

Het Miso kookboek PDF

Bonnie Chung



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



Schrijver: Bonnie Chung
ISBN-10: 9789048314379
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 1208 KB

OMSCHRIJVING

Dit kookboek laat zien hoe veelzijdig miso is en hoeveel smaak deze pasta kan toevoegen aan alledaagse gerechten. De mogelijkheden zijn eindeloos: gebruik miso niet alleen in soep, maar ook in marinades, dressings en zelfs in nagerechten. We gaan steeds bewuster en gezonder eten en dit eeuwenoude superfood, dat gemaakt wordt van sojabonenpasta, veroverd snel een plekje in elke keuken. Miso-expert Bonnie Chung deelt 60 recepten voor Japanse en niet-Japanse gerechten met miso. Alle klassiekers komen aan bod, zoals gegrilde saikyo miso-sabelvis en nasu dengaku (gegrilde aubergine met zoete witte miso), maar miso wordt ook gebruikt om alledaagse maaltijden een umamiboost te geven, zoals bij misoboter op mais of geroosterd brood. Vanaf nu zult u miso met andere ogen bekijken! In dit boek vindt u eenvoudige tips voor hoe u optimaal van miso kunt genieten, een uitleg van verschillende soorten miso en zelfs een recept voor het zelf maken van miso. Ideaal voor avontuurlijke koks die hun repertoire van Japanse gerechten uit willen breiden en voor iedereen die meer umami in de dagelijkse maaltijd wil brengen.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

3 volle el bruine miso stuk gedroogde kombu (zeewier), van 10 cm 1 gedroogde shiitake 1 tl olie 50 g verse shiitakes ... Het Vegatopia Kookboek. Volg ons op .

Mijn favoriete Japanse gerecht is niet sushi, tempura of sobanodels maar aubergine met miso. In Nederland heel onbekend en dat is jammer, want het is echt een heel ...

Dit kookboek laat zien hoe veelzijdig miso is en hoeveel smaak deze pasta kan toevoegen aan alledaagse gerechten. De mogelijkheden zijn eindeloos:...

HET MISO KOOKBOEK

[Lees verder...](#)