

Niets uit deze uitgave mag gedeeld of gekopieerd worden op commerciële basis zonder expliciete toestemming van de uitgever. De recepten en tips in deze uitgave zijn met de meeste zorg samengesteld. Wij kunnen niet verantwoordelijk gesteld worden voor eventuele fouten. Iedereen wordt verondersteld de veiligheidsvoorschriften van zijn toestellen gelezen te hebben en deze ook op te volgen.



DE POORTEN  
VOGELZANG 36  
2500 LIER

info@depoorten.be  
www.depoorten.be  
facebook.com/depoorten  
03/480 34 84

Restaurant - **C**ursus - **E**xperience **C**enter

# De Poorten

- IJs
- Recepten
- Slowjuicer
- Koffie
- Cursussen
- Cooking Chef

**NIEUWSBRIEF 3/4**

Truyenskim©2016

Alle toestellen en toebehoren zijn te koop in  
het Experience Center

## IN DE KEUKEN

### IJsaccessoires

Het ijsaccessoire is een handig hulpmiddel voor iedereen die graag zijn ijs zelf wenst te maken. Zo kan je ook zelf bepalen welke ingrediënten je gebruikt.

Met het accesoire van Kenwood krijg je een heel mooi resultaat omdat de motor die voor de aandrijving zorgt dezelfde is als waarmee je deeg kneed. Vooral als je het resultaat vergelijkt met dat van aparte ijsmachines die meestal met een lichtere motor werken. Of je moet al naar de grotere en duurdere modellen gaan.

#### Hoe werk je het beste met dit accesoire ?:

Bewaren in de diepvries tussen -18 en -20°C

Ga niet kouder dan -20°C anders zou je ijs element lichtjes zijn zoutoplossing kunnen lekken.

Dit kan geen kwaad maar je moet dit dan wel even opkuisen in je vriesvak.

In de handleiding staat dat je tot een liter vloeibaar ijs in het accesoire mag gieten, maar als je 800ml gebruikt krijg je ongeveer evenveel als eindresultaat. De machine gaat er namelijk meer lucht onder kunnen kloppen, wat voor een mooie kwaliteit van ijs zorgt.

Zet je machine altijd op snelheid 1 voor je de compositie er in giet. Anders bevriest het onmiddellijk en ga je geen glad resultaat krijgen.

Het vrieselement nooit in de afwasmachine zetten.

Het element moet zo'n 24 uur in de vriezer voor je ijs kan maken. Indien je meer dan 1 liter per keer wenst te maken, koop je best een extra koelement. Dit kost ongeveer 70€ afhankelijk van het model. Dus indien je er niet meer dan twee moet hebben is het interessant om gewoon een tweede accesoire te kopen dan heb je ook een reserve roerder, deksel en kunststof mengkom.

Let op dat je de juiste maat pakt die overeen komt met je toestel.

## IN DE KIJKER

### Promoties

Momenteel staan enkele van onze toonzaalmodellen in de aanbieding : de toestellen zijn nooit gebruikt, maar enkel uitgepakt en tentoongesteld.

Dankzij deze promotie kan je voor een zeer aantrekkelijk prijs een zo goed als nieuw toestel aanschaffen.

#### Hoe werkt het ?:

Optie 1 : 50% korting

Je krijgt bij aankoop van een toonzaalmodel 50% van het aankoopbedrag terug in waardebonnen, zodat je bijvoorbeeld extra accessoires kan aanschaffen voor je nieuw keukentoestel. Je kan de waardebonnen ook houden voor een latere aankoop.

Optie 2 : 25% onmiddellijke korting

Wanneer je deze optie kiest krijg je bij aankoop van een toonzaalmodel een onmiddellijke korting van 25% op de oorspronkelijke aankoopprijs. Deze korting wordt dan onmiddellijk verrekend aan de kassa.

#### Welke modellen ? :

- Kenwood keukenmachines :  
- Chef Classic  
- Major Classic  
- Major Premier

- Kenwood vleesmolen : - Vleesmolen MG510  
-.....

Indien je vragen hebt over deze promotie aarzel niet om ons te contacteren. Je vindt onze contactgegevens op de laatste pagina van deze nieuwsbrief of op onze website [www.depoorten.be](http://www.depoorten.be).



# Caprese



## **Basilicumijs:**

*5dl melk, 2,5dl slagroom, 180gr suiker, 60gr glucose, 100gr eigeel, 120gr basilicum, 1 blaadje gelatine.*

Voeg de eigelen en de suiker in de mengkom en klop wit. Voeg de melk en de glucose toe en monteer de flexi-klopper. Verwarm naar 88°C en verlaag naar 84°C, laat nog een 2 minuten draaien. Los het blaadje gelatine er in op. Laat afkoelen.

Maak sap van de basilicum in de slowjuicer en laat door de zeef lopen. Meng met het koude ijsmengsel en de room. Giet in de draaiende ijsmachine. Laat een 30 minuten draaien en bewaar in de diepvries.

## **Salade:**

*2 coeur de boeuf tomaten, gekleurde kerstomaatjes, kleine bolletjes buffelmozzarella, basilicum, olijfolie, pezo, peper, zout.*

Snij de Coeur de Boeuf tomaat heel dun en leg op het bord. Besprenkel met een beetje olijfolie en pezo. Snij de kerstomaatjes in twee of vier en kruid en besprenkel.

Schik op het bord. Verdeel de mozzarella, kruid hier ook en besprenkel met een beetje olie en schik op het bord. Werk af met ijs en verse basilicum.

## **Tip:**

Snij de steeltjes van de basilicum in stukjes voor je ze door de slowjuicer draait.

# Hamburger met krab en geitenkaas



Voor 10 pers.

**Brood:** 400 gr bloem wit brood, 15 gr verse gist, 230 gr lauw water, 20 gr olijfolie, koffielepel zout, ei

De bloem met alle andere ingrediënten goed kneden en een 40-tal minuten laten rijzen. De lucht uit het deeg kloppen en opbollen tot pistolets (15-tal). Op een ovenplaat leggen en insmeren met ei en bestrooien met sesamzaad. Een uurtje laten rijzen en afbakken in een oven van 250°C met een schaalkje kokend water voor een 15-tal minuten tot goudbruin. Laten afkoelen op een rooster.

**Burger :** 600 gr witte visfilet (pladijs), 200 gr krabvlees, 100 gr mayonaise, sjalot, 2 eieren, paneermeel, pezo, geitenkaas, wortel, ijsbergsla, dille, wasabi, witte aceto

De vis door de vleesmolen draaien, de krab eronder mengen en afsmaken. Binden met ei en broodkruim tot een vaste massa en hier hamburgers van vormen iets groter dan de broodjes. Afbakken in een hete anti-aanbakpan met vetstof. Een plakje verse geitenkaas op de warme burger leggen en even in de oven laten doorwarmen.

De wortel in lange repen snijden en marinieren met olie, azijn en pezo. De ijsbergsla fijnsnijden. De mayonaise mengen met de dille en wasabi en eventueel afsmaken met een beetje witte aceto. De broodjes doormidden snijden en even opwarmen hierop de burger leggen.

Afwerken met de sla, wortel en saus. Eventueel vaststeken met een prikker.



# IJs van groene thee

## IJs van groene thee:

*400gr melk, 60gr eigeel, 150gr suiker, 50gr glucose, half vanillestokje, 2 theelepels Matcha Groene thee, 3gr gelatineblaadje 200gr slagroom*

De eigelen met de suiker opkloppen tot een lichte massa. De melk toevoegen met de vanillestok en de glucose.

De flexi-beater monteren met de zwarte rubber. Tot een temperatuur van 88°C laten komen op kookstand 1.

De temperatuur opnieuw verlagen naar 84°C en nog even laten verder draaien.

De temperatuur uitzetten. De groene thee en de geweekte gelatine eronder mengen. Alles een nacht laten afkoelen en de slagroom toevoegen.

Het vanillestokje er uit halen voor je ijs maakt. In het draaiende ijsroomhulpstuk gieten en laten draaien tot roomijs.

Nog even invriezen voor het serveren.



# M'Cherry



## Recept:

*Dubbele Espresso, kers praline, bolletje kerssorbet, Melk*

Doe een praline in een glas en zet een dubbele espresso, roer door zodat de praline smelt. Doe er een bol sorbet in en vul af met koude opgeschuimde melk.

## Sorbet:

*350gr uitgelekte noordkrieken op siroop (10% suiker), 330gr sap van de noordkrieken, 250gr siroop van Amarena kersen, blaadje gelatine.*

Los het geweekte blaadje gelatine op in een beetje warm sap. Mix het sap met de krieken, siroop en de gelatine.

Koel goed af en draai tot ijs.

Dit recept werd gemaakt met de Dedicapomprespresso en de melkopschuimer van De'Longhi. Deze toestellen staan in het Experience Center, klaar om uit te testen.



# Verfrissende cocktail

## Recept:

*50gr veenbessen, 100gr watermeloen, partje limoen, verse munt, 40ml witte rum, 0,5dl Sprite, ijs*

De veenbessen wassen en samen met de watermeloen door de slowjuicer draaien. De limoen wassen en in partjes snijden. Pletten in een glas samen met muntblaadjes naar smaak. Het sap toevoegen en mengen met de rum en net voor het serveren de Sprite toevoegen.

Voor de kinderen serveren zonder de rum en met een beetje meer Sprite.

## ***De slowjuicer tips***

Nadat je het fruit in de slowjuicer hebt gedaan kan je eventueel nog een beetje van de pulp er terug doordraaien zodoende dat deze de overblijvende natte pulp nog kan verwerken.

Voer een reiniging uit met 0,5l drinkbaar water en je hebt nog een lekkere vruchten nectar.

De juicer haal je uit elkaar en spoel je af onder de kraan. De filter even schrobben met het meegeleverde borsteltje en de resterende pulp met de achterzijde van het borsteltje verwijderen. Het motorblok enkel reinigen met een vochtig doek.

# EXPERIENCE CENTER



## De Poorten en...De'Longhi!

Wij zijn een officiële verdeler van de De'Longhi espressotoestellen.

Je kan bij ons niet alleen terecht voor een lekker etentje of kookcursussen, maar ook voor demo's of het aankopen van De'Longhi toestellen : van een halfautomaat tot het topmodel in de volautomaten.

Zo kan je deze toestellen beoordelen in een huiselijke sfeer en met professionele begeleiding. Er kan ook uitleg gegeven worden voor de programmatie van de toestellen.

We hebben eveneens alle onderhoudsproducten in huis en geven je altijd een woordje uitleg indien je dit wenst.

Wisselstukken kunnen op bestelling... (stuur hiervoor een mail naar [info@depoorten.be](mailto:info@depoorten.be))





# Onze kookcursus

*Van zout tot zoet, koud en warm in demostijl gegeven zodat iedereen kan volgen.*

De reeks bestaat uit **6 lessen** : Elke keer zal er een hoofdgerecht en een voorgerecht of dessert gemaakt worden die nadien met een glaasje erbij gezellig aan tafel worden genuttigd. De avond wordt afgesloten met de bespreking van de gerechten en een tasje koffie. De les start om 19u15 met een aperitief en eindigt rond 23 uur afhankelijk van het thema. De middagsessies starten om 10u30 en eindigen rond 14u30.

De reeksen worden op woensdag of donderdag gegeven. De eerste les werpen we onze vislijn uit en in november gaan we jagen. We werken verder volgens de seizoenen en eindigen met asperges.

De **prijs** van de reeks is 264€: Voorschot 100€ bij inschrijving en saldo 164€ te betalen bij de eerste les.

Als u alles bij inschrijving betaald komt het op 250€.

Reeks	2016	2017
Groep 1-Woensdag	14/9-19/10-23/11	18/01-22/03-19/04
Groep 2-Donderdag Volzet	15/9-20/10-24/11	19/01-23/03-20/04
Groep 3-Woensdag	21/9-26/10-30/11	25/01-29/03-26/04
Groep 4-donderdag Volzet	22/9-27/10-01/12	26/01-30/03-27/04
Groep 2-donderdagmiddag	22/9-27/10-01/12	26/01-30/03-27/04

# Kenwood Cursus

*Alle tips en trics die je nodig hebt om je machine ten volle te benutten.*

Tijdens een 3-4 uur legt de chef je uit hoe de machine werkt in de vorm van verschillende gerechten. Het staat iedereen vrij vragen te stellen, te proberen, een handeling te herhalen...! We werken met een beperkte groep van 4-8 personen.

Je hebt een **keuze** uit verschillende cursussen:

## - Cooking Chef Kennismaking-Basis

Voor iedereen die net een Cooking Chef heeft gekocht of er aan denkt om er een te kopen.

(Wanneer je het toestel bij ons aankoopt is deze gratis)

## - Cooking Chef Gevorderden

Voor iedereen die meer wil kunnen dan de basis met zijn Cooking Chef.

## - Pasta met de keukenrobot

Voor iedereen die zich wil verdiepen in het maken van pasta met zijn machine.

## - Patisserie en desserts in de keukenmachine (met de Cooking Chef voor de warme bereidingen)

### Data:

- Basis Cooking Chef: maandag 12 sept / 7 nov
- Pasta met de keukenrobot: maandag 5 sept / 14 nov / 16 jan 2017
- Cooking Chef gevorderden: maandag 19 sept / 21 nov / 23 jan 2017
- Patisserie en desserts in de keukenrobot: maandag 17 okt / 5 dec / 30 jan 2017

De cursussen omvatten de bereiding van een voorgerecht en hoofdsotel dat nadien gedegusteerd worden met een glaasje wijn erbij. Aperitief, wijn, water en koffie is inbegrepen.

Voor patisserie en desserts zijn dit 2 desserts : 1 uitgebreid en 1 snel dessert.





## De Poorten en...Kenwood!

Wij zijn eveneens een officiële verdeler van Kenwood producten en hanteren hierbij de adviesprijzen. Indien je de prijs wenst van een toestel, kan je ons zeker contacteren ([info@depoorten.be](mailto:info@depoorten.be))

Niet alleen kan u de toestellen bij ons aanschaffen, de meeste toestellen en accessoires zijn in voorraad, maar wij geven met Kenwood producten ook cursussen en demo's.

Indien je een bepaald toestel of accessoire wenst te testen kan dit in ons Experience Center, aangezien wij van de meeste referenties een demomodel hebben staan. Dit kan op de uren dat het Experience Center open is, of op afspraak. Voor de openingsuren kan je steeds terecht op onze website [www.depoorten.be](http://www.depoorten.be).

Bij aankoop van een toestel wordt eerst de werking ervan uitgelegd en wordt deze indien nodig ook ineens afgesteld.

Bij aankoop van een Cooking Chef krijg je een uitleg van ongeveer 2 uur over de werking, recepten en een Cursus kennismaking met de Cooking Chef (zie ook de vorige pagina).

Ook wisselstukken kan je bij ons op bestelling verkrijgen, stuur hiervoor een mailtje naar [info@depoorten.be](mailto:info@depoorten.be) .



# RESTAURANT DE POORTEN



MET TUINTERRAS

Openingsuren :

Restaurant :

Maandag & dinsdag gesloten

Woensdag & donderdag : keuken open van 18u30 tot 20u30

Vrijdag & zaterdag : keuken open van 18u30 tot 21u30

Zondag : 12u00 tot 20u00

U kan binnenkomen vanaf het openingsuur tot 15min voor sluiting van de keuken.

Experience Center : U kan de openingsuren van het Experience Center terugvinden op onze website [www.depooten.be](http://www.depooten.be)



Truyenskim©2016

# IN DEZE UITGAVE...

Alle toestellen die in deze uitgave worden besproken kan je aan de adviesprijs aanschaffen in ons Experience Center.

## De Cooking Chef



Er bestaan ondertussen verschillende versies van de Cooking Chef, maar de voornaamste eigenschap van deze keukenmachine is dat er onder de mengkom een inductiekookvlak is, waardoor je dit toestel niet alleen als een klassieke keukenmachine kan gebruiken, maar ook voor recepten waar je de ingrediënten moet opwarmen. Een perfect voorbeeld daarvan is ons recept "Ijs van Groene Thee" op p. 5.

Voor meer informatie over dit toestel kan je ons contacteren of een kijkje nemen op [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com)

## De melkopschuimer



Distinta EMFI.W

In ons recept op p. 6 "M'Cherry" gebruiken we de melkopschuimer van De'Longhi. Deze melkopschuimer schuimt tot 140ml warme melk in één keer op om uw perfecte cappuccino te maken. Drink je ook graag een koude, romige, milkshake? Deze Distinta melkopschuimer schuimt ook koude melk op. Het toestel stopt automatisch zodra de melk opgeschuimd is.

Voor meer informatie over dit toestel kan je ons contacteren of een kijkje nemen op [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com)

## De Dedicca



EC.680.R

Voor onze "M'Cherry" hebben we onze espresso gemaakt met de Dedicca pompespresso. Deze espressomachine van De'Longhi bied je de mogelijkheid om de perfecte espresso te maken, met het gemak van de nieuwste technologie en met een oog op traditie. Deze is beschikbaar in het rood, zwart en metaalkleur.

Voor meer informatie over dit toestel kan je ons contacteren of een kijkje nemen op [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com)

## De SlowJuicer



JMP600WH

Onze verfrissende cocktail op p. 7 laat je kennismaken met de Slowjuicer van Kenwood.

Deze slowjuicer heeft een grote sapkan zodat je grote hoeveelheden sap kan verwerken op korte tijd. Daarnaast is er nog een opvangbakje voorzien waar de droge pulp in valt. Hij is ook veel stiller dan een traditionele sapjesmaker en eenvoudiger schoon te maken.

Voor meer informatie over dit toestel kan je ons contacteren of een kijkje nemen op [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com)