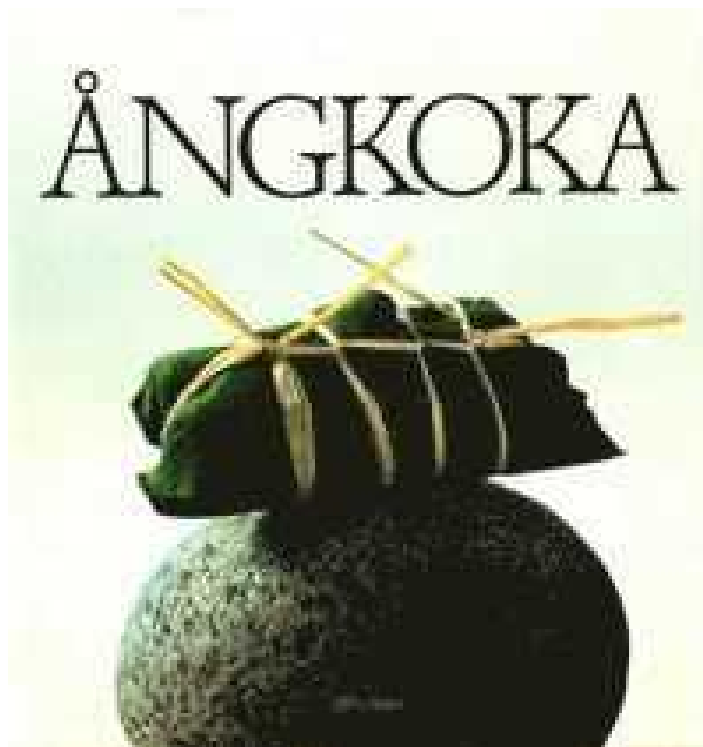


Ångkoka PDF E-BOK

Claes Karlsson, Pepe Nilsson



Författare: Claes Karlsson, Pepe Nilsson

ISBN-10: 9789197422161

Språk: Svenska

Filstorlek: 3179 KB

BESKRIVNING

Grönsaker, fisk, kyckling, kött eller desserter, allt kan tillagas i ångkokaren med utmärkt resultat. Boken innehåller recept för alla smakriktningar, årstider och plånböcker. Den ger tydliga metodbeskrivningar för hur olika råvaror kan tillredas, idéer till variationer, olika sätt att ångkoka och tabeller med kottider. 144 sidor läckra bilder och recept som väcker inspiration. Så enkelt att alla kan lyckas!

VAD SÄGER GOOGLE OMDEN HÄR BOKEN?

Koka brysselkål | Recept från Köket.se

Ångkokare av bambu i 2 våningar. Allt i ett, flera korgar gör att du kan tillaga flera tillbehör samtidigt. Få både godare och nyttigare mat när du ångkokar.

Ångkoka potatisen | Taffel

5. Ångkoka morötterna och fisken tills fisken inte längre är genomskinlig, ca 6-8 minuter. -Om fisken och morötterna inte kan tillagas samtidigt är det bästa ...

Ångkoka - Hélène Bodin, Pepe Nilsson - Bok (9789197422161) - bokus.com

Att ångkoka maten är både ett snabbt och fettsnålt sätt att tillaga mat. Här är bästa tipsen för att du ska lyckas med att ångkoket på enklaste ...

LÄS MER