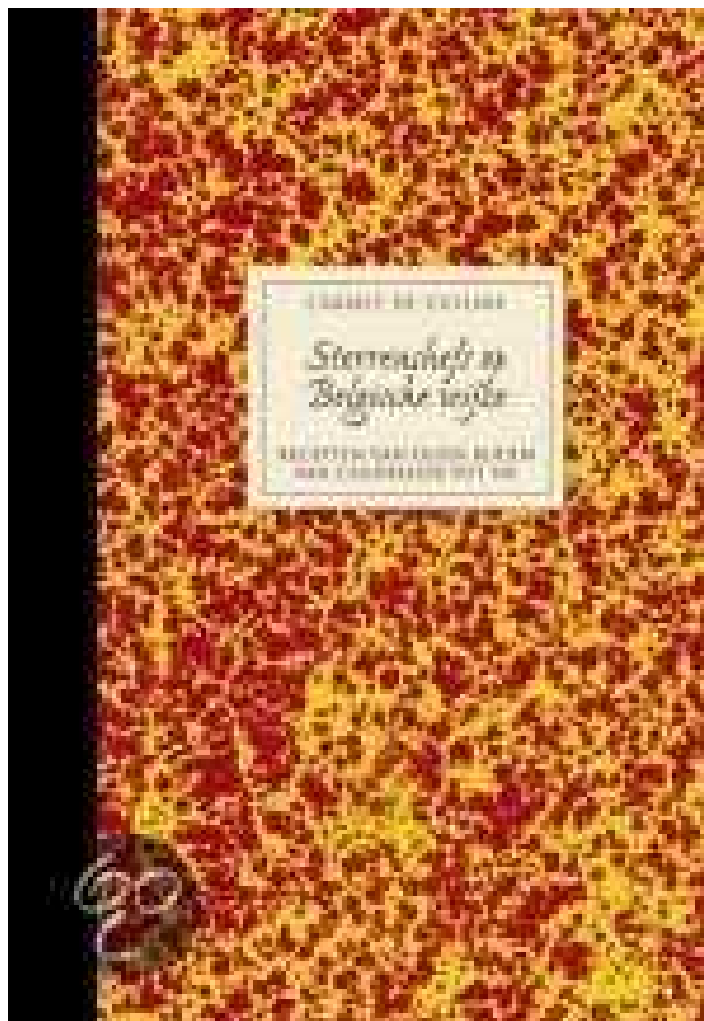


Sterrenchefs Van Bij Ons PDF

J. van Hemeledonck



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



Schrijver: J. van Hemeledonck
ISBN-10: 9789020961416
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 1713 KB

OMSCHRIJVING

Topchefs laten zich inspireren door het beroemde oude receptenboek van Philippe Cauderlier, de Escoffier van de Lage Landen. Vijftien chefs (onder meer Jan Buytaert, Peter Goossens) bereiden telkens drie eigentijdse varianten op de klassieke recepten zoals waterzooi en tomaat-garnaal. Volgens de succesformule van Carnet de cuisine, met heerlijke sfeerfoto's van Philippe Debeerst als echte tableaux vivants. Een boek waarin meer dan dertig Michelinsterren fonkelen! - Vijftien Belgische topchefs bereiden telkens 3 moderne varianten op evenveel klassieke gerechten van Cauderlier. Een uniek beeld van de hedendaagse kookkunst dankzij de medewerking van Geert Van Hecke, Peter Goossens, Krist De Bruyn, Emiel Kelderman, Jan Buytaert, Bert Meewis, Carl Wens, Lieven Demeestere, Marc Lefèvere, Stéphane Buyens, Guy Van Cauteren, Christian Denis, Laurent Folmer, Ronald Stas en Roger Simul. - Aantrekkelijke recepten zijn ingewerkt in de foto's van Philippe Debeerst, met een nostalgisch en sfeervol resultaat.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Sterrenchefs in de kas ... Volg ons op social media Bij het gebruik van deze beelden is het vermelden van de juiste creditline verplicht.

De Noordzee biedt elk seizoen een enorme variatie aan lekkere vissoorten. Ontdek hier 6 recepten die je zo overtuigen van onze geweldige Noordzeevis.

Carnet de cuisine - Sterrenchefs van bij ons - Nederlandse versie. Topchefs laten zich inspireren door het beroemde oude receptenboek van Philippe Cauderlier, de ...

STERRENCHEFS VAN BIJ ONS

[Lees verder...](#)