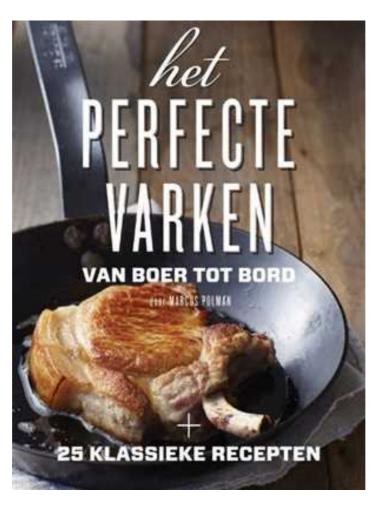
Het perfecte varken PDF

Marcus Polman



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



Schrijver: Marcus Polman ISBN-10: 9789059565050 Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 4533 KB

OMSCHRIJVING

Het eerste boek met alles wat je moet weten over een perfect stukje varkensvleesMet 25 klassieke recepten, van karbonade tot slavink, van geroosterd speenvarken tot ribstukInclusief reportages, wat-is-wat én hoofdstuk charcuterie: stap voor stap zelf paté of worst maken Marcus Polman is culinair journalist en auteur van de succesvolle kookboekenserie De perfecte kok. Zijn bestseller Handboek voor de perfecte steak werd zelfs in het Engels vertaald. Marcus schrijft over eten en drinken in het mannenblad Esquire.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Hoe kook je kop-to-staart. Hoe gebruik je alle incourante delen van het varken? Uit het Handboek voor het perfecte varken.

Varkens sparerib met ketting, misschien wel het populairste gerecht voor op de BBQ. Deze mooi bevleesde ribben zijn ook wel bekend als baby back ribs.

Rogge, bij voorkeur geteeld op laagproductieve zandgronden en droge locaties in Noord-Europa, zou de sleutel kunnen zijn tot het fundamenteel van de gedachte hoe de ...

HET PERFECTE VARKEN

Lees verder...