

Frituren PDF

Francis van Arkel



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: Francis van Arkel

ISBN-10: 9789023011378

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 3163 KB

OMSCHRIJVING

Frituren staat over het algemeen bekend als ongezond. Maar wist u dat je ook gezond kunt frituren? Als er in plaats van vaste frituurvetten vloeibare olie wordt gebruikt en als die na 1 à 2 keer gebruiken wordt weggegooid, is er niets aan de hand. Bij gezonde gefrituurde gerechten valt te denken aan groene groentebeignets, lekkere auberginerolletjes en verrukkelijke visballetjes - alle bijzonder gezond en nog lekker ook. Om over zalm in filodeeg en bospaddestoelenkroketten nog maar te zwijgen! Frituren, de nieuwe keuken gaat verder waar de snackbar om de hoek ophoudt: exquise hoofdgerechten als kalfsvlees in amandelkorst worden afgewisseld met voorgerechtjes als garnalen in tempurabeslag en nagerechten als peren gevuld met blauwschimmelkaas. Maar gelukkig worden de ideale olieballen, superpatat en de allerlekkerste loempia's ook niet over het hoofd gezien.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

recepten met frituren: Tempé frituren, Amuse van mini hamburgertjes met rucola en cheddar, Babi Pangang, zoals bij de Chinees en Stevige polenta om te grillen of te ...

Frituren met zonnebloemolie is giftig. Ontdek welke olie veilig en goed voor je gezondheid is.

Snacks frituren. Hoe lang en op welke temperatuur? Kroketten, bitterballen, frikandellen, loempia's, kaassoufflés. Alle snacks voor de frituurpan.

FRITUREN

[Lees verder...](#)