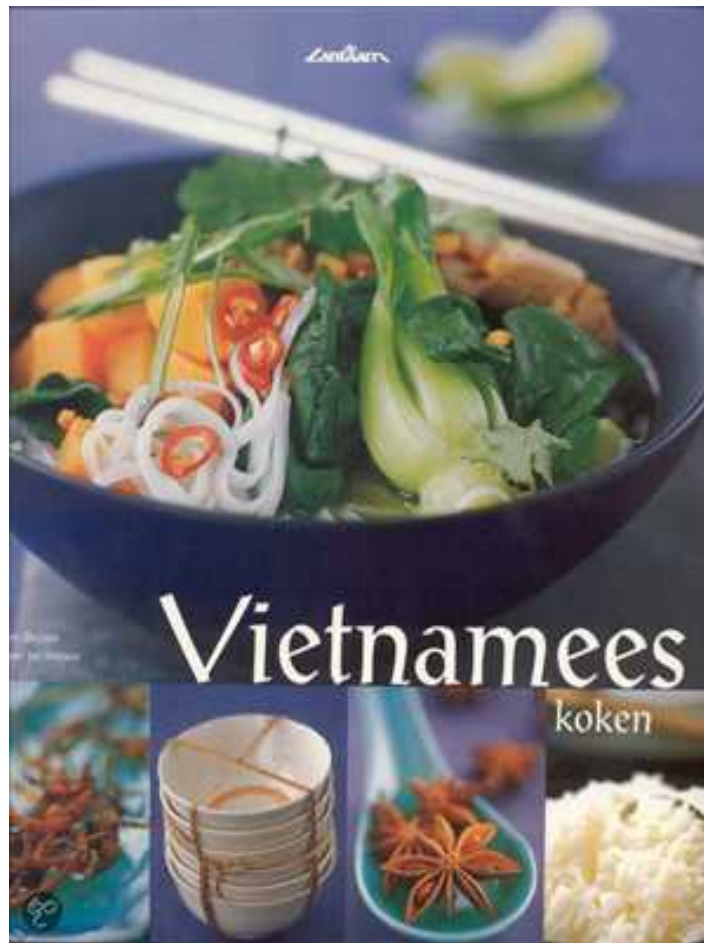


Vietnamees Koken PDF

Jackum Brown



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: Jackum Brown
ISBN-10: 9789054261827
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 3457 KB

OMSCHRIJVING

De Vietnamese kookkunst is een unieke kookkunst, die is opgebouwd uit subtiele smaakcombinaties en is ontstaan uit verschillende kookstijlen. In de Vietnamese keuken komen de smaken van China, Thailand, Indonesië en India naar voren; het geheel is overgoten met een vleugje Franse cuisine, dat dateert uit de koloniale tijd. Het eindresultaat is een hoogst aromatische smeltkroes van ingrediënten en smaken. De Vietnamese kookstijl is altijd eenvoudig en elegant. De kookstijl varieert van streek tot streek, al zijn rijst en noedels alomtegenwoordig; ze worden overal in Vietnam bij het ontbijt, bij de lunch en 's avonds gegeten. Bovendien is geen enkele Vietnamese maaltijd compleet zonder verse groenten en kruiden. Vietnamees koken bevat ruim honderd recepten, waaronder roergebakken spinazie en waterkers, garnalensoep met citroengras, zeeduivel met karamel, en creme caramel met kokos. Alle recepten zijn heel eenvoudig te bereiden, snel klaar, gezond en overheerlijk. Een wok, een scherp mes en een vijzel is eigenlijk alles wat u nodig hebt; de ingrediënten vindt u gewoon in de supermarkt, of anders wel in een toko of oosterse winkel.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Vietnamese salade met kip, sugar snaps, prei en andere groenten is heerlijk van smaak én gezond. Bekijk het recept.

Welkom in de kookgroep Vietnamees koken. Ik ben benieuwd wat jullie lekker vinden, welke gerechten jullie zelf maken maar ook waar jullie tegenaan lopen met het koken.

Zoek je een Vietnamees recept voor pho, loempia's, nuoc cham, of een ander recept uit Vietnam? Je vindt hier de lekkerste Vietnamese recepten.

VIETNAMEES KOKEN

[Lees verder...](#)