

Cobb nieuwsbrief

Editie 2011/02

Nieuw! Gas Cobb

Voor de liefhebber van koken op gas, introduceren we dit seizoen de Gas Cobb. Deze grote broer van de Cobb Premier en Pro werkt op iedere gasfles, butaan of propaan. Eenvoudig de slang aansluiten en u kunt beginnen!

De basisplaat (doorsnede 44 cm) heeft het dubbele bakoppervlak van de Pro en Premier en bestaat voor de helft uit een bakplaat en voor de helft uit een grilplaat. Er zit standaard een rooster bij waarmee u de ovenfunctie maximaal kunt benutten.



Lees meer over de [Gas Cobb](#).

facebook**Cobb op Facebook!**

Vanaf nu is Cobb ook te vinden op Facebook. Volg [ons](#) en deel zelf uw ervaringen!

Tip: Roken met de Cobb

U kunt de Cobb gebruiken als rookoven. Het enige wat u nodig heeft zijn rookpellets. Maak van zilverfolie een zakje en vul dit met een handjevol rookpellets. Sluit het zakje en prik er enkele gaatjes in. Plaats het zakje op de briketten en plaats de deksel op de Cobb. Binnen enkele minuten ontstaat er rook die uw vlees of vis die authentieke rooksmaak geeft.

Recept: Gorgonzola-champignons van de Cobb

Benodigdheden: *15 grote champignons, 1 1/2 prei, 3 tenen knoflook, 6 zongedroogde tomaten op olie, 250g gorgonzola, kruidenboter, basterdsuiker en peper*

Bereiding:

Verwarm de Cobb met een Cobble Stone. Breek de steeltjes van de champignons en hak de steeltjes fijn. Snijd de prei in fijne ringetjes en was ze zorgvuldig. Maak de knoflook schoon en pers ze uit. Hak de zongedroogde tomaten heel fijn. Verhit wat kruidenboter in de wok en bak hierin de champignonhoedjes om en om bruin. Haal de hoedjes uit de pan en verhit wederom wat kruidenboter. Bak hierin de prei, knoflook, de gesneden champignonsteeltjes en de zongedroogde tomaten tot het mengsel zacht wordt. Bestrooi met basterdsuiker en breng op smaak met wat peper. Vul de champignons met het groentemengsel en brokkel hierover de gorgonzola.



Afmaken van de champignons: Zet de champignons even onder het deksel van de Cobb om de gorgonzola te laten smelten.

Heeft u een eigen recept dat u graag met anderen deelt, laat het ons dan weten via 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 of mail naar info@cobbholland.nl.