

**blog.seniorennet.be**Date : **30/04/2017**

Page :

Periodicity : **Continuous**

Journalist : --

Circulation : --

Audience : **1000**

Size : --

Heerlijk barbecueën met Didden: konfijten en dressings die het verschil maken!

Van zodra het zonnetje begint te schijnen gaat het kriebelen bij veel levensgenieters. Want dan mag de barbecue naar buiten. Inderdaad, niets zo gezellig als een feestje bouwen rond het vuur terwijl we de verrukkelijke geur van gegrilde gerechten opsnuiven!

Vlees, gevogelte, vis en schaaldieren, maar ook groenten en fruit. Alles leent zich tot deze eeuwenoude kooktechniek, die bij iedereen mooie herinneringen oproept. En als ook de bijgerechten – slaatjes en sausen – aan de verwachtingen van de gasten beantwoorden, wordt het ongetwijfeld een schot in de roos...

Om uw genodigden écht te verwennen, pakt Didden uit met een selectie originele, lekkere producten die zeker in de smaak zullen vallen.

Konfijten

Twee konfijten werden speciaal voor de barbecue ontwikkeld:

Hamburgerkonfijt: In de smakelijkste Amerikaanse traditie: een heerlijke samenstelling van gekarameliseerde ui, die uw gerechten een zachte toets en tegelijk iets pittigs geeft. Een uniek en veelzijdig zoetzuur recept dat, zonder andere ingrediënten, gegrild gehakt een extraatje geeft. Ook lekker bij andere grillades: brochettes, ribbetjes, kip,... Onze hamburgerkonfijt wordt verkocht in een handige knijpfles van 300 ml.

Tomaat-chili konfijt: Stuur uw smaakpapillen op reis! Een milde combinatie van tomaat, ui en paprika. Lekker zacht, om klein en groot mee te verwennen en te verrassen. Pittig, maar niet-agressief recept dat perfect past bij gegrilde garnalen en wit vlees, maar ook bij gevogelte en vis op de barbecue, en zelfs bij gegrilde groenten. Net zo handig als onze hamburgerkonfijt: in eenzelfde knijpfles van 300 ml. Bijgerecht met subtiele verwijzingen naar de Oosterse zoetzure bereidingen.

Prijs en beschikbaarheid : Prijs: € 2,50 bij Carrefour, Makro en Carrefour Market by Mestdagh in de slagerijafdeling. Ook te koop bij Cora en Spar (droge voeding), en bij traiteurs.

Dressings

Toch is er méér dan de grillades: een barbecue zou niet veel voorstellen zonder lekkere slaatjes! Om die op smaak te brengen, beschikt Didden over heel wat heerlijke dressings:

Balsamicodressing met olijfolie: Klassiek, maar onvervangbaar: de licht bittere olijfolie zorgt voor de beproefde harmonie. Zacht, ondanks de uitgebalanceerde zuren van de balsamicoazijn. Ideaal om Italiaans geïnspireerde slaatjes op smaak te brengen wanneer die, bijvoorbeeld rucola, rode ui en zongedroogde tomaat bevatten. Heerlijk bij een sappig stukje rundvlees. Past ook perfect bij zuiderse grillades als Italiaanse worst met venkel.



Pestodressing met olijfolie : Deze dressing bevat veel basilicum. De smaakvolle zuiderse accenten passen zowel bij een groene salade als bij een combinatie van gegrilde groenten of bij een pastaslaatje. Lekker bij een slaatje met tuinkers, tomaat en mozzarella. Perfect als aanvulling bij scampibrochettes, goudbrasem, gerookte zalm,...

Sinaasappel-rozemarijndressing met olijfolie: Dressing met een verfijnde, discreet fruitige smaak. Verzacht met smeùige honing. Rozemarijn zorgt voor extra pit, sinaasappelschil voor een kruidige toets. Een karaktervolle combinatie die o.a. perfect past bij een sterk afsmakend slaatje met eikenbladsla, krulandijvie, witloof en sjalot. Heerlijk bij gekloofde, gemarineerde en langzaam op de barbecue gegaarde kip. Verrukkelijk bij gerookte zalm.

Didden frambozendressing : Zonder vetstoffen. Een zurige en toch frisse dressing die perfect past bij hartige bereidingen én zoete gerechten. Dé dressing voor een slaatje met krulandijvie, broodkorstjes en look. Ideaal bij gegrilde eendenborst.

Sweet Chili dressing: Zoals de naam al doet vermoeden, gaat het om een pittige en toch zachte dressing. De harmonie is het resultaat van een evenwichtige ontmoeting tussen ui en paprika. De ideale dressing voor oosterse slaatjes met sojascheuten, wortel, bloemkool en rode ui. Smakelijk bij in honing gemarineerd varkensvlees dat op de barbecue karamelliseerde. Uitmuntend bij scampi's.

Prijs en beschikbaarheid: Prijs: tussen € 2,09 en € 2,19 - Sinaasappel en pesto bij Colruyt - Alle 5 bij Makro, Cora, Match, Spar, bij de slager en de traiteur.

www.diddenfood.com





30-04-2017 om 00:00 geschreven door [ted van erps](#)