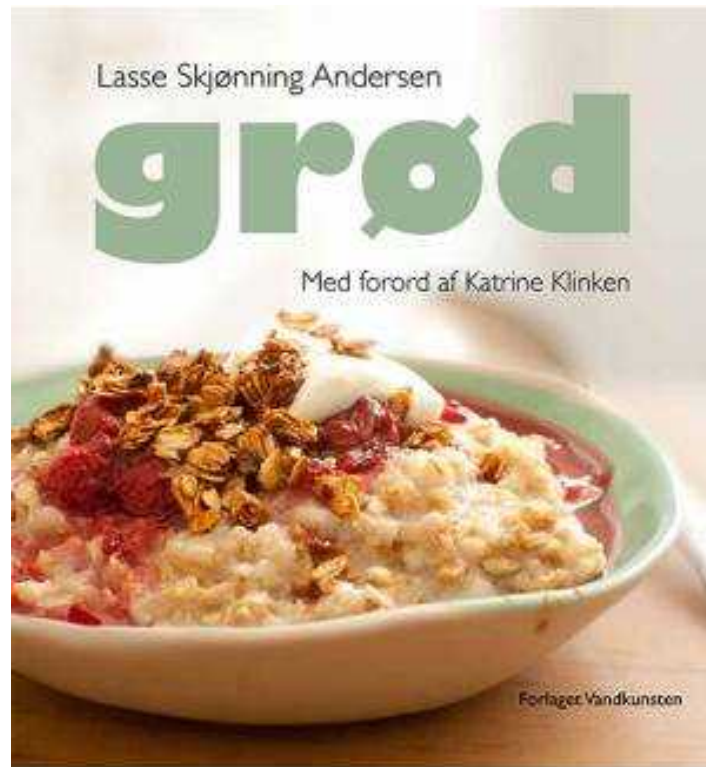


Grød PDF

Lasse Skjønning Andersen



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



Forfatter: Lasse Skjønning Andersen

ISBN-10: 9788776953874

Sprog: Dansk

Filstørrelse: 2061 KB

BESKRIVELSE

I denne anden udgave af den populære kogebog giver grødkokken Lasse Skjønning Andersen sit bud på, hvordan man kan variere og løfte grødprincippet til nye kulinariske højder, uanset om det drejer sig om morgengrød, dessertgrød eller internationale middagsretter, som f.eks. risotto og daal. Udgangspunktet for en god grød er respekt for traditionerne, de bedste råvarer og ikke mindst balancen mellem forskellige smage og konsistenser. Det gør sig især gældende i de mange forskellige forslag til toppings, som forfatteren har udviklet i sit grødlaboratorium. Lasse Skjønning Andersen er især optaget af det nordiske køkken – både det gamle og det nye – men går ikke af vejen for at bringe de bedste opskrifter fra hele verden i nye og personlige fortolkninger. Lasse Skjønning Andersen driver til daglig verdens formodentlig første grødbar, GRØD, i Jægersborggade på Nørrebro i København.

HVAD SIGER GOOGLE OM DENNE BOG?

Lækre grød-opskrifter til børn og voksne. Find alt fra risengrød, havregrød og frugtgrød til thaigrød. Få opskrifter på velsmagende og sund grød her.

GRØD er rykket ind i Torvehallerne, og her fokuserer man på take-away grød, men du kan også nyde din grød i Torvehallerne og mærke den gode

Både havregrød og risengrød er ufattelig nemt at lave i mikroovn. Det kan nemlig laves direkte i tallerkenen og skålen!

GRØD

[Læs mere ...](#)