

Ontsapen en stoomkoken PDF

Roos Van Hoof

Ontsapen & stoomkoken

Gepasteuriseerde sappen maken
en gezond koken met stoom

Roos Van Hoof

Fruit- en groentensappen
Gerechten stoomkoken



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: Roos Van Hoof
ISBN-10: 9789082209709
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 3182 KB

OMSCHRIJVING

"Ontsapen & stoomkoken" is een handig boekje voor iedereen die geïnteresseerd is om op een eenvoudige manier sappen en gezonde maaltijden te bereiden. Met de functie stoomontsappen maakt u de lekkerste sappen klaar, die u bovendien heel lang kan bewaren. Het sap wordt immers volledig gepasteuriseerd. Dé ideale manier om uw oogst of de overschot aan fruit te verwerken. Stoomkoken is een vetarme manier om uw dagelijkse maaltijden te bereiden. Uw gerechten zijn niet alleen intenser van smaak, ze behouden grotendeels hun voedingswaarde en worden beter verteerbaar. De vitaminen worden niet doodgekookt en noodzakelijke mineralen niet weggegoten met het kookvocht. Zij die op hun lijn willen letten, hebben er ook baat bij. Werken met de stoomontsapper/stoomkoker is eenvoudig en snel, u kan de ingrediënten van een volledige maaltijd (of zelfs meerdere) gelijktijdig in één enkel toestel bereiden. Weg met die verschillende potten en pannen en die berg afwas!

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Diverse boeken over ontsappen, stoomkoken en recepten met een stoomextractor.

Ontsappen en stoomkoken zelf gepasteuriseerde sappen maken en dagelijks gezond koken met stoom, Roos Van Hoof, Paperback - PrijsBest.nl

'Ontsappen & stoomkoken' is een uitermate handig boekje voor iedereen die op een eenvoudige manier met stoom wenst te ontsappen en gezonde maaltijden wil klaars

ONTSAPPEN EN STOOMKOKEN

[Lees verder...](#)