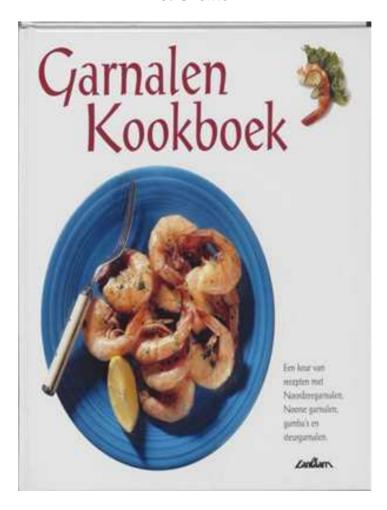
Garnalen kookboek PDF

J. Choate



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



Schrijver: J. Choate ISBN-10: 9789054269021 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 2474 KB

OMSCHRIJVING

Een reusachtige kom, hoog opgetast met koude garnalen, met een pikante koude saus; een frisse, magere zomerse salade; een elegant hoofdgerecht met grote, zachtroze gamba's: garnalen zijn altijd even heerlijk. Of ze nu de hoofdrol spelen of als toegift verschijnen in uw lievelingrecepten, garnalen maken van iedere maaltijd een feestmaal. Met de naam garnaal wordt een onafzienbaar aantal verschillende garnaalsoorten aangeduid, en dikwijls ook andere schaaldieren als langoustines, rivierkreeftjes en andere kleinere kreeftsoorten. De echte garnaal heeft 10 poten, en kan in formaat variëren van microscopisch klein tot wel 32 cm. Wereldwijd zijn er honderden soorten te onderscheiden: in zoetwater en in zee, van tropisch warme wateren tot de ijszee, in modderig ondiep water en in de diepte. Maar waar hij ook vandaan komt, de garnaal is een heerlijk schaaldier dat weinig vet bevat (zij het wel enig cholesterol) en weinig calorieën, maar een rijke bron van eiwitten, vitamines en mineralen vormt. Lange tijd waren garnalen uitsluitend voorbehouden aan de bewoners van kuststreken. Deze kleine dieren vormen uiterst bederfelijke waar, en pas dank zij de gekoelde vrachtwagens konden zij over grote afstanden worden vervoerd. De Hollandse keuken maakt van oudsher dankbaar gebruik van het grote, hoewel enigszins eenzijdige, aanbod van garnalen, en kent talloze garnalenrecepten: van de eenvoudige garnalenbroodjes en garnalengehakt tot meer verfijnde gerechten als garnalenragout en garnalenkroketjes. De mogelijkheden met garnalen zijn echter veel groter, en bijna ieder land heeft zijn garnalenspecialiteiten. In dit boek vindt u naast de bekende vertrouwde recepten ook wat minder bekende gerechten uit China, Japan, Afrika en Scandinavië. Dank zij de moderne koeltechnieken is het assortiment aan garnalen dat ons tegenwoordig ter beschikking staat enorm uitgebreid en is continu leverbaar. In Het gamalen kookboek zijn vele recepten met garnalen bijeengebracht, uiteenlopend van eenvoudig tot exotisch, van simpele hapjes tot feestmalen. Garnalen zijn zo eenvoudig te bereiden, zo veelzijdig en zo verrukkelijk dat ze beslist hun weg verdienen te vinden naar ieders dis.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Garnaal is een kleine kreeftachtige die wordt gerekend tot de zeevruchten. Zowel in zout als in zoet water komen garnalensoorten voor, maar de meeste soorten leven in ...

Home Recepten Garnaal Gerechten. Garnaal Gerechten. Caribbean Shrimps (ga ... Kookboek Bestellen. Favoriete Recepten Vrienden. B. B. R. Speciaal (homemade bruin.

Thaise roerbak met grote garnalen. Duik de Thaise keuken in en ontdek dit smaakvolle gerecht. Thaise roerbak met garnalen en kokosrijst, onze nieuwe verslaving!

GARNALEN KOOKBOEK

Lees verder...