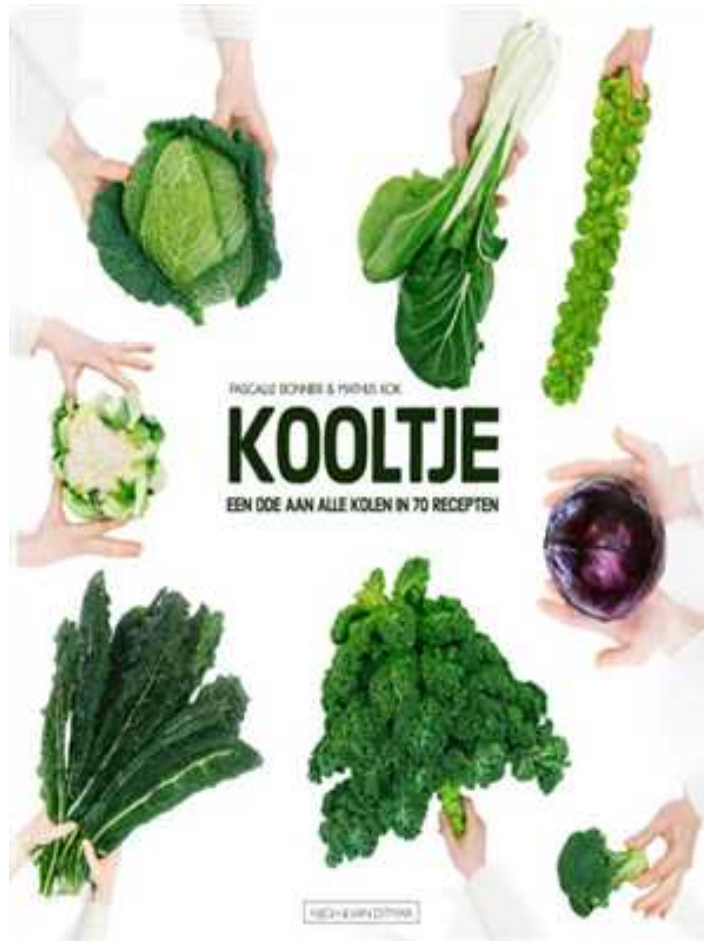


Kooltje PDF

Pascale Bonnier



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: Pascale Bonnier

ISBN-10: 9789038802695

Taal: Nederlands

Bestands grootte: 1854 KB

OMSCHRIJVING

Kool is eigenlijk zo normaal dat je er op de markt of in de supermarkt snel aan voorbijloopt. Wij niet, wij zijn er dol op. Boerenkool, rodekool, wittekool, paksoi, ja, zelfs van spruitjes worden wij heel blij. Met dit boek willen we kool en de ouderwetse receptuur die daarbij hoort nieuw leven inblazen. Dit boek is een vrolijke en moderne ode aan de kolen die in eigen land worden verbouwd, ontzettend gezond zijn en ook nog eens heel goedkoop te krijgen. In 70 recepten tonen wij de oneindige mogelijkheden met verschillende kolen als basisingrediënt. Van ingemaakte bloemkool met salie tot boerenkoolmuffins, van bloemkoolbitterballen tot een heerlijke spruitjes-koolstrudel, van een rodekoolcake met rozijnen tot een wittekoolsalade voor onderweg. In dit boek vind je ook de eerste stappen voor je eigen moestuin vol kolen, want hoe leuk is het om je eigen kool te verbouwen! Pascalle Bonnier en Mathijs Kok vormen samen Atelier Kok & Bonnier. Zij maakten eerder twee kookboeken, de bestsellers Havermoutje en Nootje, waarvan bijna 40.000 exemplaren verkocht werden.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Kool is eigenlijk zo normaal dat je er op de markt of in de supermarkt snel aan voorbijloopt. Wij niet, wij zijn er dol op. Boerenkool, rodekool, wittekool, pak

Het groot koolwitje is vooral van het klein koolwitje te onderscheiden door de relatief grote hoeveelheid zwart in de vleugelpunt.

Wanneer het kooltje rondom grijs begint te worden is de temperatuur hoog genoeg om de wierook er op te leggen. Je kunt dat eerder doen.

KOOLTJE

[Lees verder...](#)