

Complete Indonesische Keuken PDF

Lonny Gerungan



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: Lonny Gerungan

ISBN-10: 9789043909952

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 4824 KB

OMSCHRIJVING

De complete Indonesische keukenDe complete Indonesische keuken is het meest uitgebreide kookboek dat er in Nederland is verschenen over de keuken van de ruim dertienduizend eilanden die samen de 'Gordel van Smaragd' vormen. Voor de samenstelling van dit standaardwerk reisde Lonny Gerungan drie jaar lang kris kras door zijn geboorteland Indonesië vooral op het platteland authentieke receptuur te verzamelen. Lonny Gerungan sprak niet alleen met veel landgenoten, maar deed ook inkopen met hen om daarna samen met hen te koken en de recepten op originaliteit te testen. Ook maakte Lonny Gerungan bij de samenstelling van dit boek gebruik van de talloze familierecepten van zijn voorouders. Door bijna 800 originele recepten te bundelen is een uniek kookboek ontstaan, dat een betrouwbare weergave is van de rijk gevarieerde en boeiende Indonesische keuken. In De complete Indonesische keuken wordt ook uitgebreid aandacht besteed aan de regionale keukens in de 'Gordel van Smaragd'. De talloze exotische ingrediënten (kruiden, specerijen, groenten etc.) worden uitvoerig beschreven, terwijl Lonny Gerungan in deze uitgave een apart hoofdstuk wijdt aan 'rijst, de basis van de Indonesische keuken. Dit boek, dat bedoeld is om de Indonesische culinaire cultuur te behouden, draag ik op aan mijn geboorteland...' Lonny Gerungan

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

900 recepten uit de Indonesische keuken in één boek, daar kun je een heleboel gerechten uit koken! Deze recepten zijn een verzameling van Wouter F.P.H. Rademakers ...

Info over complete keuken gamma. Resultaten van 8 zoekmachines!

Vegetarische sate tahu ponorogo: de vega variant van een van de meest populaire Indonesische streetfood gerechten. Probeer dit recept nu zelf!

COMPLETE INDONESISCHE KEUKEN

[Lees verder...](#)