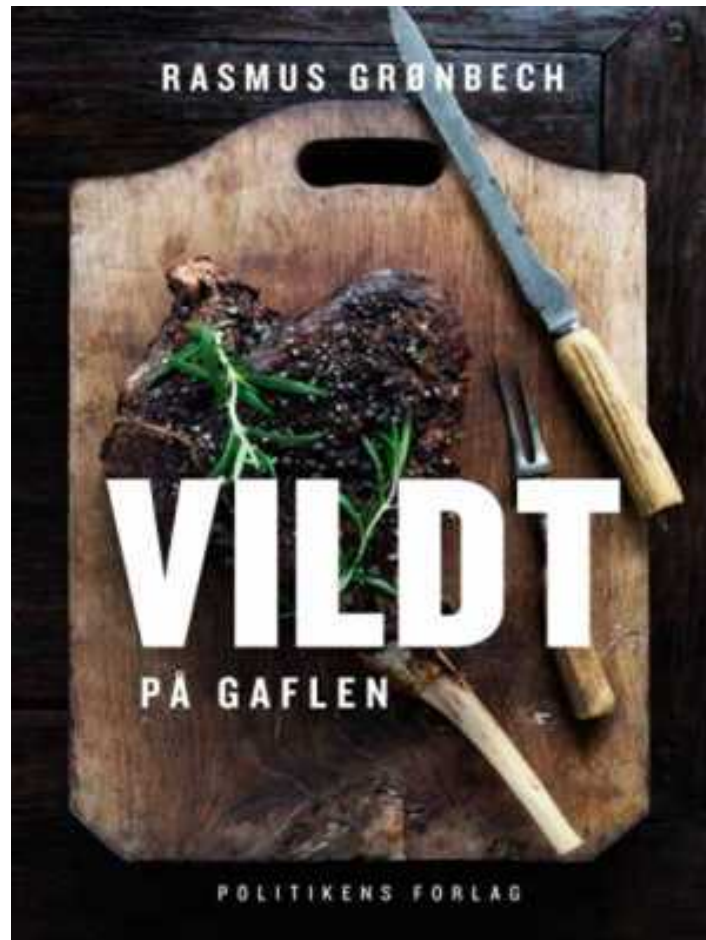


Vildt på gaflen PDF

Rasmus Grønbech



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



DOWNLOAD PDF

Forfatter: Rasmus Grønbech

ISBN-10: 9788740006353

Sprog: Dansk

Filstørrelse: 3776 KB

BESKRIVELSE

Det nordiske køkken har skabt interesse for at lave mad af råvarer, som findes i naturen omkring os. Flere end nogen sinde går på jagt, og aldrig før har der været så mange kvinder blandt jægerne. Men hvordan tilbereder man så vildtet, som man med stolthed selv har nedlagt eller købt i supermarkedet? Det giver Vildt på gaflen mange gode og kvalificerede bud på. De ca. 75 opskrifter kommer omkring de forskellige typer af vildt. Der er opskrifter med kronhjort, hare, vildsvin, fasan, skovdue, snepper og gråand, for bare at nævne nogle. Og det er ikke kun opskrifter til de gode middage, men også til helt almindelige hverdagsmåltider og anvisninger til, hvordan man kan tilberede retter af hele dyret. Som fx fasanen, der rækker til hele tre måltider. Vægten ligger ikke på de klassiske tilberedninger, men i nyfortolkede og moderne udgaver med lækkert tilbehør, som passer godt til vildtets mørke og dybe smagstoner. Der er tænkt og sat fokus på, at turen i køkkenet skal være lige ud af landevejen og at det derfor ikke kræver de helt store gastronomiske kundskaber. Der er overskuelige stegtabeller samt oplysninger om jagttider og sæson er angivet ved hver type vildt. De smukke fotos er taget af en af Danmarks bedste madfotografer Columbus Leth. Han har netop modtaget Det danske gastronomiske Akademis hæderslegat for sin indsats for gastronomiens fremme. Om forfatteren: Rasmus Grønbech er indehaver af Restaurant Grønbech & Churchill. I 2011 vandt han kokkekonkurrencen Vild med vildt for årets bedste vildtret og har siden været en del af dommerpanelet ved den årlige konkurrence. I 2012 fik han sin første michelin-stjerne. Grønbech har altid været fascineret af vildtets dybe smag og de mange muligheder og kombinationer, som naturens spisekammer byder på.

HVAD SIGER GOOGLE OM DENNE BOG?

En gastronomisk hyldest til Bornholms flora og fauna med michelinkok Rasmus Grønbech på Hallegård. Rasmus Grønbech og vores egen kok Mathias Sejer Sørensen vil ...

Vildt På Gaflen bog: Det nordiske køkken har skabt interesse for at lave mad af råvarer, som findes i naturen omkring os. Flere end nogen sinde går p...

Rasmus Grønbech er aktuel med en ny kogebog der byder på et væld af lækre opskrifter med forskellige typer af vildt. Få fire opskrifter fra bogen her...

VILDT PÅ GAFLEN

[Læs mere ...](#)