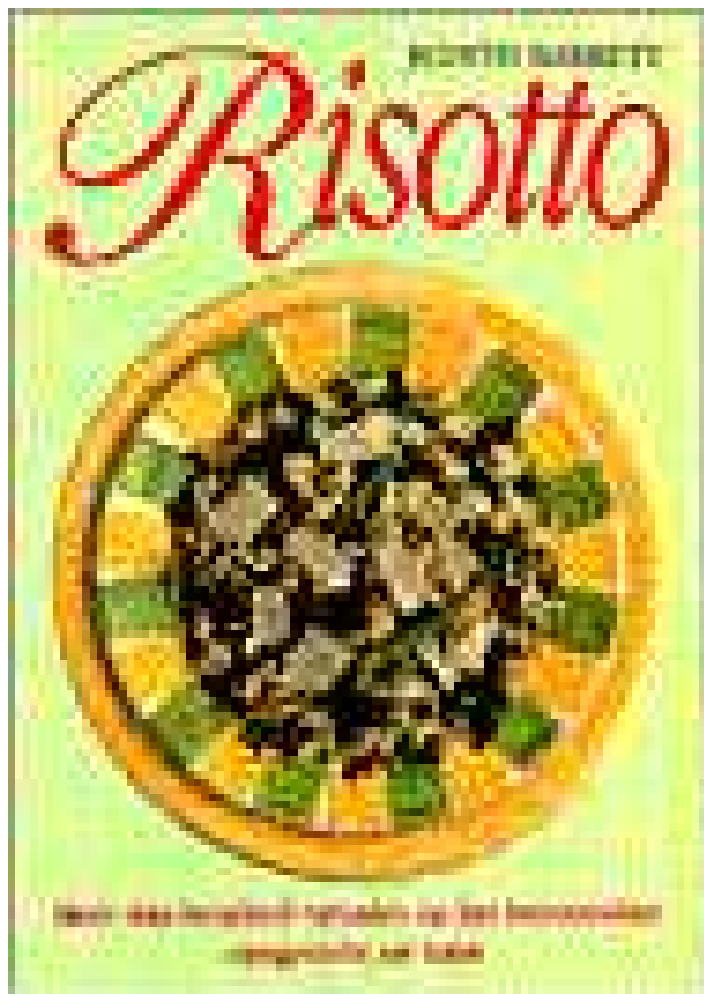


Risotto PDF

Barrett



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: Barrett
ISBN-10: 9789055014248
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 4587 KB

OMSCHRIJVING

RISOTTO Meer dan honderd variaties op het beroemdste rijstgerecht uit Italië Risotto is een van de smakelijkste gerechten uit de Italiaanse keuken, vaak gegeten als eerste gang, zoals een pasta. Maar het kan ook als hoofdgerecht of als bijgerecht bij vis of vlees worden geserveerd. Aan de rijst, die als basis voor een risotto dient, kunnen groenten, vis, vlees en/of saus worden toegevoegd. De variaties op dit gerecht zijn dan ook eindeloos. Judith Barrett, onder andere werkzaam als culinair journaliste van The New York Times, laat zien hoe eenvoudig risotto te bereiden is. De recepten, bijvoorbeeld Risotto met shii-take paddestoelen en wilde spinazie of Saffraanrisotto met lams-ossobuco, zijn stuk voor stuk even smakelijk. Risotto is een gerecht dat over de hele wereld gegeten wordt, en Judith Barrett geeft dan ook diverse recepten met oosterse of tropische accenten, zoals Risotto met garnalen en kokosmelk en Risotto met zoete paprika's, papaya en citroen. In Risotto vindt u ook verrassende combinaties, zoals Risotto met krab en asperges, en zoete variaties die als desserts worden opgediend - proef bijvoorbeeld eens Zoetgebakken risottopudding met sinaasappel, vanille en rozijnen. Risotto is een onmisbaar kookboek voor iedere liefhebber van risotto, en voor hen die het zullen worden.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Italiaanse risotto basisrecept, recepten voor 20 variaties voor rijstgerechten

CON GORGONZOLA Romige huisgemaakte Risotto met malse stukjes kipfilet, knoflookolie, uitjes smaakvolle gorgonzola, paprika en lente uitjes en knapperige ...

Jamie Oliver's easy risotto recipe is oozy and cheesy just as it is, but you can add anything you like, from juicy prawns to pan-fried mushrooms, or even just a ...

RISOTTO

[Lees verder...](#)