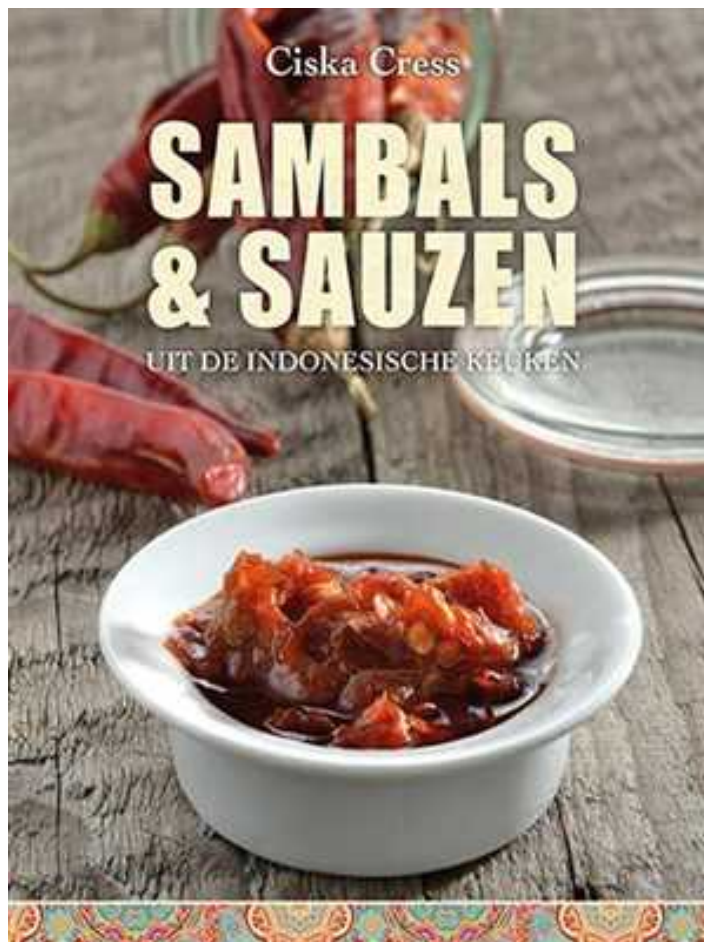


Sambals en sauzen PDF

Ciska Cress



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: Ciska Cress
ISBN-10: 9789461883513
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 4756 KB

OMSCHRIJVING

Sambals en sauzen uit de Indonesische keuken zijn tegenwoordig heel bekend en volop te koop. Maar nog lekkerder zijn zelfgemaakte sambals en sauzen! Bereid ze zelf van verse ingrediënten: diverse soorten pepers, specerijen en bumbu (allerlei heerlijke smaakmakers). De recepten in dit boekje komen uit verschillende streken van Indonesië; vaak ontstaan er variaties door gewoon de ingrediënten te gebruiken die in huis voorhanden zijn. Maak eens Sambal aceh, heerlijk bij nasi of bami goreng, of sambal campur pedis, die perfect bij een rijsttafel past. Zoekt u een saus voor bij geroosterd varkensvlees, probeer dan eens Saos babi pangang; maar ook voor knoflooksaus (Saos bawang putih) en pindasaus (Saos saté) vindt u hier fantastische recepten. Proef de smaak van Indonesië met deze heerlijke sambals en sauzen.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Sambals en sauzen: Sambals en sauzen uit de Indonesische keuken zijn tegenwoordig heel bekend en volop te koop. Maar nog lekkerder zijn zelfgemaakte sambals ...

12 jun. 2018- Bekijk het bord "Sauzen & sambals" van Janet Reijenga op Pinterest. | Meer ideeën over Recepten, Eten en Groente dips. bekijken

Specerijenkraam.nl is de specialist van sambals op basis van zelf ontwikkelde receptuur. Ook kan men bij ons terecht voor de rimboesauzen en specerijen

SAMBALS EN SAUZEN

[Lees verder...](#)