

TROMP & RUEB

SINDS 1663

AZIJNBROUWERS



Het geheim van een scheutje azijn

Ambachtelijke azijnen

De azijnen van Tromp & Rueb zijn volgens eeuwenoude receptuur op ambachtelijke wijze gebrouwen. Dat betekent een traditionele rijping, tot stand gekomen in een modern vervaardigingsproces. Het resultaat is een karakteristieke azijn tegen een betaalbare prijs. **100% puur.**



Wist je dat je minder zout kunt toevoegen aan je gerecht door azijn te gebruiken?



Minder zout, meer smaak!

Gemiddeld eet 85% van de Nederlanders een kilo zout per persoon per jaar te veel.

Tromp & Rueb is partner van de Nierstichting. Samen dragen we een gemeenschappelijke boodschap uit om het gebruik van azijn en het maken van gezonde gerechten te stimuleren: "Minder zout, meer smaak". Veel mensen weten niet dat door het toevoegen van azijn aan je gerecht de smaak van de ingrediënten meer naar boven komt. Het is een magisch zuurtje en daardoor hoef je bijna geen zout meer toe te voegen aan gerechten. Het zorgt voor een gezonder voedingspatroon en is wel zo gezond voor je nieren.

NIERSTICHTING  **vriend**
Tromp & Rueb draagt bij aan een beter leven van nierpatiënten.



Natuurazijn

De eikenhoutgerijpte natuurazijn van Tromp & Rueb heeft een eeuwenoude traditie. Vroeger werd de natuurazijn nog bereid door handmatig alcohol te sproeien over houtkrullen. Nu passen de brouwers een rijpingsproces toe met moderne technologie waarbij de traditionele basissmaak niet verloren gaat. Het resultaat is een natuurazijn die zeer zacht is van smaak.



Kruidenazijn

De brouwers van Tromp & Rueb hebben een goed bewaard recept van authentieke kruidenazijn nieuw leven ingeblazen. Als basis gebruiken we natuurazijn en voegen daar acht verschillende kruiden aan toe, waaronder dille en rozemarijn. Het geheim van deze aromatische kruidenazijn is de juiste samenstelling. Ook de rijpingstijd geeft de azijn zijn heerlijke smaak en aroma.





Appelazijn

Appelsap van verschillende appelsoorten vormt de basis van de heerlijke appelazijn van Tromp & Rueb. Na de fermentatie van de appels tot appelcider volgt een tweede fermentatieproces. Deze leidt tot de fruitige appelazijn van een kwaliteitsniveau zoals de brouwers van Tromp & Rueb deze vroeger al graag maakten.



Appelazijn Natuurtroebel

Een ongefilterde variant van onze succesvolle appelazijn. De brouwers van Tromp & Rueb hebben voor haar appelazijn de beste appelsap geselecteerd. De appelsap wordt eerst gefermenteerd tot appelcider en vervolgens tot appelazijn. De Tromp & Rueb Appelazijn Natuurtroebel is ongefilterd en daardoor zachter en voller van smaak. Tevens is de azijn ongepasteuriseerd (rauw) en bevat het “de moeder” (oorspronkelijke azijnzuur bacteriën), wat bijdraagt aan de hoge kwaliteit van het product.



Rode en witte wijnazijn

Rode en Witte wijnazijn is een basisingrediënt voor veel gerechten. Daarom hebben onze brouwers twee heerlijke wijnazijnen gebrouwen met een verfijnde smaak. Dit hebben we gecreëerd door druivenmost toe te voegen en dit met elkaar te laten rijpen. Door de druivenmost is de wijnazijn meer in balans en smaakt het licht zoet. Het geeft de salade of saus een heerlijke zoetzure twist. Het toevoegen van suiker is daarom niet nodig.



Smaakmaker

Het zuur van de Tromp & Rueb azijnen versterkt de overige smaakmakers, wat een intense smaakbeleving in de mond geeft. De smaak van elk ingrediënt komt afzonderlijk beter tot zijn recht en het geeft extra diepte aan het gerecht.

Vaak wordt zout als smaakmaker in een gerecht gebruikt. Door Tromp & Rueb azijn aan je gerecht toe te voegen heb je minder zout nodig. Een gezonde en bovenal lekkere keuze dus. Het zuur zorgt voor een *boost* en doet wonderen voor je gerecht.

Selecteer en varieer! Tromp & Rueb brouwt verschillende soorten azijn die mede smaakbepalend zijn voor het gerecht. Kies bijvoorbeeld voor het fruitige van de Tromp & Rueb appelazijn of het kruidige van de T&R Kruidenazijn. Er is een passende azijn voor elk gerecht.





Duurzaamheid

Niet alleen de smaak van onze azijnen vinden wij belangrijk. Wij vinden ook dat het product op de meest duurzame manier tot stand moet komen. Daarom zijn we voortdurend op zoek naar mogelijkheden om een verantwoord product op de markt brengen. Neem nou onze verpakking; deze is van **100% R-PET** gemaakt. Op dit moment in onze ogen de meest duurzame verpakking.

R-PET is simpelweg gerecycled PET-materiaal en afkomstig uit de door de consument gebruikte en ingezamelde plastic verpakkingen. Elke verpakking die wordt gerecycled, kan uiteindelijk weer een nieuwe verpakking worden. U kunt de fles dus weggooien bij het PMD afval. Zo dragen we allemaal een steentje bij aan een circulaire economie.



gerecycled **PET**
voor een betere toekomst



Stamppot is een heerlijk winters gerecht dat meestal bestaat uit aardappelen en groenten. Dit kan bijvoorbeeld met andijvie, boerenkool, zuurkool, hutspot, etc. Vaak wordt de stamppot lekker op smaak gemaakt met behulp van een kuiltje jus, maar wist je dat het toevoegen van azijn ook voor een heerlijke frisse smaak zorgt? Het zuur werkt als een smaakversterker, dus de stamppot wordt niet zuur van smaak, maar juist sterker van eigen smaak. Voeg het pas toe als de stamppot klaar is.



Stamppot

Boerenkool met cashewnoten en brie

Een smakelijke vegetarische stampot met stukjes licht gesmolten brie. De knapperige cashewnoten samen met het zuurtje van Tromp & Rueb natuurazijn op eikenhout gerijpt maken het gerecht helemaal af.



Ingrediënten

- 600 gram fijn gesneden boerenkool
- 1 kilo kruimige aardappelen
- 2 el groentebouillonpoeder
- 3 el Tromp & Rueb Natuurazijn op eikenhout gerijpt
- 175 gram brie
- 150 gram ongezouten en ongebrande cashewnoten
- 1 el milde olijfolie

Bereiding

Schil de aardappelen en snijd in kleine stukken. Kook de aardappelen met water en 2 eetlepels groentebouillonpoeder in een ruime pan.

Leg bovenop de aardappelen de fijn gesneden boerenkool. Kook dit samen in ongeveer 25 minuten gaar met de deksel op de pan. Giet vervolgens af, maar bewaar wat van het kookvocht.

Rooster ondertussen de cashewnoten met één eetlepel milde olijfolie rondom bruin.



Stamp de boerenkool en aardappelen fijn samen met de Tromp & Rueb Natuurazijn op eikenhout gerijpt en wat kookvocht tot een smeuijge massa.

Snijd de brie ondertussen in kleine stukjes. Hak de cashewnoten in kleine stukjes en roer door de stampot.

Serveer bij dit gerecht de stukjes brie.

Eet smakelijk!



T&R

Stoven is een kooktechniek waarbij vleesgerechten garen op een wat lagere temperatuur en langere tijd sudderen. Hiervoor wordt vocht gebruikt zoals water, wijn, bouillon of vruchtensap. Voeg aan je kookvocht ook azijn toe voor een nog lekkerder resultaat. Zorg er wel voor dat je eerst het vlees zachtjes aanbraadt.

Door azijn toe te voegen aan je stoofgerecht lost het bindweefsel eerder op van het vlees, wat het vlees heerlijk mals maakt. Door bijvoorbeeld Tromp & Rueb Kruidenazijn te gebruiken, heb je ook meteen de smaak van de kruiden die goed inwerken op het vlees. Veel verschillende vleessoorten zijn goed om te gebruiken voor stoofgerechten, denk aan runderribblappen, hacheevlees of sukadelappen. Stoven kan in een pan, in de oven of in een slow cooker.

Stoof gerechten

Boeuf Bourguignon

Dit van oorsprong Franse gerecht laat je echt bourgondisch genieten. Door Tromp & Rueb Kruidenazijn toe te voegen wordt het vlees niet alleen heerlijk mals, maar het voegt ook een verfijnde kruidensmaak toe. Kortom, een heerlijke klassieker.

Ingrediënten

- 150 g gerookte spekblokjes
- 1 el roomboter
- 1,5 kg riblappen (in grove stukken gesneden)
- 50 g bloem
- 1 ui (gesnipperd)
- 2 knoflooktenen (fijn gesneden)
- 125 g kastanjechampignons (in vieren gesneden)
- 1 winterpeen (in plakjes gesneden)
- 1 el Provençaalse kruiden
- 3 laurierblaadjes
- 1 el verse tijm
- 2 el tomatenpuree
- 500 ml runderbouillon
- 500 ml rode wijn
- 3 el Tromp & Rueb Kruidenazijn
- 250 g zilveruitjes
- versgemalen peper en zout
- 10 g krulpeterselie (fijn gesneden)



Bereiding

Bak de spekblokjes krokant in de braadpan. Schep de spekjes uit de pan maar laat het vet erin zitten. Bak de riblappen in het vet van het spek en de roomboter. Doe de bloem bij de riblappen en schep dit om. Voeg wanneer de riblappen bruin beginnen te kleuren de gesneden ui, knoflook, champignons en winterpeen toe. Bak dit ongeveer 3 minuten.

Doe nu de spekjes, Provençaalse kruiden, laurierblaadjes, tijm, tomatenpuree, runderbouillon, rode wijn, en Tromp & Rueb Kruidenazijn in de pan. Roer dit door elkaar en plaats de deksel op de pan. Laat het geheel 4 uur op zacht vuur stoven. Denk er wel aan om het geheel af en toe om te scheppen.

De Boeuf Bourguignon kan op smaak gebracht worden naar wens met peper en zout. Schep als laatste de zilveruitjes erdoor en garneer het geheel met verse peterselie.

Eet smakelijk!

BBQ

Tromp & Rueb culinaire azijnen maken de BBQ of het tuinfeest compleet. Voor elk gerecht is er een heerlijk recept met het extra zuurtje van Tromp & Rueb. Neem nu onze appelazijn: Voeg deze toe aan de marinade en het vlees wordt heerlijk mals.



Barbecuesaus

Barbecuesaus is een ideale vleesbegeleider. Het kan vooraf als marinade worden gebruikt of als heerlijke saus over je gegrilde stukje vlees. Een ander idee is om tijdens het grillen het vlees een paar maal te bestrijken met de barbecuesaus. Dan blijft het vlees lekker sappig. Door de toevoeging van Tromp & Rueb Appelazijn wordt de saus lekker fris van smaak.

Ingrediënten

- 2 el olijfolie
- 1 teentje knoflook, gepeld en grof gehakt
- 1 rode ui, gepeld en gesnipperd
- 1 el tomatenpuree
- 1 tl gemberpoeder
- 2 tl gerookte paprikapoeder
- ¼ tl Cayennepeper of chilipoeder
- ½ tl nootmuskaat
- ½ tl komijnpoeder
- ½ tl kruidnagelpoeder
- 1 tl mosterdpoeder
- ½ tl gemalen peper
- ½ tl zout
- 200 gr. tomatensaus (passata)
- 100 gr. Tromp & Rueb Appelazijn
- 75 gr. Kokospalm suiker of bruine suiker
- 1 el schenkstroop
- 1 el Worcestersaus



Bereiding

Snipper de rode ui en hak het teentje knoflook fijn. Verhit ondertussen de olijfolie in een pan om middelhoog vuur. Fruit de ui en knoflook circa 7-10 minuten tot ze glazig en goudbruin zijn.

Nu kan de tomatenpuree toegevoegd worden en bak deze 2 minuten mee tot hij sterk begint te ruiken. Hierna mogen alle specerijen toegevoegd worden en bak deze ook 2 minuten mee.

Voeg nu de Tromp & Rueb Appelazijn, tomatensaus, Worcestersaus, suiker en stroop toe. Laat nu alles circa 20 minuten langzaam sudderen.

Laat de barbecuesaus eerst afkoelen voor gebruikt, hierdoor zal de barbecuesaus wat dikker worden.

Bewaar de barbecuesaus gekoeld in een afgesloten bakje of fles, zo blijft het 3-4 weken houdbaar.

Eet smakelijk!



T&R

Marineren

Vlees wordt malsler nadat deze is gemarineerd met Tromp & Rueb Azijn. De azijn verzacht de spiervezels in het vlees en voegt tevens ook smaak toe.

Het wegzetten van vlees in een marinade kan verschillen van een paar uur tot zelfs een paar dagen. Het resultaat is een heerlijk sappig en mals stukje vlees, vol van smaak.

Gemarineerde kipspiesjes

Neem de tijd om de kip een paar uur van te voren te marinieren. Door azijn toe te voegen aan de marinade wordt het vlees malser. Tromp & Rueb Appelazijn zal een frisse en fruitige ondertoon hebben, terwijl Tromp & Rueb Kruidenazijn de aroma van kruiden benadrukt. Welke azijn je kiest, hangt af van je persoonlijke smaak.



Ingrediënten

- 450 g kipfilet (in blokjes)
- 2 tenen knoflook (geperst)
- 1 ui (gesnipperd)
- 3 el Tromp & Rueb kruiden- of appelazijn
- 2 el ketjap
- 1 tl chilipoeder
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl komijnpoeder
- 1 tl gemberpoeder
- 1 tl sambal
- 2 el zonnebloemolie



Extra nodig: satéprikkers



Bereiding

Meng alle ingrediënten behalve de kipfilet goed door elkaar in een schaal. Leg de in blokjes kipfilet erin, roer goed om zodat alle stukjes kip goed gemarineerd zijn. Dek de schaal af met plasticfolie, duw door de folie de kip nog even goed aan, zodat de kip goed in de marinade staat. Zet 3 uur in de koeling. Ondertussen kunnen de satéprikkers in een laagje water weken. Rijg de blokjes kip aan de satéprikkers. Verhit een grillpan of barbecue en bak de stokjes saté rondom gaar en bruin.

Lekker met satésaus en rijst of brood.

Naast saté kun je deze marinade natuurlijk ook gebruiken voor een lekkere kipfilet.

Eet smakelijk!

Salade

Azijn is onmisbaar voor een heerlijke salade. Door gebruik te maken van een dressing wordt er smaak aangebracht aan de salade. Door de azijn kan het blad van de sla langzaam zacht en slap worden. Dit is ook de reden waarom sla met dressing zich zo slecht laat bewaren. Voeg daarom de dressing op het laatste moment toe aan je salade. Met de azijnen van Tromp & Rueb is het mogelijk om verschillende dressings te maken. Laat je inspireren door onze recepten.



Frambozendressing

Het fruitige van deze dressing haalt de hartige ingrediënten mooi op. Heerlijk bij vlees of gevogelte, maar natuurlijk ook passend bij een lekkere salade.



Ingrediënten

- 2 el Tromp & Rueb Kruidenazijn
- 6 el goede olijfolie
- 1 tl mosterd
- 1 tl honing
- peper en zout naar smaak
- 50 g frambozen

Een lekkere en mooie rode frambozendressing om je salade mee op te fleuren.

Bereiding

Doe de mosterd, azijn, peper en zout in een kom en klop goed door elkaar. Giet de olijfolie erbij en klop deze door het mengsel. Breng op de juiste zoet-zuurverhouding met de honing of suiker. Neem de helft van de basisdressing en doe deze in een hoge (maat)beker. Doe de frambozen erbij en mix met een staafmixer tot de frambozen mooi glad gepureerd zijn.

Eet smakelijk!



Azijn en vis gaan heel goed samen. Bijna elke vissoort is smaakvol te marinieren of pocheren met een scheutje azijn. Wat dacht je van vis in het zuur? Dit bestaat al eeuwenlang. Tegenwoordig is het eten van Ceviche en Poke ook een trend. Dan wordt de rauwe vis in een beetje azijn gegaard.

Vis



Gebakken zalm in witte saus

Een makkelijk, maar feestelijk recept voor iedereen die niet veel tijd heeft in de keuken. Zowel de zalmoot als de saus wordt op smaak gebracht door de Tromp & Rueb witte wijnazijn.

De druivenmost in de azijn geeft het gerecht een heerlijke zoetzure twist.



- 4 verse zalmfilets
- 2 el Tromp & Rueb witte wijnazijn
- 2 el olijfolie
- 200 ml crème fraîche
- 1 kleine rode ui
- 2 el kappertjes
- 8 g fijn gesneden verse dille
- Zout en peper naar smaak

Bereiding

Besprenkel de zalmfilets met 1,5 el Tromp & Rueb witte wijnazijn en bestrooi zout en peper naar wens. Laat de olijfolie heet worden in een pan en bak de zalmfilets op een halfhoog vuur gedurende 2-3 minuten per zijde. Neem de vis uit de pan en houd warm in aluminiumfolie. Snipper de rode ui zeer fijn en fruit het samen met de kappertjes in het bakvet van de zalm. Voeg de crème fraîche, dille en een halve eetlepel Tromp & Rueb witte wijnazijn toe en roer tot de saus warm is. Breng de saus op smaak met peper en zout.

Serveer met gebakken aardappeltjes of pasta en een groene salade.

Eet smakelijk!

Bouillonblokjes bevatten vaak teveel zout en kan je eigenlijk gemakkelijk achterwege laten. Door een klein beetje azijn aan je zelfgemaakte soep toe te voegen, hoef je minder zout te gebruiken. De frizure smaak van de azijn zorgt voor een goede oppepper.

Maak de bouillon dus zelf van vlees, vis en/of groenten. Breng de soep op smaak door kruiden en knoflook toe te voegen. En vergeet het belangrijkste niet: een scheutje azijn!

Soep



Uiensoep

Wat is er heerlijker dan een warme kop uiensoep als het weer buiten guur en koud is. Door een scheutje Tromp & Rueb rode wijnazijn toe te voegen als smaakmaker wordt de smaak van de uien nog intensiever. Het zuurtje van de azijn is een mooie tegenhanger van de zoete smaak van de gekarameliseerde uien.



Ingrediënten

- 50 gram roomboter
- Scheutje olijfolie
- 600 g uien in ringen gesneden
- 1 el suiker
- 1 el Tromp & Rueb rode wijnazijn
- 1,5L runderbouillon
- 8 sneetjes stokbrood
- Geraspte oude kaas
- Zout en peper naar smaak



Bereiding

Kies voor een pan met een dikke bodem en laat de boter met de olijfolie heet worden. Voeg de uienringen toe en roer goed om zodat ze glazig worden. Voeg de suiker samen met de Tromp & Rueb rode wijnazijn toe. Zet het vuur laag en laat de uien 30 minuten zachtjes stoven met de deksel op de pan. Roer af en toe om.

Voeg de warme bouillon toe aan de gekarameliseerde uienringen en laat nog 20 minuten zachtjes koken. Breng de soep op smaak met peper en zout.

Rooster de sneetjes stokbrood met daarop de geraspte oude kaas onder de grill. Serveer de soep met de gegratineerde stokbroodjes erin.

Eet smakelijk!

Er wordt veel over zoutreductie gesproken, want bijna alle Nederlanders (85%) eet te veel zout. Door azijn toe te voegen aan het gerecht, komen de smaken beter tot zijn recht en kun je het gebruik van zout reduceren zonder dat het gerecht laf wordt van smaak. Zuur is naast zoet, zout, bitter en umami 1 van de 5 basissmaken. Probeer eens een scheutje azijn toe te voegen aan je recept en het gerecht wordt smaakvoller en frisser.

Varieer door in plaats van extra zout, Tromp & Rueb azijn aan je gerecht toe te voegen. Het zuur draagt en versterkt de overige smaakmakers, wat een volledige smaakbeleving in de mond geeft.

Minder Zout



Zoet- zuurgehaktbrood

In samenwerking met de Nierstichting hebben wij dit fantastische recept samengesteld waarbij er minder zout wordt gebruikt door juist een scheutje azijn toe te voegen. Het resultaat is een verrassend zoutbewust recept met Tromp & Rueb Natuurazijn op eikenhout gerijpt.

Rundergehakt bevat van zichzelf niet zo heel veel smaak. Dit moet je dus lekker op smaak maken. Om rundergehakt op smaak te brengen gebruiken de meeste mensen in ieder geval altijd zout of een bouillonblokje/poeder.

Ingrediënten

- 750 gram rundergehakt
- 150 gram gedroogde pruimen
- 100 ml Tromp & Rueb Natuurazijn op eikenhout gerijpt
- 150 ml water
- 2 rode uien
- 1 courgette
- 3 el boekweitmeel
- 5 cm verse gember (geraspt)
- 2 teentjes knoflook (geperst)
- 1 tl korianderpoeder
- 1 tl komijnpoeder
- 1 tl kaneel
- 6 kruidnagels (gemalen)
- ½ tl peper
- Snuf zeezout



Maar wat doe je als je zoutbewust wilt koken? In dit gehaktbrood is geen extra zout toegevoegd en het heeft toch een geweldige smaak. De pruimen en de Tromp & Rueb Natuurazijn op eikenhout gerijpt geven de specerijen een extra smaakdimensie mee.

Bereiding

Doe de pruimen in een pannetje, voeg hier het water en de Tromp & Rueb Natuurazijn op eikenhout gerijpt aan toe en verwarm dit. Laat ze ongeveer 15 minuten zachtjes koken totdat je een puree hebt. Verwarm de

oven voor op 180 graden.

Snijd de rode uien en de courgette in kleine stukjes. Meng vervolgens het gehakt met de knoflook, uien, gember, koriander, komijn, kaneel, kruidnagel, snuf zeezout, peper, courgette en boekweitmeel door elkaar.

Mix als laatste de pruimenpuree erdoor. Bekleed een cakevorm met bakpapier en voeg hierin het gehaktmengsel en bak het geheel in 50 minuten op 180 graden gaar.

Eet smakelijk!



T&R

Ga voor meer recepten naar
www.trompenrueb.nl

NIERSTICHTING  vriend

Tromp & Rueb draagt bij aan een beter leven van nierpatiënten.