

## Braai PDF

Jan Braai



*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: Jan Braai  
ISBN-10: 9789460685316  
Taal: Nederlands  
Bestandsgrootte: 1416 KB

## OMSCHRIJVING

De bijbel voor de perfecte barbecueIn Braai kom je alles te weten over braaien, het Zuid-Afrikaanse barbecueën. Hoe je het beste vuur krijgt, en hoe je de meest heerlijke maaltijden boven dat vuur bereidt. Van T-bonesteak tot spare ribs, van snoek tot rivierkreeft en van potjies tot groenteschotels, dit handboek vertelt je alles over braaien. Er staan zelfs desserts in die je kunt klaarmaken op de braai. 'Met Braai word je een echte grillchef.' - The South African Jan Braai is dé braai-chef van Zuid-Afrika. Hij heeft overal in Zuid-Afrika gebruid, met duizenden landgenoten, en hij weet als geen ander wat mensen over braaien willen weten. Jan Braai is ook initiatiefnemer van National Braai Day, waarvan Desmond Tutu beschermheer is. Op die dag, jaarlijks op 24 september, verzamelen alle Zuid-Afrikanen zich rond hun vuren en eren zo hun erfgoed.

De 10 regels van Jan Braai

1. Er gaat niets boven een echt houtvuur.
2. Gas is Afrikaans voor een gast bij je braai, niet iets waarmee je braait.
3. Braaien is de enige vet-negatieve manier van eten garen. Zelfs als je eten stoomt, blijft het vet erin zitten. Als je braait, drupt het vet eruit. Doe gezond en braai je eten.
4. Probeer nooit te braaien met inheems hout. Exoten zoals de Australische acacia en rooikrans drinken heel veel grondwater, dus die kun je beter verbranden. Bovendien hebben ze ons al uit zoveel wereldsporttoernooien geknikkerd dat het een goed gevoel geeft om die Australische troep in de brand te steken.
5. Braaien is een directe vorm van energiegebruik, van houtskool tot vlees. Met conventionele elektriciteit lekt er veel weg tussen de centrale, elektriciteitsmasten, elektriciteitskast, bedrading, fornuis en pan. Als je om de aarde geeft, braai!
6. Zorg dat er voldoende ijs op je braai is. Gebruik dat voor in je cola, om je bier koud te houden en om er brandwonden mee te behandelen.
7. De rook waait altijd naar mooie mensen, dus nodig er genoeg uit op je braai, dan krijg je geen rook in je ogen.
8. Dieren eten hun hele leven gras, bladeren en groenten en zetten die om in vlees. Het eten van vlees is als het eten van vitaminepillen.
9. Een koe moet maar één keer worden gedood. Braai je steak niet net zo lang totdat de smaak ook dood is.
10. Het braaigebied, 3 meter rond de braai, is verboden voor vrouwen.

## **WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?**

Planken met sticky spareribs, juicy burgers, krokante frietjes, sappige kippetjes van de grill, maar ook vega gerechten. Bij Braai Rivierenbuurt hebben ze het allemaal.

De Braai is de ideale combinatie van haard en buitenkeuken. Geïnspireerd door de manier van buiten koken en familie en vrienden ontvangen zoals men in Zuid-Afr

De Zuid Afrikaanse Braai werkt volgens het principe van houtskool maken. Op de Braai serveren wij o.a. Ribroast van Gnoe, Potjiekos met goulash van Biesbok en ...

## BRAAI

[Lees verder...](#)