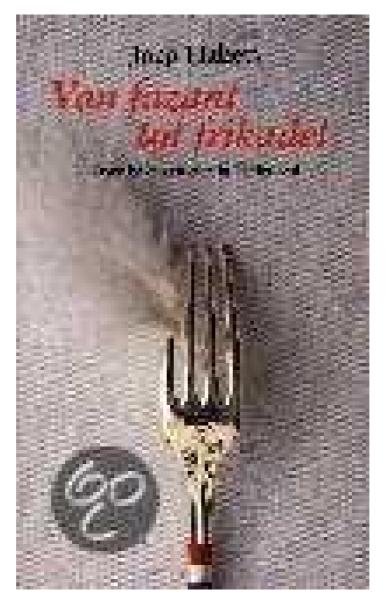
VAN FAZANT TOT FRIKADEL PDF

Joep Habets



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



Schrijver: Joep Habets ISBN-10: 9789025422141 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 2476 KB

OMSCHRIJVING

Verdient de Nederlandse keuken eerherstel? Is het Friese edelhert de oplossing voor de fijnbesnaarde wildeter? Wat is de bijdrage van Ed van Thijn aan de emancipatie van de uit-de-muureter? Krijgt Nederland ooit een restaurant met drie sterren? Leggen zielige kippen smakelijke eieren? Wat gaat er boven een bruine boterham met kaas? Deze en vele andere kwesties komen aan bod in "Van fazant tot frikadel", een gevarieerd boek, dat de Nederlandse eetcultuur met smaak opdient in verleidelijke varianten, zoals de lokroep van chocolade, het goudzwarte bolerootje van de karper, kookhulpverlening voor de hobbykok, stadhouder Willem IV en de opmars van de aardappel, de vermeende Spaanse wortels in de hutspot, de nieuwe ijsstrijd en het kerstmenu als barometer van het gastronomisch klimaat. Van Leeuwarden tot Limburg, van jonkers tot yuppen, van kwalitaria tot kasteelrestaurant: alle aspecten van onze kook- en eetcultuur worden met verwondering en liefde onder de loep genomen.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Van aardappel tot fazant: Deel 1: van aardappel tot fazant aardappel, aardbei, ananas, ansjovis, appel, asperge, bloedappelsien, chilipeper, courgette, doper...

Snijd vervolgens langs het karkas de filets van de fazant af. Snijd het karkas in stukken en leg de filets tot gebruik ingepakt in de koelkast.

Verhit op middelhoog vuur een scheut Croma Mild met Olijfolie in een koekenpan en wacht tot de Croma bruin kleurt ... Het vlees van de fazant is licht van kleur en is ...

VAN FAZANT TOT FRIKADEL

Lees verder...