

Authentiek

DE KETCHUPFABRIEK

EST! ★ 2013

JE KUNT MEER MET KETCHUP DAN JE DENKT

9 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 VERVEELVONDIGD,
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 NEGEN GERECHTJES WAAR JE BLIJ VAN WORDT, INCLUSIEF EEN RECEPT OM ZELF BROOD MET KETCHUP TE BAKKEN. 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 NEGEN 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



STAMPPOT RAUWE ANDIJVIE

MAAK EEN ZACHTE AARDAPPELPUREE EN ROER DAAR FIJNGESNEDEN RAUWE ANDIJVIE DOOR. MAAK MET JE VORK OF MES EEN KULTJE IN HET STAMPPOTJE EN GIET HIER EEN SCHEUTJE POLDERKETCHUP IN.

FRISSE SALADE MET KETCHUP KLASSIEK

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





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.

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.





MINI TOSTI

LEUK VOORAFJE. KLEINE TOSTI VAN EEN (HUISGEMAAKT) BROODJE , BIOLOGISCHE KAAS, BIOLOGISCHE RAUWE HAM (KUN JE WEGLATEN), TOMAAT, UIENRING, MET (HUISGEMAAKTE) AUGURK EN KETCHUP KLASSIEK. OOK LEKKER MET POLDERKETCHUP OF MOSTERDKETCHUP.

POLDERKETCHUPBROOD

HEERLIJK LICHT KRUIDIG BROOD MET POLDERKETCHUP.

NODIG VOOR 4 PERSONEN:

400 GRAM BLOEM, 1 FLES POLDERKETCHUP (200 ML), 5 GRAM DROGE GIST.

ZO MAAK JE HET:

DOE DE BLOEM EN DE GIST IN EEN KOM. VOEG CIRCA 180 ML POLDERKETCHUP TOE EN KNEED ALLES TOTDAT ER EEN MOOI DEEGBAL ONTSTAAT. IS HET DEEG TE DROOG? VOEG DAN WAT LAUWWARM WATER TOE. IS HET DEEG TE PLAKKERIG? VOEG DAN WAT BLOEM TOE.

DEK DE KOM AF MET EEN VOCHTIGE KEUKENDOEK (KEUKENDOEK MET WARM WATER VOCHTIG MAKEN) EN LAAT HET DEEG 60 MINUTEN RIJZEN. DRUK NA EEN UUR DE LUCHT UIT HET DEEG EN VORM HET TOT EEN BROOD. LEG HET OP EEN BAKPLAAT EN DEK AF MET DE KEUKENDOEK. LAAT NOG EENS 45 MINUTEN RIJZEN. VERWARM IN DE TUSSENTIJD DE OVEN VOOR OP 200 GRADEN CELCIUS. GARNEER HET DEEG MET EEN SCHEUTJE POLDERKETCHUP EN BAK HET BROOD 20 MINUTEN. LAAT OP EEN ROOSTER AFKOELEN.

LEKKER ALS APERITIEFHAPJE OF BIJ EEN KOMMETJE HUISGEMAAKTE (TOMATEN)SOEP.





PULLED PORK MET KNAPPERIGE SLA

**PULLED PORK VAN VARKENSWANG (RESTJE VAN EEN EERDERE STOOF-
SCHOTEL) 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 MOSTERD-
KETCHUP. 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.**

POLDERCHIPS

CHIPS (EVENTUEEL HUISGEMAAKT) MENGEN MET ZACHT GEBAKKEN (VEGETARISCHE) SPEKBLOKJES EN FLINK WAT KAAS EROVER RASPEN. AFMAKEN MET EEN FLINKE SCHEUT POLDERKETCHUP, MOSTERD-KETCHUP OF KETCHUP KLASSIEK.

LEKKER ALS VOORGERECHTJE OF APERITIEF.





SORBETIJS MET KETCHUP

GEBUIK 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). 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 • POSTBUS@DEKETCHUPFABRIEK.NL
FACEBOOK.COM/DEKETCHUPFABRIEK • TWITTER.COM/KETCHUPFABRIEK
INSTAGRAM.COM/KETCHUPFABRIEK