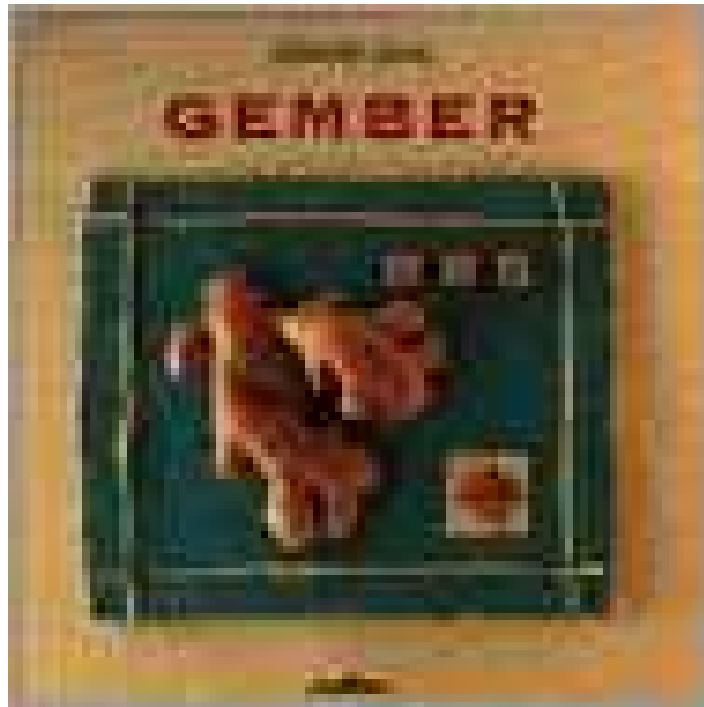


Gember. koken met smaak PDF

none



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



Schrijver: none
ISBN-10: 9789054267935
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 1083 KB

OMSCHRIJVING

Wie heeft nooit met intens genoeg de geur van gember in de keuken opgesnoven? Of het nu het huiselijke aroma van gemberkoek in de oven is of een explosie van oosterse beloften, gember is onmiddellijk herkenbaar bij alle maaltijden, het hele jaar door. Gember is al meer dan duizend jaar een basis-ingredient-het gebruik ervan in de Chinese keuken gaat terug tot 200 v.Chr. Al vroeg werd gemberpoeder naar Noord-Europa gebracht; het is de enige specerij die eerder dan door de Kruisvaarders werd geïntroduceerd. Historisch gezien is het een winterspecerij: gember bracht vreugde in de koudse en naargeestigste tijd van het jaar. Gemberkoek is een van de oudste cakebroden ter wereld en komt nu in alle noordelijke landen voor, gewoonlijk in samenhang met Kerstmis en andere winterfeesten. Vroeg in de achttiende eeuw kwam stemgember, ingemaakt in siroop in mooie blauwe en witte potten die zeer gezocht zijn, vanuit China naar Europa. Gember wordt natuurlijk het meest gebruikt in Azië, en de gember-sm

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Je kunt tal van recepten op smaak brengen met gember, zowel heel uitgesproken als subtiel.

Fruit de uien met de gember en mierikswortel aan in een ... Breng de soep opnieuw aan de kook en breng op smaak met zout en ... koken zonder pakjes en ...

Een url moet beginnen met https: ... levert iets aan smaak in ten opzichte van verse gember maar is wel ...
Moet ik voor het wokken broccoli of bloemkool koken in ...

GEMBER. KOKEN MET SMAAK

[Lees verder...](#)