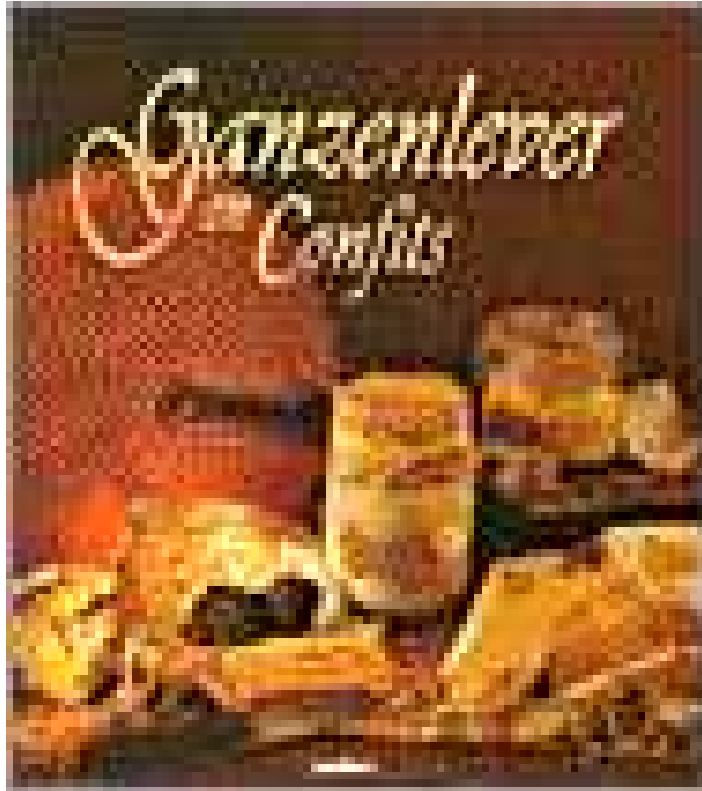


Ganzenlever en confits PDF

Aline PrÉBois



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: Aline PrÉBois
ISBN-10: 9789054260509
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 3700 KB

OMSCHRIJVING

Ganzenlever, het resultaat van een lange gastronomische traditie en synoniem met feesten en fijn proeven, is een authentiek ambachtelijk product dat tegenwoordig steeds meer in de belangstelling staat. Ganzenlever siert vele feestschotels en weet van een eenvoudig maal een culinaire belevenis te maken. Het is ook een ingrediënt dat inspirerend werkt op de creativiteit van vermaarde chef-koks, maar is bovendien in een eenvoudige presentatie een zeer verfijnd genoeg. Rauw of bereid, weet ganzenlever de eter te verleiden met zijn eenvoud en de originele manieren waarop hij verwerkt kan worden. Voor een hapje vooraf, als voorgerecht of als hoofdgerecht kunnen alle liefhebbers van lekker eten nu de subtiele smaak van ganzenlever in hun menu's opnemen. Maar laat ons naast de smaak van deze vedette niet die van een sappige magret of eendenborst, een smeuge confit of het simpele genoeg van een bouillon van deze soorten gevogelte vergeten. In dit boek vindt u alle werkwijzen en tips voor het uitkiezen, voorbereiden en verwerken van ganzen- en eendenlever, confits en magrets, maar ook voor de zwarte diamant die we truffel noemen. Begeleid door groenten of simpel op een stuk brood gelegd... vergezeld van een verfijnde saus of eenvoudig bestrooid met wat fleur de sel... zorgvuldig gesmoord of zonder verdere omhaal gebakken... ganzenlever is waarlijk uniek.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Ook verse eendenborst en bijvoorbeeld confit de canard komt van Nivo-Finess. ... Bloc terrine ganzenlever met confit de canardkilo Waarom zie ik geen prijzen?

In Nederland moet ik er niet aan denken om eend te eten. Als je kijkt wat er in vijvers aan plastic en ongedefinieerde rommel ronddrijft, zou je zomaar een plastic ...

De lever van een eend is iets donkerder en heeft een meer uitgesproken smaak dan ganzenlever. ... Confit de Canard - eendenpoten

GANZENLEVER EN CONFITS

[Lees verder...](#)