

Gæstemad med SOUS VIDE PDF

Peter Friehling



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



DOWNLOAD PDF

Forfatter: Peter Friehling
ISBN-10: 9788740650792
Sprog: Dansk
Filstørrelse: 2980 KB

BESKRIVELSE

Det er en udfordring både at stå for maden og være sammen med sine gæster. I Gæstemad med SOUS VIDE får du tips, tricks og 10 lækre treretters-menuer, som giver dig tid til at hygge med dine gæster, mens du stadig har tjek på maden. Nøgleordene er planlægning og overblik. Gæstemad med SOUS VIDE har planlægningen indbygget i opskrifterne og giver dig overblikket. De 10 menuer er sammensat efter årstider, råvarer og pengepung, så nu kan du invitere gæster til middag hver dag, året rundt. Alle opskrifter er originale og udviklet specielt til sous vide, på en måde der fremhæver råvarernes unikke smag og sikrer deres optimale konsistens. Alle retter i bogen er serveringsklare på mindre end et kvarter og ofte med kun få minutters indsats i køkkenet. Eksempler på menuer er: Efterårsmenu bestående af Kalvecuvette med tunmousse og syltede tomater Vildsvinekølle med solbærglaserede rødbeder, stegte pastinakker og brun sovs Pocheret pære med espressois og hvid chokoladesovs Prisbevidst menu bestående af Muslingesuppe med porreolie Fyldt nakkefilet med Pommes Anna, rødkålssalat og tomatsovs Æblekage med æblesirup og Mascarpone Gæstemad med SOUS VIDE er den selvstændige efterfølger til bestsellerne Grundbogen i SOUS VIDE og SOUS VIDE i hverdagen, af sous vide-specialisten Peter Friebling.

HVAD SIGER GOOGLE OM DENNE BOG?

Det er en udfordring både at stå for maden og være sammen med sine gæster. I Gæstemad med SOUS VIDE får du tips, tricks og 10 lækre treretters-menuer, som ...

Køb 'Gæstemad med SOUS VIDE' bog nu. Det er en udfordring både at stå for maden og være sammen med sine gæster. I Gæstemad med ...

Det er en udfordring både at stå for maden og være sammen med sine gæster. I Gæstemad med SOUS VIDE få

GÆSTEMAD MED SOUS VIDE

[Læs mere ...](#)