



## We hebben je hulp nodig!

Een prachtige oranje Volkswagen T4 pick-up blinkt op onze oprit. Deze tijger van een auto wordt ons nieuwe pronkstuk voor de demo's die gegeven gaan worden. Hij is alleen nog een beetje kaal en we kunnen je hulp goed gebruiken bij het afmaken.

Verder deze week onder de aandacht:

- Informatie over onze RVS dekselknoppen
- Recept S'mores!

---

## RVS Dekselknoppen

Sinds enige tijd is ons assortiment aangevuld met de RVS dekselknoppen voor de barbecuepannen. Niet alleen staat het stijlvol, maar het grote voordeel is dat de RVS knop veel hogere temperaturen aan kan. De dekselknop die standaard wordt meegeleverd kan temperaturen tot max 220°C aan. Handig!





Vind jouw dealer

## Toet toeet!



En dit is 'm dan! Ons nieuwe scheur-ijzer. Nu bijna een jaar gelden verzonden wij onze eerste orders naar de winkelier en draaiden we de eerste demo. Een klein jaartje later en we hebben deze gave bak op de kop getikt. Super natuurlijk! Waar we nog wel wat hulp bij kunnen gebruiken is de buitenkant! Het is nog wel een beetje kaal nu.

Dus de hamvraag: Wie heeft er een gaaf idee voor de 'Ultieme Windmill Bolide'. Heb

je een goed idee voor wat wij met deze bus kunnen doen om de demo's nog vetter te maken? Weet jij een goede manier hoe wij vanaf heden elke show gaan stelen? Laat het ons weten. Stuur je idee naar [info@thewindmillcastiron.nl](mailto:info@thewindmillcastiron.nl). Onder de aanmeldingen verloten we een leuk prijsje!

## S' Mores



*S'mores,*

*Voor elke zoetekauw is dit het ultieme recept. Het is makkelijk te maken en ook nog eens snel klaar. Je kunt het in de oven maken of op de barbecue / boven de kolen/briketten etc.*

### **Benodigheden:**

- Marshmallows
- Rolo (of andere chocola naar wens)
- Biscuitjes om mee te dippen
- Skillet
- Oven, Barbecue of een trivet met een Dutch Oven deksel (verwarmen naar +/- 230 graden)
- Crisco, olie of bakpapier

### **Bereidingswijze 1** zoals op de foto:

- Vet de skillet in met crisco, olie of leg er een bakpapiertje in
- Plaats de marshmallows op de zijkant in de skillet totdat deze vol zit.
- Verdeel stukjes rolo of andere chocoladestukjes tussen de marshmallows.
- Plaats de skillet in de oven, barbecue of boven kooltjes op een trivet en gebruik de dutch oven deksel om kooltjes op te plaatsen zodat er ook van boven warmte komt.

- Wacht totdat de marchmallows mooi bruin beginnen te kleuren. Houd het goed in de gaten, het is namelijk al binnen een paar minuten klaar.

- En lekker dippen met de biscuitjes!

### **Bereidingswijze 2:**

Je kunt s'mores ook als volgt maken:

- Vet de skillet in met crisco, olie of leg er een bakpapiertje in

- Leg de rolo / stukjes andere chocolade op de bodem van de skillet.

- Plaats de marshmallows op de zijkant boven de chocola totdat deze mooi vol zit.

- Plaats de skillet in de oven, barbecue of boven kooltjes op een trivet en gebruik de dutch oven deksel om kooltjes op te plaatsen zodat er ook van boven warmte komt.

- Wacht totdat de marchmallows mooi bruin beginnen te kleuren. Houd het goed in de gaten, het is namelijk al binnen een paar minuten klaar!

- En lekker dippen met de biscuitjes!

*Enjoy!*



---

*Copyright © 2018*

#### **Gegevens**

The Windmill B.V.

Goorsteeg 3

6741TA Lunteren

033-2007004

[Afmelden voor de nieuwsbrief](#)



**mailchimp**