

COLE & MASON

ENGLAND

R E L E A S E T H E F L A V O U R





Ervaar een openbaring van smaak

Onze Cole & Mason zout- en pepermolens zijn beroemd in de hele wereld. Dat komt doordat ze vakkundig worden ontworpen om de ware smaak van uw gerechten naar buiten te brengen, dankzij ons unieke Precision-systeem. Met dit innovatieve nieuwe mechanisme bereikt u ongeëvenaarde maalresultaten die de smaak ten goede komen.



Smaak op unieke wijze tot zijn recht laten komen...



Bij Cole & Mason maken we al zout- en pepermolens sinds 1919, dus is het geen wonder dat we de perfecte manier hebben gevonden om de smaak van uw gerechten volledig tot zijn recht te laten komen.



MECHANISME MET LEVENSLANGE GARANTIE

We zijn zo overtuigd van de kwaliteit van onze zout- en pepermolens, dat we een levenslange garantie bieden op onze Precision System-mechanismen. Onze pepermolens van machinegesneden, gehard carbonstaal en onze zoutmolens van diamantscherp keramiek leveren perfecte prestaties - jaar in jaar uit.



MEER SMAAK, MINDER DRAAIEN

Ons Precision-mechanisme biedt per draai een perfecte hoeveelheid aan kruiden. Zo komt de smaak van uw gerecht optimaal tot zijn recht.



PRECISIEMALEN – FIJN OF GROF

Dankzij het ingebouwde springveermechanisme van onze molens, kunt u de molens eenvoudig aanpassen aan uw wensen. Dus of uw gerecht nu een fijne of een grove maling nodig heeft, dankzij de molens van Cole & Mason kunt u uw gerechten kruiden als een ware professional.



Een rijk assortiment

Ons nieuwe en unieke Precision-mechanisme is nu verkrijgbaar voor de meeste molens in ons assortiment. Van kristalhelder acryl of natuurlijk beukenhout tot elegante molens van roestvrij staal, voor elke smaak hebben wij een molen. Dus of u ze nu cadeau doet of voor uzelf koopt, de molens van Cole & Mason zijn de perfecte keuze.



Top tips voor een openbaring van smaak



1. De smaak van een gerecht kan aanzienlijk worden versterkt met peper en zout. Geniet steeds opnieuw van perfect op smaak gebrachte gerechten met de molens van Cole & Mason, voor blijvende resultaten en een levenslange garantie op het mechanisme.
2. De molen werkt het beste als u bij het malen van zout en peper rechtsom draait.
3. Voor sommige gerechten is een fijne maling het best, voor andere gerechten is een grovere maling nodig. De Precision-mechanismen zijn volledig instelbaar. U kunt de maalinstelling dus elke keer aan uw gerecht aanpassen.
4. Voor delicaat gekruide gerechten kiest u een fijnere maalinstelling, terwijl een grovere maling beter is voor een intensere smaak van biefstuk, vis of pastagerechten. De molens van Cole & Mason vermalen de peperkorrels op zo'n manier dat de smaak en warmte langzaam vrij komen.
5. Houd de molen ondersteboven vast en schud korrels van de vorige keer uit de molen wanneer u het mechanisme instelt.
6. Leg vlak voor het opdienen de laatste hand aan uw maaltijd door er wat gemalen peper over uit te strooien. Zo laat u de volle smaak van het gerecht tot zijn recht komen.
7. Te veel zout of peper kan rampzalig zijn. Voeg altijd kleine hoeveelheden toe en proef uw gerecht. U kunt immers altijd iets meer toevoegen, maar u kunt het niet weghalen!
8. Schud de molen licht na gebruik om overtollige korrels te verwijderen. Zo zorgt u dat uw zout en peper altijd vers uit de molen komen.
9. Bewaar zout en peper op een koele, droge plaats en gebruik de molen niet boven stoom.
10. Voor fijnproevers hebben we verschillende zout- en pepersmaken om mee te experimenteren. Probeer de zout- en pepermengsels van Cole & Mason om uw maaltijden net dat beetje meer te geven.

Zorg voor een perfecte smaak met de vier recepten van onze culinaire expert Jo Pratt. Deze heerlijke recepten staan op de achterzijde.

SOEP VAN GEROOSTERDE POMPOEN MET SALIE

Voor 4 personen

- 1 butternut pompoen
- 1 grote wortel
- 1 ui, gepeld en in partjes gesneden
- 2 teentjes knoflook, gepeld
- 2 eetlepels olijfolie
- Vers gemalen zout en zwarte peper
- 125ml droge witte wijn
- 750ml kippen- of groentefond
- 1 eetlepel fijngehakte salie
- 150ml crème fraîche
- Dunne schijfjes Parmezaanse kaas, om te serveren
- Gebakken saliebladen, als garnering
- Scheutje extra virgin olijfolie

Verwarm de oven voor op 200 °C / gasoven stand 6

Snij de pompoen in schijven van circa 2-3 cm dikte en verwijder de zaden. Schil de wortel en snij deze in stukjes van 2-3 cm. Doe de wortel met de pompoen, ui en knoflook in een braadslee. Voeg de olijfolie toe, wat zout en grof gemalen zwarte peper en braad het geheel in de oven gedurende circa 35-40 minuten, met af en toe omscheppen. De pompoen dient zacht en goudkleurig te zijn.

Haal de slede uit de oven en zodra de pompoen voldoende afgekoeld is, verwijdert u het vruchtvlees van de pompoen met een lepel of drukt u het uit de schil. Voeg de uien, wortel en knoflook toe aan het vruchtvlees.

Plaats de braadslede op een hoog vuur en giet de wijn in de slede. Als u twee sleden gebruikt, verdeelt u de wijn ruwweg over de twee sleden. Breng de inhoud aan de kook en schraap eventueel geroosterde pompoen en ui van de bodem van de slede. Giet de fond erbij en voeg de saliebladen toe. Aan de kook brengen en vervolgens de kookplaat uitzetten.

Plaats de pompoen, uien, wortel en de vloeistof in een blender of foodprocessor en pureer de inhoud glad. Giet vervolgens in een steelpan en kruid de inhoud naar wens met een beetje zout en fijn gemalen zwarte peper. Roer de crème fraîche erdoor en verwarm de inhoud.

Serveer de soep in soepborden en gaarneer elk bord met de schijfjes kaas, wat knapperige blaadjes salie, een scheutje olijfolie en een draai grof gemalen zwarte peper.





GEBRADEN ZEEBAARS MET KNAPPERIGE AARDAPPELEN EN TROSTOMATEN

Voor 4 personen

- 500g Charlotte-aardappels
- 1 rode paprika, zaden verwijderd en in dunne reepjes gesneden
- 1 grote rode ui, gesneden
- Olijfolie
- Vers gemalen zout en vers gemalen zwarte peper
- 375ml witte wijn
- 4 zeebaarsfilets, met vel
- 4 takjes rozemarijn
- 4 trosjes cherrytomaatjes (met ongeveer 6 tomaatjes per tros)

Verwarm de oven voor op 200 °C/ gasoven stand 6

Snij de aardappel in dikke plakken van 5 mm. Doe de aardappel in een braadslede met de paprika en rode ui, doe er twee eetlepels olijfolie bij en voeg een flinke draai zout en middelgrof gemalen zwarte peper toe. 20 minuten braden met tussendoor omscheppen.

Schep de aardappel in de slede nog een keer om, voeg de witte wijn toe en zet de slede nog eens 10 minuten in de oven.

Controleer of de aardappels bijna gaar zijn. Als dit niet het geval is, circa 5 minuten langer braden.

Leg de zeebaars bovenop de aardappels met een takje rozemarijn onder elke filet. Zout en fijn gemalen zwarte peper toevoegen en de tomaatjes op de vis leggen. Voeg een scheutje olijfolie toe en plaats de slede weer voor 10-12 minuten in de oven totdat de vis gaar ziet en de tomaatjes open beginnen te barsten.

Neem de slede uit de oven en verdeel de vis en de groente over de warme borden.

PS... Als u van salade houdt, kunt u het gerecht serveren met een pittige salade van rucola en waterkers.

RIGATONI MET GEKRUIDE WORSTJES EN VENKEL

Voor 4 personen

- 2 eetlepels olijfolie
- 1 middelgrote venkel, kern verwijderd en fijn gesneden
- 1 rode peper, met de zaden verwijderd en fijn gehakt (voor een scherpere smaak de zaden niet verwijderen)
- 450g dikke varkensworstjes (niet te sterk gekruid, knoflook en tuinkruiden is genoeg)
- 2 teentjes knoflook, geplet (optioneel)
- 200ml halfdroge witte wijn
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 400g gehakte tomaten uit blik
- 1 eetlepel basterdsuiker
- Vers gemalen zout en zwarte peper
- 400g rigatoni (penne of grote pastavormen kan ook)
- Bosje basilicumblaadjes, gescheurd
- Parmezaanse kaas om te serveren

Verwarm de olijfolie in een braadpan met anti-aanbaklaag en bak de venkel enkele minuten zachtjes totdat deze zacht begint te worden.

Verwijder intussen het vel van de worstjes en breek het vlees in kleine stukjes.

Doe de worst, rode peper en knoflook in de braadpan en bak ongeveer 8 minuten totdat de worst goudkleurig en plakkerig wordt. Voeg de witte wijn toe en laat deze meekoken totdat ongeveer de helft verdampt is. Voeg al roerend de tomatenpuree, tomatenstukjes en suiker toe en kruid het geheel met zout en peper. 15 minuten laten sudderen totdat de saus vol en ingedikt is.

Tervijl de saus kookt, bereidt u de pasta in kokend water met wat zout totdat deze al dente is, waarna u de pasta afgiet.

Roer de basilicum en de gekookte pasta door de saus en serveer in grote kommen met geschaafde of geraspte Parmezaanse kaas.

PS... Het geheim van dit recept is het gebruik van goede, eenvoudige worstjes, eventueel gekruid met knoflook en tuinkruiden, in plaats van worstjes waaraan prei, appel of mosterd is toegevoegd.



KIPFILET IN EEN KORST VAN PARMEZAANSE KAAS, CITROEN EN PEPER, MET AVOCADOSALADE

Voor 2 personen

Voor de kip:

- 2 kipfilets
- 50g gedroogde broodkruimels
- 50g Parmezaanse kaas, fijn geraspt
- Fijn geraspte schil van een halve citroen
- Vers gemalen zwarte peper
- 1 ei
- 2 eetlepels bloem
- 1 eetlepel olijfolie
- Citroenpartjes, om te serveren

Voor de salade:

- 1 rijpe avocado, gesneden
- ½ rode ui, dun gesneden
- 2 rijpe, sappige tomaten, in dunne partjes gesneden, of een klein doosje cherry- of cocktail tomaatjes, gehalveerd
- 1 theelepel balsamicoazijn
- 1 eetlepel extra virgin olijfolie
- Een klein handje gescheurde basilicumblaadjes
- Vers gemalen zout en zwarte peper

Plaats de kipfilets tussen twee vellen bakpapier en sla er met een deegrol op om ze licht te pletten.

Meng de broodkruimels, Parmezaanse kaas, het citroenschaafsel en een halve theelepel middelgrof gemalen zwarte peper in een vlakke schaal. Sla het ei stuk in een aparte vlakke schaal en kluts het licht; doe de bloem op een bord.

Haal de kipfilets door de bloem, doop ze vervolgens in het ei en duw het daarna in de gekruide broodkruimels zodat beide kanten van de filets goed bedekt zijn.

Verhit de olijfolie in een braadpan op een matig vuur. Braad de kip 3-4 minuten aan elke zijde totdat het vlees goudkleurig, knapperig en gaar is.

Tervijl de kip braadt, bereidt u de salade door alle ingrediënten voorzichtig te mengen en wat zout en een flinke draai middelgrof gemalen zwarte peper toe te voegen.

Laat de gebraden kipfilet ongeveer een minuut staan. Serveer de kip vervolgens op een bord, met een partje citroen om erover uit te persen en de avocadosalade ernaast.



Ga voor een demonstratie van alle recepten door Jo Pratt naar www.coleandmason.co.uk

COLE & MASON

ENGLAND



DIETHELM KELLER BRANDS

Distributed in Belgium by:

Muller NV/SA

Industrieweg 19 B-2320

Hoogstraten

Belgium

T: +32 (0)3 314 72 40

E: muller@muller-nv.be

Distributed in Netherlands by:

Louis Blok Agencies BV

Hogebrinkerweg 19B

3871 KM Hoevelaken

Nederland

T: +31 33 2580901

E: info@louisblok.nl

DKB Household UK

Bridge House

Eelmoor Road

GUI4 7UE Farnborough

UK

T: +44 (0)1252 522 322

E: cust.serv@dkbrands.co.uk

www.coleandmason.com www.dkbhh.com