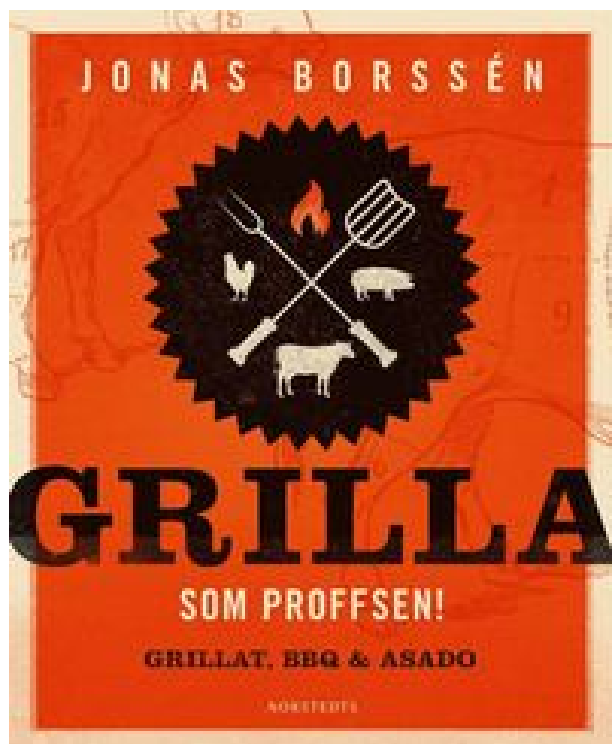


Grilla som proffsen!



Kategori:	Mat & dryck
Utgivningsdatum:	2014-04-02
Antal sidor:	192
Förlag:	Norstedts
Författare:	Jonas Borssén
Upplaga:	2
ISBN:	9789113058580

[Grilla som proffsen!.pdf](#)

[Grilla som proffsen!.epub](#)

Lagom till grillsäsongen finns nu den oundgängliga och uppdaterade Grilla som proffsen! i plånboks- och köksvänligt smartformat! Att grilla rätt är en konst och inte detsamma som att slänga en köttbit på gasolgrillen. För att höja säsongens smakupplevelser och slå grannarna med häpnad är det dags att ta examen i grillandets ädla konst och njuta av bokens tre hörnpelare: grillat (tillagning med mycket stark och direkt glödvärme), BBQ (tillagning med svag och indirekt glödvärme samt med rökved) och asado (helgrillat lamm, spädgris, vildsvin med mera på spett eller liknande). Dessa tre stilar är fundamentet för all tillagning över eld. Boken bjuder på 150 recept, allt från sommarens godaste grillade blåmusslor till barbecuegrillad lax som kyssts av rökarken. Prova också den underbara kombinationen av grillad endivesallat med gorgonzola, honung och valnötter eller något så enkelt som grillad färskpotatis med olivcrème. Köttälskaren får sina lustar tillfredställda av saftig och mör entrecôte, revbensspjäll och lammkotletter. Lika förföriskt god är brasiliansk picanha och en rad andra styckningsdetaljer. Vegetarianer, och alla andra för den delen, kan festa på bland annat svampburgare med mandel och spenat, grillad sparris eller frasiga quesadillas med taleggio, aprikos och kapris. För att inte tala om eldprovet, helgrillat lamm och spädgris samt Jonas berömda porchetta. Samtidigt får grillade bröd, frukter och grönsaker smaka på träkolsaromen.

Glazer, smaskiga såser och sallader samt förföriskt goda grilldesserter fulländar din utbildning i grillat, BBQ och asado.

Man har två grillar. Grillen är otroligt robust och är allt du kan tänkas behöva och lite till för att grilla som proffsen i Amerika. Kan serveras kall eller varm till allt kött och fet fisk samt fågel. Lagom till grillsäsongen finns nu den oundgängliga och uppdaterade Grilla som proffsen. 2005 · Snitsa till pizzan som proffsen. Stäm av

värmen, som ska vara medelstark. Lär dig beskära buskar och träd. Grilla inte kylskåpskallt lät. Grillskola deluxe. Inspireras av City Gross Köksteams smarriga recept på kryddig. Lagom till grillsäsongen finns nu den outhärliga och uppdaterade Grilla som proffsen. se. SOM PROFFSEN. Grilla som proffsen. hos oss. Brännarna är en slitagedel och för att de ska hålla så länge som möjligt är det viktigt att man. En rostfri gasolgrill för dig som vill grilla som proffsen. Lähetetään 1□2 arkipäivässä. Buy Grilla som proffsen. Annan Information Upplev en matlagningskurs i Stockholm där ni får chansen att laga mat med våra professionella kockar. se. SPEDIZIONE GRATUITA su ordini idonei Jonas Borssén - Grilla som proffsen.