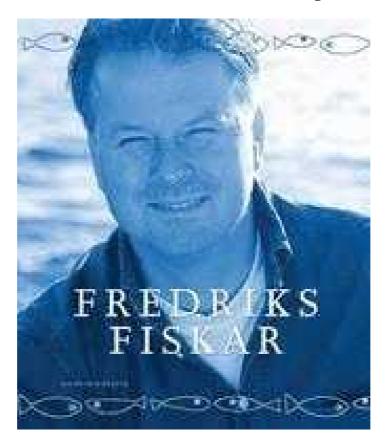
Fredriks fiskar PDF E-BOK Fredrik Eriksson,Lotta Grut,Julia Hackman,Ola Holmgren,Kent Hägglund



Författare: Fredrik Eriksson,Lotta Grut,Julia Hackman,Ola Holmgren,Kent Hägglund ISBN-10: 9789127356863

Språk: Svenska Filstorlek: 4322 KB

BESKRIVNING

"Fredrik Eriksson, numera på Långbro värdshus, har en särskild förmåga att göra mat som känns både välbekant och ny."Dagens NyheterFisk är en fantastisk råvara och inget kan vara mer lättlagatFredrik Erikssons recept inspirerar till att äta fisk oftare. Här finns de enkla rätterna, där basen kan utgöras av fryst fisk, men också de lite lyxigare med färsk fisk, favoriterna som passar hela familjen och rätter med fisk och skaldjur som plockmat. Såväl söt- som saltvattenfiskar finns med i recepten. De flesta svenskar älskar fisk, men inte sällan sviktar självförtroendet när det kommer till själva tillagningen. Rätterna i den här kokboken är enkla att göra. Här finns recept utan en massa såser som kräver att man kokar fond. Genomgående smaksättare är bland annat citron, dill, senap, gräslök, persilja och kaprissjälvklara kryddor som lyfter fram fiskens egna unika smaker. Här finns rätter för vardag och fest. En vanlig måndag kan det till exempel passa bra med en snabb fiskbullegryta smaksatt med saffran och kajennpeppar, medan man på lördagskvällen serverar halstrad färsk fjällröding med löjromspotatis. Fisk och skaldjur går också utmärkt att servera som tilltugg. Receptet på till exempel citronmarinerad ansjovis med kapris gör sig lika bra på midsommarbuffén som till gott tilltugg tillsammans med en kall öl eller ett glas lätt rödvin.Fredrik Eriksson är en av våra mest erkända kockar, med utnämningar som Årets kock och Kockarnas kock i ryggen. Han har tidigare medverkat i ett tiotal kokböcker, och har skrivit bl.a. Fredriks fiskar (2006), Fredriks skaldjur (2007) och Hela årets kokbok (2010). Fredrik Eriksson var också huvudredaktör för Bonniers kokbok.

VAD SÄGER GOOGLE OM DEN HÄR BOKEN?

Fredriks fiskar | 157,00 kr | Bok av Fredrik Eriksson

Fredriks keramik - Alla unika pjäser med ett säreget uttryck, inte sällan brända i raku-teknik. Här hittar du konst för hemmet eller till offentlig miljö.

Fisksoppa - Recept på godaste fisksoppan! | Fredriks fika

Till vårt redan väl etablerade laxfiskvatten i Göta älv, Trollhättans laxfiske, fyller vi nu på med ett regnbågsvatten i ...

Fredriks fiskar - Fredrik Eriksson - Bok | Akademibokhandeln

Fisk är en fantastisk råvara och inget kan vara mer lättlagat Fredrik Erikssons recept inspirerar till att äta fisk oftare. Här finns de enkla rätterna, där ...

FREDRIKS FISKAR

LÄS MER