

# verrassende watercocktails

Het natuurlijk mineraalwater van Chaudfontaine is van zichzelf al heel lekker. Maar met wat groenten, kruiden en specerijen geef je het een extra delicious.touch.

## PERFECT VAN SMAAK

Aan tafel draait het maar om één ding: smaak! Dat begint bij het kopen van de beste ingrediënten die je met liefde bereidt tot en met een goede wijn die matcht met het eten én natuurlijk mineraalwater. De smaak van Chaudfontaine is verfijnd, in balans, neutraal én daardoor prima gezelschap voor elk gerecht. Niet zo gek dat veel sommeliers en topchefs kiezen voor Chaudfontaine. Chef-kok Freek van Noortwijk: 'Ik ben trots dat ik dit mineraalwater mag schenken in mijn restaurants. Bij lekker koken hoort water van hoge kwaliteit.'

## VAN PLAT TOT BRUISEND

Met natuurlijk mineraalwater blijven de pure smaken van de gerechten intact. Er zijn 3 varianten: zonder bubbels, met een beetje bubbels en met bubbels. Wanneer schenk je welk Chaudfontaine natuurlijk mineraalwater? Uiteraard kun je het de hele dag door drinken. Doorgaans worden smaken opgebouwd van licht naar sterker. Ook bij wijn gaat de smaak van fris wit tot diep rood. Voor lunch en diner kun je deze vuistregels aanhouden. Hoe sterker de smaak, hoe kleiner de bubbel. Bij vega voor- en hoofdgerechten of vis waarbij je witte of

lichte rode wijn drinkt, past licht bruisend water het best. Plat water gaat goed samen met rood vlees in combi met vollere rode wijn. En plat water matcht ook perfect bij de koffie aan het einde van lunch of diner.

## ALLE EER AAN DE KOK

Licht bruisend water accentueert de smaak van de wijn én de gerechten. Als je hier af en toe een slokje van neemt, komen je smaakpapillen tot rust, waardoor je alles goed blijft proeven. Wist je dat bruisend water de smaakpapillen prikkelt en de eetlust opwekt? Plat water doet het tegenovergestelde.

## WATERCOCKTAILS & FUSION

Heb je zelf al eens watercocktails gemaakt? Wij maken er vier; twee passen perfect bij mediterrane gerechten en de andere twee zijn ideaal bij Aziatisch eten. Heb je geen tijd om zelf met groenten, kruiden en specerijen aan de slag te gaan? Dan zit je goed met Chaudfontaine Fusion: lichtbruisend mineraalwater met natuurlijke aroma's van fruit, groenten of kruiden. Nu in verrassende combinaties, zoals watermeloen & meloen en citroen & limoen. Zonder suiker, calorievrij en met een licht bubbeltje.

## Blauw, rood, groen: het ultieme trio

Chaudfontaine natuurlijk mineraalwater, Chaudfontaine bruisend mineraalwater en Chaudfontaine licht bruisend. Vanaf oktober 2019 gaat Chaudfontaine over op flessen gemaakt van 100% gerecycled plastic. Meer info vind je op [www.chaudfontaine.nl](http://www.chaudfontaine.nl)



RECEPTEN DOSIA BREWER FOTOGRAFIE, BEREDING STUDIO PHILIPPI

## komkommer, kurkuma & koriander-watercocktail

• Aziatische watercocktail (± 1 liter)  
¼ komkommer / 1 stukje kurkuma / 3 takjes koriander / 1 liter Chaudfontaine natuurlijk mineraalwater / ijsblokjes

Snijd de komkommer in schuine plakken of in lange repen. Snijd de kurkuma in plakjes. Doe de komkommer, kurkuma en koriander in een karaf en vul aan met plat water. Zet ± 30 min. in de koelkast om in te trekken. Serveer met ijsklontjes.

## tomaat, basilicum & groene peper-watercocktail

• mediterrane watercocktail (± 1 liter)  
4 cherrytomaatjes / 1 groene peper / 4 takjes basilicum / 1 liter Chaudfontaine natuurlijk mineraalwater

Snijd de cherrytomaatjes in kwarten en haal de zaadjes eruit. Snijd de groene peper in de lengte in kwarten. Haal evt. de zaadlijsten eruit voor een mildere smaak. Kneus een paar basilicumblaadjes. Doe de tomaatjes, pepers en basilicum in een karaf en vul aan met plat mineraalwater. Zet ± 30 min. in de koelkast om in te trekken. Serveer met ijsklontjes.

## rozemarijn, venkel & vijgen-watercocktail

• mediterrane watercocktail (± 1 liter)  
½ tl venkelzaad / 2 vijgen / 2 takjes rozemarijn / 1 liter Chaudfontaine licht bruisend natuurlijk mineraalwater / ijsblokjes

Kneus het venkelzaad heel licht in de vijzel. Snijd de vijgen in partjes. Doe het venkelzaad, de vijgen en de rozemarijn in een karaf en vul aan met bruisend water. Dek af en laat ± 30 min. in de koelkast intrekken. Serveer met ijsklontjes.

## citroengras, mango & rode peper-watercocktail

• Aziatische watercocktail (± 1 liter)  
1 stengel citroengras / ½ mango / 1 kleine rode peper / 1 liter Chaudfontaine bruisend natuurlijk mineraalwater / ijsblokjes

Kneus de citroengrassstengel. Schil de mango en snijd het vrucht vlees in blokjes. Snijd de rode peper in ringetjes. Doe de citroengrassstengel, de mangoblokjes en de rode peper in een karaf en vul aan met bruisend natuurlijk mineraalwater. Zet ± 30 min. in de koelkast om in te trekken. Serveer met ijsklontjes.

