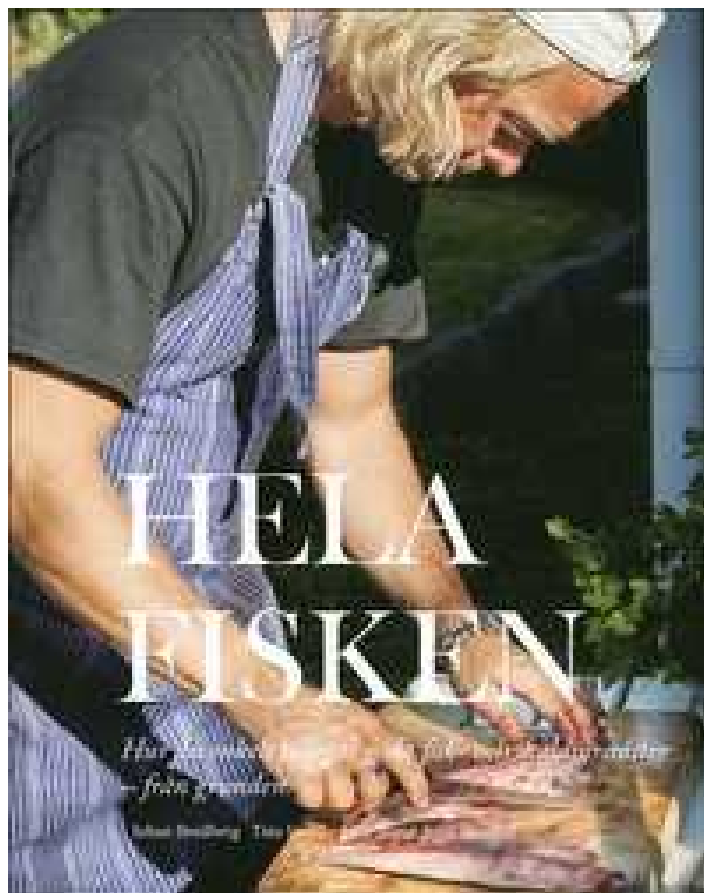


Hela fisken PDF E-BOK

Tina Ignell



Författare: Tina Ignell
ISBN-10: 9789198297607
Språk: Svenska
Filstorlek: 3060 KB

BESKRIVNING

Att tillaga hela fisken blir med denna bok i din hand ett stort nöje! Johan Bredberg har arbetat med fisk under större delen av sitt yrkesliv, både med egen försäljning och på fiskauktionen i Göteborg. Recepten i boken utgår från hans passion för matlagning och stora kunskap om fisk; vilken fisk som passar till vad, vilka tillbehör som kan ge en spännandesmakupplevelse och hur du på ett enkelt sätt får till en god vällagad fiskrätt. Det ska vara lätt och roligt att laga till en fiskrätt är hans motto. Inga krångliga tillagningsmetoder, ingredienser som går lätt att hitta och enkla redskap. I boken finns tips hur du gör när du grillar fisk, gör fiskgrytor, steker fisk, kokar in fisk, ugnsbakar fisk och gör en alldeles egen fiskfond. Skaldjur, som krabba, hummer, havskräftor, räkor och musslor ingår i många av recepten och ibland är det de som är huvudingredienserna. Du får här lära dig att dela en krabba, koka en hummer, gratinera havskräftor och grilla musslor med goda röror till. Njut av bokens bilder, använd din fantasi och gör en god maträtt där både skaldjur och hela fisken kan få vara med.

VAD SÄGER GOOGLE OM DEN HÄR BOKEN?

Grilla fisk - lax, tonfisk, abborre, torsk, gös - Mitt kök

det Är väldigt lätt att laga god och nyttig mat. fisk Är ett livsmedel med bra fetter, protein och lite kolhydrater. dessutom ingår många bra mineraler....

Fisk i folie | Recept från Köket.se

Ät hela fisken! Fenor, fjäll och ben har så mycket god smak som vi annars går miste om. Alla de olika delarna av fisken kan frysas in och tillredas senare.

Grilla fisk - en guide som får dig att våga grilla fisk | ICA Buffé

Tillaga i 10-15 minuter i cirka 200 grader. Fiskar som passar bra att tillaga i ugn är hel fisk eller filéer av torsk, kolja, lax, spätta och pigg- och slätvar.

LÄS MER