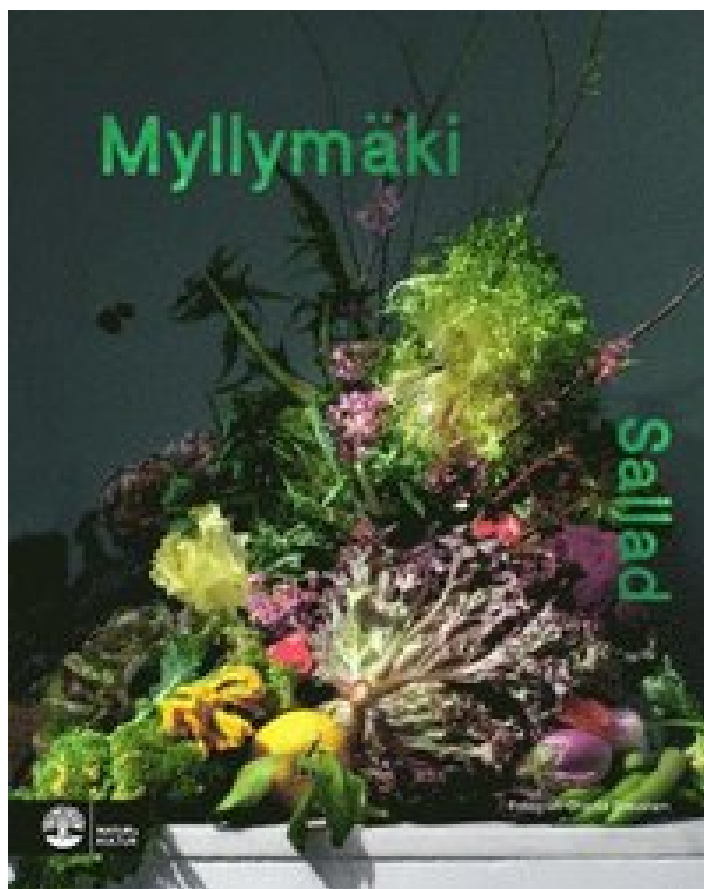


Sallad PDF

Tommy Myllymäki



Det här är bara ett utdrag ur Sallad bok. Du kan hitta hela boken genom att klicka på knappen nedan.



DOWNLOAD PDF

Författare: Tommy Myllymäki

ISBN-10: 9789127151864

Språk: Svenska

Filesize: 1021 KB

BESKRIVNING

Ett måste för alla som vill äta mer grönt, antingen som huvudrätt eller tillbehör. Eller som fastnat i samma-sallad-hela-tiden-träsket. Skånska Dagbladet Jag äter sallader vid alla tillfällen och älskar verkligen hur mångsidiga de kan vara. Ät som lunch, eller ihop med en köttbit, lite fisk eller bönor till middag eller gör ett helt gäng och servera som buffé. För att bygga upp en riktigt bra sallad från grunden finns det några saker du bör tänka på. Tommy Myllymäki lär dig hur du bäst hanterar grönsaker och blad, hur du dressar dem, blandar olika smaker och får till schysta konsistenser med hjälp av olika toppings som krutonger och nötter. Sallad består av ett 90-tal recept. Vissa har en bas av kolhydrater som potatis eller ris, andra är rotfruktsbaserade eller helt bladbaserade. Recept finns på allt från klassiker som caesarsallad, niçoise och waldorfsallad till äggsallad med pepparrot, flammad isbergssallad och pastasallad med skinka och pocherat ägg. Dessutom finns det ett kapitel med bara dressingar och såser. Recepten går att vrida och vända på lite som du känner för, så testa gärna att göra egna varianter och kombinationer. Och tänk på att sallad kan ätas året om inte bara som en lätt lunch i trädgården under sommarhalvåret! Tommy Myllymäki är en av Sveriges mest meriterade kockar. 2018 öppnar han en ny restaurang på Djurgården, han är även kreativ ledare för bl a Taverna Brillo, Sturehof, Riche och Ulriksdals Wärdshus i Stockholm. Tommy har tidigare gett ut Kött, vilt & fågel, Fisk & skaldjur, Grönsaker och Såser. Sallad är en bok som överraskar och en riktigt bra vardagsbok. Med relativt enkla och billiga råvaror så går det snabbt att sno ihop en god och matig sallad en vardagskväll. Hatten av till Myllymäki. Umeå Tidning "I boken får vi lära oss att göra allt från enkla sidosallader till proteinrika huvudrätter." Damernas Värld "En snygg bok som sporrar den som vill äta mer grönt - både i vardagen och till fest. Plus också för särskilda avsnittet och dressingar som fått en "särskild bok" i boken." Skaraborgs Allehanda Rik variation på recepten och många goda dressingar. Extra tumme upp för flammad isbergssallad. Prova! MatMagasinet "Stjärnkocken Tommy Myllymäki gör underverk med det som en gång bestod av några trötta salladsblad, skivad gurka och klyftade tomater." Kristianstadsbladet Gör du samma slags sallad om och om igen? Då kommer en räddning. Stjärnkocken Tommy Myllymäki är aktuell med boken Sallad och presenterar här många roliga alternativ, både lätta och lyxiga varianter. Ett måste för alla som vill äta mer grönt. Skånska Dagbladet

VAD SÄGER GOOGLE OMDEN HÄR BOKEN?

Lyx sallad. Frisée 40 %, rosé 40 % och Multileaves 20 %. 20 mm. 0,5 kg på artnr 5310 Lagervara! 3 kg lösv på artnr 5309

Sallad är en typ av maträtt, oftast kall, som består av skurna och hackade ingredienser. Huvudingrediensen är vanligtvis någon grönsak, frukt eller rotfrukt.

Enkla recept på matiga sallader. Har du hört talas om uttrycket "sallad är för kaniner"? Eller "riktiga män äter inte sallad"? Tänk så dumt sagt.

SALLAD

[Fortsätt läsa...](#)