Boter, botten, zout PDF Nicole Pisani



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



Schrijver: Nicole Pisani ISBN-10: 9789461431882 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 1851 KB

OMSCHRIJVING

Boter, botten en zout zijn de essentie van eten en vormen de basis voor Nicole Pisani's manier van koken. In dit stijlvolle kookboek deelt ze hoe deze elementen voor haar samenkomen in 100 recepten, beïnvloed door de vele landen en keukens waarin ze als chef-kok werkte. De recepten zijn inventief: in bladeren gerookte zeeduivel met fivespiceboter, knapperige kippenhuid-salade met zeewiermayo, in zout gebakken rode biet, rib-eye tataki met sojadressing, in wei gemarineerd varkensvlees en perzikparfait met kukurma. Van ontbijt en wat te koken aan het eind van de dag tot feestmaaltijden en zoet om te delen. Bovendien leert Nicole je restauranttechnieken toe te passen in je eigen keuken. Dit boek viert de elegantie van eenvoudige ingrediënten. Het leert je de basis en stimuleert je om verder te experimenteren en gewaagde smaken te combineren.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Voedingswaarde van Boter: ... 2 % Vetvrije melkbestanddelen(eiwitten, melksuiker, zouten) Daarnaast zitten in vet oplosbare vitaminen A,D en B-caroteen.

Minder zout en minder vet. Dat is het credo voor een gezondere levensstijl. En botten laten we liever achter bij de slager. Toch zijn deze drie ...

Een goed idee voor roerei met een twist: maak 'm met kokosdukkah! Dit lekkere recept komt uit het fantastische boek 'Boter, botten, zout' van Nicole Pisani.

BOTER, BOTTEN, ZOUT

Lees verder...