

BARBECUE À LA BOXY

MET MINIPANNETJES VAN DEMEYERE VOOR VERRASSENDE NAJAARSIDEEËN OP DE GRILL



Barbecueën iets typisch zomers? Vergeet het, niets zo gezellig als een herfstbarbecue op een frisse najaarsdag. Tenminste, als je het goed doet. En volgens de gastronomische traiteursbroers Kristof en Stefan Boxy is dat “niet zomaar een worstje met een slaatje bij”... Zet je schrap voor een haute cuisine barbecue à la Boxy! Gelukkig maakt Demeyere elk culinair idee toegankelijk met gebruiksvriendelijke producten, zoals de nieuwe minipannetjes voor de grill.

AUTHENTIEK BARBECUEËN

Als het van de tweelingbroers Kristof en Stefan Boxy afhangt, barbecueën we zo authentiek mogelijk. Kristof Boxy: “En dan bedoel ik met hout of houtskool. Niets mis met gasbarbecues natuurlijk – als traiteurs doen wij er ook een beroep op bij grote feesten – maar die typische gerookte smaak van hout of houtskool kan je niet evenaren. Vergis je echter niet, barbecueën is niet zo gemakkelijk. Je moet je barbecue toch wat kennen om lekker én gezond te kunnen eten.”

De culinaire lat ligt dan ook wat hoger. “Ja, met een gegrild worstje op een bordje en koud slaatje erlangs, ben ik niet tevreden (lacht). De barbecue leent zich tot veel meer dan dat, dus laat gerust je verbeelding de vrije loop. Waarom geen sappig stukje vis, lichte bijvoorbeeld? Of gerookte mosseltjes? Je kan ook een hele vis op de grill leggen – tarbot of zeewolf – en dan traag laten garen, heerlijk! Serveer ook altijd veel groenten, mijn broer en ik eten dat enorm graag. En dat mag best simpel zijn, wortel en courgette bijvoorbeeld, of gewoon tomaatjes met look en rozemarijn. Ook heel lekker, een gratin dauphinois erbij. Ideaal natuurlijk als je met twee barbecues kan werken, eentje om warm te houden dan. Ja, voor een barbecue haute cuisine moet je wel wat moeite doen...”

MINIPANNETJES RESTO BY DEMEYERE

Demeyere komt je alvast tegemoet met de bakpannetjes Resto by Demeyere Mini. Deze reeks kent nu 3 modellen – met een doorsnee van 12, 14 en 16 cm – om nog veelzijdiger te kunnen koken. Ook op de barbecue.

Kristof en Stefan Boxy, al jaren trouwe fans van de Belgische Demeyere-kwaliteit: “Deze mini’s ogen niet alleen mooi, de bakpannetjes zijn ook heel handig. Je kan ze op alle types vuren zetten, in de oven gebruiken of mee barbecueën. Makkelijk ook voor individuele porties die je zo kan serveren aan tafel. En niet onbelangrijk voor wie graag kookt, de pannen hebben schitterende handvaten en liggen heel gemakkelijk in de hand.”

De minireeks Resto by Demeyere heeft een gelaste greep met V-vorm, voor nog meer comfort. Het 3 lagenmateriaal tot aan de rand, 2,5 mm dik, garandeert een perfecte warmtegeleiding. Tel daarbij de mat gepolijste binnenzijde en de blinkende buitenzijde, en je hebt een klein designpannetje met groots effect.

PRAKTISCHE INFO

Resto by Demeyere Mini
minibakpan, 12 cm, 29,00 euro
minibakpan, 14 cm, 35,00 euro
minibakpan, 16 cm, 45,00 euro



OVER DEMEYERE – WWW.DEMEYERE.BE

Als familiebedrijf begonnen in 1908, is Demeyere vandaag uitgegroeid tot een wereldreferentie inzake de fabricatie van culinair kookgerei in roestvrij staal. Gevestigd in het Antwerpse Herentals, geldt het merk als standaard voor professionele chefs én hobbykoks. Generatie na generatie bekommert Demeyere zich dan ook om de topkwaliteit van zijn producten, zowel op het vlak van prestatie en levensduur als wat betreft comfort, veiligheid en gezondheid. De liefde voor design maakt tot slot het keukenplezier compleet.

Demeyere past daarbij een zelf ontwikkelde, geavanceerde en aangepaste technologie toe: alle producten worden ontworpen naargelang hun gebruik voor verschillende kookmethodes. In dat opzicht zijn de producten van Demeyere uniek in de wereld en bieden ze een antwoord op de meest diverse en complexe kookvragen.

VOOR MEER INFO

RCA PR | Hilde Meus | Tel. +32 11 590 597 | hilde.meus@rca.be | www.rcapress.be