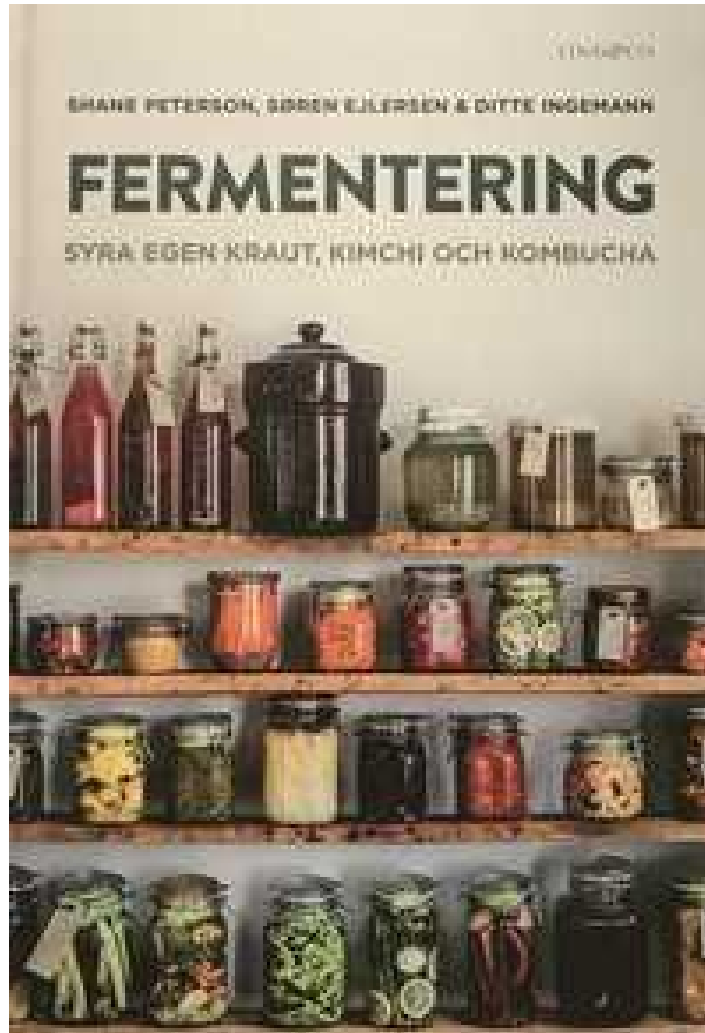


Tags: Fermentering - Syra egen kraut, kimchi och kombucha MOBI download; Fermentering - Syra egen kraut, kimchi och kombucha bok pdf svenska; Fermentering - Syra egen kraut, kimchi och kombucha las online bok; Fermentering - Syra egen kraut, kimchi och kombucha e-bok apple; Fermentering - Syra egen kraut, kimchi och kombucha epub books download; Fermentering - Syra egen kraut, kimchi och kombucha ladda ner pdf e-bok

---

## **Fermentering - Syra egen kraut, kimchi och kombucha PDF E-BOK**

**Ditte Ingemann**



Författare: Ditte Ingemann

ISBN-10: 9789178614349

Språk: Svenska

Filstorlek: 4806 KB

## BESKRIVNING

Mjölksyrade grönsaker är en trend inom matlagning som verkar vara här för att stanna. Och att fermentera själv är ingen konst, framförallt inte när du har denna bok till hjälp. I Fermentering hittar du 35 recept på fermenterade grönsaker och frukter. Du guidas genom alla steg så att du kan göra klassisk surkål, stark kimchi, läskande kombucha och mycket mer. Klassiker blir här vidareutvecklade till välsmakande delikatesser som får ditt kök att fyllas av nya smaker och dofter. Låt dig inspireras av denna urgamla konserveringsmetod, fyll hyllorna i skafferiet och låt tiden verka. Resultatet blir en näringsrik och stärkande smaksensation. SHANE PETERSON är självförsörjningsentusiast, naturälskare och brinner för fermentering. SØREN EJLERSEN är en av grundarna till Aarstiderne (webbaserad matbutik) och utkommer på Lind & Co även med Gröna proteiner. DITTE INGELMANN är kokboks författare, matfotograf och receptskapare. Hon har en examen i näringslära och driver den populära bloggen [thefoodclub.dk](http://thefoodclub.dk).

## VAD SÄGER GOOGLE OM DEN HÄR BOKEN?

### **Så nyttig är kombucha egentligen | Göteborgs-Posten - Konsument - gp.se**

Fermentering: Kraut, Kimchi, og Kombucha - Ebook written by Shane Peterson, Søren Ejlersen, Ditte Ingemann. Read this book using Google Play Books app on your PC ...

### **Kraut, Kimchi og Kombucha: Det er da bare fermentering! - Måltid**

Något jäser i restaurangkök världen över bokstavligt talat. Och nu kan du dra igång samma process själv, i ditt eget kök! I Fermentering hittar du 35 enkla ...

### **Bok erbjudanden | Sida 676**

Pris: 168 kr. inbunden, 2016. Tillfälligt slut. Köp boken Fermentering : syra egen kraut, kimchi och kombucha av Shane Peterson, Søren Ejlersen, Ditte Ingemann ...

**Fermentering - Syra egen kraut, kimchi och kombucha**

**LÄS MER**