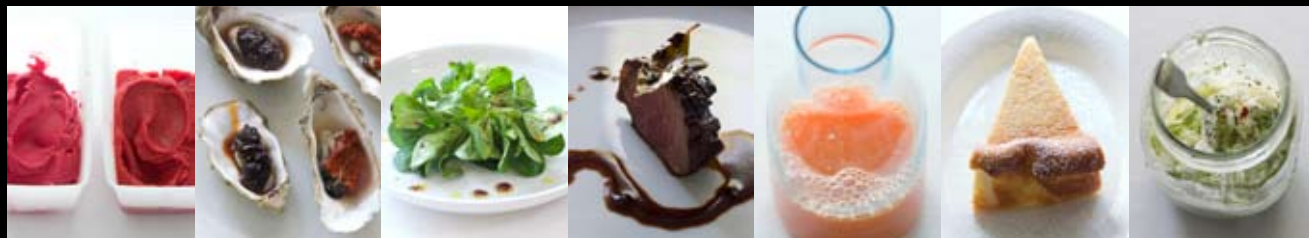


"Hurtige og langsomme løsninger på, hvordan du med krydderier kan skabe høj stemning og flot smag i dit eget køkken".



Det hele ligger i krydderierne, når man skal lave god mad. De leverer både intense duftoplevelser og små smagssensationer. Denne kogebog handler om disse 'køkkenets special effects'. Den beskriver et hav af krydderier, og hvad de kan bruges til og blandes med, så man skaber et større smagsunivers i sin madlavning. Samtidig indeholder den over 200 opskrifter på aromatisk krydret mad, drikke, kager og desserter.

Bogen er skrevet og smukt fotograferet af Kille Enna, kogebogsforfatter og rejsejournalist med stor kærlighed til og et særligt talent for at matche og jonglere med krydderier.



Politikens Forlag



KILLES KRYDDERIER
En kogebog om køkkenets special effects

KILLE ENNA



Skrevet & fotograferet af
KILLE ENNA

KILLES KRYDDERIER

En kogebog om køkkenets special effects