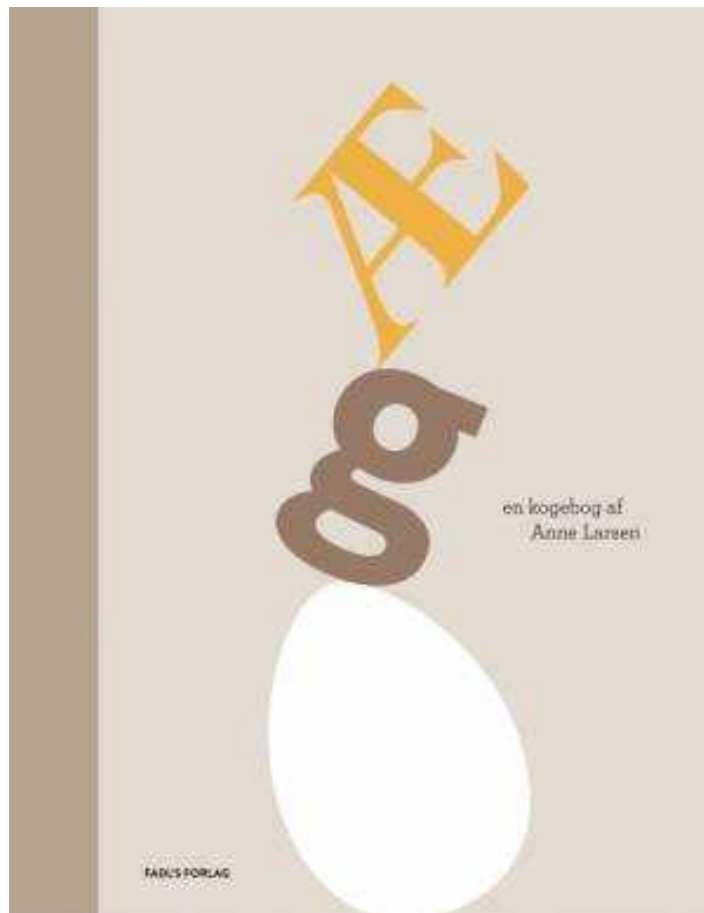


## Æg PDF

Anne Larsen



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



Forfatter: Anne Larsen  
ISBN-10: 9788777498978  
Sprog: Dansk  
Filstørrelse: 2756 KB

## BESKRIVELSE

Anne Larsen hylder ægget og dets mange kvaliteter i sin nye kogebog “Æg”. Du får ikke kun opskrifter på hverdagens frittata og spejlæg. Med bogen lærer du også at mestre klassikere som sauce hollandaise, æg i kokotte og æg florentine. Fælles for alle opskrifterne er, at det er ægget, som gør en forskel. Her er ingen kostregler – kun velsmag! Danskere køber i gennemsnit ca. 245 æg om året, og vi spiser dem morgen, middag og aften. I sin nye kogebog “Æg” hylder madskribent Anne Larsen ægget, og giver det en hovedrolle i alle 75 opskrifter – samt en hyldest til æggets ophav med en opskrift på coq au vin. Æg har en næsten mytisk status i den kulinariske verden – i både den vestlige og den østlige gastronomi. Æg kan hæve, binde, emulgere og jævne, og med bogen lærer du at udnytte æggets mange egenskaber og frembringe masser af velsmag. “Æg” indeholder ikke kun opskrifter på omelet og spejlæg – imponer med salade lyonnaise, en klassisk bœuf bearnaise eller knasende sprød pavlova. Under overskriften “Æg som superfood” sætter Nina Geiker, ph.d. og cand.scient. i human ernæring, ægget i et ernæringsmæssigt perspektiv og forklarer, hvorfor æg er sunde for os. I denne bog om æg er det opskrifterne, som spiller hovedrollen, og Anne Larsen holder sig ikke tilbage. Her er ingen kostregler – kun velsmag!

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

Fra man spiser/smittes med æg, tager det 3-4 uger, før der er udviklet en voksen ægbærende hun. Æggene overlever i 2-3 uger udenfor en vært.

Er det en skrøne, at æg fra høns skal på køl, eller er det bedre at opbevare dem i stuetemperatur? Få svaret her.

Æg er vidunderlige, de kan blive til et utal af ting lige fra en lækker omelet til solæg og syndige marengskager. Ægget er med andre ord en allrounder, der ikke ...

[Læs mere ...](#)