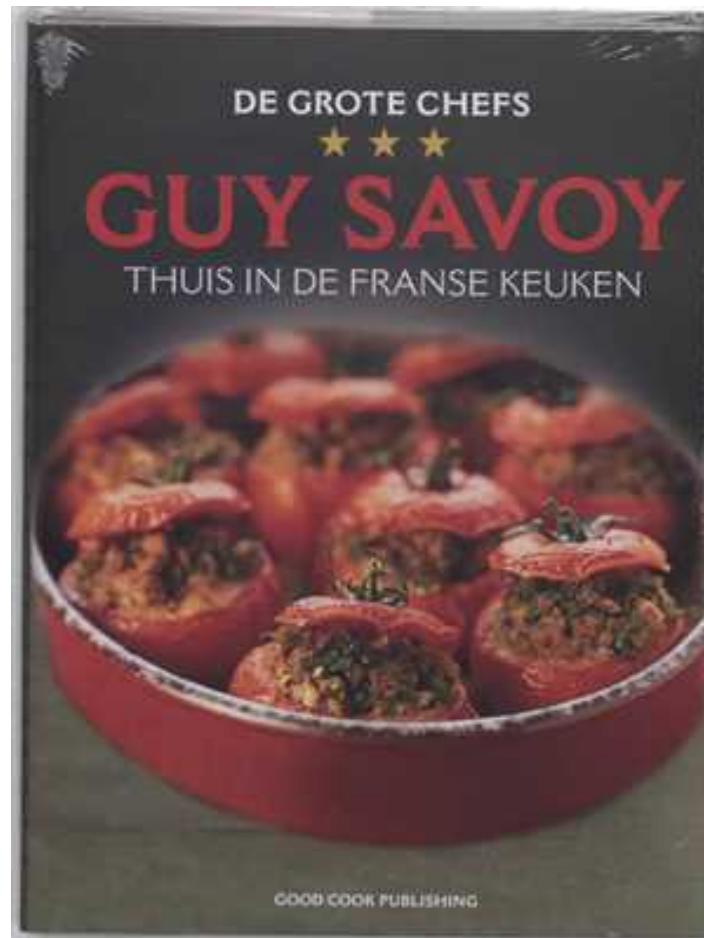


Thuis in de Franse keuken PDF

G. Savoy



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: G. Savoy
ISBN-10: 9789073191303
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 2504 KB

OMSCHRIJVING

GUY SAVOY, een van de meest gevierde chef-koks in Frankrijk, werd door de Relais Gourmands in 2002 tot Chef van het Jaar uitgeroepen. Hij is de eigenaar van Guy Savoy, een haute cuisine restaurant bij de Arc de Triomphe in Parijs dat enige tijd geleden met drie Michelinsterren werd onderscheiden. Guy Savoy heeft zijn culinaire wortels in de Franse regio Dauphiné nooit vergeten. Daar leerde hij als kind de zuivere smaak van plaatselijke producten kennen en waarderen. Tegenwoordig combineert hij de meest luxueuze met de meest eenvoudige ingrediënten in inventieve gerechten die altijd gebaseerd zijn op de technieken van de klassieke Franse keuken. In dit kookboek, zijn eerste dat in het Nederlands verschijnt, vertelt hij alles over recepten uit zijn persoonlijke repertoire, zoals Sperziebonensalade, Groentespekquiche en Frambozenclafoutis. Maar hij geeft ook recepten voor speciale gelegenheden, zoals Lamsstoofpot met lentegroenten, en Kaassoufflé. Die zijn wat bewerkelijker, maar alle moeite van het bereiden meer dan waard.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Ook bij Dagelijkse kost organiseren we een Tour de France. ... Tour de France in de keuken. ... Thuis. Déjà vu ten top ...

En over die kippetjes gesproken, ook thuis maken de Fransen zeer regelmatig een kippetje of aan het spit of gewoon in de oven. ... Renie's Franse Keuken in de Telegraaf.

Talk & table, Pascale Naessens. Dit voorjaar ontving Gereons Keuken Thuis Puur Lichter, het nieuwe kookboek van Pascale Naessens, in de welbekende stijl van deze ...

THUIS IN DE FRANSE KEUKEN

[Lees verder...](#)