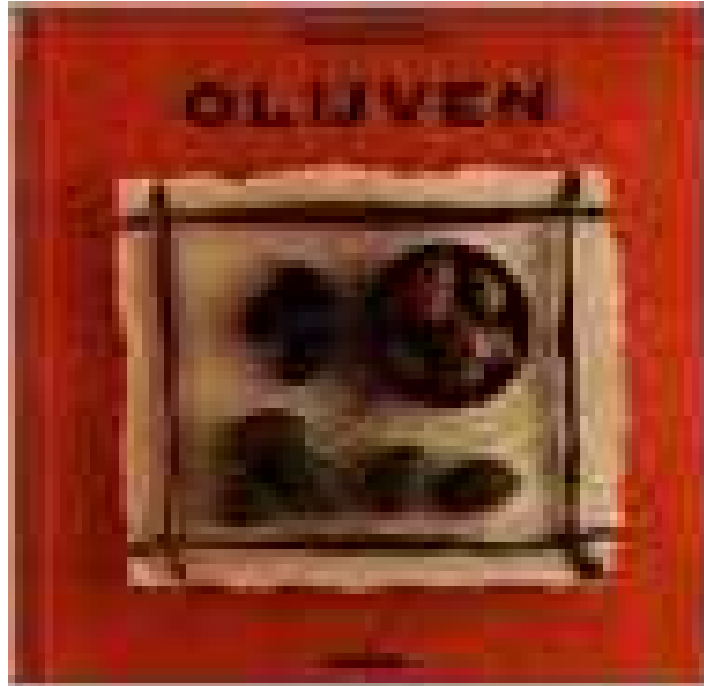


Olijven. koken met smaak PDF

none



Deze site bevat slechts een fragment uit het boek. U kunt de volledige versie van het boek downloaden via de onderstaande link.



Schrijver: none
ISBN-10: 9789054268130
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 2677 KB

OMSCHRIJVING

Zwarte olijven werden door de schrijver Lawrence Durrell omschreven als: 'Een smaak ouder dan vlees. Een smaak als koud water.' De zilvergrijze olijfboom wordt in het Middellandse Zeegebied waarschijnlijk al 8000 jaar gekweekt en de boom wordt oud: de olijfbomen van de Hof van Gethsemane staan er nog en in het hart van Majorca staan bomen van 1000 jaar oud. Eens was de olijfboom de basis van het mediterrane leven; de olijf gedijt waar niets anders wil groeien, en brood met olijven was eens het eten van de armen. Vandaag de dag zijn olijven en olijfolie met pasta, groenten en fruit de sleutel tot het mediterrane dieet, dat voor ons allen de belofte van een gezonder leven inhoudt. Een schaalje groene of zwarte olijven is standaard bij een aperitief, maar de echte keuze is veel groter. Het kleinst zijn de Spaanse arbequines, een potpourri van groen of paarsgrijs, met een hint van rozemarijn. De middel grote, olierijke manzanilla is de belangrijkste olijf van Spanje. zoek naar de zeer gr

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

De kleur van de olijf heeft met de rijping te maken. Een groene olijf is onrijp. ... De hoeveelheid zout bepaalt daarbij de smaak die de olijf later krijgt.

Voeg smaken toe zoals ... Olijven die op deze manier ingemaakt zijn zullen bitterder smaken maar het bereiden van de olijven gaat veel sneller met slechts vijf ...

De smaak is het best te beschrijven als zacht, met een nootachtige toets en een heel klein bittertje. Ze structuur is opvallend zacht, ... Koken met taggiasche olijven.

OLIJVEN. KOKEN MET SMAAK

[Lees verder...](#)