



Nieuwsbrief 2 appetijt.eu

November 2024

De eerste nieuwsbrief was van augustus 2024. Het voornemen iedere maand een nieuwsbrief te maken is dus niet gehaald. Een klein excuus hiervoor, ik ben een maand op vakantie geweest, een rondreis door Marokko.

Normaal zou ik hier de toegevoegde recepten plaatsen sinds de vorige nieuwsbrief maar omdat die periode zo lang is geweest en er wel veel toegevoegde recepten zijn sla ik dit over.

Wat dan wel in deze tweede nieuwsbrief?

1. Het is herfst, dus pompoentijd: recepten met pompoen.
2. In de komende nieuwsbrieven zal er per keer aandacht gegeven worden aan een keukenapparaat dat ik gebruik. In deze nieuwsbrief: de Espressions Duo Sous-vide & Slowcooker
3. Productinformatie: specerijmelanges.

Ad1: Pompoen, enkele recepten

- [Pompoen-kerriesaus](#)
- [Tajine van kip en gerookte pompoen](#)
- [Tagliatelli met een crème van pompoen en geitenkaas](#)
- [Groentetajine met gegrilde geitenkaas en roti](#)
- [Pompoensoep met vanille](#)
- [Vissoep met garnalen](#)
- [Basmatirijst met groenten, dadels en noten](#)
- [Pompoenpudding](#)

Deze recepten zijn gemakkelijk terug te vinden via de zoekfunctie (vergrootglas) in de hoofding van de webpagina.

Ad2: Espressions duo Sous-vide en Slowcooker



In de loop der jaren heb ik wel meer slowcookers gehad en dat betekent dat ik die graag gebruik, een heel nuttig apparaat in de keuken. Vooral bij stoverijen maak ik er veel gebruik van. Dit apparaat is ook geschikt voor sous-vide bereidingen maar daar gebruik ik het minder voor. Het duurt vrij lang voor de gewenste temperatuur bereikt is en ik twijfel aan de nauwkeurigheid wat bij sous-vide bereidingen toch wel belangrijk is. Toch, voor kleine porties sous vide gerechten is het dan wel handig omdat je de hoeveelheid water die verwarmd moet worden kleiner is dan bij andere sous-vide apparaten en dus gunstig is voor het energieverbruik.

Voor soepen en stoverijen doet deze slowcooker het zeer goed en ik vind het formaat heel handig.

Ad 3: Samenstelling en gebruik van enkele specerijmelanges



appetijt

Specerijmelanges: 5 spices = vijfkruidenpoeder

Samenstelling

*Steranijs
Venkel
Sichuan peper
Kaneel
kruidnagel*

Gebruik

Vooral gebruikt voor gerechten uit de Chinese (Cantonese) keuken zoals bij

Varkensvlees

Kip

Eend en gans

Ook bij visgerechten en gerechten met

schaal- en schelpdieren.

appetijt

Specerijmelanges: Za'atar

Samenstelling

Oregano

Sesamzaad

Sumak

Zout

*Naargelang herkomst kunnen andere
producten toegevoegd zijn*

Gebruik

Vleesgerechten

Groentegerechten

Keuken van het Midden Oosten

appetijt

Specerijmelanges: Ras el Hanout

Samenstelling

Piment (Jamaïca peper)
Bosbessen
Kardemom
Kaneel
Kruidnagel
Foelie
Nootmuskaat
Laos
Gember

De samenstelling kan uitgebreider zijn dan de hier genoemde specerijen.

Gebruik

Geroosterd specerijenmengsel uit de Noord Afrikaanse keuken.

Wordt voornamelijk gebruikt bij stoofschotels (tajine) en rijst