

“De Provisiekast”
Delicatessen per post
Nieuwsbrief no. 8



Zomer 2008

Thema's

*Zomergevoel, Frisse drankjes,
Salades, Barbecues en Nagenieten!*

Zomergevoel.

Vreemd, waarom toch, de ene zomer zo heel anders voelt dan de andere.

Soms heb je zomers, die gaan totaal aan je voorbij en voor je het weet is het herfst, zit je alweer achter de kachel en denk je, ach oh ja het is ook nog zomer geweest!

En soms heb je een zomer, dan is alles groen, alles weelderig, alles prachtig en het is voor je gevoel heerlijk weer. Kortom het is perfect.

Tot nu toe hebben wij zo'n perfect zomer gevoel, terwijl de zomer volgens de kalender, op het moment van schrijven, nog moet beginnen. Wellicht de perceptie van het moment. Maar wat de perceptie in deze ook moge zijn, Zomer gaat het worden, dat staat vast! En dat vraagt om koele dorstlessende drankjes, verse knapperige salades met pittige dressings en vinaigrettes, lekkere mosterd, kruiden en sausjes voor gerilde worstjes, vlees, kip en vis. Picknick ideeën. En last but not least, lekkere wijnen, crackers en kazen die zittend rond een knappend warm vuur stil genietend van de zomeravond worden genuttigd. Welnu. Lees en wees geboeid!

Producten en Recepten voor de Zomerse dagen.

De producten in de recepten gemarkeerd met  zijn verkrijgbaar bij "De Provisiekast"

Frisse dorstlessende dranken.

Appelsap Puur Noord



De lekkerste biologische appelsap van Nederland. Deze appelsap is bekroond met een Biologische Appelsap Trofee. Fruitteler Wim Stoker uit Dronten maakt dit verrukkelijke pure appelsap. Het smaakt als een eigen vers geperste appelsap en eigenlijk nog lekkerder vanwege de unieke mix van appelrassen! Heerlijk om ijskoud te drinken. Maar ook heel geschikt om mee te nemen voor onderweg.

Appelsap Cox



Appesap van de Cox uit Engeland.

Appelsap van het lekkerste Engelse appelras, de Cox. Hiervan komt een bijzonder fruitige en zeer smaakvolle appelsap. Deze Cox is van origine gekweekt door Richard Cox in Bucking-hamshire in 1825. En het sap is gemaakt van de appels van de originele afstammelingen van deze bomen. Een heerlijke natuurlijke en werkelijk zeer smaakvolle appelsap van de Engelse Cox.

Summer Berry Cordial.



Een heerlijke mix van verse rijpe zomervruchten. Frambozen, Aardbei- en Cranberry's. De pit van de Cranberry geeft een lekker tegenwicht voor het zoet van de aardbei en het lichte zuur van de framboos maakt het smakenpalet helemaal rond. Aangelengd met spuitwater of gewoon ijskoud water een gezonde en lekkere drank voor zomerse dagen. Deze cordial is ook perfect als hij wordt toegevoegd aan een

witte wijn, of in een cocktail met Gin of Wodka. Ook kan hij dienst doen als topping over uw ijs, yoghurt of vla. Verwerkt u hem eens als een zomerse "Haagse" bluf.

Recept:
Haagse Summer Berry Bluf.

Ingrediënten:

2 eiwitten
20 cl Summer Berry Cordial 🍷
100 gram poedersuiker

Voor de Garnering:
toefje slagroom
enkele aardbeien of frambozen

Bereidingswijze:

Gebruik uitsluitend dagverse eieren. Scheid het eiwit van de dooiers. Gebruik een kom die geheel ontvet is, bijvoorbeeld met wat citroensap. Doe de eiwitten, de poedersuiker en de cordial in de kom. Klop het mengsel ongeveer 10 min. met de handmixer totdat het helemaal stijf is. Proef of het zoet genoeg is en voeg eventueel nog wat poedersuiker of wat Lemon Juice toe. Verdeel de massa over 4 ijscoupes. Garneer met een toefje slagroom en enkele aardbeien of frambozen. Ook lekker samen met Vanillelva.

Vlierbloesem Siroop



Een heerlijke ambachtelijk gemaakte vlierbloesemsiroop. Vlierbloesemsiroop vormt aangelengd met spuitwater een gezonde en lekkere drank voor zomerse dagen. Aangelengd met witte wijn wordt het een aromatisch aperitief.

Recept:

Koele vlierbloesem munt drank.
Doe een scheut vlierbloesem siroop in een kan. Voeg koud spuitwater toe. Doe een takje verse licht gekneusde munt in de kan en laat de drank twee uren in de koelkast staan. Voeg vlak voor het serveren nog wat ijsblokjes toe. Zo is hij helemaal dorstlessend zomerfris. Voor de liefhebber kan er nog een scheutje van onze Lime of Lemon sap worden toegevoegd.

Ijskoude drinkchocolade!!!

Onze nieuwste trend... ijskoude drinkchocolade!! Wij noemden en roemden dit product al in één van onze vorige nieuwsbrieven, maar kunnen het niet genoeg benadrukken, daar wij dit zelf helemaal het einde vinden
Neem een pakje van onze drinkchocolade van Zoter.



Maak de chocolade volgens de aanwijzingen op het pakje per reepje aan met 100cc melk. Maar.... en dan komt het, zet hem daarna een nacht in de koelkast!! Voeg voor het serveren nog een aantal ijsblokjes toe eventueel nog wat koude melk of een beetje koude sterke koffie en mix hem vervolgens volledig schuimig met de staafmixer. Giet de drank in een hoog glas en drink met een rietje. In plaats van ijsblokjes kunt u ook een bolletje vanille roomijs toevoegen. De consistentie van de drank is vrij dik en romig, zodat hij zonder ijsblokjes ook best als een koud en snel chocolade sausje over een toetje of een ijsje kan dienen. Met een scheutje wodka of likeur en eventueel nog wat room ook geschikt als basis voor een ijskoude chocolade cocktail.

Verse knapperige Salades met smaakvolle dressings en pittige vinaigrettes.

Hierbij een aantal van onze dressings en vinaigrette op een rij.

Kuiden Honing dressing.



Dit is een heerlijke dressing om bijvoorbeeld uw geschilde en in blokjes gesneden komkommer of rauwkost mee te overgieten. Zaalig!!

De dressing is ook heerlijk bij een pasta- of couscoussalade. Of als rauwkost dipper puur of eventueel gemengd door yoghurt of mayonaise.

Balsamico vinaigrettes.



Onze drie Balsamico vinaigrettes. De Original, de Rosso en de Bianco voor heerlijke super snelle salades en als lekkere rauwkost dippers.

Verse knapperige Salade

Sla wassen, uit laten lekken en in geval van ijsbergsla in kleinere delen snijden. Sla in een kom doen. Komkommer met schil in dunne schijfjes snijden, reepjes paprika snijden. De fles met onze Balsamico vinaigrette

zeer goed schudden!! Zeker bij een nieuwe fles, zodat alle ingrediënten volledig zijn gemengd. Dan naar smaak de vinaigrette over de sla verdelen. Tot slot eventueel nog wat blokjes kaas of feta aan de salade toevoegen. Het geheel luchtig mengen.

SERVEER DIP TIP.

Snijdt allerlei soorten rauwkost zoals wortel, venkel, komkommer, tomaat, bleekselderij, in schijfjes, reepjes en/of blokjes.

Snijdt lekkere zachte kaas, in blokjes bijv. Mozzarella en Feta
Verwarm chiabatta of Turks brood en snij dit in plakken.

Neem per persoon 3 kleine dip kommetjes en vul elk kommetje achtereenvol-



gens met één soort Vinaigrette. De Balsamico original, de Rosso en de Bianco. 📌

Dip afwisselend de rauwkost, de kaas of het brood lichtjes door de vinaigrette. Drink hierbij de tot 9 ° Celsius gekoelde witte Chasan wijn van Mas de Rey. Een verrukkelijke wijze om in Optima Forma te genieten van deze heerlijke Vinaigrette.

Zelfgemaakte Vinaigrette.

Tevens hebben wij voor uw eigengemaakte dressings of vinaigrettes een heerlijke Lemon en Lime Juice en ook een super vers smakende grove knoflook met bieslook mosterd.



De Juice kunt u gebruiken in plaats van verse citroenen of limoenen voor saladedressings, maar ook voor sauzen, pudding, zelfgemaakt ijs en marinades. Het is tevens fantastisch voor spontane cocktail avonden en kan ook gebruikt worden in de keuken om gesneden fruit niet bruin te laten worden.

De mosterd is geschikt om uw vinaigrettes en dressings extra pit te geven maar ook om vlees mee in te wrijven vooraf aan het grillen en bakken en voor een heerlijke delicate saus voor bijvoorbeeld bij vis. Maar ook gewoon op uw bord bijvoorbeeld bij vlees of een aardappelpuree!

Barbecue sauzen, Kruiden en Dipmixen.

Zomer betekent ook BBQ. Voor de BBQ hebben wij drie heerlijke sausjes en twee lekkere kruidenmengsels en drie dipmixen. Wij beginnen met onze sauzen.

BARBECUE SAUZEN



◊ Een kruidige tomatensaus heerlijk bij vlees, saucijsjes slinken en hamburgers.

◊ Een gecarameliseerde uien chutney saus. Deze heerlijke Chutney Saus van gecarameliseerde uien doet het perfect bij de BBQ maar ook in de keuken bij vleesgerechten en bij kaas en toast is hij geweldig.

◊ En een fruitige bruine saus voor bij vlees, spiesjes en vis, maar ook super als hij wordt gemengd met mayonaise bij de friet.

KRUIDEN



Twee Afrikaanse kruidenmixen met diverse toepassingen.

Afrikaanse kruidenmix

Een heerlijke Afrikaans rub om uw vlees, vis en gevogelte te kruiden vooraf aan het grillen of bakken. U kunt de rub ook gebruiken als een marinade, als u een beetje van de rub door wat olie roert. Of door de yoghurt om zo een dip te creëren. Voor vis bakken kunt u de rub ook door zachte boter roeren en daar de vis mee bestrijken, en u kunt deze gekruide boter ook op een stokbroodje eten. Voor een snelle saus kunt u de dip door de gesmolten boter roeren voordat u het meel en het vocht toevoegt. En om een heerlijke geur te krijgen, strooit u een beetje van de rub over de gloeiend hete kooltjes van de BBQ en grilleert daarna uw vlees.

Egyptische Dukkah.

Deze legendarische mix van noten, zaden en kruiden is een al eeuwenoude smaakmaker van voedsel bij de Arabieren. Egyptian Dukkah (uitgesproken als 'do-kah') is al bekend in de middel eeuwen waar Arabieren van destijds moe van een dag reizen door de woestijn op kamelen hun brood eerst dipten in olijfolie en daarna in dukkah. Vandaag de dag wordt dukkah nog steeds door straatventers verkocht in dezelfde, eeuwenoude, straten in kleine cone-vormige papieren zakjes, samen met vers pita brood en olijfolie. Elke verkoper heeft zijn unieke combinatie van kruiden. Zo ook deze dipper. Proef eeuwenoude historie, gevat in een modern "jasje".

Tips:

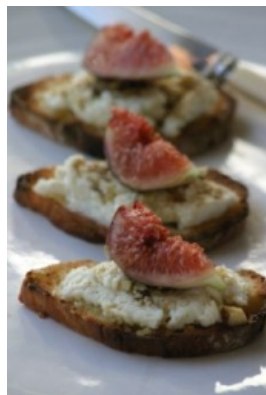
- Meng een beetje Egyptian Dukkah met yoghurt of zachte kaas voor een delicate dip of spread. Perfect voor een snack of een Picknick.
- Meng een beetje van onze Egyptian Dukkah met broodkruim om te dienen als panneer voor lamsvlees, kip of vis.
- Gebruik als finishing touch bij pompoen of kekererwten soep
- Vermeng met honing en drup over fruit voor het grillen.

Recept:

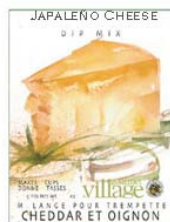
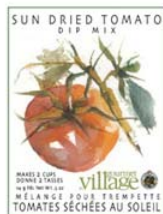
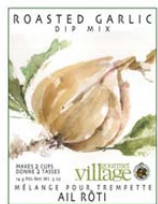
Egyptian Dukkah, Ricotta & Fig Bruschetta 9 porties

3 theelepels Egyptian Dukkah 🍴
9 sneetjes Italiaanse ciabatta
2 theelepels extra-virgin olijfolie 🍴
250g verse ricotta kaas

Verwarm de grill voor. Leg de sneetjes ciabatta op de bakplaat en bak ze licht aan beide zijden. Haal ze uit de oven. Doe ricotta op de ciabatta en bestrooi met dukkah and bedruip met olijfolie. Doe opnieuw in de oven en gril leer lang genoeg om de ricotta warm te laten worden en dukkah licht te roosteren. Serveer met bovenop een kwart van een rijpe vijg en dien gelijk op.



DIPMIXEN.



Drie heerlijke zomerse kruiden dipmixen in de smaken gerookte knoflook, Sundried Toma-to en Jalapeño & Cheese. De mix wordt vermengd met yoghurt of crème fraîche en mayonaise en is goed voor een halve liter verrukkelijke dipsaus. Perfect bij gegrild vlees, gevogelte, lamsvlees, salades, aardappelschotels en de Mexicaanse keuken zoals taco's tortilla wraps en lauwwarme tortilla chips.

Picknick in tweevoud.

Wat is er mooier om de zomer te vieren dan met een picknick. Neergevlijd in het lommerrijke groen in alle rust genieten van allerlei heerlijkheden. Onze Westerse burens just Oversea doen dit al eeuwenlang en zeer frequent. Tijd voor ons om hier ook eens wat meer aandacht aan te schenken. Nu moeten wij zeggen, dat op een of andere manier de Engelsen gewoon een andere bodem en een ander gras schijnen te hebben. Als wij in Nederland in het gras gaan zitten hebben wij binnen no time last van de vochtige, door het gras heendringende bodem. Als je dat in Engeland doet, blijf je wonder oh wonder gewoon droog!!!!



Dat is wellicht dan ook het grote verschil, waarom alle Engelsen zich zonder bezwaar massaal neer vleien in het groen, terwijl wij "NEDER" landers ons bij zoiets altijd moeten wapenen met vochtwerende folie en plastic knielkussens.

Welnu, met deze wetenschap in het achterhoofd, hebben wij nog maar even een elegante waterafstotende picknickdeken aan ons assortiment toegevoegd, zodat u zich in Nederland nu ook ongeremd kunnen overgeven aan deze edele kunst van het buiten genieten.



U kunt dit genieten compleet maken met een hapje en een drankje en daarvoor hebben wij een tweetal mooie pakketten voor u samengesteld, die een heerlijke basis vormen voor een rustieke Picknick.

Wilt u het helemaal compleet maken, dan kunt u er ook nog een mooie picknickmand bij bestellen. Voor jarenlang stijlvol picknick plezier!! Zie onze site voor de Picknickmand en de deken.

Wijntje, kaasje, crackertje, vuurtje.

Na een dag zon, zee en strand, of gewoon een zomerse dag in de buitenlucht is het heerlijk om je daarna over te geven bij een knappend, flakkerend vuur in de vuurkorf of op het strand, met daarbij een glaasje wijn een drietal soorten kaas, diverse toastjes en een paar heerlijke kaas dippers. Op deze wijze lekker en romantisch nagenieten en alle tijd van deze dag meenemen tot in de kleinste uurtjes en het laatste vuur is gedoofd. Voor deze momenten is ons **Zomeravond pakket** iets wat hier volledig aan tegemoetkomt.



Aanbiedingen

Aanbiedingen voor de zomermaanden.

Voor de zomermaanden hebben wij voor u nog de volgende aanbiedingen.
Voor een totaal overzicht van onze aanbiedingen vindt u op onze Site.

Aanbieding 1. Fruitige Drinkjes. Bestelnummer: 35.01.91

Een selectie van al onze vier drankjes. Appelsap puur Noord, Appelsap Cox, Summer berries cordial en Vlierbloesem siroop om zelf de meest verrukkelijke koele drinks te maken.
Ook leuk om cadeau te geven. Samen € 15,50

Aanbieding 2. IJskoude Choco Drinkjes. Bestelnummer: 35.01.92

Een selectie van drie doosjes drinkchocolade om zelf de meest verrukkelijke ijskoude chocoladedrinks, choco milkshakes en snelle koele of warme choco sausjes te maken.
Ook leuk om cadeau te geven. Samen € 18,95

Aanbieding 3. Vinaigrette trio Italian Balsamico Bestelnummer: 35.01.93

Ons drietal Balsamico vinaigrettes. De Original, de Rosso en de Bianco voor heerlijke salades en als lekkere brood en rauwkost dipper. Samen € 19,95

Aanbieding 4. BBQ saus kruiden pakket. Bestelnummer: 35.01.94

De volgende drie flessen barbecue saus: De Spicy Tomato sauce, de Fruity brown sauce, de Caramelised onion chutney sauce en onze Afrikaanse kruiden rub. Samen € 18,50

Aanbieding 5. Picknick pakket. Bestelnummer: 35.01.95

Dit pakket bestaat uit de volgende producten: fles appelsap puur Noord, Bonbonreep chocolade Krokant Quintet, Pak Crackers met Seasalt, kaasje Saint Aubin, Fruit Saveurs Abrikozen, Dipmix Zongedroogde tomaatjes en twee Compotes met Kersen en Kirch.
Samen € 23,50

Aanbieding 6. Picknick pakket uitgebreid. Bestelnummer: 35.01.96

Dit pakket bestaat de volgende producten: fles Engelse Cox appelsap, fles rode huiswijn van "De Provisiekast", Bonbonreep Aardbeien, Doosje Balleros Amandelen met Rozenblaadjes, Mini Breadsticks met Knoflook en Peterselie, Pak Crackers met Seasalt, Kaasje Machedoux, kaasje Saint Aubin, Fruit Saveurs Vijgen, Doosje gevulde Pruimen, Dipmix Roasted Garlic, en twee Compotes met Appel met Peren en Anijs.
Samen € 47,95

U kunt eventueel zelf ook nog stokbrood, boter, wat rauwkost en vers fruit meenemen voor een heerlijke compleet dagje Picknicken.

Aanbieding 7. Zomeravond pakket. Bestelnummer: 35.01.97

Een fles rode huiswijn van "De Provisiekast", een doosje Sea Salt Crackers, een pakje mini Garlic Bread sticks. Een pakje Picos één kaas dipper abrikozen witte wijn, een kaasdipper mosterd dille, een kaasdipper vijgen met rode port, een zacht geitenkaasje Machedoux, een zacht heel mild witschimmel kaasje Le Saint Aubin Samen € 33,95

Nieuwe Producten

De hierna volgende producten hebben wij recent toegevoegd aan ons assortiment.
Voor aanvullende informatie verwijzen wij u naar onze website www.provisiekast.nl

Belvoir 36.54.01	Zomerbessen Cordial fles 500 ml		4,95
Cottage Delight 19.53.01 36.53.01 32.53.01	Caramelized Onion Chutney sauce fles 220 ml Appelsap van Cottage Delight van de Originele Cox fles 0.75 l Mini Garlic Breadsticks 50 g		4,95 4,95 3,99
Casale Paradiso 23.51.01 23.51.02 23.51.03 23.51.04	Risotto al Pomodoro 300 g Kant en Klaar Risotto al Tartuffo 300 g Kant en Klaar Risotto ai Funghi Porcini 300 g Kant en Klaar Risotto agli Asparagus 300 g Kant en Klaar		3,95 3,95 3,95 3,95
De Provisiekast 13.01.17 33.01.18 Faccio 08.51.01 08.51.021	Vlierbloesem Siroop fles van 200 ml Huiswijn rood fles 0,75l Soft Nougat Faccio boordevol hazelnoten c.a. 200 g Harde Nougat Faccio hazelnoten en laag chocola c.a. 200 g		4,25 4,95 3,50/ 100g 3,50/ 100g
Favols 01.11.03 01.11.04 01.11.05 01.11.06 01.11.07	Confiture Poire William Aux Noix pot 270 g Reine Claude pot 270 g Rhubarbe et Fraises des Bois pot 270 g Surprise Gourmande pot 270 g Pomme Tatin pot 270 g		3,95 3,50 3,50 3,95 3,50
11.11.13 11.11.14 11.11.15	Compotes de Fruit Appel met Citroen pot 125 g Appel met Pruimen en Armagnac pot 125 g Peren met Appel en Anijs pot 125 g		1,50 1,50 1,50
11.11.06 11.11.07 11.11.03 11.11.08	Fruit essence Mango pot 250 g Peren pot 250 g Perzik met Vanille pot 250 g Rabarber pot 250 g		3,50 3,50 3,50 3,50
Honing 04.51.01	Sinaasappelhoning van Bioteelt pot 230 g		3,95
Koffie 06.51.01 06.51.02 06.51.03	Cafe New York Espresso Bonen pak 250 g. Cafe New York Espresso Bonen pak 1000 g. Cafe New York Espresso gemalen bus 250 g.		6,95 19,50 6,95
30.39.01	Zacht en mild witschimmel kaasje Le Saint Aubin 200 g		3,50

Knoflook			
14.40.00	Tros met 3 grote bollen		3,99
14.40.04	Olifanten Knoflook NIET gerookt! per 3 bollen		3,99
14.40.10	Sjalotjes Gerookt net 500 g		3,99
50.46.02	Garlic Crusher van Ineke Hans van VBK		14,99
NoMu			
14.50.01	Egyptian Dukkah voor dip en keuken 100 g.		6,35
14.50.02	Africab Rub voor vlees, kip, vis, marinade en BBQ 100 g.		6,25
So!Go			
14.50.01	Pure Lemon Juice 50 ml		2,25
14.50.02	Pure Lemon Juice 200 ml		4,95
14.50.03	Pure Lime Juice 50 ml		2,25
14.50.04	Pure Lime Juice 200 ml		4,95
14.50.05	Soy sauce een ambachtelijke soya saus 200 ml		4,95
Tracklements	Sauzen		
19.29.02	Fruity Brown Sauce fles 230 ml		3,95
19.29.03	Spicy Tomato Sauce fles 230 ml		3,95
	Mosterd		
17.29.01	Mosterd met Knoflook en Bieslook pot 200 g		3,25
Zotter	Bonbon repen		
07.32.14	Eerberen – Aardbeien met alpenmelk 70 g		3,25
07.32.15	Orange –Sinaasappel met oranje likeur 70 g		3,25
07.32.16	Gele chocolade met walnoten krokant en vanille 70 g		3,25
Zotter	Ballero's		
07.32.40	Chocoladebolletjes Amandelen met rozenblaadjes doosje 100 g		4,90
07.32.41	Chocoladebolletjes Honing-Bosbessen doosje 100 g		4,90
07.32.41	Chocoladebolletjes Caramel met Korenbloemen doosje 100 g		4,90
Zotter	Drinkchocolade		
07.32.26	Caramel seven spices – <i>Caramel zeven kruiden</i> doosje 100 g		6,50
07.32.27	MakaTonka – <i>Maka Tonka</i> doosje 100 g		6,50
Zotter	Kookchocolade		
07.32.50	Basic chocolade Geel 30% ree 130 g		3,70
33.51.01	Limoncello Di Sorrento 0,20 l		5,95

Tot slot nog een recept voor een weelderig nagerecht:



De basis voor dit recept hebben we bij toeval ontdekt. Wij hadden de whisky chocolade die we aan het eten waren, in de zon laten liggen en deze was daardoor op het bordje gesmolten toteen meer dan heerlijk chocolade sausje!
En dat inspireerde ons tot het volgende recept.

Whisky chocolade kersen ijs dessert.

Ingrediënten: voor 2 personen

1 Zotter bonbonreep Whisky 🍷
4 bollen roomijs

1 pot fruit essence Kersen 🍷
Geklopte Double Cream 🍷

Bereidingswijze:

Smelt de whisky chocolade héél voorzichtig au bien marie (=boven een heet waterbadje). Klop de Double crème op tot half stijf. Doe per persoon 2 bollen roomijs op een bordje. Doe aan de ene zijde van het bord 2 tot 3 eetlepels kersen fruit essence en aan de andere zijde een dot half stijf geslagen Cream. Lepel per persoon de helft van de chocolade "saus" over het dessert. Heerlijk, waarbij de gesmolten whisky chocolade perfect combineert met de Kersen fruit essence.

"De Provisiekast"



"De Provisiekast"

Postbus 59

8440 AB Heerenveen

Tel: 0031- (0)513-572933

Fax: 0031- (0)513-572355

E-mail: delicatessen@provisiekast.nl

www.provisiekast.nl