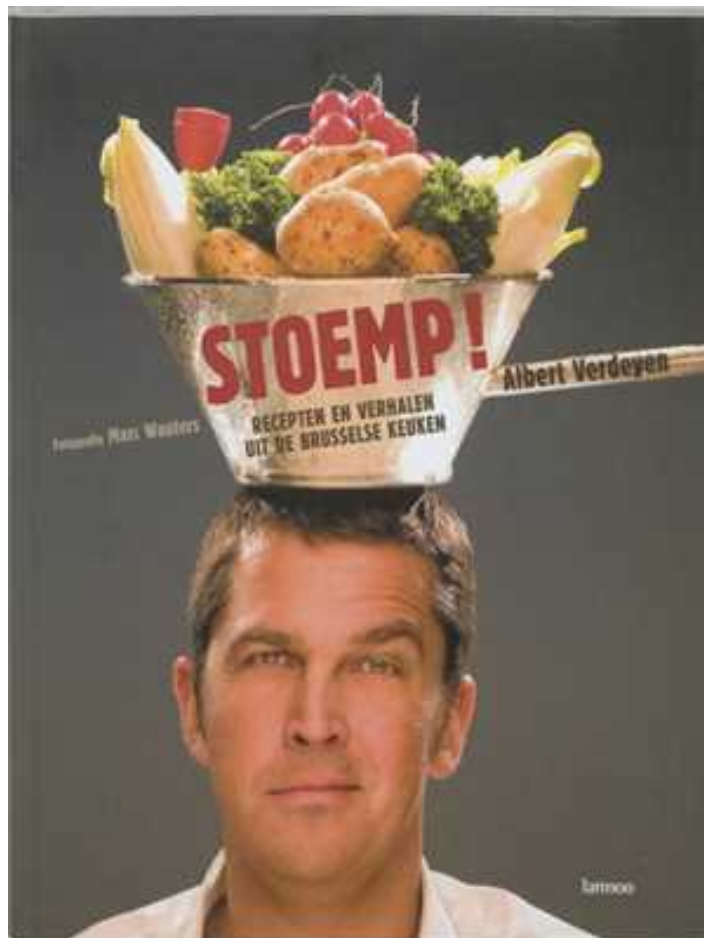


Stoemp! PDF

ALBERT Verdeyen



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: ALBERT Verdeyen

ISBN-10: 9789020976366

Taal: Nederlands

Bestands grootte: 2344 KB

OMSCHRIJVING

In dit boek verkent tv- en radiochef én Brusselseir Albert Verdeyen de wondere en smakelijke wereld van dé Brusselse culinaire klassieker bij uitstek: stoemp. ;;Meer dan 45 smakelijke klassiekers én heel verrassende, nieuwe stoempgerechtent;;Met de favoriete stoemp van Paul Van Himst, Peter Van Asbroeck, Guy Vanhengel, Guy Goethals, Georges Neefs, Jef de Gelas, Toone, 'De Neuve Brusselseir' (Brusselse zanger jaren '50, '60).;;Alle recepten zijn op verfrissende wijze in beeld gebracht door foodfotograaf Marc Wauters. Stoemp is een verwijzing naar waar we vandaan komen, een uitdrukking van nostalgie naar onze kindertijd en een onschuld die we niet konden bewaren. Stoemp bevat de vele variëteiten die ons door de traditie zijn overgeleverd, maar is zeker geen ouderwetse klassieker. Stoemp is actueel door de vele aanpassingen geënt op onze huidige manier van leven en onze hedendaagse smaak, steeds nieuw en verrassend. Albert Verdeyen vernieuwt dit aloude gerecht, geïnspireerd door het verleden en met respect voor de traditie. Door de bekende klassieker te bereiden in een verrassende combinatie met onverwachte ingrediënten, slaagt hij erin de natuurlijke rijkdom van stoemp helemaal tot zijn recht te laten komen.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Een lekker recept. Het bijgerecht bevat de volgende ingrediënten: vlees, aardappels, boter, prei (in ringen), kerriepoeder, melk, hamreepjes (duobakje a 200 g) en ...

Als het buiten wat kouder is, kan een lekkere puree met groenten en een stukje vlees écht smaken. Met puree kan je alle kanten uit. Experimenteer daarom eens met ...

Om een memorabele stoemp klaar te maken, mag er niks van de heerlijke groentensmaak verloren gaan. Jeroen laat zien hoe dat keer op keer lukt. En wat smaakt er beter ...

STOEMP!

[Lees verder...](#)