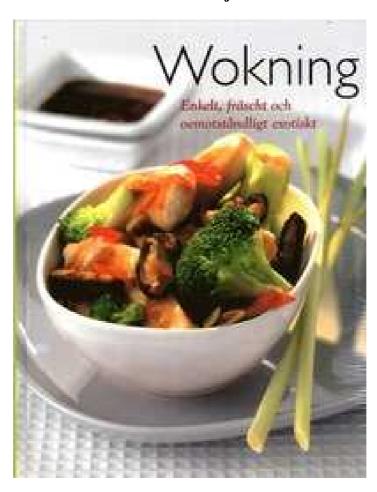
Wokning PDF E-BOK

Gunbritt Geijer



Författare: Gunbritt Geijer ISBN-10: 9783625122913 Språk: Svenska Filstorlek: 2044 KB

BESKRIVNING

Wokning - Enkelt, fräscht och oemotståndligt exotiskt. Asiens köksredskap nummer ett har blivit ett oumbärligt inslag i det moderna köket. Vid kokning, ångkokning, bräsering, stekning och fritering förenar universalkokkärlet wokpannan på ett enastående sätt den asiatiska matlagningsfilosofin med hälsosam njutning och vidgar samtidigt smakhorisonterna. Kort tillagningstid, skonsam beredning, färska ingredienser och aromatiska kryddor är wokningens enkla och övertygande grundkoncept. upptäck wokpannans nästan obegränsade användningsmöjligheter och njut av över 120 läckra grönsaks-, kött-, fisk-, fågel- och efterrättsrecept.

VAD SÄGER GOOGLE OM DEN HÄR BOKEN?

Kryddmix - Kryddspecialisten

Wokning: Skala och finhacka vitlöksklyftorna. Hetta upp smöret i en wok och woka vitlöken ca 2 min. Tillsätt ostronsås och rör om. Blanda ner soja, ...

Wokning - Böcker - CDON.COM

Gör en bra affär på Wokning (Inbunden, 2015) Lägst pris just nu 134 kr bland 6 st butiker. Varje månad hjälper vi över 1,2 miljoner svenskar att jämföra ...

Grönsakswok med paprika, aubergine och cashewnötter | Recept från Köket.se

Fram med wokpannan och börja woka. Häng med på wokskola och lär dig woka. Att laga mat i wok är 90% förberedelse och 10% extrem hetta. Här följer lite tips ...

WOKNING

LÄS MER