

CADEAU: RECEPTENKAARTEN

In elke Seasons-uitgave vindt u een aantal prachtig uitgevoerde receptenkaarten om te verzamelen.

Mocht u een nummer van Seasons gemist hebben, dan kunt u het nabestellen.

Op de pagina met abonnementeninformatie leest u hoe dit in zijn werk gaat.



Cadeau:
receptenkaart



Cadeau:
receptenkaart

Artisjokken

Bijgerecht voor 6-8 personen

Ingrediënten

- 8 kleine artisjokken
- sap van ½ citroen + extra om te besprenkelen
- 2 eetlepels olijfolie + extra om te besprenkelen
- 1 teentje knoflook, geperst (grof) zeezout, peper
- ½ bosje gehakte peterselie
- Parmezaanse kaas, in schilfers

HELE GEBAKKEN KLEINE ARTISJOKKEN

Verwijder de buitenste bladeren van de artisjokken en snijd de steel tot 2,5 cm af. Schil de steel. Buig de harde blaadjes naar buiten tot ze breken. Ga hiermee door tot alleen de zachte blaadjes overgebleven zijn. Snijd ongeveer 1/3 van de bovenkant en leg ze meteen in ruim water met het citroensap. Verhit de olie in een koekenpan en bak de knoflook even aan. Leg de artisjokjes in de pan. Voeg 1 deciliter water toe en en breng op smaak met zout en peper. Laat de artisjokken met het deksel op de pan ongeveer 10 minuten zachtjes koken. Neem het deksel van de pan en laat op iets hoger vuur al het water verdampen. Leg de artisjokken op een bord en besprenkel met wat extra citroensap, olijfolie, (grof) zeezout, de peterselie en de Parmezaanse kaas.

RECEPTENKAART

Hele gebakken kleine artisjokken



Rijsttaart

Nagerecht voor circa 8 personen

Ingrediënten

- 300 gram gekookte kastanjes + extra om te garneren
- 6 eidooiers
- 35 gram amaretti, verkruimeld
- 30 gram bruine basterdsuiker
- 35 gram boter + extra om in te vetten
- 1 eetlepel slagroom
- 1 liter melk
- 200 gram Arborio
- 150 gram suiker
- snufje zout
- rasp van 1 citroen
- 3 eieren

RIJSTTAART MET KASTANJES

Vet een terrinevorm van 1,5 liter in. Verwarm de oven voor op 170 °C. Pureer de kastanjes samen met 1 eidooier, de amaretti, de basterdsuiker, de boter en de slagroom. Bedek er de bodem van de vorm mee. Kook de rijst in de melk in ongeveer 15 minuten gedeeltelijk gaar. Roer er de suiker, zout en de citroenrasp door. Laat even afkoelen en roer er dan de hele eieren en de rest van de eidooiers door. Bak de rijsttaart in 25-30 minuten gaar. Laat helemaal afkoelen.

RECEPTENKAART

Rijsttaart met kastanjes



Vissoep

voorgerecht of hoofdgerecht voor 4 personen

Ingrediënten

- 250 gram ongepelde rauwe, grote garnalen
- 1,5 liter water
- 3 eetlepels olijfolie
- 2 wortels, in plakjes
- 2 uien, in ringen
- 1 venkelknol, in stukjes
- 2 stengels selderij, in stukjes
- 2 knoflooktenen, gehakt
- 125 milliliter witte wijn
- 1 blik gepelde tomaten, fijngesneden met het sap
- ½ rood pepertje, in ringetjes
- 1 bosje peterselie, fijngehakt
- 2 laurierblaadjes
- 1 kilo schone vis in stukken zoals inktvis, poon, zeeduivel, dorade, rode mul
- versgemalen peper

VENETIAANSE VISSOEP

Pel de garnalen, verwijder het zwarte darmkanaal en doe de schalen en koppen in een pan met 1 liter water. Breng aan de kook en laat afgedekt circa 15 minuten zachtjes koken. Zeef de garnalenbouillon en gooi de schalen en koppen weg. Verhit de olie in een grote pan met dikke bodem en bak de wortel, ui, venkel, selderij en knoflook tot ze zacht zijn. Blus af met de wijn en bak tot de wijn verdampt is. Voeg de garnalenbouillon, de rest van het water, tomaten, het pepertje, de helft van de peterselie, en de laurierblaadjes toe. Breng aan de kook en laat 25 minuten zachtjes koken. Voeg de garnalen en de vis toe en kook zachtjes een paar minuten of tot de vis gaar is. Breng op smaak met zout en peper. Serveer de soep met de rest van de peterselie.

RECEPTENKAART

Venetiaanse vissoep



Jaarabonnement
met gratis Seasons
Agenda 2011
of zelf uw
korting kiezen



Cadeau voor
Seasons
abonnees op
PUUR
Doorn
2010



Bestelkaart
Seasons
Homeshopping

U kunt deze artikelen ook
via internet bestellen:
www.zester.nl/seasons

Voor meer informatie over bestellingen:
telefoon 0900 1019666 (€ 0,10 p/min)
van maandag t/m vrijdag van 9.00-21.00 uur
en zaterdag van 10.00-14.00 uur.

Het is helaas niet mogelijk om artikelen buiten Nederland te bezorgen.

Bestelkaart Seasons Homeshopping

Ja, ik maak graag gebruik van de mogelijkheid om via Seasons artikelen uit de Homeshopping collectie te bestellen. Dit aanbod is geldig tot 15 november 2010 of zolang de voorraad strekt en geldt helaas niet buiten Nederland.

Abonnees van Seasons krijgen korting op een aantal artikelen.

Aantal	Art.nr	Omschrijving	Prijs Niet-abo	Prijs Abo	Totaal
(MP 10789.12.02)					
.....	232752	Waterglazen, set van 6	€ 45,50	€ 45,50	€
.....	232753	Onderborden en onderzeters, set van 4	€ 47,50	€ 47,50	€
.....	232756	Shawl	€ 74,50	€ 69,50	€
.....	232754	Tijdschriftenbox	€ 34,75	€ 34,75	€
.....	232755	Bijzettafelje	€ 94,50	€ 89,50	€
Seasons speciale uitgaven					
.....	217612-21732502				
		Seasons verzamelband uil	€ 14,50	€ 13,50	€
Subtotaal					€
Bijdrage administratiekosten*					€ 5,-
Totaal					€

* Wanneer u de artikelen bestelt via www.zester.nl/seasons betaalt u geen administratiekosten.

- Ja, ik neem een jaarabonnement Seasons met korting voor maar 35,- en krijg de Seasons agenda 2011 (t.w.v. € 11,50) cadeau (.....).
- Ja, ik neem/ geef 8 nummers Seasons voor maar 30,- (1101232-1077302)
- Ja, ik neem/ geef 16 nummers Seasons voor maar 57,50 (1097513-107730303)
- Ja, ik neem/ geef 20 nummers Seasons voor maar 70,- (1101233-1077302)

Mijn gegevens zijn:

Naam: M/V
 Straat: Huisnr:
 Postcode en woonplaats:
 Telefoon: Geb.datum:

Op dit e-mailadres: wil ik van Sanoma Uitgevers B.V., haar partners en zorgvuldig geselecteerde bedrijven informatie en interessante aanbiedingen ontvangen over hun diensten en hun producten.

Het cadeau-abonnement is voor: (dit betekent dat u zelf de agenda toegestuurd krijgt)

Naam: M/V
 Straat: Huisnr:
 Postcode en woonplaats:
 Telefoon: Geb.datum:

Ik machtig Sanoma Uitgevers B.V. het verschuldigde bedrag automatisch af te schrijven van mijn bank- of girorekening.

Bank- of girorekening:
 Handtekening:

Stuur deze kaart op, kijk op www.buiteninspiratie.nl/abonneren of bel 0900 7467639 (€ 0,10 p/min, 7 dagen per week van 9.00-21.00 uur). Deze aanbieding loopt t/m 31 oktober 2010 en is tot wederopzegging. Prijswijzigingen voorbehouden. Voor bezorging buiten Nederland bel 0900 1019666 (€ 0,10 p/min, ma t/m vr 9.00-21.00 uur, zat 10.00-14.00 uur). Sanoma Uitgevers BV gaat zorgvuldig met persoonsgegevens om. Nadere informatie vindt u op de pagina met abonnementeninformatie.

ALS
 BRIEFKAART
 FRANKEREN
 € 0,44

Jaarabonnement met gratis Seasons Agenda 2011 of zelf uw korting kiezen

Beste abonnee,

Seasons heet u van 9 tot en met 12 september van harte welkom op het landgoed van Huis Doorn waar Puur 2010 zal plaatsvinden. **Tegen inlevering van deze ingevulde bon** ontvangt u als abonnee in onze stand een theedoek van onze nieuwe linnencollectie, passend bij het Seasons by Jet servies. Naast een bezoek aan onze stand, kunt u op Puur genieten van alle ingrediënten voor een traditioneel en echt buitenleven. Elders in dit nummer van Seasons leest u wat u dit jaar kunt verwachten op Puur 2010.

Tot ziens in Doorn!

Mijn gegevens zijn:

Naam:.....

Abonneenummer*:

* Uw abonneenummer (dat uit 9 cijfers bestaat) vindt u op uw acceptgirokaart, rekeningafschrift of adresetiket bij uw tijdschrift.

Naam: M/V
 Straat: Huisnr:
 Postcode en woonplaats:
 Telefoon:

- Ik ben abonnee Ik ben geen abonnee

Op dit e-mailadres: wil ik van Sanoma Uitgevers B.V., haar partners en zorgvuldig geselecteerde bedrijven informatie en interessante aanbiedingen ontvangen over hun diensten en hun producten.

Ik stuur de volledig ingevulde bestelkaart op en machtig Sanoma Uitgevers B.V. eenmalig om het totaalbedrag van (incl. 5,- administratiekosten) af te schrijven van mijn bank- of girorekeningnummer:

□ □ □ □ □ □ □ □ □ □

Datum: Handtekening:

Na ontvangst van uw betaling worden de artikelen u toegestuurd.

Wij leveren alleen artikelen binnen Nederland.

ALS
 BRIEFKAART
 FRANKEREN
 € 0,44

SEASONS ABONNEMENTEN SERVICE
 POSTBUS 17
 2400 VE ALPHEN AAN DEN RIJN

Cadeau voor Seasons abonnees op **PUUR** *Doorn* 2010

Bestelkaart Seasons Homeshopping

U kunt deze artikelen ook via internet bestellen:
www.zester.nl/seasons

Voor meer informatie over bestellingen:
 telefoon 0900 1019666 (€ 0,10 p/min)
 van maandag t/m vrijdag van 9.00-21.00 uur
 en zaterdag van 10.00-14.00 uur.