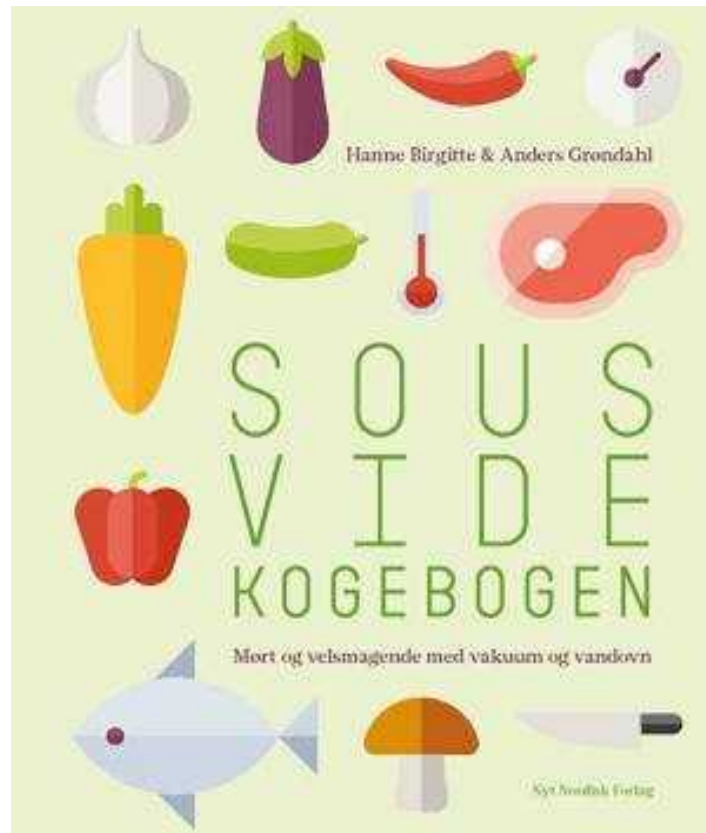


Søgeord: download Sous vide kogebogen pdf bog, Sous vide kogebogen mobi, Sous vide kogebogen epub online gratis, Sous vide kogebogen torrent, Sous vide kogebogen læses online, digitaliseret Sous vide kogebogen pdf

---

## Sous vide kogebogen PDF

Anders Grøndahl



*Dette er kun et uddrag fra bogen. Den fulde bog kan downloades fra nedenstående link.*



Forfatter: Anders Grøndahl  
ISBN-10: 9788717045576  
Sprog: Dansk  
Filstørrelse: 3990 KB

## BESKRIVELSE

Den første bog på dansk om madlavning med SOUS VIDE, en teknik der sikrer dig perfekte måltider hver gang. Fremover er stegen altid mør, velsmagende og lyserød -og sådan er det hele vejen igennem. Sous vide-teknikken er magisk køkken-innovation. Nu kan du forkæle din familie og dine gæster med det mest velsmagende kød, som de nogensinde har oplevet. Det slår simpelt hen aldrig fejl, når du følger opskrifterne i denne bog. Tilmed gør sous vide-maskinen det meste af arbejdet for dig, så du kan foretage dig noget andet i mellemtiden. Tricket er at vakuumpakke kød, fisk og grønt og derpå tilberede det i en vandovn, som holder en nøje programmeret og stabil temperatur: Udstyret er tilmed ikke dyrt og vi giver dig tips og tricks for at finde det mærke, der passer dig bedst. SOUS VIDE har de brugt på stjerne-restauranterne i årevis, og det er en af forklaringerne på, at kokkene altid kan servere mørt og velsmagende kød. Man går simpelt hen den omvendte vej i forhold til traditionel madlavning ved først at tilberede maden, så den når en perfekt temperatur, mørhed og farve hele vejen igennem for derpå at slutte af med den sidste overfladefinish i gryde eller pande, når det drejer sig om for eksempel en steg. De sidste par år er der kommet masser af nyt og prisvenligt grej på markedet. Derfor kan vi madglade hjemmekokke nu også gå i gang og servere uforglemmelige sous vide-måltider på højt niveau. Det er intet mindre end en ny og innovativ gastronomisk verden, der åbner sig. Vi er derfor glade for at kunne præsentere denne bog, hvori du finder driftsikre opskrifter, masser af ideer til tilbehør og marinader samt tips om sous vide-udstyr til fornuftige priser.

## **HVAD SIGER GOOGLE OM DENNE BOG?**

Ideen med sous vide er, kort fortalt, at man vakuumpakker det, man vil tilberede, og derefter putter posen i et termostatsyret vandbad. Man kan gøre det med fisk, ...

Grøndahl, Hanne Birgitte & Anders: Sous vide kokebogen. Nyt Nordisk Forlag 2015. Lille opskriftssamling, primært sous vide-tilberedt. Keller, Thomas: ...

På SAXO.com har vi ufatteligt mange gode bøger at vælge imellem. Hos os kan du finde Sous vide kokebogen og en masse andre bøger til en god pris.

## SOUS VIDE KOGEBOGEN

[Læs mere ...](#)