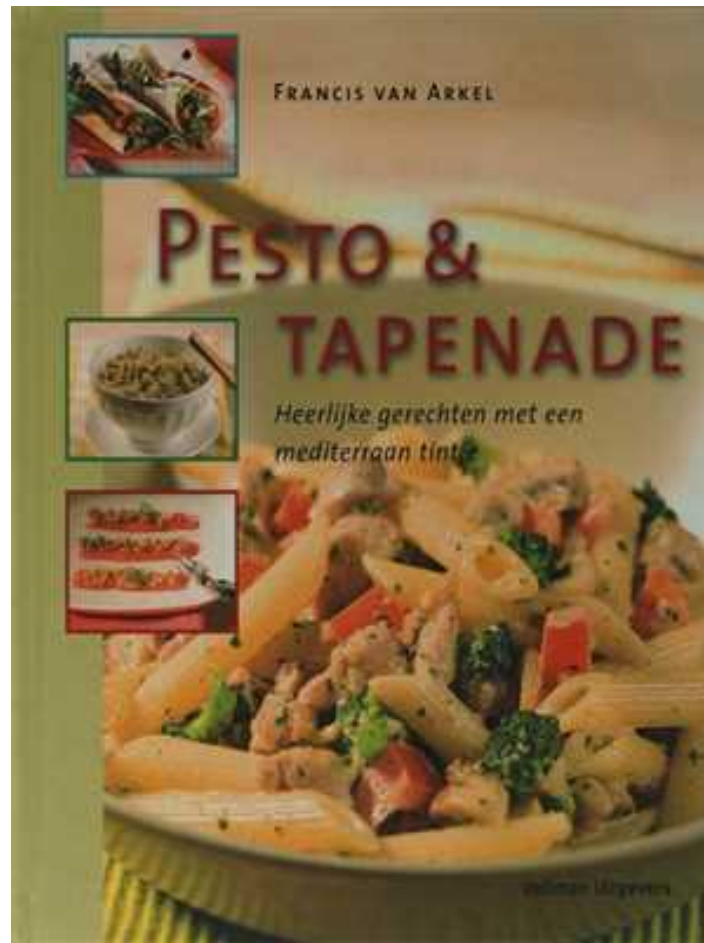


Pesto & Tapenade PDF

Francis van Arkel



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: Francis van Arkel
ISBN-10: 9789059205499
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 2712 KB

OMSCHRIJVING

De laatste jaren zijn pesto's en tapenades populairder dan ooit. Hoe goed de pesto's en tapenades uit de winkel ook zijn, zelf maken is leuk, makkelijk, snel, supervers en ze smaken fantastisch. Dit boek is ingedeeld in vijf hoofdstukken. Om te beginnen maken we een aantal basisrecepten van pesto en tapenade. Zo ontbreekt de groene pesto, de pesto alla Genovese genaamd, natuurlijk niet net zo min als de rode pesto oftewel pesto rosso. De populaire zwarte olijventapenade en de notentapenade vindt u ook terug bij de basisrecepten. In de verschillende hoofdstukken worden gerechten gemaakt die op alle mogelijke manieren verrijkt worden met heerlijke pesto's en tapenades, zodat u zich bewust wordt van het oneindig gebruik van pesto's en tapenades. Voorbeelden zijn brood met pesto, zalmtartaar met pesto, basilicumsaus, lamsburgers, pasta en zelfs wafels met pesto of tapenade.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Zelf olijventapenade maken is makkelijker dan je denkt. De keukenmachine doet zijn werk en klaar is je zelfgemaakte tapenade als broodbeleg of bij de borrel

Pesto & Tapenade (hardcover). Tapenade en pesto zijn in een paar jaar tijd enorm populair geworden. Terecht, want het zijn ongelooflijk lekkere en veelzijdige smeersels.

Je kunt ze overal kopen, maar het leuk om zelf pesto en tapenade te maken. Hier twee recepten.

PESTO & TAPENADE

[Lees verder...](#)