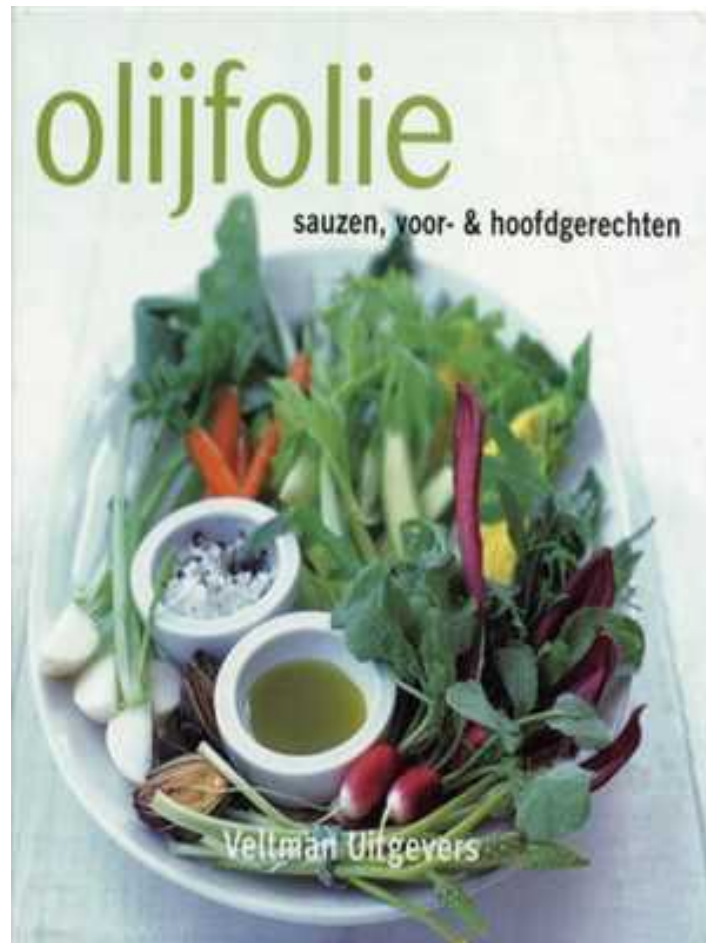


Olijfolie PDF

M. Clark



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: M. Clark
ISBN-10: 9789059206939
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 2082 KB

OMSCHRIJVING

Een eerbetoon aan deze heerlijke en veelzijdige olie, met smakelijke recepten en nuttige tips. Olijfolie is voor veel mensen een favoriet kookingrediënt: het is lekker, veelzijdig en gezond. Er is een variant voor elk gerecht, van mild tot pittig. Olijfolie is ook verrukkelijk op zichzelf, als dip, en als basisingrediënt in klassieke sauzen als pesto, mayonaise en aioli. Er worden over de hele wereld honderden verschillende soorten olijfolie geproduceerd. Een handige inleiding vol informatie over koudgeperste, ongefilterde en andere oliën helpt u een keuze te maken. En dan is het tijd om te koken. Bij de voorgerechten vindt u hapjes als Bruschetta met olijfolie en knoflook en warme Bagna cauda. Probeer voor het hoofdgerecht eens de Spaanse salade van geroosterde groenten of de Kip met tomaten, knoflook en olijven. Het boek besteedt tevens aandacht aan sauzen en dressings, waar olijfolie zo beroemd om is geworden. U vindt hier alle klassiekers, van pittige vinaigrette (met varianten op het traditionele recept) tot mayonaise en geurige pesto.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Bak je weleens in extra vierge olijfolie? Zonde! Door het te verhitten verlies je een groot deel van de smaak. Ermee frituren is zelfs ongezond.

Mijnwoordenboek.nl is een onafhankelijk privé-initiatief, gestart in 2004. Behalve voor het vertalen van woorden, kunt u bij ons ook terecht voor synoniemen ...

In elke supermarkt is er wel een breed aanbod aan olijfolie. Het schijnt erg gezond te zijn, maar er is wel erg veel keuze. Wat is er nu zo gezond aan olijfolie en ...

OLIJFOLIE

[Lees verder...](#)