

Grilla vego PDF E-BOK

Paul Svensson



Författare: Paul Svensson
ISBN-10: 9789113091716
Språk: Svenska
Filstorlek: 2972 KB

BESKRIVNING

I Grilla vego visar kocken Paul Svensson hur enkelt, gott och mättande det är med vegetarisk grillning. Här finns snabbgrillat, långsamgrillat, picknickmat, pizzor och desserter och ett kapitel som handlar om att göra sin favoritmat kallat reggae food. Du lär dig också hur du tar fram spännande smaker genom att röka till exempel mejeriprodukter. Givetvis får du många tips och förslag på hur du gör kryddblandningar och marinader som sätter piff på råvarorna. Dessutom finns det massor av recept på läckra såser och rörer som kan kombineras i det oändliga med de grillade rätterna. Självklart kan du också läsa om hur du går tillväga när du ska grilla och om olika tekniker och bränslen. Ju mer van du blir vid att grilla, desto mer kommer du att vilja grilla året runt för varför begränsa sig till bara sommaren? Paul Svensson är den gröna matens förespråkare på riktigt, och med en härlig glöd visar han i Grilla vego hur roligt och underbart gott det blir om du låter den intensiva smaken av eld sätta karaktär på grönsakerna! Alla vet vi att vi behöver äta mer grönsaker och mindre kött, och i Grilla vego tar Paul Svensson ett rejält steg mot ett mer modernt sätt att grilla. Paul Svensson är en av Sveriges bästa kockar och en stor inspiratör för ett grönare och mer hållbart kök, vilket han praktiserar på Fotografiska museets restaurang i Stockholm. Han arbetar även som utbildare inom restaurangbranschen och föreläsare.

VAD SÄGER GOOGLE OMDEN HÄR BOKEN?

Grilla vego - Paul Svensson - böcker (9789113091716) | Adlibris Bokhandel

Pris: 208 kr. inbunden, 2016. Skickas inom 1-3 vardagar. Köp boken Grilla vego av Paul Svensson (ISBN 9789113071039) hos Adlibris. Fri frakt. Alltid bra priser och ...

Grilla VEGO av Paul Svensson - YouTube

Med nya kokboken "Grilla Vego" vill han inspirera och "utbilda" i hur man gör god vegetarisk grillmat. - För 90 procent av befolkningen är ...

Grilla vego av Paul Svensson - LitteraturMagazinet

Att grilla sina egna naanbröd är superenkelt och går på nolltid. Penslade med vitlöksolja är de att dö för.

LÄS MER