

Mijn Italiaanse Keuken



Foto omslag:

Limoncello blz. 23, Tiramisu blz. 74, Toscaans stoofpotje van rundvlees blz. 61
en Citroenspaghetti met kabeljauw en spinazie blz. 41

Mijn Italiaanse Keuken

Teun van Buuren



Like, volg en deel

Check hier alle nieuwtjes, feitjes en wanneer er een nieuw boek uitkomt:



www.facebook.com/Teun-van-Buuren-Kookboeken-103296674409151/



www.instagram.com/teunvanbuurenkookboeken/



www.teunvanbuurenkookboeken.nl

Scan in via de QR code



info@teunvanbuurenkookboeken.nl



of kijk eens op



www.mijnbestseller.nl/shop/index.php/catalogsearch/result/?q=Teun+van+Buuren
waar mijn hele serie boeken ook te koop is

Mijn Italiaanse Keuken

© Teun van Buuren Kookboeken "Rotterdam, februari 2021"

ISBN: 9789403620183

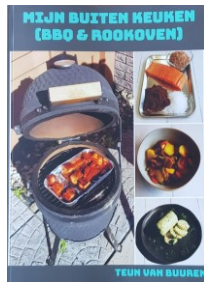
Eerder uitgegeven
boeken:



Mijn Soepen en Sauzen (2019)
(ISBN:9789463866187)



Mijn Hollandse Keuken (2020)
(ISBN:9789463989138)



Mijn Buiten Keuken (2020)
(ISBN:9789403605463)

(Kijk op blz. 29 naar een paar foto's van gerechten van de eerder uitgegeven boeken)

Volgende boek dat zal verschijnen:
"Mijn Feestdagen"



(Rome, hoofdstad van Italië)

Inhoud

Voorwoord

Blz. 8

Basis recepten

Blz. 9

Antipasto

Blz. 24

Pasta

Blz. 36

Pizza

Blz. 48

Italiaanse gerechten

Blz. 60

Desserts

Blz. 70

Begrippen & Afkortingen

Blz. 82

Index

Blz. 84

Voorwoord

Beste lezers en lezeressen,

Het vierde deel van mijn kookboeken serie is “Mijn Italiaanse keuken”. Een kookboek waarin antipasto, pasta’s, Italiaanse gerechten, pizza’s en desserts vermeld staan.

De Italiaanse keuken is één van mijn favoriete keukens, maar dat is het niet alleen van mij maar ook zeker van mijn vrouw Angelique. Daarom heb ik speciaal dit boek samengesteld. Niet alleen met de losse gerechten die in een la van mijn boekenkast lagen, maar ook zijn er een aantal favoriete gerechten van Angelique in het boek opgenomen.

Voordat we in het boek aan de pasta’s, pizza’s of andere gerechten kunnen beginnen met het maken daarvan. Beginnen we eerst met het bereiden van een aantal basis recepten. Alle pasta soorten die in het boek staan zijn ook in goede Italiaanse winkels of supermarkten te koop. Veel van de pasta’s kunnen we ook zelf maken.

In de hoofdstukken **Pasta**, **Pizza**, **Italiaanse gerechten** en **Desserts** komen we een aantal klassieker tegen maar misschien ook wel gerechten die minder bekend zijn.

Ik hoop dat iedereen met "Mijn Italiaanse keuken" aan de slag gaat. Met dit boek dat ik opdraag aan Angelique van Buuren.

Veel plezier, succes en eet smakelijk
(*Buon divertimento, buona fortuna e mangia gustoso*)

Teun van Buuren.



Basis Recepten

*Pane Italiano,
(zie blz. 19 en 20)*



Een goede basis is een goed begin. En een goed begin is het halve werk. Van hieruit werk je vanaf de basis naar een recept die je binnen no time variaties op allerlei basisrecepten kan gaan maken.

Met deze basis recepten gaan we verder op in het boek mee aan de slag;

Amaretto, Bechamelsaus, Bolognesesaus, Limoncello, Pane Italiano, Pastadeeg, Pasta maken met pastamachine, Pesto, Pizzadeeg, Tomatensaus en Vijgenjam