

MIJN LE CREUSET®

De nieuwe generatie braad-/stooftpannen in geëmailleerd gietijzer van **Le Creuset®**



LE CREUSET® INNOVATIE OM TRADITIE TE BEHOUDEN

Omdat onze keuken volop aan het veranderen is en de gedekte tafel daarbinnen steeds belangrijker wordt in een wereld die volop in beweging is, komt **Le Creuset®** elk jaar met nieuwe assortimenten en accessoires aangepast aan de laatste trends.

Een must-have in de keuken

Ze zijn authentiek, uniek, tijdloos en de droom voor elke fashionista. De braad-/stoofpannen van **Le Creuset®** hebben een elegant design, fraaie lijnen, een verzorgde afwerking en een uniek kleurenpalet.

De ster van het gietijzer

Le Creuset® biedt producten van duurzaam, hoogwaardig materiaal zoals aardewerk en silicone, maar het is vooral het geëmailleerd gietijzer waarin Le Creuset uitblinkt in zijn soort. Dankzij de hoge kwaliteit, kan men het optimale uit de bereiding en de smaak van de gerechten halen. Dankzij de **levenslange garantie** zijn de pannen uiterst duurzaam.

Le Creuset® biedt als marktleider authentieke producten die volledig mee gaan met de tijd.



2

De nieuwe generatie braad-/stoofpannen in geëmailleerd gietijzer van **Le Creuset®**

LE CREUSET
FRANCE 1925

EEN NIEUWE LOOK BIJ LE CREUSET® !

Het is tijd voor een restyling van het gietijzer. Dit jaar komt het merk niet met gewone nieuwigheden, maar met een totaal vernieuwd uiterlijk dat tevens een geheel nieuwe collectie in geëmailleerd gietijzer betekent. Een nieuwe, meer gedistingeerde versie die het unieke van het merk meer benadrukt.

Een explosie van kleuren en smaken

Le Creuset® is bekend om haar levendige en aantrekkelijke kleuren. Zij toont lef door het aanbieden van maar liefst 15 verschillende kleuren: originele, chique, smakelijke, felle en bruisende tinten. Het nieuwe assortiment van **Le Creuset®** kleurt uw dag én uw keuken!



3

De nieuwe generatie braad-/stoofpannen in geëmailleerd gietijzer van **Le Creuset®**

LE CREUSET
FRANCE - 1935

Hoogwaardige kwaliteit

De braad-/stoofpan is technisch nog beter geworden doordat hij aan de binnenzijde voorzien is van een nieuw sterker email, dat beter bestand is tegen dagelijkse gebruikssporen zoals vuil, aanslag en krassen. De pan is bestand tegen voedingszuren, thermische schokken en is nog makkelijker te reinigen.

Een betere grip

De braad-/stoofpannen zijn voorzien van ergonomische handgrepen die 45% breder zijn dan de vorige. Zo zijn ze veiliger om goed vast te pakken. Het ontwerp van het deksel is zo aangepast dat het beter sluit, zodat het gerecht meer sappen en aroma's behoudt. Centraal bovenop prijkt de nieuwe knop van roestvrij staal, die bestand is tegen alle temperaturen en, ergonomisch, nu nog makkelijker vast te pakken is.

Een prestigieuze doos

Voor dit sieraad heeft **Le Creuset**® een nieuwe verpakking; het oranje koffertje verdwijnt en maakt plaats voor een doos met de afbeelding van het product zodat deze nog beter tot zijn recht komt.

Le Creuset® herschrijft de codes van de keuken.



Palm

GEWAAGD

De braad-/stoofpan Palm is zowel origineel als rustgevend.
Hij biedt een eenwording met de natuur en een weg naar levendige
en harmonieuze bronnen



- Ronde braad-/stoofpan van **Le Creuset®** in geëmailleerd gietijzer, beschikbaar in 20, 24 en 26 cm
 - Ovale braad-/stoofpan van **Le Creuset®** in geëmailleerd gietijzer, beschikbaar in 27, 29 en 31 cm
- Vanaf: **179€**
Beschikbaar: **februari 2015**





Voor 4 personen

Voor 1 braad-/stoofpan 24 cm

Bereidingstijd: 1 uur, 5 minuten
(kooktijd: 30 minuten)

- Eén kool (witte koolsoort)
- 1 kg gehakt varkensfilet
- 150 g gerookt boerenspek
- 2 middelgrote wortelen
- 50 g gedroogde doodstrompet paddenstoelen
- 50 g grué de cacao (gemakkelijk te vinden op het internet of in delicatessenwinkels)
- 1 teentje knoflook

Voor de saus:

- 50 cl tomatencoulis
- 5 cl witte wijn
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 bouquet garni (bosje verse kruiden)
- 400 g pot gepelde kastanjes

GEVULDE KOOL MET BOERENSPEK, KASTANJES EN “GRUÉ DE CACAO”

Snijd, om de vulling te bereiden, het boerenspek in kleine blokjes. Schraap de wortelen en snijd ze in kleine blokjes. Plet het teentje knoflook. Meng in een schaal het varkensgehakt, de kleine blokjes boerenspek, de wortelblokjes, de gedroogde doodstrompet, het geplette teentje look en de grué de cacao. Zet koel weg. Spoel de kool en snijd hem zo dat u enkel de mooiste bladeren overhoudt. U heeft er in totaal 12 nodig. Giet 2 liter water in de stoofpan en breng aan de kook. Dompel de koolbladeren 3 minuten in het kokend water om ze voor te koken. Laat uitlekken en dep ze droog met wat keukenpapier. Zet opzij. Doe de tomatencoulis en -puree, de witte wijn, de gesnipperde ui, het geplette teentje look, het bosje verse kruiden en de kastanjes in de stoofpan. Laat afgedekt op een zacht vuur koken terwijl u de kleine gevulde kolen bereidt. Bereid de kleine gevulde kolen als volgt in een kom: Bekleed de bodem van de kom met een voorgekookt koolblad (de nerven naar boven toe), strijk dan wat vulling uit over het volledige oppervlak van het koolblad. Herhaal dit alles twee keer. Druk de koolbladeren tegen de binnenkant van de kom om een bol te bekomen. Neem de bol eruit. Aarzel niet om de gevulde kooltjes nog met de hand te bewerken om een mooiere vorm te bekomen. Kook de kooltjes gedurende 35 minuten in de afgedekte stoofpan met de saus op een middelmatig vuur. Wanneer alles klaar is om op te dienen, aarzel dan niet om uw stoofpan op tafel te zetten! Ze zal de gevulde kooltjes nog gedurende 45 minuten warm houden.

Chiffon Pink

VERLEIDELIJK

Er gaat een onweerstaanbare charme uit van deze zachtroze bonbonkleur. Een vleugje zachtheid en glamour maakt de Chiffon Pink onweerstaanbaar.



- Ronde braad-/stooftpan van **Le Creuset®** in geëmailleerd gietijzer, beschikbaar in 20, 24 en 26 cm
- Ovale braad-/stooftpan van **Le Creuset®** in geëmailleerd gietijzer, beschikbaar in 27 en 29 cm

Vanaf: **179€**

Beschikbaar: **februari 2015**





Voor 4 personen

Voor 1 braad-/stoofpan 24 cm

Bereidingstijd: 1 uur, 25 minuten

(kooktijd: 55 minuten)

Rusttijd: 3 uur, 15 minuten

- 500 g bloem
- 2 zakje bakkersgist
- 80 g fijne kristalsuiker
- 6 eieren
- 150 g boter
- 8 g zout
- 250 g suikeramandelen in stukjes
- 1 eetlepel rozenwater
- 2 eetlepels zonnebloemolie
- 30 cm boterhampapier

ROZENBRIOCHE MET SUIKERAMANDELEN

Snijd de boter in kleine blokjes. Laat ze 30 minuten op kamertemperatuur rusten. Los de bakkersgist op in een half glas water. Doe de bloem, de suiker en het zout in een schaal. Maak een kuiltje waarin u de eieren giet en vervolgens de opgeloste bakkersgist. Kneed alles met de hand totdat alle ingrediënten goed onder elkaar gemengd zijn. Voeg de stukjes suikeramandel en de eetlepel rozenwater toe. Kneed opnieuw 5 minuten. Voeg dan de blokjes boter toe. Kneed een laatste keer totdat de boter volledig met de rest vermengd is. Laat vervolgens het briochedeeg 2 uur op kamertemperatuur rusten, beschermt tegen tocht. Dek de schaal af met plastic folie zodat hij hermetisch afgesloten is. Plaats de stoofpan omgekeerd op het aanrecht en leg dan het vel boterhampapier op de bodem van de stoofpan. Neem met behulp van een potlood de omtrek van de bodem van de stoofpan over. Knip de getekende cirkel uit. Draai de stoofpan terug om en giet er de zonnebloemolie in. Verdeel met behulp van wat keukenpapier de olie over de wanden en de bodem van de stoofpan. Neem het teveel aan olie weg en plaats dan de cirkel van boterhampapier op de bodem zodat hij blijft kleven. Sla na 2 uur het deeg naar beneden om de lucht eruit te laten. Doe het deeg in de stoofpan en laat het opnieuw 45 minuten afgedekt rusten. Verwarm uw oven voor op 160°. Zet de stoofpan na de 45 minuten rusttijd zonder deze te openen in de oven. Laat 15 minuten bakken op 160°. Verhoog dan de temperatuur van uw oven tot 190° en laat opnieuw 40 minuten bakken. Laat enkele minuten afkoelen, haal de nog lauwe brioche uit de pan en dien op.

Marseilleblauw

KRACHTIG

Duik in de blauwe oceaan met de Marseilleblauwe braad-/stoofpan. Een frisse wind en kleur aan tafel. Een windvlaag die de grijze waas van alledag doorbreekt!



- Ronde braad-/stoofpan van **Le Creuset®** in geëmailleerd gietijzer, beschikbaar in 20, 22, 24, 26 en 28 cm
- Ovale braad-/stoofpan van **Le Creuset®** in geëmailleerd gietijzer, beschikbaar in 27, 29 en 31 cm

Vanaf: **179€**

Beschikbaar: **februari 2015**





Voor 4 personen

Voor 1 braad-/stoofpan 28 cm

Bereidingstijd: 40 minuten

(kooktijd: 25 minuten)

- 2 Bretonse blauwe kreeften
- 1 liter water
- 100 g bergoregano

Voor het deeg om de stoofpan mee te verzegelen:

- 150 g bloem
- 1 eiwit
- 1 snuifje zout
- 10 cl water

BRETONSE BLAUWE KREEFT, GEKOOKT IN EEN GESLOTEN STOOFPAN MET STOOM VAN BERGOREGANO

Doe de bloem in een schaal. Maak een kuiltje en doe er het eiwit en het snuifje zout in. Kneed voorzichtig met de hand. Voeg 10 cl water toe en kneed totdat u een tamelijk kleverig deeg bekomt. Giet in de stoofpan de liter water en strooi de bergoregano over de bodem van de stoofpan. Plaats er de twee kreeften in. Zet het deksel op de stoofpan en sluit hermetisch af door hem te verzegelen met behulp van het deeg dat u reeds op voorhand bereid heeft. Kook gedurende 25 minuten op een middelmatig vuur. Verbreek na deze 25 minuten de korst van het deeg waarmee de stoofpan verzegeld is. Haal de kreeften eruit. Laat hen enkele minuten afkoelen op kamertemperatuur en snijd hen dan in de lengte in twee. Eet smakelijk!

Vulkaanrood

ERVAREN

De vulkaanrode braad-/stoofpan is pittig, betoverend, rijk aan vitaminen en brengt leven in huis. Hij brengt vreugde en goede sfeer.



- Ronde braad-/stoofpan van **Le Creuset®** in geëmailleerd gietijzer, beschikbaar in 18, 20, 22, 24, 26 en 28 cm
 - Ovale braad-/stoofpan van **Le Creuset®** in geëmailleerd gietijzer, beschikbaar in 27, 29 en 31 cm
- Vanaf: **149€**
Beschikbaar: **februari 2015**





Voor 4 personen

Voor 1 braad-/stooftan 24 cm

Bereidingstijd: 1 uur

(kooktijd: 40 minuten)

Rusttijd: 1 nacht

Voor de quenelles van snoek:

- 1 kg snoekvlees
- 8 eieren
- 2 liter melk
- 40 cl vloeibare room (30% vetgehalte)
- 40 g boter
- 1 snuifje nootmuskaat
- zout, peper

Voor de Nantua-saus:

- 80 g boter
- 80 g bloem
- 60 cl melk
- een snuifje nootmuskaat
- 50 g kreeftenboter (gemakkelijk te vinden op het internet of in delicatessenwinkels)

QUENELLES VAN SNOEK MET NANTUA-SAUS

Snijd het snoekvlees met een mes zo fijn mogelijk en haal het dan door een zeef om alle graten te verwijderen. Zet koel weg. Laat de boter in een steeltan smelten. Zet opzij. Klop de room met een klopper stijf. Spatel zodra de room stijfgeklopt is het snoekvlees, de gesmolten boter, de nootmuskaat en één voor één de eieren eronder. Voeg naar eigen smaak zout en peper toe. Zet een nacht koel weg. Haal het mengsel de volgende dag uit de koelkast en vorm met behulp van 2 eetlepels quenelles die u 15 minuten in een stooftan met kokende melk laat koken. Leg opzij om wat keukenpapier. Laat voor de saus de boter smelten in een stooftan. Voeg van het vuur er beetje bij beetje de bloem bij. Voeg, nog steeds van het vuur en heel geleidelijk, de melk toe. Als u de melk te snel toevoegt, kunnen er klonters ontstaan. Warm het mengsel zodra het goed gemengd is op, voeg zout, peper en nootmuskaat toe en voeg vervolgens beetje bij beetje de kreeftenboter toe.

Leg alvorens op te dienen de quenelles in de stooftan met saus en laat alles 15 minuten afgedekt opwarmen op een zacht vuur. Dien de quenelles op in de stooftan die hen nog 45 minuten warm zal houden.

Zonnegeel

LEVENSGENIETER

De braad-/stoofpan Zon, met de kleur van licht en feest, straalt op tafel. Zij verzamelt passie en warmte, een combinatie die op een tafel barst van creativiteit.



- Ronde braad-/stoofpan van **Le Creuset**[®] in geëmailleerd gietijzer, beschikbaar in 20, 24 en 26 cm
- Ovale braad-/stoofpan van **Le Creuset**[®] in geëmailleerd gietijzer, beschikbaar in 27, 29 en 31 cm

Vanaf: **179€**

Beschikbaar: **februari 2015**





Voor 4 personen

Voor 1 braad-/stooftank 24 cm

Bereidingstijd: 1 uur, 20 minuten

(kooktijd: 60 minuten)

- 8 mooie gele wortelen
- 25 g boter
- anderhalf blokje gevogeltebouillon
- 5 cl kokosmelk
- 50 g foie gras
- 15 g gedroogde morieljes
- 1 bosje bladpeterselie
- 1 eetlepel bloem

VELOUTÉ VAN GELE WORTELEN MET FOIE GRAS EN MORIELJES

Leg de avond ervoor de gedroogde morieljes in een kom lauw water en laat ze tot de volgende dag wellen.

Schraap de wortelen. Snijd ze in kleine stukjes en laat ze dan in de stooftank gedurende 5 minuten op een middelmatig vuur fruiten in de boter. Blus met 2 liter water. Verbreek het anderhalf blokje gevogeltebouillon over uw bereiding en laat gedurende 45 min afgedekt op een zacht vuur koken. Snijd de goed gekoelde foie gras in kleine blokjes. Haal hem door de bloem en bak hem heel eventjes in de pan op een hoog vuur zodat hij niet te veel vet verliest. Zet opzij. Snijd de gewelde morieljes in vier en bak ze gedurende enkele minuten op een hoog vuur. Zet opzij. Mix de wortelen zodra deze gaar zijn met hun kookvocht en haal alles door een puntzeef om een glad mengsel te bekomen zonder stukjes. Voeg de kokosmelk toe en roer onder elkaar. Leg bij het opdienen op elk bord velouté enkele blaadjes peterselie, enkele blokjes foie gras en stukjes morielje.

Kersenrood

SEXY

Ze is onvermijdelijk, ze prijkt op tafel en trekt alle blikken naar zich toe. Ze is zowel betoverend als geruststellend, laat niemand onverschillig en vormt een elegante combinatie met zwart en wit.



- Ronde braad-/stooftpan van **Le Creuset®** in geëmailleerd gietijzer, beschikbaar in 14, 16, 18, 20, 22, 24, 26, 28, 30 en 34 cm
 - Ovale braad-/stooftpan van **Le Creuset®** in geëmailleerd gietijzer, beschikbaar in 17, 23, 25, 27, 29, 31, 33, 35 en 40 cm
- Vanaf: **99€**
Beschikbaar: **februari 2015**





Voor 4 personen

Voor 1 braad-/stooftaak 24 cm

Bereidingstijd: 50 minuten

(kooktijd: 40 minuten)

- 4 mooie peren
- 1 liter rode wijn
- 50 g suiker
- een klein stukje gember van ongeveer 2 cm
- 2 kaneelstokjes

PEREN MET GEMBER GEMARINEERD IN RODE WIJN

Schil de peren. Breng de wijn samen met de suiker, de kaneel en de gember aan de kook en laat vervolgens gedurende ongeveer 20 minuten op een laag vuur sudderen totdat u een siroop krijgt. Leg vervolgens de peren in de stooftaak. Laat ongeveer 20 minuten op een laag vuur koken en draai de peren van tijd tot tijd om, om een egale kleur te verkrijgen. Giet af en dien op met een goed gekoelde mousserende wijn.

www.lecreuset.com

 www.facebook.com/lecreusefr

 www.facebook.com/lecreusetbelgique



F R A N C E - 1 9 2 5

Perscontact Nederland:

Colette Klautz - CK Media Promotions
Nieuwe Boschstraat 13 - 4811 CS Breda
Kantoor: +31 (0)765 209 237
E-mail: colette@ckmp.nl

Perscontact België:

Tineke Holvoet - Cézanne Media Promotions
Brugsesteenweg 85b, 8520 Kuurne
Kantoor: +32 (0)5 644 71 04
E-mail: Tineke@czmp.be