## Kondos japanske køkken PDF Kondo Sasaki



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



Forfatter: Kondo Sasaki ISBN-10: 9788793314849 Sprog: Dansk Filstørrelse: 3648 KB

## **BESKRIVELSE**

Japansk mad er i en klasse for sig. Det er enkelt, det er sundt, og det er rene smagsoplevelser med masser af grøntsager, fisk, bælgfrugter og ris. Og så er det frem for alt slet ikke svært, som man ellers kan have en tendens til at tro. Kondo Sasaki nærer en dyb fascination for det japanske køkken, som han er opvokset med og har lært at kende hjemme i sin japanske kokkefars køkken, i køkkenhaven med de mange japanske urter og grøntsager og på utallige rejser til solens rige. I denne kogebog har Kondo, der selv er uddannet kok, samlet en række af sine yndlingsopskrifter på japansk mad garneret med oplysninger om råvarer, det japanske måltid, spændende fortællinger om skik og brug samt egne oplevelser fra rejser til Japan og arbejde på en restaurant i det pulserende Tokyo. Opskrifterne er bevaret i deres originale og ærlige form, men er nøje udvalgt, så de kan laves i et dansk køkken ved hjælp af få ingredienser. Foruden opskrifter på enkel og velsmagende mad i forskellige kategorier, fx grillet, dampet, friturestegt og sammenkogt, løfter Kondo sløret for, hvordan man laver sin egen tofu, miso, ramen og andre grundsten i det japanske køkken. Bogen giver læseren inspiration til selv at prøve kræfter med det japanske køkken. Til at bladre og vælge nogle gode retter ud – måske blot som tilbehør, eller måske som et fuldt og varieret japansk måltid. Kondo Sasaki har i samarbejde med fotografen Martin Kaufmann skabt en kunstnerisk kogebog, der ud over at være en inspirerende samling opskrifter også er en kulturoplevelse og en stor visuel nydelse. Om forfatteren Kondo Sasaki er halvt japaner og halvt dansker. Han er uddannet kok fra Munkebo Kro og har arbejdet på en lang række velrenommerede restauranter såsom Restaurant Tsuyama i Tokyo, Kadeau, Restaurant Herman, Nimb og Pony. Kondo har lavet japansk mad i Go'Morgen Danmark, har været gæstedommer i tv-programmet Masterchef og står for en lang række japanske pop-up-events. Om fotografen Martin Kaufmann og Kondo har i en årrække arbejdet sammen om forskellige madprojekter. Martin har desuden fotograferet kogebog med Meyers samt leveret billeder til en lang række danske og internationale madmagasiner.

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

Japanske Marie Kondo er en guru for rodehoveder, og millioner af mennesker sværger til hendes oprydnings-bibel. Her er fire af Kondos vigtigste regler.

Søg i alle. Søg i alle; Bøger. Kategorier

Her på siden kan du læse mere info om Kondos japanske køkken (Bog). Den kan købes til kun 231.95 hos Bogreolen.dk (noget af et tilbud på Kondos japanske køkken ...

## KONDOS JAPANSKE KØKKEN

Læs mere ...