

Keunenhuis culi-box

februari 2021 koud&warm | hartig& zoet | vlees-vis-vega

Van alles wat. Typische à la Nel-producten uit de Keukenhuiskeuken, van GiesZ of van die geweldige, Achterhoeksambachtelijke leveranciers van Het Keunenhuis. Het zijn overwegend bijzondere producten die niet zomaar overal te verkrijgen zijn, gemaakt van Achterhoekse ingrediënten. De Smaak van de Achterhoek in een box!



Inhoud:

-baksels:

- Achterhoeks brood
- hartige crostini's, kruidenrolbrood met hooikistkaas & andere frummels

- zoetigheidjes: zoals petit four, cake, karnemelkse red velvet à la Nel, chocolademousse, stoofpeertjes & boerenbotercrème

-meer knabbels: Achterhoekse geroosterde pompoenpitten, tuinbonen & noten

-kaasproeverij: speciale, bijzonder smakelijke kazen van Achterhoekse grazers zoals koekaas van Arink & Weenink, Brömmels geit & Kemperschaap

-charcuterie van de mannen van Nel:

fijne vleeswaren zoals bv naegelholt en tong van onze Achterhoekse os en meer van het reststroomverwerkende Keunenhuisbuurtvarken, geitenbok, Twentse landgans & leghaantje
Als er is ook wat Achterhoeks wild.

-condimenten: allerlei gevarieerde bijpassende dipjes & sausjes zoals anders-dan-anders mosterd, chutney, gelei, salsa & scharrelnaise

-vis van bij ons: Achterhoekse steurfilet van De Steurhoeve

-condimenten: allerlei gevarieerde bijpassende dipjes & sausjes zoals anders-dan-anders mosterd, chutney, gelei, salsa & scharrelnaise

-kleurrijke, frisse rauwkost

-salade Hemel & Aarde: appeltje, eitje, uitje, aardappel & aardpeer

Warm te maken in pannetje & oven:

-energy (groenten) soepshotje van steeltjes-stengeltjes-schilletjes

-brandade van skrei obv koolzaadolie. Nee, deze vis komt niet uit de Achterhoek maar deze winterkabeljauw uit de Lofoten is duurzaam, lekker & in het seizoen

-winterse helleveeg: koude grond witlof, ham& spek, eitjessaus, aardappel, boerenbelegenkaas

-minivlamkoek of -pizza 4 jaargetijden Achterhoek

