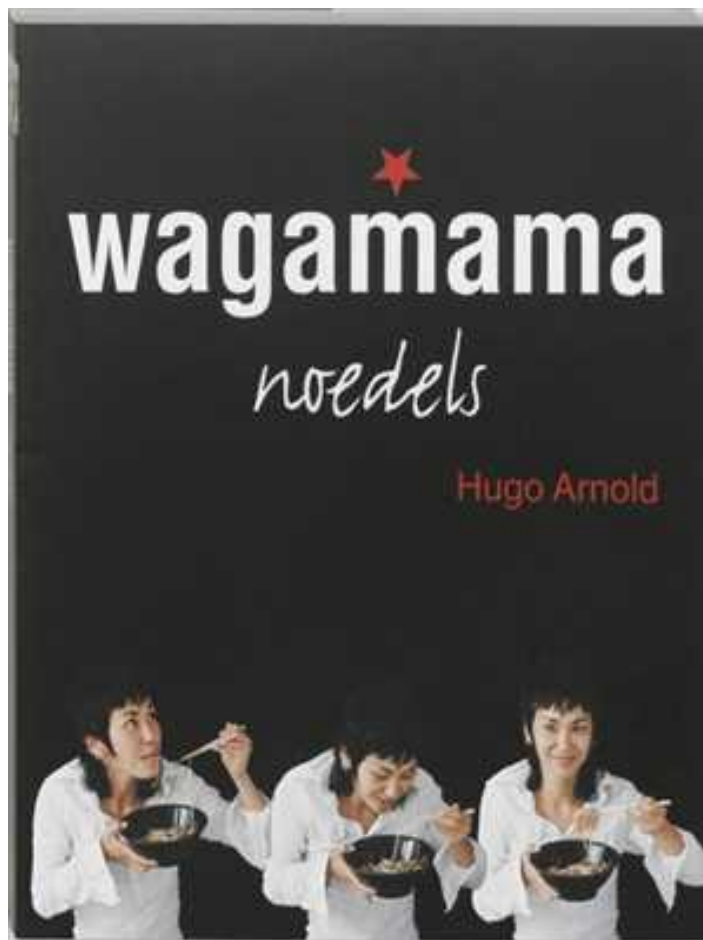


Wagamama Noedels PDF

Hugo Arnold



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: Hugo Arnold
ISBN-10: 9789059561700
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 2596 KB

OMSCHRIJVING

Het Wagamama Kookboek bracht het verhaal over een succesformule en was gebaseerd op het menu en de bijbehorende recepten van deze restaurantketen. Dit nieuwe boek is geïnspireerd door Wagamama's belangrijkste specialiteit – noedels – en geeft adviezen over de manier van bereiden, serveren en eten. Noedels zijn het fast food van deze tijd, de pasta van de 21ste eeuw. Zo weinig mogelijk gedoe en zo veel mogelijk genieten: daar gaat het om. Noedels als troosteten, noedels als feesteten, noedels voor een gezellig samenzijn en noedels voor de snelle eenpersoonsmaaltijd. De enorm veelzijdige noedels duiken op in soep en bijgerechten, in de vorm van nestjes voor vlees, vis of groenten, als bedje voor curry, en in salades. Je kunt ze roerbakken of aanmaken, of pocheren in een bedwelmende bouillon. Noedels zijn bovendien gezond: rijk aan goede koolhydraten en vetarm. Daar komt nog bij dat voor de meeste gerechten gebruik wordt gemaakt van verse groenten en vis. In dit boek staan meer dan 120 recepten van verrukkelijke gerechten – die al even smaakvol in beeld zijn gebracht.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Dol op Aziatisch eten? Dan hebben we goed nieuws voor je: noedelrestaurant Wagamama opent een vestiging op het Stationsplein in Utrecht. Vanaf 7 maart kun ...

Het enige positieve aan de UGC is dat er een Wagamama naast zit. Noedels en dan film is een ideale combinatie wat mij betreft. De bediening is snel en efficiënt, ...

wat betekent wagamama? ... Chikuwa, dikke noedels, ei, garnalen, gebakken sjalotjes, kip, paprika, prei, rode gember, sesamzaad, shii-takes, taugé,

WAGAMAMA NOEDELS

[Lees verder...](#)