

Cobb nieuwsbrief

Editie 2011/08

facebook

Koken met de Cobb in het groot

Dat de Cobb ook geschikt is om op te koken voor grote groepen is onlangs wel bewezen. Zo maakte Cobb Benelux voor 50 kinderen van het bouwdorp in Duiven in anderhalf uur tijd 74 hamburgers en 92 frikadellen klaar! Daarbij maakten ze gebruik van vier Cobbs.

Op een Pruuvement voor ondernemers werden op 6 Cobbs voor 260 personen twee amuses bereid: gegrilde eendenborst met

vlierbessencompote op een bedje van rucola en een kaasplankje met

gerookte Brugse Blomme en gerookte Manchego Coquem Plata met honing en walnoot. De recepten zijn te vinden op [Facebook](#).

**Prijswinnaars!**

In de vorige nieuwsbrief hebben wij gevraagd welke eigenschap van de Cobb voor u het meest belangrijk is. Veel mensen hebben gereageerd, waarvoor onze dank! De meeste van jullie kozen voor de veelzijdigheid van de Cobb. We hebben beloofd onder de inzendingen een gereedschapset te verloten. En de winnaar is... Ria Steegers uit Zoetermeer.

En we hebben nog een winnaar. Onder bezoekers op het NK barbecue die zich hebben ingeschreven voor de nieuwsbrief, verloten we een Cobb Pro. En de winnaar is geworden....Debbie Kneefel.

Gefeliciteerd allebei! De producten komen zo snel mogelijk jullie kant op.

**Wist u dat...**

....de Cobb ook in de vaatwasser kan? Alle onderdelen van de Cobb zijn vaatwasserbestendig.

....alle onderdelen van de Cobb los te verkrijgen zijn? Handig als er iets aan vervanging toe is. U vindt ze op onze [website](#).

Recept: Salade van gebraden rund

Voor 4 personen

Benodigdheden: 800g runderfilet, 75g rucola, 15g gewassen kappertjes, 30g geschaafde Parmezaanse kaas, zout en peper, 20ml rode balsamico azijn, 40ml olijfolie

Steek de Cobb aan met 7 briketten. Plaats de bakplaat op de Cobb als de briketten grijs zijn. Warm de bakplaat 5 minuten voor met de deksel erop. Smeer de bakplaat in met olie. Bestrooi het vlees met zout en peper en braad de filet aan beide zijden 10 minuten met de deksel erop. Haal het vlees van de bakplaat en laat het 30 minuten rusten. Snij de gebraden filet in dunne plakjes en strooi de rucola, Parmezaanse kaas en kappertjes er overheen. Meng de balsamico azijn, de olijfolie, zout en peper en giet dit over de salade. Serveer met focaccia of knoflookbrood voor een lichte lunch.

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.