## Kruiden in de keuken PDF





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



Schrijver: Mellie Uyldert ISBN-10: 9789060302583 Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 3619 KB

## **OMSCHRIJVING**

Veel meer dan de voor de hand liggende kruiden die al sinds jaren in de keuken worden gebruikt. Met tal van wetenswaardigheden. En duidelijke toepassingswijzen en tips.

## WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Kruiden zijn gezond maar niet iedereen weet welke kruiden bij welke gerechten te gebruiken. Soepen. Aspergesoep: dillezaad, rozemarijn, tijm, nootmuskaat.

Je kunt in de keuken verse of gedroogde kruiden of specerijen gebruiken. Kruiden en specerijen geven gerechten meer smaak. Ze zijn geschikt om zout mee te vervangen.

Kruiden in potjes uit de supermarkt zijn handig, maar sommige kruiden kun je heel goed vers gebruiken.

## KRUIDEN IN DE KEUKEN

Lees verder...