

Rund PDF

J. Torode



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



Schrijver: J. Torode
ISBN-10: 9789047508328
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 1692 KB

OMSCHRIJVING

In RUND leert John Torode, chef-kok en restauranteigenaar, je op elke mogelijke wijze rundvlees te bereiden. Naast geweldige recepten geeft hij ook uitgebreide informatie over de verschillende rassen en de geschikte onderdelen van het rund. Met aanstekelijk enthousiasme schrijft hij over zijn grote passie "RUNDVLEES" en de gerechten komen dan ook recht uit hethart: ze zijn "down-to-earth"™, puur, smakelijk, werelds en vaakeenvoudig te bereiden. Klassiekers als runderbouillon, carpaccio, steaks en hamburgers staan naast moderne restaurantgerechten en Italiaanse, Franse en Thaise specialiteiten. JOHN TORODE is bekend als co-presentator en jurylid bij de BBC hitserie Masterchef. Zijn restaurant Smiths of Smithfield in Londen is razend populair. Wat veel mensen misschien niet weten is dat deze Australische chef voor "RUND" in het bijzonder een passie heeft.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Het rund (*Bos primigenius taurus*) is een evenhoevige uit het geslacht *Bos* van de familie der holhoornigen (*Bovidae*). Het rund is de gedomesticeerde afstammeling van ...

Danish: ·round, circular· plump, chubby, rotund· smooth (of a beverage: having a pleasantly rounded flavor; neither rough nor astringent)· any bovine ...

ArtikelNr. Productnaam: Doorlooptijd: Eenheid: 30005: IBR-vrij Certificering niet-melkleverend (per rund) per kwartaal: 30005: IBR-vrij Certificering niet ...

3

RUND

[Lees verder...](#)