



MAAK KENNIS MET

AZURE

ONS NIEUWE INTENSE BLAUW



ONTDEK AZURE
EEN SCHITTEREND
NIEUW BLAUW



Een schitterende nieuwe blauwtint die je meeneemt naar een heerlijk diner onder een heldere hemel aan een verre kust. Deze levendige kleur is de nieuwste toevoeging aan het kleurenpalet van Le Creuset en is geïnspireerd op het azuurblauwe water van de Middellandse Zee. Azure is met zijn verfijnde schoonheid en elegantie een frisse touch aan ieder diner.



Levendiger, intenser en met een duidelijker kleuroverloop:
Azure prikkelt jouw creativiteit met zijn diepblauwe kleur.
Geëmailleerd Gietijzer, Aardewerk voor op tafel en in
de oven en vele keukenaccessoires, al jouw Le Creuset
favorieten zijn verkrijgbaar in Azure.







TOMATENSOEP MET GEPOCHEERDE VIS EN LIMOEN

VOORBEREIDINGSTIJD: 20 Minuten

BEREIDINGSTIJD: 35 Minuten

VOOR 6 PERSONEN



INGREDIËNTEN

Olijfolie, om te besprenkelen
3 sjalotten of kleine rode uien, geschild en in kwartjes gesneden
5 ml chilipasta
70 g tomatenpuree
10-15 g gerookte paprikapoeder
3 teentjes (knof)look, gepeld en fijngesneden
2x 400 g tomatenblokjes in blik
1 liter kippenbouillon
Zeezout en versgemalen zwarte peper naar smaak
6 x 100 g heek (zonder huid) of vergelijkbare witvis
Sap en zest van 2 limoenen, plus extra om te serveren
Verse koriander, om te serveren
Geroosterde tortilla wraps



BEREIDING

Verhit de olie in de Le Creuset Signature Ronde Braad-Stoofpan op middelhoog vuur. Besprenkel met olijfolie en bak de sjalotten tot ze goudbruin zijn. Voeg de chilipeperpasta, tomatenpuree en paprika toe en sauteer tot het geurig is. Voeg de knoflook toe en sauteer nog 2 minuten. Voeg de tomaten in blik en de bouillon toe, breng het aan de kook en roer. Zet het vuur lager en laat 10 minuten sudderen. Breng op smaak.

Kruid de heekporties en laat ze voorzichtig in de sudderende soep vallen. Kook voor 5 minuten totdat de vis net gaar is. Zet het vuur uit, breng op smaak en maak de soep af met het sap en de zeste van de limoenen. Serveer onmiddellijk in Le Creuset Ontbijtkommetje met geroosterde tortilla wraps en koriander.

Geniet van een heerlijke warme kop soep!

GEGRILDE VIS GEVULD MET CITROEN, KAPPERTJES EN KRUIDEN

VOORBEREIDINGSTIJD: 20 Minuten

BEREIDINGSTIJD: 15-20 Minuten

VOOR 4-6 PERSONEN



INGREDIËNTEN

3 kleine zeebarbelen of een vergelijkbare duurzame vis uit de Noordzee, schoongemaakt en ontschubd.

1 citroen in schijfjes

2 limoenen, geperst

50 g kappertjes & 10 ml kappertjesvocht

1 halve bol (knof)look, in teentjes gebroken

5 g gerookte paprikapoeder

3 g chilivlokken

15 g tijm

15 g rozemarijn

Olijfolie

Zeezout en versgemalen zwarte peper naar smaak



BEREIDING

Doe de gesneden citroen en limoenen in een kom om de vismarinade en vulling te maken.

Voeg de kappertjes, het kappertjesvocht, de knoflook, het gerookte paprikapoeder, de chilipepervlokken en een scheutje olijfolie toe. Meng en zet opzij.

Leg de vis op een grote bakplaat of in een ovenschaal op een enkele rij en vul elke holte met de helft van de citrusvulling/marinade. Verwarm de Le Creuset Signature Rechthoekige Grill van 30 cm op middelhoog vuur. Besprenkel met olijfolie en bak 3-4 minuten aan elke kant omstebeurt, zodat de grill niet te vol wordt en er niets blijft kleven. Draai voorzichtig om, om de vishuid niet te beschadigen. Sprenkel de resterende marinade over de vis.

Zet de oven op grillen (180°C) en plaats het rek op de op een na hoogste plank.

Leg de vis 10 minuten onder de grill, houd het goed in de gaten, zodat het niet aanbrandt; hierdoor kan de vis doorkgaren en extra smaak ontwikkelen. Serveer onmiddellijk en breng goed op smaak met zout en een beetje extra olijfolie. Bon appétit!





COUSCOUS MET ZONGEDROOGDE TOMATEN EN KIP ESPETADAS

VOORBEREIDINGSTIJD: 15 Minuten

BEREIDINGSTIJD: 50 Minuten

VOOR 4 PERSONEN



INGREDIËNTEN

- 10 ml olijfolie
- 3 sjalotten of kleine rode uien, fijngesneden
- 2 tenen (knof)look, fijngehakt
- 400 g tomatenblokjes in blik
- 250 ml groentebouillon
- 250 g couscous
- 200 g zongedroogde tomaten, gesneden, uitgelekt als ze op olie zijn. Bewaar de olie.
- 20 g peterselie
- 2 – 4 kipespeta's (kipspiesjes), geroosterd in de oven
- Pita-brood of plat brood om te serveren



BEREIDING

Verwarm de oven voor op 220 °C.

Verhit de olie in de Le Creuset Signature Campagnard op middelhoog vuur. Voeg de sjalotten en knoflook toe en bak ze tot ze doorschijnend zijn. Voeg het blik tomaten toe en roer om een saus te maken. Laat de tomaten na het combineren met de sjalotten en knoflook iets indikken en doorkoken. Voeg de bouillon toe en laat het sudderen. Zet het vuur uit, voeg de couscous toe en dek af met het deksel.

Laat minimaal 30 minuten staan. Verwijder het deksel en pluiz de couscous op met een vork. Roer door de zongedroogde tomaten en de olie van de zongedroogde tomaten erdoorheen. Top af met de peterselie.

Plaats de espetadas onder de grill en bak 20-25 minuten. Serveer de espetadas met de warme couscous. Serveer met verwarmd pitabrood of plat brood.

Geniet van heerlijke kipespeta's!

TAART MET BOSVRUCHTEN EN AMANDEL

VOORBEREIDINGSTIJD: 45 minuten (plus 1 uur en 30 minuten om het deeg te laten rusten)

BEREIDINGSTIJD: 1 uur en 20 minuten

VOOR 8 PERSONEN



INGREDIËNTEN

VOOR HET DEEG:

400 g cakemeel of zelfrijzend bakmeel

200 g in blokjes gesneden koude boter

Een snufje zout

60 ml ijswater

150 g (zure) kersenjam of gemengde
bessenjam of -confituur

500 g diverse bosvruchten



BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180°C (160°C hetelucht) en vet een Le Creuset 28 cm geribbelde Taartvorm in.

Om het deeg te maken, doe je de bloem, de boter en het zout in een keukenmachine en mix je dit tot fijne kruimels. Voeg het ijswater toe en mix verder tot het deeg samenkomt. Haal het deeg uit de keukenmachine en wikkel het in vershoudfolie. Laat 1 uur in de koelkast rusten.

Rol het deeg uit tussen twee vellen bakpapier tot een dikte van 4 mm en breng het over naar de taartvorm. Vorm het deeg naar de taartvorm, zorg dat er ook deeg tegen de zijkanten zit. Snijd overtollig deeg van de zijkanten af. Prik met een vork enkele kleine gaatjes in het deeg en laat nog eens 30 minuten rusten in de koelkast. Bedek de taart na rust met bakpapier en bakbonen of rijst om het deeg blind te bakken. Bak blind gedurende 20 minuten, verwijder dan het papier en de bakbonen en bak nog eens 5-10 minuten. Haal uit de oven en laat afkoelen.

VOOR DE AMANDELVULLING:

85 g zachte boter

175g fijne kristalsuiker

2 scharreleieren

5 ml vanillepasta

175 g amandelmeel

Verwarm de oven voor op 170 °C (150 °C hetelucht).

Om de amandelvulling te maken:

Klop met een elektrische handmixer de boter op kamertemperatuur tot deze luchtig en licht van kleur is, voeg de suiker toe en klop tot deze licht en romig is.

Klop één voor één de eieren door de boter, voeg de vanille toe en klop tot het geheel gecombineerd is.

Spatel het amandelmeel erdoorheen.

Zodra het deeg volledig is afgekoeld, smeer je de jam op de bodem van het deeg, dit bedek je met de amandelvulling en bakt u 40 - 45 minuten.

Haal uit de oven en laat 10 minuten afkoelen.

Bedek met de bosvruchten en strooi er poedersuiker overheen. Serveer warm met wat (slag)room.

Geniet van een heerlijke zoete zomerse lekkernij!





GRIEKSE VARKENSSCHOUDEUR MET ORZO

VOORBEREIDINGSTIJD: 20 Minuten

BEREIDINGSTIJD: 5 Uur

VOOR 4-6 PERSONEN



INGREDIËNTEN

1,6 kg varkensschouder, met bot	1 (knof)lookbol
Zeezout en versgemalen zwarte peper naar smaak	6 sjalotten, gehalveerd
Olijfolie	100 g zwarte olijven
5 g verse oregano	70 g kappertjes
5 g verse tijm	500 ml kippenbouillon
5 g verse rozemarijn	65 ml droge witte wijn
5 g verse salie	500 g orzo (rijstvormige pasta)
2 citroenen, uitgeperst	45 ml olijfolie



BEREIDING

Breng de varkenshuid goed op smaak met zout. Zet een nacht onbedekt in de koelkast om uit te laten drogen.

Verwarm de oven voor op 180 °C (160 °C hetelucht).

Plaats de varkensschouder in de Signature Ovale Braad-/Stoofpan van 27 cm van Le Creuset. Snijd het vet in en besprenkel goed met olijfolie. Verspreid de kruiden, citroensap, knoflook, sjalotten, olijven en kappertjes in de pan. Giet de bouillon en witte wijn in de pan en zorg ervoor dat je het niet over de huid giet. Dek af met het deksel en rooster 4 uur lang langzaam.

Zet de oven op 220°C (200°C hetelucht), verwijder het deksel van de pan en schep de vetlaag van het varkensvlees af. Giet de vloeistof weg en plaats de varkensschouder ongeveer 1 uur terug in de oven. Grill de huid verder als deze niet gecraqueleerd is. Kook de orzo tot al dente, giet de olijfolie erbij en breng op smaak. Houd opzij om te serveren. Snijd de schouder en serveer desgewenst in de hete bouillon met de warme orzo en verse kruiden.

Eet smakelijk!

