

Mijn idee  
door Cees Goettsch

# EINDELOOS VARIËREN MET: GOURMET FLAMMKUCHEN

Gourmet Flammkuchen is een overheerlijke delicatessie die zijn oorsprong vindt in de Frans/Duitse Elzas. Flammkuchen, zijn licht, krokant en passen in een moderne gezonde levensstijl.

De handgemaakte bodem van Gourmet Flammkuchen is de basis voor een (h) eerlijke specialiteit naar origineel recept uit de Elzas. Dit product wordt traditioneel met veel vakmanschap geproduceerd. De Gourmet Flammkuchen bodem bestaat uit natuurlijke grondstoffen zonder conserveermiddelen of andere chemische toevoegingen. Ze zijn breed inzetbaar als lunchgerecht, voorgerecht, dessert of snack. Je bereidt ze eenvoudig en ze hoeven slechts 3 minuten in de oven. De basis van alle recepten begint met het bestrijken van de Flammkuchebodem met crème fraîche. Van hieruit kun je eindeloos variëren. Bijvoorbeeld het thema herfst!

## HARTIG ÉN ZOET

Bestrijk de Flammkuchebodem met crème fraîche. Bestrooi dit met schijfjes cantharel en fijne preirringen. Na het afbakken beleg je de Flammkuchen met plakjes coppa van wildzwijn. Tot slot maal je er verse peper over.

Een zoete variant maak je door de bodem te bestrijken met crème fraîche en te beleggen met dunne plakjes appel. Meng suiker met kaneel, en strooi dit erover. Na het afbakken druppel je er wat calvados of sherry Pedro Ximénez over. Aanvullen met een bolletje kaneel en je hebt een heerlijk dessert.

## FRONTCOOKING

Gourmet Flammkuchen zijn basic en de mogelijkheden om te beleggen onbeperkt. Afbakken levert bovendien een fraai schouwspel op. Het is fascinerend om te zien hoe de Flammkuchen souffleert tijdens het bakken. Mede hierdoor zijn ze zeer geschikt om te gebruiken bij frontcooking.

 [www.davincionline.nl](http://www.davincionline.nl)



## ALLES KIP & EI?

De reclamecampagnes voor kip en ei staan in ons collectieve geheugen gegrift. Wie kent niet de slogans als 'Breek de dag, tik 'n eitje' en 'Kip, 't meest veelzijdige stukje vlees'? De reclame van de pluimveesector heeft er mede voor gezorgd dat kip- en ei producten een vanzelfsprekend onderdeel zijn geworden van ons dagelijks menu.

Alles kip & ei neemt je mee op een reis door de historie van de kip- en eireclame. Het duikt in de achtergronden van de campagnes en bevat tal van anekdotes en smakelijke wetenswaardigheden. Het boek gaat ook in op de culinaire trends van de afgelopen decennia en laat zien welke rijke variatie kip & ei te bieden hebben. De vele recepten van vroeger, vertaald naar 'Anno nu' maken 'Alles Kip & Ei?' tot een genoegen voor de liefhebber. Een leuk sinterklaas- of kerstcadeau

Dit boek is tot stand gekomen in samenwerking met de bekende reclamehistoricus Wilbert Schreurs en Erdie Burema, bekend van het Productschap voor Pluimvee en Eieren.

 [www.caplan.nl](http://www.caplan.nl)

