

## Vis En Zeevruchten PDF

Patrik Jaros



*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: Patrik Jaros  
ISBN-10: 9783899851502  
Taal: Nederlands  
Bestandsgrootte: 4307 KB

## OMSCHRIJVING

Zoutwatervissen, zoetwatervissen, schelp- en schaaldieren – alle culinaire genoegens uit zee komen in dit fraai geïllustreerde viskookboek samen. Het bijzondere van dit boek is dat de uiteenlopende bereidingswijzen van de vissen en zeevruchten op de voorgrond staan: zo wordt tarbot bijvoorbeeld gebakken en als filet in de oven bereid, terwijl andere vissoorten worden gestoofd, gekookt, gebakken, gegrild, gepocheerd en gefrituurd of in een zoutkorstje gebakken of vormen ze het belangrijkste ingrediënt van eenpansgerechten. De bereidingswijzen gaan gepaard met gedetailleerde instructies: van het schoonmaken, het verwijderen van de schubben en het fileren van de vis tot het voorbereiden van kreeft, krab en inktvis. Ook recepten voor visbouillon of klassieke sauzen als rouille en wittewijnsaus ontbreken natuurlijk niet in dit gevarieerde, veel omvattende kookboek.

## WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Was de vis filets, dep ze met keukenpapier. Bestrooi peper en zout op de vis filets en bestuif ze met bloem. Doe de bloem in een kom met een theelepel zout.

Vis en zeevruchten, vers, diepvries of uit blik, gekweekt of wild, rauw, gekookt of gerookt met specerijen voor 0 SmartPoints ...

recepten met zeevruchten: Zeevruchten., Zeevruchten, Zeevruchten met pasta en salade met zeevruchten

**VIS EN ZEEVRUCHTEN**

[Lees verder...](#)