

Tartaar van het mes PDF

Jean-Guillaume Dufour



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: Jean-Guillaume Dufour

ISBN-10: 9789461430861

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 3550 KB

OMSCHRIJVING

Rauw of even aangebakken is tartaar een echte delicatessen. Naast de alom bekende klassiekers als steak tartaar en kalfstartaar biedt dit boek ook verrassende gerechten, zoals tartaar met blauwe kaas en walnoten en tartaar van zalm of dorade. Zelfs tartaar van fruit en groenten komen aan bod. Alle recepten in dit boek zijn afkomstig van de Parijse restaurantketen Les Tontons, dat gespecialiseerd is in tartaargerechten. In 2003 opende het eerste filiaal zijn deuren. Inmiddels zijn er in Parijs drie vestigingen.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Een simpel recept dat al sinds het begin van mijn zwangerschap op het lijstje stond om te maken en natuurlijk te eten zodra ik weer rauwe zalm mocht na mijn bevalling ...

Snijd tartaar van de runderhaas, ... Blijf hakken totdat je mes strepen achterlaat in het vlees. Wanneer je het mes optilt moet er een afdruk achterblijven

... natuurlijk koken Koken met kruiden & bloemen Klassiekers van Paul Hollywood Atelier confiserie De Zeeler Pok Pok Cheesecakes van ... Tartaar van het mes ...

TARTAAR VAN HET MES

[Lees verder...](#)