



Ja! De eerste officiële nieuwsbrief van The Windmill Cast Iron is een feit.

Het moest er toch eens van komen. Wekelijks ontvang je het laatste nieuws, handige informatie en een recept in je inbox. Tips of suggesties? Laat het ons weten!

Deze week onder de aandacht:

- Sinterklaastips
- Combodeal Brood Dutch Oven + Trivet + Lid Lifter
- Recept vegetarische tomatensoep uit de Dutch Oven



't Heerlijk avondje staat voor de deur. Wist je dat je heel gemakkelijk kruidnoten kunt bakken in bijvoorbeeld een skillet in de barbecue? (Of in de oven natuurlijk)

Cadeautips < €15,00 euro

Skillet Mini | Lid Lifters Staal | Trivet Staal | Chain Mail | Firepitstick | Frontier Cooking kruiden



Cadeautips €15,00 - € 40,00 euro

Skillets | BBQ pan | Driepoot | Ple irons | Hittebestendige Handschoen
Brood DO | Wire Mesh | Poffertjespan



[Vind jouw dealer](#)

Uitgelicht

Met de Brood Dutch Oven kun je alle kanten op. Suikerbrood, krentenbrood, gehaktbrood of je zelfgemaakte paté. In combinatie met de trivet en de deksellifter kun je meteen aan de slag. Vraag jouw dealer naar deze combodeal van de maand december!



Vegetarische Tomatensoep

4 kommen soep

Benodigdheden:

3Qt Dutch Oven

750 - 800g (roma)tomaten

1 ui

2 teentjes knoflook

½ winterwortel

1 stukje verse gember (ongeveer 1x1cm)

2 (tuinkruiden)bouillonblokjes

70g tomatenpuree

2 tl tijm

Ongeveer 1 liter water

Olie

1. Snipper de ui en snijd de knoflook fijn
2. Snijd de winterwortel in kleine blokjes en snijdt de gember fijn.
3. Bak de ui en knoflook glazig in een scheutje olie. Pas er voor op dat de knoflook niet verbrandt. Als dat wel gebeurt kun je beter opnieuw beginnen, want die smaak krijg je er niet meer uit.
4. Voeg als de ui glazig is de blokjes winterwortel en de fijngesneden gember toe en roer om.
5. Snijd ondertussen de tomaten in kleine blokjes. Als je de velletjes in de soep vies vindt, kun je de tomaten voor het snijden ontvellen.
6. Voeg de gesneden tomaat, de tomatenpuree, de twee bouillonblokjes en de tijm toe en vul de pan met water totdat de tomaten nét onderstaan.

Laat de soep nu 12-15 minuten koken en je kunt aanvallen!



Copyright © 2018

Gegevens
The Windmill B.V.

Goorsteeg 3
6741TA Lunteren
033-2007004

[Afmelden voor de nieuwsbrief](#)

