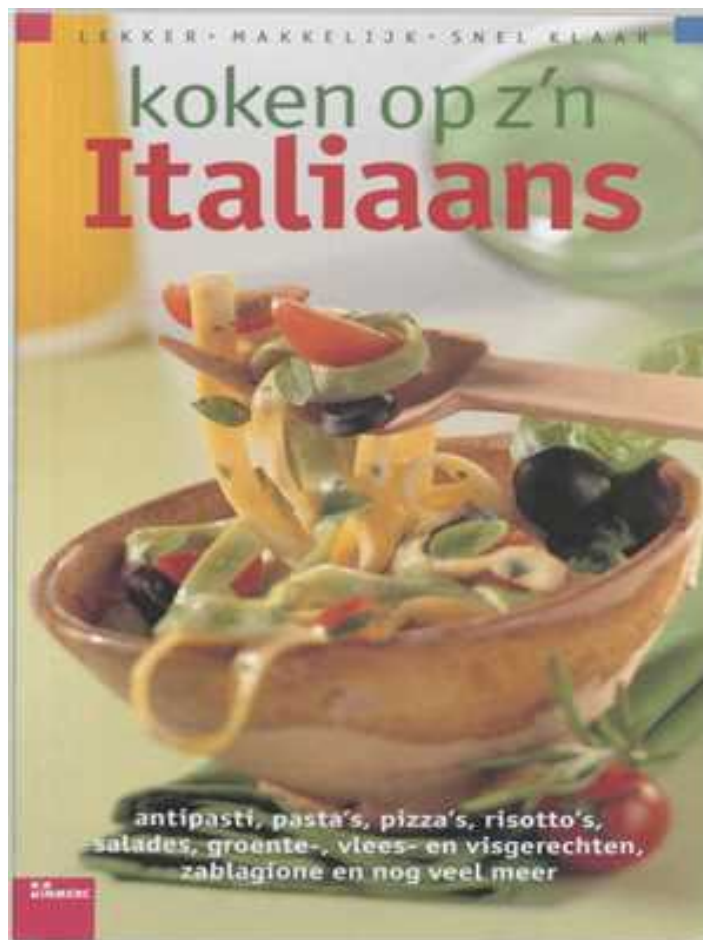


## Koken Op Z'N Italiaans PDF

I. van Blommestein



*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: I. van Blommestein

ISBN-10: 9789066111776

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 2647 KB

## **OMSCHRIJVING**

koken op z'n ItaliaansDe Italiaanse keuken is zonnig en kleurig, vol van smaak en heerlijk geurig. Dankzij de zon, de pomodori, de mediterrane kruiden, de knoflook, de olijfolie al die andere heerlijke ingrediënten. Die allemaal met zorg worden gekozen tot hun recht mogen komen, naar zichzelf mogen smaken. Het aantal ingrediënten is dan ook meestal niet hoog, waardoor de recepten eenvoudig - en met veel succes - zijn te bereiden. Het resultaat is ongecompliceerd, hartverwarmend, oprecht. Dat geldt ook voor dit boek, dat 90 recepten en vete tips en variaties bevat.

**WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?**

De Moka Express (ook wel percolator genoemd) is in 1933 uitgevonden door de Italiaanse ingenieur Alfonso Bialetti en is gebaseerd op de push-theorie.

Zin om eens lekker Italiaans te koken, maar wil je eens iets anders dan de traditionele pastaschotel? Dan moet je zeker de mogelijkheden van heerlijk mals kalfsvlees ...

Twee dikke weken ga ik proeven van het leven in Israël. Italiaans koken met Antoinette gaat op reis! Ter voorbereiding las ik tijdschriften, reisgidsen en ...

**KOKEN OP Z'N ITALIAANS**

[Lees verder...](#)