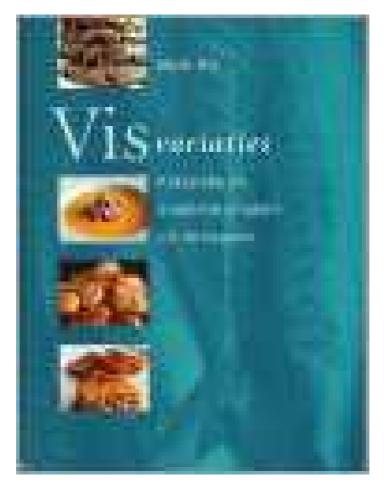
Visvariaties PDF

Mark Hix



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



Schrijver: Mark Hix ISBN-10: 9789077363089 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 2694 KB

OMSCHRIJVING

Ruim tachtig klassieke er vernieuwende visgerechten Veel praktische informatie over schoonmaken en bereiden Vis is heerlijk en gezond. Vis is bovendien op vele creatieve manieren te bereiden. Zo verveelt vis nooit. In dit fraai geïllustreerde basisboek voor vis vindt u uitgebreide achtergrondinformatie en tientallen originele bereidingstechnieken, geïllustreerd in ruim tachtig recepten. Hoe weet je zeker dat je verse vis koopt? Op welke manier kun je vis best bewaren? Welke voorbereidingen moet je treffen om bijvoorbeeld rond- en platvis, schaal- en schelpdieren te bereiden? Wie meer weet van vis, vist niet achter het net. Vis grillen en roosteren op de barbecue met de bijbehorende marinades en bijgerechten. Vis paneren en frituren. Vis bereiden in de oven. De verschillende hoofdstukken geven aanwijzingen voor tientallen bereidingstechnieken die vis nog lekkerder maken. Tientallen heerlijke recepten zijn verdeeld over verschillende hoofdstukken: snelle visgerechten, vissoepen, kleine gerechten, voedzame gerechten, supergezonde vissen en luxueuze en modieuze gerechten. Bij elk recept staan varianten voor de gebruikte vis aangegeven. Visvariaties is schitterend geïllustreerd met zowel duidelijke foto's van de vissen als de gerechten. En de stap-voor-stapbeschrijvingen van de gerechten laten u ook effectief toe het gerecht op tafel te toveren zoals het er op de foto's uitziet. Een must voor iedereen die op zoek is naar inspiratie voor nieuwe bereidingen van zijn favoriete vis.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

De rijstmaaltijd wordt vaak aangevuld met heerlijke vlees- en visvariaties, groente en dé smaakmaker: verschillende en vooral smaakvolle sauzen.

De visvariaties bij het ontbijt zijn voor Nederlanders ongekend: gedroogde zalm, zalmsalade, makreel in tomatensaus, zure haring, garnalen en soms kreeft.

Het is onze passie en drive jou als klant constant te verrassen met nieuwe visvariaties. Houdt daarom onze website, ...

VISVARIATIES

Lees verder...