

Zelf Inmaken PDF

Tip Culinair



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



Schrijver: Tip Culinair
ISBN-10: 9789058551207
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 3713 KB

OMSCHRIJVING

Inmaken, het is een bijna vergeten techniek in Nederland. Maar het is leuk om te doen en het resultaat is geweldig: rijen vrolijke potten met een prachtige en vooral verrukkelijke inhoud. Plus, een onuitputtelijke voorraad lekkernijen, dus er is altijd voldoende om uit te kiezen. Heerlijk fruit, verse groenten vol vitaminen, geurige kruiden, oliën en andere verrukkelijke verrasingen. Moeilijk? Helemaal niet. Met de recepten en handige tips in dit boek, vult u heel gemakkelijk uw eigen voorraadkast met zelfgemaakte producten. Daarmee kunt u het hele jaar door genieten van al het lekkers dat de verschillende seizoenen te bieden hebben!

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Vroeger was het innaken van groenten vooral praktisch. Het was de enige manier om ze lang te bewaren. Nu doen we het vooral om de bijzondere smaak. Zo'n potje ...

Grote augurken snij ik zelf altijd in schijven de middenmaat gaat heel in de pot. ... Augurken innaken is wel leuk en kan niet mislukken!

Zelf olijven innaken, een koud kunstje Een pot ingemaakte olijven op olie, ruim voorzien van schijfjes citroen, rode pepers en groene kruiden is een sieraad voor elke ...

ZELF INMAKEN

[Lees verder...](#)