

## Spice Wise PDF

Michel Hanssen



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



Schrijver: Michel Hanssen  
ISBN-10: 9789082315202  
Taal: Nederlands  
Bestandsgrootte: 2843 KB

## OMSCHRIJVING

Tover met kruiden en specerijen. Voeg op het juiste moment een mooi kruidenmengsel toe en je tilt je gerecht op en verandert het van iets alledaags in iets onvergetelijks. Puur natuur en zo barstensvol smaak dat zout en andere toevoegingen overbodig worden. In dit boek laat SVH Meesterkok Michel Hanssen stap voor stap zien hoe je magische kruidenmixen maakt en gebruikt. Hij deelt zijn beste kruiden- en specerijenmengsels met je en past ze toe in voor-, hoofd- en nagerechten, waarvan je ook de recepten aantreft. Verder biedt dit boek een schat aan weetjes, adviezen en tips. De prachtige, sfeervolle fotografie van Bart Nijs zorgt voor nog meer inspiratie. Kijkend, ruikend, proevend en ervarend gaat er een wereld aan smaken voor je open. Spice Wise gaat over genieten, over ontdekken en spelen met smaken. Nederlanders eten gemiddeld ongezond veel zout. Michel Hanssen laat zien dat de juiste kruiden en specerijen zout overbodig maken. Alle recepten in dit boek zijn dan ook zonder toegevoegd zout. SVH Meesterkok Michel Hanssen werkte als chefkok in de restaurants van Pulitzer Amsterdam en Kurhaus Scheveningen en doceerde bij de Sterklas van het Gilde van Nederlandse Meesterkoks. Verder was hij kruidenspecialist voor grote fabrikanten.

**WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?**

Eten breng je op smaak met peper, maar vooral ook met zout. Dat horen en zien we in ieder kookprogramma. We weten ook dat zout enorm slecht voor ons is en

Tover met kruiden en specerijen. Voeg op het juiste moment een mooi kruidenmengsel toe en je tilt je gerecht op en verandert het van iets alledaags in...

Wil jij lekker eten zonder zout? Lees dan Spice Wise Too, het tweede boek van SVH Meesterkok Michel Hanssen.

**SPICE WISE**

[Lees verder...](#)