



Traiteur Deli-Z

KOKEN IS

liefde

BIJ TRAITEUR DELI-Z ZIJN ALLE GERECHTEN MET LIEFDE EN PASSIE BEREID. DAT ZIE JE, RUIK JE EN DAT PROEF JE DIRECT. HET IS VOORTAAN MOGELIJK OM ELKE DAG VAN DE WEEK TE GENIETEN VAN (H)EERLIJKE VERSE GERECHTEN, BEREID DOOR HET TOPTEAM VAN DELI-Z. ZAKENBLAD REGIO VALKENSWAARD NAM EEN KIJKJE IN HET IMPOSANTE KOOKDOMEIN ÉN PRIKTE EEN CULINAIR VORKJE MEE.

Bij binnenkomst in het karakteristieke pand worden we direct verleid door heerlijke geuren die ons uit de keuken tegemoet komen. In de keuken wordt de laatste hand gelegd aan de verschillende culinaire gerechten. We worden hartelijk ontvangen door keukenprinsessen Lisette van Knippenberg en Jessica Linders. Verschillende schalen met de heerlijkste creaties staan al verspreid over het riante keukeneiland. Het water loopt ons nu al in de mond.

ZORGELOOS GENIETEN

Het creatieve brein achter Deli-Z is Lisette van Knippenberg. Haar droom om een eigen traiteur te starten is sinds kort werkelijkheid geworden. Door een grote passie voor koken en mede door het kleine aanbod aan traiteurs in Waalre was het idee snel geboren. "Niets is fijner om na een drukke of een luie dag te genieten van onze pure en eerlijke maaltijden", vertelt Lisette van Knippenberg. Waarop Jessica Linders aanvult: "Naast het verzorgen van heerlijke traiteurgerechten verzorgt Deli-Z ook een complete catering waardoor men zorgeloos kan genieten van een groot feest of intiem diner." Lisette vraagt aan ons of we alvast een klein hapje willen proberen, daar zeggen wij

uiteraard volmondig 'ja' op! Door de heerlijke geur aroma's in de kookstudio hebben we inmiddels lichtelijk trek gekregen en proberen we de cannelloni's gevuld met aubergine, tonijn, tomaat, ricotta en pestosaus. De smaak van de gevulde cannelloni's zijn puur en intens: dit is genieten!

NAAM EN FAAM

Duizendpoot Lisette runt naast Traiteur Deli-Z al ruim zeven jaar Kookstudio Lisette. Na meerdere grootschalige verbouwingen in de kookstudio en een riante tuinaanbouw biedt Kookstudio Lisette gevarieerde kookworkshops aan groepen vanaf twaalf tot honderd personen. De gedreven ondernemer heeft in de loop der jaren naam en faam opgebouwd in Waalre en omstreken. Alle workshops zijn altijd razendsnel volgeboekt en klanten vragen na een workshop geregeld om een specifiek advies voor een gerecht. Lisette vertelt ons dat Deli-Z oorspronkelijk alleen een traiteur was. "Doordat we ook vaak verzoeken kregen om grotere porties te leveren was het een logisch gevolg dat we onze service gingen uitbreiden door complete catering te verzorgen", legt Lisette uit. Bij Deli-Z wordt er altijd zorgvuldig geluisterd



naar de wensen van de klant: "We denken altijd mee met de klant en kijken bij de samenstelling van het menu specifiek naar het thema van de gelegenheid." De combinatie van beide zaken zijn af en toe flink aanpoten, maar met de hulp van de rest van haar team is het prima managen. Het team van Lisette bestaat uit chef-kok Han Cleven en kooktalent Jessica Linders. De creatieve kooksterren leggen hun hart en ziel in de zaak waardoor topkwaliteit gegarandeerd is.

EERLIJKE PRODUCTEN

Na de smaakvolle cannelloni's zijn we nieuwsgierig geworden naar de andere gerechtjes. We proberen de mediterrane groenten met honing en balsamico-zijn met daarbij een aantal roseval aardappeltjes uit de oven met rozemarijn, grof zeezout en knoflook. Wederom stellen de gerechtjes van Deli-Z ons niet teleur. De combinaties zijn zorgvuldig gekozen waardoor de smaak van ieder product uitstekend tot zijn recht komt. Tot en met de laatste hap eten we ons bord leeg. Terwijl Lisette bezig is de laatste hand te leggen aan de bruine chocolademousse met Licor 43 vertelt ze ons dat ze het belangrijk vindt om met eerlijke producten te werken. "Mijn prioriteit is om met producten te werken die gemaakt zijn met respect voor dier en het milieu. Dat wil zeggen dat we onze kwaliteitsproducten zorgvuldig uitzoeken bij leveranciers die volgens deze richtlijnen opereren." De chocolademousse presenteert Lisette in twee glazen coupes. Onze hoge verwachtingen worden ruimschoots overtroffen bij de eerste hap, de mousse is heerlijk romig met een lichte, zoete smaak van de likeur. Wij vinden het geweldig dat Lisette zo'n grote passie voor koken heeft en vragen dan ook wat het voor haar betekent. Hierop antwoordt ze: "Koken is liefde, *need I say more?*"



"Mijn prioriteit is om met producten te werken die gemaakt zijn met respect voor dier en het milieu"



TRAITEUR DELI-Z

Raadhuisstraat 14, 5582 JD Waalre, tel. 040-2138820
bestellen@deli-z.nl, www.deli-z.nl

Gerechten kunnen vanaf oktober 2011 van maandag tot en met vrijdag worden afgehaald tussen 15.00 en 18.00 uur bij Kookstudio Lisette.