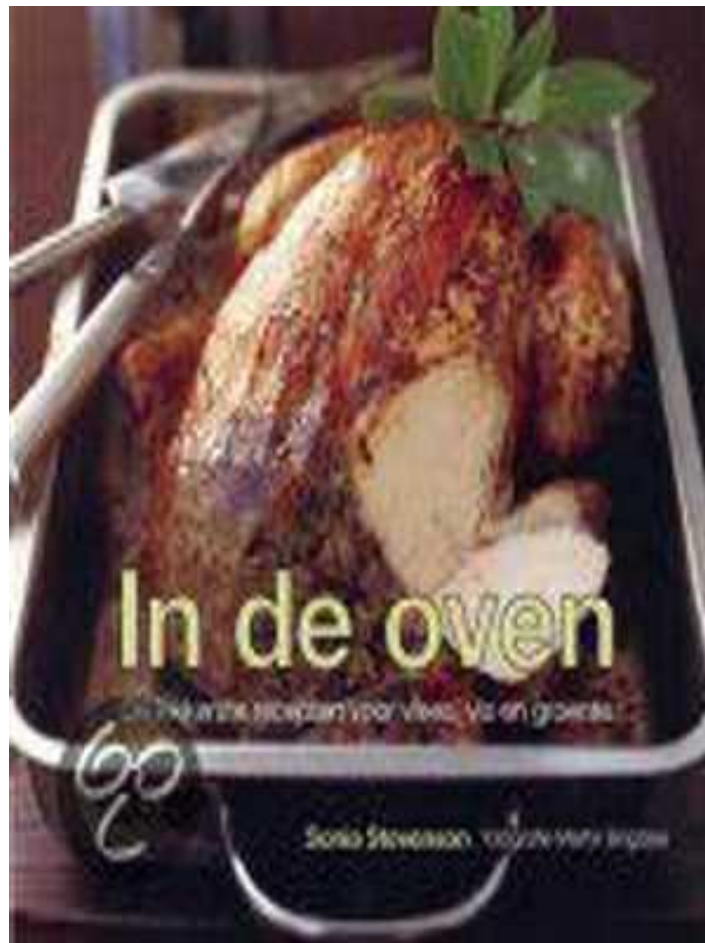


## In De Oven PDF

Sonia Stevenson



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



**DOWNLOAD PDF**

Schrijver: Sonia Stevenson

ISBN-10: 9789058972057

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 2932 KB

## OMSCHRIJVING

Vrijwel iedereen heeft goede jeugdherinneringen aan de heerlijke schotels die thuis uit de oven kwamen. Die sfeer van vroeger kunt u zelf zo vaak als u maar wilt terugroepen met dit betrouwbare kookboek van Sonia Stevenson onder handbereik. Wat u ook wilt bereiden in de oven: groenten, vis, kip, kalkoen, gans of wild - in dit boek vindt u tips over de bereidingstijden, de gewenste gaarheid en de daarbij passende oventemperatuur. Daarnaast staan er in dit boek tips en recepten voor sauzen, braadjus en dressings, voor de verschillende manieren van barden in de oven (in olie, op een rooster, boven vocht of in aluminiumfolie) en hoe vlees en gevogelte dienen te worden aangesneden. Kortom: In de oven is gewoon het beste boek voor ovengerechten dat er bestaat, geschreven door een kok die weet waar ze over praat. Sonia Stevenson is een van de grote Britse koks en was de eerste vrouw in Engeland die een Michelinster wist te veroveren. Ze is in haar vaderland meermaals bekroond met alle denkbare onderscheidingen. Tegenwoordig geeft ze overal in Europa kookcursussen en treedt ze regelmatig op in Tv-programma's. Ze heeft al diverse kookboeken op haar naam staan.

**WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?**

Hoe bereid je kippenbouten in de oven? En bij hoeveel graden en hoelang moeten ze in de oven?

Alles over lamsbout in de oven. Lamsvlees kopen, bereiden, kerntemperatuur, stoven en heerlijk & makkelijk lamsbout recept met groente. Eten Pasen idee?

Hele forel uit de oven. Heb je er weer een lange werkdag op zitten? En in het weekend toch al een beetje teveel gesnoept en gesnaaid? Eigenlijk moet er vandaag wel ...

## IN DE OVEN

[Lees verder...](#)