

WOKKEN MET DEMEYERE

WOKKEN

De wokken van Demeyere werden in samenwerking met chefs uit het Verre Oosten ontwikkeld om te voldoen aan wat van een ideale wok verwacht wordt. Het 2,3 mm dikke 7-lagenmateriaal (7-Ply) tot aan de rand zorgt voor de perfecte warmtespreiding om te wokken. De wok wordt zeer heet in het midden (230°C) en wordt naar de randen toe geleidelijk koeler, maar toch nog heet genoeg om de roergebakken ingrediënten verder te garen (140°C).

4

Wok 30 cm

4,8 L - REF. 52930

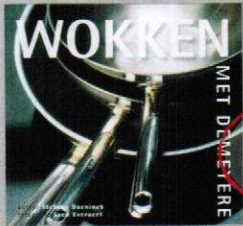
NIEUW



LANCERINGSKORTING

VAN ~~169,-~~

VOOR **149,-**



GRATIS KOOKBOEKJE WOKKEN MET DEMEYERE
*T.W.V. 9,95 €



Wok 26 cm

3 L - REF. 52926 - VAN ~~149,-~~



VOOR **119,-**

Wok 32 cm

5,5 L - REF. 52932 - VAN ~~189,-~~



VOOR **149,-**

Wok 36 cm

8,5 L - REF. 54936 - VAN ~~249,-~~



VOOR **199,-**



ALLE WOKACCESSOIRES ROERSPAAN

REF. 9902 VAN ~~19,-~~



VOOR **15,-**

HOOG DEKSEL 32 CM

REF. 7532 VAN ~~79,-~~



VOOR **63,-**

-20%

GEWOKTE LAMSFILET MET TOMAAT EN COURGETTE

BEREIDING

Reinig de ui en snij in ringen. Snij de courgette in gelijke blokjes en de tomaatjes in vier. Snij de lamsfilets in gelijke plakjes van ongeveer een halve centimeter dikte. Doe de olie in de wok van Demeyere en breng de wok op de juiste temperatuur. Bak de uiringen aan en voeg vervolgens de courgetteblokjes en de lamsplakjes toe. Verhoog even het vuur en bak kort maar krachtig aan. Verlaag het vuur en doe er de tomaatpartjes bij. Laat een drietal minuten doorwokken. Werk af met de bouillon en de tomatenpulp. Laat nog even opkoken.

PRESENTATIE

Versier met platte peterselie en presenteer met gewokte krieltjes.

VOOR 4 PERSONEN

- 400 g lamsfilet
- 5 cl wokolie
- 1 rode ui
- 1 groene courgette
- 20 kerstomaatjes
- 1 dl groentebouillon
- 1 dl tomatenpulp
- platte peterselie

