



De nieuwe standaard in
milieuvriendelijk
slow cooking



Kerstpakket

Geef een duurzaam kerstcadeau

Heb je je ooit afgevraagd hoe een kleine verandering een enorme impact kan hebben op onze planeet? Of zoek je misschien naar een geschenk dat een leven lang meegaat?

Bij EcoStoof® begrijpen we dat het belangrijk is om milieubewuste keuzes te maken, vooral tijdens de feestdagen. Daarom willen we je graag voorstellen aan een geschenk wat niet alleen indruk maken op jouw medewerkers en relaties, maar ook een positieve invloed zal hebben op onze planeet: de EcoStoof® inclusief kerstreceptuur.





Over ons

Over ons

De oprichters

EcoStoof® is een Nederlands bedrijf, opgericht in 2019, door Caro en Iris. Caro (rechts op de foto) raakte gefascineerd door isolatiematerialen toen ze als architect werkte aan energiezuinige gebouwen. Toen ze de hooikist ontdekte, raakte ze geïnspireerd door deze traditionele manier van koken en benaderde ze haar vriendin Iris. Haar achtergrond in ecodesign maakte hen de perfecte match om de EcoStoof® te ontwikkelen.

De motivatie

Hun streven om altijd goed te doen voor het milieu maakte het logisch voor hen om zich te richten op eerlijke en duurzame productie van de EcoStoof® en haar aanvullende producten, maar ook om goede doelen op het gebied van natuurontwikkeling en biodiversiteit te ondersteunen. Zoals bijvoorbeeld hun sponsoractie voor het Nationaal Park de Hoge Veluwe in 2020.



Over EcoStoof®

Ons doel

EcoStoof® wil de milieu-impact van voedselconsumptie tegengaan door schone, mooie en duurzaam geproduceerde producten te maken. Wij geloven in het bevorderen van een gezonder en duurzamer voedselsysteem, het inspireren van mensen om bewuste keuzes te maken en het achterlaten van een positieve impact op de planeet voor toekomstige generaties.

Onze missie

We nemen een traditionele kookmethode en geven er een moderne draai aan met ons unieke, energiebewuste product - de EcoStoof®. Daarnaast zijn we gepassioneerd over het bieden van een platform dat inhoud van hoge kwaliteit biedt, gericht op duurzaamheid, lokale inkoop, momenten samen en bovenal lekker en gezond eten. We stellen mensen in staat om bewuste keuzes te maken en een gezondere, duurzame benadering van koken en leven te omarmen.





EcoStoof®

Hoe werkt de EcoStoof®?

In de EcoStoof® blijft de temperatuur van het eten gedurende lange tijd tussen 100 en 70°C. Het voedsel wordt geleidelijk gegaard op relatief lage temperatuur, waardoor het lekkerder is. Stoofvlees wordt zacht in drie tot zes uur. Groenten garen in minder dan een uur terwijl ze een “bite” blijven houden.

Doordat er geen verdamping is blijven alle sappen, smaken en voedingsstoffen bewaard. EcoStoof past daarom goed in een gezonde leefstijl. EcoStoof® leent zich heel goed voor vetarm koken. Naast vlees en kip maak je in een handomdraai ook heerlijke vegetarische gerechten.



Kook een paar
minuten



Stop de pan
in de EcoStoof®



Maak open en
geniet!

Luxe stamppot

VEGETARISCH

43%
270G

Stamppot met gepocheerd ei en truffel. In plaats van gepocheerd ei, kun je natuurlijk ook gekookte eitjes nemen.

5 min



45 min



4 PERSONEN

- 1 kg aardappelen, geschild en in stukken van ca. 2 cm gesneden
- 1 knolselderij, geschild en in blokjes van 1 cm gesneden
- 2 dl room 75 gram rauwkost van bietjes in reepjes van 2 mm (julienne) gesneden. Of koop kant en klaar.
- vers geschaafde truffel
- 4 eieren
- versgemalen peper en
- zout

Doe de aardappelen 7 in een pan met 2 vingerkootjes water.*

Leg daarop het stukje knolselderij en bestrooi ruim met zout.

Breng aan de kook en laat op hoog vuur 2 minuten koken.

Stop 45 minuten of langer in de EcoStoof®.

Haal de pan uit de EcoStoof® en giet af.

Voeg de room en helft van de bietjes toe en stamp tot een grove stampot tot hij mooi roze kleurt. Breng op smaak met peper en zout. Zet de pan weer terug in de EcoStoof® om warm te houden.

Vul een hapjespan tot de helft met water en zet op het vuur. Wacht tot het water kookt. Breek voorzichtig 1 voor 1 de eieren in het kokend water. Zorg dat de eieren naast elkaar in het water liggen. Kook ze 5 minuten of tot het eiwit gestold is.*

Schep intussen een mooi bergje stampot op 4 borden met een kuiltje in het midden.

Vul het kuiltje met een gepocheerd ei. Bestrooi met de overgebleven bietjes julienne.

Schaaf aan tafel de truffel over de stampot zodat de smaak niet vervliegt.



Recepten

Contact EcoStoof®

Video: <https://bit.ly/editieNL>

Email: linda@ecostoof.nl

Website: <https://www.ecostoof.com/nl/>

Telefoon: +31202051072



