Peperkoek PDF Jan Borms



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



Schrijver: Jan Borms ISBN-10: 9789089317063 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 1539 KB

OMSCHRIJVING

Peperkoek. Misschien eet je het als tussendoortje. Of past het bij je favoriete theemoment? Bij anderen prijkt er elke ochtend nog peperkoek op de ontbijttafel. Peperkoek zit diep gebakken in onze cultuur. Het is een oud en bekend gebruik om met Pasen, Valentijn of Nieuwjaar peperkoek uit te delen in de vorm van een hart. En ook de uitdrukking 'een hart van peperkoek' kennen we allemaal. Sta je er soms bij stil hoe deze dagelijkse lekkernij gemaakt wordt? Wat er allemaal inzit en hoe lang het al bestaat? En wat je er allemaal mee kan doen? Het boek 'Peperkoek' wil dit authentiek, origineel en eerlijk product terug onder de aandacht brengen. Want de mogelijkheden met peperkoek zijn eindeloos, zowel in als buiten de keuken: muesli van peperkoek, een peperkoekcocktail, een salade met croutons van peperkoek, maar ook: je eigen peperkoeken hart of een peperkoeken huisje. In dit boek vind je ze allemaal naast 145 andere fijne weetjes, tips en recepten over en met peperkoek. Bij Vondelmolen bakken ze al vijf generaties lang peperkoek aan de hand van een zorgvuldig bewaard familierecept. Hun peperkoek kreeg het label van officieel streekproduct. In dit boek delen ze hun geschiedenis en kennis.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Hier is het recept voor het maken van een peperkoekhuisje!

recepten met peperkoek: Peperkoek Bavarois, Gevulde peperkoek, Flanpudding met peperkoek. en Appels met peperkoek

Peperkoek, ontbijtkoek in Nederland, is altijd één van mijn favorieten geweest! Toen ik hoorde dat mensen ze zelf maakte en dan nog de gezonde versie ervan, wist ik ...

PEPERKOEK

Lees verder...