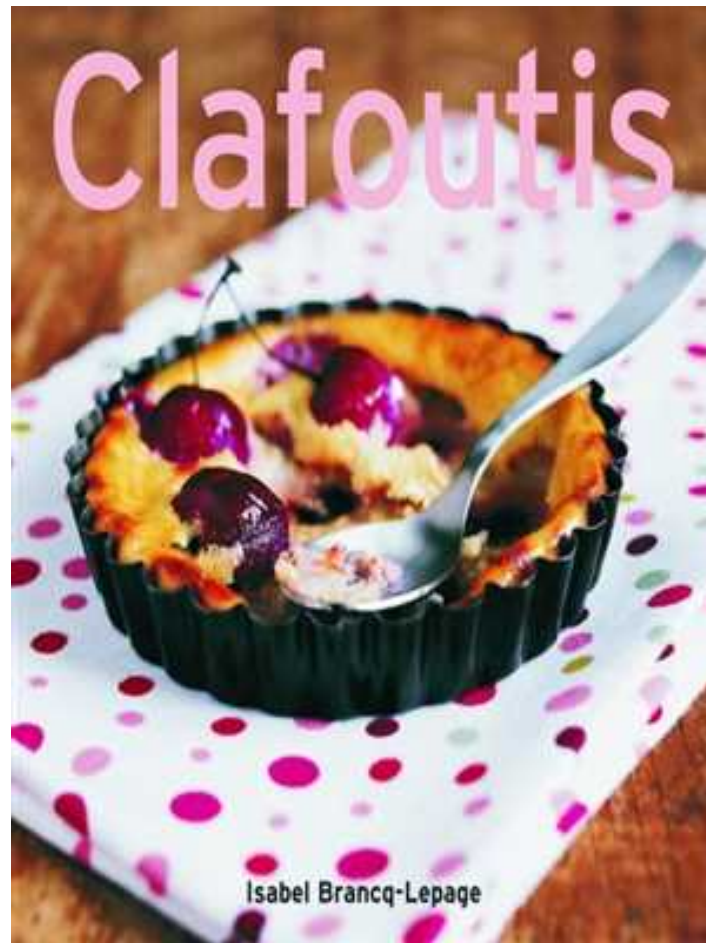


Clafoutis PDF

I. Brancq-Lepage



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: I. Brancq-Lepage

ISBN-10: 9789023012320

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 1034 KB

OMSCHRIJVING

Clafoutis zijn zoete en hartige taartjes op basis van ei. Eieren, melk, suiker en een beetje bloem – de basisingrediënten waarmee je, in combinatie met heerlijk vers fruit, een prachtige clafoutis op tafel kunt zetten. Naast de klassieke kersenclafoutis worden diverse zoete varianten, zoals een frambozenclafoutis met pistache nootjes, besproken, terwijl geitenkaas met kerstomaatjes of aubergine met chorizo voor hartige variaties zorgen. Samen geven de aparte combinaties van smaken een vernieuwend accent aan de klassiekers uit de patisserie.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Op zoek naar het lekkerste clafoutis van peren recept? Ontdek nu de heerlijke recepten van Solo Open Kitchen. Laat je inspireren en ga aan de slag!

Overzicht van alle clafoutis recepten, van een klassieke kersenclafoutis en clafoutis met geitenkaas tot clafoutis met citroen en tijm

Clafoutis klinkt misschien als een Grieks gerecht, maar niets is minder waar. Deze klassieker uit de Franse culinaire geschiedenis is een gebakken dessert met verse ...

CLAFOUTIS

[Lees verder...](#)