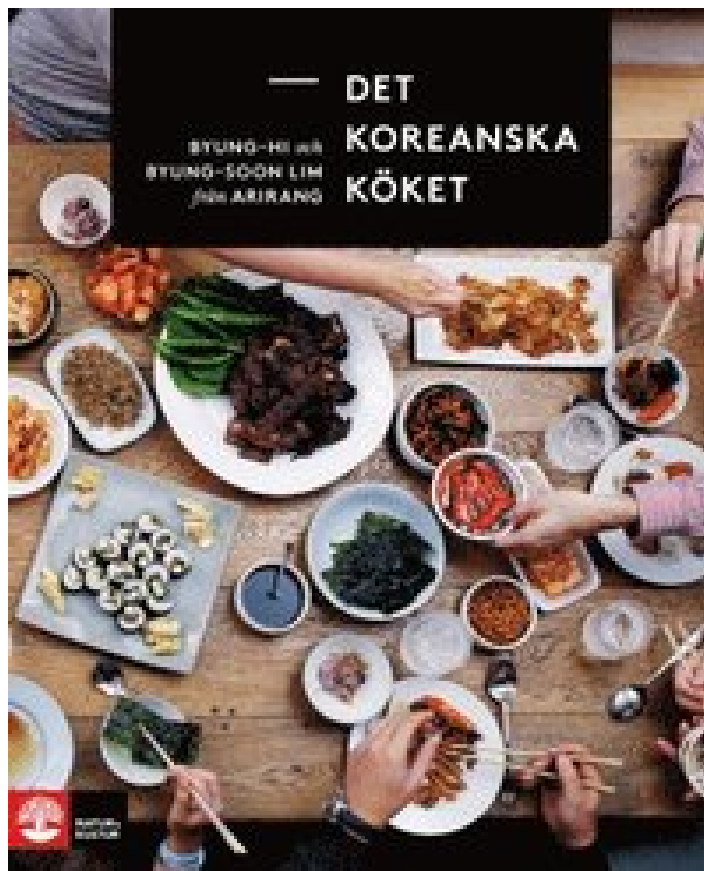


## Det koreanska köket PDF

Jonas Cramby



*Det här är bara ett utdrag ur Det koreanska köket bok. Du kan hitta hela boken genom att klicka på knappen nedan.*



Författare: Jonas Cramby  
ISBN-10: 9789127152823  
Språk: Svenska  
Filesize: 4961 KB

## BESKRIVNING

Det koreanska köket är färgsprakande och fyllt av smaker. Hettan från den roströda chilipastan gochujang, grilldofterna från bulgogin, den milda tofun, alla delikata sidorätter som bidrar med fräschör och krispoch som en röd tråd den alltid närvarande kimchin. I denna nytugåva av den populära boken som tidigare gick under namnet Kimchi och andra koreanska rätter har ett tjugotal nya recept lagts till som alla vidgar bilden av den koreanska husmanskosten. Koreaner är som besatta av god mat och familjen Lim är inget undantag. I två generationer har de bevarat det koreanska kökets stolta traditioner på restaurang Arirang i Stockholm. Boken innehåller familjens populäraste receptbåde vanliga och ovanliga kimchirecept, koreansk husmanskost och den återkommande bibimbapen. I denna nytugåva lär du dig också hur du steg-för-steg kan göra din egen tofu eller kvickt blanda ihop den underbara koreanska råbiffen yukhoe, med doft av sesamolja och vitlök. Den koreanska matkulturen bjuder på mycket mer än kimchi, men ett Korea utan kimchi går inte att föreställa sig. I tusentals år har de syrade grönsakerna varit fullkomligt outhärliga vid måltiderna. I Korea är kimchi så mycket mer än matden är en nationell kulturklenod, universell hälsokost och en del av den koreanska identiteten. I boken presenterar familjen Lim sin version av kimchiklassikern på salladskål, chili och ingefära men också den populära rättikskimchin, kakktugi, och ovanligare varianter på pumpa, ostron, svampar, rötter och andra grönsaker. Byung-Hi Lim och Byung-Soon Lim är systrar och driver tillsammans med mamma Boo Mee Ja Lim och moster Im Kee Sun restaurang Arirang i Stockholm. Arirang öppnades redan 1975 och var den första restaurangen av sitt slag i Skandinavien. Ambitionen på restaurangen är att laga koreansk vardagsmat när den är som bäst.

## VAD SÄGER GOOGLE OMDEN HÄR BOKEN?

Det koreanska köket är färgsprakande och fyllt av smaker. Hettan från den roströda chilipastan gochujang, grilldofterna från bulgogin, den milda tofun, alla ...

I det här numret av Hälsa lagar Pia Hall några fantastiskt goda koreansk rätter, bland annat groddsopan Kongnamul Gook som är på bilden. Är du nyfiken på kor

"Det koreanska köket är färgsprakande och fyllt av smaker. Hettan från den roströda chilipastan gochujang, grilldofterna från bulgogin, den milda tofun, alla ...

## DET KOREANSKA KÖKET

[Fortsätt läsa...](#)