

april 2018

Lekker Makkelijk

magazine bij de boodschappen in de buurt



Lente

fris het voorjaar in

lekker
makkelijk



NIEUW



ARLA BIOLOGISCHE BOTER



Arla Biologisch Smeerbaar is bereid met roomboter en een vleugje plantaardige olie, waardoor je het direct uit de koelkast kan smeren. 100% natuurlijk, heerlijk voor op de boterham of een vers gebakken croissantje.

NIEUW

SPA REINE
1,5L



SPA Op het leven
NATURAL SINCE 1883

*Ramen en
deuren open. Genieten
van de zachte temperatuur,
de geluiden van vogels en de
frisse geur van het voorjaar.
De kleuren maken het
compleet. Het is lente.
Veel plezier!*



*Volop inspiratie
en alles gewoon
in de buurt!*

Zo lekker! Af en toe een zonnetje met een aangename temperatuur. Het wordt steeds beter en het lentegevoel is niet meer te stoppen. Wij brengen met dit nummer het voorjaar vast in de keuken én op het terras.

Verrassende gerechten met verse lentegroenten. Heerlijke frisse wijnen, onweerstaanbare toetjes en taarten. En verder tips voor een dagje uit en aandacht voor de nieuw geopende Recra foods&goods store bij Landal aan de Reeuwijkse plassen.

Veel plezier én gemak
in het voorjaar!



6 LENTEGROENTEN

24 WIJNEN



9 LENTEGERECHTEN



45 ONZE KLANTEN



ASPERGES **16**

Seizoen van fris groen en nieuw leven!



RECRA REEUWIJKSE Plassen

31

LEKKERS VOOR DE LENTE



36



BUITEN GENIETEN VAN NIEUW LEVEN

41



SMULLEN MAAR!

39

IN DIT NUMMER

- 3** Alles vers in de buurt
- 4** Intro en inhoud
- 6** Lentegroenten
- 9** Recepten
- 24** Wijnen
- 29** Nieuw in het schap
- 31** In de buurt
- 33** Op stap
- 35** In de buurt
- 36** Lekkers voor de lente
- 42** Op stap
- 45** Onze klanten
- 46** Lekker puzzelen
- 47** Service
- 48** Strip Lieke&Max

*Lekker vers
met inspiratie
voor in
de keuken*

Kijk voor
de recepten
vanaf pagina

9



Alles over
acht frisse
lentegroenten
met een
verrassend
recept dat
net even
anders is.





BLOEMKOOI

Brassica oleracea botrytis

Bloemkool is de meest gegeten groentesoort in ons land. Het seizoen loopt van april tot december.

Een bloemkool moet stevig aanvoelen en mag geen gele, bruine of zwarte plekken hebben. Dan heeft hij schimmel. De roosjes moeten stevig en bijna bros zijn en niet buigzaam. Koop een gave bloemkool met een dichte structuur en fris, groen blad. Je hebt witte, oranje, paarse en groene bloemkool, in mini maar ook in reuzenformaat. Een bloemkool van gemiddelde grootte weegt 650 gram.

BEREIDING

Je hoeft alleen een plakje van de steel af te snijden. Als er nog bladeren aan zitten komen die

vanzelf mee. Kook de bloemkool rechtop in ruim water met een klein beetje zout. Kook de bloemkool 8 tot 15 minuten afhankelijk van de maat. De bloemkool is gaar wanneer een vork gemakkelijk in de stronk kan worden geprikt.

SMAAKCOMBINATIES

Amandel, bieslook, blauwe kaas, komijn, mosterd, nootmuskaat, noten, paddenstoelen, peterselie, room en tijm.



RECEPTEN



Geroosterde bloemkool steaks uit de oven met een spiegeleitje

LUNCHGERECHT - 4 PERSONEN - 15 MINUTEN, 40 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN

- 1 kleine bloemkool
- 1 el kerriepoeder
- 2 tl komijnzaadjes
- 3 el zonnebloemolie
- Voor erbij:
- 300 gr voorgekookte krieltjes gehalveerd
- 1 plak achterham van 100 gr
- 1 bosje bieslook grof gehakt
- 6 el koolzaadolie
- 1 teentje uitgeperste knoflook
- gemalen chilipeper en zeezout
- 4 kleine scharreleitjes
- 1 tl komijnzaad

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven op 180°C. Meng de olie met het kerriepoeder en het komijnzaad. Maal er royaal zeezout en chilipeper over. Neem de bloemkool en snijd de schutbladeren van de stronk af. Leg een vel bakpapier in een ovenschaal en zet bloemkool er rechtop erin. Wrijf de bloemkool in met de kerrieolie. Bak de bloemkool in 40 minuten goudbruin. Maak ondertussen de bieslookolie. Doe de bieslook, koolzaadolie en knoflook in een hoge mengbeker en zet de staafmixer erin. Pureer tot een mooie lichtgroene olie. Breng de bieslookolie op smaak met versgemalen zeezout en versgemalen chilipeper. Haal na 25 minuten de schaal uit de oven en voeg de krieltjes erbij. Schep de krieltjes even om en zet de schaal weer in de oven. Bak 10 minuten verder, voeg dan de blokjes ham erbij en schep de krieltjes nogmaals om. Bak nog 5 minuten in de oven. Bak ondertussen de spiegeleitjes in wat boter. Strooi er de komijnzaadjes over en maal er wat zeezout op. Haal de bloemkool uit de oven en snijd hem in plakken. Verdeel de plakken bloemkool over 4 borden en schep er wat van de bieslookolie over. Schep de krieltjes met de ham in schaaltes en zet deze op het bord. Schep er ook wat bieslookolie over. Schep tenslotte de spiegeleitjes op de bloemkool en geef de rest van de bieslookolie erbij. Lekker met wat mosterd en een salade van kropsla en zoete uiringen.



Slasoepje met een crostini, belegd met Hollandse garnaaltjes, ei en reepjes sla

VOORGERECHT - 4 PERSONEN - 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

2 kroppen sla, 1 el citroenrasp
200 ml witte wijn, 500 ml kippenbouillon
300ml slagroom, 100 ml crème fraîche
50 gr boter, 1 zoete fijngehakte ui
mespunt komijnpoeder, geraspte nootmuskaat,
gemberpoeder en versgemalen peper

Voor de crostini's:

2 langwerpige zuurdesembroodjes
150 gr Hollandse garnaaltjes
1 stengel bleekselderij, 1 half hard gekookt ei
2 teentjes knoflook gehalveerd

Extra: grillpan, blender of staafmixer.

BEREIDINGSWIJZE Snijd voor de crostini's elk broodje in 4 lange plakken. Kwast de plakjes royaal in met olijfolie. Verhit een grillpan op hoog vuur. Gril de plakjes brood aan beiden zijden tot ze mooie grilstreepjes hebben. Wrijf de gegrilde sneetjes brood aan beide zijden in met knoflook. Pel het ei en hak het fijn. Meng de Hollandse garnaaltjes met citroenrasp, fijngehakte bleekselderij en breng op smaak met versgemalen zeezout en peper. Haal de blaadjes sla van de krop. Houd van een kropsla het hart heel, die gebruiken we voor de crostini's. Was de sla en droog in een slacentrifuge. Snijd de droge bladeren in reepjes. Smelt de boter en fruit de ui gedurende 5 minuten op zacht vuur. Voeg de komijnpoeder, nootmuskaat en gemberpoeder toe en fruit deze even mee. Maal er royaal wat verse peper over. Voeg de reepjes sla toe en laat de sla slinken op halfhoog vuur. Blus af met de witte wijn. Voeg dan de bouillon toe en laat 3 minuten zachtjes stoven. Voeg de slagroom en crème fraîche toe en laat nogmaals 2 minuten zachtjes stoven. Pureer de soep in de blender of met de staafmixer. Neem het overgebleven slahart en snijd in ragdunne reepjes. Meng 3/4 deel met mengsel van de garnalen en ei. Beleg de gegrilde sneetjes brood ermee. Warm de soep op en schenk in diepe borden en garneer met de rest van de slareepjes. Leg een crostini op de rand van het bord.



KROPSLA

Latuca sativa var capitata

Een kropsla heeft frisgroene, verse bladeren. Een andere naam is botersla, dankzij de boterzachte smaak.

Misschien wel de meest Hollandse sla, want de familie bestaat uit vele soorten die al ver voor de jaartelling werden verbouwd in het vroegere Perzië. Zo heb je pluksla zoals eikenblad, frisee en lollo's. Vanaf april komt de kropsla uit de koude kas en vervolgens van de volle grond en dat gaat het hele jaar door zolang er geen strenge vorst is.

Haal vervolgens de rest van de krop los en was de bladeren voorzichtig in koud water. Voorzichtig, zonder de bladeren te kneuzen. Dep de sla droog of gebruik een slacentrifuge. Je kunt de bladeren het beste heel laten of in stukjes scheuren. Snijd de sla niet, door scheuren blijft sla veel langer mooi en vers.

SMAAKCOMBINATIES

Alle kruiden, bij voorkeur vers. Probeer zelf een dressing of vinaigrettes te maken met yoghurt, olie en azijn.

BEREIDING

De kropsla kun je het beste in een open verpakking in de groentelade van de koelkast bewaren. Zo blijft de sla 2 tot 3 dagen goed. Verwijder de minder mooie bladeren.





WITLOF

Cichorium intybus Foliosum

Witlof is bijna het hele jaar verkrijgbaar. Afhankelijk van het voorjaar kan de oogst in de zomermaanden tegenvallen.

Witlof behoort tot de familie van de chicoreiachtigen, net als roodlof en andijvie. Het wordt in het donker gekweekt. Zo krijgt het bladgroen niet de kans zich te ontwikkelen en houdt de groente zijn witte kleur. Als je witlof koopt moet de krop stevig aanvoelen. De randjes van het blad mogen niet bruin zijn. Reken per persoon op 250 gram en als je het voor rauwkost gebruikt op 100 gram. Bewaar witlof thuis in het donker, liefst op een koele plaats.

BEREIDING

Verwijder eventuele lelijke buitenste bladeren.

Snijd een dun plakje van het kontje af. Met witlof kun je alle kanten op: koken, stomen, roerbakken, grillen en smoren. Tijdens het koken kan witlof een beetje verkleuren. Je kunt dit voorkomen door wat citroensap aan het water toe te voegen. Kook witlof in een ruime pan met water en wat zout in circa 14 minuten gaar.

SMAAKCOMBINATIES

Amandel, bieslook, blauwe kaas, komijn, mosterd, nootmuskaat, noten, paddenstoelen, peterselie, room en tijm.



WIJNTIP



fris & fruitig

Terre Forti Bianco
ITALIË
chardonnay,
trebbiano

Aroma's van meloen en ananas. Vol en fris, lekker verkwikkend met aangename zuren en een middel-lange afdronk. Lekker als aperitief en past goed bij vis, kazen en salades.



Salade van witlof in kruidendressing met geitenkaas bonbons

LUNCHGERECHT - 4 PERSONEN - 15 MINUTEN

INGREDIËNTEN

4 struikjes witlof
6 el koolzaadolie
2 el fijngehakte peterselie
2 el fijngehakte dille
2 el fijngehakte basilicum
1 el poedersuiker
1 el frambozenazijn
200 gr zachte geitenkaas
2 el fijngehakte pistachenootjes
2 el fijngehakte bieslook
2 el geraspte citroenschil van een biologische citroen
2 el kappertjes

BEREIDINGSWIJZE Was de witlof. Snijd 3 cm af van de onderkant van de witlofstruikjes. Haal de blaadjes los. Maak de kruidenolie. Doe de koolzaadolie, fijngehakte kruiden, poedersuiker en de frambozenazijn in een hoge mengbeker. Zet de staafmixer erin en pureer tot een mooie groene kruiden dressing. Breng op smaak met versgemalen zeezout en peper. Meng de blaadjes witlof door de kruidendressing. Schep de witlof in een mooie schaal. Draai van de zachte geitenkaas kleine balletjes. Rol een deel van de balletjes door de fijngehakte pistachenootjes, een deel door de fijngehakte bieslook en een deel door de geraspte citroenschil. Schik de bonbons van geitenkaas op de blaadjes witlof. Bak de kappertjes in wat boter en verdeel ze over de salade. Strooi er eventueel nog wat geroosterde amandelen over en geniet.



Spinazietaartjes met Parmezaanse kaas, ei en kerstomaatjes

VOORGERECHT - 6 PERSONEN - 5 MINUTEN,
30 MINUTEN WACHTTIJD, 30 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN

200 gr bloem, 125 gr koude boter
50 gr geraspte Parmezaanse kaas
1 tl kerriepoeder, 2 el mascarpone
2 eidooiers

Ingrediënten voor de vulling:

250 gr verse spinazie gewassen en droog gedept
2 eieren, 50 gr geraspte Parmezaanse kaas
3 el mascarpone, 1 el citroenrasp
versgemalen zout en peper

3 halfzacht gekookte scharreleitjes

Voor de garnering: 4 kerstomaatjes, wat kleine spinazieblaadjes, citroenrasp en wat tuinkers.

Extra: keukenmachine, bakpapier, 6 kleine taartvormpjes van circa 12 cm.

BEREIDINGSWIJZE Maak eerst het deeg. Doe de bloem in de keukenmachine en snijd de boter in blokjes en voeg ze bij de bloem. Voeg de Parmezaanse kaas, kerriepoeder en een royale mespunt zout toe. Zet de keukenmachine aan en draai tot fijn kruim. Voeg dan de mascarpone en de eidooiers toe. Draai nogmaals tot er een deegbal vormt. Haal de deegbal uit de kom en wikkel het in een vel bakpapier. Laat het deeg 30 minuten in de koelkast rusten. Maak ondertussen de vulling. Pureer de spinazie samen met de 2 eieren in de keukenmachine. Schenk het spinazie eimengsel in een kom en klop de mascarpone en de kaas erdoor. Maal er versgemalen zout en peper over naar smaak. Verwarm de oven voor op 180°C. Deel het deeg in vieren, vorm er 4 balletjes van. Druk ze tussen de handpalmen plat en rek de cirkel met de vingers wat uit. Druk nu het deeg in de vormpjes uit, ook tegen de randen. Verdeel het spinaziebeslag over het deeg. Zet de taartjes in de oven en bak ze in 30 minuten goudbruin. Haal ze uit de oven laat ze 5 minuten afkoelen en zet ze op vier bordjes. Leg op elk taartje een halfzacht gekookt eitje en garneer met halve kerstomaatjes, spinazieblaadjes, citroenrasp en tuinkers. Lekker met een rode wijn. Extra lekker met met wat groene tuinkruidendressing over de taartjes. Zie recept op pagina 13.



SPINAZIE

Spinacea oleracea

Vanaf maart uit de koude kas en in het voorjaar weer van de volle Nederlandse grond.

Spinazie moet er fris uitzien en stevig aanvoelen. De steeltjes moeten knakken als je ze ombuigt. Reken per persoon op 400 tot 500 gram voor warm gebruik en ongeveer 80 gram voor een salade. Bij verhitting slinkt spinazie enorm. Bewaar spinazie maximaal drie tot vier dagen in de koeling.

BEREIDING

Verwijder de dikke stelen. Was verse spinazie een paar keer om alle zandkorrels te verwijderen. Daarna goed laten uitlekken en met aanhangend water, zonder extra water toe te voegen in een paar minuten koken.

Je kunt de groente ook wokken, bakken of rauw eten. Voor wokken: doe een eetlepel olie in de wok en voeg de spinazie toe. Regelmatig omscheppen. Gewokte spinazie is binnen 3 minuten gaar en geslonken.

SMAAKCOMBINATIES

Dille, dragon, kaas, mierikswortel, room, witte wijn, pijnboompitten, parmaham, paddenstoelen, knoflook en noten





GROENE ASPERGES

Asparagus officinalis

Groene asperges zijn niet anders dan door-geschoten witte asperges die onder invloed van het licht groen verkleuren.

De smaak van groene asperges is krachtiger dan van de witte asperges. Groene asperges kun je op een koele, vochtige plek 1 tot 3 dagen bewaren. Je kunt ze het beste in een vochtige theedoek wikkelen.

BEREIDING

Groene asperges hoef je niet te schillen. Verwijder wel de houtige onderkant. Je kunt de asperges stomen, koken, kort roosteren of grillen. Kook je de asperges? Dan is het handig om een aspergepan te gebruiken,

hierin blijven ze tijdens het koken rechtop staan. Heb je deze niet, bind ze dan aan elkaar en zet ze rechtop in een gewone pan. Je kookt de asperges in 3 tot 6 minuten, afhankelijk van de dikte.

SMAAKCOMBINATIES

Bieslook, dille, dragon, kervel, noten, salie, waterkers, anijs, granaatappel, gember, kappertjes, mosterd, sinaasappel en mosterd.



WIJNTIP



wit & rood

Serengeti
ZUID AFRIKA
chardonnay

Tropisch fruit en bitterkoekjes in de neus en een hint van zoete meloen. Goed in balans met zijn zuren. Past goed bij kip, zalm en witte vis.



Gegrilde groene asperges met zalm en gepocheerd ei

LUNCHGERECHT - 2 PERSONEN - 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 1 bos groene asperges
- 3 el koolzaadolie
- 2 scharreleitjes
- 4 el gemengde groene kruiden zoals munt, dille, bieslook en peterselie
- 1 citroen
- 1 tl mosterd
- 2 tl honing
- 150 gr gerookte zalmfilet
- handje vol klein verse spinazieblaadjes

Extra: plastic folie, grillpan, kleine koffiekopjes of glaasjes.

BEREIDINGSWIJZE Was de asperges en snijd 2 cm van de onderkant. Snijd ze in de lengte doormidden. Wentel ze door 1 eetlepel olie. Verhit de grillpan 3 minuten voor en grill de asperges tot ze mooie grillstreepjes hebben. Leg ze op een mooie schaal. Meng de gemengde groene kruiden met 2 eetlepels olie, rasp en sap van een halve citroen, mosterd en de honing tot een dressing en breng op smaak met versgemalen zout en peper. Pocheer de eitjes, breng een pan met water aan de kook. Kwast 4 kleine koffiekopjes in met wat olie. Druk in ieder kopje een royaal stuk plastic folie. Bestrijk ook de binnenkant met wat olie. Breek nu in elk kopje voorzichtig een ei. Bind de plastic folie 2 cm strak boven het ei vast met keukentouw. Til de eitjes op aan de punten van de folie en leg ze voorzichtig in het water. Pocheer de eieren 2 ½ minuut in zacht kokend water. Haal ze dan aan de punten van de folie weer uit het water. Knip het touwtje los en haal ze er voorzichtig uit. Leg ze op de asperges. Leg de plakjes zalm erbij en lepel de groene kruidendressing over de asperges en de eitjes. Snijd de andere helft van de citroen in parten en leg ze erbij. Lekker met couscous met wat bieslook erover. Een lentefeestje, heerlijk met witte wijn.



Lentestamppotje van bleekselderij met gevulde kiprolletjes

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN - 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 1 struik bleekselderij, 4 lente uitjes
- 1½ kg kruimige aardappels
- 2 kruiden bouillontabletten, 200 ml melk,
- 2 el boter, nootmuskaat, peper en zout
- Voor de kiprolletjes:*
- 3 scharrelkipfilets, 150 gr achterham
- 2 el bieslook fijngehakt
- 2 fijngehakte hard gekookte eitjes
- 75 gr boter, 200 ml witte wijn, 1 citroen
- Extra: keukentouw*

BEREIDINGSWIJZE Schil de aardappels en snijd ze doormidden. Breng 1½ water aan de kook en voeg de kruidenbouillontabletten toe. Kook de aardappelen in 30 minuten gaar in de kruidenbouillon. Maak ondertussen de kiprolletjes. Snijd de kipfilets in over de lengte en klap ze open als een boek. Maal er wat zout en peper over. Beleg elk opengeklapte kipfilet met 2 plakken ham. Strooi er wat bieslook over en verdeel het fijngehakte ei erover. Rol elke kipfilet voorzichtig op en bind om elke kiprol 3 stukjes keukentouw. Bestrooi ze met versgemalen peper en zeezout. Smelt de boter in een braadpan en bak de kiprolletjes rondom bruin. Blus af met de witte wijn en stoof met de deksel half op de pan in 20 minuten gaar. Was de stengels bleekselderij en verwijder eventueel de harde draden. Snijd de bleekselderij in dunne boogjes en hak de lente uitjes fijn. Giet de aardappels af in een vergiet. Verwarm de melk met de boter en voeg de aardappels weer toe. Stamp ze tot een luchtige puree. Voeg ¼ van de bleekselderijboogjes toe met de fijngehakte lente uitjes en schep het luchtig om. Verwarm ze even mee op zacht vuur. Breng de lentestamppot goed op smaak met flink wat nootmuskaat, versgemalen zeezout en peper. Haal de gare kiprolletjes uit de pan en knip het keukentouw weg. Voeg een scheutje water aan het bakvet en laat even opkoken. Snijd de kiprolletjes in dikke plakken. Schep de stamppot in diepe borden en strooi de rest van de bleekselderijboogjes erover. Verdeel de plakken gevulde kipfilets op de lentestamppot. Schenk er wat jus over uit de pan. Geef er een part citroen bij voor over de kip.

BIERTIP



TEXELS Speciaal Bier

Skuumkoppe
Een donker witbier met 6,0% alcohol. Karaktervol met een fruitige smaak en accenten van amandel en karamel.

VOL & MOUTIG



BLEEKSELDERIJ

Apium graveolens var. dulce

Bleekselderij zijn de jonge, lichtgroene stengels van de selderijplant. De oogst van Nederlandse bodem is van mei tot eind november.

De smaak van bleekselderij heeft veel weg van platte peterselie maar dan sterker. Je kunt bleekselderij het beste in de groentelade van de koelkast bewaren. Zo is de groente een week houdbaar.

BEREIDING

Om te beginnen snijd je het witte gedeelte met fijne worteltjes van de onderkant van de bleekselderij af. Daarna was je de stengels en bladeren grondig. Zowel de stengels als de bladeren kun je eten. Snijd de stengels in stukjes en trek de harde nerven van de stengels af.

Je kunt de stengels ook schillen met een dunschiller. De gemiddelde kooktijd bedraagt 11 minuten. Bleekselderij staat vooral bekend als saladegroente en snack. Voor rauw gebruik snijd je de stengels in dunne plakjes. Het is ook lekker om deze op het laatst toe te voegen aan een stoofschotel.

SMAAKCOMBINATIES

Amandel, bieslook, kaas, bosui, citrusvruchten, dille, granaatappel, kappertjes, kerrie, kervel, komijn, noten, mosterd, nootmuskaat en tomaat.





IJSBERGSLA

Lactuca sativa var capitata

Ijsbergsla is licht- tot donkergroen van kleur met een witte stronk. De krop is dicht en compact.

Ijsbergsla is door zijn stevigheid langer houdbaar dan kropsla. In de koelkast is ijsbergsla ongeveer vijf dagen houdbaar.

BEREIDING

Maak ijsbergsla schoon door de bladeren van de krop te halen, te wassen, uit te laten lekken en te drogen. Het drogen kan in een sla-mandje, een slacentrifuge of in een theedoek. Scheur de bladeren vervolgens in stukken.

Snijd de sla niet, dan wordt deze bij de snijranden bruin en verlept. Van ijsbergsla kun je een heerlijke salade maken. Maar je kan er ook een lekkere stampot van maken.

SMAAKCOMBINATIES

Kaas, kappertjes, olie, azijn, komkommer, ui, olijven, noten



Lente ijsbergsalade met peultjes, doperwtjes, croutons en limoendressing

HOOFDGERECHT - 4 TOT 6 PERSONEN - 15 MINUTEN

INGREDIËNTEN voor de salade

1 krop ijsbergsla
200 gr doperwtjes, diepvries of vers
200 gr peultjes
150 gr kerstomaatjes
2 lente uitjes
2 ciabattabroodjes
olijfolie
1 teentje uitgeperste knoflook
3 zachtgekookte scharreleitjes

Voor de limoendressing:

sap en rasp van 1 limoen
1 tl mosterd, 2 tl honing
2 el crème fraîche, 2 el mayonnaise
3 el karnemelk
1 lente-uitje fijngehakt
2 tl gedroogde dragon
2 el fijngehakte peterselie

BEREIDINGSWIJZE Snijd de ijsbergsla doormidden en snijd de helften in kwarten. Was de sla voorzichtig en dep ze droog. Blancheer eerst de doperwtjes beetgaar, doe ze in een vergiet en spoel koud af. Laat ze uitlekken. Blancheer nu de peultjes in 3 minuten beetgaar, giet ze in een vergiet en spoel koud af. Laat de peultjes ook goed uitlekken. Snijd de broodjes in blokjes. Verwarm een flinke laag olie in een koekenpan en bak de blokjes brood goudbruin en knapperig. Maal er flink wat zout en peper over en schep de uitgeperste knoflook erdoor, bak nog 2 minuten en zet het vuur uit. Maak de limoendressing, meng alle ingrediënten door elkaar heen en breng op smaak met zout en peper. Halveer de kerstomaatjes en snijd de lente-uitjes in lange reepjes. Maak de salade op. Pak je mooiste schaal en verdeel de kwarten ijsbergsla, kerstomaatjes aan de linkerkant van de schaal en drapeer de peultjes, doperwten met de reepjes lente ui er naast. Strooi de croutons erover. Halveer de eitjes en leg ze ertussen. Lepel wat dressing over de kwarten ijsbergsla en geef de rest er apart bij.



Kabeljauw met courgette linten, dille, citroen en pasta verde

HOOFDGERECHT - 4 TOT 6 PERSONEN -
15 MINUTEN, 20 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN

500 gr kabeljauwfilets
100 gr Serranoham
2 courgettes, 100 gr kerstomaatjes
sap en rasp van 1 citroen
plus 1 extra citroen voor de garnering
2 el fijngehakte dille
2 takjes dille en basilicum voor de garnering
1 teentje uitgeperste knoflook
versgemalen peper
2 el olijfolie, 2 el boter voor de ovenschaal
Voor de pasta verde:
250 gr spaghetti, 4 el olijfolie
2 el fijngehakte bieslook,
2 el fijngehakte peterselie, 2 el kappertjes
versgemalen chilivlokken
Extra: ovenschaal, kaasschaaf, staafmixer.

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven voor op 180°C. Vet de ovenschaal in met de roomboter. Was de courgettes en schaaf met een kaasschaaf lange linten van de courgettes. Het middelste gedeelte waar de pitjes in zitten wordt niet gebruikt. Die kunnen verwerkt worden in een groentesoep of wokschotel. Meng het citroenrasp, 4 eetlepels citroensap, dille en de knoflook door elkaar. Breng op smaak met versgemalen peper. Geen zout, de ham is al zout. Snijd de kabeljauw in 8 stukjes. Wentel de stukken vis door het citroen en dille-mengsel. Wikkel om elk stuk vis een plakje Serranoham. Leg ze in de ingevette ovenschaal. Leg de kerstomaatjes ertussen en druppel de olijfolie over de vis en tomaatjes. Zet de schaal in de oven en bak gedurende 20 minuten gaar. Kook ondertussen de pasta gaar volgens de verpakking. Maak de salsa verde. Doe de olijfolie, bieslook, peterselie en kappertjes in een hoge mengbeker en pureer tot een gladde groene salsa. Breng op smaak met versgemalen chilipeper. Giet de pasta af en meng met de salsa verde. Haal de ovenschaal uit de oven. Verdeel de pasta verde op een mooie ovale schaal. Leg hierop de kerstomaatjes en de stukken vis. Lepel de vrijgekomen bouillon uit de ovenschaal over de vis en pasta. Serveer met parten citroen, basilicumblaadjes en plukjes dille.



COURGETTE

Cucurbita pepo

De courgette is familie van de komkommer. Ze zijn langwerpig, peervormig of rond.

Courgettes zijn verkrijgbaar van februari tot november. Een courgette hoort bij aankoop stevig en gaaf te zijn met een onbeschadigde schil. Het kroontje moet er nog op zitten. Controleer de kwaliteit door te kijken en te voelen. Courgettes kun je het best bewaren buiten de koelkast op een koele plaats (12 tot 15°C).

BEREIDING

Een courgette schoonmaken doe je door hem te wassen en de uiteinden te verwijderen. Hij hoeft niet geschild te worden en de witte, zachte pitten kun je gewoon eten.

Courgette is een veelzijdige groente die heel veel mogelijkheden kent. Gevuld met gehakt of rijst of leg plakjes courgette op een zelfgemaakte pizza. Courgette is ook heerlijk om te verwerken als soep. Maar je kunt de groente ook koken, stomen, roerbakken, frituren of grillen. Belangrijk is dat de courgette knapperig blijft. Bak of grill de courgette niet langer dan 5 minuten.

SMAAKCOMBINATIES

Basilicum, bosui, dille, citroen, dragon, kerrie, kervel, komijn, noten, oregano, rozemarijn, salie tijm, tomaat en peper.





Sebastien Trani
Wijnmaker van
Les Ormes de Cambras

*Kwaliteitswijnen uit de
Languedoc-Roussillon*

Les Ormes de Cambras

Gelegen op steile hellingen, ten noorden van de Catalaanse Pyreneeën, op de uitlopers van het Centraal Massief, zorgt het terroir van de Languedoc-Roussillon voor wijnen vol zonneschijn. Daar liggen de wijngaarden waar de druiven voor de wijnen van Les Ormes de Cambras worden verbouwd.

De familie Castel staat aan het hoofd van achttien landgoederen in de streek rond Bordeaux, in de Provence, de Languedoc en de Loire en zet zich als eigenaar en producent met de hoogste kwaliteitseisen in om het beste van elke streek in zijn wijnen naar voren te laten komen. Al drie generaties lang cultiveren de Castels de kunst van het wijn-

maken, met groot respect voor de waarden die de leden van de familie binden: bescheidenheid, menselijkheid en liefde voor de wijnbouw. Het is in de eerste plaats de passie voor de wijn die hun werk inspireert en die de familie Castel tot de belangrijkste kasteel-eigenaren van de streek rond Bordeaux heeft gemaakt.

Levendige en smaakvolle wijnen

Les Ormes de Cambras-wijnen zijn Pays d'Oc-wijnen van de traditionele wijnbereiding. Ze zijn royaal, fruitig, zonovergoten en drukken

alle rijkdom en diversiteit van de Pays d'Oc-druivensoorten uit. Elke wijn staat voor zijn druivenras en zijn typische kenmerken, met daarbij behorende smaak en aroma's.



fris & fruitig

Les Ormes de Cambras chardonnay
FRANKRIJK chardonnay

Frisse geuren van citrus-fruit. Levendige, ronde en fruitige wijn met frisse citrusmaak die mooi in balans is. Goed als aperitief of met wit vlees, salades en vis.



droog & fruitig

Les Ormes de Cambras cinsault syrah rosé
FRANKRIJK cinsault, syrah

Delicate neus met geuren van rood fruit. Sappig, fruitig, elegant. Met verkwikkende frisheid en sappige droge afdronk. Lekker als aperitief, bij een caesarsalade, zalm of gamba's.



fruitig & soepel

Les Ormes de Cambras merlot
FRANKRIJK merlot

Aangename geur van rood fruit. Rond, sappig en fruitig van smaak met fijne tannine en een middellange afdronk. Lekker bij rood of wit vlees, romige gerechten en kazen.

NIX10
HET BAKEN - HET DORREN





**Dat wordt echt
verwennen...**

Aviko Pom' Duchesse zijn gemaakt van licht gekruide puree, voorzien van een krokant jasje. Handig om op voorraad te hebben en lekker gemakkelijk en snel te bereiden in de oven, friteuse of Airfryer.

Aviko. Elke dag feest aan tafel.



Een Mezze begint met Maza

Kijk voor lekkere recepten op www.maza.nl.
Op www.facebook.com/MasMasMaza
kom je alles over ons
en onze hoemoes te weten!



**DE LEKKERSTE VARIATIE TIPS
MET ONZE BOERDERIJZUIVEL**

den Eelder®
ZUIVER AMBACHTELIJKE ZUIVEL

BEKIJK ONZE BOERDERIJZUIVEL RECEPTEN OP: DENEELDER.NL/RECEPTEN

Advertorial

Chileense wijnen die de wereld veroveren

Gato Negro, de zwarte kat. Ooit een vriendelijke metgezel van de wijnmaker. De man was ervan overtuigd dat de aanwezigheid van het dier hem inspireerde bij het maken van zijn wijnen. En zo werd de zwarte kat een symbool, een teken van geluk, herkenbaar op elke fles. De zwarte kat wordt nu de wereld ingestuurd. Het is een globetrotter, levendig als altijd en overal glazen vullend. De wijnen van deze huisvriend kun je met en gerust hart je pad laten kruisen.



Gato Negro is het oudste merk van Viña San Pedro. Al 55 jaar biedt het wijn van uitstekende kwaliteit die in 80 landen wordt verkocht!

Lees meer over Gato Negro op facebook.com/gatonegrowine/



fris & fruitig

Cato Negro Sauvignon blanc CHILI
sauvignon blanc

Frisse geur van citrus en buxus. Tintelend fris met typische sauvignon nuances. Lekker als aperitief bij geitenkaas, groene asperges en salade.



vol & krachtig

Cato Negro Cabernet Sauvignon CHILI
cabernet sauvignon

Vol rijp fruit van zwarte bessen en ook de smaak is vol en stevig. De kruidigheid en zwarte bessen komen mooi naar voren. Lekker bij stoofgerechten met lams- of rundvlees.



vol & krachtig

Gato Negro Carmenère CHILI
carmenère

Rijpe fruitige en frisse aroma's van rood fruit vermengd met kruiden, noten en tabak. Lekker met gekruide vleesgerechten.

JP. Chenet ICE ROSÉ FRANKRIJK

Medium intense geur van aardbei, kers en framboos. Een fruitige aanzet, zachte mousse en vriendelijke zoete afdrank. Ice wijn is dé drank voor in de zon met mediterrane gerechten. Vergeet de ijsblokjes in de wijn niet!

bubbels



JP. CHENET ICE EDITION

De witte en rosé Ice wijnen van JP. Chenet zijn speciaal gemaakt om met ijs te drinken. De wijn is Demi-Sec gemaakt, dat wil zeggen dat het een beetje zoet is. Serveer je de drank met ijsblokjes? Dan vervlakt de smaak van de wijn hierdoor niet, maar zorgt het extra zoetje er juist voor dat de wijn zijn intense smaak behoudt. Pak een groot glas waar je ook gin-tonic uit drinkt, eventueel met een schijfje limoen of een takje munt. Vrolijke wijn om mee te feesten en ideaal als warm-weer wijn, eventueel met mediterrane gerechten.

JP. Chenet ICE WHITE FRANKRIJK

Geur van bloemen en citrus. Fruitige aanzet met tropisch fruit en citrus. De wijn heeft een zachte mousse en een vriendelijke zoete afdrank. Ice wijn is dé drank voor in de zon met mediterrane gerechten. Vergeet de ijsblokjes in de wijn niet!

bubbels



NIX18
NIET ROKEN - NIET DRINKEN

NIEUW

en heeeeel lekker



daar word je blij van!



Recoda Cava

Cava is momenteel bezig aan een heuse opmars in Nederland! Deze feestelijke bubbeltjeswijn uit Spanje wordt gemaakt van drie traditionele druivenrassen, namelijk Macabeo, Xarel-lo en Parellada. Doordat onze Cava's net als alle Champagnes een tweede vergisting hebben gehad op de fles, heeft de wijn een lekkere fijne mousse en verfijnde smaak. Een goede Cava kan zich zeker meten aan een Champagne, vooral met deze uitstekende prijs-kwaliteitsverhouding! Ze zijn namelijk verkrijgbaar voor minder dan €6,- per fles.

NIX18
NIET ALLEEN - NIET DINKEN



Boni oploskoffie

Op veler verzoek is de cappuccino en choco cappuccino van ons eigen merk terug in de buurtwinkel! Onder het Boni merk vind je nu de lekkerste cappuccino en choco cappuccino voor een echt genietmoment. De koffies hebben een heerlijke volle schuimlaag en zijn makkelijk te maken zonder koffiezetapparaat op elk moment van de dag!

NIEUW in ons assortiment



Alle Honig pasta's in een nieuw jasje

Heb jij onze nieuwe pasta's al geproefd? Alle Honig Pasta's zijn namelijk in een nieuw jasje gestoken. Honig is in 1925 geïntroduceerd en is sindsdien niet meer weg te denken uit de Nederlandse keuken. Met Honig als basis en je eigen ingrediënten maak je zo een lekker pastagerecht. Voor meer inspiratie, volg de Honig 365dagen challenge, waar de familie Jongedijk een jaar lang met Honig aan het koken is, op onze facebook pagina: www.facebook.nl/Honig.



De zomer in een flesje

Het is zover... de temperatuur gaat langzaam elke dag een beetje stijgen. De dagen worden langer en we wachten op de volle terrassen, met mensen die als de avond komt vechten om het laatste tafeltje in de zon. Als het wachten op deze zomerse dagen jou ook net iets te lang duurt en je zonnebril je smekend aankijkt om gedragen te worden, hebben wij de oplossing: Orangina. De frisse sinaasappelsmaak met echte pulp nemen je even mee naar Frankrijk. Serveer Orangina ijskoud met een rietje en laat je meenemen.



Probeer de Page schoonroutine



Lekker boodschappen doen in het Groene Hart van Nederland

In het mooie gebouw van Landal Reeuwijkse Plassen vind je een sfeervol restaurant, de receptie van het park, een overdekt zwembad én voor de boodschappen een nieuwe RECRA foods and goods store. Jim Koster is de trotse eigenaar en in Reeuwijk een bekende ondernemer.

Jim is ook eigenaar van de plaatselijke Jumbo en Delifrance. Toen hij in 2016 de gelegenheid kreeg om een supermarkt op het nieuwe Landal park te openen heeft hij niet lang getwijfeld. Passend bij het duurzaam karakter van het park en de mooie natuur is hij eind 2016 gestart met een Natuurwinkel. Maar daar werden de gasten van het Landal-park niet blij van.

Elke dag vakantiegevoel

'De teleurstelling was groot toen ze tot de ontdekking kwamen dat we te weinig vertrouwde lekkere dingen in de winkel hadden. En ja, als je er even lekker tussenuit gaat wil je ook echt genieten op dit geweldige park.

Daarom zijn we overgestapt op de RECRA. Een slimme en succesvolle formule die je op steeds meer vakantieparken door het hele land kunt vinden. We bieden nu een assortiment dat perfect aansluit op de wensen van onze gasten. Een slimme combinatie van vers, biologisch, elke dag weer broodjes uit eigen oven en een assortiment voor elk genietmoment van de dag. En weet je wat zo grappig is, de dagrecreanten, hockey-spelers, -ouders en bewoners uit de omgeving weten ons inmiddels ook te vinden.' En dat is niet zo vreemd, want de entree van de winkel ligt tegenover de parkeerplaats van de hockeyclub. Kortom: als je in de buurt bent, ga maar eens kijken en laat je verrassen!



IN DE BUURT



LANDAL REEUWIJKSE Plassen



Middenin het Groene Hart bij Gouda en Bodegraven ligt Landal De Reeuwijkse Plassen. Dit nieuwe park heeft 145 duurzaam gebouwde waterwoningen. Een natuurspeleiland en centrumgebouw, voorzien van o.a. receptie, overdekt zwembad en een RECRA foods&goods store. Dit alles zorgt ervoor dat het een ideale uitvalsbasis is voor fiets-, wandel- en vaartochten. De woningen zijn allemaal direct aan het water gelegen en beschikken veelal over een eigen aanlegplaats om aan te meren bij de woning. Landal.nl



ONTDEK ARIEL 3in1 PODS

Het all-in-one wasmiddel met 3 compartimenten voor een stralend wasresultaat.

1 WAS SCHON

De nieuwste generatie wasmiddel van Ariel voor diepgaande reiniging



2 VERWIJDERT VLEKKEN

Supergeconcentreerde vlekverwijderaar dankzij zijn unieke formule



3 LAAT STRALEN

Een nieuwe formule voor stralend wit en gekleurd wasgoed



Het all-in-one wasmiddel met 3 compartimenten voor een stralend wasresultaat.

Lammetjes aaien in Streekmuseum Vredegoed

Oud Maarsseveen - 24 maart

In dit Streekmuseum kun je een bijzondere collectie plattelands- en boerenvoorwerpen zien. Deze zijn meer dan honderd jaar oud en gevonden in de dorpen Tienhoven en Oud Maarsseveen. Op 24 maart opent het Streekmuseum het seizoen met lammetjesdag. Er zijn dan allerlei activiteiten zoals een demonstratie spinnen en pannenkoeken eten. Ook is er elk heel uur een rondleiding door het museum. Naast lammetjes zijn er ook kuikentjes en konijntjes om geaaid te worden. vredegoed.nl



Lammetjesdag Dwingelderveld

Lhee - 8 april

Natuurmonumenten organiseert de jaarlijkse Lammetjesdag bij schaapskooi Achter 't Zand in Lhee. Dit voorjaar krijgt de kudde er ruim 200 lammetjes bij, een feest om te zien. Er staat beschuit met muisjes klaar voor alle bezoekers. Herder Johan Coelingh geeft uitleg over zijn kudde Drentse heideschapen. Komt gezellig met het hele gezin naar de schaapskooi om met de lammetjes te knuffelen. natuurmonumenten.nl

Bloemencorso Bollenstreek

Noordwijk - 18 t/m 22 april

Het Bloemencorso van de Bollenstreek is een optocht van twintig bontgekleurde en volledig met bloemen versierde praalwagens en meer dan dertig luxe en bijzondere wagens met bloemen versierd. Een feestelijke promotiekaravaan en muziekkorpsen rijden een veertig kilometer lange route van Noordwijk naar Haarlem. Het thema van de Bloemencorso van de Bollenstreek 2018 is Cultuur. Langs de gehele route komen vele honderdduizenden bezoekers jaarlijks de bloemenpracht aanschouwen. bloemencorso-bollenstreek.nl



Kom in de kas

Door het hele land - 7 en 8 april

De open dagen van de Nederlandse glastuinbouw, Kom in de Kas, vindt voor de veertigste keer plaats. Gratis een kijkje nemen in ruim tweehonderd kassen, verspreid over heel Nederland. Je kunt genieten van allerlei groenten en kleurrijke bloemen en planten. De kwekers vertellen je graag alles over de producten die ze telen. Met eigen ogen kun je zien en ervaren hoe tomaten, komkommers of paprika's groeien. Er valt overal veel te proeven en te smullen. Een dag in de kas is niet alleen leerzaam voor jong en oud, het is ook nog eens lekker en leuk! komindekas.nl



ProMessa neemt haar verantwoordelijkheid in het zoveel mogelijk verduurzamen van bedrijfsprocessen en assortiment. Belangrijk op het gebied van duurzaamheid zijn voedselveiligheid, milieu, menselijk- en dierenwelzijn.

Voedselveiligheid en kwaliteit

Op gebied van voedselveiligheid is de keten gewaarborgd door certificering van BRC en traceerbaarheid van de grondstoffen van consument tot producent. We betrekken onze grondstoffen zoveel mogelijk bij de bron om traceerbaarheid en kwaliteit te waarborgen en herkomst te garanderen.

Het menselijk welzijn

We zijn dagelijks op zoek naar het vereenvoudigen van bedrijfsprocessen waarbij terugdringen van ziekteverzuim en reduceren van lichamelijke belasting een hoofdtak is om voor onze personeelsleden een zo prettig mogelijke werkomgeving te waarborgen. Waarbij plezier voor werknemer en efficiency samengaan om tot een mooi en constant eindproduct te komen. We zijn in samenwerking met onze kruidenleveranciers om kruidenmelanges te reduceren van allergenen, gluten, E-nummers, transvetten en natrium.

Milieu

De milieuaspecten zijn bepalend voor onze bedrijfsvoering, denkwijze en nieuwe investeringen. Zo zijn op alle verlichting bewegingssensoren geplaatst en piekbelastingvertragers op koelmachines. Onze nieuwe krattenwasserij is waterbesparend en de warmte wordt terug gewonnen. Tijdens het schoonmaken van onze productieruimtes maken we gebruik van ecologische schoonmaakmiddelen en in het schoonmaakproces, we hebben gescheiden afvalstromen. En uiteraard maken we gebruik van groene stroom.

promessa.nl

Lekker en verantwoord vlees

ProMessa BV is de centrale slagerij van verschillende supermarktketens. Met ruim 30 jaar ervaring en bijna 150 medewerkers, bevoorraden we ruim 1.000 supermarkten met een compleet assortiment vleesproducten. Wij onderscheiden ons door de combinatie van een ambachtelijke slagerij met gediplomeerde en ervaren vakslagers en een sterk geautomatiseerd logistiek systeem.

Duurzaam rundvlees

Wij snijden in het rundvleesassortiment een tweetal runderrassen met een hoge kwaliteitsstandaard. Het Franse ras Blonde d'Aquitaine en Ierse os. Het rundvleesras Blonde d'Aquitaine is van superieure kwaliteit, mals, sappig en cholesterolarm door weinig vetvorming, volledig traceerbaar en ingekocht bij de bron waardoor kwaliteit en herkomst gewaarborgd zijn. Het is een langzaam groeiend vleesras waardoor zonder te vervetten een hoog eindgewicht behaald kan worden. Dit komt de structuur van het vlees ten goede waardoor het fijn van vleesdraad, sappig en mals is. Ierse os heeft specifieke eigenschappen omdat de runderen bijna het gehele jaar buiten in de wei lopen. Het verse gras in combinatie met de kruiden, welke tussen het gras doorgroeien, geven het vlees de smakelijke eigenschappen.



Duurzaam varkensvlees

Ons varkensvlees voldoet aan alle eisen van de Keten Duurzaam Varkensvlees. Dat geeft de garantie dat het varkensvlees op een duurzame, milieu- en diervriendelijke wijze geproduceerd is. Daarnaast garandeert K.D.V. dat het vlees op de meest veilige manier tot stand gekomen is. Binnen de keten wordt veel aandacht besteed aan het welzijn van varkens en het creëren van betere leefomstandigheden. Op onze website vind je alle informatie over vleesproducten die wij leveren.



PROMESSA
innovatief in vlees



Volledig composteerbare verpakking voor biologisch vlees

Het biologische vlees van Promessa is verpakt in een gecertificeerde composteerbare verpakking, op basis van hernieuwbare, plantaardige grondstoffen. Dit heeft als groot voordeel dat de schaal, inclusief de absorbtiepad, folie en etiketten, bij het GFT afval mag worden weggegooid.



De Dagwinkel in Herkingen heeft nu ook een Meesterhandplein

Op Goeree-Overflakkee ligt het dorpje Herkingen. Met 1.200 inwoners een geliefd dorp voor watersporters en toeristen. Vlakbij de haven, aan de eerste Februariweg, vind je de Dagwinkel van Connie Bestman. Sinds 2014 het sociaal middelpunt van het dorp.

Met haar enthousiaste team van medewerkers laat ze elke dag weer zien dat een dorp als Herkingen niet zonder een complete buurtwinkel kan. Om de klanten nog meer keus en kwaliteit te bieden heeft Connie dit voorjaar de Meesterhand module laten plaatsen. Eerst was er de grill met kip, spareribs en gehaktballetjes. Vervolgens de fijne gesneden vleeswaren en kaas en de versgebrande noten. Allemaal ambachtelijk producten die elke dag vers gesneden of bereid worden.

De reacties van de klanten waren vanaf de eerste dag positief. Logisch, als je eind van de middag de geur van kip of spare ribs uit de grill ruikt, kun je niet wachten om aan tafel te gaan. Ze gaan er dan ook op bestelling uit, maar als het watersportseizoen weer volop draait, kun je vast nog wel binnenlopen voor een hele kip van de grill. En als je er toch bent, neem dan even de tijd om een rondje te maken door de winkel. Kans is groot dat je met een doos vol leukere boodschappen weer naar buiten gaat.



VAKANTIETIP!

Het voorseizoen begint weer en dan openen weer vele vakantieparken de terreinen en gaan gasten weer genieten van de natuur en het buitenleven.

Elke dag vers gebakken broodjes, eitje, sapje, koffie en een krantje. Meer heb je niet nodig om de dag lekker te beginnen. Daarom is het zo fijn dat je op steeds meer parken in Nederland terecht kunt bij een RECRA food and goods store.





De lente, daar mag op
gebakken worden!



*Tulband met spinazie,
avocadomousse met advocaat en nog veel meer
lekkers met verrassende combinaties*



Kijk voor
de recepten
op pagina

40



Meringuetaart met gekonfijte citroen en mascarponecrème

TUSSENDOORTJE - 12 PERSONEN -
20 MINUTEN, 2 UUR OVENTIJD

INGREDIËNTEN

6 eiwitten
flinke mespunt zout
350 gr fijn tafelsuiker
1 el maizena
1 el azijn

Voor de vulling:

2 citroenen
200 ml honing
400 gr mascarpone
125 ml slagroom
4 el lemon curd
75 gr fijngehakte pistachenootjes
verse muntblaadjes voor de garnering

Extra - mixer, bakpapier, bakplaat.

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven voor op 180°C. Mix de eiwitten op de middelste stand schuimig. Voeg het zout toe en mix 3 minuten tot het eiwit romig is. Voeg al mixend de suiker lepel voor lepel toe. Wacht steeds tot de suiker volledig is opgenomen en voeg dan pas de volgende lepel suiker toe. Mix nu op de hoogste stand tot het eiwit stijf en glanzend is. Test het eiwit of het stijf genoeg is. Houdt de kom ondersteboven zonder dat het eiwitschuim eruit loopt. Voeg dan de maizena en de azijn toe en mix het nog even door. Schep het eiwit met een metalen lepel op een met bakpapier beklede bakplaat. Strijk het eiwit uit tot een langwerpige vierkant van circa 25 cm bij 34 cm. Schuif de bakplaat in het midden van de oven. Verlaag de oventemperatuur meteen naar 120°C. Bak de meringue in 1 ½ uur gaar. Zet dan de oven uit en laat de merengue helemaal afkoelen. Maak ondertussen de gekonfijte citroen. Schenk de honing met een mespuntje zout in een koekenpan en breng zachtjes aan de kook. Snijd de citroen in plakjes en leg ze in de honing. Laat 8 minuten heel zachtjes stoven. Schep de plakjes citroen met een vork voorzichtig uit de pan en leg ze op een vel bakpapier. Haal de merengue uit de oven, til het voorzichtig aan het bakpapier op en zet hem op een mooie plank of dienblad. Mix de mascarpone los met de slagroom. Verdeel de mascarponecrème over de meringue. Verdeel met een theelepeltje dotjes lemon curd erop en meng het een beetje door de mascarponecrème. Verdeel de gekonfijte citroen erop en strooi de pistachenootjes erover. Garneer met kleine blaadjes munt. Heerlijk met muntthee

Kijk voor
dit recept
op pagina

40





Lente tulband met spinazie, citroen en advocaat frosting

TUSSENDOORTJE - 12 PLAKKEN - 15 MINUTEN BEREIDEN, 1 UUR OVENTIJD

- INGREDIËNTEN
- 300 gr gewassen spinazie
 - 2 zakjes vanillesuiker
 - 4 eieren
 - 200 gr roomboter
 - rasp van 1 citroen
 - mespunt zout
 - 200 gr witte basterdsuiker
 - 300 gr zelfrijzend bakmeel

Voor de advocaat frosting:
150 gr poedersuiker
3 el advocaat
50 gr pistachenootjes fijngehakt
muntblaadjes voor de garnering

Extra - keukenmachine, mixer, tulband-cakevorm.

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven voor op 170°C. Pureer de spinazieblaadjes met de vanillesuiker en eieren in de keukenmachine romig. Mix de boter samen met de citroenrasp, zout en de basterdsuiker met de mixer romig. Voeg al mixend in vier delen het spinazie-eimengsel toe. Voeg dan in 4 delen het zelfrijzende bakmeel toe. Vet de tulbandvorm goed in met boter en schenk het spinaziebeslag in de tulbandvorm. Bak gedurende 60 minuten gaar. Haal de tulband uit de oven en laat 10 minuten afkoelen op een rooster. Keer de tulband om op een mooi bord en laat 15 minuten verder afkoelen. Maak ondertussen de advocaat frosting. Doe de poedersuiker in een kom en voeg de advocaat toe. Roer tot een dikke vloeibare frosting. Lepel het glazuur over de tulband en bestrooi met de pistachenootjes en blaadjes munt. uit de cakevorm. Heerlijk met gezouten boter en lobbige slagroom. Lekker met een pot sterke zwarte thee, kannetje koffiemelk en kandijsuiker.



Avocadomousse met advocaat en filowafeltjes

TUSSENDOORTJE - 6 PERSONEN - 10 MINUTEN, 15 MINUTEN OVENTIJD

- INGREDIËNTEN
- 3 avocado's
 - 6 el gecondenseerde melk
 - 200 ml dikke kokosmelk
 - sap van 1 limoentje
 - 200 ml advocaat

Voor de filowafeltjes:
4 vellen filodeeg, ontdooit
75 gr boter
50 gr fijngehakte pistachenootjes
kaneelpoeder
2 tl venkelzaadjes fijngehakt
2 el suiker
poedersuiker

Extra: keukenmachine of staafmixer, bakpapier.

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven op 180°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Smelt de boter en wentel de veltjes een voor een in de gesmolten boter. Kreukel elk velletje afzonderlijk losjes in elkaar en leg ze op de bakplaat. Strooi er de pistachenootjes, royaal kaneelpoeder, venkelzaadjes en de suiker over. Bak in 10 minuten goudbruin. Haal uit de oven, laat 10 minuten afkoelen en breek ze in wafeltjes. Bestrooi ze met poedersuiker.

Maak de avocadomousse, schil de avocado's en verwijder de pit. Snijd het vruchtvlees in stukken en doe ze in de keukenmachine. Voeg het limoensap, de gecondenseerde melk en de kokosmelk toe. Mix tot een romige mousse. Verdeel over mooie glazen. Schep er 2 eetlepels advocaat op en steek er een mooie filowafel in. Geef de rest van de filowafeltjes erbij.



Tiramisutaartjes met mango, advocaat en chocolade eitje

TUSSENDOORTJE - 4 PERSONEN - 15 MINUTEN

- INGREDIËNTEN
- 1 pakje lange vingers
 - 250 gr mascarpone
 - 50 ml slagroom
 - 1 mango
 - 8 el advocaat
 - poedersuiker
 - 4 paaseitjes

BEREIDINGSWIJZE Doe de mascarpone in een kom, roer hem los met de slagroom. Schil de mango en schaaft hem in dunne plakken. Pak vier mooie bordjes en begin met het opbouwen van de tiramisutaartjes. Bestrijk voor elk taartje 3 lange vingers met de mascarpone en leg ze naast elkaar met de mascarpone kant naar boven op bordjes. Verdeel hierover de advocaat en geschaafde mango. Bestrijk weer 3 lange vingers met de mascarpone en leg ze met de mascarpone kant op de mango. Bestrooi de tiramisutaartjes met poedersuiker en garneer met en half paaseitje. Heerlijk met een kop sterke mokka-koffie.



Panna cotta met witte chocolade, advocaat en pistache



Tulp Festival Amsterdam

Amsterdam - 1 t/m 30 april
Een kleurrijk lint van honderdduizenden tulpen doorkruist de hoofdstad in april. Van noord tot zuidoost en van oost tot nieuw-west zie je tulpen in het straatbeeld. Ook in de tuinen van musea en hotels zijn tulpen in alle soorten en kleuren te bewonderen. Op de website staat een kaart en een informatiegids. Bepaal zo je eigen route. tulpfestival.com



Opening watersportseizoen

Terherne - 2 april
Traditioneel wordt op Tweede Paasdag het watersportseizoen groots geopend in Terherne. In de Buorren is het markt. Het straatmuziekfestival is door het hele dorp en op het water. Alle restaurants presenteren zich en de bedrijven hebben open huis. Motorboten, sloepen, open zeilboten verhuur, maar ook verkoop. Er is een grote haven met tweedehands schepen. eilandindefriesemeren.nl

Vlootdag Harlingen

Harlingen - 7 april

De Vlootdag is de feestelijke opening van het zeilseizoen van de bruine vloot in Harlingen. Tijdens deze opening kunt u genieten van muziek van diverse shantykoren, verhalenvertellers, de nautische markt en nog veel meer. Natuurlijk is het ook mogelijk de schepen van dichtbij te bezichtigen. In de haven liggen een imposant aantal prachtige traditionele klippers, schoeners en tjalken klaar om je aan boord te nemen en een vaartochtje over het wad te maken.

vbzh.nl/vlootdag



Oldtimersbeurs Klassieker

Drachten - 31 maart t/m 2 april

Het Fries Congrescentrum is ook dit jaar weer gevuld met prachtige klassiekers. Je kunt kijken naar classic cars, motor- en bromfietsen waarvan het bouwjaar dateert van voor december 1990. Ook zijn er deelnemers met miniatures, jukeboxen en worden er demonstraties gehouden. klassiekerdrachten.nl



Brocante Lente Fair in Slot Zeist

Zeist - 24 en 25 maart

Schatzoeken tijdens deze speciale lente-editie. Twee dagen lang brocante in de kasteeltuin rondom Slot Zeist. Deze editie staat in het teken van diverse stromingen: Brocante, Vintage, Industrieel, Shabby Chic, Stoer en Antique. Geopend van 10.30 tot 16.30 uur. brocantefairs.com

Boeren, burgers en buitenlui opgelet!

Sloten - 2 juni

In het mooie stadje Sloten vindt er een spectaculair Middeleeuws evenement plaats. Ridders en Spanjaarden strijken er neer en bouwen hun kampementen op die voor de bezoekers te bewonderen zijn. Behalve galopperende paarden, wapens, zwaarden en kanonnen zijn er ook muziek-optredens met authentieke instrumenten, een roofvogelshow en middeleeuwse spijs en drank. Er staan ambachtslieden op de middeleeuwse markt. En als klap op de vuurpijl zal er een historische slag tussen "Sleatemers" en Spanjaarden worden nagespeeld. Komt dat zien! Komt dat zien! Kun je ook even boodschapjes doen bij de Dagwinkel in het mooie Friese dorp. historischsloten.nl



De mooiste VVV-fiets- en sloeptochten vind je bij de Dagwinkel in Vreeland

Zodra de temperaturen omhoog gaan en het zonnetje gaat schijnen is het heerlijk genieten in de Gooi- & Vechtstreek. Wandelend, op de fiets of in een bootje. Kans is groot dat je dan ook Vreeland aandoet. Kun je bij de Dagwinkel van Aloys even wat lekkere boodschapjes doen én je vindt er allemaal mooie folders en brochures van de VVV. De samenstelling en redactie van veel routes is in handen van Julliette Jonker, je ziet haar op pagina 45. Je hebt de keuze uit hele mooie en complete wandel-, fiets én vaarroutes met veel informatie en tips. Een compleet overzicht van alle toeristische mogelijkheden in de regio Gooi & Vecht vind je op de officiële VVV-website. vvvgooivecht.nl



DAGVERSE GRAAN- SCHARREL- EIEREN VAN WESSELS



STREEKPRODUCT

DagVerse graanscharreleieren zijn afkomstig van legkippen uit de oostelijke streek van ons land. Op de zijkant van de eierverpakking vindt u de naam van de boerderij Wessels waarvan de eieren afkomstig zijn.

HERKENBAAR

DagVerse graanscharrel eieren zijn herkenbaar aan het zegel op de eierverpakking. Hierop is te lezen dat de eieren tot 9 dagen na legdatum als Extra Vers verkocht mogen worden.

ECHT VERS

DagVerse graanscharreleieren worden direct op de dag van leggen verpakt op de boerderij en zo snel mogelijk getransporteerd naar geselecteerde verkooppunten. Zodoende bent u altijd verzekerd van een zo lang mogelijke houdbaarheid.

DUURZAAM

DagVerse graanscharreleieren worden zo duurzaam mogelijk geproduceerd. Het streven is om jaarlijks vooruitgang te boeken op het gebied van dierwelzijn, milieu, energie, arbeidsomstandigheden en een eerlijke opbrengst.

GEZOND

DagVerse graanscharreleieren zijn gezond! Ze bieden een interessante combinatie van voedingsstoffen. Een ei brengt 10 essentiële voedingsstoffen aan in relevante hoeveelheden voor slechts ongeveer 90 kcal (zo'n 5 % van de gemiddelde aanbevolen hoeveelheid energie per dag). Eieren zijn rijk aan eiwitten van de beste kwaliteit: zij bevatten alle essentiële aminozuren in een goede verhouding en leveren het lichaam daarmee belangrijke bouw- en onderhoudsstoffen.



*Nikki te Molder
en Mieke Westhoff*
uit Meddo

Gezellig, vrijdagmiddag bij oma. Woont ook lekker in het dorp. Boodschapje doen? Stappen we even op de fiets. Zijn oma en opa gek op, ze gaan gewoon op de fiets door Europa!



Ietje van de Born
uit Vreeland

Het is eigenlijk een beetje een buurthuis, de Dagwinkel van Aloys. Daar loop je ook even binnen voor een praatje, rolletje pepermunt en wat zakgeld. Fijne dag!



Estelle Terwoord
uit Winterswijk

Het ging van België, naar Australië toen naar Meddo, Winterswijk en volgend schooljaar Zwolle. Een leuk praatje met twee wereldburgers. De zusjes Terwoord en dit is Estelle.



Martin Elsinghorst
uit Meddo

Drie keer in de week komt Martin op de fiets zijn boodschappen bij Rob en Wilma. Hij is blij met de nieuwe Dagwinkel. 'Nog even zoeken waar alles ligt, maar ik ben dik tevreden.'



Ria Schreurs
uit Vreeland

Wat fijn dat je zonder jas de deur uit kunt gaan om wat boodschapjes te doen in het dorp. Zo lekker dat het weer lente wordt! Worden we allemaal vrolijk van.



*Juliette Jonker
en Wiek Slaghek*
uit Vreeland

**Gezellige
praatjes en
leuke plaatjes
in Meddo en
Vreeland**

Een komen en gaan van dorpsbewoners uit Vreeland in de Dagwinkel van Aloys. Juliette kwam net terug van het wilgen knotten in het kader van NLDoet en Wiek had een bezoek gebracht aan het oude vriend die het helaas niet lang meer zal maken. Dat maakt indruk en wil je dan toch even delen. Een winkel in de buurt, dat is niet alleen voor de boodschappen.

PROBEER OOK EENS VAN COOLBEST PASSIONFRUIT HEAVEN



Nog meer goed nieuws.

Onze favoriete smaken Premium Orange, Strawberry Hill en Mango Dream zijn onlangs als lekkerste getest!

In 2017 heeft onafhankelijk onderzoeksbureau Ivmor een onderzoek uitgevoerd onder 450 consumenten in de leeftijd van 20 tot 60 jaar, die regelmatig gekoelde vruchtensappen drinken. Zij hebben Premium Orange, Strawberry Hill en Mango Dream in drie groepen getest op basis van smaak en smaakverwachting tegen de andere producten in de categorie.





Speel mee en maak kans op een mooi kookboek

Los het kruiswoordraadsel op en plaats de letters in de genummerde vakjes bij dezelfde nummers in de oplossingsbalk onder de puzzel. De woorden die daar verschijnen vormen de oplossing. Schrijf deze op een kaartje en stuur deze naar:

Lekker Makkelijk,
Postbus 384, 3760 AJ Soest
of mail aan:
puzzel@lekkermakkelijk.nl

LET OP! Vermeld wel de naam van de Dagwinkel, RECRA of Rijdende winkel waar je boodschappen doet.
Inzenden t/m 13 mei 2018.

Prijswinnaar van een kookboek met de winterpuzzel:

Lia de Groot-Beckers uit Milheeze

15x19 crossword grid with clues in Dutch. Includes words like: Hoofddeksel, Koor, Verfstof, Slag-hout, Ver-lichting, Figuur-dans, Zang-stem, Walvis, Heide-plantje, Kwijt, Oosten-rijver, Vat met-hengsel, Oorlogs-vloot, Erg, Onmin, Uit-vlucht, Boom, Kleine schotel, Loopt-stok, Deug-niet, 16, Teken, Titel in Peru, Boom, Letsel, Ge-loolde huid, Zintuig, 19, Spil, 13, Baat, Rus-sisch heerser, 5, Snee, Bouw-land, Muziek-groep, Drank, 3, Hoofd-deksel, Keurig, Toets alleen, Euro-pees land, 17, Voor-zetsel, En verder, Kerke-lijk leider, Als onder, Droog-vloer, Getijde, Spaan-se titel, Han-dels-voor-warm, Huisdie-Lid-woord, 1, Ver-enigde Naties, 12, Bouw-val, Bedrijf-ster, Pers.vnw., 10, Hard-loper, War-boel, Kunst-stof, Bijbelse plaats, Kers, Motor-schip, Gast, Dwars-mast, Onbedekt, Toestel, Groot-vader, Vorde-ring, Hard, Binnen, Kle-ding-stuk, Plaats in Overijssel, Speel-kaart, 11, Ooster-ling, Nikkel, 2, Gods-spraak, 7, Steeg, Voor-zetsel, Akelig, 18, Luiaard, Ge-droogde halmen, 14.

BUZING Puzzels

Oplossing

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

15x19 crossword grid with letters filled in. Includes words like: LAANNM, TPEEJAE O, SOON AOGTO, J L H O F U S A D B, I N O Z O R T O J A Z Z U C H P E I E K F U K, K E I H T G L E E O E O N S N R T N J A E I I, S E P I N K S T E R E N I E E U S I T N I T D, S T D O O N E T S E M N I N G I E E E T L E R, H Y A C I N T H M E I E E T G M N R M I R N Z, S S N E K I U K F O S M O I E L E M E E N, C E K N I P A N A C I M B N E N A N V, H J P A E S P E H R E E S G O L R, O F R P T M T I J J M R N O V A, O L E R Z O N E O E K V A, N A D I E O F L N R J, M K N L N L I O R, A B I O V L O, A B L I O, K K V.

15x19 crossword grid with letters filled in. Includes words like: K K V, A B L I O, M K N L N L I O R, N A D I E O F L N R J, O L E R Z O N E O E K V A, O F R P T M T I J J M R N O V A, H J P A E S P E H R E E S G O L R, C E K N I P A N A C I M B N E N A N V, S S N E K I U K F O S M O I E L E M E E N, H Y A C I N T H M E I E E T G M N R M I R N Z, S T D O O N E T S E M N I N G I E E E T L E R, S E P I N K S T E R E N I E E U S I T N I T D, K E I H T G L E E O E O N S N R T N J A E I I, I N O Z O R T O J A Z Z U C H P E I E K F U K, J L H O F U S A D B, S O O N A O G T O, T P E E J A E O, L A A N N M.

Woordzoeker

APRIL	KAST	SCHOONMAAK
ARME	KNIP	SEIZOEN
BIGGEN	KNOP	SNEE
BLOEMEN	KUIKENS	SNOEIEN
BOLLEN	LAAN	STANK
BUITEN	LAMMETJES	TOOG
CAFE	LENTE	TOOI
CHIC	LOGO	TUINIEREN
EMIR	MAART	VAKANTIE
FINISH	MEMO	VERLIEFD
FORS	MESTEN	VINK
HEIA	NARCIS	VLINDER
HYACINT	NETZO	VOGELNEST
INFO	NOVA	VOORJAAR
JAZZ	OPIUM	VROLIJK
JOJO	OPRUIMEN	ZEEM
JUNI	PASEN	ZONE
KALFJES	PINKSTEREN	ZONNESCHIJN



Lekker Makkelijk Magazine verschijnt vijf keer per jaar en is gratis verkrijgbaar in vrijwel alle Dagwinkels, RECRA recreatie- en SPRINGER rijdende winkels. Herkenbaar aan de Lekker-Makkelijk.nl-deursticker.

Uitgever
VAN TOL VERSUNIE
Michael van den Hurk,
Peter Kaandorp,
Wendy Sterk en
Michaël Kruysen
Franca Grimbergen

Concept, redactie en realisatie
Carrot Company
carrotcompany.com

Styling, recepturen en foodstyling
Jacqueline Pietrovski

Illustraties Lieke & Max
Geza Illustraties
geza.nu

Fotografie
Richard Wortel

Druk en afwerking
Corelio Printing

Redactieadres en advertentiecoördinatie
Carrot Company
Postbus 384
3760 AJ Soest
redactie@lekkermakkelijk.nl

© 2018 Carrot Company.
Niets uit deze uitgave mag, in welke vorm en op welke wijze dan ook, worden overgenomen zonder schriftelijke toestemming van de uitgever. Hoewel Lekker Makkelijk zeer zorgvuldig wordt samengesteld, staan uitgever en redactie niet in voor eventuele onvolkomenheden en kunnen hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld.

Spaar voor gratis entree. Hoe kunt u sparen? Hoe eenvoudig! Bij elke 10 euro die u in de actieperiode van 2 april t/m 13 mei 2018 aan boodschappen besteedt, krijgt u een spaarzegel voor de Duinrell Actie spaarzegel. Op actieproducten, aangegeven met de speciale Duinrell Actie spaarzegel, krijgt u zelfs een spaarzegel extra! Zo kunt u nog sneller sparen. Volle spaarkaarten kunnen t/m zondag 3 juni bij uw winkelier worden ingeleverd voor een Duinrell toegangsvoucher. Deze vouchers zijn t/m vrijdag 21 september 2018 aan de kassa van Duinrell in te wisselen tegen één toegangkaart voor het attractiepark (t.w.w. €34,50).

De boodschappen gewoon aan huis bezorgd

Steeds meer ondernemers bieden de mogelijkheid om de boodschappen online te bestellen via LekkerMakkelijk.nl

Uw boodschappen aan huis bezorgd in Minnertsga. HET GEMAK VAN ONLINE BOODSCHAPPEN DOEN. MAKKELIJK TE BESTELLEN EN BEZORGD DOOR EEN BEKEND GEZICHT.

Uw boodschappen aan huis bezorgd in Gasselternijveem. HET GEMAK VAN ONLINE BOODSCHAPPEN DOEN. MAKKELIJK TE BESTELLEN EN BEZORGD DOOR EEN BEKEND GEZICHT.

Kijk maar op de website, vind de winkel bij jou in de buurt of misschien wel op je vakantieadres en ontdek het gemak van online boodschappen doen.



Altijd makkelijk, waar je ook bent. RECRA foods and goods. Waar je ook bent.

Vind je winkel

Door heel Nederland vind je de Dagwinkels, Lekker Makkelijk-winkels, SPRINGER rijdende winkels en RECRA foods and good stores met het Lekker Makkelijk.nl logo op de deur. Bij deze ondernemers is het magazine gratis verkrijgbaar. Alle informatie en openingstijden van de ondernemers vind je op LekkerMakkelijk.nl.



Suggesties & ideeën

Heb je nieuwtjes, leuke foto's, suggesties of ideeën voor plaatsing op LekkerMakkelijk.nl of in het magazine? Dan kun je die sturen naar redactie@lekkermakkelijk.nl

