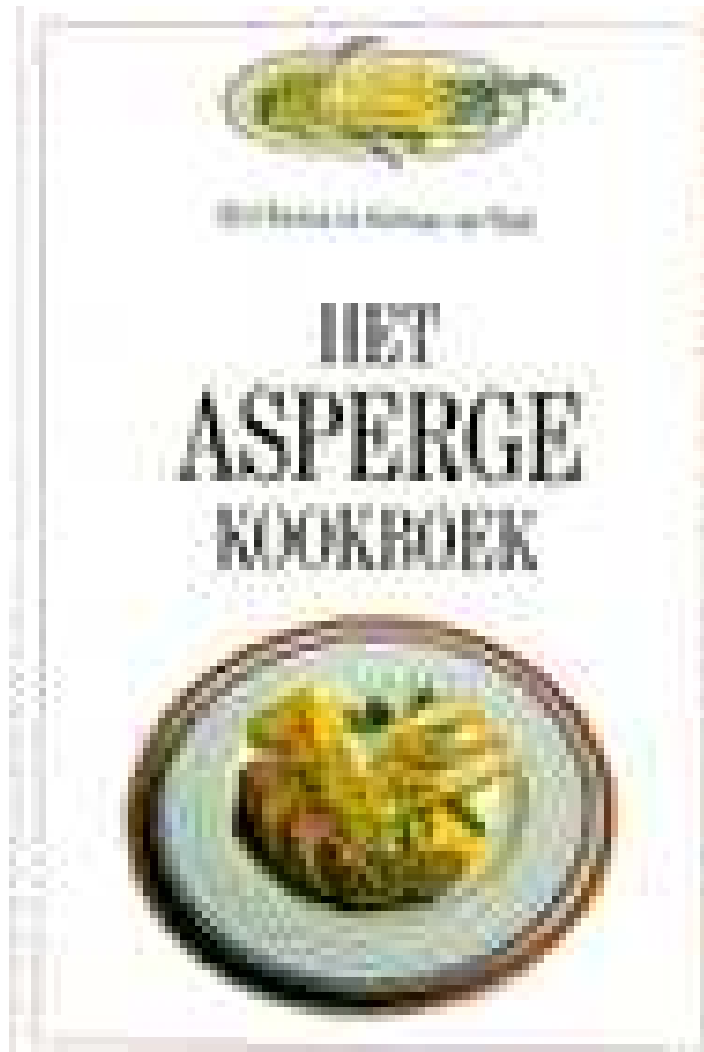


Het Aspergekookboek PDF

Wiel Basten



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: Wiel Basten
ISBN-10: 9789041000422
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 2134 KB

OMSCHRIJVING

In deze zeer verzorgde uitgave presenteren auteur Wiel Basten en chef-kok Herman van Ham meer dan tweehonderd verrassende manieren om asperges smakelijk op tafel te brengen. Superlatieven als 'de koningin der groenten' en 'het witte goud' geven al aan dat het hier om een bijzondere groente gaat. En bijzonder zijn ook de gerechten die ermee worden bereid. Toch zijn ze niet moeilijk te bereiden. Zorgvuldig samengesteld geeft dit boek een keur van eenvoudige, maar ook van zeer verfijnde recepten. Asperges in voorgerechten, in soepen, cocktails, salades, als hoofdgerecht met vlees, wild en vis. De nieuwste ontwikkeling is het gebruik van asperges in de oosterse keuken en ook daarvan zijn recepten opgenomen. Het malse karakter en de aparte smaak van asperges geven aan elk gerecht een feestelijk tintje. Met Het aspergekookboek brengt u dat feest ook op tafel.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Zout is bij het grote publiek het meest bekend als smaakmiddel in de keuken, ... Uit: "Het Asperge Kookboek" van Wiel Basten en Herman van Ham? Nieuwsbrief aanmelden.

Het Aspergekookboek (hardcover). In deze zeer verzorgde uitgave presenteren auteur Wiel Basten en chef-kok Herman van Ham meer dan tweehonderd verrassende manieren om ...

De tips, uit een fantastisch aspergekookboek, als basisrecept voor asperges. Zet de asperges meteen in koud water en ververs het water regelmatig.

HET ASPERGEKOOKBOEK

[Lees verder...](#)