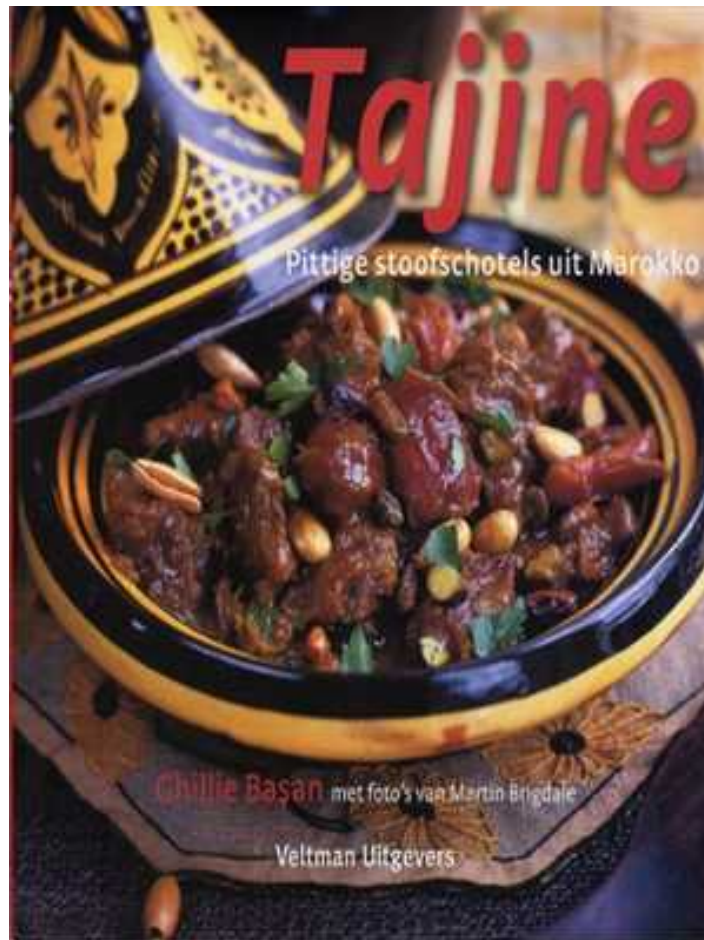


Tajine PDF

G. Basan



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: G. Basan
ISBN-10: 9789059207851
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 2717 KB

OMSCHRIJVING

Maar weinig maaltijden geven zoveel voldoening als een hartige tajine, de rijke, geurige stoofschotel die de basis vormt van de traditionele, Marokkaanse keuken. Dit hemelse gerecht kan worden opgediend in zijn eigen, fraaie pan, die ook een tajine wordt genoemd. Vlees, gevogelte, vis of groenten worden langzaam gaar gestoofd in de stoom van het kegelvormige deksel, zodat het eten mals en sappig blijft. De gerechten worden op smaak gebracht met pittige en warme specerijen en kunnen verder worden opgepept met chilipeper, of juist getemperd met de zoete smaak van fruit. Deze verzameling aromatische tajines bevat een aantal van de populairste klassiekers uit de Marokkaanse keuken, zoals de rijke Lamstajine met pruimen, abrikozen en honing, en de kruidige Kiptajine met ingemaakte citroen, groene olijven en tijm. U vindt hier eveneens recepten voor minder traditionele, maar minstens zo lekkere tajines met bijvoorbeeld rundvlees en gehaktballetjes. Wie van een sappige visschotel houdt, moet de Zeeduiveltajine met aardappel, cherrytomaatjes en zwarte olijven, of de Oventajine van rode mul, tomaten en limoen eens proberen. Vegetariërs kunnen kiezen uit gerechten als Tajine van yams, sjalotten, wortels en pruimen tot een zomerse Artisjoktajine met aardappel en saffraan, allemaal even verrukkelijk. Bij elk recept vindt u tips voor bijgerechten. Dit boek is een perfecte kennismaking met de karakteristieke smaken van Marokko!

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Ze staan niet alleen prachtig op je fornuis en tafel, tajines zorgen daadwerkelijk voor een smaakexplosie op je bord. Helaas zijn sommige thuiskokken nog gev

Blog met informatie en tips over het gebruik, de werking en de soorten tajines. Tevens een tajine recept met Marokkaans rundvlees.

Tajine (hardcover). De tajine vindt haar oorsprong in Marokko. Je kunt er eenpansgerechten in maken in vele variaties. De warmteoverdracht vindt in de tajine langzaam ...

TAJINE

[Lees verder...](#)