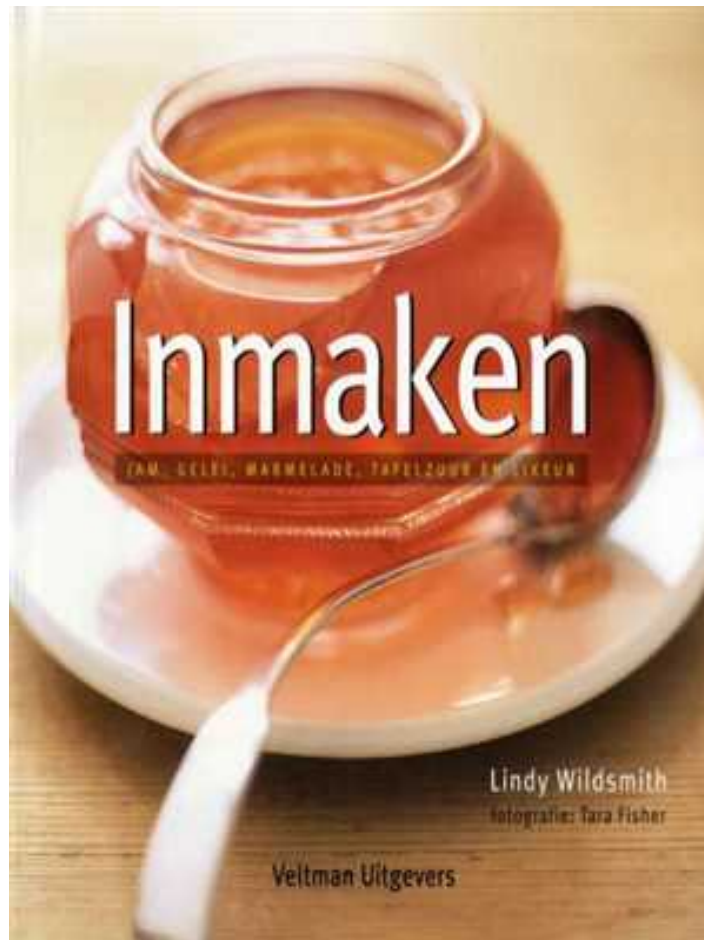


Inmaken PDF

Lindy Wildsmith



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



Schrijver: Lindy Wildsmith

ISBN-10: 9789059206885

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 3353 KB

OMSCHRIJVING

Lindy Wildsmith presenteert een inspirerende verzameling recepten voor jam, gelei, marmelade, tafelzuur en likeur die u kunt maken op warme dagen in de nazomer en de herfst. Uw familie zal alles vast heerlijk vinden en als u iets overhoudt, kunt u dat cadeau doen aan vrienden. Jam, gelei en marmelade vindt iedereen lekker. Probeer eens rodevruchtengelei, verschillende marmelades, confituur van gedroogde abrikozen, rabarber-gemberjam of, voor bij vleesgerechten, een fantastische zelfgemaakte cranberryrelish. In het hoofdstuk Ingemaakt fruit staan heerlijke recepten voor rijpe zomervruchten, zoals perziken op brandewijn met steranijs en zomervruchten op grappa. U kunt uw eigen Likeur maken om taarten en toetjes mee op smaak te brengen en om als digestief te drinken met koffie. Kies uit favorieten als Italiaanse limoncello en gember-jeneverbeslikeur. Tafelzuur en chutney smaken uitstekend bij vleeswaren en kaas en op brood. Probeer eens zoete watermeloen uit Williamsburg, groentelaagjes in het zuur of omals appelchutney. Geniet van de ouderwetse smaken van deze recepten en laat de zomer het hele jaar duren.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Deze vrucht is niet alleen heerlijk friszoet, het geeft je gerecht ook een prachtige kleur. De lekkerste recepten met blauwe bes »

Het inmaken ging heel goed, behalve bij één potje. Dus na het avondeten hebben we deze direct gegeten met een bakje yoghurt. Helemaal niet verkeerd!

Augurken inmaken is makkelijk en leuk om te doen. Zo kun je je eigen smaak geven aan augurken. Augurken vind je bij de Turkse of Marokkaanse groenteboer.

INMAKEN

[Lees verder...](#)