

“De Provisiekast”
Nieuwsbrief no. 2
Zomer 2007



Thema
Zomer, Zon, Zee, Zout, Citroen

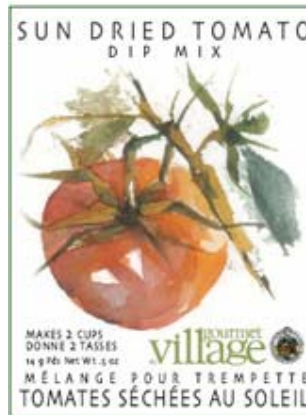
Zomer

Zomer, het seizoen van warme dagen, groeien, bloeien, buiten “aktief” zijn en....genieten!!

Om dit genieten zo compleet mogelijk te maken hebben wij een aantal producten, waaronder 3 nieuwe, voor u geselecteerd die in de zomer extra tot hun recht komen.

Zon

Als synoniem voor zon hebben wij hier gekozen voor **zon** gedroogd en wel de tomaat. Wij stellen een drietal producten met zongedroogde tomaat aan u voor en geven als voorproefje, een aantal tips en ideeën voor gebruik.



Zongedroogde tomaten dip mix. NIEUW!

Een nieuw product. Een dip mix van zongedroogde tomaten uit Canada. Deze kruiden mix resulteert in een verrukkelijke dip voor bij vlees en kip. Als dip voor reepjes verse groente en snacks. Op een warme maïs tortilla met komkommer. Bij sla en rauwkost of een stok-, of pitabroodje. De dip zit in een prachtig doosje en kan ook goed worden meegenomen tijdens een dagje uit, bij een picknick of op vakantie.

Zongedroogde tomatendip.

De dipmix is voldoende voor 500 ml saus. Wilt U 250 ml saus dan kunt alle hoeveelheden gewoon halveren.

1 zakje sun dried tomato dip mix, 250 ml yoghurt of Sour crème en 250 ml mayonaisse. Meng alle ingrediënten dooreen. Een uur (koel) laten staan en voor het serveren nog even doorroeren tot een egaal gladde saus. Afhankelijk



wat u bij de dip gaat eten, vinden wij het af en toe ook lekker om nog een klein snufje zout aan de dip toe te voegen, of bijvoorbeeld bij visgerechten een paar druppels citroensap..

Een picknick of een dagje uit? U mengt thuis alvast de yoghurt met de mayonaise en neem deze mee in een afsluitbare drinkbeker. U mixt dan gezellig ter plaatse de dip.

Warme Maïstortilla met komkommer en Zongedroogde tomatendip.

Snij per persoon ¼ komkommer in blokjes. Verwarm een grote maïstortilla aan beide zijden in een droge koekenpan tot hij warm en zacht is. Bestrijk de tortilla met een zeer royale eetlepel dip. Strooi de komkommerblokjes op de tortilla en rol de tortilla op. Doe de gevulde maïs tortilla op een bord en serveer onmiddellijk samen met een servet!

U kunt uiteraard met de vulling nog naar hartelust experimenteren. Voeg bijvoorbeeld wat reepjes sla en verse rode paprika of schijfjes tomaat toe. Of nog wat reepjes gekookte ham of koude kip.

Zongedroogde tomaat en olijven relish

Onze Zongedroogde tomaat en olijven relish is geweldig met vis en vlees van de grill. Een paar eetlepels relish door de pasta of op warm stokbrood of baguettes. En als beleg op een home made pizza. Een punt warme pizza samen met een salade vormt dan vlot een heerlijke zomerse maaltijd.



Dressing van zongedroogde tomaat en geroosterde paprika.

Voor velen al een goede bekende, onze heerlijke vetarme dressing van zongedroogde tomaat en geroosterde paprika. Deze dressing is bijvoorbeeld uitermate geschikt om te gebruiken door een pasta gerecht of voor een zomerse mediterrane pastasalade. Voor het recept van de pastasalade kunt u ons receptenboekje raadplegen. Pagina 122, Catalogus nr.1. Wij kregen bericht, dat de dressing helaas uit het assortiment van EPC gaat verdwijnen. Wij hebben nog een aantal flessen in voorraad, maar op = op.



Lee.



De zee. Deze al eeuwen durende perpetuum mobile met zijn op en afgaande getijden. Een wereld binnen een wereld. Een wereld met geheel eigen bewoners en gewoonten en een voortdurende bron van voedsel en leven!

Hierbij hoort onze Insalata di Mare ofwel Zeevruchten salade. Zie pagina. 63, catalogus nr. 1. Een buitengewoon smakelijke mix van diverse soorten inktvis en garnalen. Ingelegd in olijfolie. Geschikt om zo te serveren als zomers voorgerecht in combinatie met warm stokbrood en een frisse witte wijn. Als basis voor een verrukkelijke vissoep. Als pizzabeleg, als vulling voor lasagne of in een pastasaus.

Voorgerecht van Insalata di Mare*

Voorgerecht voor 4 personen of hoofdgerecht voor 2-3 personen.

1 pot Insalata di Mare, 1 ui in ringen, 1 teen knoflook uit de knijper, 4-5 eetlepels Sundried Tomato and Olive Relish.

Laat de Insalata di Mare uitlekken in een zeef en vang de olie op.

Gebruik 3 eetlepels van de olie uit de pot om de uien en de knoflook in te bakken. Voeg als ze iets kleuren de Insalat di Mare toe. Warm alles goed door maar laat ze niet te bruin bakken.

Voeg tot slot de Sundried tomato Relish toe en warm alles nog even door.

Eet dit voorgerecht met warm stokbrood als voorafje of als hoofdgerecht met pasta.

Pastasaus van Insalata di Mare*

1 teentje knoflook uit de knijper

1 blik gepelde tomaten, 1 blikje tomaten puree

1 rode paprika fijn gesneden, 1 eetlepel kappertjes

12 zwarte olijven, Salie en oregano

1 pot Insalata di Mare

1 glas witte wijn

Peper en zout

Olie om in te bakken



Fruit de knoflook in een eetlepel olie. Blus dit af met de witte wijn. Voeg hierbij de gepelde tomaten, tomatenpuree, fijn gesneden rode paprika, kappertjes, zwarte olijven, de salie en de oregano. Laat alles 5 minuten zachtjes koken. Verwarm tot slot de Insalata di Mare nog even mee en breng op smaak met zout en peter.

Serveer met onze lintpasta van Inaudi. Zie pagina 97, Catalogus nr. 1

En een witte wijn bijvoorbeeld de Chasan van Mas de Rye.

Zie pagina 111, Catalogus nr. 1.

**Deze beide recepten zijn met een kleine wijziging, afkomstig van Bjartur Swart en Marijke van der Horst. Nieuwsbrief "De Provisiekast" 4/2000 en 1/2001*

Zout.



Fleur de Sel het zout der aarde! Een heerlijke grove Fleur de Sel, gewonnen in de Camargue in Frankrijk. Zie pagina 63, Catalogus nr. 1. Deze buitengewoon smakelijke Fleur de Sel leent zich perfect om uw gerechten net even dat extra's mee te geven.

Serveertips

Strooi de Fleur de Sel over een malse vers gegrilde steak.

Over een schotel knapperig hete in olijfolie gebakken aardappelschijfjes.

Of kook jonge kleine aardappeltjes in de schil. Overgiet deze met warme gesmolten boter waaraan toegevoegd fijngesneden knoflook en peterselie en bestrooi daarna licht met Fleur de Sel. Serveren met een crème fraîche of onze Sun Dried Tomato dip. Gelijk opdienen.

Citroen.

Wat is er verkoelender bij een zomerse hitte dan citroen en ijs. Om deze verkoeling te realiseren hebben wij een drietal citroen producten voor u uitgezocht. Marmalade Citrons van Ferber, de rooibos Citrus thee en een nieuwe citroenlikeur. Limoncella uit Sicilië.



Marmelade Citrons

We beginnen bij het ontbijt. In de nog frisse ochtend is niets zo lekker als een kopje thee met een beschuitje en daarop onze meer dan verrukkelijke marmalade Citrons. Dit is een perfecte start van de dag. Zie pagina 9, Catalogus nr. 1.

Citroen Kwark

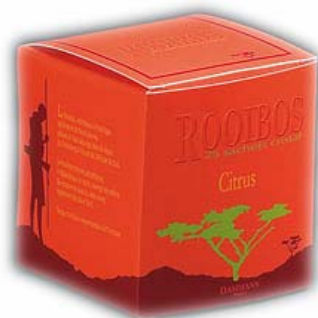
Ook een kommetje kwark aangeroerd met Biogarde yoghurt en een royale dessertlepel Marmelade Citrons erbovenop is een heerlijk fris ontbijt. De liefhebbers voor zacht en romig kunnen er nog wat verse licht geslagen room doorheen roeren!

Citroen shake

Ook heel lekker is een Citroen yoghurt karnemelk shake. Doe per persoon 100 ml. Biogarde in de blender. Voeg 125 ml (bij voorkeur boeren) karnemelk toe, 3 ijsklontjes en een royale dessertlepel marmelade Citrons. Shake tot een romig geheel en schenk ijskoud uit in mooie glazen. Gelijk serveren!!

Rooibos Citrus

Rooibos thee gearomatiseerd met de olie van groene limoenen, clementine en sanguine sinaasappelen. Een aangename subtiele mix van rijke en frisse smaken. Prima om te serveren in de zomer en ook lekker om te serveren als ijsthee
Zie pagina 31, Catalogus nr. 1.



IJsthee van Rooibos Citrus

Voor de middag maken we een grote kan verkoelende ijsthee van onze rooibos thee met Citrus en ijsblokjes.
Zet 1 liter thee van 4 zakjes rooibos Citrus. Laat de thee 5 min. trekken. Beetje af laten koelen en voeg dan naar smaak suiker of honing toe. Doe ijsblokjes bij de warme thee en laat nog iets verder afkoelen. Zet het geheel daarna in de koelkast tot de thee ijskoud is. Serveer in een grote glazen kan en schenk de thee in mooie lange glazen met ijsblokjes. Eventueel aangevuld in het glas met een paar schijfjes citroen en een stamper.



Limoncello



Speciaal voor de zomermaanden hebben wij een nieuw product voor u geselecteerd. Een Limoncello uit Sicilië.

Limoncello is een Italiaanse citroen likeur gemaakt van de schil van citroenen uit Sorrento. De naar onze maatstaven zeer grote citroenen hebben een dikke schil en een bijzondere smaak. Het buitengewoon zachte microklimaat, de zee, de zon en de vruchtbare, vulkanische grond scheppen de voorwaarden voor deze bijzondere citroenen.

Wij serveren de Limoncello in de namiddag, of als digestieve na de maaltijd en in de avonduren. De Limoncello wordt bijvoorbeeld puur gedronken of aangelengd met sodawater en ijs.

Serveertip: de likeur enkele uren voor het uitschenken in de diepvries plaatsen. Ijskoud is de Limoncello op zijn best, ook de glaasjes mogen vooraf gekoeld worden in het diepvriesvak. Deze handelingen geven een stijlvolle citroenlikeur als eindresultaat!

Limoncello kan ook gebruikt worden in ijsdesserts, fruitsalades, als smaakmaker in gebak, in longdrinks en als mix.

Limoncello Mix

Voor de echte fijnproevers onder ons mixen we de Limoncello met onze Vino Frizzante van Rivalta. Zie pagina 114, Catalogus nr. 1.

Mix 1 deel goed gekoelde Limoncello met 3 delen Vino Frizzante van Rivalta. Voeg naar behoefte ijs toe. Versier de rand van een longdrinkglas met suiker door het randje van het glas in water dopen en daarna in een bakje met suiker.

Schenk de Limoncello mix in het glas en decoreer tot slot de rand van het glas met een schijfje Limoen of Citroen.

Limoncello ijs

Per persoon 2 bolletje vanille ijs, 1 glaasje Limoncello, sap van ½ citroen. Mix alles met een mixer en serveer, in een champagneglas. Eventueel nog een feestelijk scheutje Vino Frizzante toevoegen.

Nieuw in het assortiment

Limoncello uit Italië : citroen, water, alcohol, suiker.

Sun Dried Tomato dip mix uit Canada : kruiden, specerijen, knoflook, stukjes zongedroogde tomaten, tomatenpoeder, zeezout, fructose, milde peper. Kan maïsmeel bevatten. Kan sporen van noten bevatten. Glutenvrij. Bevat geen witte suiker. Conserveringsstoffen: mononatrium-glutamaat, zuivelproducten en andere additieven.

Uit het assortiment

Wij streven naar een zo vast mogelijke basis collectie. Dat neemt echter niet weg, dat wij zo nu en dan toch afscheid moeten nemen van sommige producten.

De Lemon-, en de Lime Curd van Stonewall Kitchen.

Deze beide producten zijn momenteel minder goed leverbaar en daarom even uit het assortiment. Voor de Lemon Curd hebben wij een prima alternatief gevonden, maar hebben deze op moment van schrijven nog niet binnen. Vandaar nog even geduld. Deze Lemon Curd komt uiteraard, hoe kan het ook anders, uit het land waar Lemon Curd in principe is geboren. Engeland!

Voor de Lime Curd hebben wij waarschijnlijk ook een alternatief gevonden. Maar moeten deze nog testen. Zodra wij onze keuze definitief hebben bepaald laten wij u dit in onze volgende nieuwsbrief weten.

Tijdelijk niet leverbaar

De Sinaasappel Marmelade met Darjeeling thee.

Wij hebben in plaats van de Sinaasappel Marmelade met Darjeeling thee, de Sinaasappel Marmelade met Earl Grey thee ontvangen. Op onze bijgevoegde product/bestellijst vindt u daarom de Sinaasappel Marmelade met Earl Grey in plaats van Darjeeling.

Zodra de Darjeeling weer leverbaar is brengen wij u hiervan, in onze nieuwsbrief, op de hoogte.

Chocolade.



Onze Scotch Whisky Single Malt chocolade is op! Begin september kunnen wij, vanwege de “Sommerpause” bij Zotter, weer nieuwe chocolade bestellen. Wij verwachten deze dan eind september weer te kunnen leveren.

Verzenden chocolade.

Als de buitentemperatuur de 25 ° C bereikt, verzenden wij geen chocolade. De kans op smelten of vervormen van de chocolade is dan mogelijk. Ook kan zich een witte waas gaan vormen op de chocolade, doordat de in de chocolade aanwezige cacaoboter, bij hogere temperaturen naar de oppervlakte komt. Dit alles is niet schadelijk voor de chocolade of de smaak, maar oogt toch minder mooi, en dat willen wij graag voorkomen.

Zomer aanbieding, 3 dressings voor de prijs van twee.

In de zomermaanden van juli en augustus hebben wij voor u een zomer-aanbieding bedacht. U krijgt van ons drie bijna vetarme dressings en betaald er slechts 2.

- 1. De Roasted Garlic** dressing, lekker voor over vlees in de jus, bij sla, in sauzen en in kruidenboter of voor een snelle knoflook mayonaise.
- 2. De Sundried tomato en smoked paprika** dressing lekker voor in Pastasauzen. Gewoon door de pasta en in pastasalades.
- 3. De Honey & Mustard** dressing, lekker voor bij de BBQ.
Over Mozzarella en andere kaas. Zie pagina 79, Catalogus nr. 1.

Deze aanbieding geldt zolang de voorraad strekt, en op is in dit geval voor de bovenste twee dressings ook echt op!

Bestelnummer: 35.01.50 - Zomerdressing voordeel pakket.

NOOT:

De afbeelding op de voorzijde van de nieuwsbrief is afkomstig uit de Lang collectie; kalender 2008, Age of innocent.

De Provisiekast
Postbus 59
8440 AB Heerenveen
Friesland - the Netherlands
Tel/fax: 0031- (0)513-572933
E-mail: info@delicatessenperpost.nl
www.delicatessenperpost.nl

*Een
fijne
Lomax!*

"De Provisiekast"

Delicatessen per Post

Heidi Postma,

07/07/2007

www.delicatessenperpost.nl