## Gehaktballen PDF

**Jez Felwick** 



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



Schrijver: Jez Felwick ISBN-10: 9789045200705 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 3552 KB

## **OMSCHRIJVING**

Iedereen heeft wel een recept voor een gehaktbal in zijn culinaire repertoire. Vaak is dit een recept dat al generaties lang doorgegeven wordt. Maar een gehaktbal hoeft al lang niet meer van alleen gehakt gemaakt te zijn, en ook internationaal zijn er talloze verrassende en vooral zeer smakelijke varianten op de ouderwetse gehaktbal te vinden. Denk aan slavinken (oer-Hollands, maar o zo lekker!), great balls of fire (een lekker pittige balletje) of Lamsballen met rozemarijn en knoflook. Ballen met verschillende viscombinatie als zalm-en-wasabi-ballen, tonijnballen met gember of koriander-krabballen. Natuurlijk mogen de vega-varianten als balafel (falafel, maar dan net even anders), courgette-aspergeballen en zoete-aardappelballen niet ontbreken. Naast originele recepten voor spannende ballen, geeft Jez Felwick talloze recepturen voor dips (guacamole, mayonaise) sauzen (champignon-, barbecue- blauwekaas- en kokosnootcurrysaus), jus en bouillons. Ook een briljante puree, heerlijk knapperig gebakken polenta, diverse salades en gratins en warme groentegerechten ontbreken niet, waardoor Gehaktballen genoeg inspiratie biedt voor lang genieten van culinaire, ronde hoogstandjes. Jez Felwick kookt en verkoopt zijn beroemde ballen - vis, vlees, en vega - vanuit zijn foodtruck The Bowler in de straten van Londen, maar ook op boerenmarkten, muziekfestivals en culinaire festivals. Inmiddels zijn Felwicks gehaktballen een begrip in Engeland.

## WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Dit is het recept voor de meest sappige zachte gehaktballen uit de jus. Je maakt ze in de slowcooker of simpel in de stoofpan. Lees snel het recept!

Zelf gehaktballen maken? Zo makkelijk is het. Bekijk de tips en maak de lekkerste gehaktballen.

De lekkerste Hollandse gehaktballen volgens oma's recept.

## **GEHAKTBALLEN**

Lees verder...