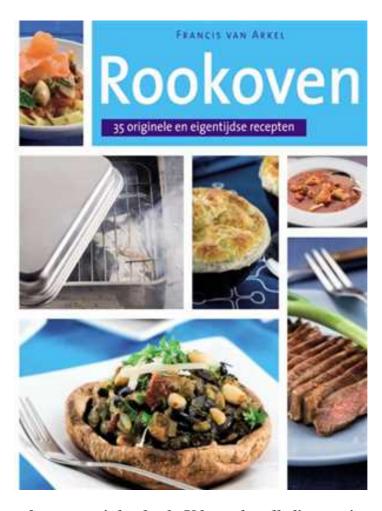
Rookoven PDF

Francis van Arkel



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



Schrijver: Francis van Arkel ISBN-10: 9789048300198 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 4291 KB

OMSCHRIJVING

Je ziet ze tegenwoordig steeds vaker in de kookwinkel: rookovens. Maar wat is een rookoven en wat kun je ermee? Een rookoven lijkt op een grote braadslede met hierin een afdruipplaat waarop een rekje gezet wordt om producten te kunnen roken. Je kunt eigenlijk alles roken in de rookoven: vlees en vis liggen voor de hand, maar ook groenten en zelfs noten krijgen een hele bijzondere smaak in de rookoven. In dit boek laten we zien dat roken niet moeilijk is en lekker smaakt. Door te variëren met rookmot creëert u bovendien een persoonlijke, favoriete smaak. In dit boek vindt u 35 bijzondere recepten die u kennis laten maken met de bijzondere, lekkere smaak van gerookte gerechten, van fingerfood en voorgerechten tot hoofdgerechten met vlees of vis. Francis van Arkel ontwikkelt recepten voor kooktijdschriften en schreef diverse kookboeken. Francis is daarnaast werkzaam als foodstyliste en heeft een zelfstandige praktijk waarin zij voedingsadviezen geeft.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Hoe gebruik en maak je een Rookoven, Rookkast, Rookton of Rookvat en bouw je hem zelf.

Op zoek naar een rookoven om zelf paling te roken? Wij verkopen een Multismoke rookoven, om op de meest gemakkelijke manier zelf paling te roken.

Rookoven gebruiken? Wij vertellen je hoe zelf aan de slag gaat met zo'n rookpan. Lees ons stappenplan en ga zelf warm of koud roken met een rookoventje!

ROOKOVEN

Lees verder...