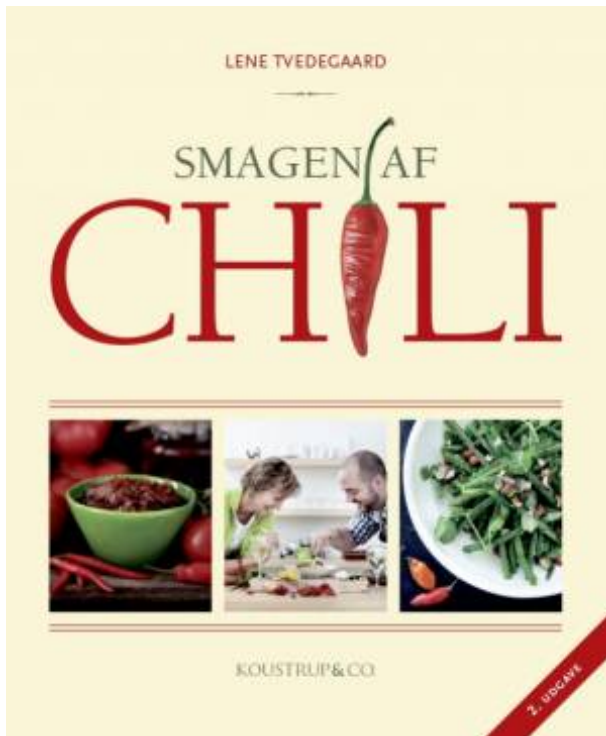


SMAGEN AF CHILI



ISBN:	9788793159297
Kategori:	E-Bøger
Forfatter:	Lene Tvedegaard
Sprog:	Dansk
Forlag:	Koustrup & Co.
Udgivet:	12. april 2017

[SMAGEN AF CHILI.pdf](#)

[SMAGEN AF CHILI.epub](#)

2. udgave adskiller sig fra 1. udgave ved bl.a. at anvende en helt ny chili-styrke-skala, som Lene Tvedegaard har udviklet i samarbejde med Syddansk Universitet. Desuden afsnit der forklarer, at dansk-producerede chili nu er lige så stærke og varierede i smag som udenlandsk-producerede. SMAGEN AF CHILI er en inspirationsbog til alle, der vil vide mere om sorter, aroma og styrke og dermed blive i stand til at anvende de forskellige chilisorter endnu bedre i madlavningen. Det nye oplag anvender de internationale chili-styrkebetegnelser Chili gør en delikat gastronomisk forskel og er en fantastisk smagsforstærker. Men de mange chilisorter har meget forskellige aromaer og styrker, og det er en stor fordel at vide rigtig meget om dem, når du står ved køkkenbordet og skal trylle. Hvordan finder jeg ud af hvor stærk chilifrugten er? Hvilke chilisorter bruges bedst i denne ret, og hvordan doserer jeg? Osv. Når du har lært dig at afstemme styrke og aroma, giver der uendelig mange flere spændende og overraskende muligheder for at bruge chili i en lang række forretter, hovedretter, desserter og hotte og mindre hotte chilisaucer. Samtidig får du selv og dine gæster et væld af nye smagsoplevelser. Her beskrives ca. 42 udvalgte chilisorter af forskellig styrke og smag. Opskrifterne dækker alt fra gourmet-hovedretter til salsaer, tørring og konservering af chilifrugter efter høst.

Opskrifterne er komponeret af kokken Jimmy Weber, sylteeksperten Vivi Nordestgaard madhistorikeren Gunvor Maria Juul samt forfatteren selv, chiligartner Lene Tvedegaard. Lene er bl.a. kendt for klassikeren DEN LILLE STÆRKE OM CHILI. Lene Tvedegaard har tidligere udgivet DEN NYE RØDE OM TOMATER - og det enestående storværk KRYDDERURTER - Bogen for urteelskere. Koustrup & Co. 2. udgave 2017. Lækre madbilleder af Bjarni Jacobsen, Detaljerede tegninger af alle sorter ved Anne Hviid Nicolaisen.

Stort format (21x 26 cm).

Tilvalg af guacamole 10,-Nachos m. Sinai Mejeri (Kirkeby & Thrane) Siden 1887 er der blevet produceret oste af den ypperste kvalitet på Sinai Mejeri i Broby på Fyn, som er et af Danmarks ældste. Det er ikke 'fancy' retter, de kan laves af enhver. Salg af Planteskilte - Frøposer - Perlite - Vermiculite - Leca - langtidsvirkende gødning - Osmocote - Multicote - Kobbertape. ... 1 tsk spidskommen; 1 tsk kanel; 1 tsk tørret koriander; 1/2 tsk tørret chiliflager – i voksen versionen erstattes det af en halv stærk finthakket chili Chili Fans er en side for alle danskere der er vilde med chili. Udviklet på baggrund af de. Der er mange måder at lave en saltlage på til forskellige formål.

Ikke helt så mørt som.

... 1 tsk spidskommen; 1 tsk kanel; 1 tsk tørret koriander; 1/2 tsk tørret chiliflager – i voksen versionen erstattes det af en halv stærk finthakket chili Chili Fans er en side for alle danskere der er vilde med chili. dk, herunder billeder og tekst, indehaves af ejeren af vivis-chili, med mindre andet tydeligt er angivet. dk, herunder billeder og tekst, indehaves af ejeren af vivis-chili, med mindre andet tydeligt er angivet. dk, herunder billeder og tekst, indehaves af ejeren af vivis-chili, med mindre andet tydeligt er angivet.

Det eneste der er helt nødvendig er salt og vand. Opbevaring af frø. visitdanhostel. Kyllingesuppe kan laves på utallige måder. Ophavsretten til alt indhold på vivis-chili. Tilvalg af guacamole 10,-Nachos m.