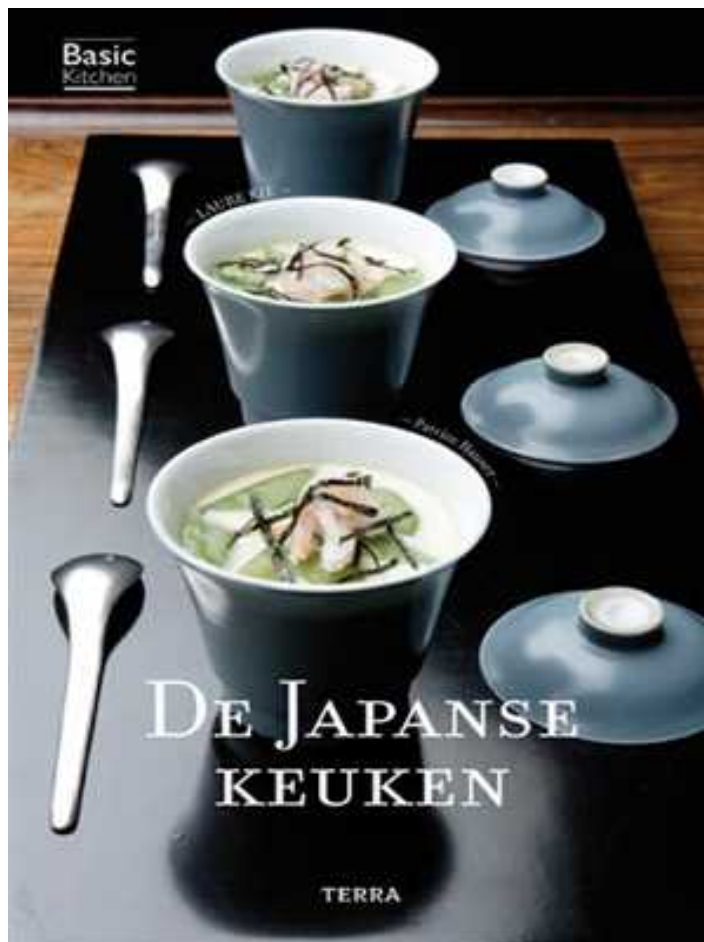


## De Japanse keuken PDF

Laure Kié



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



**DOWNLOAD PDF**

Schrijver: Laure Kié  
ISBN-10: 9789089892911  
Taal: Nederlands  
Bestandsgrootte: 2561 KB

## OMSCHRIJVING

Er zijn maar weinig keukens in de wereld waar smaken, variatie en presentatie zich tot z'n hoog niveau ontwikkeld hebben als in Japan. De Japanse keuken staat boordevol gezonde, eenvoudige en vooral zeer smakelijke gerechten naar beproefd Japans recept: natuurlijk, simpel en gezond. Maar wat zijn eigenlijk daikon, enoki, gomasio, mirin, ponzu en soba? En hoe maak je sushi, Japanse rijst en dashi? Met behulp van de verklarende woordenlijst, extra uitleg over keukengerei, ingrediënten en bereidingswijzen, en de stap-voor-stap-instructies kan iedereen de heerlijkste Japanse gerechten zelf bereiden! Japanse tabouleh, sashimi op courgetteplakjes, gazpacho met zeeuwtapenade, amuses met zalm en wasabi, tonijn met soyamarinade, misosoep, tofoesteak, Japanse ijsbonbons, shiitakes, loempiaatjes, tofoe-kruidenkoekjes, en nog veel meer!

## WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Typisch Japans eten Het is niet de bedoeling om hier alle Japanse gerechten of ingrediënten te bespreken. Ik wil me beperken tot een paar bekende namen....

De Japanse keuken . De Japanners zijn erg gevoelig voor de vergankelijkheid van schoonheid. Dit is ook de reden dat men gevoelig is voor de seizoenswisselingen en een ...

Heerlijke Japanse recepten maak gemakkelijk zelf met de handige tips op [Eigenwijskoken.nl](http://Eigenwijskoken.nl). De Japanse keuken was nog nooit zo dichtbij! Lees verder!

**DE JAPANESE KEUKEN**

[Lees verder...](#)