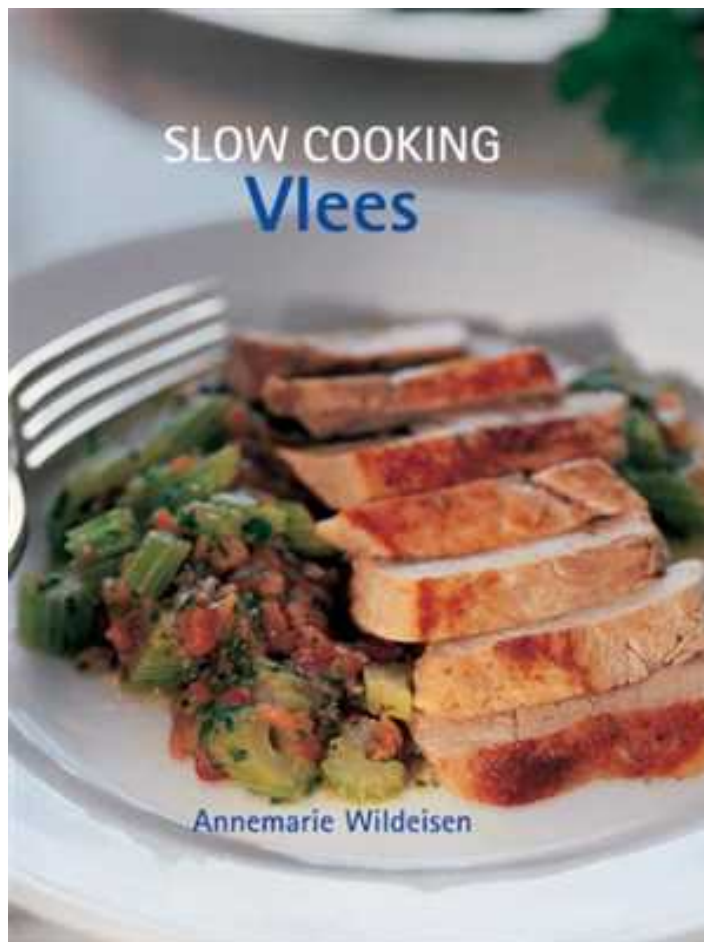


Slow Cooking PDF

A. Wildeisen



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: A. Wildeisen
ISBN-10: 9789054263210
Taal: Nederlands
Bestands grootte: 4598 KB

OMSCHRIJVING

Botermals, sappig en geurig vlees - praktisch, makkelijk en zonder er veel voor te hoeven doen! Vlees gaar laten worden bij een lage temperatuur - het vlees na het aanbraden in een op 70 - 80 °C voorverwarmde oven zetten - is de ideale methode om vlees botermals te bereiden. Deze slow cooking methode is geschikt voor alle malse stukken vlees: van kleine schnitzels, medaillons, geraffineerde rolletjes, in blokjes gesneden vlees en filets van kalf, varken en lam, tot de klassieke grote stukken gebrad zoals entrecote, varkensribstuk of lamsbout. Daarnaast bevat dit boek nog veel recepten voor speciale bijgerechten en de allerlekkerste sauzen!

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

2. Prepare for slow cooking the night before . If you're short on time in the morning, prepare everything you need for your slow-cooked meal the night ...

Slow Cooking (paperback). Een kookboek voor iedereen die af en toe het hectische leven even achter zich wil latenRecepten voor braden, stoven en bakkenVan ...

Ik gebruik mijn slow-cooker minimaal drie dagen in de week. En het is een ... wbt slow cooking kan je met zo'n multi cooker hetzelfde als bijv Crock Pot CR507 4 ...

SLOW COOKING

[Lees verder...](#)