

*Authentiek*

**DE KETCHUPFABRIEK**

**EST! ★ 2013**

**JE KUNT MEER MET KETCHUP DAN JE DENKT**

**10 GERECHTJES WAAR JE BLIJ VAN WORDT**

**HANDGEMAAKT IN GRAAUW**

EEN UITGAVE VAN:  
DE KETCHUPFABRIEK  
OUDE KAAI 16  
4569 AB GRAAUW  
WWW.DEKETCHUPFABRIEK.NL  
POSTBUS@DEKETCHUPFABRIEK.NL

FOTOGRAFIE:  
DE KETCHUPFABRIEK

TEKSTEN:  
DE KETCHUPFABRIEK

© COPYRIGHT 2016 DE KETCHUPFABRIEK  
ALLE RECHTEN VOORBEHOUDEN. NIETS UIT DEZE UITGAVE MAG WORDEN VERVEELVOUDIGD,  
OPGESLAGEN IN EEN GEAUTOMATISEERD GEGEVENSBESTAND, OF OPENBAAR GEMAAKT, IN ENIGE  
VORM OF OP ENIGE WIJZE, HETZIJ ELEKTRONISCH, MECHANISCH, DOOR FOTOKOPIEËN, OPNAMEN,  
OF ENIGE ANDERE MANIER, ZONDER VOORAFGAANDE TOESTEMMING VAN DE UITGEVER.

## DIT IS GEEN KOOKBOEK

MAAR WEL EEN BOEKJE MET TIEN GERECHTJES WAAR JE BLIJ VAN WORDT, INCLUSIEF EEN TIP OM VAN EEN RESTJE BOERENKOOLSTAMPPOT BOERENKOOLBITTERBALLEN TE MAKEN. MET DEZE GERECHTEN LAAT IK JE ZIEN DAT JE MEER KUNT MET KETCHUP DAN JE DENKT.

JE KUNT KETCHUP IN EEN STAMPPOTJE GEBRUIKEN, MET KETCHUP EEN SALADE AANMAKEN, MET MOSTERDKETCHUP SPRUITJES EEN LEKKERE DRAAI GEVEN, CHAMPIGNONS MET POLDERKETCHUP PIT GEVEN OF...

IN DIT BOEKJE VIND JE DUS TIEN GERECHTJES WAARIN OF WAARBIJ KETCHUP WORDT GEBRUIKT. VARIEER GERUST NAAR HARTENLUST MET DE KETCHUPS. MAAK DE GERECHTJES MET DE KETCHUP DIE JIJ HET LEKKERST VINDT.

WEET JE WAT IK LEUK ZOU VINDEN? ALS JE NA HET LEZEN VAN DIT BOEKJE ZELF EEN GERECHTJE MET ONZE KETCHUP BEDENKT, DAAR EEN FOTO VAN MAAKT EN JOUW GERECHTJE DEELT OP FACEBOOK , TWITTER OF INSTAGRAM MET DE TAG #JEKUNTMEERMETKETCHUPDANJEDENKT

PATRICK KEIZER  
KETCHUPMAKER EN HOBBYKOK

## FRISSE SALADE MET KETCHUP KLASSIEK

MAAK EEN FRISSE SALADE VAN KROPSLA, RUCOLA, KOMKOMMER, RODE UI, TOMAAT EN GARNEER MET KETCHUP KLASSIEK.





## PANTOSTI

ALS JE NOG VOLKORENBROOD IN HET BROODBLIK HEBT LIGGEN. . ALS JE KETCHUP KLASSIEK, POLDERKETCHUP OF MOSTERDKETCHUP IN DE KOELKAST HEBT STAAN. WAAROM MAAK JE DAN NIET EENS ZO'N SNELLE EN BOVENAL LEKKERE PANTOSTI?

JE MAAKT HET ZO:

LAAT EEN KOEKEN- OF GRILLPAN WARM WORDEN BESMEER TWEE BOTERHAMMEN IEDER AAN ÉÉN KANT MET BOTER. BESMEER VAN ÉÉN BOTERHAM DE ANDERE KANT MET KETCHUP. BELEG DE MET KETCHUP INGESMEERDE KANT MET WAT PLAKKEN KAAS. BEDEK MET DE ONBESMEERDE KANT VAN DE ANDERE BOTERHAM. LEG DE TOSTI MET DE BEBOTERDE KANT IN DE PAN. LAAT DE KAAS SMELTEN EN DRAAI DE TOSTI REGELMATIG OM ZODAT BEIDE KANTEN KROKANT WORDEN.

## KASTANJECHAMPIGNONS MET POLDERKETCHUP

STOOF DE KASTANJECHAMPIGNONS TOTDAT DEZE ZO GOED ALS GAAR ZIJN. ROER ER DAN POLDERKETCHUP DOOR EN LAAT DEZE EVEN MEE OPWARMEN TOT DE CHAMPIGNONS GAAR ZIJN.





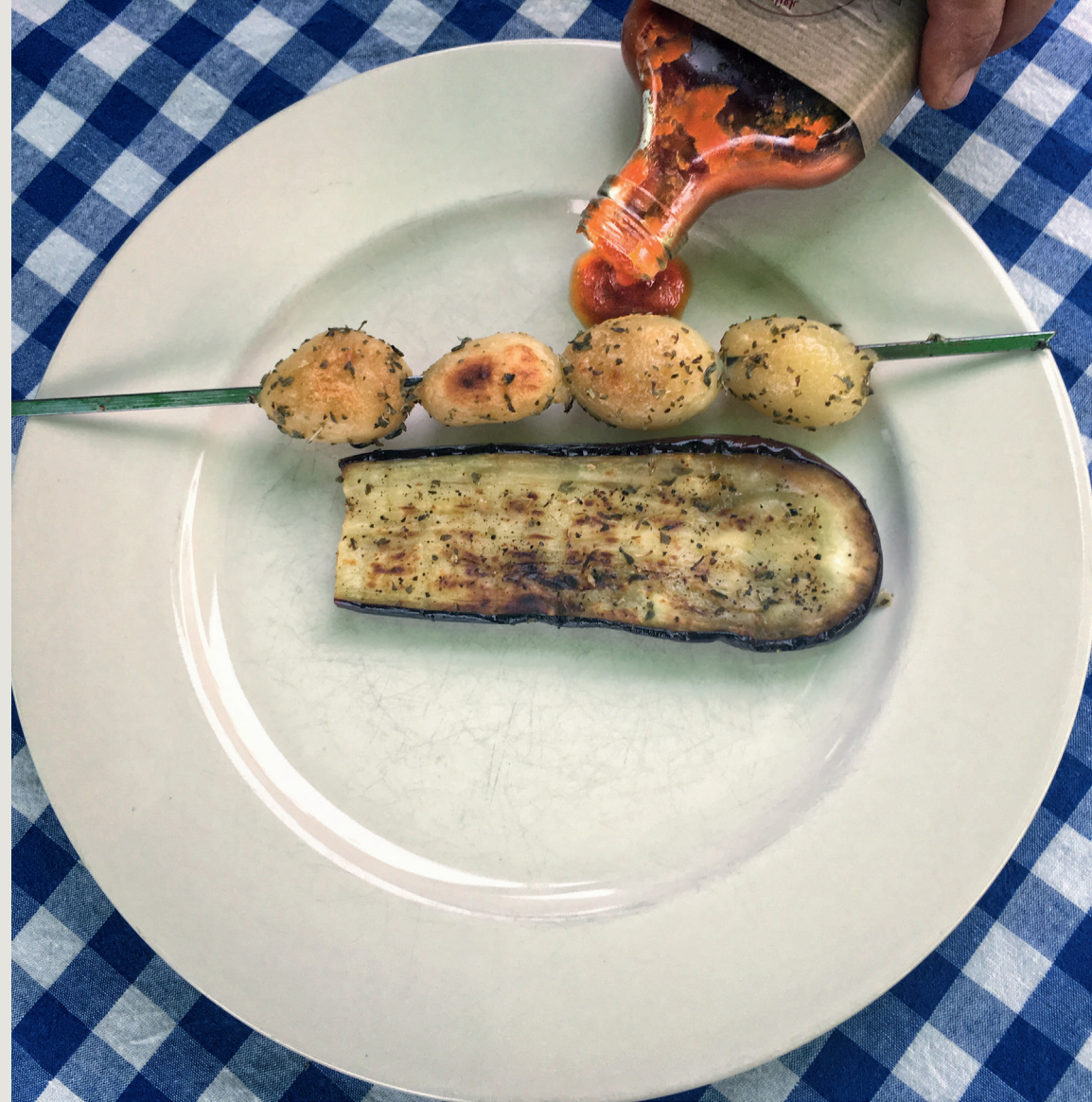
## **KNAPPERIGE SPRUITJES MET MOSTERDKETCHUP**

**STOOF GEHALVEERDE SPRUITJES MET SJALOTJES, AL DAN NIET MET SPEKJES TOT DE SPRUITJES BEETGAAR ZIJN. MOSTERDKETCHUP ER DOORHEEN ROEREN EN EVEN MEE OP LATEN WARMEN.**

## AUBERGINE VAN DE GRILL

LEKKER, SNEL EN SIMPEL: AUBERGINE VAN DE GRILL MET KETCHUP KLASSIEK.

DOE IN EEN KOM EEN SCHEUT OLIJFOLIE, EEN UITGEPERST TEENTJE KNOFLOOK EN PEPER. MENG DIT GOED. HAAL HET KROONTJE VAN DE AUBERGINE EN SNIJ IN DE LENGTE IN PLAKKEN VAN CIRCA 1 CM DIK. SMEER BEIDE KANTEN IN MET DE OLIE EN BESTROOI EVENTUEEL MET (VERSE) KRUIDEN. LAAT EEN KWARTIERTJE INTREKKEN. LEG DE AUBERGINE OP DE BBQ EN GRILL PER KANT ONGEVEER 2 MINUTEN. GARNEER MET EEN FLINKE SCHEUT KETCHUP KLASSIEK.





## GEPOFTE AARDAPPEL

DOE EEN KEER WAT ANDERS MET EEN AARDAPPEL, POF HEM EENS.

DAT KAN OP DE BARBECUE, MAAR NET ZO GOED IN DE OVEN. VERWARM JE OVEN VOOR OP 200 GRADEN.

BOEN DE AARDAPPEL GOED SCHOON, DE SCHIL LAAT JE EROP ZITTEN. LEG EEN VELLETTJE ALUMINIUMFOLIE KLAAR. SMEER DE AARDAPPEL RONDON IN MET OLIJFOLIE EN BESTROOI MET WAT ZOUT EN PEPER NAAR SMAAK. WIKKEL DE AARDAPPEL IN HET FOLIE EN VOUW HET LOSJES DICT.

LEG DE AARDAPPEL DRIE KWARTIER TOT EEN UUR IN DE OVEN. SNIJ DE AARDAPPEL OPEN EN VUL DEZE MET POLDERKETCHUP.





## PULLED PORK MET KNAPPERIGE SLA

PULLED PORK VAN VARKENSWANG (RESTJE VAN EEN EERDERE STOOFSCHOTEL) MET KNAPPERIGE SLA.

NATUURLIJK OOK TE MAKEN MET ELKE ANDERE SOORT STOOFVLEES, MAAR DAN HEET HET NATUURLIJK GEEN PULLED PORK MEER ;-)

LEKKER MET POLDERKETCHUP OF KETCHUP KLASSIEK.

DE SLA (IJSBERGSLA, TOMAAT, UI) IS AANGEMAAKT MET MOSTERDKETCHUP. BAK EEN BROODJE IN DE OVEN, HALVEER HET BROODJE EN DOE WAT SLA OP BEIDE HELFTEN EN LEG HIER HET STOOFVLEES OP. GARNEER MET KETCHUP KLASSIEK OF POLDERKETCHUP.

## LUNCHPASTA

RESTJE PASTA OVER VAN GISTEREN? EVEN OPWARMEN IN DE OVEN, EEN SCHEUTJE POLDERKETCHUP OF KETCHUP KLASSIEK ER DOOR ROEREN EN SMULLEN MAAR!

(NIET AAN ITALIANEN VERTELLEN HOOR, DIE VINDEN DIT ZONDE VAN DE PASTA. MAAR JA, WACHT MAAR TOT ZE DEZE PASTA HEBBEN GEPROEFD.)





## BOERENKOOLBITTERBAL

ALS JE EEN RESTJE STAMPPOT BOERENKOOL OVER HEBT EN ER WAT ANDERS MEE WIL DOEN DAN SIMPELWEG OPBAKKEN, MAAK ER DAN BITTERBALLEN VAN.

DAT DOE JE ZO:

LAAT DE STAMPPOT OPSTIJVEN IN DE KOELKAST. ZET OP HET AANRECHT EEN BORD MET BLOEM, EEN BORD MET EEN LOSGEKLOPTE EIDOOIER EN EEN BORD MET PANEERMEEL KLAAR. DRAAI MET DE HAND VAN DE STAMPPOT BALLETTJES. HAAL DEZE EERST DOOR DE BLOEM, DAN HET EI EN DAN DE PANEERMEEL. FRITUUR DE BITTERBALLEN OP 175 GRADEN TOTDAT ZE EEN MOOI KROKANT KORSTJE HEBBEN.

SERVEER DE BITTERBALLEN SAMEN MET MOSTERDKETCHUP EN KETCHUP KLASSIEK ALS APERITIEF.

## SORBETIJS MET KETCHUP

GEbruik een flesje Polderketchup (200 ml) en 200 ml koolzuurhoudend bronwater, voeg eventueel wat suiker, of tomatenjam, toe.

Plaats de glaasjes waarin je het ijs gaat serveren vooraf in de vriezer. Doe de Polderketchup in de ijsmachine, vul de glaasjes, garneer elk ijsje eventueel met tijm of een eetbaar bloemetje. Heb je geen ijsmachine? Doe de ingrediënten dan in diepvriesdoosje, zet in de vriezer en roer af en toe door totdat je ijs hebt.

Dit gerechtje is bedacht door Annette van Ruitenburg ([www.annettevanruitenburg.nl](http://www.annettevanruitenburg.nl)). Zij maakte het met Zomerketchup (ketchup met chipotle en verse munt), maar deze ketchup maken we alleen in de - de naam zegt het al - in de zomer.





[WWW.DEKETCHUPFABRIEK.NL](http://WWW.DEKETCHUPFABRIEK.NL) • [POSTBUS@DEKETCHUPFABRIEK.NL](mailto:POSTBUS@DEKETCHUPFABRIEK.NL)  
[FACEBOOK.COM/DEKETCHUPFABRIEK](https://FACEBOOK.COM/DEKETCHUPFABRIEK) • [TWITTER.COM/KETCHUPFABRIEK](https://TWITTER.COM/KETCHUPFABRIEK)  
[INSTAGRAM.COM/KETCHUPFABRIEK](https://INSTAGRAM.COM/KETCHUPFABRIEK)