

Trefwoorden: Vis, Schaal- En Schelpdieren download gratis pdf, Vis, Schaal- En Schelpdierenboek pdf gratis, Vis, Schaal- En Schelpdieren lees online, Vis, Schaal- En Schelpdieren torrent, Vis, Schaal- En Schelpdieren epub gratis in het Nederlands, Vis, Schaal- En Schelpdieren mobi compleet

Vis, Schaal- En Schelpdieren PDF

L. Doeser



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



Schrijver: L. Doeser
ISBN-10: 9789062488476
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 3681 KB

OMSCHRIJVING

'VIS, SCHAAL EN SCHELDPDIERENDe enorme verscheidenheid aan vis, schaal- en schelpdieren adembenemend, evenals het grote aantal verschillende manieren om ze te bereiden. Deze voortreffelijke verzameling recepten heeft voor ieders smaak wel iets bijzonders te bieden. De gerechten variëren van het eenvoudige, hoewel nooit alledaagse, tot het exotische en exquisite, en de recepten zijn geïnspireerd door kookstijlen uit de hele wereld. Of uw smaakpapillen (en portemonnee) nu de voorkeur geven aan een romige vis - champignonschotel of aan truffel - kreeftisotto, aan romige garnalensoep of aan een Tanzaniaanse vis curry, u zult merken dat de stap voor - stap recepten verbazend gemakkelijk te volgen zijn. Enkele van de bekendere gerechten zijn gerookte makreelpaté, gefrituurde zeebliek, bijzondere visschotel, forel met amandelen en fish and chips, terwijl de avontuurlijker kok bijvoorbeeld krab - ricottataartjes, zeebaars met citrusvruchten, een Creoolse visstoofschotel of spaghetti met wodka en kaviaar zou kunnen proberen. Het boek is verdeeld in zeven handige hoofdstukken: Soepen, Voorgerechten, Salades, Pasta en rijst, Gebakken en gegrilde gerechten, Ovengerechten en Curry's en stoofschotels. De belangrijkste bereidingsstadia zijn stapsgewijs met foto's geïllustreerd, waardoor de recepten voor de beginner even gemakkelijk te volgen zijn als voor de ervaren kok. Elk gerecht is in voltooide vorm prachtig gefotografeerd. Overal in het boek bieden talloze tips handige suggesties voor tijdbesparing, alternatieve ingrediënten en variaties op de recepten. De informatieve inleiding bevat advies over soorten vis, het bewaren ervan, kookgerei, ontvellen en fileren, schelpdieren en garnalen schoonmaken en de belangrijkste kooktechnieken. Of u nu een verstokte viseter bent of de geneugten van dit voedzame, gezonde en bovenal heerlijke voedsel net begint te ontdekken, deze verzameling zal u inspireren en in verrukking brengen.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

vis, schaal - en schelpdieren Vissen wild - Noordzee dorade (grijs + rood) griet harder haring (maatjes)
heek heilbot kabeljauw koolvis makreel mul pijlinktvis

Omschrijving. Schaal- en schelpdieren leven in de zee of in zoetwater. Schaal- en schelpdieren zijn officieel geen vissen, maar ze worden wel tot (magere) vis ...

Vandaag een receptje voor een ovenschotel met vis, kokosroom, veel kruiden en spinazie. Ik heb het kabeljauw in 't groen gedoopt. In de saus zit spinazie, Thaise ...

VIS, SCHAAL- EN SCHELPDIEREN

[Lees verder...](#)