

HOLLANDSE PRODUCTEN VAN MIEDEMA-AGF

Juli, een maand waarin een groot aantal schitterende, Hollandse producten er, volop en in topkwaliteit, zijn.

Een mooie manier om langere tijd van deze producten gebruik te maken is het inmaken. Zo kun je in de juiste tijd de seizoen producten inkopen, voorbereiden om ze later in het jaar te gebruiken. In deze nieuwsbrief geven we een aantal voorbeelden van producten die in juli goed verkrijgbaar zijn en wat u ermee zou kunnen doen.

Pickled jalapenos

Breng 4 dl water 4 dl azijn en 1 eetlepel zout aan de kook en los het zout goed op. Was en snijd de jalapenos in ringen van 0,5 cm dikte. Doe ze in een gesteriliseerde weckpot giet de kokende azijn oplossing erover en draai de deksel erop.

Jalapenos, kilo

Artikelnummer 7175



Wilt u graag een aantal soorten testen? Neem contact met ons op en wij verzorgen samples.



Pruimencoulis

Doe 2 dl rode port, 100 gram suiker, 1/8e vanillestokje gespleten en een stukje citroenschil in een pan en verwarm deze. Plisseer 1 kilo pruimen ontpit ze en in stukken snijden. Doe de pruimen in het vocht en kook het op een laag vuur gaar.

Verwijder het vanillestokje en de citroenschil en blender de massa glad en laat het afkoelen.

Pruimen, kilo

Artikelnummer 5251



Verse augurken inmaken

Was de augurken goed en leg ze gedurende 36 uur in pekewater, 75 gram zout op 1 liter water, na het pekelen de augurken goed afspoelen. Doe de augurken in een passende gesteriliseerde pot. Op 1 kilo augurken gebruik je ongeveer een halve liter appelazijn, 50 gram suiker en specerijen naar wens (mosterdzaad, venkelzaad etc). Kook de azijn goed op en giet het koken over de augurken. Sluit de pot gelijk en laat het rustig afkoelen.

Verse augurken, kilo

Artikelnummer 7065



Amsterdamse uien

Pel 1 kilo zilveruien en was ze, doe ze daarna in een gesteriliseerde pot. Doe 375 ml droge witte wijn, 375 ml witte wijnazijn, 3 safraandraadjes, 1 laurierblaadje, 0,5 el pimentbessen, 0,5 el mosterdzaad en 1 el suiker in een passende pan. Kook de massa goed op en giet het over de uitjes, deksel erop en af laten koelen alvorens ze in de koelkast voor minimaal 3-4 weken.

Zilveruien, 500 gram

Artikelnummer 7545