

**tasted4you.be**Date: **02-12-2019**Periodicity: **Continuous**

Journalist: -

Circulation: **0**Audience: **1000**<https://tasted4you.be/wp-content/uploads/2019/11/gebakken-st-jaob-pompoen.jpg>**Wek uw smaakpapillen met de konfijten van Didden**

Sinds 1925 is dit Belgische huis gespecialiseerd in sauzen en konfijten. Deze rijke familiale erfenis van vier generaties wordt voortgezet door Michèle Didden in haar ateliers in Brussel.

Met zijn konfijten geeft Didden alle smaken extra pit en zorgt voor meer dan geslaagde, beproefde combinaties. Van de meest klassieke tot de meest ongewone laten de konfijten uw feestelijke diners ook dit jaar sprankelen.

Voor uw inspiratie vindt u meer dan 40 recepten voor feestelijke gerechten op de site diddenfood.com



TAPAS & KONFIJTEN : Peperkoek met ganzenlever en uienkonfijt – Samosa's en abrikoos- en muntkonfijt – Chimay-kaas lolly's met vijgenkonfijt

VOORGERECHTEN & KONFIJTEN : Zalmtartaar en mangokonfijt met gember – Geitenkaaspakjes met vijgenkonfijt

VLEES- OF VISGERECHTEN & KONFIJTEN : Witte pens en appel-peerkonfijt met kaneel – Rundvleessalade met Ardeense uienkonfijt – Gebakken Sint-Jacobsvruchten met pompoenkonfijt en Piment d'Espelett – Tonijnsushi met litchi- en frambozenkonfijt

DESSERTS & KONFIJTEN : Moelleux au chocolat en sinaasappelkonfijt – Moelleux à la vanille en appel- en peerkonfijt met kaneel



