

Passie voor België product PDF

Peter Goossens



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: Peter Goossens
ISBN-10: 9789059168381
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 2454 KB

OMSCHRIJVING

Elke ochtend worden er bij Peter Goossens in zijn Hof van Cleve superverse grondstoffen van ongelooflijke kwaliteit geleverd. Meestal zijn het producten van lokale boeren, kwekers en vissers. Met hen volgt hij de seizoenen en creëert hij de lekkere en verfijnde gerechten waarmee zijn restaurant tot de wereldtop behoort. In dit boek brengt hij een ode aan zijn favoriete en meesterlijke producten uit ons land en aan de mensen die elke dag voor deze culinaire rijkdom zorgen. Een aantal van deze producten is zelfs zo uniek dat je ze nergens anders ter wereld vindt. Bij elk product creëerde hij twee recepten die elke thuishok kan maken. Die recepten lijken ingewikkeld, maar dat is slechts schijn. Ze hebben een duidelijke receptuur, die in aparte bereidingen is onderverdeeld. Elk onderdeel wordt grondig uitgelegd en is meermalen getest, zodat het foutloos bereid kan worden. Door het recept op die manier onder te verdelen kun je het ook naar je hand zetten. Of je combineert enkele onderdelen tot je eigen unieke gerecht of je maakt het volledig zoals Peter Goossens het hier voorstelt. Zo kook je op driesterrenniveau, maar zonder dat het je bloed, zweet en tranen kost. Je zult verrast zijn door het resultaat. Naast de meer dan 30 recepten vind je ook een illustratieve foto van een signatuurgerecht van Hof van Cleve. Alleen de onderdelen van dit gerecht zijn vermeld, maar geen receptuur. Dit driesterrengerecht dient als inspiratie voor de meer gevorderde thuishok om ermee aan de slag te gaan!

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Met de zeven kwaliteitswaarden laten KHN-leden zien dat ze staan voor kwaliteit. Deze maand: zorg en passie voor gasten en producten'. Bekijk het filmpje en laat u ...

Ons product - proeverij ... Download hier een recept van Peter Geurts van restaurant Vitellius voor mousse van gerookte paling Passie voor Vis!

Wijn- en Whiskyspecialist van der Boog is een slijterij in eigendom van Stefan van der Boog. Stefan heeft een enorme Passie voor Whisky waaruit deze webshop is ...

PASSIE VOOR BELGIE PRODUCT

[Lees verder...](#)