

Staycation Box

receptenboekje

Beste levensgenieter,

Wij Belgen houden van gezellig samenzijn met vrienden, waarbij steevast een glas, een zoetheid en een kaarsje horen.

Dit boekje bevat een aantal leuke tips, cocktails en desserts om jouw zomermoment extra gezellig te maken.

Met een minimum aan inspanning serveer je jouw gasten een aantal inspirerende lekkernijen met deze Belgische producten.

Enjoy!

Papillotte met fruit en cuberdons

INGREDIENTEN

4 nectarines
4 appels
3 limoenen
300g frambozen
8 original cuberdons

BEREIDING

- Snijd de nectarines in partjes. Snijd de appels in partjes. Pers de limoenen en meng het sap met de partjes. Voeg de frambozen toe en verdeel het fruit over 4 papillottes.
- Snijd de cuberdons in 2 en voeg 4 stukjes per papillotte toe. Vouw de papillottes goed dicht.
- Plaats op een warme barbecue of in een warme oven en laat een kwartiertje garen.
- Serveer warm of lauw.

Tip: kies voor seizoensfruit! Maar laat rood fruit zeker niet ontbreken: frambozen, kersen, rode besjes, krieken, ...
Tip: je kan hier een bolletje sorbet of ijs bij serveren. Kies dan wel voor een frisse smaak zoals limoen- of basilicum sorbet.
Vanilleroomijs is not done, wegens te zoet.



Abrikoosjes op de BBQ met cuberdonmascarpone

INGREDIENTEN

6 abrikozen
½ vanillepeul, ontsaad
40g rietsuiker + 1 eetlepel
25g gembersiroop
250g mascarpone

25g cuberdonsiroop Geldhof
1/2 rol bladerdeeg
1 eigeel
60g cuberdoncrunch Geldhof

BEREIDING

- Was en snijd de abrikozen in 2. Ontpit en meng met de suiker, de gembersiroop, de vanillezaadjes en een eetlepel warm water. Zet langs de kant om te marineren.
- Klop de mascarpone luchtig met de mixer of keukenrobot, voeg de cuberdonsiroop van Geldhof toe en klop verder op. Doe de mascarpone in een spuitzak en zet in de koelkast.
- Verwarm de oven voor op 180° en zorg dat de BBQ heet staat.
- Rol het bladerdeeg uit en snijd reepjes van een vinger lang en breed.
- Bestrijk het bladerdeeg met losgeklopt eigeel, bestrooi met de helft van de cuberdoncrunch en draai ze in spiralen.
- Spreid de rolletjes uit op een bakplaat met bakpapier en zorg ervoor dat ze 1 à 2 cm van elkaar liggen. Bak in 10 à 15 minuten goudgeel in een voorverwarme oven op 180°.
- Laat de spiralen afkoelen.
- Grill als laatste de gemarineerde abrikozen aan beide kanten op de BBQ opdat ze grilllijnen vertonen, maar heel blijven.
- Leg per persoon 3 halve abrikozen op een bord. Spuit enkele dotjes cuberdonmascarpone rond de abrikozen. Leg er 2 bladerdeegspiraaltjes bovenop. Werk af met de rest van de cuberdoncrunch.



Gezellig buiten

Voor deze zomer lanceerde Spaas een pastelkleurig assortiment citronella en tuinkaarsen die de ongedwongen 'bohémien' sfeer combineert met 'authentiek pure'. Kaarsen maken momenten intenser en zorgen voor gezelligheid.

Plaats verschillende citronella kaarsen op of rond je eettafel, die helpen je om de muggen weg te houden. Of zet de tuinkaarsen langs een pad of op je terras voor meer sfeer.

De geur 'Summer Blossom' combineert de exotische geur van de frangipani bloem met citronella. 'Ginger Love' doet hetzelfde met gember om een Aziatische sfeer op te roepen.



Koop Belgische producten!

Door de corona crisis zijn we gaan beseffen wat ons kleine landje allemaal te bieden heeft. Dat is de reden waarom wij samen deze limited edition 'Staycation Box' lanceren. Wat we in België doen, doen we fantastisch en daar mogen we terecht fier op zijn. Onze familiebedrijven geven al vele jaren het beste van zichzelf, door kwalitatieve (streek)producten op de markt te brengen.

Wij hopen alvast dat u met volle teugen geniet van de zomerdagen!

Bezoek onze website voor meer inspiratie:



www.achelsekluis.org

Geldhof
THE ORIGINALS SINCE 1954

www.cuberdongeldhof.be

Smeets
1921

www.smeets.be

SPAAS
light up your life

www.spaas.eu

Smeets Cocktail 'Spicy Juniper'

INGREDIENTEN

50 ml Extra Smeets
Ginger Ale
2 dashes* Angostura bitters
Ijsblokjes

BEREIDING

- Neem een Highball glas en vul deze volledig met ijsblokjes.
- Voeg 50 ml Extra Smeets jenever toe aan het glas.
- Neem een barlepel en steek deze tot beneden in het glas. Giet vervolgens de Ginger Ale langs de lepel in het glas.
- Voeg 2 dashes* Angostura bitters toe.
- Roer in het glas zodat alles volledig gemengd is.
- Werk af met zeste van citroen en wat muntblaadjes.

*Op de fles Angostura bitters bevindt zich een dop die de hoeveelheid bepaalt. Eén maal schudden is één dash, twee keer schudden zijn twee dashes. 1 dash komt overeen met 1 ml.

Smeets Cocktail 'Ciderella'

INGREDIENTEN

50 ml Extra Smeets
30 ml citroensap
20 ml gembersiroop
Appel Cider

300 gram gember
600 gram suiker
Ijsblokjes

BEREIDING

- Schil 300 gram gember en snijd het in plakjes. Breng de plakjes gember samen met 600 ml water en 600 gram suiker aan de kook. Laat het afkoelen met de gember erin, zodat de siroop meer smaak krijgt en een beetje pikant wordt.
- Neem een Highball glas en vul deze met ijsblokjes.
- Voeg toe in het glas: 50 ml Jenever, 30 ml citroensap, 20ml gembersiroop en top dit met appel cider en roer het geheel.
- Garneer met schijfjes appel en een takje tijm.



Ontdek ook het ruim assortiment aan smaken, deze zijn klaar om onmiddellijk van te genieten.



Smeets Cocktail 'Add a berry'

INGREDIENTEN

50 ml Extra Smeets
Jamaicaanse peper
Aalbessensap
Thaise basilicum

Bosaardbeien
Gember
Nootmuskaat
Witte bessen

BEREIDING

- Infuseer Extra Smeets met drooggedepte Jamaicaanse peper in een luchtdichte pot. Bewaar op een koele donkere plek en schud 3 à 5 keer per dag gedurende 2 dagen.
- Meng en plet aalbessensap met Thaise basilicum en bosaardbeien.
- Maak een siroop van gember, nootmuskaat en witte bessen. Meng de ingrediënten in een steelpan met suiker en water. Breng het al roerend aan de kook tot de suiker is opgelost en laat het afkoelen.
- Vul de shaker met 50 ml van de geïnfuseerde Extra Smeets samen met de smash van aalbessensap en de voorbereide siroop.
- Om de smaak af te stoppen kan je soda naar smaak toevoegen.
- Shake de ingrediënten gedurende 20 seconden.
- Strain de cocktail in een Long drink glas.
- Werk af met ijs, framboos en Thaise basilicum.



Maak het gezellig

Achelse Trappist is een heerlijk streekproduct dat sinds 1998 opnieuw op de Achelse Kluis gebrouwen wordt. Het bier wordt gebrouwen binnen de muren van de Sint-Benedictusabdij en is deels bestemd voor eigen gebruik. Het blonde bier heeft een pittige smaak dat als een echte dorstlesser werkt op warme zomerdagen. Bij de smaak van deze trappist passen verschillende harde kazen zoals een belegen Zuid-Franse kaas of brokkelkaas.

