



Didden Sweet Martinique

📅 July 18, 2022 👤 Rene

De obsessie van deze zomer?

Versheid in vier recepten boordevol smaak en energie rond de nieuwe Sweet Martinique van Didden (een nieuwe saus waaraan de bekende konfijt op basis van ui toegevoegd werd en die op smaak gebracht werd met courgetten, ananas en paprika). Didden, opgericht in 1925, drukt al een eeuw zijn stempel dankzij zijn erkende knowhow en zijn liefde voor smaak. "Je gasten verwennen zonder al je tijd in de keuken te spenderen" is de uitdaging van Michèle Didden die liever tijd doorbrengt met al wie haar dierbaar is. Met de producten van Didden maak je al je bereidingen "pittiger". Dressing en confituur zorgen voor een originele toets en maken een smaakbom van elke hap.

Recepten verwezenlijkt door Beverley Chassagnol

CARPACCIO VAN RADIJS & SWEET MARTINIQUE VAN DIDDEN

Ingrédienten voor 1 persoon: 5 radijsjes – 1 bos bieslook – 1 handvol eetbare bloemen – 3 lepels Sweet Martinique van Didden

Bereiding: Snijd de 5 radijsjes in dunne reepjes. Hak het bosje bieslook fijn. Voeg een paar lepels saus toe. Werk af met wat eetbare bloemen en serveer.

POKE BOWL VERSION MET SWEET MARTINIQUE BY DIDDEN

Ingrédienten (voor 4 personen): 10 baby worteltjes – 8 plakjes kalkoenfilet – een paar slabladeren – 1 stengel bleekselderij – 3 schijven ananas – 1 handvol croutons – 3 theelepels Sweet Martinique van Didden

Bereiding: Leg de geschildte wortelen, de kalkoenfilet, de fijngesneden ananas, de gehakte selderijstengel, de croutons en de salade in deze volgorde in een kom. Schep 3 theelepels Sweet Martinique van Didden saus in het midden. Serveer.



PERZIK MET TONIJN IN EEN NIEUW JASJE MET SWEET MARTINIQUE VAN DIDDEN

Ingrédienten (voor 4 personen) : 1 blikje tonijn – 2 perziken – 1 bos bieslook – 3 theelepels Sweet Martinique van Didden

Bereiding : Snijd de perziken in reepjes en leg ze in een waaivorm op het bord. Meng de Sweet Martinique met de tonijn. Voeg de bieslook toe. Doe het mengsel in een vierkante vorm en verwijder die voor het opdienen.

ZONDAGAVOND DURUM MET SWEET MARTINIQUE VAN DIDDEN

Ingrédienten : 3 geraspte wortelen – 1/4 geraspte witte kool – 3 paprika's – 1 blok feta – 1 ui – 2 kipfilets – wat Mexicaanse kruiden – 2 Durum broodjes – 3 theelepels Sweet Martinique van Didden

Bereiding : Bak de kipfilets in de pan met de fijngehakte uien en de Mexicaanse kruiden. Voeg de wortelen en de geraspte kool toe. Snijd de paprika's in dunne reepjes en voeg toe. Verkrummel de fetakaas en roer door de vulling. Meng alles door elkaar en vul de durum broodjes alvorens ze op een grillplaat te leggen om te roosteren. Serveer met Sweet Martinique van Didden.