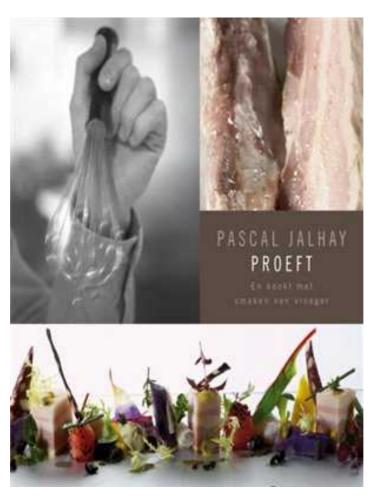
Pascal Jalhaij proeft PDF Pascal Jalhaij



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



Schrijver: Pascal Jalhaij ISBN-10: 9789059563117 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 4073 KB

OMSCHRIJVING

Als we het aan tafel over lekker eten hebben, gaat het al gauw over die zalige stooflapjes van vroeger en de overheerlijke appelmoes die oma altijd maakte. Wie herinnert zich niet de smaak en geur van rodekool met appeltjes, draadjesvlees, kalfssukade, hete bliksem, waterzooi en paling in het groen? De smaken van weleer zijn het uitgangspunt voor Pascal Jalhay proeft, waarin de gelauwerde meesterchef zo'n 35 oer-Hollandse gerechten samenbracht. Van elk gerecht presenteert hij allereerst de klassieke, eenvoudige uitvoering. Pascal zou echter geen sterrenchef zijn als hij niet van elk recept ook een gastronomische variant zou presenteren, waaraan de gevorderde thuiskok zijn hart kan ophalen. Zo laat hij ons genieten van runderhachee met fondant van aardappel en krokante merg. Een andere topper zijn de beignets van snijbiet en topinamboer met saus van milde mierikswortel. De ruim 70 recepten zijn helder gepresenteerd en stuk voor stuk spectaculair gefotografeerd door Remko Kraaijeveld. De gastronomische verdieping van de receptuur maakt dit een uitzonderlijk boek. Pascal laat zich van zijn beste chefkant zien en toont met dit boek dat zijn gastronomische vuur volop brandt.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Pascal Jalhay, voormalig sterchef van Vermeer en La Rive, keert terug naar de topgastronomie. Hij wordt chef van een nieuw hotel van Eric Toren. Details...

Na twee Michelinsterren bij elkaar te hebben gekookt in restaurant Vermeer in Amsterdam, vertrok de jonge topchef Pascal Jalhaij (36) naar Noordwijk. Met Chatillon ...

High res fotomateriaal van Pascal Jalhaij voormalig Tweesterrenchef van Vermeer in het Barbizon Palace Hotel in Amsterdam . Vorige Volgende. Home ...

PASCAL JALHAIJ PROEFT

Lees verder...