

*“De Provisiecast”*  
*Delicatessen*  
*Nieuwsbrief no. 11*




*Moederdag 2009*  
*Thema's*  
*Moeder's, recepten en nieuws*

*Moederdag.*

Alweer bijna Moederdag! De tijd staat dus absoluut niet stil! Was het voor ons gevoel net nog nieuwjaarsdag, dan nu alweer bijna de tweede zondag in mei.

De dag waarop wij in Nederland Moederdag vieren. Op deze dag mag u moeders en, vinden wij, vrouwen in het algemeen, weer extra gaan verwennen met cadeautjes en lekkere dingen! En aangezien moeders best bijzondere mensen zijn, die je mag koesteren, geven wij hierna een aantal suggesties om samen met onze producten van deze Moederdag een speciale en geslaagde Moederdag te maken.

*Recepten voor Moederdag.*

De producten gemarkeerd met  zijn verkrijgbaar bij “De Provisiecast”

**Moederdag ontbijt:**

Toast met AppleButter geserveerd met Appel-Perensap en luchtige pannenkoekjes

**Toast met AppleButter.** Neem per persoon:


|   |   |
|---|---|
| 2 sneden casino brood   | Boter koud in krullen geschaafd   |
| 2 eetlepels AppleButter  | 1 fles Appel-Perensap  |

Toast het brood licht bruin en snijdt dit diagonaal door.

Leg het op een ontbijtbordje en serveer samen met een schaaltje boter in krullen, een schaaltje van onze AppleButter en een koel glas heerlijke biologische Appel-Perensap.

**Luchtige pannenkoekjes**

Recept voor 6 personen (18 kleine pannenkoekjes van c.a. 7,5 cm)

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| 4 eieren gesplitst in wit en geel | ¼ theel. Zout   |
| 240 g cottage cheese              | Maple Syrup  |
| 70 g bloem                        |   |

Sla de eiwitten stijf in een geheel vetvrije kom. En zet apart voor later.

Doe nu de eidooiers in een kom en klop ze licht op gedurende c.a. 2 minuten.

Doe de Cottage Cheese, meel en het zout bij in de kom en mix nog c.a. 2 minuten goed door. “Vouw” de eiwitten door het beslag met een rubber spatel.

Bak de pannenkoekjes, met één opgehoopte eetlepel beslag per pannenkoek, in een hete koekenpan met wat boter in 1 tot 2 minuten aan elke kant goudbruin.

Serveer per persoon 3 pannenkoekjes. Serveer ze warm met onze Maple Syrup en een lekker kopje thee of koffie.

### **Moederdag Lunch met Perenwalnotenchtutney.** Neem Per persoon:

- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 1 maïs tortilla                         | 1 eetlepel rode paprika in blokjes |
| 2 volle eetlepels komkommerblokjes      | 1 eetlepel mayonaise               |
| 2 volle eetlepels ijsbergsla in reepjes | 1 eetlepel Perenwalnotenchtutney 🍴 |



Maak de koekenpan, zonder olie of vet, heet op de plaat. Leg de maïstortilla erin en verwarm deze tot hij zacht is. Keer hem en verwarm nog een halve tot één minuut. De tortilla moet zacht blijven. Vermeng de mayonaise met de pruimenchtutney. Bestrijk de tortilla met de chutneymayonaise. Beleg met komkommer blokjes, paprika en reepjes ijsbergsla. Eventueel nog een klein beetje zout naar smaak. Rol de tortilla op en serveer hem op een bord eventueel met

nog wat Perenwalnotenchtutney ernaast. Smakelijk eten!

### **Moederdag thee met Eierlikeur roomtaart.** Recept voor 8 tot 12 personen:

- |                        |   |
|------------------------|---|
| 1 zakje Taart Bakmix 🍴 | 2 royale eetlepels maïzena  |
| 80 gram eieren         | 50 g suiker   |
| 10 gram/cl. water      | 60 ml water   |
|                        | 1 reep pure kook chocolade in krullen of geraspt om mee te garneren 🍴 |
|                        | 1 pot chocoladesaus voor onderste laag en om erbij te serveren. 🍴     |
- Voor de Vulling**  
¼ liter eier-likeur 🍴  
½ liter slagroom  
3 eetlepels poedersuiker

#### **De Basis:**

Maak en bak het taartbeslag 's ochtends of de dag vooraf, volgens de beschrijving op de verpakking en laat deze afkoelen op een rooster.

U kunt dit ook een paar dagen vooraf doen en de taart invriezen.

#### **De Vulling:**

Breng het water met de suiker zachtjes aan de kook in een steelpan. Roer tot alle suiker is opgelost. Voeg onder roeren de maïzena toe. Laat nog even doorkoken. Haal van het vuur en laat volledig afkoelen. Roer dan voorzichtig de eier-likeur erdoor. Klop de slagroom stijf met de poedersuiker. En roer dit door het koude eier-likeur mengsel. Laat de eier-likeur mousse opstijven in de koelkast.

### **Garneren:**

Snijd voor het serveren de taart twee maal over de gehele breedte doormidden zodat u drie cirkels/lagen krijgt.

Zorg er wel voor, dat de lagen in volgorde blijven. Smelt de chocolade saus in de magnetron of au Bien Marie/op een waterbadje. Lepel op de onderste laag 4 tot 5 eetlepels gesmolten chocoladesaus tot de schijf bedekt is. Laat dit een beetje afkoelen en opstijven.

Verdeel de likeur mousse in drieën. Doe 1/3 deel van de likeur mousse op de chocolaag en verdeel dit gelijkmatig. Leg de middelste laag recht op de onderste laag. Bestrijk deze volledig met 1/3 deel likeurroom. Leg daarna de bovenste laag op de taart en bestrijk de boven en de zijkanten met het laatste derde deel van de likeur mousse. Garneer met de geschaafde chocoladekrullen of geraspte chocolade. Zet de taart afgedekt in de koelkast tot gebruik. Serveer deze met de rest warme chocoladesaus en een heerlijke pot thee.

### **Moederdag Diner.** Voor 2 personen.

Thaise roerbak schotel.

- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
| 1 hele kipfilet bevroren               | 1 grote ui gesnipperd              |
| 1 pak Japanse noodles 🍴                | 1 zoete rode paprika in reepjes    |
| 4 eetlepels oestersaus of naar smaak 🍴 | 2 tot 3 tenen gerookte knoflook 🍴  |
| 1 bakje champignons schoongemaakt      | 1 grote struik broccoli in roosjes |

Laat de kipfilet een beetje ontdooien tot hij van buiten wat zacht begint te worden en snijd hem dan in mooie dunne rechte plakjes van c.a. 2 mm.

Kook intussen de gewassen broccoli roosjes en de geschildte broccoli steeltjes in korte tijd beetgaar. Laat uitlekken op een vergiet en zet ze weg tot gebruik. Kook de noodles zonder zout in 3 tot 5 minuten gaar in een grote pan met water. Spoel ze af met koud water. Laat ze uitlekken op een vergiet. Schud er een scheutje, bij voorkeur sesam, olie door en houd ze warm.

Verhit olie in de wok (of koekenpan). Bak de plakjes kipfilet kort lichtbruin en gaar. Voeg de gesnipperde ui en knoflook toe en bak nogmaals kort tot de ui glazig is. Bak nu onder voortdurend omscheppen de champignons en driekwart van de rode paprika tot ze zacht zijn. Voeg de broccoli toe en de oestersaus. Eventueel meer oestersaus naar smaak gebruiken. Even kort doorwarmen en de noodles erdoorheen scheppen. Onmiddellijk serveren. U kunt de noodles er ook apart bij serveren.

Samen met een glas van onze Wijn van het Huis 🍴 een heerlijke, lichte Aziatische maaltijd.

## *Nieuwe producten in deze nieuwsbrief*



### **Apple Butter, Pear Butter en Pumpkin Butter**

Naast onze heerlijke FruitButters van Stonewall Kitchen, hebben wij ons assortiment thans uitgebreid met nog drie FruitButters uit Amerika. Een royale pot, met één soort vruchten voor een hele pure smaak. De FruitButters zijn lekker fris en fruitig van smaak. Heerlijk op een stukje toast of een beschuitje samen met onze Breakfast thee. Ook

ideaal om te gebruiken in gebak en nagerechten, als topping, bij bittergarnituur, maar ook bij een kaasplankje als kaasdipper.

|                |  |
|----------------|--|
| Apple Butter   | Pot 500 gram. Bestelnummer: 03.39.01 Prijs: 5,95 |
| Pear Butter    | Pot 500 gram. Bestelnummer: 03.39.02 Prijs: 5,95 |
| Pumpkin Butter | Pot 500 gram. Bestelnummer: 03.39.03 Prijs: 7,95 |

### **Biologische Canadese Maple Syrup.**



Een licht zoete verfijnde siroop met een moutachtige karamelsmaak gemaakt van het sap van de esdoorn. Het werd als eerste verzameld door de oorspronkelijke inwoners van Amerika. Later werd dit overgenomen door de immigranten uit Europa.

Wanneer na de winter de Esdoornbossen van Quebec ontwaken, vormt zich een soort van suiker in de boom. Bij het op gang komen van de sapstroom, is het mogelijk om dit lichtzoete sap af te tappen via een geboord gat. Het kostbare sap wordt opgevangen in een vat en daarna ingekookt tot een heerlijke dikke Esdoorn siroop. Voor 1 liter siroop is 40 liter sap nodig. Na het aftappen van een deel van het sap wordt het gat, met een houten stop, afgesloten. En pas volgend voorjaar wordt er opnieuw "geogst". In Canada, the United Kingdom en de Verenigde Staten word Maple Syrup meestal gegeten met wafels, pannenkoekjes, en toast. Maar u kunt het ook over cornflakes, muesli, yoghurt en ijs gebruiken. Tevens een mooi ingrediënt om mee te bakken, voor het maken van zoete gerechten, suikergoed en desserts. Vervang hiervoor (een deel) suiker in het recept door de siroop.

Traditional Maple Syrup Fles 250 ml Bestelnummer: 13.39.02 Prijs: 7,95

#### **Tip:**

Vervang eens de suiker in uw thee of koffie door een scheutje Maple Syrup

**Noodles**, wij zijn er dol op!!



### **Dikke Rijst Noodles.**

Korte stevige Noodles. Ideaal voor het bereiden van Thaise en oosterse gerechten. Heerlijk samen met broccoli, kipfilet en oestersaus. Zie ook het recept voor het Moederdag diner.

Zak 250 gram. Bestelnummer: 24.39.01 Prijs: 2,95



### **Japanse Tarwemie Noodles.**

Deze Japanse Noodles zijn wat langer, heerlijk stevig en bevatten al zout, zodat u dit niet meer hoeft toe te voegen. Ideaal voor het maken van Thaise en andere oosterse gerechten.

Zak 250 gram. Bestelnummer: 24.39.02 Prijs: 2,75

### **MAKARONS!!!!**



In Parijs staan ze ervoor in de rij en is de Makaron een ware HYPE!!!

Maar zover hoeft u niet te reizen, want ze zijn nu ook bij ons te bestellen.

Een werkelijk heerlijke Makaron al la Paris gemaakt op oer Hollandse bodem.

De Makarons worden speciaal vers voor ons gemaakt!

U dient daarom even rekening te houden met een 3-5 dagen levertijd.

De Makarons worden geleverd in een mooi doosje met daarin zes Makarons.

De Makarons zijn verkrijgbaar in zes verschillende smaken.

En kunnen op twee manieren worden geleverd.

### 1. Kant en klaar vooraf gevuld met een heerlijke vulling.

Dit geeft een beetje een chewy Makaron.

Doos met 6 makarons kant en klaar gevuld. Prijs 5,75

|  |                        |
|--|------------------------|
| <b>Makarons gevuld met witte chocolade ganache</b> | Bestelnummer: 08.01.11 |
| <b>Makarons gevuld met koffiekrokant ganache.</b>  | Bestelnummer: 08.01.12 |
| <b>Makarons gevuld met pure chocolade ganache.</b> | Bestelnummer: 08.02.13 |
| <b>Makarons gevuld met Aardbeien mousse.</b>       | Bestelnummer: 08.02.14 |
| <b>Makarons gevuld met Citroen mousse.</b>         | Bestelnummer: 08.02.15 |
| <b>Makarons gevuld met Frambozen mousse.</b>       | Bestelnummer: 08.02.16 |

### 2. Geleverd met de vulling er apart bij, in een handige tube.

Hiermee kunt u vlak voor het opdienen de Makarons zelf vullen.

Dit garandeert het meest smaakvolle en optimale Makaron genot. Van krokante buitenkant naar zachte binnenkant tot romige vulling.

Doos met 6 makarons. Vulling los bijgeleverd in een handige tube. Prijs 6,95

|   |                        |
|---|------------------------|
| <b>Makarons met losse witte chocolade ganache</b> | Bestelnummer: 08.01.21 |
| <b>Makarons met losse koffiekrokant ganache.</b>  | Bestelnummer: 08.01.22 |
| <b>Makarons met losse pure chocolade ganache.</b> | Bestelnummer: 08.02.23 |
| <b>Makarons met losse Aardbeien mousse.</b>       | Bestelnummer: 08.02.24 |
| <b>Makarons met losse Citroen mousse.</b>         | Bestelnummer: 08.02.25 |
| <b>Makarons met losse Frambozen mousse.</b>       | Bestelnummer: 08.02.26 |

## Aanbiedingen voor april, mei en juni.

### Orange Curd.

Met 10 % lente korting.

Ook leuk om cadeau te geven.

Pot 320 g Bestelnummer: 35.01.91 Prijs 3,95

### Taart bakmix van "De Provisiekast" voor het bakken van taarten

Nu met 10 % korting. Ideaal voor Moederdag. Als cadeau, samen met het flesje eier-likeur en het recept van de eier-likeur taart uit deze nieuwsbrief.

Maar ook om voor deze dag samen met de kinderen moeder te verrassen met een zelfgemaakte taart! **TIP:** Taart in de hoogte 2 maal doorsnijden. Laag slagroom, laag aardbeien jam, bedekken met slagroom. Klaar!! U kunt de taart evt. nog afwerken met gehalveerde verse aardbeien en dotten gespoten slagroom.

De verpakking is goed voor twee taarten voor 8 tot 12 personen.

Taartmix voor twee taarten. Bestelnummer: 10.01.03 Prijs 5,95.

## Nieuws.



### Geitenkaas

Op dit moment is er weer volop heerlijke Geitenkaas verkrijgbaar!

Raadpleeg onze site voor meer informatie.



### Eier-likeur.

Speciaal voor Moederdag hebben wij een lekkere Biologische Eier-likeur ingekocht.

Deze Eier-likeur wordt naar oud huisrecept op een speciale wijze vervaardigd. Hierdoor blijft de volle gele kleur van de dooiers van de biologische eieren zoveel mogelijk behouden.

Ingrediënten: Suiker, eigeel, water, fijne korenbrandewijn, eiwit, vanilleconcentraat.

Eier-likeur 500 ml Bestelnummer: 35.01.91 Prijs 19,95

Uw bestellingen kunt u doen via onze website

**WWW.PROVISIEKAST.NL**

Of u kunt op onze site een bestelformulier downloaden en deze vervolgens mailen, opsturen of faxen.

Wij wensen u smaakvolle en gezellige dagen!!!



De Provisiekast

Postbus 59

8440 AB Heerenveen

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

E-mail: [delicatessen@provisiekast.nl](mailto:delicatessen@provisiekast.nl)

[www.provisiekast.nl](http://www.provisiekast.nl)