

DEUGENIETEN

Food – Travel – Lifestyle



Geef je zomerse maaltijden een smaakvolle boost met de sauzen en dressings van Didden

28 juni 2022 0  Door DEUGENIETEN

De zomer is in aantocht. Tijd om je zomerse maaltijden een culinaire boost te geven. Deugenieten ging langs bij konfijtenproducent Didden om kennis te maken met hun heerlijke konfijten, sauzen en dressings.



Als we de weermannen en -vrouwen mogen geloven belooft de zomer lekker warm en zwoel te worden. Het ideale weer dus voor een frisse salade overdag en een overheerlijke barbecue 's avonds. En terwijl een Vlaamse barbecue pas geslaagd is met een lekker stukje vlees of een mootje vis mag er natuurlijk ook geen portie versie groenten worden vergeten. Om het geheel tot in de perfectie af te werken zijn er de **smaakvolle sauzen en dressings van Didden**.

Familiale ambacht

Deugenieten ging in Sint-Jans-Molenbeek op bezoek bij **Didden**. Het familiebedrijf produceert al **sinds 1925** sauzen, konfijten en dressings. De producten worden onder meer verkocht in delicatessenzaken en supermarkten. Wie weet heb je zelf de producten van Didden al geproefd zonder het te weten. Ze worden namelijk heel vaak gebruikt bij maaltijden van cateringbedrijven en in heel wat betere restaurantkeukens. Maar ook in het buitenland kennen ze Didden dankzij de wereldwijde export van hun productengamma.

Didden is bekend om zijn sauzen en dressings maar bovenal is Didden de marktleider en **nummer 1 van België wat betreft konfijten**. Het verhaal van Didden begint in 1925, bijna honderd jaar geleden, wanneer Jean-François Didden zijn eigen **mosterd** begint te maken. Samen met zijn twee zonen trekt hij van deur tot deur met paard en kar, om zo zijn passie voor mosterd te delen. De onvergelijkbare smaak en textuur van de Didden-mosterd maken van het bedrijf een referentie op dit gebied. Vanaf 1930 breidt Jean-François zijn aanbod uit met opgelegde augurken, uien en pickles.

Ter gelegenheid van de Wereldtentoonstelling in 1958 lanceert Pierre Didden, ondertussen de derde generatie, de authentieke **Grand-Mère mayonaise**. Ook nu nog is de mayonaise een populair product en wordt ze op traditionele manier, met de mixer, bereid. Mede door het succes van de Grand-Mère mayonaise beslist Pierre Didden in 1960 om ook andere koude sauzen aan te bieden. Enkele jaren later wordt daar ook een gamma aan **culinaire sauzen** om op te warmen aan toegevoegd.

De kunst van konfijten



In 1990 lanceert Pierre Didden een gamma **konfijten**. Het voorouderlijke bijgerecht wordt op meesterlijke wijze helemaal vernieuwd en is tot op de dag van vandaag nog steeds het uithangbord van Didden. In 2006 neemt Michèle Didden als vierde generatie het familiebedrijf over. Dankzij haar passie voor een gastronomische en creatieve keuken breidt zij in 2012 het Didden-productengamma verder uit met een reeks **dressings**. De smaken zorgen steevast voor een een beetje zon op het bord en in salades.

Ook de dag van vandaag blijft Didden gerechten opfleuren met nieuwe smaken, steeds authentiek en trouw blijvend aan zijn oorspronkelijke waarden. De culinaire creaties zorgen steeds opnieuw voor een kleurige en smaakvolle toets in elk gerecht. De kwaliteitseisen voor hun producten zijn erg hoog. Bovendien bevatten de dressings en konfijten **geen bewaarmiddelen, noch additieven en kunstmatige kleurstoffen**. Dat zorgt er ongetwijfeld mee voor dat Didden Belgisch marktleider is wat betreft konfijten.

Verrassende combinaties

Bij konfijten denk je misschien meteen aan de winterse periode, meer bepaald aan de eindejaarsperiode, waar tijdens familiefeesten vaak paté en konfijt als aperitiefhapjes geserveerd worden. Toch kan je veel meer doen met konfijten, en dat het ganse jaar door. De mogelijkheden zijn heel divers, van versiering op paté tot toevoeging aan je warme maaltijd om een extra smaaktoets te verkrijgen. Zelf mochten we tijdens ons bezoek enkele hapjes proeven waarbij de verschillende producten van Didden werden gebruikt in originele, soms onverwacht lekkere combinaties. Het geheim zit hem in het creatief zijn en het durven combineren. Met de producten van Didden kan je zelfs de meest **eenvoudige maaltijden pimpen tot een waar genot**.

Enkele leuke ideeën voor verrassend lekkere hapjes:

- Duo van witte worst met konfijt van appel-peer met kaneel & bloedworst met konfijt van mango met gember
- Gezouten ham met Ardense uienkonfijt
- Gerookte zalm en uienkonfijt met yuzu



- Tomaat-mozarella met dressing van balsamico
- Geraspte wortelen met een dressing van sinaasappel met rozemarijn
- Pasta van farfalle en tomaten met een pestodressing
- Gehaktballetje met hamburgerkonfijt
- Fruitsalade van rode vruchten met frambozendressing
- Vanille-ijs met zoete dressing van abrikozen en munt



Wil je zelf aan de slag met de lekkere producten van Didden? Dan vind je hier alvast enkele **recepten voor originele en smaakvolle combinaties**. En wie weet hoef je zelfs niet naar de speciaalzaak of supermarkt om de producten van Didden te kunnen gebruiken dankzij onze giveaway van 10 verrassingspakketten vol Didden-producten.

GIVEAWAY – Pimp je zomerse barbecue en salades met een verrassingspakket vol smaakvolle producten van Didden

Deze giveaway is helaas afgelopen. Volg Deugenieten op [Instagram](#) en [Facebook](#) om op de hoogte te blijven van nieuwe acties.

Lees ook: [Toerist in eigen land: 7 verrassende culinaire hotspots in hartje Aalst](#)

Volg ons op sociale media of contacteer ons



Dit delen: