



## Goedemorgen

Deze week onder de aandacht:

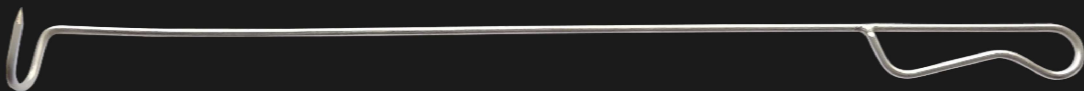
- Nieuw product!
- Inbranden gietijzer - Met foto uitleg
- Hongaarse Goulash

---

## Nieuw product!

Binnenkort in ons assortiment: Pigtail (RVS)

De pigtail heeft iets weg van onze firepitsticks, maar niets is minder waar! Deze accessoire is niet bedoeld om eten boven het vuur te roosteren, maar om grotere stukken vlees makkelijker om te draaien. De punt steek je in het vlees waarna je met een draaiende beweging het vlees omdraait. Handig! Het product is naar verwachting vanaf medio mei 2019 leverbaar aan de winkels.



---

## Inbranden

Om optimaal gebruik te maken van je gietijzeren pannen is het van groot belang om deze in te branden. We kunnen het niet vaak genoeg zeggen. Hierbij aangevuld met foto's om het extra duidelijk te maken. Hiermee zorg je voor bescherming en zo ontstaat de perfecte anti-aanbaklaag.

**Stap 1**

Maak je (nieuwe)  
product schoon met  
heet water..



..en maak het  
vervolgens goed droog.



### Stap 2

Verwarm een oven of  
gesloten barbecue naar  
120 °C en laat het in  
ongeveer 60 minuten  
heet worden.

### Stap 3

Smeer het hete product  
in met Crisco\*, of een  
andere conditioner voor  
gietijzer. Smeer het  
goed uit zodat er geen  
'klodders' overblijven.



Let op; het product is nu erg heet! Gebruik ovenwanten of de hittebestendige handschoen.

\* Olie (bijvoorbeeld zonnebloemolie) kan ook worden gebruikt, maar houd er rekening mee dat het product dan vettig blijft aanvoelen, in tegenstelling tot Crisco.

#### Stap 4

Na het insmeren verhit je het product opnieuw totdat deze begint te walmen. Laat het product daarna afkoelen.



#### Stap 5

Herhaal stap 1 t/m 4 enkele keren voor een mooier resultaat.

Vind jouw dealer

## Hongaarse Goulash



Benodigheden:

- Barbecue-pan (of een andere pan met deksel)
- Stove, barbecue of andere warmtebron
- 600 g runderlappen
- Olijfolie
- 1 grote ui
- 50 gram spekblokjes/reepjes
- 2 knoflookteentjes
- 4 rode paprika's
- Bloem

- 1 blik tomatenblokjes
- 100 ml rode wijn
- 200 ml rundvleesbouillon
- 4 iets-kruimige aardappelen
- 250 g sperziebonen (diepvries kan ook)
- Zout en peper
- 2 theelepels tijm
- 1,5 eetlepel paprikapoeder

- Snipper de ui en de knoflook en snijd de paprika in reepjes. Snijd het vlees in stukjes en wentel deze door de bloem en breng op smaak met zout en peper.
- Verwarm een scheut olijfolie in de pan en bak hierin het vlees op hoog vuur rondom bruin (+/- 5 minuten bakken) en voeg de spekblokjes toe.
- Voeg de gesneden ui, knoflook en paprika toe en roer door het vlees. Voeg vervolgens de paprikapoeder toe en bak even mee.
- Voeg de bouillon, wijn en de tomatenblokjes rustig toe. Voorzichtig roeren en de tijm toevoegen. Plaats het deksel op de pan en laat het gerecht 1,5-2 uur rustig sudderen, af en toe omscheppen.
- Snijd de aardappelen in blokjes en snijd de sperziebonen in kleine stukjes. Voeg de aardappelen en sperziebonen toe aan de goulash en laat nog 30-45 minuten zachtjes gaar stoven.

Egél ízletes! (Eet smakelijk!)



---

Copyright © 2019

**Gegevens**

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

[Afmelden voor de nieuwsbrief](#)

