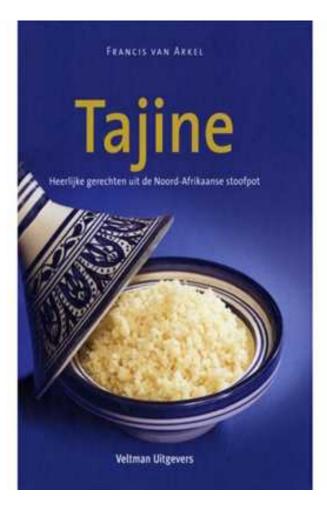
Tajine PDF Francis van Arkel



Deze site bevat slechts een fragment uit het boek. U kunt de volledige versie van het boek downloaden via de onderstaande link.



Schrijver: Francis van Arkel ISBN-10: 9789059204287 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 1399 KB

## **OMSCHRIJVING**

De tajine vindt haar oorsprong in Marokko. Je kunt er eenpansgerechten in maken in vele variaties. De warmteoverdracht vindt in de tajine langzaam plaats, wat de smaak van de gerechten enorm ten goede komt. Francis van Arkel heeft een aantal tongstrelende recepten samengesteld voor de tajine: recepten met vlees, wild en gevolgelte, met vis, schaal- en schelpdieren, vegetarische recepten en ook recepten van couscous en andere bijgerechten. De diverse smaken krijgen in de tajine alle tijd om goed op elkaar in te werken. Daarbij worden ze in hun eigen kookvocht gaar gestoofd. Het resultaat is een overheerlijk en vetarm gerecht. Francis van Arkel ontwikkelt recepten voor kooktijdschriften en schreef diverse kookboeken. Francis is daarnaast werkzaam als foodstyliste en heeft een zelfstandige praktijk waarin zij voedingsadviezen geeft.

## WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Deze hartige taart in de tajine gemaakt, is een smaakvol bijgerecht, hoofdgerecht of ook koud geschikt als lunch. Het is een makkelijk gerecht omdat het met kant en ...

Op zoek naar een Tajine? Tajines koop je eenvoudig online bij bol.com Vele aanbiedingen bij bol.com Gratis retourneren 30 dagen bedenktijd Snel ...

Verwarm de tajine op laag vuur. Pel en snijd de uien en knoflook grof. Schenk, als de tajine heet is, een scheut olie in de tajine.

## **TAJINE**

Lees verder...