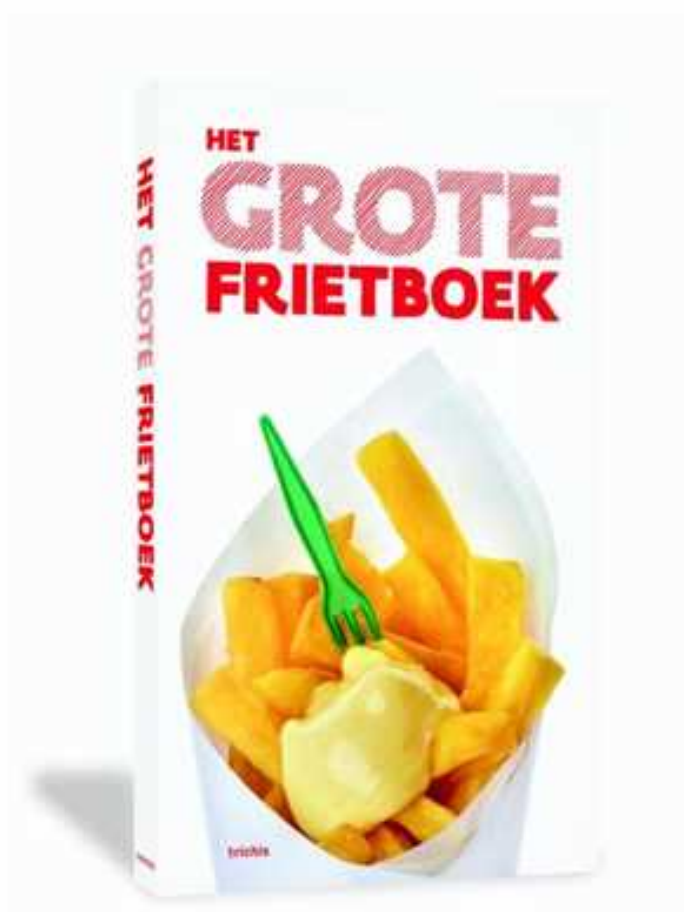


Het Grote Frietboek PDF

Marc Declercq



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: Marc Declercq
ISBN-10: 9789490608231
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 1519 KB

OMSCHRIJVING

Eindelijk een verdiende ode aan de friet. Er zijn maar weinig gerechten die geliefd zijn in alle lagen van de bevolking. Of je nu eerste minister bent, bedrijfsleider, bediende, arbeider of student, we houden allemaal bij tijd en stond van goudgele, vers gebakken frieten. Maar wie heeft het frietje uitgevonden? Waren het de Fransen of de Belgen? Het Grote Frietboek geeft antwoord. Over frieten en gastronomie gaat het, over de geheime adresjes van Bekende Belgen en over bio-friet. Eindelijk is er een Belgisch standaardwerk over de werelds meest geliefde snack. Het Grote Frietboek onderzoekt, verzamelt recepten, spoort de lekkerste frietkoten van het land op, proeft en categoriseert. Friturist Felix Alen leert je thuis verse friet maken. Volg zijn recept stap-voor-stap: schillen, wassen, twee keer bakken: Eh, voila!. Het Grote Frietboek is een ode aan de gefrituurde aardappelstaafjes. Met deze uitgave danken wij de Andes, waar de papas oorspronkelijk vandaan komen. Maar eren we ook degenen die de friet hebben uitgevonden. Eet smakelijk!

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Patatje ziekenhuis (met pindasaus, mayo, ketchup en knoflooksaus), Patatje halfom (met piccalilly en mayo) of een patatje Paramaribo (met ketchup en sambal).

Wie waren het eerst: de Fransen of de Belgen? Wanneer raakten wij in Nederland bezeten van zo'n lekkere zak patat? Waarom mag onze frietsaus geen mayonaise heten?

1. De ontdekking van de aardappel 2. De geboorte van het frietje 3. Friet mét 4. Friet bakken 5. Vrienden van de friet 6. Haute friture 7. Gezonde(re) friet 8 Friet ...

HET GROTE FRIETBOEK

[Lees verder...](#)