

**DE MARKT****De Markt (Het Belang van Limburg)**

Date: 04-07-2020

Page: 14

Periodicity: Weekly

Journalist: -

Circulation: 91818

Audience: 178660

Size: 119 cm²**(Kerst)konfijt bij de barbecue****■ MINITEST**

Konfijten associëren wij eerder met de kerstperiode of op zijn minst winterse gerechten. Maar zie, Didden lanceert een aantal nieuwe smaken die zeker niet mistaan op het barbecuebuffet. Het familiebedrijf geldt als de nummer één in het aanbod van konfijten. Zelfs de klassieke uienkonfijt, die de echte vleeseter liefst van al gecombineerd

ziet met een beetje foie gras, kan een lekkere smaakversterker zijn bij het stukje vlees. Zelf zijn we geen barbecue-experten en laten we ons liever uitnodigen dan pogingen te ondernemen om houtskool op de juiste temperatuur te krijgen. Maar als u ons uitnodigt, brengen wij met plezier de slaatjes, wijn en dressings mee. De frambozendressing van Didden zal allicht mee op de tafel worden gezet. Vrij zoet met een zure toets en heel veel framboos. Voor het dessert brengen we graag de

mango-gemberkonfijt mee. Past bij koude kwark of yoghurt. Zo kunnen de ijsjes in de diepvriezer blijven. En bent u, zoals ondergetekende, geen vleeseter: de overige konfijten van framboos of zwarte kers passen perfect op toast, yoghurt, de betere kazen of in cake of pudding. Welke smaak we ook probeerden, fruit was altijd het eerste wat we proefden. (rbm)

Konfijten vanaf 2,09 euro/stuk, bij Carrefour, Colruyt, slagers en delicatessenzaken.

