

ENJOY IT'S FROM EUROPE

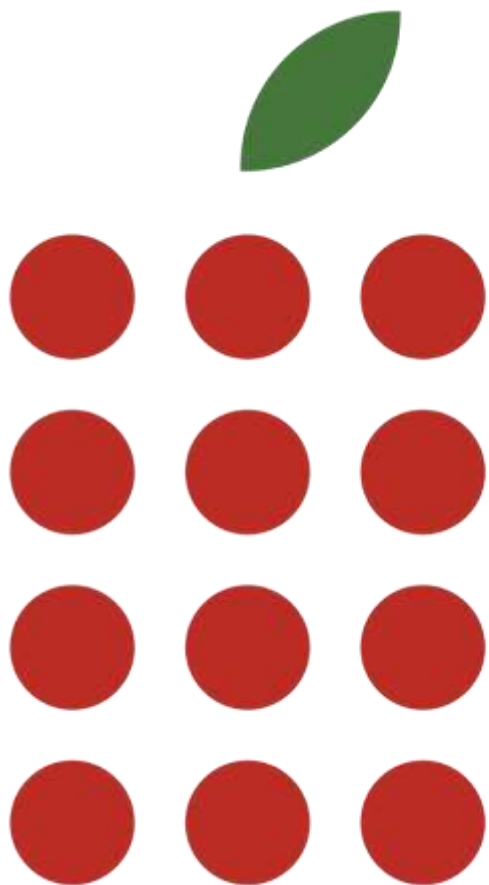


CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.

ENJOY IT'S FROM EUROPE





**RED
GOLD**

FROM EUROPE

YOUR ORGANIC AND SUSTAINABLE CHOICE



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



Introductie

De campagne van Het rode goud van Europa viert de veelzijdigheid van biologisch ingeblikte tomaten met een inspirerende collectie winterse recepten voor het feestseizoen. Elk gerecht toont de unieke eigenschappen van verschillende soorten ingeblikte tomaten. Transformeer hele gepelde tomaten tot een stevige linzensoep voor de winter of combineer ze met hartige haring voor een interessante twist. Bak een prachtige focaccia met sappige, hele kerstomaten bovenop, of probeer een innovatieve pastasaus met gehakte tomaten, aubergine en knapperige pistachenoten. Voor een feestelijke familiemaaltijd kun je individuele rijstsartù maken, waarbij zowel passata als tomatenpuree worden gebruikt om diepe, rijke smaken te creëren. Voor een onverwachte feestelijke afsluiter kun je biologisch ingeblikte, hele gepelde tomaten gebruiken om een verrassend smeelige tomaten-chocoladetaart te maken, met hints van verwarmende winterkruiden zoals gember en kaneel.



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



Recepten



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.

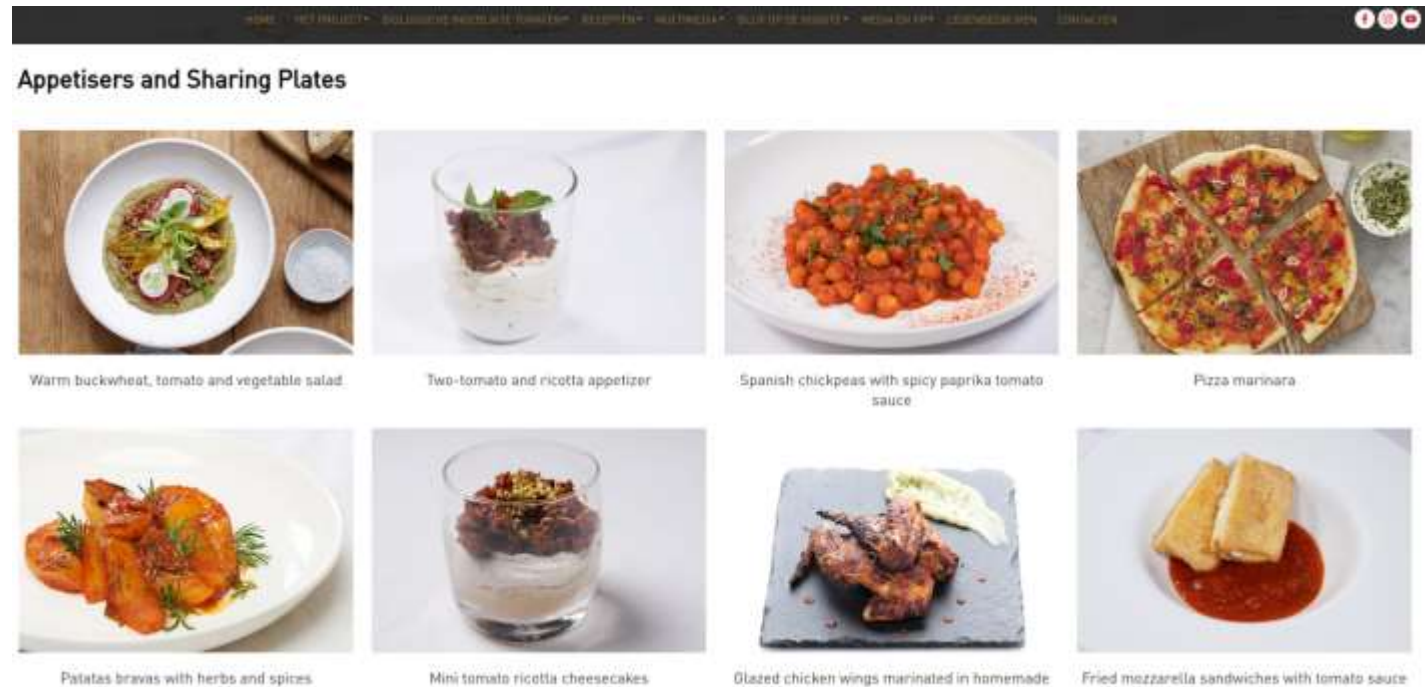
ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



OUR CHRISTMAS AND NEW YEAR RECIPES

Als je wat kleur wilt toevoegen aan je kerst- en nieuwjaarsmenu, laat je dan inspireren door onze recepten die de veelzijdigheid van biologisch ingeblikte tomaten vieren.

[Klik hier](#)



Appetisers and Sharing Plates

- Warm buckwheat, tomato and vegetable salad
- Two-tomato and ricotta appetizer
- Spanish chickpeas with spicy paprika tomato sauce
- Pizza marinara
- Patatas bravas with herbs and spices
- Mini tomato ricotta cheesecakes
- Glazed chicken wings marinated in homemade
- Fried mozzarella sandwiches with tomato sauce



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



GENIET VAN ONZE EERSTE KEUZES



RECEPTEN VOOR DE FEESTDAGEN

LINZENSOEP

Moeilijkheidsgraad: gemiddeld

Bereidingstijd: 45 minuten

porties: 4

INGREDIËNTEN:

50 ml extra vierge olijfolie

1 grote ui, fijnggehakt

1 teentje knoflook, fijnggehakt

300 g gedroogde bruine linzen, gekookt in water (of 2 blikken linzen)

500 g biologisch ingeblikte hele gepelde tomaten

1 laurierblad

1 hete gedroogde chilipeper, fijn verkruid

1 liter water

Zout



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



LINZENSOEP

Een heerlijke en voedzame soep die een winterklassieker zal worden

BEREIDINGSWIJZE:

Verhit een diepe pan en giet er een royale hoeveelheid olie in, zodat de bodem bedekt is. Bak de fijngehakte ui en de fijngehakte knoflook zachtjes gedurende ongeveer 10 minuten, tot ze zacht en glazig zijn. Zodra ze een beetje kleur hebben gekregen, voeg je een eetlepel water toe. Voeg de gekookte linzen toe aan de pan, gevolgd door de biologische gepelde tomaten, het laurierblad en de verkruidde gedroogde chilipeper. Laat het mengsel nog 2 à 3 minuten koken. Voeg vervolgens water toe en breng op smaak met zout. Laat het geheel op middellaag vuur ongeveer 20 minuten sudderen. Zet het vuur uit. Serveer warm met gebakken of geroosterde croutons.



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



LINGUINE MET TOMAAT, AUBERGINE EN PISTACHENOTEN

Moeilijkheidsgraad: makkelijk

Bereidingstijd: 50 minuten

Porties: 4

INGREDIËNTEN :

320 g linguine

400 g biologisch ingeblikte gehakte tomaten

300 g aubergine, in blokjes gesneden

40 g geroosterde pistachenoten, fijngehakt

40 g gezouten ricotta, geraspt

1 takje dille

1 teentje knoflook

30 ml extra vierge olijfolie

Zout en peper



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



LINGUINE MET TOMAAT, AUBERGINE EN PISTACHENOTEN

Een smakelijk en ongewoon pastagerecht met aubergine, dat heel eenvoudig te bereiden is. De pistachenoten zorgen voor een interessante textuur en smaak, terwijl de gezouten ricotta het gerecht perfect afrondt.

BEREIDINGSWIJZE:

Bestrooi de blokjes aubergine met grof zout en laat ze 20 minuten in een vergiet staan om het overtollige vocht eruit te laten trekken. Spoel ze snel af en dep droog met keukenpapier. Verhit de olijfolie in een antiaanbakpan met het gepelde teentje knoflook, voeg daarna de aubergineblokjes toe en laat deze afgedekt 5 minuten bakken. Roer regelmatig zodat ze gelijkmatig garen. Voeg de biologische gehakte tomaten en een paar dilleblaadjes toe en laat het geheel inkoken tot een dikke pastasaus. Breng op smaak met zout en peper. Kook de linguine in gezouten kokend water, giet af en meng deze met de saus. Roer het een paar minuten door op laag vuur en serveer vervolgens met geraspte gezouten ricotta en de gehakte geroosterde pistachenoten.



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



VEGETARISCHE RIJST SARTÙ

Moeilijkheidsgraad: gemiddeld

Bereidingstijd: ongeveer 1 uur

Porties: 4

INGREDIËNTEN :

400 g carnaroli-rijst

150 g mozzarella

150 g doperwten en 1 teentje knoflook

100 g geraspte Parmigiano Reggiano

2 hardgekookte eieren en 1 losgeklopt ei

400 ml biologische tomatenpassata en 50 g
tomatenpuree

300 g uien

80 ml rode wijn en 80 ml extra vierge olijfolie

60 g boter en paneermeel

Zonnebloemolie om te frituren

Zout, peper

Groentebouillon:

1 stengel bleekselderij, 2 wortels en 1 ui

100 g ingeblikte gepelde tomaten

1 liter water



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



VEGETARISCHE RIJST SARTU

Dit heerlijke gerecht wordt traditioneel geserveerd bij feestelijke gelegenheden; geniet ervan met je familie voor een speciale maaltijd – het is de extra moeite waard!

BEREIDINGSWIJZE:

Breng eerst de ingrediënten voor de groentebouillon aan de kook in een pan en laat het 30 minuten zachtjes pruttelen. Bereid ondertussen de saus: verzacht de uien (in dunne julienne reepjes gesneden) in olijfolie in een koekenpan; voeg de doperwten toe en blus af met de rode wijn. Laat de wijn verdampen en voeg dan de tomatenpuree en de passata toe. Snijd de mozzarella in kleine blokjes. Vet vier individuele taart- of cakevormpjes van 10 cm in (of één grote ovenschaal) en bestrooi ze gelijkmatig met paneermeel. Rooster de rijst droog in een pan, voeg de gezeefde groentebouillon toe en laat zachtjes koken. Voeg halverwege de tomatensaus toe en kook de rijst tot deze al dente is, of nog stevig. Koel de rijst door deze in een ovenschaal uit te spreiden. Zodra de rijst lauwwarm is, meng je het losgeklopte ei erdoor. Neem de voorbereide vormpjes of schaal en begin met een laag rijst op de bodem en tegen de zijanten te verdelen. Vul met de mozzarella en de gehakte hardgekookte eieren, en bedek en sluit de vulling af met de resterende rijst. Bak 10 minuten op 180°C en vervolgens 8 minuten op 220°C. Haal de sartù uit de vormpjes en serveer met de resterende saus en een snufje Parmigiano Reggiano.



TerraOrti



meridia



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE A WIDE
VARIETY OF AGRICULTURAL PRODUCTS.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

FOCACCIA BARESE MET INGEBLIKTE DATTERINI-TOMATEN, BURRATA EN BASILICUMPESTO

Moelijkheidsgraad: gemiddeld

Bereidingstijd: ongeveer 3 uur

Porties: 6

INGREDIËNTEN (voor 2 focaccia's):

Voor het deeg:

300g Italiaanse type 00 bloem

200g opnieuw gemalen griesmeel van harde tarwe

320g water

140g aardappelen

30g extra vierge olijfolie

12g zout 15g verse bakkergist (Opmerking: gebruik

5g als je het deeg een dag van tevoren maakt. Bij warm weer 10g gebruiken.)

Voor de topping:

500g ingeblikte biologische datterini- of kerstomaatjes

30g zwarte olijven in pekelgedroogde oregano naar smaak

extra vierge olijfolie naar smaak

zout naar smaak



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



FOCACCIA BARESE MET INGEBLIKTE DATTERINI-TOMATEN, BURRATA EN BASILICUMPESTO

BEREIDINGSWIJZE:

Voor het deeg:

Breng een grote pan water aan de kook en voeg de aardappelen toe, met de schil nog aan. Kook gedurende ongeveer 30 minuten, giet af en laat afkoelen in een vergiet voordat je ze pureert. In een standmixer met een deeghaak, combineer de bloesoorten en de gist. Roer het zout door het water totdat het oplost. Zet de mixer aan (niveau 3 voor een pizzamixer) en voeg geleidelijk het water toe aan de bloem. Zodra het water is opgenomen, giet je de olie erbij en voeg je de gepureerde aardappelen toe. Meng alle ingrediënten en draai het deeg vervolgens uit op een licht ingevette werkplek. Kneed het deeg met de hand verder, verdeel het in twee porties en gebruik de volgende vouwtechniek: til de bovenste buitenrand op en breng deze naar het midden van het deeg; herhaal dit met de onderkant en beide zijanten. Doe hetzelfde met de tweede portie. Dek af en laat 15 minuten rusten, herhaal de vouwprocedure nogmaals. Vorm daarna twee deegballen, leg elke bal in een licht ingevette kom en laat het deeg 2 uur rijzen op een warme plaats.

De focaccia afmaken:

Na het rijzen, rol je de twee porties deeg uit in twee ronde, ingevette bakvormen. Halveer de tomaten en druk ze stevig met de snijkant naar beneden in het deeg om hun sap vrij te laten komen en de focaccia zijn karakteristieke vochtige deukjes te geven. Strooi de olijven erover en besprenkel met gedroogde oregano. Laat het deeg nog een half uur rusten. Sprenkel wat olijfolie over de focaccia's en bak ze in een voorverwarmde oven op 250°C gedurende 15-18 minuten, totdat de bovenkant goudbruin is met hier en daar een lichtbruine tint.



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



GEROOKTE HARING MET GEROOSTERDE PAPRIKA EN BIOLOGISCHE GEHELE GESCHILDE TOMATENSAUS

Moeilijkheidsgraad: gemiddeld

Bereidingstijd: ongeveer 2 uur

Porties: 4

INGREDIËNTEN :

250g gerookte haringfilets

60g ui

400g paprika's

150g ingeblikte biologische geschilde tomaten

40g peterselie

4 teentjes knoflookzout

2 el appelciderazijn

30ml extra vierge olijfolie

zwarte peper

jonge slablaadjes en kruiden, om te garneren



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



GEROOKTE HARING MET GEROOSTERDE PAPRIKA EN BIOLOGISCHE GEHELE GESCHILDE TOMATENSAUS

BEREIDINGSWIJZE:

Maak de haring schoon door eventuele vinnen te verwijderen en het vlees met je vingers of een mes voorzichtig in stukjes te breken. Leg de vis in een bak, bedek met water en laat een paar uur weken totdat deze zacht is. Rooster de paprika's en tomaten in de oven of op een grillplaat, plaats ze daarna in een schaal en dek deze goed af voor minstens 2 uur. Maak de paprika's schoon door de verbrande schil en zaden te verwijderen en spoel ze af; verwijder de zaden van de tomaten. Laat de paprika's goed uitlekken en plaats ze samen met de tomaten, de gewassen peterselie, knoflook, zout, peper, extra vierge olijfolie en azijn in een keukenmachine. Mix alles tot een puree - dit kan heel glad of licht grof zijn, afhankelijk van je smaak. Serveer de gerookte haring op de paprika- en tomatenpuree en garneer met een paar blaadjes en kruiden naar keuze. Heerlijk met roggebrood en in julienne gesneden ui, die een paar uur in ijswater heeft gelegen.



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



TOMAAAT CHOCOLADE CAKE

Moeilijkheidsgraad: makkelijk

Bereidingstijd: 1 uur

Porties: 12

INGREDIËNTEN :

200g ingeblikte biologische geschilde tomaten

180g suiker

1 ei

140g cakemeel en 3 tl bakpoeder

30g bittere cacao poeder

110ml maïsolie

30g chocoladedruppels

1 snufje gember

1 snufje kaneelboter, om de bakvorm in te vetten

Voor de decoratie:

2 el geschaafde amandelen, geroosterd

een handvol pure chocoladenibs (optioneel)



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



TOMAAAT CHOCOLADE CAKE

BEREIDINGSWIJZE:

Doe de suiker en het ei in een kom en klop goed. Pureer de biologische geschilde tomaten in een blender en voeg deze toe aan het opgeklopte eimengsel samen met de olie en meng goed. Zeef de bloem samen met het bakpoeder en de cacao en voeg vervolgens alle andere ingrediënten toe aan het cakemengsel, behalve de chocoladedruppels en de specerijen. Meng tot een gladde massa, voeg daarna de chocoladedruppels, kaneel en gember toe. Giet het beslag in een ingevette ronde bakvorm van 20 cm, strooi de geschaafde amandelen erover en bak in een heteluchtoven op 170°C gedurende ongeveer 30 minuten. Laat de cake enkele minuten afkoelen in de bakvorm en haal hem daarna voorzichtig uit de vorm op een rooster. Decoreer met geroosterde geschaafde amandelen en eventueel enkele pure chocoladenibs.



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



SOCIAL MEDIA

Volg ons op onze social media:

Instagram: <https://instagram.com/redgoldfromeuropean>

Facebook: <https://facebook.com/redgoldfromeuropean>

You Tube: <https://youtube.com/@redgoldfromeuropean>

Hashtag:

#ANICAV

#EnjoyItsFromEurope

#RedGoldFromEurope

#OrganicTomato



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.





**BEDANKT
EN
FIJNE FEESTDAGEN**

ENJOY IT'S FROM EUROPE



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

