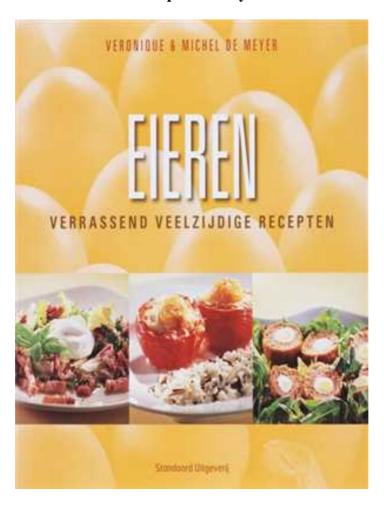
Eieren PDF Vronique De Meyer



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



Schrijver: Vronique De Meyer ISBN-10: 9789002222955 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 1001 KB

OMSCHRIJVING

Als er één ingrediënt is dat iedereen altijd in huis heeft, dan is het wel een ei. Goedkoop, altijd lekker en nooit saai, want met eieren valt ontzettend veel te doen in de keuken. Van een simpele omelet met spek, een gevuld eitje met garnalen, een quiche tot een heerlijk dessert als crème brûlée of sabayon. In Eieren krijgen niet alleen de traditionele recepten een plaatsje, maar ook verrassende gerechten als spiegeleieren met gewokte oosterse groenten, met tonijn gevulde schuimomelet of een slaatje van veldsla, eierkwartjes, ricotta en kruiden. Als je Eieren doorbladert, sta je versteld van de veelzijdigheid van dit eenvoudige ingrediënt. Dankzij de foto's zie je ook dat eiergerechten bijzonder fotogeniek kunnen zijn. In de inleiding van Eieren lees je alles over de geschiedenis van het ei, over de voedingswaarde, de verschillende soorten, de basiskneepjes van het eieren koken en nog veel meer. Je krijgt er antwoord op vragen als: waarom eten we eieren met Pasen? Hoe maak je het perfecte zachtgekookte eitje? Wat is een gepocheerd ei? Zijn eieren gezond? Hoe herken je een vers ei? Is er een verschil tussen een wit en een bruin ei? Kortom, Eieren is een boek vol interessante informatie en heerlijke recepten waarmee je direct aan de slag kunt.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Online bij Albert Heijn al je boodschappen thuisbezorgd of ophalen. Albert Heijn

Enkele bijzondere kooktechnieken die voor eieren gebruikt worden zijn: Het splitsen van het ei in het dooier en eiwit. Eiwit stijf kloppen. Eieren kunnen, in ...

recepten met eieren: romige kipfiletreepjes uit de oven., spinazie ovenschotel, Lasagne florentine met spinazie en mozzarella en Italiaanse bloemkoolschotel ...

EIEREN

Lees verder...