

“De Provisiekast”
Delicatessen per post
Nieuwsbrief no. 7




Moederdag 2008
Thema's
Moeder's, recepten en nieuws

Moederdag.

De tweede zondag in mei is in Nederland de dag waarop wij moederdag vieren. Op deze dag krijgen moeders vaak ontbijt op bed en worden zij verwend met cadeautjes, bloemen en lekkere dingen. Een leuke gelegenheid om eens wat meer zorg te besteden aan bijvoorbeeld het ontbijt. Hieronder geven wij een aantal recepten om de moeders, maar ook uzelf de dag door eens extra te verwennen.

Recepten voor Moederdag.



De producten gemarkeerd met  zijn verkrijgbaar bij “De Provisiekast”

Toast met luchtige eieren. Neem per persoon:

1 ei	Snuffje peper, zout en nootmuskaat
1 eetlepel melk	2 sneden brood licht geroosterd
3 stengels bieslook	Boter in krullen

Breek het ei in een kommetje en klop het ei licht op met een vork. Was de stelen bieslook en knip deze in kleine stukjes. Voeg bieslook, peper en zout naar smaak toe. Roer alles nog even goed door met een vork. Giet dit in een soufflé schaal of een mooie beker. Zet het geheel c.a. 1 ½ min in de magnetron op vol vermogen. Roer na 1 minuut nogmaals door. Houd in de gaten dat het ei er niet overheen loopt want het eimengsel zal c.a. 2* in zijn volume rijzen en boven het schaalje uit gaan komen. Oefen vooraf een keer met de inhoud van het schaalje. Controleer of het ei is gestold, geef anders nog c.a. een ½ minuut in de magnetron.

Rooster intussen de sneden brood.

Schaaf met een kaasschaaf of een dunschiller krullen van een pakje boter. Leg deze op een bordje en zet ze nog even koud weg in de koelkast. Maak voor de koffiemoeders een lekkere mok koffie met opgeschuimde melk of voor de thee moeders een potje heerlijk geurende thee van Dammann. Maak een dienblad mooi op met een servet de Eier-“soufflé”, de boterkrullen en de toast. Geef er nog een kommetje Citroen of Sinaasappel confiture bij  en een schaalje verse aardbeien. Tot slot naast koffie of thee nog een glas ijskoude natuurlijk geperste appelsap . En... vergeet het bestek en je eigen ontbijt niet, aangezien moeder vast niet in haar eentje van dit alles wil genieten.

Moederdag Lunch Honey. Neem Per persoon:

1 petite pain. Bruin of wit naar keuze
4 plakjes van een Machère kaasje 🍯
1 el. Honing met walnoten 🍯

Takje verse Tijm
1 tomaat
vinaigrette balsamico Rosso 🍯

Beboter de Petit Pain beleg deze met 4 plakjes Machère van ca. 1 cm dikte. Giet hier 1 eetlepel honing met walnoten over en een beetje tijm. Zet het geheel onder de grill, totdat de kaas is gesmolten. Serveer met een bordje tomatenschijfjes van 1 tomaat overgoten met een beetje vinaigrette balsamico rosso, een snufje zout, wat peper en een klein kommetje yoghurt met daarin ook nog een lepeltje honing en een paar rozijnen.

Moederdag thee(pot) taartjes. Neem per persoon:

1 tot 2 plakjes bladerdeeg
½ gesnipperde kleine appel
Klein handje rozijnen
1 eetlepel perziken confiture 🍯
Snufje kaneel naar smaak

½ theelepel vanilleconcentraat 🍯
1 theelepel suiker
Paar gehakte walnoten naar smaak
1 nieuw roodstenen potje van 8 cm hoog.

Beboter het (goed gewassen en gedroogde) potje van binnen en strooi nog een beetje bloem in het potje. Klop de overtollige bloem uit het potje. Meng de appel snippers met de rozijnen, perziken confiture, vanille, suiker, noten en kaneel.

Bekleed het potje van binnen met bladerdeeg. Doe het appelmengsel in het potje. Zet de potjes in de oven en bak ze in c.a. 15 min op 190 C af. Laat ze even een beetje afkoelen en haal dan de "taartjes" uit de potjes. Evt. met een scherp mes langs de wanden. Serveer ze evt. in de potjes. Maak het geheel af met een toef opgeklopte licht gezoete Double Cream en drink er een pot witte thee gemengd met rozenblaadjes en zoete, bloemige tonen of een Earl Grey 🍯.

Moederdag Diner van Kipfilet met een dip van vijgen met rode port.

Neem per persoon:

1 hele kipfilet Snij de filet in reepjes. Meng 3 tot 4 eetlepels bloem met wat zout en een dessertlepel kerriepoeder dooreen in een kom. Wentel de kipfilet reepjes door het bloem mengsel. Laat een laagje olijfolie heet worden in een pan. Bak/frituur de kip reepjes met een aantal tegelijk in de olie tot ze goudbruin en knapperig zijn. Geef ze samen met de vijgen, rode port dipper.

Een super combi! Serveer hierbij rode rijst 🍯 die u op smaak brengt met een scheutje olijfolie 🍯 vers geknipte bieslook wat peper en zout en een teen-tje gerookte knoflook 🍯. En nog een salade van geschilde in blokjes gesneden komkommer met onze honing kruiden dressing 🍯

Samen met een glas Chasan Mas de Rye 🍯 een heerlijke, lichte maaltijd.

Producten in deze nieuwsbrief



Ferber Confiture Citroen

Deze absoluut voortreffelijke Citroen Marmelade is ideaal om 's ochtends de dag mee te beginnen. Heerlijk op een stukje toast of een beschuitje samen met onze Breakfast thee. Pot 130 gram. Bestelnummer: 12.01.01 Prijs: 7,95



Ferber Confiture Sinaasappel met Earl Grey thee.

Deze lekkere Sinaasappel Marmelade met hele stukjes sinaasappelschil is heerlijk op een stukje toast of een beschuitje. Maar ook 's middags op een stukje cake samen met een kopje Earl Grey thee. Pot 130 gram. Bestelnummer: 12.01.02 Prijs: 7,95



Breakfast Thee

Een heerlijke melange van kleine theeblaadjes Assam uit Ceylon en Darjeeling uit India. Sterk aanbevolen aan het begin van de dag tijdens het ontbijt om langzaam en aangenaam bij wakker te worden. Als u een klein scheutje koude melk toevoegt verhoogt u daarmee nog de smaak en de kwaliteit van de thee. Grote doos met 50 crystal theezakjes. Bestelnummer: 05.06.01 Prijs 9,95



Honing met walnoten

Honing wordt wel eens nectar van de goden genoemd. Deze milde acacia honing doet deze naam zeker eer aan. Samen met de van honing doortrokken zoete walnoten een ware traktatie. Heerlijk om gewoon uit de pot te lepelen of in combinatie met wafels of ijs. Ook een uitstekende honing om te gebruiken in een salade samen met geiten kaas. Of gebakken in een plakje bladerdeeg samen met een schijf appel een plakje geitekaas en een dessertlepel honing met een walnoot. Zaalig! Pot 220g Bestelnummer: 04.17.03 Prijs 8,25



Vinaigrette balsamico rosso

Deze vinaigrette leent zich uitstekend voor het aanmaken van uw sla en rauwkost, waar een vinaigrette in de eerste instantie ook voor is bedoeld. De Rosso en de Original zijn ook een perfecte combinatie met allerlei soorten kaas.

Fles 240 ml Bestelnummer 18.30.02 Prijs 6,95



Vanille concentraat

Vanille concentraat gebruikt u overal waar u anders vanille poeder of vanille suiker zou gebruiken. Een geweldig product! Het heeft een hoge geconcentreerdheid. Het is vloeibaar. U kunt nauwkeurig doseren en eenvoudig de dosering verhogen.

Fles 40 ml Bestelnummer: 14.08.02 Prijs 6,95



Double Cream.

Een heerlijke volle room. U kunt de room gebruiken daar waar u anders slagroom of een heavy cream zou gebruiken. Voor al uw decoraties, soepen sauzen, cocktails en gebak!

Bestelnummer: 30.44.02 Prijs 5,95



Perziken Confituur van Ferber

Deze confiture van gele perziken is zo verschrikkelijk lekker, dat u hem bij wijze van spreken wel gewoon als dessert of tussendoortje zou kunnen nuttigen.

Pot 220 g Bestelnummer: 01.12.06 Prijs 7,95



Gerookte Knoflook streng van 6 grote bollen

Superlekker! Minstens één jaar houdbaar! Altijd verse knoflookin huis. De prachtig gevlochten strengen zijn een sierraad in de keuken, en een delicatessen op uw bord.

Wordt geleverd met gebruiks-, en bewaartips!

Bestelnummer: 14.40.01 Prijs 7,99



Rode rijst

Een wat minder bekende, maar zeer smaakvolle rijst. U kunt de rijst koken als pasta. Na het koken de rijst mengen met een scheutje van onze olijfolie, peper, zout en eventueel nog wat fijngehakte verse kruiden. Zak 250 g

Bestelnummer: 23.01.02 Prijs 4,50



Chasan-Mas de Rye

Een lichte frisse witte rhône wijn met een helder citroengele kleur. Drink de Chasan o.a. bij visgerechten, wit vlees zoals kip en roodbacterie kaas. Serveren op 9 graden Celsius.

Fles van 0,75 l Bestelnummer: 33.15.01 Prijs 12,50

Nieuwe Producten



Machedoux NIEUW!

Machedoux is één van de biologische kaasspecialiteiten van kaasmakerij "De Oude Streek".

De Machedoux (een samenvoeging van fromage de chevre en doux) is met haar subtiele zachte smaak uitstekend te gebruiken als dessertkaas of gewoon tussendoor samen met goed glas wijn. Ook in de keuken in salades, sauzen en andere gerechten

komt Machedoux goed tot zijn recht. Kortom een geweldig lekker kaasje met vele mogelijkheden.

Tip: Serveer deze kaas eens samen met onze Dipper Vijgen met rode Port.

c.a. 90 g Bestelnummer: 30.48.01 Prijs 2,95



Machère NIEUW!

Machère nog één van de biologische kaasspecialiteiten van kaasmakerij "De Oude Streek".

De Machère is een pittige smeerbare witschimmelkaas in een rolletje, die zich qua smaak het best laat vergelijken met de Franse Saint-Mauré. Lekker op brood samen met tomaat of onder de grill met honing en een tajke tijm.

Tip: Serveer deze kaas ook eens samen met onze Dipper Abrikozen met witte wijn. c.a. 150 g Bestelnummer: 30.48.02 Prijs 3,95



Machedoux sec NIEUW!

Machedoux sec is ook één van de biologische kaasspecialiteiten van kaasmakerij "De Oude Streek".

De Machedoux sec is een droge en iets pittige Machedoux. Daardoor goed te gebruiken op een kaasplankje, als tussendoortje, als dessertkaas of om over pasta of pizza te raspen.

Tip: Serveer deze kaas eens samen met onze Dipper Mosterd

Dille. c.a 60 gram Bestelnummer: 30.48.03 Prijs 2,95



Appelsap van Puur Noord NIEUW!

De lekkerste biologische appelsap van Nederland. De appelsap is bekroon met een Biologische Appelsap Trofee. Fruitteler Wim Stoker uit Dronten maakt dit verrukkelijke pure appelsap. Het smaakt als een eigen vers geperste appelsap en ingelijk nog lekkerder vanwege de unieke mix van diverse appelrassen! Fles 0,75 liter Bestelnummer: 49.36.01 Prijs 1,95



Kruiden Honing dressing NIEUW!

Deze kruiden-honing dressing wordt gemaakt met verse kruiden en een heerlijke honing. De dressing doet het fantastisch op een groene salade van knapperige verse sla. Of snij een geschilde komkommer in blokjes. Overgiet met de dressing. Omscheppen, even laten staan en genieten! De dressing is ook heerlijk bij een pasta- of couscoussalade. Of als rauwkost dipper. Fles van 245 ml Bestelnummer: 18.46.01 Prijs 3,95

Pakketten voor moederdag.

Met de producten uit deze pakketten kunt u de moederdag recepten uit de nieuwsbrief samenstellen. Tevens zijn de pakketten mooi verpakt en ontzettend leuke cadeautjes om te geven met moederdag.

Moederdag ontbijt pakket. Bestelnummer: 35.01.81

Een pot Citroen of sinaasappel Marmalade van Ferber, twee flessen appelsap van Puur Noord en een Breakfast thee van Dammann, Samen € 20,70

Moederdag lunch Honey pakket. Bestelnummer: 35.01.82

Een pot acacia honing met walnoten en een Machère kaasje van “De oude streek” Samen € 11.60

Moederdag thee(pot) taartjes pakket. Bestelnummer: 35.01.83

Een pot Double Cream, 1 flesje vanille concentraat, 1 Perziken confiture van Ferber een Earl Grey thee van Dammann en 4 roodstenen potjes. Samen € 22,50

Moederdag diner pakket. Bestelnummer: 35.01.84

Een pot Vijgen met rode port dip een zak rode rijst, een kruiden-honing dressing een streng met 6 grote geroekte knoflook bollen en een fles Chasan-Mas de Rey witte Rhone wijn Samen € 27,50

Aanbiedingen voor maart, april en mei.

Deze voorjaarsmaanden hebben wij voor u nog de volgende aanbiedingen. Voor een totaal overzicht van onze aanbiedingen verwijzen wij u naar onze Site.

Pakket 1. Couverture pakket. Bestelnummer: 35.01.91

Een selectie van al onze vier couvertures, om zelf de meest verrukkelijke chocolade creaties te maken. Een pot Double Cream, voor die verslavende chocolademelk! En U krijgt er nog drie chocolade recepten van ons bij. Ook leuk om cadeau te geven. Samen € 21,40

Pakket 2. Egg-nog pakket. Bestelnummer: 35.01.92

Een pot Double Cream, Vanille concentraat en een handige kleine mixkom om de Egg-nog in te bereiden. Leuk verpakt! Samen € 14,25

Pakket 3. Lemon Curd Zabaglione pakket. Bestelnummer: 35.01.93

Een pot Lemon Curd en een fles Eiswein van Renner! Samen € 34,10

Pakket 4. Chelsea Bun pakket. Bestelnummer: 35.01.94

1 zak Chinese Five Spice en 1 fles Oranjbloesem water. Samen € 7,95

Pakket 5. Voorjaarsontbijt complet. Bestelnummer: 35.01.95

Een pot Aardbei confiture van Ferber een Breakfast thee van Dammann, een zakje Chinese Five Spice en een fles oranjbloesem water en een recept van de Chelsea Bun's Samen € 25,00



De Provisiekast

Postbus 59

8440 AB Heerenveen

Tel/fax: 0031- (0)513-572933

E-mail: delicatessen@provisiekast.nl

www.provisiekast.nl*

* De afbeelding op de voorzijde is afkomstig van een kalender van Lang voor 2009