



FEED YOUR SOUL
with Cajun food!



World Grill Cajun Louisiana



Ingrediënten: paprika, chili, komijn, pepers, knoflook (en geroosterde knoflook), oregano, tijm, lavas, kurkuma en een vleugje citroen.



Cajun is een kookstijl ontwikkeld door de cajun-acadianen. Acadians zijn Franse kolonisten die in het hedendaagse Canada woonden en in de 18^e eeuw door de Britten gedeporteerd werden naar Louisiana. Ze vermengen daar hun traditionele kooktechnieken met Spaanse, Franse en West-Afrikaanse invloeden.

Heerlijke frisse en pittige smaken.

Uiterst geschikt voor grill, bbq en oven.

Heerlijk in typische Cajun gerechten: Jambalaya rijstschotel, Gumbo stoofpotje, beans & rice, Po'boys sandwich.

Toepassingen:

- stoofpotjes
- bloemkoolbroodje
- rijst, gerst en bulgur en mais
- tortillas en tacos
- selder en paprika
- boerenkool
- pecannoten
- Perfect match met kokosmelk en room.





FEED YOUR SOUL
with Cajun food!



World Grill Cajun Louisiana



Ingrédients : paprika, chili, cumin, poivrons, ail (et de l'ail rôti), origan, thym, livèche, curcuma et un soupçon de citron.

Louisiana

Le Cajun est un style de cuisine développé par les Acadiens du Cajun. Les Acadiens sont des colons français qui vivaient dans l'actuel Canada et ont été déportés par les Britanniques en Louisiane au 18^e siècle. Ils y mélangent leurs techniques culinaires traditionnelles avec des influences espagnoles, françaises et ouest-africaines.

Applications :

- ragoût
- pain de chou-fleur
- riz, orge, bulgur et maïs
- tortillas et tacos
- céleri et paprika
- chou frisé
- noix de pécan
- Mariage parfait avec du lait coco et la crème culinaire.

De délicieuses saveurs fraîches et épicées.

Convient parfaitement au grill, bbq et four.

Délicieux dans les plats typiquement cajuns : Jambalaya, plat de riz, ragoût de Gumbo, haricots et riz, sandwich Po'boys.

