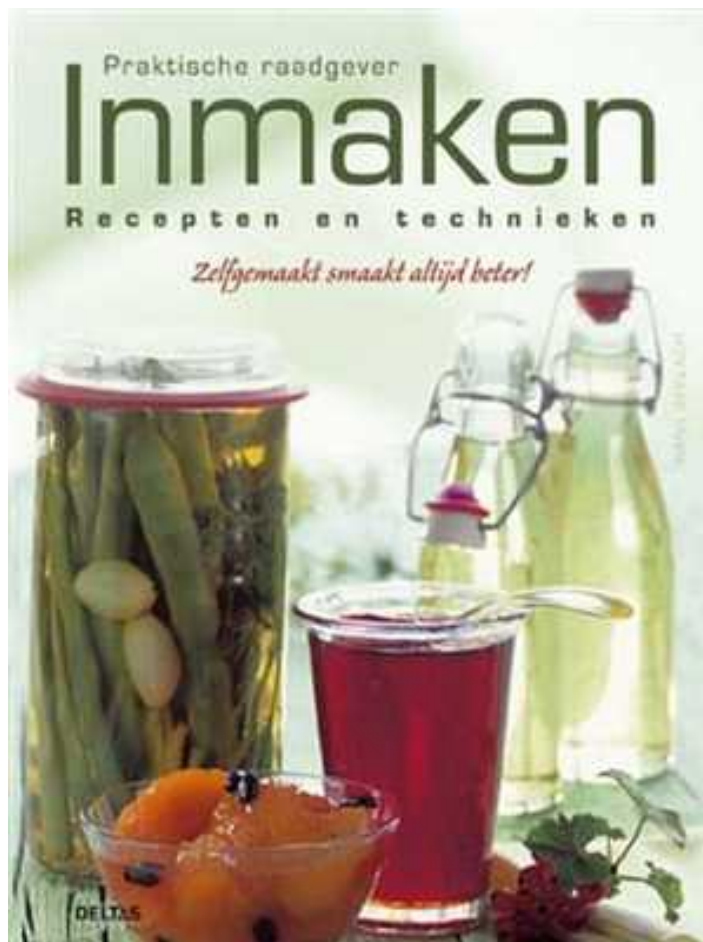


Inmaken PDF

H. Gerlach



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: H. Gerlach
ISBN-10: 9789044712247
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 3121 KB

OMSCHRIJVING

Recepten en technieken Zelf gemaakt smaakt altijd beter! Inmaken van fruit, groenten, vlees en vis doet u voortaan zelf met dit boek! Vul uw voorraadkast met de heerlijkste soorten jam en gelei voor op de boterham. Verwen uzelf en uw familie en vrienden met leuke inmaakpotjes en flessen, gevuld met lekkere vruchten, zelfgemaakte likeuren en pikante groenten. Voeg smaak toe aan uw gerechten met kruidige smaakmakers, sausjes en zoetzure chutneys. Waag het om zelf rolmops of leverworst in te maken. Aan de hand van de duidelijke uitleg en professionele tips in dit boek lukt het u vast! > Klassiekers en vernieuwende recepten uit de hele wereld met bekende soorten fruit en groenten, maar ook 'vergeten' soorten om te herontdekken, zoals kornoeljes en lijsterbessen > Alle inmaaktechnieken worden aan de hand van voorbeelden nauwkeurig uitgelegd. Bij elk recept staat bovendien vermeld bij welke gerechten uw zelfgemaakte lekkernijen het beste passen. > Extra: een seizoenkalender voor fruit en groenten, oplossingen voor wanneer het niet lukt en veel tips voor het probleemloos inmaken van producten van de beste kwaliteit voor in uw voorraadkast.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Het inmaken ging heel goed, behalve bij één potje. Dus na het avondeten hebben we deze direct gegeten met een bakje yoghurt. Helemaal niet verkeerd!

Olijven inmaken heeft geen chique ingrediënten of dure materialen: gewoon zout, water en geduld. Door de olijven in te maken wordt de bittere smaak minder zodat ze ...

Is je interesse gewekt en wil jij ook meer fruit gaan inmaken? Bestel dan zeker deze interessante en smakelijke boeken over het bewaren en inmaken van fruit:

INMAKEN

[Lees verder...](#)