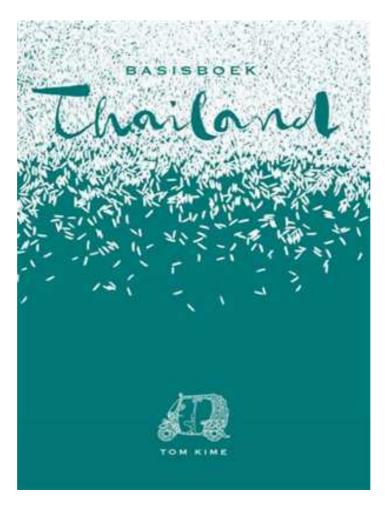
Basisboek Thailand PDF

Tom Kime



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



Schrijver: Tom Kime ISBN-10: 9789023015383 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 1958 KB

OMSCHRIJVING

Probeer de uitgesproken smaken en gedurfde smaakcombinaties uit de Thaise keuken. In dit prachtige Basisboek Thailand staan traditionele recepten met een moderne twist. Traditioneel met een moderne twistDe Thaise keuken staat voor uitgesproken smaken en gedurfde smaakcombinaties. In Basisboek Thailand staan traditionele recepten met een moderne twist. Vlees en vis zijn een belangrijk onderdeel in Thaise recepten. Denk bijvoorbeeld aan Siamese kip met gember en koriander of gemarineerde garnalensaté. Ook typisch Thaise recepten zoals Thaise curry's passeren de revue. Basisboek ThailandBasisboek Thailand heeft dezelfde opvallende vormgeving als Basisboek India, dat genomineerd was voor Kookboek van het jaar 2016. De ingrediënten zijn goed verkrijgbaar en je hoeft niet eindeloos in de keuken te staan.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Basisboek Thailand, boeken, reisverhalen, reisboeken online bestellen bij Proxis, Azur of Bol. Basisboek Thailand boek recensie.

Met het Basisboek Korea laat Caroline Hwang zien dat Koreaans koken helemaal niet ... Eerder verschenen in deze serie ook het Basisboek Thailand en het Basisboek India.

Geen ingewikkelde poespas of onverkrijgbare ingrediënten. Gewoon snel en simpel te maken gerechten die het leven kleur, geur en smaak geven.

BASISBOEK THAILAND

Lees verder...