



Merk: Uitgeverij Pig Butts

Model: sf722

**€ 29,95**

Excl. BTW: € 24,75



## Omschrijving

Word een echte vuurmeester met dit enorm veelzijdige boek van twee barbecuefanaten van het eerste uur. Harry Havinga en Jeroen Hazebroek hebben samen meer dan 60 jaar ervaring. Ze leren je fikkie stoken, grillen en koken op een houtvuur. Terug naar de basis! 'Het Ultieme Open Vuur- en Braaiboek' is de volgende stap voor barbecuefanaten. In plaats van high-tech apparatuur te gebruiken, ga je - volledig old school - terug naar de basis. Of je nu fikkie gaat stoken in een gat in de grond, een simpele vuurschaal gebruikt of juist een braai of een vuurring. Met goed hout en simpele accessoires zoals spiesen, gietijzeren pannen en roosters kun je alle gerechten in dit boek maken. De 60 gevarieerde recepten in dit boek zijn gebaseerd op het gebruik van die accessoires. We beginnen met grillen van vlees en vis op de braai-, asado- en churrasco-manier. Dit zijn Zuid-Amerikaanse spiesen en -klemmen direct naast het vuur. Grote biefstukken worden direct vanaf de spies op je bord gesneden. Hele vissen trek je boterzacht uit de klem en buikspek wordt super krokant. Daarnaast is de plancha veel veelzijdiger dan je denkt; maak omeletten, tortilla's, dikke tosti's, uitdagende groenten, Mexicaanse fajita's en smashburgers. Of ga voor smaakvolle stoofschotels, mosselpannetjes en soepen die je in een potjiekos of Dutch oven bereidt. We gebruiken deze gietijzeren pannen ook voor brood, zoete nagerechten en gefrituurde snacks. Tot slot een lekkere bak op houtvuur gezette koffie, terwijl we voldaan in een luie stoel van de laatste vlammen genieten.



Wara

Stalenstraat 86 , 3600 Genk

089/38.18.66  
weborder@warashop.be

# Specificaties