

Mexicaanse keuken (geb) PDF

Bayless



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



Schrijver: Bayless
ISBN-10: 9789055012985
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 3593 KB

OMSCHRIJVING

DE MEXICAANSE KEUKEN MEER DAN 200 PITTIGE EN AUTHENTIEKE RECEPTEN De Mexicaanse keuken met al zijn opwindende smaken en geuren is voor de meeste Nederlanders nog terra incognita. Dit boek brengt daar echter verandering in; want in DE MEXICAANSE KEUKEN laat Riek Bayless u kennismaken met het authentieke voedsel van Mexico. De kern van het boek bevat recepten voor heerlijke voorafjes: romige maïssoep met geroosterde chilis of Mexicaanse chorizo met gesmolten kaas, en onweerstaanbaar lekkere hoofdgerechten zoals: gemarineerde, in bananeblad gestoomde vis; geroosterd varkensvlees in rode pepers en, niet te vergeten, de beroemde mole poblano. Ook treft u allerlei recepten aan voor exotische ijssoorten, rijst- en kokosdesserts en verrukkelijke taarten, waarmee u de maaltijd kunt afronden. Bovendien kunt u heerlijke tequila-cocktails op tafel toveren, verkoelende vruchtendranken en zelfs de authentieke, van de Azteken geërfde versie van chocolademelk. Daarnaast komt u in dit uiterst gevarieerde kookboek een keur aan typisch Mexicaanse specialiteiten tegen als: enchiladas; krokant gebakken tortillas met kip, bonenpuree en avocado; quesadillas en met gemarineerde garnalen gevulde tacos. De recepten in DE MEXICAANSE KEUKEN bevatten alle aanwijzingen die u nodig heeft om in uw eigen keuken de sfeer en de smaken van het echte Mexico op te roepen. Dankzij de vele menu-suggesties en de tips voor een juiste indeling van de voorbereidingen, zijn de recepten heel eenvoudig klaar te maken door mensen die altijd tijd te kort komen. Bij de meeste recepten worden suggesties gedaan voor diverse variaties en/of vervanging van bepaalde ingrediënten, wat uitermate bevorderlijk is voor de eigen creativiteit. Riek Bayless en zijn vrouw Deann wonen in Chicago, waar ze twee Mexicaanse restaurants runnen: de Frontera Grill en Topolobampo. Riek Bayless, die in de V.S. bekend staat als een van de grootste experts op het gebied van de Mexicaanse keuken, heeft voor dit boek talloze reizen door Mexico gemaakt. Alle kennis die tijdens deze vele speurtochten op zoek naar regionale recepten is vergaard, is gebundeld in DE MEXICAANSE KEUKEN. Het echtpaar Bayless voert u mee naar Mexicaanse steden en dorpen, lokale eethuisjes en kleurrijke markten en brengt u op de hoogte van de kooktechnieken, het eetgerei, de ingrediënten en de smaken van Mexico.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Mexicaanse stoof In de Mexicaanse keuken vind je veel bonen, vlees en kleurrijke groenten en specerijen. Vaak geserveerd met een tortilla, wrap of quesedilla.

De Mexicaanse keuken. Wat is kenmerkend voor de Mexicaanse keuken: welke kruiden, welke gerechten en welke ingredienten?

Mexicaanse keuken (geb) (hardcover). DE MEXICAANSE KEUKEN MEER DAN 200 PITTIGE 1 AUTHENTIEKE RECEPTENDe echte Mexicaanse keuken met al zijn opwindende smaken en ...

MEXICAANSE KEUKEN (GEB)

[Lees verder...](#)