Recepten en tips

Pure ingrediënten - pure smaken

La petite provence

Food, Friends, Family…

Ons verhaal...

is ontstaan onder de Zuid-Franse zon
met op de achtergrond het zachte geluid
van de krekels.

Vanuit onze voorliefde voor zuiderse delicatessen
is La petite provence uitgegroeid tot een merk
van zowel traditionele als originele recepten.

Het is onze missie om deze heerlijke recepten,
die onmiskenbaar samengaan met gezellig tafelen,
te delen en bekend te maken.

Dit heeft ertoe geleid dat La petite provence synoniem staat
voor smaak en kwaliteit voor echte foodies
van over de hele wereld.

Food, Friends, Family …

Ontdek onze ambachtelijke recepten,
bereid met pure ingrediënten, veel liefde en een tikkeltje zon.

Of het nu gaat om onze oliën,
azijnen, spreads, konfijten of mosterds,
we willen onze passie voor goede smaken met u delen
en vreugde brengen aan tafel samen met uw vrienden en familie.

Al onze recepten worden met de hand gemaakt in de Provence,
onder de zon, omringd door lavendel en olijfbomen!

Zoutmolens La petite provence…

Grof zeezout van de Camargue, Fleur de Sel,
op smaak gebracht met kruiden:

- **Herbes de Provence & Poivre concassé**
  (Kruiden van de Provence & gebroken peper)

  - Gebakken/gekookte eitjes
  - Soepen
  - Alle soorten vlees

- **Cinq Poivres** (Vijf soorten peperbolletjes)

  - Steak, gegrild vlees…

- **Fenouil & Ail** (Venkel & look)

  - Groenten op smaak brengen
  - Wok
  - Visgerechten, gerechten met zeevruchten, gebakken, gegrild of papillot

Spreads La petite provence…

- Stokbrood met **Pistounade,** Parmaham en gemengde sla.

- Meng **Tomatenade, Pistounade, Auberginade of Poivronade** met een romige kaas of Mascarpone en doe onder je vers gekookte tagliatelle.

- Gegrild brood met **Poivronade**, rucola en parmezaan schilfers.

- **Auberginade, Tomatenade of Poivronade** op de boterham met plakje Gouda.
- In wraps…

- Koude pasta met **Pistounade** als bijgerecht voor BBQ, fondue, goumet,… Kan ook met **Tomatenade** of **Poivronade.** Graag pittig? Meng een geutje **olijfolie Pimentée** door de **Poivronade.**

- Geroosterd brood met gepocheerd ei en **Tomatenade.** Ei kruiden met **zoutmolen Herbes de Provence & Poivre concassé.**

- Schuin aangesneden stokbrood met **Tomatenade.** Bestrooi met geraspte kaas en gril 5 min. op 180° in een voorverwarmde oven.

- **Alle smaken** als topping op mini pizza's.
- Op toastjes…
- Als bruschetta op stokbrood.
- Tapasplank met spreads in schaaltje.

Heerlijke aardappelreepjes met **Poivronade…**

Schil de aardappelen, snij ze in dikke partjes en doe ze in een kom.
Besprenkel met onze **olijfolie Herbes Aromatique**
of **Gourmet** en meng goed.
Leg ze op een bakplaat met bakpapier en kruid af met onze
zoutmolen Herbes de Provence & Poivre concassé.
Bak gedurende 30 min. op 180° in een voorverwarmde heteluchtoven.
Draai indien nodig de bakplaat na 15 min. om
zodat alles mooi gelijkmatig bruint.

Serveer met een kommetje **Poivronade** om te dippen.

- Gehaktballetjes met **Poivronade** of **Moutarde à la Provençale.**

- Tomaat gevuld met rijst gemengd met **Pistounade.**

Apéritief of voorgerecht:

- Kabeljauw met **Olivade Verte**, Parmaham en tomaatjes.
  Bak de kabeljauwpartjes in de pan met **olijfolie Herbes Aromatiques.** Leg vervolgens op een bordje, smeer een laagje **Olivade Verte,** dresseer met Parmaham en stukjes tomaat of kerstomaat.

- Verloren brood met **Tomatenade** en feta kaas.

- **Auberginade, Poivronade, Olivade Noire/Verte, Pistounade, Tomatenade** op rijstkoeken als ontbijt.

- Nacho's (tortilla chips) dippen in **Auberginade** of **Poivronade** voor je favoriete tv programma.

- **Poivronade** met gegrild vlees, steak, bbq…
- Gewoon met de lepel recht uit de pot…

Kabeljauwfilet met **Olivade Noire…**

Neem een ovenschotel en doe een geutje
olijfolie Herbes Aromatiques op de bodem.
Leg enkele schijfjes tomaat in de ovenschotel en kruid met
zoutmolen Fenouil & Ail.
Leg hierop de kabeljauwfilet en kruid eveneens met
zoutmolen Fenouil & Ail.
Smeer een laagje **Olivade Noire** op de kabeljauwfilet
en bedek met enkele rode uienringen.
Plaats de ovenschotel in een op 200° voorverwarmde oven
gedurende +- 15 minuten.

Heerlijk met brood, rijst, tagliatelle, gebakken krieltjes,…

Mosterds La petite provence…

- Uitstekend bij kazen
- In een mosterdsaus
- Voor een extra dimensie, gebruik **Moutarde à la Provençale** tijdens het bereiden van je zelfgemaakte mayonaise

- Gevulde eieren (4stuks)

Kook de eieren 8 min.
Laat ze schrikken en pel ze.
Snij in de langsrichting doormidden en doe de eigelen in een kom.
Voeg 1 theelepel **Moutarde à la Provençale** toe, een geutje **olijfolie Herbes Aromatiques** en meng tot een smeuïg geheel.

Breng de vulling op smaak met **zoutmolen Herbes de Provence & Poivre concassé.** Vul de eiwitten met een lepeltje of een spuitzak.

Voor een pittige versie, vervang de mosterd door **Poivronade**, gebruik **olijfolie Pimentée** en **zoutmolen Cinq Poivres.**

Konfijten La petite provence…

- Rundsburger met **Confit Oignon à l'Ancienne.**
  Bak de rundsburger langzaam bruin in **olijfolie Gourmet.**
  Dresseer je broodje met sla naar keuze. Leg de rundsburger erop en smeer een laagje **Confit Oignon à l'Ancienne.**
  Sluit je broodje en smullen maar!

Voor een rijker gevuld broodje: extra uienringen, tomaat…
- Probeer ook zeker de variant met **Poivronade.**

- Spaanse of Italiaanse ham en **Confit Oignon à l'Ancienne** op een toast of stokbrood.

- **Confit figue vinaigre balsamique, Confit Oignon à l'Ancienne, Moutarde à la Provençale**, **Moutarde Tomates sèchées & Basilic, Poivronade, Pistounade** en **Tomatenade** maken van elke kaasplank een feest !

- **Confit Oignon à l'Ancienne** bij (wild)paté, ganzenlever.
- Heerlijk in de saus van varkensgebraad, stoofvlees of wild.

Vinaigrette recepten…

Vinaigrette Tomates sèchées

Doe ½ tl **Moutarde Tomates sèchées & Basilic** en 2 el **Vinaigre pulpe Tomate & Basilic** in een kom en meng goed met de garde.
Voeg geleidelijk 4 el **olijfolie Gourmet** toe en blijf goed mengen.
Breng verder op smaak met **zoutmolen Herbes de Provence & Poivre concassé.**

Vinaigrette Balsamique

Doe ½ tl **Moutarde à la Provençale** en 2 el **Vinaigre Balsamique** in een kom en meng goed met de garde.
Voeg geleidelijk 4 el **olijfolie Pimentée** toe en blijf goed mengen.
Breng verder op smaak met **zoutmolen Cinq Poivres.**

Azijnen La petite provence…

- Rucola - tomaten - mozzarella salade
  met **Vinaigre pulpe Tomate & Basilic**

- Meng **Vinaigre pulpe Tomate & Basilic** onder koude pasta of rijst als bijgerecht bij BBQ, fondue of gourmet.

- Gebruik een geutje **Vinaigre pulpe Tomate & Basilic** of **Vinaigre Balsamique** om je pan te deglaceren, aanbaksels los te maken of om sauzen extra smaak te geven.

- **Vinaigre Balsamique** combineert ook zeer goed bij varkensvlees.

Olijfoliën La petite provence…

op smaak gebracht met kruiden:

- **Herbes Aromatiques** (Laurier, tijm en rozemarijn)

  - Meng je aardappelpartjes in een kom met **olijfolie Herbes Aromatiques** voor ze de oven in gaan (30 min. op 180°)
  - In vinaigrette
  - Voeg op het einde toe om extra smaak te geven aan je sauzen

- **Gourmet** (Gedroogde tomaat, tijm en pijnboompitjes)

  - Voor al je salades
  - In vinaigrette
  - Toevoegen op het einde van de bereiding van je (vlees)gerecht
  - Gebruik puur onder pasta of rijst
  - Meng een geutje met **tomatenade** en doe door je pasta

- **Pimentée** (Pikante pepertjes en tijm)

  - Voor je pittige salades
  - In vinaigrette
  - Meng een geutje door onze **Poivronade** voor een pittige saus
  - Op pizza's

Wees creatief met onze producten, probeer en experimenteer…
Heb je zelf leuke tips of recepten, stuur ons een foto via mail met een korte uitleg en misschien verschijnt jouw idee wel in onze volgende editie.

www.lapetiteprovence-alken.be