

Stamppot PDF

Werner Drent



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: Werner Drent
ISBN-10: 9789075979404
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 2322 KB

OMSCHRIJVING

Je kunt het zo gek niet bedenken of je kunt er een stamppot van maken. Laat je verrassen door deze smaakvolle bundeling van oer-Hollandse stamppotten. Wie dacht dat stamppot alleen weggelegd was voor de wintermaanden, zal zich verwonderen. De stamppot, op grootmoeders wijze of juist in een hedendaags jasje, kan en mag ieder seizoen. De eenvoud en originaliteit van de gerechten maken dit kookboek een inspiratiebron voor in de keuken thuis, alsook voor de professionele kok. Werner Drent, meervoudig wereldkampioen stamppot koken, behaagt genoegzaam iedere smaakpapil. Diversiteit maakte hij zich eigen in de tijd dat hij bij de Koninklijke Marine voer. Zo veel monden, zo veel wensen. Zijn werk bij dorpsgemeenschap van verstandelijke gehandicapten Nieuw Woelwijck brengt hem de specialisatie in de oud-Hollandse keuken. In deze instelling kookt hij louter ambachtelijk; iedere week een andere, verse stamppot. Dit laat zich vertalen in prachtige beelden van fotografe Kim Been. Zij combineert haar jarenlange ervaring in de culinaire wereld met aanlokkelijke fotografie. Kim laat sfeer en smaak elkaar omhelzen en weet zo iedereen te enthousiasmeren voor stamppot. Werner en Kim nemen je mee op een culinaire reis waarbij de stamper het belangrijkste bagagestuk is. Onderweg bezoeken ze onder andere de kombuis van een mijnenjager en de kookstudio van de chef-kok van het Nederlands voetbalelftal. Ga mee, laat je inspireren. Geniet van de(h)eerlijkheid van de stamppot anno toen en nu.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Knolselderij stampot. Wil je een knolselderij stampot maken? Dit recept heeft een diversiteit aan ingrediënten, wat de knolselderij stampot extra lekker maakt.

1) eenpansgerecht waarin aardappelen en groente door elkaar gestampt zijn vb: in de winter eten we vaak stampot (2) Een stampot is in Nederland en i...

Deze verkruimel je later over de stampot. - Schenk het water van de aardappels af en zet de pan op de kleinste pit van het fornuis, op de laagste vlam.

STAMPPOT

[Lees verder...](#)