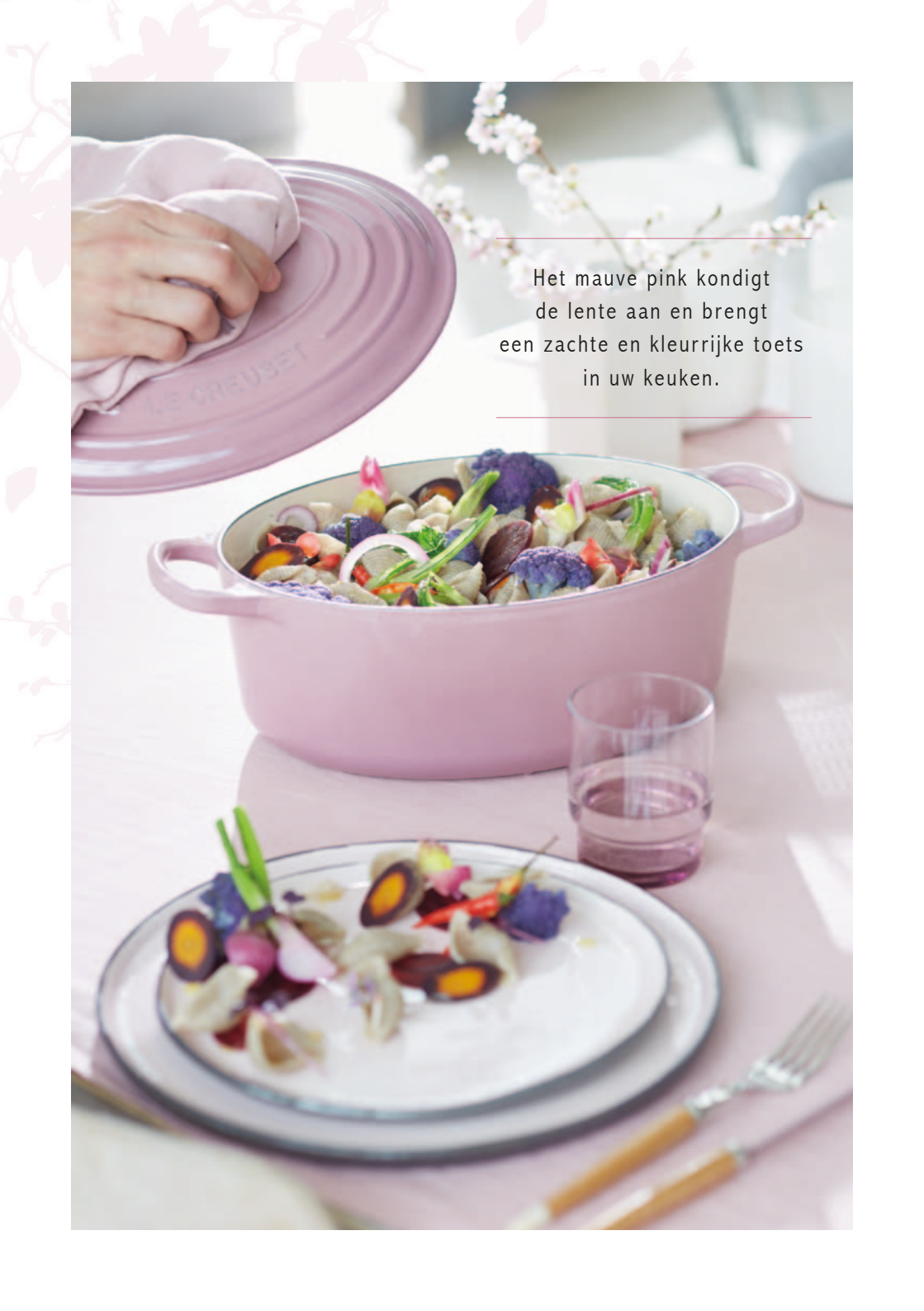




 **LE CREUSET**®

VERRASSING IN DE LENTE



Het mauve pink kondigt
de lente aan en brengt
een zachte en kleurrijke toets
in uw keuken.

ALGENPASTA EN KNAPPERIGE GROENTJES

Paarse algenpasta (of groentenpasta) 250 g
8 paarse radijzen / 1 paarse biet / 4 paarse wortelen
2 rode uien / 4 paarse romanesco / olijfolie
Framboosazijn / Fleur de sel

1 ovale stoofpan in geëmailleerd gietijzer Le Creuset 4,10 L / 27 cm | 4 pers. ✨ ✨ ✨ ✨

Kook de pasta en koel ze met ijskoud water af om het zetmeel te verwijderen en het kookproces te stoppen.

Snij de radijzen in de lengte.

Schil de biet en snij ze daarna met een rasp in dunne schijfjes. Blancheer ze daarna en snij ze in rondjes van verschillende grootte met een stansmes.

Was en schil de wortelen en blancheer ze dan. Controleer het koken en laat ze dan afkoelen.

Snij de rode uien in fijne schijfjes en plaats ze daarna in een kleine bol die u vooraf hebt gevuld met framboosazijn (Pickles).

Snij de uiteinden van de paarse romanesco, blancheer ze en koel ze dan af.

Dresseer alles harmonieus in de stoofpan en laat alles gedurende vijf minuten op een zacht vuurtje koken.

Voeg de pickles, een snuifje fleur de sel en een scheut olijfolie toe.

Dien onmiddellijk op.



 **LE CREUSET®**



1



2



3



4

- 1. Ronde stoofpan Gietijzer 4,20 L / 24 cm / AVP € 239
- 2. Ovale stoofpan Gietijzer 4,10 L / 27 cm / AVP € 239
- 3. Keramische ministoofpan Gietijzer 0,30 L / 10 cm / AVP € 22
- 4. Duo van keramische ministoofpannen in bloemvorm met dienbord / AVP € 34,90

Van 1 tot 30 april 2016

DE STOOFPAN IN
GEËMAILLEERD GIETIJZER
MAUVE PINK
Rond 24 cm en ovaal 27 cm

€185
in plaats van
~~€239~~

U vindt deze producten terug op onze website www.lecreuset.com



Volg ons op www.facebook.com/lecreusetbe
www.facebook.com/lecreusetnl

