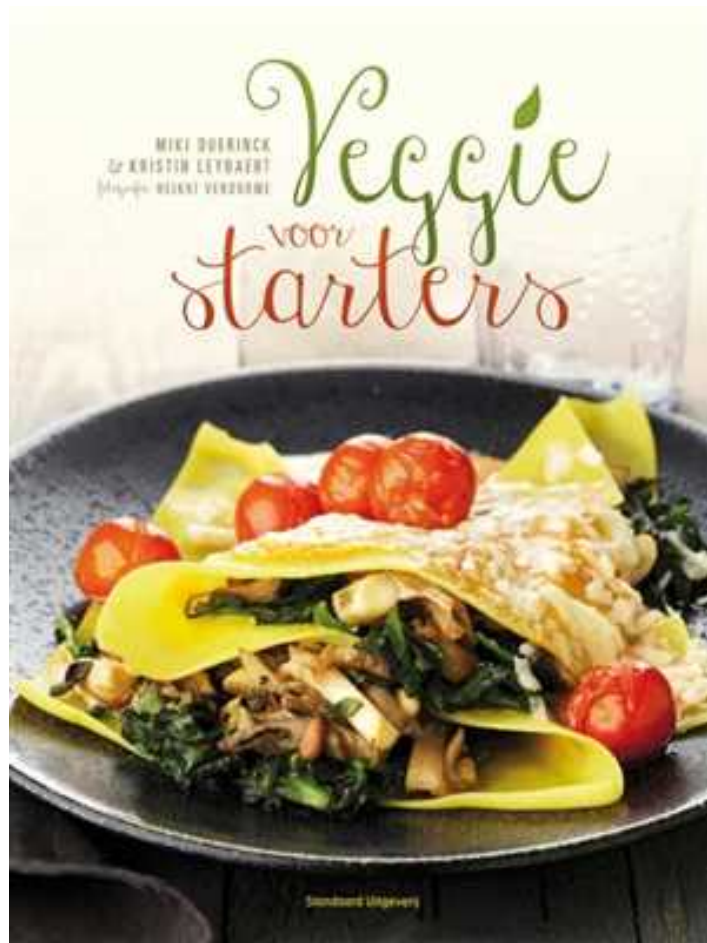


Veggies voor starters PDF

Miki Duerinck



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: Miki Duerinck
ISBN-10: 9789002252297
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 1352 KB

OMSCHRIJVING

Wat ben je met honderd argumenten waarom het zo belangrijk is om vaker vegetarisch te eten als je geen idee hebt hoe je lekker kunt koken zonder vlees en vis? Ja, er is een fantastisch aanbod aan plantaardige producten, maar hoe combineer je dat allemaal tot een heus gerecht? Wat kun je zoal bekokstoven met al die soorten groenten, granen, peulvruchten, noten en pitten? Hoe geef je dan smaak aan je gerecht? Moet er altijd een vleesvervanger op het bord liggen? En tussen haakjes, zijn die vleesvervangers wel lekker? Veggie voor starters is een gids om anders te leren koken, met groenten in de hoofdrol. Je krijgt een overzicht van wat er allemaal mogelijk is in de vegetarische keuken. Elk product, of het nu een graan is, een peulvrucht of een vleesvervanger, wordt geïllustreerd met een of meerdere heerlijke recepten. Tussendoor krijg je uitleg over de verschillende producten en krijg je tips aangereikt om het koken handig aan te pakken. Wat schaft de pot? Een uitgebreid aanbod aan verleidelijke hoofdgerechten, zoals auberginetaart met kerstomaatjes, gevulde puntpaprika, cashewnotengebakjes en exotische groenteburger. Originele bereidingen met peulvruchten, van erwtenballetjes en stoofpotjes tot flensjes gevuld met linzen en spinazie. Bereidingen op basis van soja waarmee je vriend en vijand overtuigt, bijvoorbeeld kokos-tofukoekjes, gevulde ravioli of een Thaise groentecurry. Feestelijke seitanrecepten, ondermeer een brochette in hazelnotenbeslag en knapperige flapjes. Stoofpotjes met quorn, maar ook zelfgemaakte quornburgers en gevulde spitskoolrolletjes. Een keuze aan heerlijke pastagerechten, zelfs met wintergroenten, en leuke receptjes voor de bereiding van rijst, quinoa, gierst of polenta. En groenten, groenten, groenten...niet alleen de vele manieren waarop je ze kunt gebruiken als bijgerecht, maar ook hoe je ze verwerkt in soepen, sausjes, broodsmeeersels en tapenades. Als kers op de taart krijg je tips om je desserts eens anders aan te pakken, en kun je genieten van avontuurlijke bereidingen met fruit en ander natuurlijk snoepgoed. Miki Duerinck en Kristin Leybaert zijn al 30 jaar gepassioneerd bezig met vegetarisch koken. Hun creatieve kookstijl laat zich kenmerken door een grote openheid en zin voor avontuur. Bij Standaard Uitgeverij publiceerden ze reeds de succesvolle boeken Vegetarisch genieten, Vegetarisch koken in 30 minuten en het Donderdag Veggiedag-kookboek. Met hun nieuwe initiatief 'De vegetarische kookstudio' concentreren zij zich op de vele mogelijkheden in de vegetarische keuken door middel van receptontwikkeling, kooklessen, kookfeestjes en demonstraties. Veggie voor starters is de populairste cursus bij de Vegetarische Kookstudie. En nu is er het boek!

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Fnac: een speelse kennismaking met een rijkdom aan producten, Veggies voor starters, Miki Duerinck".
Levering bij je thuis of in de winkel en -5% korting op alle boeken.

Veggies voor starters: Wat ben je met honderd argumenten waarom het zo belangrijk is om vaker vegetarisch te eten als je geen idee hebt hoe je lekker kunt koken...

Bestel Veggies voor starters Voor 23:00 besteld, morgen in huis! 20% korting voor vaste klanten Altijd een inspirerend advies

VEGGIE VOOR STARTERS

[Lees verder...](#)