

Heerlijke
recepten gemaakt van
100%
restjes



DE ONTBIJTRESTEN DIE JE
WEG ZOU GOOIE

Wist je dit?

In onze boomgaarden worden geen appels verspild!
De op de grond gevallen appels
dienen als natuurlijke mest
of worden door lokale veeboeren
als veevoer gebruikt.

Pink
Lady®

De Pink Lady® gelei

Recycling is in en
bovendien praktisch!

Bewaar je lege glazen potten om
ze te steriliseren en te vullen met
heerlijke Pink Lady® gelei voor op
de boterham!

Om de smaak van je kinderen te
ontwikkelen, kun je ze verrassen met
een gelinddoekte smaaktest. Laat ze
bijvoorbeeld de smaak van vanille of
kaneel herkennen. De gelei smaakt
gelinddoekt vast nog lekkerder.

Bereiding

- 1 Vul een steelpan met de schillen en klokhuizen, voeg het citroensap toe en vul de pan met water tot het niveau van de schillen.
- 2 Breng het water aan de kook en laat de schillen ongeveer 40 minuten sudderen.
- 3 Giet het sap door een vergiet of zeef om de resterende stukjes te verwijderen.
- 4 Voeg hetzelfde gewicht aan suiker toe als het gewicht van het gezeefde sap.
- 5 Meng de suiker en het sap in een steelpan en breng weer aan de kook.
- 6 Laat het sap inkoken gedurende ongeveer 30 minuten. Voeg zonodig voor een steviger geleitextuur 2 g agar agar toe aan het einde van de kooktijd en laat nog ongeveer 3 minuten koken.
- 7 Laat de gelei afkoelen en giet hem daarna in gesteriliseerde potten, zoals voor een jam. Sluit de potten en draai ze om tot ze volledig zijn afgekoeld.

Ingrediënten

Appelschillen, klokhuizen en pitten
(van 4-5 Pink Lady® appels)
Water + geleisuiker + sap van een citroen
+ agar agar

Voedingswaarde

Bij het ontbijt geeft een boterham met appelgelei je alle energie die je nodig hebt om tot de lunch in vorm te blijven. Een boterham staat voor ongeveer 100 calorieën, oftewel 5% van je dagelijkse portie!

Ken je de vreselijke wet van Murphy? Deze wet verklaart waarom je toast altijd op de grond valt op de besmeerde kant. Dat is geen pech maar wetenschap ... De hoogte van onze tafels geeft de toast helaas geen tijd om een volledige draai te maken. Als je de toast op de onbesmeerde zijde wilt laten vallen, moet je tafel drie meter hoog zijn.



Heerlijke
recepten gemaakt van
100%
restjes



DE INGREDIËNTEN VOOR EEN
VERRUKKELIJKE CHUTNEY ...

Wist je dit?

In onze boomgaarden blijft geen enkele appel onbenut! Een appel die niet voldoet aan het formaat van een Pink Lady®, wordt bijvoorbeeld een PinKids®, de appel op maat voor de handjes en tandjes van kinderen.

Pink Lady®

Pink Lady® chutney

Bereiding

1 Vul een
steelpan met
appelschillen
en klokhuizen.

2 Voeg de suiker en
de ciderazijn toe en
verwarm de afgedekte
pan op een laag vuur
gedurende 15 minuten.
Voor een zoetere versie
kun je aan het einde
wat vanille-extract,
oranjebloesemwater of
kaneel toevoegen.

3 Mix alle
ingrediënten op
hoge snelheid in
een blender tot
een chutney.

Benodigdheden

Schillen en klokhuizen van 6 Pink Lady®
appels
150 g suiker, 150 cl ciderazijn en een
blender

Ken je de «no-sugar» trend?

Bij deze culinaire trend is het de bedoeling om de industriële suiker in recepten te beperken of helemaal te voorkomen. Je kunt de dosis suiker aanpassen aan je smaak en kiezen voor natuurlijke suikers met minder fructose zoals fruit, honing, ahornsiroop en agave..

Een chutney is een smaakmaker uit de Indiase keuken. Hij wordt gewoonlijk gemaakt met groenten of fruit en specerijen. Chutneys zijn ideaal voor liefhebbers van zoetzuur en perfect om gerechten op smaak te brengen. Vaak worden ze gecombineerd met kip, eend, vis en foie gras ... Ze geven de vleesgerechten een rijke en kruidige smaak.

Ook kinderen waarderen de zoetzure smaak van de Pink Lady® chutney als bijgerecht of smaakmaker. Een gegarandeerd succes!

Om afval te beperken en je kinderen goede gewoonten aan te leren, kun je kiezen voor herbruikbare flexibele veldflesjes die je vult met een Pink Lady®-appelmoes voor onderweg.



Heerlijke
recepten gemaakt van
100%
restjes



EEN APERITIEFHAPJE OM
JE GASTEN TE VERRASSEN

Wist je dit?

Na de oogst worden de appels gesorteerd in onze pakstations. De mooiste worden Pink Lady® appels en de andere worden verwerkt tot sap of moes.

Pink Lady®

Chips van Pink Lady® appelschillen

In tegenstelling tot wat vaak wordt gedacht, is niet het zout gevaarlijk voor de gezondheid, maar het overvloedige natrium in levensmiddelen en in industrieel zout. Om je chips te zouten kun je dus beter een ongeraffineerd natuurlijk zout gebruiken dat rijk is aan mineralen.

Wist je dat de aardappelchip de snack is die het meest over de wereldbol is verspreid. Maar waar komen de chips van oorsprong vandaan? De uitvinding wordt toegeschreven aan George Crum, een Amerikaanse chef-kok die ze tegen zijn wil heeft uitgevonden ... Het verhaal gaat dat een bijzonder veeleisende klant klaagde over de te dik gesneden friet. De chef-kok voelde zich beledigd en besloot de aardappelen in flinterdunne plakjes te snijden. Na een paar minuten bakken en een snufje zout werden zo de chips geboren!

Bereiding

- 1 Verwarm de oven voor op 180°C.
- 2 Spoel de schillen goed af.
- 3 Verdeel de schillen over de bodem van een ovenschaal op een bakplaat. Snijd de boter in kleine stukjes en verdeel over de schillen.
- 4 Bestrooi met 2 eetlepels bruine suiker en bak gedurende 20 minuten.
- 5 Draai de schillen om de 5 of 6 minuten om zodat ze gelijkmatig bruin kunnen worden.
- 6 Controleer na 15 minuten het resultaat en voeg wat bruine suiker toe als ze nog niet bruin genoeg zijn.
- 7 Laat ze nog 3 minuten staan en controleer regelmatig om de schillen niet te laten verbranden. Haal de chips zodra ze voldoende gekarameliseerd zijn uit de oven en laat ze afkoelen.

Ingrediënten

100 g Pink Lady® appelsschillen
1 eetlepel halfzoute boter
3 eetlepels bruine suiker
(of kristalsuiker)

5 verschillende vruchten en groenten per dag is goed voor de gezondheid!

Al eens gehoord van «micronutriënten»? Vruchten en groenten zitten er vol mee! Kleine hoeveelheden van deze voedingsstoffen zijn onmisbaar voor ons lichaam. Ze helpen om macronutriënten zoals eiwitten, koolhydraten en vetten op te nemen en te transformeren.

Appels sluiten perfect aan bij allerlei smaken. Bestrooi je chips dus gerust met een vleugje kaneel, steranijs, verse gember of vanille ... Smakelijk eten!

