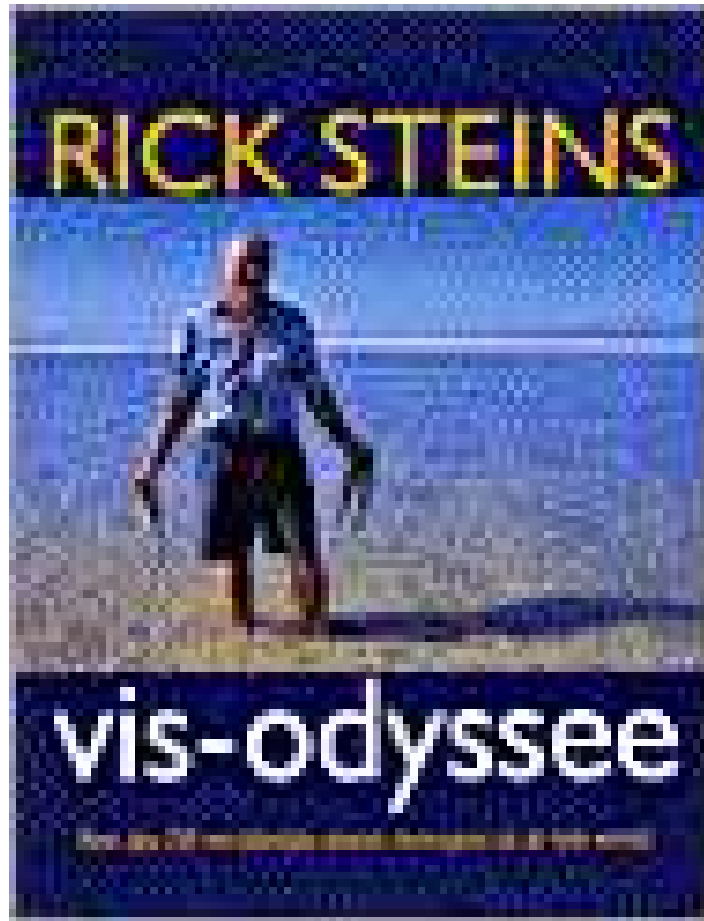


Vis-Odysee PDF

Rick Stein



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



Schrijver: Rick Stein
ISBN-10: 9789055016754
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 3309 KB

OMSCHRIJVING

Rick Stein is zonder meer de populairste viskok van Engeland en van ver daarbuiten. Zijn ongecompliceerde kookstijl, zijn smakelijke gerechten en zijn ongebreidelde enthousiasme hebben honderdduizenden lezers al overtuigd van de vele mogelijkheden en smaken van vis. Voor zijn vis-odyssee heeft Rick Stein de verrukkelijkste visrecepten uit alle delen van de wereld verzameld. Uit Thailand komt Gestoomde krab met citroengrasdressing en uit Australië Gegrilleerde kabeljauw met laksonoedels en sambal blachan. Aan de Amerikaanse oostkust geldt Charleston Seafood Gumbo als een specialiteit, evenals Po'Boys, een oorspronkelijk uit liefdadigheid aan de arme jongens' uitgedeelde oestersandwich. Ook de Europese viskeuken komt aan bod, onder andere met Zórzuelo, de beroemde Catalaanse visstoofschotel; Tonijn met connellinibonen uit Italië; Truite au bleu, forel met mousselinesaus uit Frankrijk; en de Schotse delicatesses Kedgeree van Arbroath smokies.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Heerlijke recepten met "brick". B.v. "Asperges in brick met ei in cocotte", "Rakakat met kip en SUMAC", "Briouats met groenten", "Paddenstoelen met ...

Recept is afkomstig uit het boek "Rick Steins vis-odyssee", auteur: Rick Stein, uitgeverij BZZTôH, 1999

Vis-Odyssee (hardcover). Rick Stein is zonder meer de populairste viskok van Engeland en van ver daarbuiten. Zijn ongecompliceerde kookstijl, zijn smakelijke ...

VIS-ODYSSEE

[Lees verder...](#)