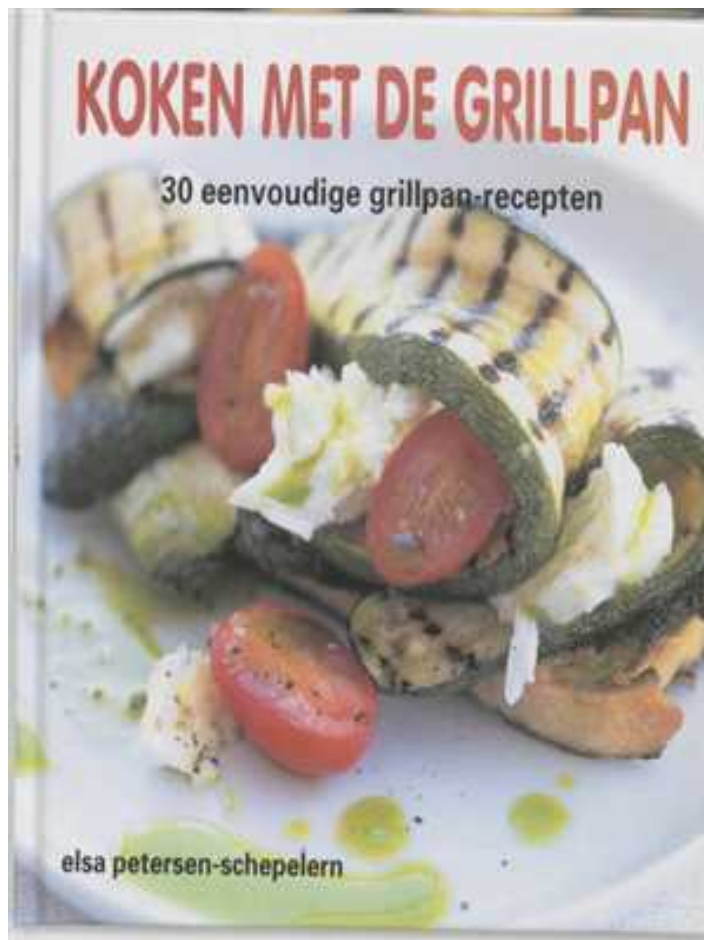


Koken Met De Grillpan PDF

E. Petersen-Schepelern



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: E. Petersen-Schepelern

ISBN-10: 9789023010852

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 2558 KB

OMSCHRIJVING

De grillpan geeft aan gerechten die speciale geroosterde smaak die ons herinnert aan zomerse barbecuefeestjes. Koken met de grillpan biedt meer dan 30 eenvoudige recepten voor binnenshuis grillen! De geribbelde bodem van de grillpan voorkomt dat de ingrediënten in het vet liggen en dat maakt deze manier van koken nog gezonder! Koken met de grillpan bevat recepten voor:- groenteschotels, maar dan uit de grillpan: gegrilde asperges met citroen-sojasaus; gegrilde polenta met geroosterde paprika's; gemarineerde groenten als mediterrane antipasti;- vis en schaaldieren ' die zijn ideaal voor de grillpan: Japanse gezouten zalm; geroosterde garnalen met Vietnamese dipsaus of kabeljauw op een bedje van paksoi;- kip- en eendgerechten, thuis gegrild: kip tandoori; eendenborst met Thaise kruiden en gegrilde asperges; kuikens op z'n Zuid-Afrikaans; - vlees, dat iets extra's krijgt wanneer het wordt bereid in de grillpan: gegrild rundvlees met zoete aardappelen, crème fraîche en een pikant tomatensausje; pittig gekruide lamsburgers of geroosterd varkensvlees met aubergines;- fruit ' fruit grillen in de grillpan is geen enkel probleem: van een papaja-passievruchtschuimtaart met geroosterde ananas en mango, tot gegrilde bananen met kaneel en rum-limoenijs. Heerlijke marinades en kruidenmengsels zijn het geheim van succesvol koken met de grillpan. Of ze nu van oorsprong Italiaans, Marokkaans, Indiaas of Vietnamees zijn, ze geven de recepten in Koken met de grillpan extra pit en aroma. Daarom mogen ze in dit boek natuurlijk niet ontbreken.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

De grillpan heeft een hoge afgeronde rand die spetteren voorkomt en is ... Door te koken met gietijzeren pannen wordt er minder energie verbruikt omdat de warmte ...

Een grillpan voor gezonde gerechten . Wil je eens andere gerechten op tafel zetten, dan heb je vaak ook andere soorten pannen nodig. Zo kan je met een grillpan heel ...

Meng twee eetlepels olie met de knoflook en rozemarijn, peper en zout. ... Kipfilets zoals boven omschreven gaar grillen in de grillpan.

KOKEN MET DE GRILLPAN

[Lees verder...](#)