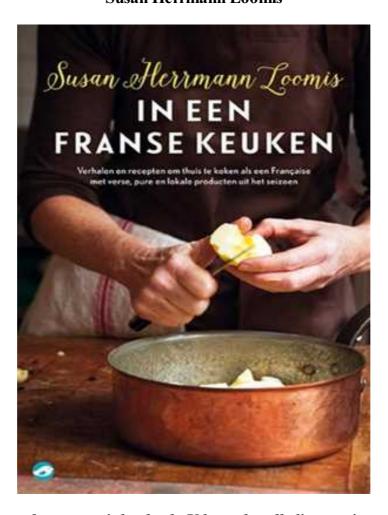
In een Franse keuken PDF Susan Herrmann Loomis



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



Schrijver: Susan Herrmann Loomis ISBN-10: 9789492086273 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 3005 KB

OMSCHRIJVING

Thuis koken als een Française met verse, pure en lokale producten van het seizoenHoe doen die Fransen dat toch? Een drukke baan weerhoudt ze er niet van om dagelijks een verse driegangenmaaltijd te bereiden. Als vanzelfsprekend combineren ze de producten van het seizoen, uit eigen tuin of van de boerenmarkt op zo'n manier dat de smaken en geuren op hun tongstrelendst naar voren komen. Kookboekenschrijfster Susan Herrmann Loomis ging op een culinaire zoektocht en ontfutselde haar Franse buren, vrienden, marktkooplui en koks tot in de wijde omtrek van haar woonplaats Louviers hun keukengeheimen. Doen de Fransen slimmer boodschappen? Zijn zij beter in het plannen van een diner of bij onverwacht bezoek improviseren met wat ze in huis hebben? Het antwoord is: ja.Met In een Franse keuken deelt Susan Herrmann Loomis alle tips, geheimen en recepten waarmee haar Franse vrienden van elke maaltijd een feest maken.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Aubergines worden veel gebruikt in de Provençaalse keuken. Denk aan de ratatouille, als een â gratinâ (ovenschotel met kaas) of gegrild op de barbecue.

De regionale Franse keuken Een takje kervel. De echte Franse keuken kun je grof gezegd onderverdelen in 4 gebieden (hoewel je nog meer lokale keukens kunt ...

Vandaag, zoals beloofd, een round-up van de 10 lekkerste tarte tatins van mijn blog. Ik heb vijf hartige en vijf zoete exemplaren voor jullie geselecteerd.

IN EEN FRANSE KEUKEN

Lees verder...