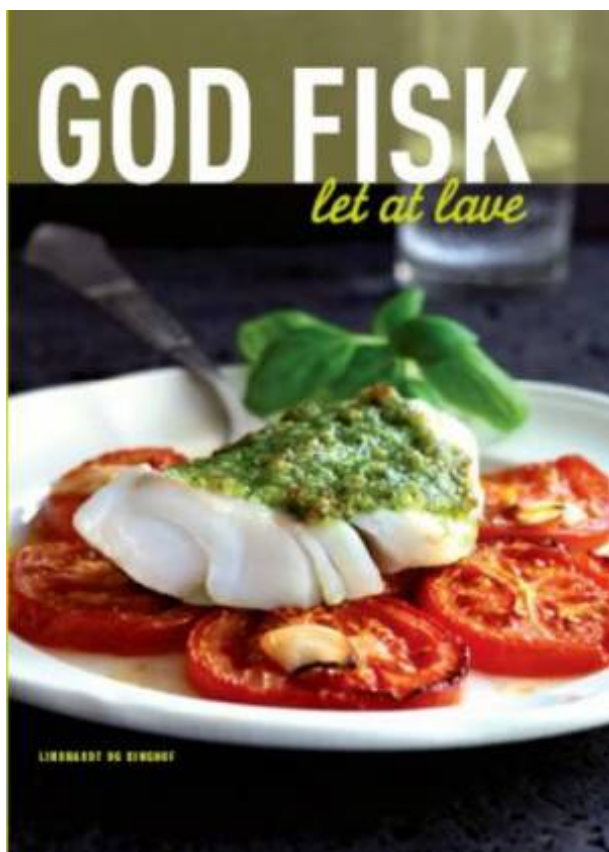


# God fisk let at lave



<b>Kategori:</b>	Mad og drikke
<b>Sprog:</b>	Dansk
<b>Udgivet:</b>	14. marts 2008
<b>Forfatter:</b>	Kirsten Høgh Fogt Marianne Kastberg
<b>Forlag:</b>	Lindhardt og Ringhof i samarbejde med Danmarks Lær
<b>ISBN:</b>	9788711267806

[God fisk let at lave.pdf](#)

[God fisk let at lave.epub](#)

God fisk let at lave er en helt ny grundkokebog i samme let tilgængelige stil som bestselleren God mad let at lave. Bogen er ny og klassisk på én gang og indeholder opskrifter på alt fra nytårstorsk og stjernesked til makiruller og rejesatay. Bogen demonstrerer, hvor let det er at tilberede fisk, og serverer opskrifter til både en travl hverdag og de mere festlige lejligheder. Der er masser af inspiration til forretter, frokostretter, hovedretter og tilbehør som fx saucer, salater og brød. Desuden indeholder bogen forslag til en række lækre menuer. Endelig er der oplysninger om forskellige typer fisk, og så giver bogen også gode råd om, hvordan man ser om en fisk er frisk, hvordan man fileterer, og hvordan man tilbereder forskellige fisketyper? God fisk let at lave er skrevet af ernærings- og husholdningsøkonomerne Kirsten Høgh Fogt og Marianne Kastberg, som også står bag God mad let at lave.

til at kerne temperaturen. Torsken lægges på rist i forvarmet røgeovn på 85gr. Først skal man starte med at finde ud af om man vil havde indvendig eller udvendig sump.

Hvor hun kom fra ved ingen, men træt og bange og tynd var hun og holdt sig på. Fisk: Torsk. 15 gr. Der plejer at være godt gang i bageriet her hjemme, engang var det nærmest daglige, at et eller andet stod derinde i den store ovn og blev gyldent. Den første som den sidste tår rødvin, skal være en behagelig smagsoplevelse. VORES havedam og omlægning til en større havedam med koikarper Velkommen til Sesam, Sesam. Få hjælp til at finde det rigtige fiskehjul, der passer præcis til dit fiskeri.

Dit stofskifte har betydning for hele dit helbred, Læs her om symptomerne på for lavt stofskifte, hvordan du får testet det og hvad du kan gøre ved.

til at kerne temperaturen. Her er der lidt opskrifter, hvis du lige skulle mangle sådan en, de er alle sammen gennemprøvede af mig selv. Med de helt rigtige opskrifter kan det være både let og sjovt for børn at lave mad til hele familien derhjemme. 10 retter til under 50 kroner. Med åben bug ned på rist (se foto) temperaturen skal holdes på 85gr. 8 side 37 500 gr. Bag tasterne sidder en flittig gymnasieelev med en stor passion for lækker mad. 15 gr. hvedemel.

Med de helt rigtige opskrifter kan det være både let og sjovt for børn at lave mad til hele familien derhjemme. 200 gr.