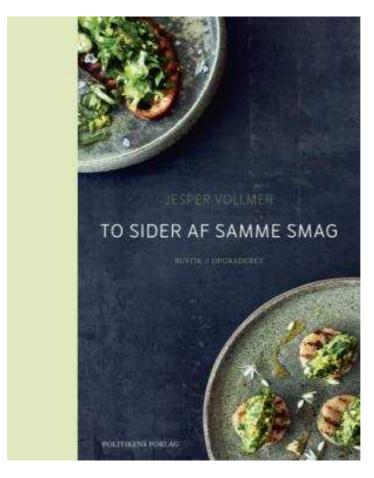
To sider af samme smag PDF Jesper Vollmer



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



Forfatter: Jesper Vollmer ISBN-10: 9788740032956 Sprog: Dansk Filstørrelse: 2886 KB

BESKRIVELSE

Hverdagsmad behøver ikke at være kedelig, og gæstemad behøver ikke at være dyr. Ud af den nøjagtig samme bunke gode, sunde råvarer kan du få både et lækkert hverdagsmåltid og moderne gæstemad med wauw-faktor. Det eneste, det kræver, er at du tænker lidt ud af boksen. Det har kokken Jesper Vollmer, der netop nu er aktuel på tv, gjort, og det er der kommet en utraditionel og meget inspirerende kogebog ud af. Jesper Vollmer, der i ti år har været køkkenchef i Kongehuset, viser hvor langt man kan komme med forholdsvist få råvarer på køkkenbordet. Og hvordan man ikke hver gang, man skal have gæster, behøver at tænke i at købe oksemørbrad eller andre dyre udskæringer og skulle supplere med en alenlang indkøbsliste. Bogen er bygget op omkring konceptet "en ingrediensliste – to opskrifter" under samme overskrift. Det kunne fx være "Kylling – græskar – mandler", som han giver en rustik opskrift på med hel ovnstegt kylling med bagt græskar, sprød spinatsalat, mandler og wasabiyoughurt. Det er i den lidt finere udgave blevet til stegt kyllingebryst med puré af græskar, ristede mandler og yoghurt med dild-spinatolie. To vidt forskellige velsmagende retter til hver sin lejlighed. I alt indeholder kogebogen 75 opskrifter på forretter/frokostretter, hovedretter og desserter fra Jesper Vollmers personlige køkken, der bærer præg af, at han ikke alene hver dag laver mad til sin egen familie derhjemme med to voksne og to børn, men selvfølgelig også, at han i sine ti år i Kongehuset ikke bare har lavet mad til gæster fra hele verden, men også i hverdagen sammen med det yderst madinteresserede regentpar har haft fokus på enkel og sund mad med et grønt islæt og på at undgå madspild.

HVAD SIGER GOOGLE OM DENNE BOG?

Hverdagsmad behøver ikke at være kedelig, og gæstemad behøver ikke at være dyr. Ud af den nøjagtig samme bunke gode, sunde råvarer kan du få både et lækkert ...

Hverdagsmad behøver ikke at være kedelig, og gæstemad behøver ikke at være dyr. Ud af den nøjagtig samme bunke gode, sunde råvarer kan du få både et ...

Hvem havde troet, at chokolade er igennem 6 forskellige processer førend det når din mund? Med et antal sorter, der næsten får æbler til at rødme ...

TO SIDER AF SAMME SMAG

Læs mere ...