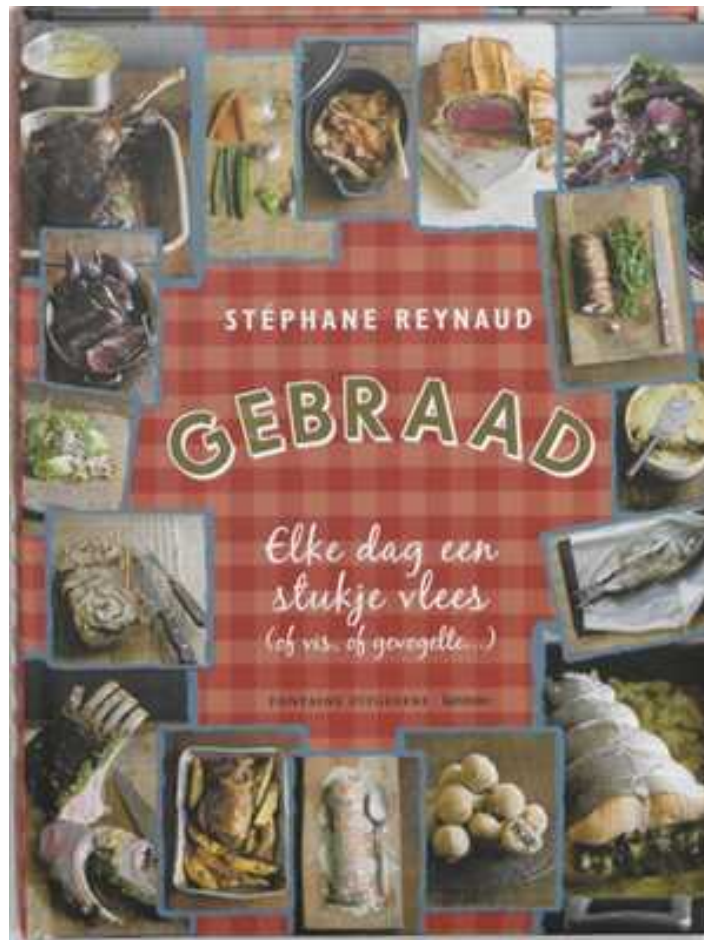


Gebraad PDF

Stephane Reynaud



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



Schrijver: Stephane Reynaud

ISBN-10: 9789072975041

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 1408 KB

OMSCHRIJVING

Gebraad. Elke dag een stukje vlees (of vis, of gevogelte...). Stéphane Reynaud. Na het succes van A propos bistro trakteert Stéphane Reynaud ons nu op gebraad! In Gebraad heeft Stéphane maar liefst 80 originele recepten opgenomen voor gebraad in alle soorten. Gebraad van rundvlees, kalfsvlees, lamsvlees, gevogelte én vis. Bij elke vleessoort geeft de auteur behalve recepten ook vele heerlijke ideeën en suggesties. Bovendien doet hij talloze suggesties voor heerlijke bijgerechten uit de Franse keuken om het hoofdgerecht te vergezellen: aardappelgratin, ratatouille uit de oven en tian Provençale. In dit boek zal de lezer recepten vinden van Franse klassiekers die vroeger op zondag op tafel werden gezet, maar ook geheel nieuwe recepten die Stéphane Reynaud zelf ontwikkelde. De auteur past oude zondagse gerechten en familiegerechten naadloos aan de moderne tijd aan. Dit nieuwe boek van de succesvolle Franse auteur garandeert weer vele avonden volop genieten! Stéphane Reynaud heeft een restaurant in Montreuil (nabij Parijs) in Frankrijk. Als kleinzoon van een slager groeide hij op met vlees, een product dat hij dan ook erg serieus neemt. Hij geniet ervan om te koken voor vrienden en familie – niet in de laatste plaats voor zijn drie kinderen. Van zijn hand verscheen eerder Van het varken en het veelgeprezen A propos bistro. De pers over A propos bistro: 'Voortreffelijke recepten. Bij het zoeken in die 480 bladzijden naar een geschikt recept bleef ik papiertjes tussen de bladzijden stoppen. Watertandend sleepte ik me van cover naar cover.' Johannes van Dam, Het Parool 'Gerechten en verhalen uit de tijd dat eten nog Eten was, uit de tijd van de klassieke Franse zondagskeuken, toen grootmoeder kookte. Een heerlijk, vrolijk en heel mooi boek.' Nicolaas Klei, Bouillon!

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Gebraad (hardcover). Gebraad.Elke dag een stukje vlees (of vis, of gevogelte...). Stéphane Reynaud. Na het succes van A propos bistro trakteert Stéphane Reynaud ons ...

Een gebraad klaar maken in een crock pot. Als je een gebraad langzaam kookt, wordt het vlees nog malser dan als het snel wordt gekookt. Wij geven je een manier om een ...

Koop je gebraad niet te klein, het risico op uitdrogen is dan groter. Voor 4 personen volstaat een stuk van 800 g à 1 kg. Het vlees dat je gebruikt is best in één ...

GEBRAAD

[Lees verder...](#)