

Puur natuurlijk koken PDF

Tom Hunt



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: Tom Hunt
ISBN-10: 9789461431165
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 1413 KB

OMSCHRIJVING

Weg met de ingevlogen aardbeien in december! 'Puur natuurlijk koken' zet je met de beide benen op de grond en leert je culinair genieten in het hier en nu. Tom Hunt, voorvechter van het gebruik van lokale en seizoensgebonden producten, laat je kennismaken met zijn manier van koken. Hij noemt dit 'van-wortel-tot-vrucht': je gebruikt letterlijk alles van de ingrediënten. Zo eet je gezonder, verspilt je niets en bespaar je ook nog eens geld. Per jaargetij worden de seizoensproducten onder de loep genomen, met steeds drie eenvoudige basis-bereidingen, gevolgd door drie wereldgerechten en aangevuld met variaties daarop, ideeën om restjes te verwerken en korte, snelle recepten. Alle recepten blinken uit door de fantastische diversiteit van alledaagse groente- en fruitsoorten. Blader dit boek door en lees wat je moet doen met die zak groenten die je hebt gekocht, in de wetenschap dat er een inspirerend recept (of tien) op je ligt te wachten! Van ontbijt tot en met nagerecht, alles wat daartussen zit en heerlijke drankjes, dips en sauzen.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Puur natuurlijk koken van Tom Hunt laat je kennismaken met zijn manier van koken. Namelijk eet gezond, lokaal, seizoensgebonden en verspilt niks. Een goede

Wat is de beste manier om kennis te maken met mijn manier van leven en koken? ... Uit Puur Pascale 2. Lees meer. Groenten met een dikke saus van bloemkoolpuree.

Puur natuurlijk koken: Weg met de ingevlogen aardbeien in december! 'Puur natuurlijk koken' zet je met de beide benen op de grond en leert je culinair genieten...

PUUR NATUURLIJK KOKEN

[Lees verder...](#)