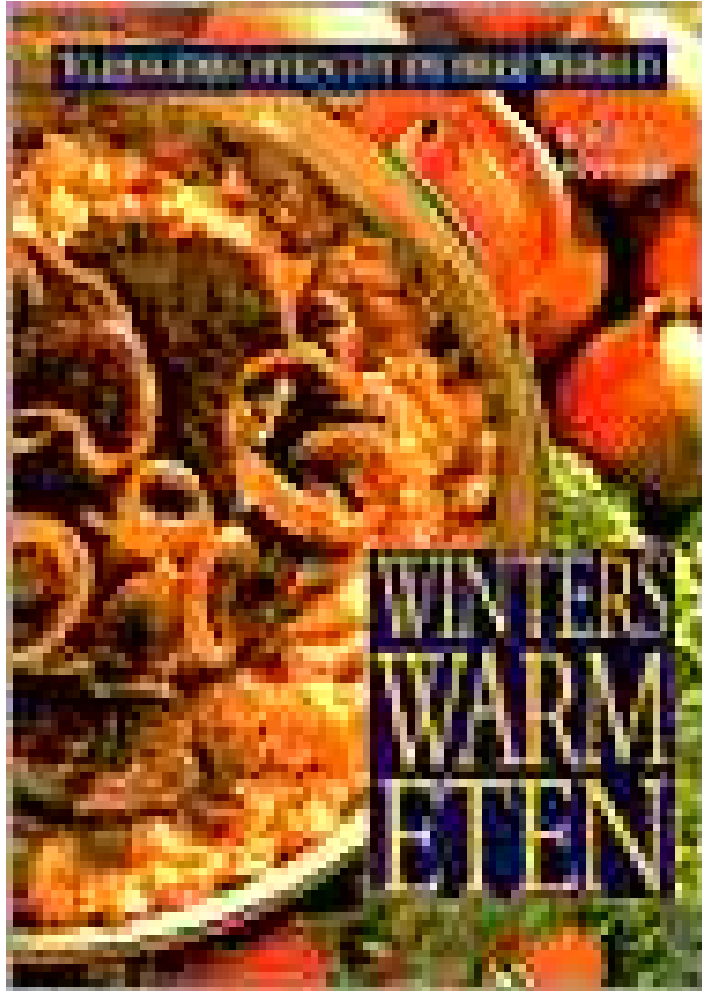


## Winters warm eten PDF

Lichansky



*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: Lichansky  
ISBN-10: 9789055014453  
Taal: Nederlands  
Bestandsgrootte: 2471 KB

## OMSCHRIJVING

Suddervlees, stevige soep en stampot zijn de oudsher gerechten waarmee wij in Nederland de koude, donkere wintermaanden overbruggen. De traditionele Hollandse winterpot die velen van ons leerden maken dankzij hun moeder of grootmoeder, krijgt de laatste jaren vaak een verrassende wending door het gebruik van nieuwe ingrediënten en smaakmakers. In streken waar de winter zeer lang kan duren zoals in Scandinavië en in het hooggebergte van Zwitserland en natuurlijk in Rusland wordt heel anders gekookt dan in gebieden waar de winters milder zijn, zoals de Elzas. En wat niet iedereen zich realiseert: ook in bijvoorbeeld Turkije en in gebieden te zuiden van de evenaar komen zeer koude winters voor. Kortom: de variëteit in winterse gerechten is onbekend. Die variëteit vindt u dan ook terug in Winters Warm Eten, waarin Ray Lichansky vleesgerechten uit de hele wereld verzamelde. In Winters arm Eten vindt u recepten voor Hollandse erwtensoep en voor Franse linzensoep, voor sucadelapjes en voor Irish stew, voor Coq au vin en voor Hutspot met klapstuk. In deze gerechten speelt vlees een belangrijke rol. Daarnaast is er een apart hoofdstuk gewijd aan feestrecepten voor de decembermaand. Raya Linchansky bewijst met Winters Warm Eten opnieuw dat u de heerlijkste gerechten kunt maken met behulp van de makkelijkste recepten.

**WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?**

Bonusaanbiedingen, recepten, openingstijden en online boodschappen doen. Gewoon bij Albert Heijn.

Doe geen warm water in het torentje omdat het waterdamp geeft die zich op de lellen en kammen van de kippen vastzet en zo voor ... Kippen eten veel meer in de winter.

Wij Nederlanders eten dit oer-Hollandse gerecht ook graag in de winter, zodat we lekker warm worden. We eten het graag met jus eroverheen en met een lekker stuk vlees ...

**WINTERS WARM ETEN**

[Lees verder...](#)