



Exotisch 32°, 33° ... Zomerse sauzen van Didden!

📅 August 13, 2022 👤 Rene

Versheid verborgen in 3 onweerstaanbare recepten rond de zomerse sauzen van Didden.

DIDDEN in een paar woorden: Didden, opgericht in 1925, maakt al een eeuw naam dankzij zijn erkende knowhow en zijn liefde voor smaak.

“Je gasten verwennen zonder al je tijd in de keuken door te brengen” is de uitdaging van Michèle Didden, die liever tijd doorbrengt met degenen van wie ze houdt. Met Didden producten kunt u al uw bereidingen “pittiger” maken. Dressing en confituur geven uw tapas net dat beetje originaliteit.

Recepten van Beverley Chassagnol

ROOD FRUIT SALADE & FRAMBOZEN DRESSING DIDDEN

Ingrediënten (voor 6 personen) : Een doosje aardbeien – Een doosje rode bessen – 300 g bosbessen – 20-tal frambozen – 3 eetlepels suiker – De frambozendressing van Didden – 2 kleine pasteitjes voor de versiering

Vorbereiding:

Snijd de aardbeien in stukjes en meng ze met de aalbessen, bosbessen en frambozen. Bestrooi het mengsel met suiker om het zuur te verwijderen. Voor een vleugje frisheid en pit, voeg een scheutje Didden frambozendressing toe. Leg er twee pasteitjes op voor nog meer heerlijkheid!



Didden

RAUWE WITLOF MET DIDDEN STEAK- EN GRILLSAUS

Ingrediënten (voor 2 personen): 1 witlof – Didden Steak & Grill dressing – – Bieslook

Vorbereitung:

Snij het uiteinde van de krop witloof voordat u de bladeren verwijdert en ze in een bloemkroon op het bord legt. Sprenkel een beetje saus op de onderkant van de bladeren. Leg er dan een paar bieslookblaadjes op.

AARDAPPEL REVISITED MET AIOLI

Ingrediënten (voor 2 personen): 6 aardappelen – Gehakte bieslook – Zout en peper – Aiolisaus van

Vorbereitung:

Snijd de aardappelen doormidden en zet ze met een beetje water 30 minuten in de oven op 180°C. Controleer of de aardappel gaar is, haal het vruchtvlees uit de aardappel en doe het in een kom. Meng het met de bieslook en drie eetlepels Didden aioli saus. Doe het mengsel in de aardappelvellen. Opdienen!

