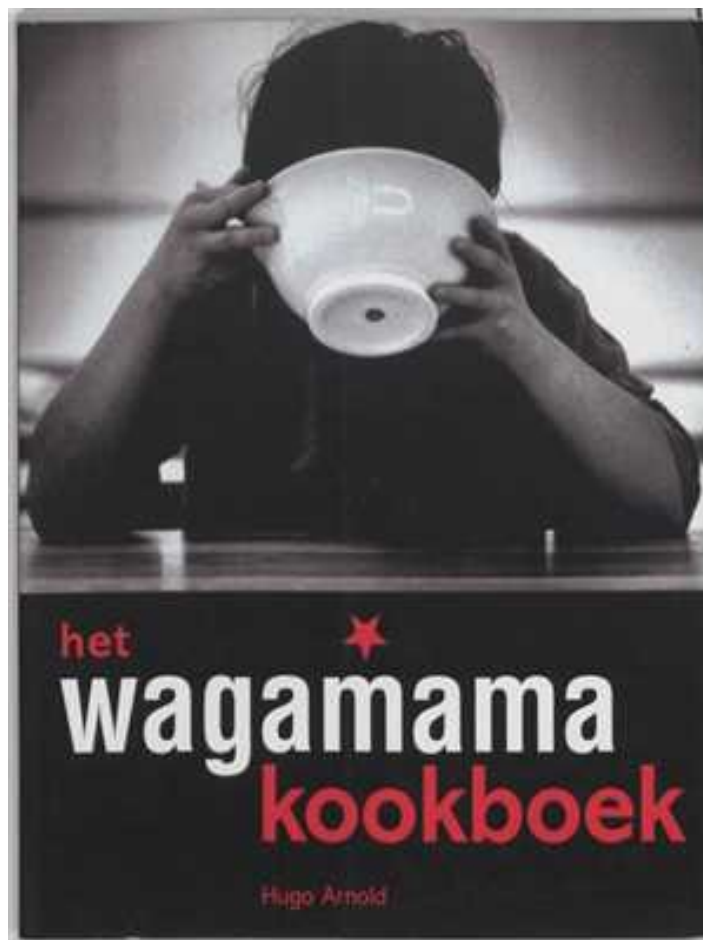


## Het Wagamama-kookboek PDF

H. Arnold



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



Schrijver: H. Arnold  
ISBN-10: 9789059560864  
Taal: Nederlands  
Bestandsgrootte: 3269 KB

## OMSCHRIJVING

Verrukkelijke Japanse noedelgerechten Positive Eating + Positive Living In dit schitterende kookboek geeft culinair auteur Hugo Arnold een kijkje in de keuken van de Wagamama-restaurants, een keten met vestigingen over de hele wereld, waaronder een restaurant aan het Max Euweplein in Amsterdam. De gerechten die er worden geserveerd zijn gebaseerd op de traditionele, tweehonderd jaar oude ramen-shops in Japan, waar voedzame gerechten worden bereid die gezond zijn voor lichaam en geest. De gerechten in dit boek zijn geschikt voor vleeseters, visliefhebbers en vegetariërs. Zij worden altijd snel bereid, van verse producten met een hoge kwaliteit, waarmee smaak en voedingswaarde behouden blijven. Tussen de recepten door is informatie opgenomen over de verschillende producten, de bereidingstechnieken en het gebruikte keukengerei. Hugo Arnold schreef culinaire columns in de London Evening Standard, de Financial Times en tegenwoordig in de Irish Times. Hij schreef zes kookboeken, en kreeg in 2001 de Glenfiddich Food Award voor zijn vernieuwende manier van schrijven. Wagamama is gebaseerd op de Japanse voedingswijze van verse, magere, energierijke ingrediënten - Japanners hebben de hoogste levensverwachting van alle mensen op de wereld

## **WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?**

Het Wagamama-kookboek Het is helaas niet mogelijk om boeken af te halen bij ons magazijn. Al onze boeken worden verzonden, ook binnen rotterdam.

Het Wagamama-kookboek | ISBN 9789059560864 direct en eenvoudig te bestellen bij Boekhandel De Slegte. Uniek aanbod (tweedehands) boeken.

Het Wagamama-kookboek. Verrukkelijke Japanse noedelgerechten Positive Eating + Positive Living In dit schitterende kookboek geeft culinair auteur Hugo Arnold een ...

## HET WAGAMAMA-KOOKBOEK

[Lees verder...](#)