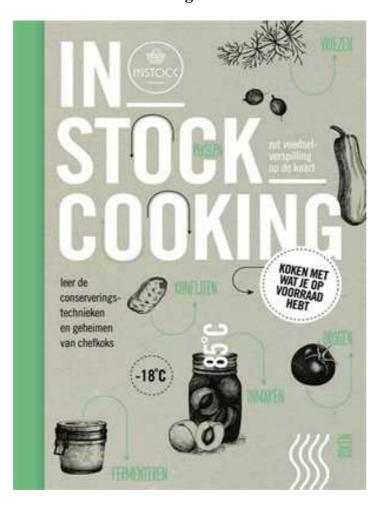
Instock cooking PDF Stichting Instock



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



Schrijver: Stichting Instock ISBN-10: 9789045208152 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 1976 KB

OMSCHRIJVING

Met recepten van Lucas Jeffries (Instock), Samuel Levie, Yvette van Boven, Meneer Wateetons en Pepijn Schmeink!. Are you ready to rescue food? Zonder dat je erbij stil staat, verdwijnt die halve komkommer of overrijpe banaan vaak in de afvalbak. Instock Cooking laat zien hoe je van deze producten juist iets unieks creëert. Eeuwenoude conserveringstechnieken worden op een toegankelijke manier uitgelegd: inmaken in zoetzuur, inmaken in zoet, fermenteren, drogen, invriezen, pekelen, konfijten en roken. Experimenteren met je voorraad is niet alleen goedkoper én beter voor het milieu, maar vooral ontzettend leuk! Zo wordt de halve komkommer een heerlijke pickle en je overrijpe banaan een gezonde gedroogde snack. Bovendien laten we per techniek zien, hoe het geconserveerde product kan worden verwerkt in een gerecht. Instock zet sinds 2014 voedselverspilling op de kaart in hun restaurant, afhaaltoko en food truck. Producten die normaal het bord niet halen, worden opgehaald met de elektrische 'food rescue'-kar. Het koken met deze wisselende ingrediënten vraagt om dagelijkse improvisatie. In dit kookboek staan duidelijke recepten, maar laat deze gerust los en experimenteer met smaakcombinaties en technieken. Een creatieve aanpak die we graag met jou delen in Instock Cooking.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Onder het mom "conserveren kun je leren" organiseren wij een masterclass over de conserveren uit kookboek Instock Cooking in Amsterdam, Den Haag en Utrecht.

Een boek dat voedselverspilling tegen gaat én bomvol lekkere recepten staat. Dat is Instock Cooking

Instock cooking (hardcover). Bestseller nu uitgebreid met 24 pagina's gloednieuwe content.'Geen rare fratsen of onverkrijgbare spullen, de basis voor alle recepten ...

INSTOCK COOKING

Lees verder...