

“De Provisiekast”
Delicatessen per post



Feestdagen/Winter 2008
Nieuwsbrief no. 10

Feestdagen 2008



Op het moment van schrijven, giert de wind om het huis en klettert de regen met heftige felle striemen tegen de ruiten. Na nogmaals kijken ontwaren we tussen de regen zelf enkele verdwaalde sneeuwvlokken. In hoeverre je kunt stellen dat sneeuwvlokken kunnen verdwalen is weer een ander verhaal, maar kortom, het is guur weer en nodigt uit tot binnen blijven! De afgelopen twee weken is langzaam de gekleurde herfstpracht overgegaan in bruin en tekenen de nu kale takken zich af tegen de zware loodgrijze lucht. Ook mooi!

De feestdagen..., die lijken zo nog heel ver weg, maar komen, gelukkig, met zeer rasse schreden nader. Dat geeft weer heerlijke gezelligheid, presentjes, lekkere geuren in de keuken en warmte in huis. Prima deze gedachten en zeker met een blik op het huidige weertype een lokkend vooruitzicht. Dan rijst als vanzelf weer de vraag? Wat gaan we dit jaar onze geliefden schenken en wat gaan we dit jaar koken. Voor beide vragen helpen wij u een beetje op weg door een aantal suggesties te geven. Maar eerst geven we een kort overzicht van een aantal noviteiten in ons assortiment.

Assortiment

Wij hebben een aantal nieuwe producten aan ons assortiment toegevoegd. Frambozensap, Frambozennectar, Frambozenazijn en een Frambozendressing van Raspberrymaxx. Allemaal heerlijke pure frambozenproducten. Dan een sinaasappelhoning, olijven, zongedroogde tomaatjes, pesto, pomopesto, artisjokken, een olijfolie van Taggiasco olijven, een

drietal kaas dippers, een aantal nieuwe smaken chocolade waaronder de nieuwste duo chocolade en choco nibs, pruimen op rode wijn, peren konfijt op rode wijn, pruimen met sinaasappelschilletjes op armagnac en lekkere appelsap. Om deze producten te bekijken kunt u het beste even een kijkje op onze site nemen.


Speciaal voor de feestdagen hebben wij weer een aantal traditionele kerst producten ingekocht. Kerst amandelen, kerstthee, kerstgelei, kerst Rooibosthee met marsepeinsmaak, en de gezellige Applespice voor in een warme appelsap of thee en een onvervalste Engelse Kerstpudding.

Amandelspijs

Voor de liefhebbers van het zelf bakken van kerstbrood en roomboterstaven hebben wij tijdelijk ambachtelijk vervaardigde amandelspijs in ons assortiment. Waarmee u zelf de lekkerste kerstbroden, staven, flapjes en koeken mee te bakken. Met proefbare hele stukjes amandel en op smaak gebracht met sinaasappelschilletjes en een beetje oranjebloesem. Heerlijk! Rol 500 gram Bestelnummer: 35.45.05 prijs 17,95

Tot slot willen wij u nog even attent maken op onze confiture Gourmandise. De Kerst confiture bij uitstek! Deze heerlijke Feestelijke confiture is gemaakt van appels, geconfijte sinaasappelschilletjes, rozijnen, amandelen, rum en citroensap. Voor een gezellig ontbijt.

Recepten voor feestelijke dagen.


Hierna geven wij een aantal recepten waarmee u beslist een feest menu kunt samenstellen. Zowel voor de kerstdagen, maar ook voor alle winterse dagen ervoor of erna. De producten gemarkeerd met  zijn verkrijgbaar bij "De Provisiekast".


Soep

Een heerlijke kippensoep van Chinese kool met knoflook en maïs.

Recept voor 4 tot 5 personen.



3 tenen gerookte knoflook 
1 liter kippenbouillon
1 klein blikje maïs uitgelekt
1 theel. koenjit
1 theel. Gemberwortel
Peper en zout

Olijfolie 
4 eieren hardgekookt
1 ui gesnipperd
300 g. kipfilet in blokjes
½ Chinese kool in reepjes van ca. 3 mm
Beetje taugé voor de garnering

Maak alle ingrediënten panklaar.


Doe de kippenbouillon in een pan en verwarm deze langzaam. Fruit de geperste knoflook en de gesnipperde ui in olijfolie. Bak vervolgens de kipfilet blokjes in een wok of koekenpan in c.a. 3 minuten goudbruin. Doe de Chinese koolreepjes in de wok bij de kipfiletblokjes en bak ze heel even mee tot de reepjes zacht zijn. Voeg alles, de ui en knoflook, de kruiden en de maïskorrels bij de kippenbouillon. Breng aan de kook en laat heel even c.a. 5 min zachtjes doorsudderen. Snij intussen de eieren in 4 stukken. Schep de hete soep in de kommen en gaarneer met de eieren en een beetje taugé.




Hoofdgerecht

Kalkoen met paddestoelen en een sinaasappelmarmelade whisky saus.




Recept voor 4-6 personen.



1 dikke kalkoen
1 dikke teen knoflook
6 takjes tijm of rozemarijn
6 verse laurierbladen
3 eetlepels zonnebloemolie
90 gram ganzevet 
1 kg krieltjes in de schil half gaar gekookt

1 eetlepel honing 
1 eetlepel bruine suiker
24 kleine uien of sjalotjes
150 ml bouillon
350 g gemengde paddestoelen
50 gram ganzevet 
2 tenen gerookte knoflook 

Verse takjes rozemarijn of tijm om te garneren
zout
vers gemalen peper

Voor de saus:
8 eetl. Marmelade Ferber 
6 eetl. malt Whisky 
3 eetlepels Citroensap 

Verwarm de oven voor op 200 C. Dep de kalkoen droog. Snij de teen knoflook doormidden en wrijf de kalkoen helemaal in met knoflook. Doe de takjes tijm en laurier in de buik van de kalkoen. Verhit de olie in een grote braadpan en braad de kalkoen rondom bruin. Doe hem over op een braadrooster in de oven. Bestrooi hem met zout en peper en zet hem in de oven tot hij gaar is. C.a. 1,5 tot 2,5 uur afhankelijk van de dikte van de kalkoen. Reken voor een kalkoen van 1500 gram c.a. 1,5 uur en voor een kalkoen van 2500 gram 2,5 uur. Doe een half uur voor het einde van de braadtijd de krieltjes bij in de braadslede. Bedruip regelmatig de kalkoen met braadvocht. Vermeng voor de laatste keer

bedruipen, ca. 15 minuten voor het einde, wat braadvocht met een eetlepel honing om een extra krokante korst te krijgen. De kalkoen is gaar als u een poot gemakkelijk heen en weer kunt bewegen.

Verhit 90 gram ganzevet samen met de bruine suiker in een pan. Voeg de hele uien toe en roer langzaam bij een matig vuur tot de uien glazig zijn. Voeg de bouillon toe en laat 15 min. zachtjes sudderen of tot alle vocht is verdampt en de uien zacht zijn. Zet de uien weg en houd ze warm. Veeg de paddestoelen schoon en snij ze in grove stukken. Smelt de rest van het ganzevet in een pan en voeg de gekneusde knoflook en de stukken paddestoel toe. Bak ze langzaam zacht breng ze op smaak met zout en peper en houd ze daarna warm.

Maak intussen de saus. Smelt de marmelade en zeef deze. Doe weer in de pan en voeg de whisky en de citroensap toe. Roer tot alles is vermengd en zet de saus warm weg.

Haal de kalkoen uit de oven en leg hem op een verwarmde schaal. Verdeel de paddestoelen, de uien en de aardappelen eromheen en giet een beetje saus over het geheel. Garneer met takjes rozemarijn of tijm. Serveer de kalkoen en geef de rest van de saus er apart bij.

Dit recept is afkomstig uit het Country Cooking Book van Beatrix Potter.

Groente

Tomaten zuurkool

Recept voor 4 personen

500 g zuurkool	75 g magere spek	1 á 2 eetlepels ganzevet
1 ui	1 blikje tomatenpuree	Peper
1 appel Goudreinet	Ananas blokjes optioneel	Bouillon

Snipper en fruit de ui in een braadpan in een eetlepel ganzevet samen met de spekblokjes. Snij de appel in blokjes en doe deze bij de ui. Voeg de tomatenpuree en de uitgelekte zuurkool toe. Voeg een kwart liter bouillon toe. En voor de liefhebbers eventueel nog wat ananas blokjes. Smoor het geheel zachtjes gaar in c.a. 30 minuten met het deksel op de pan. Controleer af en toe op voldoende vocht. Giet indien nodig wat bouillon bij. Maak op smaak met wat vers gemalen peper.

Veldsla met een lichte vinaigrette van frambozen.

Recept voor 4 personen

1 zakje veldsla	Frambozendressing ½	Handje walnoten gehakt
-----------------	---------------------	------------------------

Was de veldsla en laat deze uitlekken of droog hem in de slacentrifuge. Schud de fles met Frambozendressing en overgiet hiermee de veldsla vlak voor het opdienen. Schep het geheel luchtig door en strooi de gehakte walnoten over de veldsla.

Salade van komkommer met honing kruidendressing.

Recept voor 4 personen

1 grote komkommer	Kruiden honingdressing naar smaak ½
-------------------	-------------------------------------

Schil de komkommer. Snij de komkommer in reepjes van c.a 1 cm dikte en 4 cm lengte. Wij doen dat in onze Magimix keukenmachine ½ met de fritesschijf. Dat gaat perfect en supersnel. Overgiet de komkommer met onze honing kruidendressing van Smaakgehei-

men. Wij blijven hem heerlijk vinden in combinatie met komkommer en kunnen er maar niet genoeg van krijgen. Vandaar nogmaals een variant op deze combinatie.

U vindt de Magimix keukenmachine onder de rubriek keukenmachines op onze site.

Desserts

Engelse Christmas Pudding met Brandy Butter.



Verwarm de Christmas pudding ½ au bien marie. Wilt u de Christmas pudding zelf maken, dan hebben wij voor u op onze site onder de rubriek Desserts een recept voor u opgenomen. Wilt u het wat minder bewerkelijk, dan kunt u bij ons terecht voor deze heerlijke ambachtelijk gemaakte Engelse Christmas pudding.

Voor de Brandy Butter hebben wij voor u het volgende recept. Maar u kunt de pudding ook serveren met een warme custard saus. Een leuk idee is het om de pudding voor het opdienen te overgieten met een licht verwarmd scheutje brandewijn. Dit bij tafel aan te steken en zo de Christmas pudding geflambeerd serveren.

Recept Brandy Butter Voor 8 personen

6 eetlepels brandewijn	175 g boter, op kamertemperatuur	175 g licht bruine basterdsuiker
------------------------	----------------------------------	----------------------------------

Roer de boter samen met de lichtbruine basterdsuiker tot een romige lichte crème. Voeg beetje bij beetje de brandewijn erdoor en mix tot dit geheel is opgenomen. Proef en voeg eventueel nog een beetje brandy toe als u denk dat het nodig mocht zijn.

Doe de boter over in een bakje en bewaar deze in de koelkast. Serveer hem ijs en ijskoud over de warme Christmas Pudding. Voor een verrukkelijk warm koud contrast.

De boter blijft c.a. 2-3 weken goed in de koelkast. Wilt u de boter langer bewaren vries deze dan in.

Dit recept is afkomstig uit het kookboek Delia Smith's Christmas and Delia Smith's Complete Cookery Course.

Dubbele chocolademousse met Nibs en frambozen nectarsaus

6 personen

180 g Donkere Kookchocolade van 70% ½.	1 zakje nibs ½.	Voor de saus:
180 g Witte Kookchocolade ½.		1 flesje frambozen nectar ½.
280 ml Slagroom		1 eetlepel maïzena
		1 eetlepel water
		50 gram suiker en citroensap

Verwarm de beide chocoladesoorten apart au bien Marie of gedurende 1 1/2 minuut in de magnetron of zolang totdat ze net gesmolten zijn. Verleng de magnetrontijd steeds gedu-


rende 30 seconden. De chocolade mag absoluut niet koken. Doe de helft slagroom 140 ml in elke schaal met gesmolten chocolade.

Roer tot de room volledig is vermengd met de warme chocolade. Zet ze gedurende 2 uur in de koelkast. Maak intussen de Frambozensaus. Verwarm in een steelpan zachtjes de frambozennectar. Roer de maïzena glad met een beetje water en voeg dit toe aan de zacht kokende Frambozen nectar. Laat zachtjes even doorkoken totdat de saus dik wordt en breng op smaak met eventueel nog wat suiker en een scheutje citroensap. Laat de saus afkoelen en zet dit koud weg in de koelkast.

Doe de witte chocolademix in een mix kom en mix totdat er zachte pieken ontstaan. Doe daarna hetzelfde met de donkere chocolade. Roer door de beide kommen voorzichtig wat Nibs. Verdeel daarna de beide mixen als volgt over zes hoge dessertglazen. Doe een laagje bruine chocolade mix in een dessertglas daarna wit daarna weer bruin en sluit af met een witte laag. Zet de glazen gedurende 8 uren of gedurende de nacht in de koelkast. Garneer bij het opdienen met frambozen nectarsaus en strooi nog een klein handjevol Nibs op de schoteltjes of geef ze er apart bij in kleine schaalpjes. Geef de rest van de Frambozen nectarsaus er apart bij.

Lunch-, of bijgerecht

Pasta salade met tonijn voor 2-3 personen

16 zongedroogde tomaten
2 eetlepels citroensap
300 gram pasta 
100 g tonijn uit blik op olie
1/8 ijsbergsla
1/2 komkommer


1/2 appel golden delicious of cox
1-2 eetlepels mayonaise optioneel
1/2 dikke ui of 1 middelgrote
2 tenen gerookte knoflook
2 eetlepels citroensap
Fleur de Sel



Kook de pasta en laat deze afkoelen.

Snij de gedroogde tomaten grof in 3 stukken. Snij de komkommer en de appel in blokjes. Snij de ijsbergsla in fijne reepjes van ca. 1mm. Snipper de ui en de knoflook. Doe alles in een kom en strooi de tonijn erover. Voeg citroensap toe een scheut olijfolie van de zongedroogde tomaatjes. Roer het geheel door en proef. Voeg dan naar smaak nog wat Fleur de Sel, peper en eventueel mayonaise toe. Geef er voor de Lunch een warme Ciabatta bij en een goed glas koude witte wijn of een sprankelend bronwater.

Brood

Kerstbrood met amandelspijvulling

500 g bloem
300 ml water handwarm tot lauw
1 1/4 eetlepel olie
1 3/4 theelepel zout
2 eetlepels bruine basterdsuiker
2 1/2 theelepel Gingerbread Spices 
350 gram rozijnen sultana's

1 3/4 theelepel instant gist
1 1/4 eetlepel melkpoeder
Rol Amandelspijs van 500 gram 
Poedersuiker
2 theelepels geraspte gedroogde sinaasappelschilletjes 
handjevol grof gehakte ontvliesde amandelen

Wij maken het deeg voor het kerstbrood in de broodbak machine.

Heeft u geen broodbakmachine, dan kunt u het deeg op uw gebruikelijke wijze kneden en laten rijzen. Na de eerste rijs volgt u dan verder het recept.

Kneed vervolgens de rozijnen door het deeg samen met de fijngemalen gedroogde sinaasappelschilletjes en de grof gehakte amandelen.

Rol het deeg uit tot een lap van 30 bij 30 cm. Vorm de amandelspijs tot een rol die iets korter is dan het deeg. Leg de rol spijs in het midden van de lap en vouw het deeg om de rol spijs heen. Plak de randen dicht met een beetje water en leg het deeg met de vouw naar boven op een stuk bakpapier. Dek het deeg af met een licht met olie ingesmeerd stuk plasticfolie en daaroverheen een schone theedoek laat dit gedurende 1 uur rijzen of tot het deeg in volume is verdubbeld op een temperatuur van c.a. 27 graden Celsius. Verwarm de oven voor op de heetste temperatuur.

Leg het deeg in het midden van de oven op een voorverwarmd heet bakblik. Dek het deeg luchtig af met aluminium folie en zet de oven op 220 graden C. Bak het brood gedurende c.a. 30 tot 40 minuten. Verwijder na c.a. 15 tot 20 minuten de folie om het brood te laten bruinen. Hou de bruining goed in de gaten, want dit deeg bevat suiker en zal daardoor snel bruin keuren of van boven kunnen verbanden. Vandaar de folie.

Haal het brood uit de oven als het hol klinkt als u er op tikt. Bestrijk het brood gelijk als het uit de oven komt met gesmolten boter. Strooi er als het brood iets is afgekoeld de poedersuiker over in een aantal lagen. Door de gesmolten boter hecht de poedersuiker zich goed aan het brood en krijgt u een mooie witte laag.

Producten speciaal voor de feestdagen



Fire roasted Cinnamon Apple Spices

Een heerlijke kruidenmix voor in warm appelsap en andere warme dranken. Met Bourbonvanille, Kaneel, nootmuskaat enz. Maak een Appelpuch door 1 eetlepel kruidenmix op te lossen in 1 liter warme appelsap. Zet in een glazen kan op een theelichtje voor extra sfeer en geur.

160 gram bestelnummer: 34.42.01
prijs: 5,95

Kerst Amandelen.

Heerlijke amandelen gedoopt in een "kerstgekruid" Gianduja melkchocolade en met poedersuiker besneeuwd.

150 gram bestelnummer: 07.42.02
prijs: 4,95





Marsepein Rooibos thee.

Voor alle liefhebbers van marsepein is hier een thee van Rooibos met Marsepeinsmaak. Gemaakt door de Marsepein producent Niederegger.

De, al 200 jaar lang, nummer één .. op het gebied van pure en echte Marsepein. Leuk om te geven of om met de feestdagen van te genieten.

25 per stuk verpakte theezakjes
Bestelnummer: 05.42.03 prijs 4,95



Chocolade in mooie geschenkverpakking.

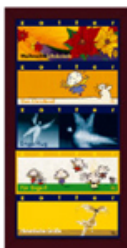
5 smaken Bonbonrepen van Zotter in een mooie geschenkverpakking.

Bestelnummer: 07.32.13 prijs 17,95

Chocolade in mooie geschenkverpakking.

2 Bonbonrepen van Zotter in een mooie geschenkverpakking

Bestelnummer: 07.32.12 prijs 7,95



KerstThee

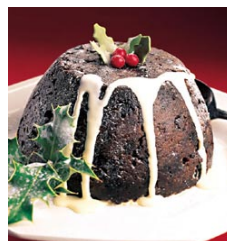
Een heerlijke kerst thee in 4 kerst smaken voor de juiste sfeer. In een meer dan schitterende houten doos. Een plaatje en een prachtig geschenk voor een ware theeliefhebber.

Bestelnummer: 05.06.08 Prijs 37,95



Een heerlijke kerstgelei gemaakt van thee. Lekker voor bij het ontbijt op een toastje of bij de thee op scones of een plak cake. Ook goed te combineren met ijsgerechten en desserts.

Bestelnummer: 34.06.09 Prijs 4,25



Een traditionele Engelse Kerstpudding.

1. Een rijke smaakvolle kerstpudding, die u warm dient te serveren. Heerlijk met room of traditioneel met ijskoude Brandybutter.
Bestelnummer: 34.06.09 Inhoud 454 gram
Prijs 9,95

2. En een ambachtelijk gemaakte zeer fijne kerstpudding in glazen Pyrex schaal met biologische ingrediënten en zonder dierlijke vetten. Gemaakt in Sam's Kitchen.
Bestelnummer: 34.06.10 Inhoud 750 gram
Prijs 24,95

Feestwijnen

Wij vinden onze Pinot Charantes zo lekker, dat wij in plaats van de 0,2 literse flessen deze nu in flessen van 0,5 l hebben ingekocht.



Pinot Charantes rood 0,5 L Bestelnummer rood : 33.39.01
Prijs 19,95

Pinot Charantes wit 0,5 L Bestelnummer wit : 33.39.03
Prijs 19,95



DE RIVALTA vino frizzante.

Een zeer feestelijke mousserende wijn. Wat de Chardonay is voor de Champagne is de Prosecco voor de mousserende wijnen uit Veneto. De Rivalta toont kern, fijnnergigheid en levendigheid. Serveren op 10° Celsius
Bestelnummer : 32.15.03 Prijs 17,95

Cadeautjes



Om het u een beetje gemakkelijker te maken met kiezen hebben wij voor de komende maanden weer een behoorlijk aantal pakketten samengesteld. Geweldig om te geven, om te krijgen, heerlijk om mee te koken of om uzelf te verwennen. In de maand december, zullen wij deze pakketten extra feestelijk voor u inpakken. Voor een overzicht verwijzen wij u naar onze website www.provisiekast.nl waar u onder de rubriek Nieuwsbrieven de speciale kerstpakkettenbrochure kunt downloaden.

Hieronder een voorbeeld.



Pakket nr. 22

Wijn, Pasta en Dippers.

Drie heerlijke dippers voor o.a. bij de kaas, maar ook bij uw vlees, vis en kigerechten.

In de smaken: Abrikozen met witte wijn, Vijgen met rode Port en Mosterd dille

1 fles rode wijn van het huis, 1 zakje knoflook mini broodsticks, 1 potje ambachtelijke engelse mosterd met bieslook en knoflook, Italiaanse pasta met eieren en tomaten sugo.

Prijs 30,20 Bestelnummer: K22

*Wij wensen u,
smakelijke en genoeglijke feestdagen
en
abvast een gezond
2009!!!*

De medewerkers van "De Provisiekast"



De Provisiekast
Postbus 59
8440 AB Heerenveen
Friesland - the Netherlands
Tel/Fax: 0031- (0)513-572933

E-mail: delicatessen@provisiekast.nl
www.provisiekast.nl