

Gæstebud

Hent bøger PDF



Thomas Herman

Gæstebud Thomas Herman Hent PDF Der er ikke noget mere tilfredsstillende end at gøre sig umage med at lave lækker mad fra bunden, som kan nydes ved et smukt dækket bord sammen med mennesker, man har glædet sig til at se. Nu kan du få hjælp af kokken og tv-værten Thomas Herman, der med sin nye kokebog slår et slag for den gode, hjemmelavede gæstemad, hvor man gør lidt ekstra ud af det. ALT skal gå så hurtigt. Ikke mindst aftenmåltidet i dagligdagen er efterhånden noget, der skal overstås i en fart. Tendensen har bredt sig til, når vi har gæster – det gør ikke noget, hvis det er lidt nemt. Men nu er der en modbevægelse i gang, hvor stadig flere nyder at stå og sysle i køkkenet i weekenden, mens de frembringer måltider, der er en tand ud over det sædvanlige. Her er Gæstebud den perfekte ledsager i køkkenet. Bogens over 100 retter, der kan sættes sammen til en lækker gæstemenu hjemme i privaten, repræsenterer alt det bedste fra Hermans køkken; på en gang klassiske og moderne, ambitiøse og sofistikerede, men også enkle og rene. Det er snacks, der passer perfekt til en velkomstdrink, forretter, supper, hovedretter med fisk, kød og fjerkræ, grønt tilbehør til de forskellige årstider, lækre desserter og lidt sødt til kaffen. Hertil kommer opskrifter på klassiske saucer, fonder og syltede sager. Herman øser ud af sin viden med grundige forklaringer og lægger samtidig op til, at man selv sammensætter menuer på kryds og tværs, men giver også forslag til færdige menuer. Med Gæstebud vil Herman gerne gøre sit til, at vi finder ud af at invitere 'til højboards' igen, så vi som værter bringer omtanke og engagement ind i forberedelseme såvel som i tilstedeværelsen omkring spisebordet.

Der er ikke noget mere tilfredsstillende end at gøre sig umage med at lave lækker mad fra bunden, som kan nydes ved et smukt dækket bord sammen med mennesker, man har glædet sig til at se. Nu kan du få hjælp af kokken og tv-værten Thomas Herman, der med sin nye kokebog slår et slag for den gode, hjemmelavede gæstemad, hvor man gør lidt ekstra ud af det. ALT skal gå så hurtigt. Ikke mindst aftenmåltidet i dagligdagen er efterhånden noget, der skal overstås i en fart. Tendensen har bredt sig til, når vi har gæster – det gør ikke noget, hvis det er lidt nemt. Men nu er der en modbevægelse i gang, hvor stadig flere nyder at stå og sysle i køkkenet i weekenden, mens de frembringer måltider, der er en tand ud over det sædvanlige. Her er Gæstebud den perfekte ledsager i køkkenet. Bogens over 100 retter, der kan sættes sammen til en lækker gæstemenu hjemme i privaten, repræsenterer alt det bedste

fra Hermans køkken; på en gang klassiske og moderne, ambitiøse og sofistikerede, men også enkle og rene. Det er snacks, der passer perfekt til en velkomstdrink, forretter, supper, hovedretter med fisk, kød og fjerkræ, grønt tilbehør til de forskellige årstider, lækre desserter og lidt sødt til kaffen. Hertil kommer opskrifter på klassiske saucer, fonder og syltede sager. Herman øser ud af sin viden med grundige forklaringer og lægger samtidig op til, at man selv sammensætter menuer på kryds og tværs, men giver også forslag til færdige menuer. Med Gæstebud vil Herman gerne gøre sit til, at vi finder ud af at invitere 'til højboards' igen, så vi som værter bringer omtanke og engagement ind i forberedelserne såvel som i tilstedeværelsen omkring spisebordet.



Download (hent) pdf-bog, pdf bog, pdf e-bog, epub, fb2
Alle bøger. 30 dages gratis prøveperiode