



JUNI 24, 2008

Nieuwe website online & zomeruitverkoop

U zult het wellicht gemerkt hebben: www.culinaryshop.nl is verbouwd. We hebben een hoop nieuwe functionaliteiten toegevoegd.

Nieuw is onder andere, op veler verzoek, de receptenrubriek. Deze zal regelmatig geupdate worden met nieuwe recepten zodat u nog meer inspiratie op zult doen voor het gebruik van onze producten.

Onder de rubriek aanbiedingen vindt u onze **zomeruitverkoop** welke maar liefst tot eind augustus loopt. Last but not least: voor bestellingen vanaf € 50,- betaalt u geen verzendkosten meer!

Bouillon Magazine bestaat 5 jaar!

Dat wordt gevierd met het eerste nummer Bouillon Magazine nieuwe stijl.

Bouillon laat zich voortaan in full colour lezen met meer info over restaurants en bijzondere recepten. Dat moet gevierd worden. U ontvangt tijdens de zomermaanden, indien u een van de Bouillon Magazines via onze site bestelt, een van de sauzen van Mein & Fein naar keuze kado.

Nieuwe producten:

Mein & Fein

Mein & Fein helpt U om uw kook dromen waar te maken zonder heel veel uren in de keuken door te brengen. Gemaakt op de manier zoals in de klassieke Franse keuken is het de perfecte basis voor uw eigen creativiteit in de keuken. Slechts monteren met wat boter of toevoegen van room geeft al een rijke afgewerkte saus. Verder zijn de mogelijkheden legio. Een regelrechte hit in Duitsland en Oostenrijk.

Reynac Pineau des Charentes

Pineau is in het jaar 1589 per toeval ontdekt in het Franse dorp 'Burie'. Een Franse boer had per abuis wijn met een beetje cognac gemengd in een houten vat. Na een paar maanden was de boer alweer vergeten dat hij dit gedaan had. Hierdoor hadden de wijn en de cognac de tijd om te kunnen rijpen. Toen de boer het vat weer ontdekte bleek het zich tot een heerlijke drank gevormd te hebben. Vanaf dat moment was de Pineau geboren en tot nu wordt de Pineau met plezier gedronken. Pineau laat zich het best als een aperitief drinken.





Uitgelicht:

[Glace de Fruits de Mer Gold](#) [Acquerello Carnaroli Rijst](#): Risotto van Mosselen en Garnalen

Ingrediënten:

3 stuks Roma tomaten
4 stuks zongedroogde tomaten, fijngesneden
30 gram boter
125 gram ui, fijngesneden
450 gram grote gepelde garnalen, in blokjes gesneden
450 gram gekookte mosselen, zonder schelp
1 teentje knoflook
250 gram Acquerello Carnaroli rijst
750 ml Glace de Fruits de Mer Gold
(gemaakt van 45 gram Glace de Fruits de Mer Gold met 700 ml heet water)
10 gram dragon, vers gesneden
10 gram peterselie, vers gehakte
125 ml droge vermouth
Zout en Peper naar smaak

Bereiding:

Halveer de Roma tomaten en grill deze totdat ze een licht bruine kleur hebben. Laat ze afkoelen en snijd ze dan in blokjes. Meng deze met de in blokjes gesneden zongedroogde tomaten.
Fruit in de boter de helft van de uien aan en voeg de garnalen, mosselen en knoflook toe en laat dit gaar worden. Zet dit nu apart.
Fruit in de boter de andere helft van de uien aan en voeg hier de risottorijst aan toe en laat deze de boter opnemen. Voeg hier de Glace de Fruits de Mer Gold aan toe en laat dit onder voortdurend roeren gaar worden (15-25 minuten).
Voeg nu de tomaten en het mosselmengsel toe met de dragon en breng op smaak met zout en peper. Voeg dan al roerende de vermouth toe en kort voor het serveren de gehakte peterselie.

Culinaire groet,

Uw Culinary-team

Culinaryshop

Kinheimweg 5
2061 TK Bloemendaal

Telefoon

023-8221506

Fax

084-7366503

E-mail

info@culinaryshop.nl

Bezoek onze website!

www.culinaryshop.nl

Nb: Water uit de kraan of gebotteld ervaren wij als zo vanzelfsprekend dat we er te weinig bij stilstaan dat er nog iedere dag mensen sterven als gevolg van gebrek aan (schoon) drinkwater. Wij zijn van mening dat ieder mens hier recht op heeft. Om een bescheiden bijdrage te leveren wordt voor ieder besteld flesje bronwater of pak ICEROCKS € 0,10 overgemaakt aan organisaties die zich bezighouden met waterprojecten in derde-wereldlanden.

Wilt u deze nieuwsbrief niet meer ontvangen? Mail dan "unsubscribe" naar
info@culinaryshop.nl