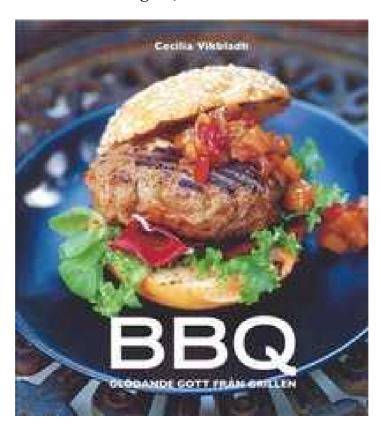
BBQ : Glödande gott från grillen PDF E-BOK Lo Söllgård,Cecilia Vikbladh



Författare: Lo Söllgård,Cecilia Vikbladh ISBN-10: 9789185861545 Språk: Svenska Filstorlek: 3674 KB

BESKRIVNING

Det här är ingen vanlig grillkokbok. Med impulser från både Asien, Mellanöstern och Sydeuropa blåser matkonstnären Cecilia Vikbladh nytt liv i det traditionella och resultatet är allt annat än konventionellt. Har du någon gång provat Campari- och apelsinmarinerad anka? Gör det! Här hittar både grillexperten och nybörjaren inspiration till spännande smakupplevelser. Goda smårätter som parmalindad chèvre, samsas med mustiga franska hamburgare och läckerheter från hav och sjö. Vad sägs om forell fylld med lime och dill? För oss nordbor vilar det något högtidligt över årets första grillning. Och även om det finns entusiaster som fortsätter att grilla, trots minusgrader och snöglopp, står de flesta grillkokböcker oanvända under den kalla delen av året. Helt i onödan, tycker Cecilia Vikbladh och har därför utformat recepten så att du kan laga dem inomhuspå en vanlig spis. Sommaren är kort

VAD SÄGER GOOGLE OM DEN HÄR BOKEN?

Fem-timmars BBQ fläskkarré - coop.se

Härligt goda bbq-ribs som ... Revbensspjällen tar lite tid att göra så se till att det finns snacks eller annat att mumsa på från grillen i väntan på ...

BBQ och grillat | Recept från Santa Maria

Låt köttet ta riktigt god tid på sig i grillen och du får ... Fördela de glödande briketterna i två högar i ... Servera med stekskyn från foliepaketet ...

Varning! En titt på detta och du gör aldrig köttfärslimpa på samma sätt ...

Här har vi samlat våra allra bästa BBQ-recept. Det mesta går att grilla, ... Prenumerera på vårt nyhetsbrev, så får du goda tips varje månad.

BBQ : GLÖDANDE GOTT FRÅN GRILLEN

LÄS MER