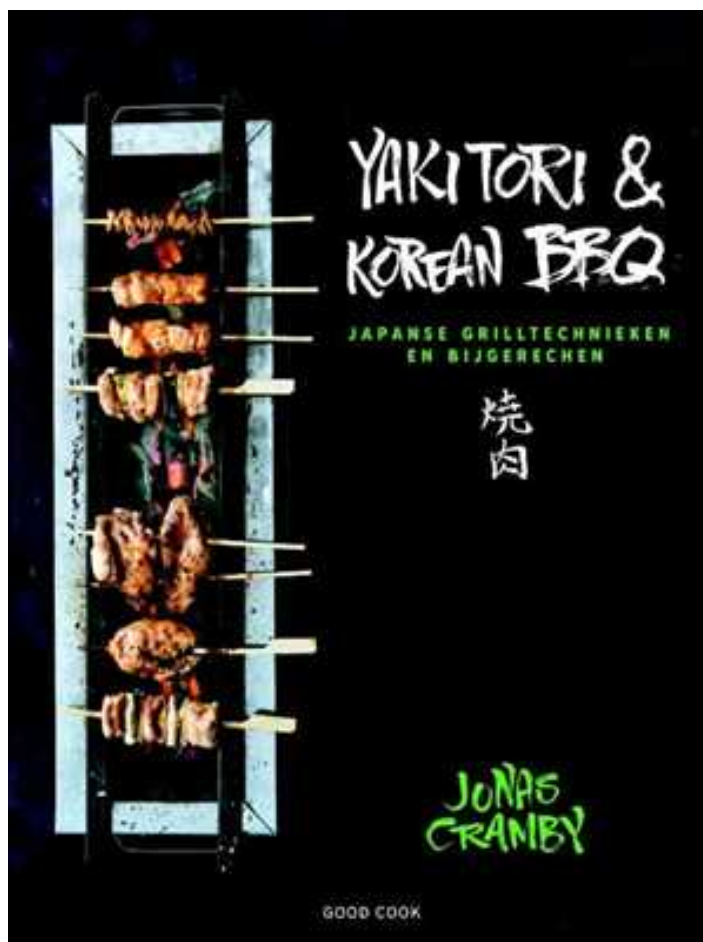


## Yakitori & Korean BBQ PDF

Jonas Cramby



*Deze site bevat slechts een fragment uit het boek. U kunt de volledige versie van het boek downloaden via de onderstaande link.*



Schrijver: Jonas Cramby  
ISBN-10: 9789461431844  
Taal: Nederlands  
Bestandsgrootte: 1709 KB

## OMSCHRIJVING

De yakitori spies en het gegrilde buikspek zijn volledig geïntegreerd in onze westerse samenleving. Deze van oorsprong Japanse grilltechnieken geven veel resultaat tegenover weinig inspanning. In Japan en Korea gaan ze voor maximaal levensgenot en wordt er niets aan het toeval overgelaten: vlees wordt kort gegrild, sauzen zijn zelfgemaakt en vlak ook zeker het sociale aspect van zitten rondom een tafelbarbecue niet uit. Niets simpeler dan een Korean BBQ waarbij een 'ssam' (wrap) of slablaadje wordt gevuld met een aantal ingrediënten, behalve dat je het in een keer in je mond moet stoppen! Start traditioneel met 'yukhoe' (tartaar) en sluit af met 'naengmyeon' (noedels in koude bouillon). Garneer met rijst, kimchi en andere bijgerechten en je eet tegelijkertijd verfijnd en bruto, eenvoudig en geavanceerd. Het drinken van alcohol of groene thee is gebruikelijk bij het eten van Japanse gerechtjes. Recepten voor 'izakaya' (pubfood) en 'otsumami' (borrelhapjes) mogen dan ook niet ontbreken in dit boek. Met dit boek in de hand beheers je de kunst van Japans grillen!

## WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Yakitori - 焼き鳥 - are grilled, bite sized skewers. In Japan, it is culturally considered a comfort food, often paired with beer and sake.

Yakitori & Korean BBQ. De yakitori spies en het gegrilde buikspek zijn volledig geïntegreerd in onze westerse samenleving. Deze van oorsprong Japanse grilltechnieken ...

Met het boek Yakitori & Korean BBQ hoog op mijn verlanglijstje kon ik het toch niet laten om zelf ook eens wat kippen spiesen te maken. Hoewel ik bij de bereiding ...

## YAKITORI & KOREAN BBQ

[Lees verder...](#)