

■ Didden konfijten



De konfijten van Didden

Twee nieuwigheden voor het ideale en smaakvolle tegenwicht van al wat lekker is!

Het is weer tijd voor wild en terrines. Om te genieten van ganzenlever en feestmaaltijden. De perfecte gelegenheid dus om op uw tafel deze overheerlijke konfijten van Didden terug te vinden. Ze vormen immers het ideale tegengewicht van alle gastronomische lekkernijen. Met hun subtiele combinaties van vier fundamentele smaken, bespelen deze unieke bereidingen op een ideale manier het zoete, het zure, het zoute en het bittere. Zo komen de meest uitzonderlijke smaken van karaktervolle bereidingen volledig tot hun recht.

Gaande van het voorgerecht tot het dessert, hebben de konfijten van Didden met de jaren een bewonderenswaardige reputatie opgebouwd inzake uitzonderlijke productcombinaties. Tot nu toe waren deze bijzonder lekkere en toegankelijke producten verkrijgbaar in 11 variëteiten. Elke met een eigen karakter, elk met de mogelijkheid om gewone maar ook gedurfde samenstellingen te creëren.

Laten we ze nog 's allemaal op een rijtje zetten: Uienkonfijt: op smaak gebracht door toetsen van roze peper en rozijnen; Ardense uienkonfijt: combineert de zachtheid en het fruitige van de framboos; Uienkonfijt met sinaasappel: met een subtiele bittere toets dankzij sinaasappelschilletjes; Uienkonfijt met peperkoek: zacht en tegelijk geparfumeerd; Sjalotkonfijt met speculaas: met volle kaneel-en kruidnageltoetsen; Vijgenkonfijt: subtiel op smaak gebracht door een scheutje azijn; Bosvruchtenkonfijt: aardbeien, blauwe bosbessen en braambessen met een scheutje Xérès-azijn; Sinaasappelkonfijt: lichtjes bitter maar op smaak gebracht met een toets van Grand Marnier; Bereide veenbessen: authentiek en traditiegetrouw.

Appel-peerkonfijt met kaneel: zowel voor vlees als voor blauwe schimmelkazen. De perfect evenwichtige combinatie van appels-perenkaneel vergezelt op een bijzonder smakvolle manier subtiel vlees of blauwe kazen. Mangokonfijt: dankzij de subtiele en exotische toetsen van goedgerijpte mango's en een lekker gemberaccent, past dit konfijt onder andere bij gevogelte.

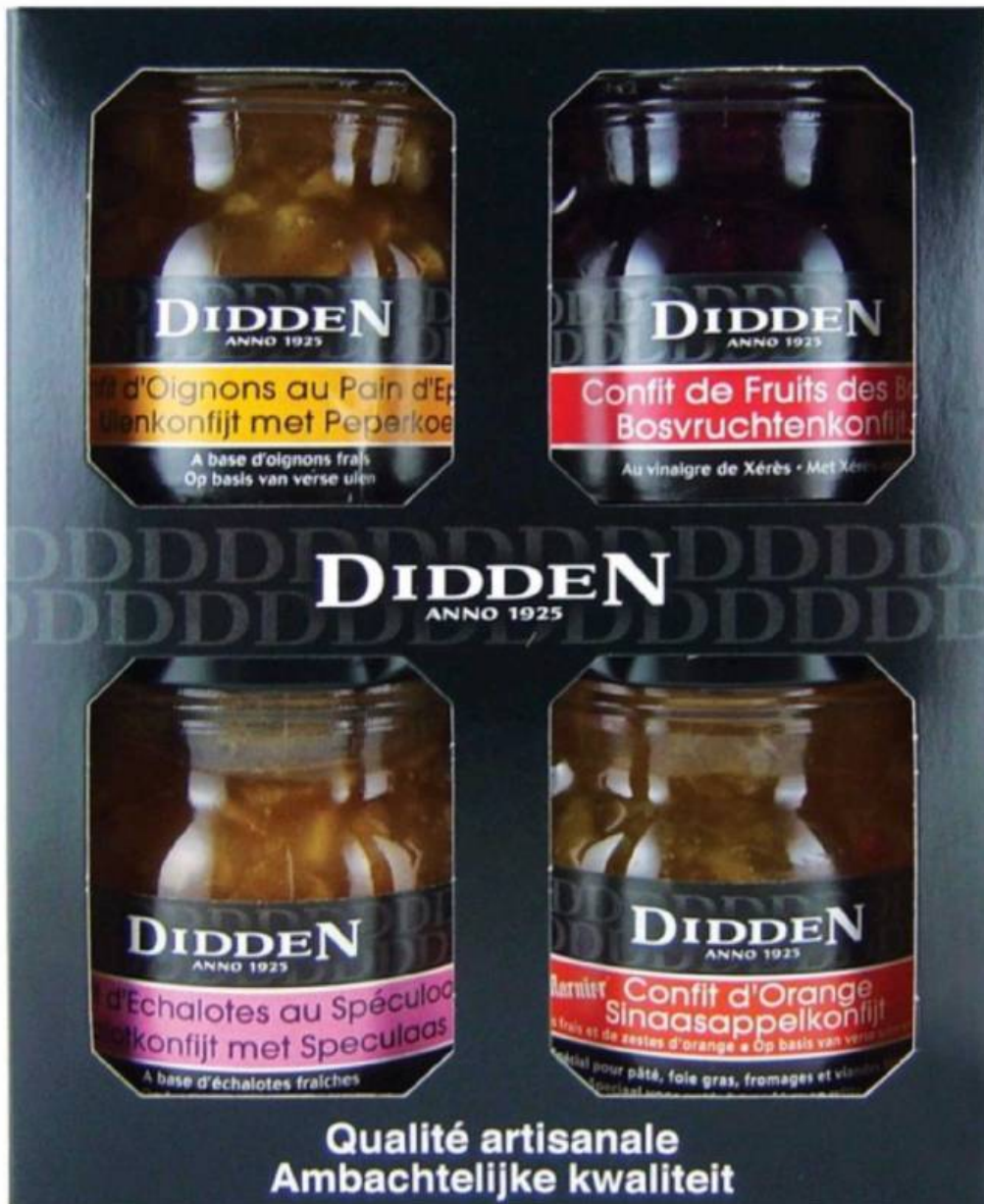
Naast dit gamma dat ondertussen een klassieker is geworden, is Didden fier u vier nieuwigheden voor te stellen die op een uitzonderlijke manier deze rijke collectie komen aanvullen.

Konfijt van 1001 nachten : een uitzonderlijk evenwicht tussen vijgen en dadels. Het geheel wordt op smaak gebracht door een subtiele kaneeltoets. Dit geeft tegelijk een exotische en volle toets. Zonder overdaad aan smaken, neemt deze specerij uw smaakpapillen op een comfortabele manier mee naar onbekende oorden. Perfect met ganzenlever omdat de smaak wordt versterkt en niet verstoort. Dit konfijt gaat ook ideaal samen met alle soorten koud vlees door er textuur en subtiliteit aan te verlenen.

Konfijt Sweet Chili : Alle fruitige subtiliteit van rode peper verleent aan deze bereiding frisheid die langzaam evolueert naar een pittige toets. En dit alles in een licht azijnachtige context die doet denken aan de lekkerste zoutzure smaken van het Verre Oosten. Dit konfijt past perfect bij terrines met een uitgesproken smaak. Door zijn subtiele structuur waarbij de ui een bepaalde textuur behoudt, vergezelt het op een uitgelezen manier een resem specialiteiten van land en zee. Door zijn lichtzure toets die frisheid verleent, past dit konfijt perfect bij gepaneerde garnalen of in een beignet. Ook een gebraden kip vindt hier een unieke smaakcameraad.

www.diddenfood.com/fr/waar-te-koop





27-10-2013 om 00:00 geschreven door ted van erps