

30 odödliga rätter

Författare: Daniel Crespi, Mikael Einarsson

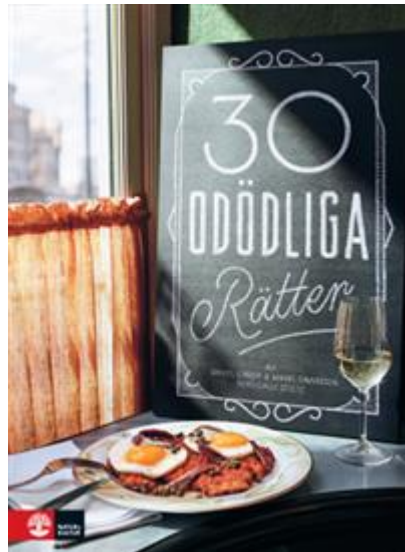
Antal sidor: 127

Förlag: Natur Kultur Allmänlitteratur

Utgiven: November, 2017

LADDA NER

LÄSA



Description:

Vissa maträtter är extra speciella. De är lite godare och lite mer betydelsefulla än alla andra maträtter. Det är de rätter som andra maträtter önskar att de fick vara eller fick hänga med. De finns, på grund av sin förträfflighet, representerade över hela världen i en uppsjö utföranden och har format och utbildat otaliga matlagare. Den här boken är dedikerad trettio sådana rätter, som till exempel smördegsinbakad Beef Wellington, marseillansk Bouillabaise, lyxig Sjötunga Walewska och räddaren Spaghettialle Vongole. Detta är en slags gastronomisk och hedonistisk best of-lista av klassiska anrättningar. Helt enkelt 30 av de godaste tallrikar mat som människan, enligt oss, uppfunnit. Vi ägnar denna bok åt att, helt utan genvägar, laga och presentera dessa giganter så som vi en gång i tiden fick lära oss av de som lärde oss att laga mat. Det är recept som gått i arv under generationer och som trots skarvningar, filande och diverse småändrande under alla dessa år är och förblir matvärldens giganter. Det är de rätter som vi kallar för odödliga. Daniel Crespi är lika delar restauratör och sommelier. Till vardags driver han restaurangerna Djuret, Pubologi, The Burgundy, Tweed och Svinet i Gamla Stan Stockholm. Mikael Einarsson är matlagare in i själen, hängiven mathantverkare och fullfjädrad råvarufetischist. Han är gastronomiskt ansvarig i Pontus Groups samtliga verksamheter. Tillsammans har de tidigare gett ut Hedonisten (2015). "För den som gillar klassiker är 30 odödliga rätter ett måste." Må Bra För den som gillar klassiker är 30 odödliga rätter ett måste. Må Bra

