






om os
indsend link
shopping
nyhedsbrev
brevkasser
postkort
konkurrencer
debatten
horoskoper
barneguiden.dk


  
haven


  
okologi


  
mode


  
skønhed


  
bolig


  
l ingeri


  
smykker

  
mad & vin

  
børn

  
sy & strik





  
bøger

  
udsalg

her er du : forside > matcha, omakase og sushi > matcha, omakase og sushi Mandag 12. Juli

## Kvinde Guiden

SØG

**AKTUELT**


- opskrifter
- festivaler 2010
- loppemarkeder
- konkurrencer
- haveliv
- SOMMERUDSALG
- ØKO BAZAR
- sommerhiisen


---


**EMNER**


- livsstil
- boligindretning
- forbruger nyt
- skønhed
- spiritualitet
- wellness
- mode & stil
- tøjdesignere
- sundhed
- humør & energi
- overgangsalder
- sjæl & psyke
- slankekur
- underliv
- parforhold
- dating
- intimt og inderligt
- job & karriere
- iværksætter
- penge & økonomi
- familieiv
- bryllup & fest
- bryllups bazar
- NYE BØGER
- ØKOLOGI
- REJSER

BAZARNYT









matcha, omakase og sushi


Forfatter: Zoë Escher  
 Forlag: Mellemsgaard  
 Bestilling: [Bogen kan bestilles her ... >>](#)

Er du også vild med sushi? Har du lyst til at lære at lave autentisk japansk sushi? Savner du som vegetar at få inspiration til at lave lækkert sushi? Vil du også gerne vide hvilke japanske ingredienser der egner sig bedst til sushi?

Svarene på disse spørgsmål kan du finde i bogen *Matcha, omakase og sushi - for alle der værdsætter god mad*. Bogen er nytænkende med fokus på rene linjer og råvarer af god kvalitet. Et ideelt opslagsværk, som også rummer nye og anderledes opskrifter på moderne sushi og variationer af velkendte retter..


Forfatteren Zoë Escher er uddannet sushikok ved California Sushi Academy og har tidligere leveret catering for kendisser i Bel Air, Beverly Hills og Hollywood. Med sin nye kogebog vil Zoë Escher inspirere danskerne til i højere grad at tage sushien til sig, blandt andet ved selv at lære håndværket, vejlede om hvad man skal være opmærksom på når man køber fisk og skaldyr hos en fiskehandler, og hvilke ingredienser der egner sig bedst til sushi.

Sushirullerne er udelukkende sammensat af råvarer, der kan købes hos lokale butikker, uanset hvor i landet man bor. Og for vegetarer eller for dem som ikke bryder sig om fisk, venter der også mange nye og spændende smagsoplevelser.




Tilbage | Send til en ven | Udskriv artikel | Del på Facebook | Del på Twitter


Se også...:




**skøn sund salat**  
I "Skøn sund salat" giver Lis Høg os sunde, fantasifulde og delikate madopskrifter på salater til enhver lejlighed ...




**kvinde kend dine kul**  
Tilgangen til grillmæden er vendt på hovedet, præcist som mange kvinder kan lide det: Mens kød og fisk er det lækre tilbehør, er det grøntsagerne i form af skønne, lette, fyldige og cremede salater, der er i fokus ...




**fyr og flamme**  
Lene Hansson elsker at grille, og derfor har hun lavet en grillbog, der leder tankerne hen på lange lyse sommeraftener og hyggeligt samvær med familie og venner.



**danskers egne desserter**  
Ny indbydende dessertbog præsenterer de dejligste dessertopskrifter ...




**køkkenkræs og kloge kalorier**  
Kogebog med god køkkenøkonomi! Spis bedre samtidig med, at du sparer penge. Det er det enkle grundprincip bag denne bog fra Birgitte Escherich ...





**smoothies og juicer**  
Opskriftsamling med mere end 200 lækre og sunde smoothies og juicer ...

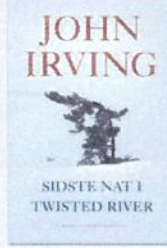
**raw food**  
- intelligent, forførende og sund mad til alle.





Abonner på MADPLANER




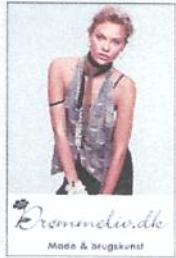


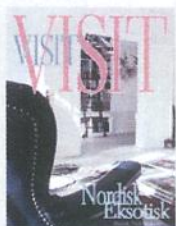








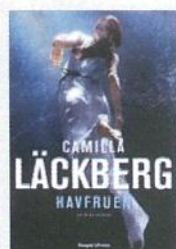















http://www.kvindeguiden.dk/default.asp?thdid=25213

12-07-2010