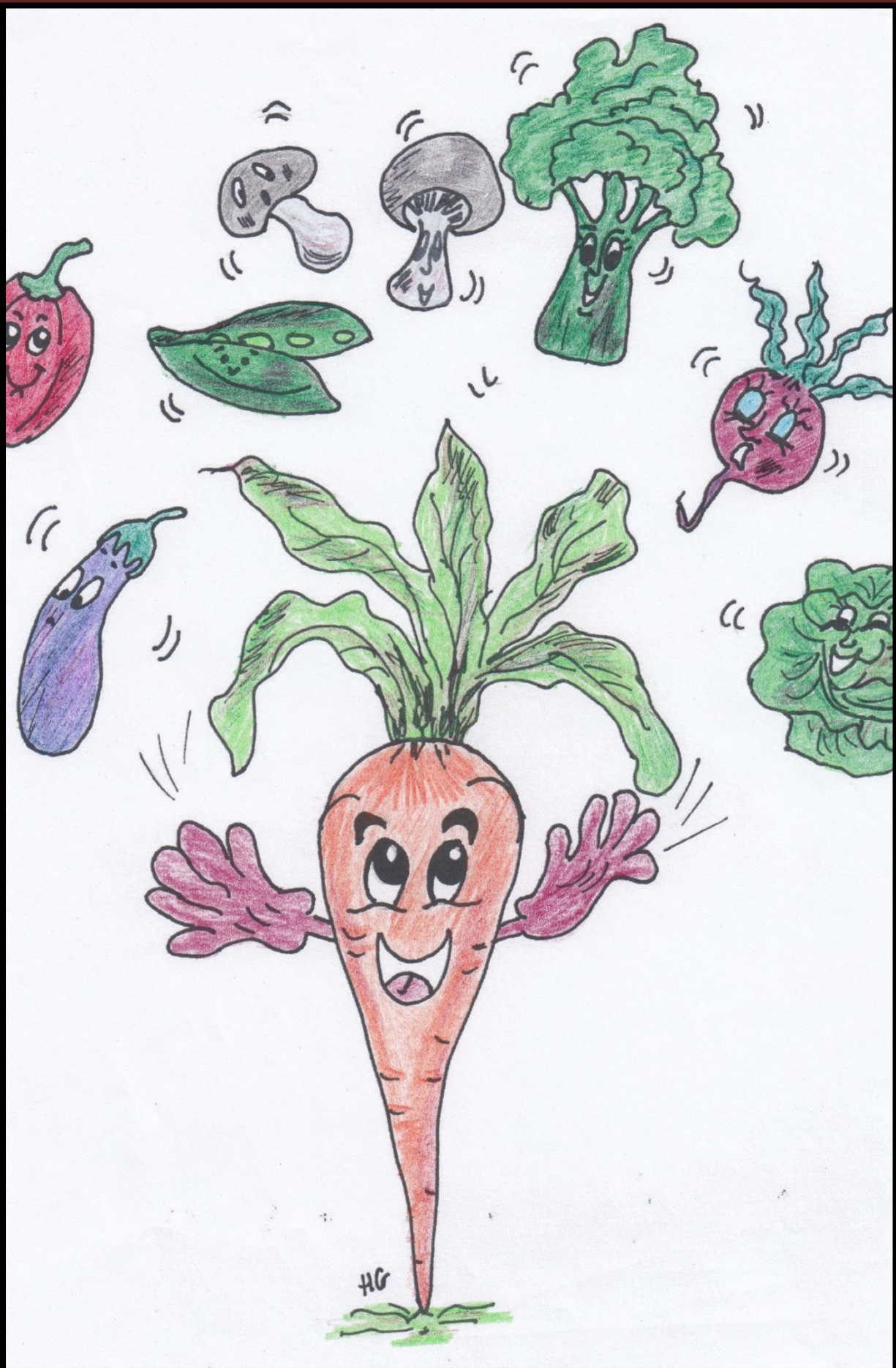


'In de ban van de pan.'



Heidi Griffioen

'In de ban van de pan.'

©2019 Heidi Griffioen

All Rights Reserved

Illustraties binnenwerk Heidi Griffioen

Cover Gerard Griffioen

Lay out binnenwerk Gerard Griffioen

ISBN 978940219608

Voor je ligt het unieke kookboek:

'In de ban van de pan.'

Hoelang moeten aardappelen eigenlijk koken, en hoe kook je het perfecte eitje? Vragen die vele moeders te horen krijgen wanneer hun kind het huis uitgaat... Dit receptenboekje is gemaakt voor iedereen die nog niet eerder gekookt heeft, of daar weinig ervaring mee hebben.

In dit eerste kookboek zijn recepten in duidelijke verwoordingen weergegeven en leer je hoe je vlees moet braden, hoe pasta te maken en vele andere fijne gerechtjes die zelfs jij maken kunt.

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

Inhoud

Woord vooraf	pagina 5
Inhoud	pagina 6
Matentabel	pagina 7
Groenten	pagina 9
Aardappelgerechten	pagina 21
Stamppot	pagina 25
Soepen	pagina 27
Vlees	pagina 35
Pasta	pagina 45
Ei en salade	pagina 47
Sauzen	pagina 55
Kippenlevertjes	pagina 57
Pannenkoeken	pagina 59
Koekjes	pagina 63

Maten tabel:

Ml is een milliliter

Dl is een deciliter

Liter is een liter

Mg is een milligram

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 = 1½ ons

100 gram = 1 ons

250 gram = 1½ pond

500 gram is 5 ons maar ook 1 pond

1000 gram is 10 ons maar ook 1 kg

