Koken in de vaatwasser PDF

Lisa Casali



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



Schrijver: Lisa Casali ISBN-10: 9789089984791 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 1845 KB

OMSCHRIJVING

Smaak, duurzaamheid en geldbesparing met een revolutionaire methode! Misschien hebt u er nooit bij stilgestaan, maar de hitte die een vaatwasser produceert tijdens een wascyclus, kan ook worden gebruikt om voedsel te bereiden. De hitte is constant en niet te hoog, en is uitermate geschikt om op lage temperaturen te koken, net zoals professionele chef-koks doen: een ideale manier om de geuren en smaken van het eten te versterken. Koken in de vaatwasser is milieuvriendelijk, omdat er geen extra energie wordt gebruikt naast de energie die nodig is voor het wassen. Het is veilig en het is makkelijk, omdat u verpakkingen kunt gebruiken die in elk huishouden al aanwezig zijn.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Koken met de vaatwasser? Een beetje merkwaardig is het wel, maar het kan echt! Het blijkt de ideale slowcooker voor vlees, groente en vis.

De vaatwasser moet je laten afkoelen met de deur open. FABEL. Als de vaat nat blijft nadat het afwasprogramma is uitgedraaid, ... Je kunt ook koken in de vaatwasser ...

Wil je eens een keer wat anders proberen dan altijd maar dat standaard koken met een oven en/of fornuis? Probeer dan eens te koken met de vaatwasser. Het klinkt wat ...

KOKEN IN DE VAATWASSER

Lees verder...