

Stoofpotten PDF

F. Boucher



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: F. Boucher
ISBN-10: 9789023011934
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 2970 KB

OMSCHRIJVING

Stoofpotten als ideale eenpansmaaltijd Lekker ouderwets, maar altijd heerlijk Koken, stoven of sudderen in slechts één pan is al eeuwenlang een beproefde manier van eten klaarmaken. Deze klassieke, en tegenwoordig weer lekker ouderwetse methode wordt overal ter wereld toegepast. Stoofpotten - de nieuwe keuken bevat een groot aantal van deze internationale klassiekers: behalve zalige rundvleesgerechten als zoervleisch uit Limburg en kalfsvleesgerechten als ossobucco met kappertjes en groene olijven bevat het ook suddergerechten met varken (gestoofde rollade met groentegarnituur), lam (Turkse lamsstoofpot met paprika's en pepers) en zelfs kip en kalkoen (Marokkaanse kip met olijven en pekeldcitroen).

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Let op! Je wijkt af van het aantal personen waarvoor dit recept ontwikkeld is. Bereiding, video, kook- en oventijden en keukenspullen kunnen hierdoor ook afwijken.

Online foodmagazine met ervaringen van kookproducten, kookboeken, reizen, restaurants en veel meer kook en food gerelateerde items. Regelmatig test Foodblog ...

Ik ga dit lekker komende zondag maken (ook al is het niet echt stoofpotten-weer haha). Heb je een idee hoeveel calorieën dit gerechtje ongeveer is? Reply.

STOOFPOTTEN

[Lees verder...](#)