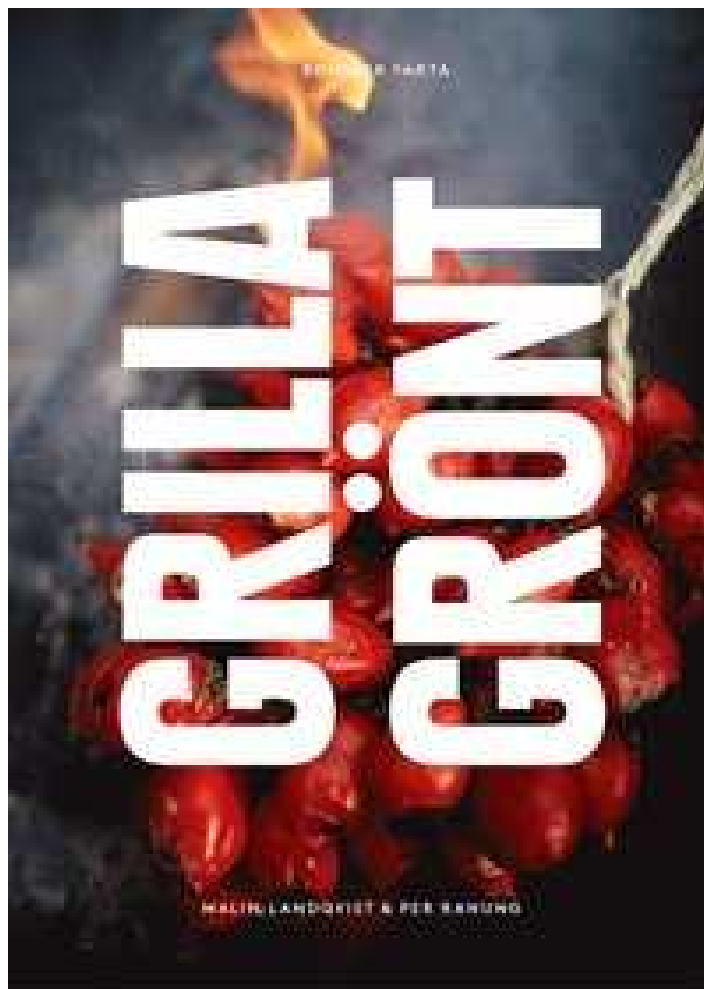


Grilla grönt PDF E-BOK

Malin Landqvist



Författare: Malin Landqvist

ISBN-10: 9789174248180

Språk: Svenska

Filstorlek: 1283 KB

BESKRIVNING

Grön mat är numera en självklarhet i vår matlagning. Nu är det dags att låta grönsakerna spela huvudrollen även på grillen. Grillade grönsaker är nämligen inte längre enbart ett tillbehör - och långt mycket mer än brända lök- och paprikaspett och foliebakad banan. En grillad grönsak kan vara en matig och läcker huvudingrediens eller ett tillbehör, den kan utgöra basen i en underbar röra eller soppa med en doft av grillat, eller skillnaden mellan god och otroligt god Baba ganouj - möjligheterna är närmast oändliga. I den här boken får du mer än 80 recept på allt från snabbt halstrade primörer till indirekt grillade rotfrukter, bakade pajer och matiga gratänger, efterrätter, rörer och tilltugg. Allt tillagat på grillen. Här finns något för alla - nybörjaren och grillveteranen - samlat i den enda grillboken du behöver i sommar. Vad sägs till exempel om Grillad kålrot med smör och mandel, eller Kronärtskocka med mynta och citron? Boken innehåller även menyer med förslag till stora och små middagar tillagade på grillen under bar himmel. Dessutom innehåller boken en praktisk grillskola med allt du funderat på kring indirekt, direkt och cirkulär grillning, inklusive konsten att tända grillen och guide till hur du väljer rätt grill: kol-, gasol-, eller elgrill. Och ska det vara briketter eller kol? Att grilla är ett ursprungligt och härligt sätt att laga mat och nu kan du även grilla grönt med fantastiskt resultat, utan att kompromissa med vare sig smaklökar eller vrålhunger!

VAD SÄGER GOOGLE OM DEN HÄR BOKEN?

Grilla grönt i sommar: Fem recept från Malin Landqvist - DN.SE

Testa lök, majs, rotsaker, svamp, potatis, melon, morötter, aubergine eller paprika på grillen. Grönt är gott!

Grilla grönt! - Kommunalarbetaren

Grillat är både gott och enkelt. Här hittar du de bästa recepten som gör den grillade fisken, kycklingen, köttet och grilltillbehören ännu godare!

Grillat och grönt - Västerbottensost

- Är man van att grilla en köttbit och att det gröna är tillbehör så förstår jag att det är svårt att tänka om. Börja med nåt enklare recept!

LÄS MER