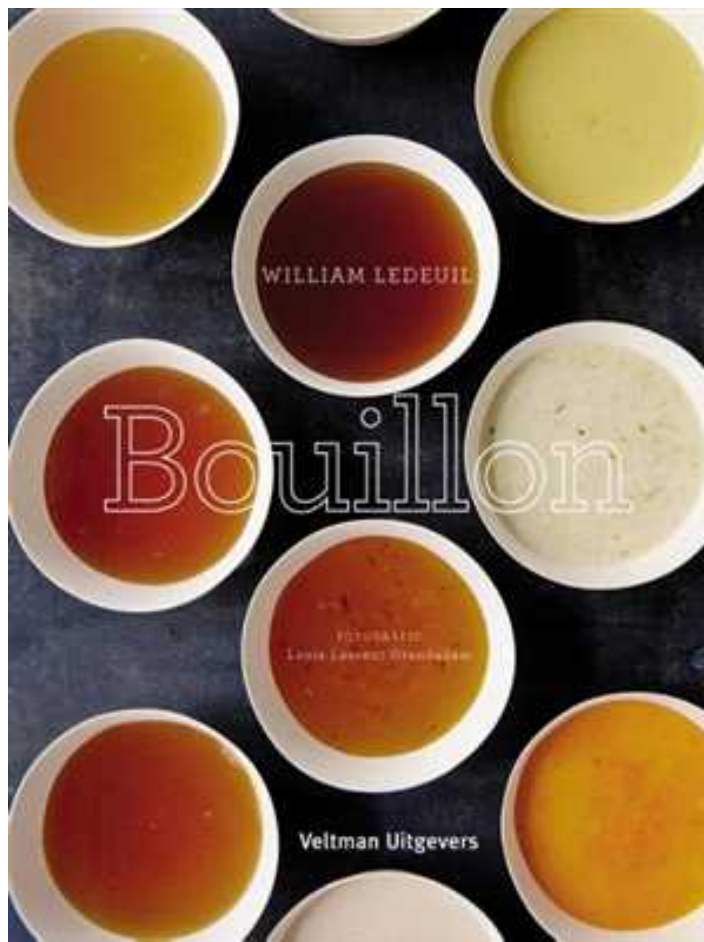


Bouillon PDF

William Ledeuil



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



Schrijver: William Ledeuil

ISBN-10: 9789048313303

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 4709 KB

OMSCHRIJVING

Bouillon vormt de basis voor menig heerlijk recept. Chef-kok William Ledeuil maakte er zijn handelsmerk van en combineert zijn waardering voor de Franse culinaire traditie met een grote passie voor Azië. In dit boek onthult hij de geheimen van zijn lichte, heldere en unieke basisbouillons, zoals gevogelte-, runder- en visbouillon, en van enkele van zijn specialiteiten, zoals de heldere runderbouillon en tom kha kai. Deze bouillons zijn het uitgangspunt van de meer dan zestig lekkere recepten achter in dit boek, zoals Gekonfijte zalm in visbouillon, Pho met gamba's en Koude mossel-tomatensoep met verse kruiden. Daarnaast maakt u kennis met een enorme verscheidenheid van verrassende ingrediënten. Ledeuil ziet koken als een spel van vrijheid en creativiteit, waarin hij naar hartenlust smaken en ingrediënten combineert. Ontdek deze bijzondere keuken aan de hand van onweerstaanbare soepen en bouillons, prachtig gefotografeerd door Louis Laurent Grandadam. William Ledeuil is chef-kok en eigenaar van het met een Michelinster bekroonde Ze Kitchen Galerie en van KGB, beide restaurants in Parijs.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Bouillon behoort tot de mooiste dorpen van België, alles over Bouillon lees je op mooistedorpen.nl

Een goede bouillon is het fundament van de keuken. Hier staat uitgelegd hoe je die maakt, en links naar alle recepten op Coquinaria voor moderne en historische ...

Bespaar aanzienlijk op online hotels in Bouillon, België. Goede beschikbaarheid en geweldige prijzen. Lees hotelbeoordelingen en kies voor uw verblijf het hotel met ...

[Lees verder...](#)