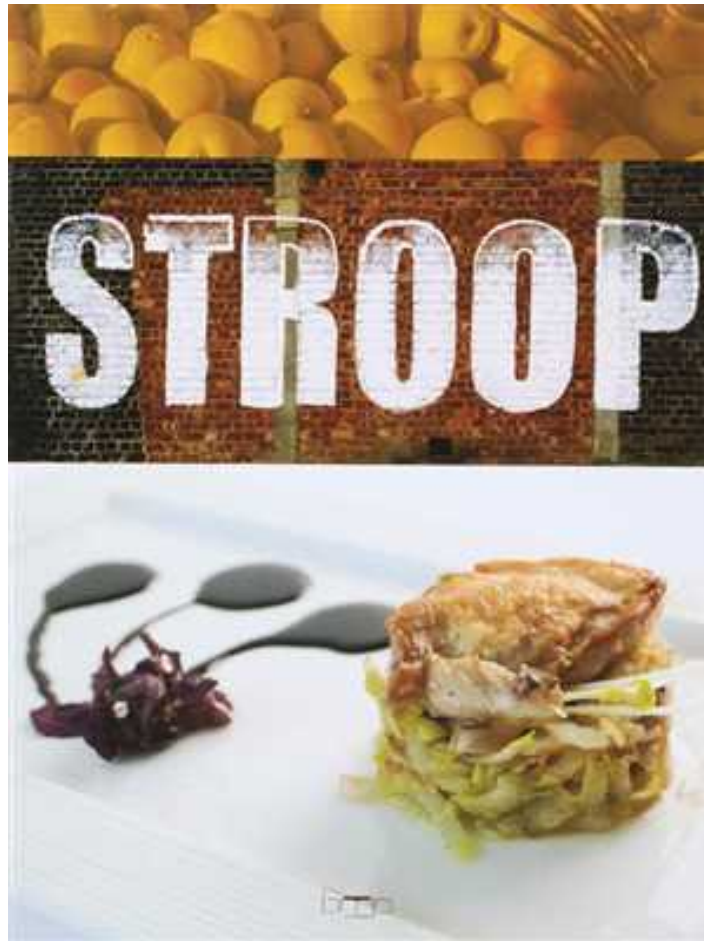


Koken Met Stroop PDF

S. Stevaert



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: S. Stevaert
ISBN-10: 9789057202896
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 4275 KB

OMSCHRIJVING

nStroop begint met het verhaal van de families Wijnants en Groenendaels die de bewuste stroopfabriek in 1878 hebben opgericht. Gaandeweg verneem je alles over het ambachtelijk stoken van stroop en krijg je een heleboel leuke anekdotes geserveerd. Deze worden op hun beurt afgewisseld met eenvoudige recepten die je perfect zelf kunt uitproberen. De gerechten bewijzen dat je met stroop veel meer kunt doen dan alleen maar pannenkoeken smeren. Speciaal voor het boek werd ook aan een aantal grote chefs gevraagd om een recept op basis van oude en nieuwe stroopsoorten uit te werken. Onder meer Jacques Colemont (Figaro), Christian Denis (Clos St.-Denis), Johan Lismont (Ambrozijn) en Christoph Smets (Taratata) namen de uitdaging aan en verwerkten het natuurproduct stroop in lichte salades, stoer wild en frivole zoetigheden. In dit boek kun je uitgebreid kennismaken met hun creaties. In februari 2007 werd de Stoomstroopfabriek van Borgloon de grote winnaar van de Vlaamse Monumentenstrijd. Stroop is een boek dat op zeer originele wijze lekkere gerechten combineert met een stukje industriële archeologie.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Wat doe je met een overschot aan appels en peren? Ik maakte er heerlijk pure, ... het sap op te vangen en te koken tot een stroop. De perenstroop maakte ik, ...

Bruine bonen met spek. ... stroop, azijn en koekkruiden erdoor en laat het geheel even sudderen. ... Mijn moeder maakte het regelmatig en die kon fantastisch koken.

Op zoek naar het lekkerste varkenshaasje met luikse stroop saus recept? Ontdek nu de heerlijke recepten van Solo Open Kitchen. Laat je inspireren en ga aan de slag!

KOKEN MET STROOP

[Lees verder...](#)