

LE GRAND CHOU FARCI

*pour 6 pers.*CUISINER AVEC LA POTERIE DE LA CHAMBA
BY INDIGENA*2 heures*

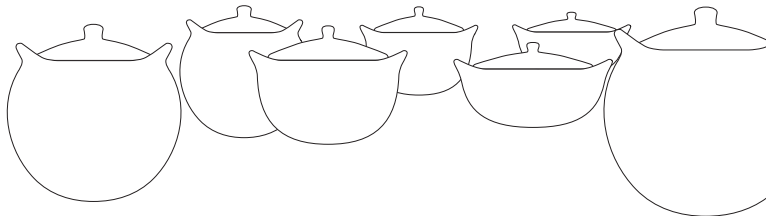
- 1 chou vert
- 2 poireaux
- 3 carottes
- 6 pommes de terres

pour la farce :

- 600 g de haché porc et veau
- 2 oeufs
- mie de pain
- 1 oignon
- un bouquet de persil
- un bouquet de ciboulette
- sel, poivre

Une grande cocotte pour un grand plat familial !

Blanchir le chou dans de l'eau bouillante pendant 10 min. Préparer la farce dans un grand bol : mélanger les oeufs entiers battus avec l'oignon émincé, la mie de pain, la viande et les herbes. Déposer le chou sur une planche et écartier les feuilles jusqu'au centre, y mettre une petite boule de farce et refermer les 3 premières feuilles. Glisser la farce entre chaque feuille et rabattre en redonnant sa forme au chou, ficeler. Dans une grande cocotte de La Chamba, disposer autour du chou, les poireaux et les carottes coupés dans la longueur et les pommes de terre épluchées. Ajouter un peu de bouillon dans le fond et assaisonner. Cuire à feu doux sur la cuisinière ou dans le four pendant 1h30. Servir avec de la moutarde. Prévoir un grand chou pour avoir des restes !



Retrouvez d'autres recettes ainsi que nos produits sur www.indigena.be

Matière: 100% argile, ni plomb ni vernis. **Utilisation:** gaz, électricité, four, micro-ondes, sauf induction. **Entretien:** avant 1ère utilisation, remplir le récipient d'eau à moitié et le mettre 30 min au four à 200°C. Des variations de teintes peuvent apparaître au contact d'une source de chaleur excessive. Le lave-vaisselle est autorisé mais pas conseillé. Évitez les changements brusques de température et l'utilisation d'ustensiles trop tranchants.

STUFFED CABBAGE

*for 6 guests*COOKING WITH LA CHAMBA BLACK POTTERY
BY INDIGENA*2 hours*

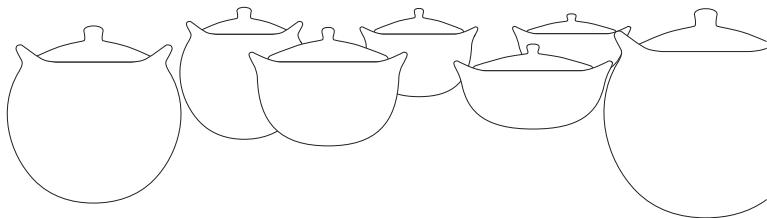
- 1 green cabbage
- 2 leeks
- 3 carrots
- 6 potatoes

for the stuffing :

- 600g minced pork and veal
- 2 eggs
- bread crumbs
- 1 onion
- a bunch of parsley
- a bunch of chives
- salt, pepper

This large casserole makes for a great family dish !

Blanch the cabbage in boiling water for 10 min. Prepare the stuffing in a large bowl : break the eggs and mix them with sliced onion, bread crumbs, the meat and herbs. Place the cabbage on a cutting board and spread the leaves away from the centre. Place a small batch of stuffing in the middle and close the first 3 leaves. Slide the stuffing between each leaf. Once the stuffing is placed between the leaves, fold the leaves back in their original shape and tie a string around the cabbage. In a large La Chamba casserole, arrange leeks, carrots sliced lengthwise and peeled potatoes around the cabbage. Add broth to the bottom and season to taste. Cook over low heat on the stove or in the oven for 1 ½ hours. Serve with mustard. Opt for an extra large cabbage because you'll want leftovers !



To find out more about our products & other recipes, head over to www.indigena.be

Material: 100% natural clay, without paint or lead. **Usage:** Can be used to cook on gas, electricity, in the oven or in the microwave (with the exception of induction). **Maintenance:** Before using your pot for the first time, fill the bowl halfway with water and place it in the oven at 200°C for 30 min. Differences in colour can appear on the product due to contact with extreme heat. Use of dishwasher is allowed, but not recommended. Avoid strong & sudden changes in temperature and avoid using sharp utensils.

GEVULDE KOOL

voor 6 gasten

KOKEN MET ZWARTE POTTEN VAN LA CHAMBA
BY INDIGENA

2 uur

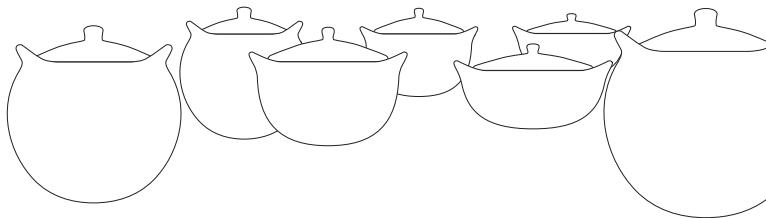
- 1 groene kool
- 2 preien
- 3 wortelen
- 6 aardappelen

voor vulling :

- 600 g varkensvlees en kalfsvlees
- 2 eieren
- broodkruimels
- 1 ui
- een bosje peterselie
- een bosje bieslook
- zout, peper

Deze mooie ovenschotel is een prachtig familiegerecht !

Kook de kool gedurende 10 min in kokend water. Bereid de vulling in een grote kom : meng de eieren, de gesneden ui, de broodkruimels, het vlees en de kruiden. Leg de kool op een snijplank en spreid de bladeren naar buiten. Plaats een kleine schep vulling in het midden en sluit de eerste 3 bladeren. Schuif de vulling tussen elk blad en vouw het blad terug in zijn initiële vorm. Knoop een koord rond de kool zodat het in zijn vorm blijft. Plaats in een grote La Chamba kookpot en schik de in de lengte gesneden prei, wortelen en de geschilde aardappelen. Voeg een beetje bouillon toe en breng op smaak. Kook op een laag vuur op het fornuis of in de oven gedurende 1u30. Serveer met mosterd. Tip : gebruik een grote kool zodat je achteraf restjes hebt !



Ontdek meer over onze producten & recepten via www.indigena.be

Materiaal: 100% natuurlijke klei, zonder verf of lood. **Gebruik:** Kan gebruikt worden op gas en elektrisch vuur, in de oven en in de microgolf (behalve inductie). **Onderhoud:** Vóór het eerste gebruik, vul de pot of schaal tot de helft met water en verwarm gedurende 30 min op 200°C. Kleurverschillen kunnen ontstaan bij contact met een te sterke open vlam. Vaatwas is toegestaan, maar niet aangeraden. Vermijd blootstelling aan hoge temperaturen en het gebruik van te scherp keukengerei.

