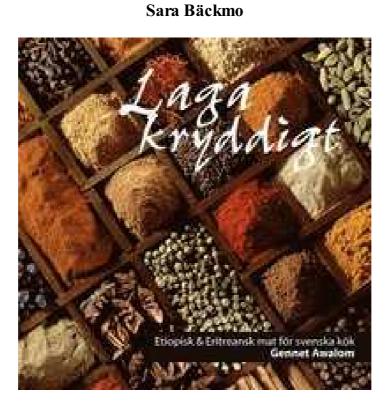
Laga kryddigt PDF E-BOK



Författare: Sara Bäckmo ISBN-10: 9789174639537 Språk: Svenska Filstorlek: 1276 KB

BESKRIVNING

Inspirerad av sina barns och barnbarns intresse för den traditionella etiopiska och eritreanska maten, har bokens författare Gennet Awalom valt ut recept och anpassat dem till svenska kök vad gäller mått och tillagningssätt. Resultatet har blivit en kokbok som tar oss med in i en ny värld av smaker och dofter. I den etiopiska och etritreanska matkulturen är Berbere, den spanska pepparn, som är mald och blandad med över tio sorters kryddor, huvudkryddan. Den använder man i en mängd olika rätter och den ger maten dess speciella karaktär. Ett annat måste på det etiopiska och eritreanska matbordet är injera, som det kallas i Etiopien, eller Taita, som det kallas i Eritrea. Det är ett pannkaksliknande och syrligt bröd som har samma viktiga roll i kosthållet som potatis och ris har i Sverige. Lycka till när du provar dig fram - våga laga kryddigt!

VAD SÄGER GOOGLE OM DEN HÄR BOKEN?

Laga kryddigt: etiopisk & eritreansk mat för svenska kök - Gennet ...

Författare: Gennet AvalomFormat: RingpärmSidor: 78Förlag: Eget förlagUtgivningsår: 2005Hur lagar man etiopisk pepparsås till missionskvällen i

Laga kryddigt: etiopisk & eritreansk mat för svenska kök (Spiral, 2013 ...

De här revbensspjällen är fantastisk "finger food"! Tillaga dem i kryddig koreansk stil med vitlök, ingefära, soja, sesamolja och chipotle paste. Laga gärna ...

Kryddiga sesamspjäll | Recept ICA.se

Vad vill du laga idag? Sök. Kryddigt dadelbröd. 2 röster. Foto: TV4. Av Tina Nordström Från Tinas Julkök. Jul. Kryddigt dadelbröd med vispad getost och ...

LAGA KRYDDIGT

LÄS MER