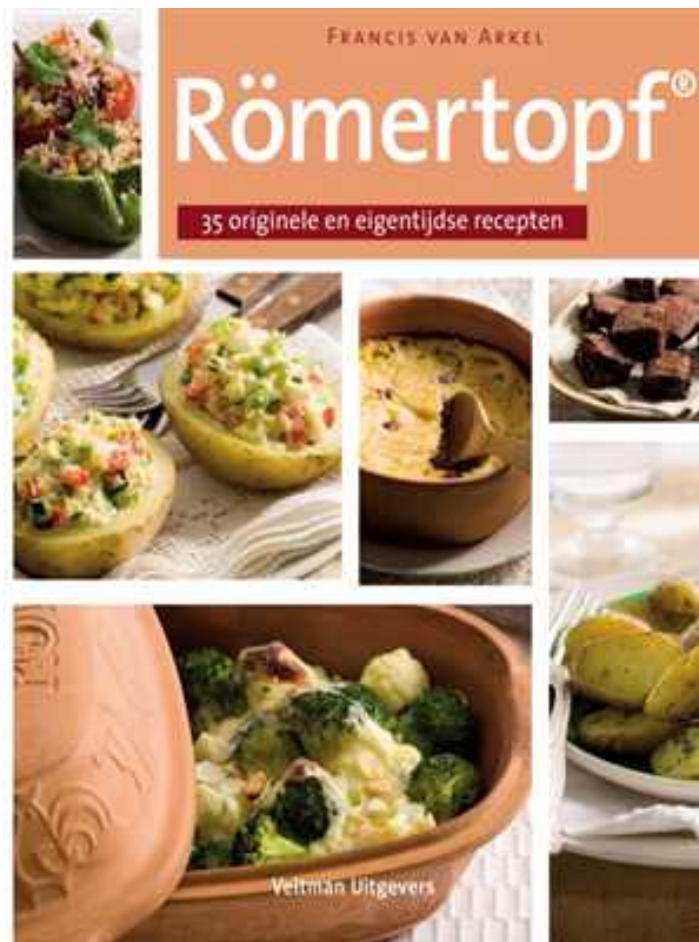


Römertopf PDF

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: 9789048302970

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 4415 KB

OMSCHRIJVING

Een römertopf is superhandig. In principe doe je alle ingrediënten in de römertopf en laat je de oven het werk verder doen. Je hebt je handen vrij voor andere dingen of je kunt lekker bij je gasten blijven zitten. Net zo gezellig natuurlijk. Na een tijdje komt je römertopf met een dampend en heerlijk geurend gerecht uit de oven die zo op tafel gezet kan worden want decoratief zijn ze ook nog eens. De techniek van het stoven in eigen vocht, want dat is wat de römertopf eigenlijk doet, is al eeuwenoud en door veel volkeren toegepast. De indianen groeven aardewerk potten in een kuil met hete as en als we dichterbij huis gaan kijken dan is de tajine ook gebaseerd op dit principe. Doordat de pot gesloten blijft gaart het gerecht in zijn eigen vocht waardoor alle sappen, smaken en vitamines blijven behouden en er geen gebruik van vet of wat dan ook nodig is. Alle recepten in dit boek zijn even smakelijk, makkelijk te bereiden en je hebt er nog weinig afwas van ook.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Principes. Römertopf is het Duitse woord voor Romeinse stoofpot. De ovenschaal dankt deze naam volgens overlevering aan het feit, dat de gerechten erin op dezelfde ...

Kip met paprika in de römertopf aanvullende info van bestaand recept. Leg om de kip de rest van de paprika en champignons, lekker af kruiden met BBQ en kip ...

Römertopf, een heerlijk idee. Gezellig en gezond met familie of vrienden eten uit een aardewerken pan, de Römertopf. Smaak en sappen blijven behouden.

RÖMERTOPF

[Lees verder...](#)