

## Cobb nieuwsbrief

Editie 2010/01



### Nieuw: barbecuegereedschap voor de Cobb

Nieuw in de Cobb collectie is de barbecuegereedschapsset. De set bestaat uit een vleesvork, een spatel, een tang en een siliconen kwast. De spatel is voorzien van een siliconen beschermlaag. Deze laag beschermt de antiaanbaklaag tegen krassen. De set is verpakt in een draagtas, dus net als de Cobb makkelijk mee te nemen!

### Tip: schoonmaken van de Cobb

Uw Cobb met gemak schoonmaken? Smeer voor het koken de binnenzijde van de mantel en deksel van de Cobb in met een dun laagje (olijf)olie. Maak de Cobb na het koken schoon als hij nog warm is. Gebruik hiervoor water en afwasmiddel. De Cobb kan ook in de vaatwasser.

### Recept: LAMSRACK (voor 4 personen)

Ingrediënten: 800g lamsrack, 80ml olijfolie, 3 takjes rozemarijn, 15g grove mosterd, 15ml citroensap, 45ml rode wijn, 3 teentjes geperste knoflook, zout en zwarte peper.

#### Bereiding:

Maak de buitenste 3cm van de botten van het lamsrack schoon zodat het vlees niet verbrandt en snij het overtollige vet weg. Maak een marinade van olie, rozemarijn, knoflook, citroensap, rode wijn en mosterd. Marineer de lamsrack minimaal 30 minuten. Plaats het rooster op de Cobb als deze op temperatuur is. Warm de Cobb 5 minuten voor met de deksel erop. Plaats de lamsrack op het rooster en braad het vlees 20 tot 25 minuten met de deksel erop. Bestrijk de lamsrack met de marinade en braad nog eens 15 minuten. Haal het lam van de Cobb en laat het 5 minuten rusten.

Heeft u zelf een lekker recept dat u wilt delen met andere Cobb liefhebbers? Laat het ons dan weten via [info@cobbholland.nl](mailto:info@cobbholland.nl).



#### Colofon:

Deze nieuwsbrief is een uitgave van Bills Barn importeur van Cobb in de Benelux. Kijk voor meer informatie op [www.cobbholland.nl](http://www.cobbholland.nl), E-mail: [info@cobbholland.nl](mailto:info@cobbholland.nl).