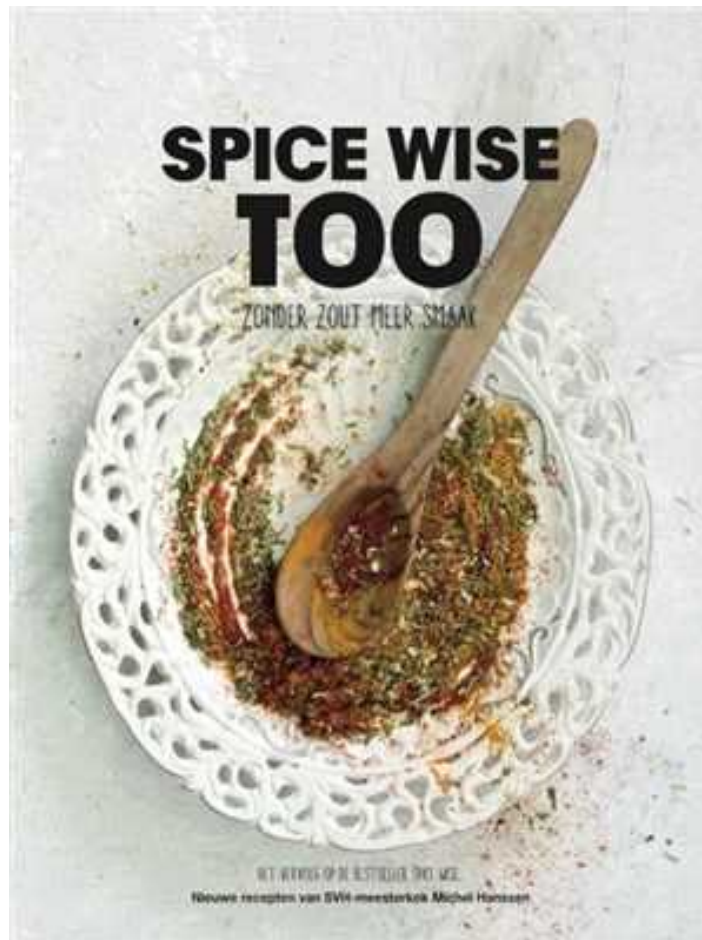


Spice Wise Too PDF

Michel Hanssen



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



Schrijver: Michel Hanssen
ISBN-10: 9789082315219
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 4865 KB

OMSCHRIJVING

We eten gemiddeld ongezond veel zout. Ervaringsdeskundige Michel Hanssen laat zien dat wennen aan minder zout heel eenvoudig is en dat de juiste specerijenmengsels zout zelf helemaal overbodig maken. Hij ziet zoutloos koken niet als een beperking: Spice Wise gaat over genieten, over ontdekken en spelen met smaken. Na de bestseller 'Spice Wise, koken met kruiden- en specerijenmixen zonder zout' is er nu Spice Wise Too: zonder zout meer smaak. SVH meesterkok Michel Hanssen neemt je in zijn nieuwe boek mee op culinaire wereldreis langs spicy hotspots zoals India, Zuid-Afrika en USA. Hij laat zien hoe je eenvoudig zelf de meest spectaculaire smaken kunt maken voor dagelijks gebruik, feestelijke gelegenheden, op de barbecue of kamado-grill en voor slow cooking. Ook deelt hij zijn persoonlijke favoriete kruidenmixen en sauzen, die nooit in zijn keukenkastje ontbreken. De combinaties zijn eindeloos. In een tijd van vele voedselhypes is Spice Wise verfrissend 'down to earth'. Als er één manier is om de dagelijkse maaltijden gezonder te maken, is het wel het beperken van de zoutinname. Gelukkig is hiervoor steeds meer maatschappelijke aandacht, vindt Michel. Zijn eerste boek wordt inmiddels gebruikt op koksopleidingen en recepten uit Spice Wise zijn opnieuw gepubliceerd in samenwerking met de Hartstichting en de Nierstichting. "Maar zeker mensen die geen medische reden hebben om toegevoegd zout te schrappen, vinden met Spice Wise culinaire inspiratie om bewust te minderen." In Spice Wise Too geeft hij daarom ook praktische tips en adviezen over het wennen aan én het volhouden van een levensstijl met een gezonde zoutinname.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Zonder zout meer smaak Kijk verder dan zout. Ontdek een wereld van nieuwe smaken en doe intussen je lichaam een groot plezier. Vervang zout door de specerijen- en ...

We eten gemiddeld ongezond veel zout. Ervaringsdeskundige Michel Hanssen laat zien dat wennen aan minder zout heel eenvoudig is en dat de juiste specerijenmengsels ...

Het vervolg op spice wise: Spice Wise too. Een kookboek vol met kruidenmixen zonder zout en bijbehorende recepten.

SPICE WISE TOO

[Lees verder...](#)