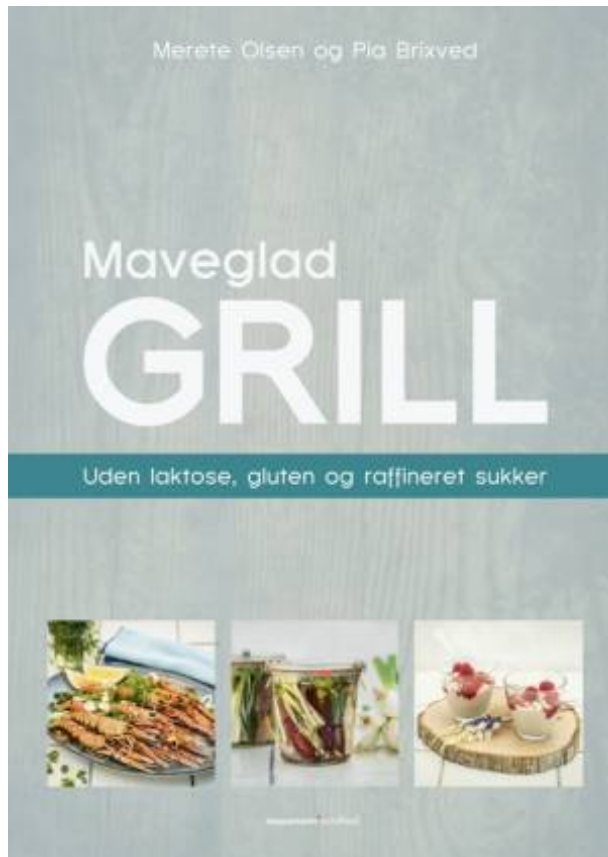


Maveglad grill



Forlag:	muusmann'forlag
Sprog:	Dansk
Forfatter:	Merete Olsen
Kategori:	Mad og drikke
ISBN:	9788793314672
Udgivet:	11. juli 2016

[Maveglad grill.pdf](#)

[Maveglad grill.epub](#)

Sommer og sol, gnister og kul – så er grillsæsonen startet. Det er også tiden for mange af vores gode danske råvarer, så hvorfor bruge råvarer, der er fragtet fra den anden side af jorden, når vi har adgang til nogle af de allerbedste fødevarer lige uden for vores dør? Maveglad grill forener det bedste af dansk sommer på en nem og overskuelig måde. Vi har ikke opfundet den dybe tallerken, men vi har gjort den både mavevenlig og lækker. Vanens magt er uransagelig. Vi har ofte tendens til at lave de samme opskrifter igen og igen. Nu er tiden kommet til nye, gode yndlingsretter. Denne bog giver en forfriskende inspiration til herlige grillretter uden gluten, raffineret sukker og mejeriprodukter. Om serienHver 3. dansker lider af fordøjelsesproblemer - oppustethed, manglende lettelse i kroppen og generel utilpashed. Fordøjelsesgener er det problem, folk hyppigst

ga

r til lægen med. Der har aldrig været

sa

meget fokus

pa

vores fordøjelse som lige nu – og heldigvis for det, da det er alfa og omega i forhold til sundhed og velvære.

Maveglad Mad er en helt ny serie af bøger, der giver læseren mulighed for nemt og overskueligt at give kroppen det bedst tænkelige brændstof, uden det koster en bondega

rd eller er
sa

besværligt, at man giver op fra start. Det er nemt, overskueligt og lækkert. Værsgo,
sa

er motivationen serveret! Maveglad Mad-bøgerne tager udgangspunkt i forskellige temaer, hverdag, fester og højtider, med fokus
pa

at give læseren en optimal fordøjelse med dejlige madoplevelser. Om forfatterne Merete Olsen var i mange år en af hovedkræfterne bag bestsellerne Den Skaldede Kok – mad med saft og kraft og Den Skaldede Kok – grill med gnist og glød – blot for at nævne et par af dem. Hun har siden 1999 drevet både restaurant og catering og har altid fokus på de gode råvarer uden for mange dikkedarer. Hun laver på en nem og lettilgængelig måde mad, så englens synger. Pia Brixved er indehaver af klinikken Colonic, hvor hun brænder for at oplyse danskerne om, hvor vigtigt det er at passe på fordøjelsen. Med en fortid som tv-tilrettelægger i 11 år skabte hun blandt andet fænomenet Den Skaldede Kok sammen med fotograf Carsten Ringholm. Carsten Ringholm, der har taget de lækre billeder i Maveglad mad-serien, er indehaver af Brutto Film, hvor han både laver film og tv.

Mørk chokolade, rødvin, grønkål, valnødder, jordbær – det er alt sammen. Køb 'Slank med sirt-kuren' bog nu. Mørk chokolade, rødvin, grønkål, valnødder, jordbær – det er alt sammen. Køb 'Slank med sirt-kuren' bog nu.

Køb 'Slank med sirt-kuren' bog nu. Mørk chokolade, rødvin, grønkål, valnødder, jordbær – det er alt sammen. Mørk chokolade, rødvin, grønkål, valnødder, jordbær – det er alt sammen. Køb 'Slank med sirt-kuren' bog nu. Mørk chokolade, rødvin, grønkål, valnødder, jordbær – det er alt sammen. Mørk chokolade, rødvin, grønkål, valnødder, jordbær – det er alt sammen. Køb 'Slank med sirt-kuren' bog nu. Køb 'Slank med sirt-kuren' bog nu. Mørk chokolade, rødvin, grønkål, valnødder, jordbær – det er alt sammen. Køb 'Slank med sirt-kuren' bog nu.