

## Kookschool - De Oosterse Keuken PDF

J. Vassallo



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



Schrijver: J. Vassallo  
ISBN-10: 9789002232602  
Taal: Nederlands  
Bestandsgrootte: 1185 KB

## OMSCHRIJVING

Het succes van de eerste twee delen van Kookschool -; De klassiekers en De desserts heeft bewezen dat er behoefte is aan een reeks basiskookboeken voor iedereen die degelijk begeleid wil worden tijdens zijn eerste stappen in de keuken. Nu is het tijd voor een volgend deel: De oosterse keuken. De oosterse keuken is de laatste jaren, samen met het wokken als bereidingstechniek, heel erg populair geworden. De gerechten zijn snel en makkelijk te bereiden -; soms heb je maar één pan nodig -; en het resultaat is altijd smaakvol. Bovendien zijn ingrediënten als sojascheuten, Chinese kool, sojasaus, wasabi of koriander tegenwoordig in elke supermarkt te verkrijgen. Om niet altijd je oosterse maaltijd bij de Chinees te moeten afhalen, is er nu Kookschool -; De oosterse keuken. Natuurlijk ontbreken de klassiekers als dimsum, sushi, nasi goreng, gadogado of de Vietnamese lenterolletjes (nem) niet, maar in het boek vind je nog veel meer. Een greep uit het aanbod: geroerbakte kip met citroengras, Chinese omelet, zeevruchtencurry, visballetjes, gember-limoentaart... Allemaal even smakelijk en uitnodigend om zelf te maken! Dankzij de duidelijke stap-voor-stapfotografie -; nu zie je eindelijk hoe paksoi eruitziet of hoe je sushi moet maken -; en de heldere beschrijving van de recepten kan het nooit meer fout gaan. En wees er maar zeker van dat je familie en vrienden dit snel in de gaten hebben en alvast een plaatsje aan je tafel reserveren.

**WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?**

Van de Japanse, Indonesische tot Thaise keuken. ... Onze kookschool staat in Keulen en we dekken volgende cuisine ... Zou geaag contact voor kook cursus oosterse keuken.

Kook je wel eens Oosters? Kruip dan eens de keuken in en maak deze basisingrediënten gewoon zelf.  
Currypasta 4 eetlepels korianderzaad 2 eetlepels komijnzaad 1 ...

80 recepten stap voor stap De keukens van het Midden-Oosten en Noord-Afrika zijn aan een stevige opmars bezig. Dit is vooral te danken aan het gebruik van veel verse ...

**KOOKSCHOOL - DE OOSTERSE KEUKEN**

[Lees verder...](#)