

De Smaak Van Kaas PDF

Stefaan van Laere



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: Stefaan van Laere
ISBN-10: 9789058264756
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 2979 KB

OMSCHRIJVING

Al sinds de prehistorie staat kaas op ons menu. 's Morgens bij de boterham, als fondue en in gratin, bij het aperitief en als dessert. Lekker met een glaasje wijn en port, of een stevige pint, zelfs bij jenever of whisky. Verrassend veelzijdig. Kaas is een feest voor onze zintuigen én komt uit alle hoeken van de wereld. Wat zijn de nieuwste kaastrends? Is kaas eten ook echt gezond? Kan je kaas best in de koelkast bewaren? Lusten muizen kaas? Hoe stel je een gevarieerde kaastafel samen? Waar vind je het recept voor de krokantste kaaskroketjes? In welk land maakt men de Tête de Moine? De smaak van kaas biedt je een uitgebreid overzicht van verschillende soorten kazen en belangrijke kaasregio's. Het vertelt je alles over de enorme diversiteit aan geuren, kleuren en smaken, het productieproces en de geschiedenis van kaas. Naast boeiende faits-divers en praktische tips over dit lekkers, geven een aantal topchefs hun meest originele en smakelijke recepten met kaas.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Parmezaanse kaas is de meest bekende Italiaanse kaassoort. Lees hier meer over de smaak, kwaliteit en de geschiedenis van deze kaas.

met pijnboompitten, Parmazaanse kaas, paprika, rode ui en diverse slasoorten. € 6,50. ... De Smaak van Klaas Vaak Peulenplein 3 3371 XV Hardinxveld-Giessendam.

Op zoek naar de oorsprong van de camembert, dat overheerlijke Franse kaasje, kwam onze verslaggeefster bij François Durand terecht. Een kleine ...

DE SMAAK VAN KAAS

[Lees verder...](#)