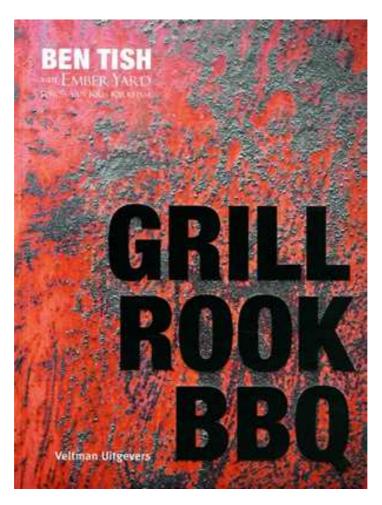
Grill, rook, bbq PDF Ben Tish



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



Schrijver: Ben Tish ISBN-10: 9789048313020 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 3914 KB

OMSCHRIJVING

De rokerige, rijke smaak van gerechten die boven open vuur zijn bereid, is een van de grote geneugten des levens. Zelfs met de eenvoudigste houtskoolbarbecue in de tuin, op een balkonnetje of op de camping kan iedereen met de tips en recepten van Ben Tish, chef-kok van het Londense Ember Yard, verrukkelijke gegrilde, gerookte en langzaam geroosterde vlees-, vis- en groentegerechten bereiden.'Vuur, rook en stevige smaken; dit boek knettert en sist van de goede ideeën. Ik wil alles uitproberen.'Diana Henry 'Ben is een geweldige chef-kok en zijn talent en creativiteit komen duidelijk in deze fantastische recepten tot uiting.'Jason Atherton

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Grill, rook, bbq: De rokerige, rijke smaak van gerechten die boven open vuur zijn bereid, is een van de grote geneugten des levens. Zelfs met de eenvoudigste...

Grills & Barbecues ... Vanuit deze fabriek op de Veluwe in Nunspeet functioneren we met een team van vijf fulltime gedreven rook en ... Elke zaterdag een BBQ en/of ...

Barbecuen op houtskool zonder rook? Dat kan met LotusGrill rookvrije houtskool BBQ. Lees er hier alles over

GRILL, ROOK, BBQ

Lees verder...