

LÉGUMES ANCIENS

pour 6 pers.

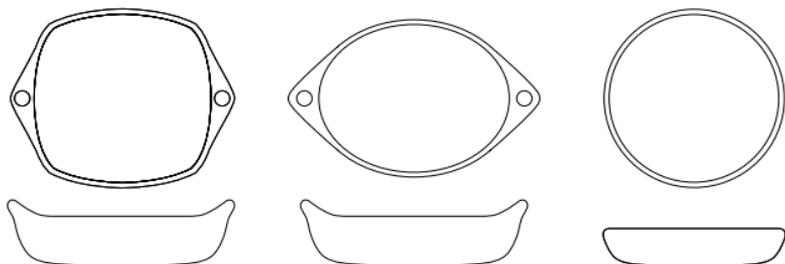
CUISINER AVEC LA POTERIE DE LA CHAMBA
BY INDIGENA

60 min

- 2 panais
- 1 patate douce
- 3 carottes jaunes
- 3 carottes violettes
- 3 carottes
- 1 chou rave
- 1 rutabaga
- 3 navets
- 3 grenailles
- 4 gousses d'ail
- 3 branches de thym
- 2 branches de romarin
- 6 feuilles de sauge
- 1 feuille de laurier
- huile d'olive
- sel, poivre

La poterie noire de la Chamba permet une cuisson caramélisée sans apport de liquide ; les légumes garderont toute leur saveur.

Préchauffer le four à 190°C, tailler les légumes en sifflets. Dans un plat à gratin de La Chamba, mélanger les légumes, l'ail en chemise, le laurier, la sauge, le thym, le romarin et l'huile d'olive. Saler et poivrer. Enfourner le plat de La Chamba et laisser cuire pendant 1 heure jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Retourner de temps en temps pour une cuisson uniforme. Ce plat s'associe parfaitement avec une volaille, un rôti de veau ou un mignon de porc cuits à basse température, accompagné d'une sauce crue à base d'huile d'olive, de tamari et de baies de genévrier concassées.



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.

FORGOTTEN VEGETABLES

for 6 guests

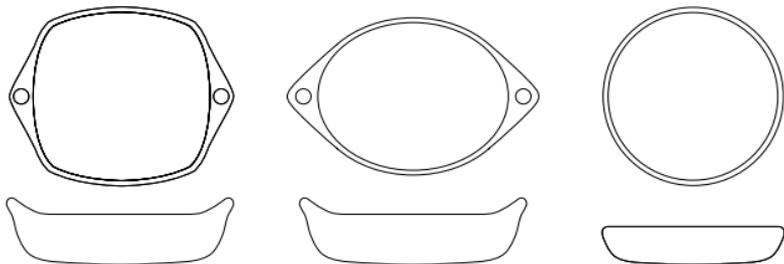
COOKING WITH LA CHAMBA BLACK POTTERY
BY INDIGENA

60 min

- 2 parsnips
- 1 sweet potato
- 3 carrots
- 3 yellow carrots
- 3 purple carrots
- 1 kohlrabi
- 1 rutabaga
- 3 turnips
- 3 new potatoes
- 4 garlic cloves
- 3 thyme sprigs
- 6 sage leaves
- 2 rosemary branches
- 1 bay leaf
- olive oil
- salt, pepper

Cooking with La Chamba black pottery creates a natural caramelization of the vegetables without adding fluids ; the ingredients maintain all of their flavors.

Heat the oven at 190°C. Cut the vegetables in small pieces. Mix all the vegetables in your La Chamba oven dish and add the unpeeled garlic, bay leaf, sage, thyme, rosemary & olive oil. Add salt & pepper to taste. Place the dish in the oven for 1 hour until the vegetables are soft. Stir occasionally to ensure uniform cooking. These flavors marry perfectly with poultry, veal roast or slow-cooked pork tenderloin served with a tamari sauce, olive oil & juniper berries.



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.

VERGETEN GROENTEN

voor 6 gasten

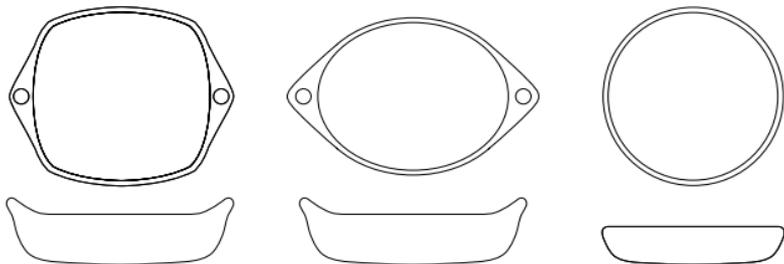
KOKEN MET ZWARTE POTTEN VAN LA CHAMBA
BY INDIGENA

60 min

- 2 pastinaken
- 1 zoete aardappel
- 3 wortelen
- 3 gele wortelen
- 3 paarse wortelen
- 1 koolrabi
- 1 koolraap
- 3 knolrapen
- 3 nieuwe aardappelen
- 4 teentjes knoflook
- 3 takjes tijm
- 6 salie blaadjes
- 2 rozemarijn takjes
- 1 laurierblad
- olijfolie
- peper, zout

De potten van La Chamba karameliseren de ingrediënten op natuurlijke wijze zonder gebruik van vloeistoffen terwijl de groenten hun heerlijke smaak behouden.

Verhit de oven op 190°C en snij de groenten in stukjes. Voeg de groenten toe aan de schaal met de ongepelde knoflook, het laurierblad, de salie, tijm, rozemarijn & olijfolie. Voeg peper en zout toe naar eigen smaak. Plaats de La Chamba schaal in de oven gedurende 1 uur. Roer regelmatig zodat alle ingrediënten even gaar zijn. De smaak gaat perfect gepaard met kip, kalfsgebraad of slow-cooked ossenhaas met een saus op basis van olijfolie, tamari en jeneverbessen.



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.

