

## Vis In De Pan PDF

**M. Declercq**



*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. Declercq  
ISBN-10: 9789020974744  
Taal: Nederlands  
Bestandsgrootte: 3551 KB

## OMSCHRIJVING

Welke wijn schenk je bij een visterrine of bij een eerder vette vis zoals zalm? Serveren we dezelfde wijn bij een gebakken tong en een gebakken forel? Past een sauvignonwijn bij oesters of is champagne beter? En kan je rode wijn geven bij vis? Zijn er smaakcombinaties die je beter vermijdt? Voor dit boek selecteerden twee van de beste vischefs van de Lage Landen, Sergio Herman van restaurant Oud Sluis (Sluis) en Wim Vandamme van Maison Vandamme (Zeebrugge), samen dertig van hun favoriete vissen, schaal- en schelpdieren. Ze verwerken ze in hun meest creatieve bereidingen, terwijl de passende wijnen erbij geserveerd worden. Elke vis, schaal- of schelpdier wordt daarenboven uitgebreid voorgesteld. Niet alleen hun herkomst komt aan bod, ook hun bijzondere kenmerken en hoe je de meest verse exemplaren kan herkennen. Daarnaast brengt dit boek je een overzicht van de belangrijkste visfamilies met hun Nederlandse, Franse en Latijnse benaming. We laten vissers vertellen over hun rijke ervaringen en brengen een bezoek aan Rungis in Parijs, de grootste vismarkt van Europa. Voor de schitterende foodfoto's in dit boek tekende Tony Le Duc, een van de beste foodfotografen ter wereld. Teksten, portretten en verhalen in dit boek zijn van de bekende foodjournalist en -auteur Marc Declercq die ook Kaas & Wijn schreef. Met dit boek kunt u niet alleen een flink mondje meepraten over vis en schaaldieren maar verrast u iedereen met de heerlijkste visgerechten. Dit boek verscheen eerder onder de titel Vis & wijn.

**WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?**

Kies uit deze 2 recepten om makreel of andere vis te bakken in de pan: lekker klassiek met brood of frietjes of pittig oosters met sambal: dus lekker genieten.

Hoe bak je vis? Bij het bakken in een (braad) pan, laat je de vis bruin en gaar worden in boter, olie of vet, waarbij een knapperig korstje ontstaat.

Maak zelf makkelijke vis in de koekenpan. Dit makkelijke vis in de koekenpan recept is klaar in 50 min. met allergie info. Print dit recept & ontdek recepten die op ...

## VIS IN DE PAN

[Lees verder...](#)