



## Koud herfstweer. De stoofgerechten mogen absoluut niet ontbreken.

Deze week onder de aandacht:

- Winnaar Facebookactie
- Welke maat Dutch Oven heb je nodig?
- Recept Boeuff Bourguinonne



**MELD JE AAN VOOR ONZE  
NIEUWSBRIEF EN MAAK KANS!**

Deze aanmeldactie stond de afgelopen weken op Facebook. We hebben gelukkig

veel aanmeldingen mogen ontvangen en er is natuurlijk een winnaar van de kruiden van Frontier Cooking!

Gefeliciteerd G. Hovestad.

Neem contact met ons op via de Facebook chat of via [info@thewindmillcastiron.nl](mailto:info@thewindmillcastiron.nl) om je gegevens toe te sturen. De prijs komt dan zo snel mogelijk jouw kant op!



## Welke maat Dutch Oven is het meest geschikt voor jou?

Wij hebben drie maten Dutch Ovens (DO) in ons assortiment. De 3Qt, 6Qt en de 9Qt. Qt staat voor 'quart' en is een eenheid voor inhoud. In liters betekent dat dat de 3Qt een inhoud heeft van +/- 3 liter, de 6Qt van +/- 5,5 liter en de 9Qt van +/- 8,5 liter.

Welke maat DO je nodig hebt hangt er natuurlijk van af hoeveel porties je gaat koken. Over het algemeen kun je er van uitgaan dat het aantal quarts

overeenkomt met het maximum aantal porties dat in de pan kan. Een 3Qt DO is geschikt voor 1-3 personen, de 6Qt DO is geschikt voor 4-6 personen en de 9Qt voor 6-8 personen

Vind jouw dealer



## Bœuf bourguignon

4 kommen soep

750 gram runder riblappen

2 eetlepels bloem

1 pot kleine silveruitjes

1 klein blikje tomatenpuree

8 tenen knoflook fijngesneden

4 laurierbladeren

1 winterwortel (in plakjes)

3 stelen bleekselderij (in plakjes)

250 gram (kastanje)champignons in kwarten

750 ml rode wijn

1 boullion blokje

Water

- Snijd het vlees in blokjes en wentel door de bloem.

- Doe de wijn met de laurier, knoflook, boullionblokje en de uitjes in de Dutch oven en

verwarm deze op langzaam.

- Bak (in delen) in een skillet het vlees hard aan en voeg deze toe aan het wijnmengsel. Bak bij het laatste gedeelte van het vlees de tomatenpuree mee. Voeg water toe tot alles onder het vocht staat en laat 3 uur langzaam pruttelen.
- Voeg de wortel en bleekselderij toe en laat nog een uurtje zachtjes koken.
- Bak als laatste de champignons in de skillet en voeg deze toe aan de stoof. Nog even kort verwarmen en eet smakelijk!



---

*Copyright © 2018*

**Gegevens**

The Windmill B.V.  
Goorsteeg 3  
6741TA Lunteren  
033-2007004

[Afmelden voor de nieuwsbrief](#)



**mailchimp**