



In de ban van de Pan

Boek 2

Heidi Griffioen

In de ban de ban van de Pan 2

Illustraties Heidi Griffioen

Cover Gerard Griffioen

C Heidi Griffioen

Niets uit deze uitgave mag openbaar worden gemaakt door middel van druk, fotokopie, internet of op welke andere wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de schrijver.

ISBN 9789464184174

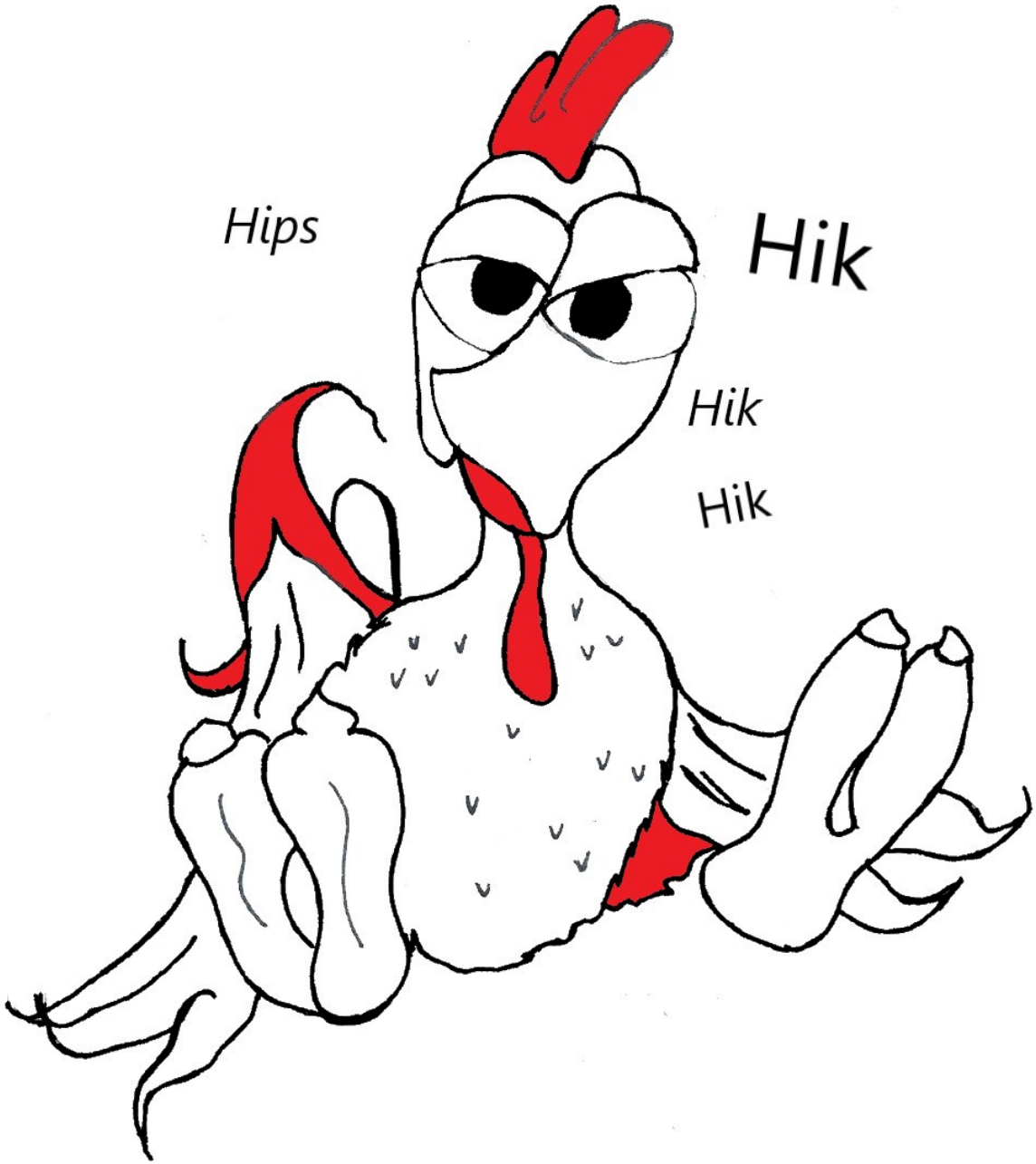
In de ban van de Pan

Boek 2

Heidi Griffioen

Voor de volhouders





Hips

Hik

Hik

Hik



Voor je ligt het unieke kookboek:



'In de ban van de Pan.' Boek 2

Na het uitbrengen van het eerste deel *'In de ban van de Pan,'* is dit het vervolg met nog veel lekkerder en iets uitgebreidere receptjes. Hoe maak je bijvoorbeeld gevulde speculaas of een overheerlijke kersttulband? En hoe maak je de perfecte in wijn gestoofde stoofpeertjes?

Dit receptenboekje is gemaakt voor al diegenen met wat meer ervaring en die na het lezen van boek 1 toe zijn aan de iets moeilijker receptjes.

In boek 1 leerde je hoe je vlees moet braden, in dit boek gaan we een stapje verder.

Je leert onder andere hoe je met de kerst een geweldig klapstuk op tafel zet en vele andere feestelijke gerechtjes die zelfs jij maken kan.

*Speciale feestreceptjes zijn aangegeven met een  en 

In de matentabel is in één oogopslag te zien hoe verhoudingen qua gewicht en liters zijn.

Ook dit kookboek wordt compleet gemaakt met grappige tekeningen, hetgeen deze serie uniek maakt.

Veel plezier met dit tweede boekje!

Inhoud



Aardappel informatie	9
Aardappel recepten	11
Groenten recepten	17
Stamppotten	35
Soepen	43
Vlees	53
Pasta	67
Salade	71
Bijgerecht	77
Sauzen	83
Pannenkoeken	89
Koekjes en taart	93

Maten tabel:



1 ml is één milliliter

1 dl is één deciliter

1 liter is één liter

1 mg is één milligram

1 kg is een kilogram (kilo)

25 ml = 0,25 dl

50 ml = 0,5 dl

100 ml = 1 dl

250 ml = 2,5 dl

500 ml is 5 dl maar ook 0,5 liter.

1000 ml is 10 dl maar ook 1 liter

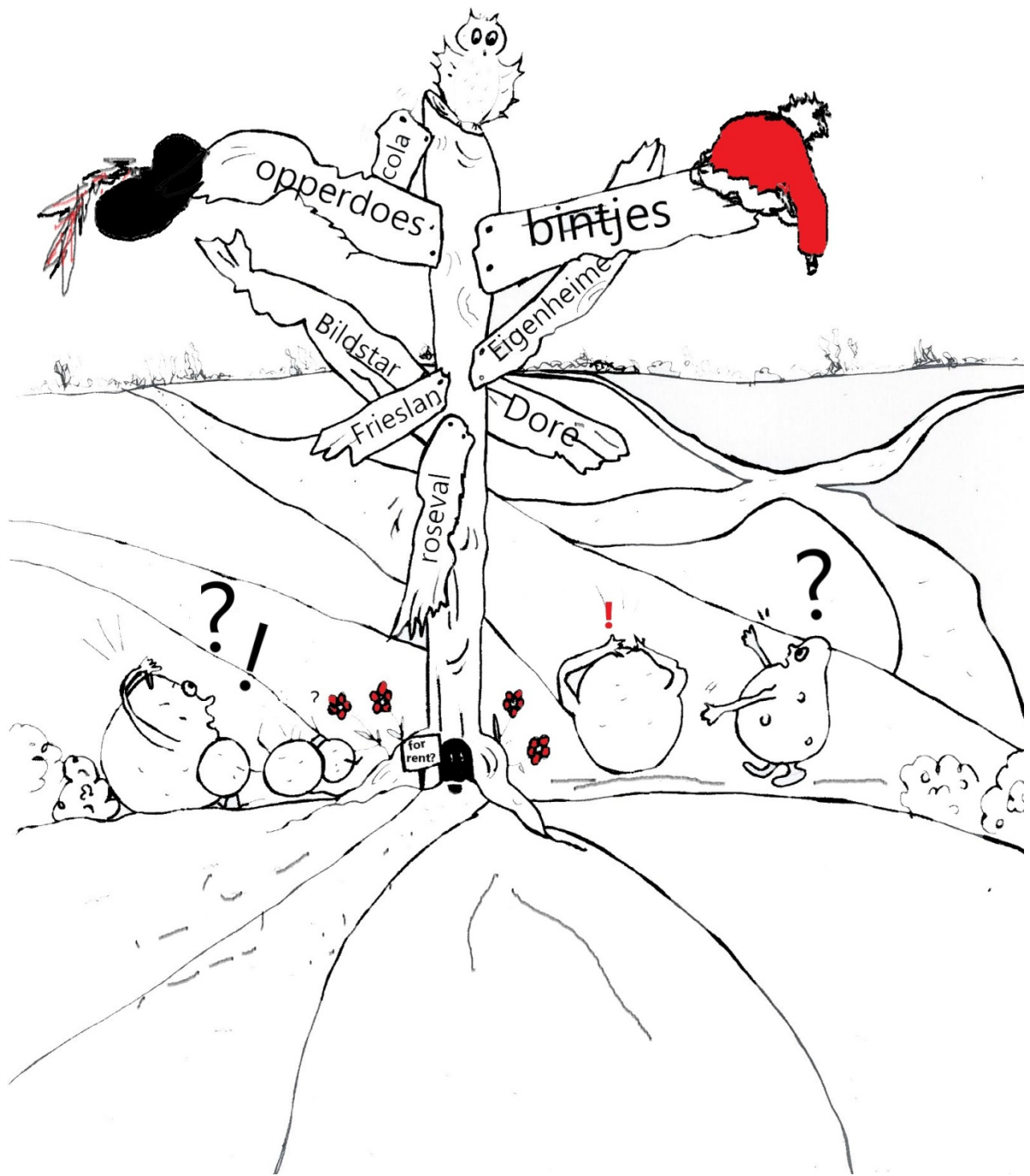
50 gram = 1/2 ons

100 gram = 1 ons

250 gram = 1/2 pond

500 gram is 5 ons maar ook 1 pond

1000 gram is 10 ons maar ook 1 kg



Aardappelen

Er zijn meer aardappelsoorten dan je zou denken. Je kunt ze het beste categoriseren in zes varianten:

- kruimig
- vastkokend
- bloemig
- fritesaardappel
- stampot
- kriel

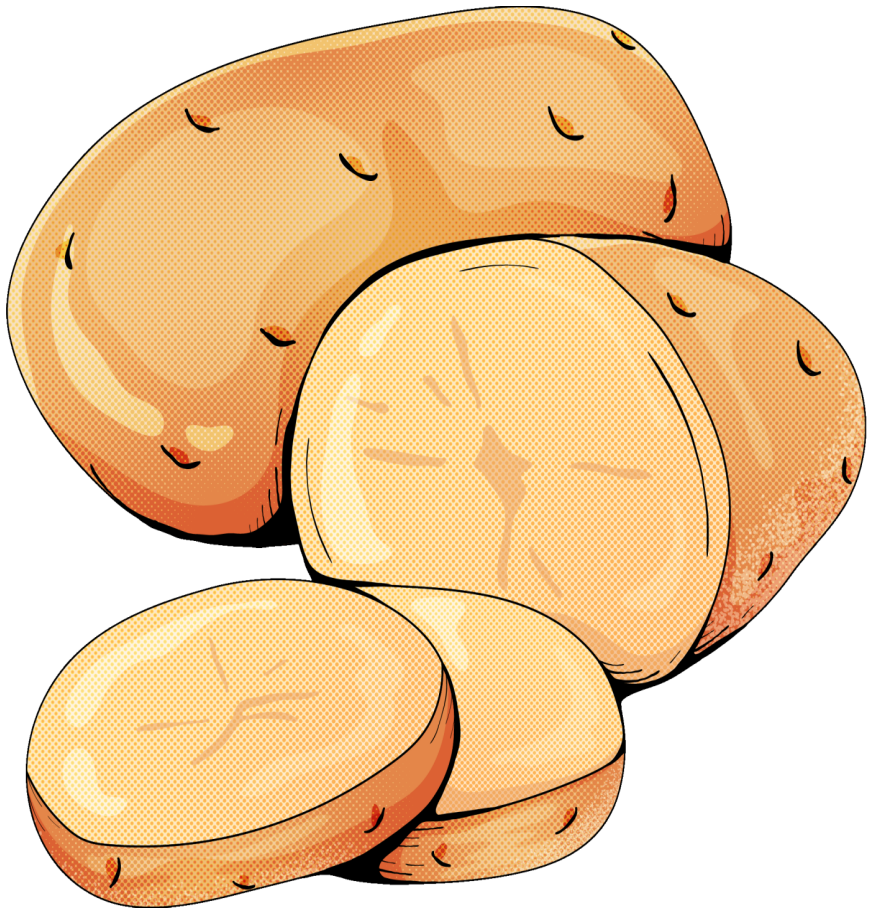
De meest gebruikte aardappels zijn de kruimige, de krieltjes en de vastkokende.

Een leuk weetje: de zwarte truffelaardappel heeft een donkerpaarse schil en een violette binnenkant.

Deze soort staat ontzettend leuk in een aardappelsalade!

In tegenstelling tot wat je zou verwachten, kleurt het kookwater groen.

Reken ongeveer 250 tot 300 gram aardappels per persoon. (4 of 5 aardappelen)





Aardappelen

Index:

Aardappelen uit de oven met knoflook en rozemarijn	13
*Feestelijke aardappelen uit de oven met kip en knolselderij	15

