

Lamsvlees PDF

V. de Meyer



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



Schrijver: V. de Meyer
ISBN-10: 9789002232640
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 3910 KB

OMSCHRIJVING

Een feestelijke lamsbout, een malse lamsefilet, heerlijke lamskoteletjes op de barbecue... Lamsvlees in de keuken is een dankbaar product. Het vlees wordt vooral gewaardeerd om zijn kenmerkende smaak, zijn versheid en zijn malsheid. Je kunt er in alle seizoenen alle kanten mee uit, je kunt op de klassieke toer gaan of er allerlei exotische gerechten mee bereiden. In Lamsvlees staan tientallen creatieve recepten. Naast klassiekers als lamsbout, lamskroon of kebab vind je originele recepten als lamstajine met olijven, crumble met lamsgehakt, gekonfijte groenten en parmezaan, en lamsschouder met zwarte thee en gedroogde vruchten. Ieder recept krijgt zijn eigen foto, zodat het doorbladeren alleen al een feest voor het oog is. Maakt lamsvlees deel uit van een gevarieerde, evenwichtige en gezonde voeding? Welke delen lenen zich tot stoofpotjes? Welke kun je gewoon even op de grill bakken? Hoeveel gram vlees per persoon moet je rekenen? In de inleiding van dit boek vind je er alles over. Kortom, Lamsvlees is een boek vol interessante informatie en heerlijke recepten waarmee je direct aan de slag kunt.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

recepten met tajine lamsvlees: tajine met lamsvlees, Tajine van lamsvlees, Tajine van lamsvlees en Tajine van lamsvlees

Overzicht van alle recepten met lamsvlees, van lamsvlees recepten van Jamie Oliver en Gordon Ramsay tot Irish stew met lamsvlees

Oh, wat heb ik zitten smullen van deze tajine met lamsvlees! Superlekker gerecht, vol met invloeden uit Marokko. Dit recept is een hele snelle versie.

LAMSVLEES

[Lees verder...](#)