

december 2019

Lekker Makkelijk

magazine bij de boodschappen in de buurt



Feestmaand

Samen maak je het gezellig

lekker
makkelijk





Feestelijk koken met JOZO

JOZO helpt je bij het maken van feestelijke gerechten, zoals deze gegrilde côte de boeuf. Kijk voor dit recept en nog meer lekkere recepten op onze website.

WWW.JOZO.NL



Alles lekker in de buurt

Dit is ons magazine voor de feestdagen. Boordevol recepten, tips en inspiratie voor heerlijke gerechten en lekkere hapjes. Mooi gedekte tafels en ook nog leuke tips om een dagje of avond op pad te gaan. Genieten van de lichtjes, gezelligheid en hapjes en drankjes bij het vuur. Het was ons weer een genoeg en wij danken jullie voor de klandizie in het afgelopen jaar. Fijne en smakelijke feestdagen.

Prettige feestdagen en een gezellig oud en nieuw!



INHOUD VAN DIT NUMMER

lekker makkelijk.nl



- 3 Intro en inhoud 4-9 Kerstmenu om te delen
- 11 Wijn&Spijs 12-17 Vis&Vega op de plank
- 19-25 Kerst stoofpotjes 28-33 Feestelijke tussendoortjes
- 35 In de buurt 36 Pimp-up Tea time
- 39 In de buurt 41-43 Op stap 45 Onze klanten
- 46 Lekker puzzelen 47 Service 48 Strip Lieke&Max





Kijk
voor meer
recepten op
**lekker
makkelijk.nl**

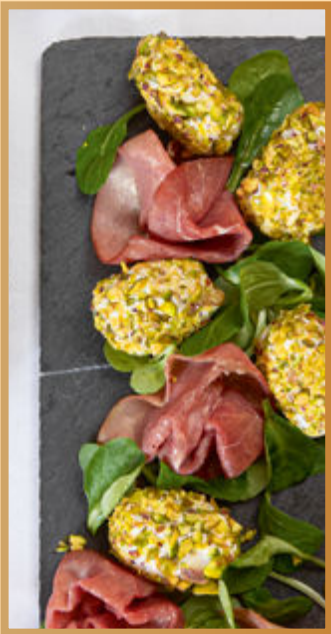
Kerstmenu om te delen.



RECEPTEN



Voorgerechten



Truffels van geitenkaas met nootjes en rookvlees

VOORGERECHT - 4 PERSONEN - 15 MINUTEN

INGREDIËNTEN

125 gr rookvlees
50 gr veldsla
2 sjalotjes
1 teentje knoflook
70 gr fijngehakte pistachenootjes
200 gr zachte geitenkaas met honing

BEREIDINGSWIJZE Pel het uitje en hak deze fijn. Bak de sjalotjes zacht in 2 eetlepels boter. Pers de knoflook er bovenuit en bak even mee. Laat wat afkoelen. Prak de geitenkaas los en schep de gebakken ui erdoor. Vorm er langwerpige truffels van en rol ze door de gehakte pistachenootjes. Leg ze op een mooie plank of bord op een bedje van aangemaakte veldsla. Maak rozen van de plakjes rookvlees en zet ze ertussen.



Eendenborst met knapperige venkelsterretjes

VOORGERECHT - 4 PERSONEN - 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

1 pakje bladerdeeg
2 eidooiers
1 1/2 el venkelzaad
150 gr gerookte eendenborst
2 verse vijgen of druiven
2 tl balsamicostroop
Extra: Bakpapier

BEREIDINGSWIJZE Laat het bladerdeeg ontdooien. Verwarm de oven voor op 180°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Steek sterretjes uit de plakjes bladerdeeg. Leg ze op de bakplaat. Hak het venkelzaad fijn en meng met royaal versgemalen zeezout en peper. Klop de eidooiers los met 1/2 el water en bestrijk met een kwastje de bladerdeegsterren. Bestrooi ze met het venkelzaad. Bak de sterren 15 minuten in de oven goudbruin. Snijd de vijgen in partjes. Schik de plakjes gerookte eendenborst mooi op een bord of plank en leg de vijgen of druiven en knapperige venkelsterren erbij. Druppel voor het serveren balsamicostroop over de gerookte eendenborst.



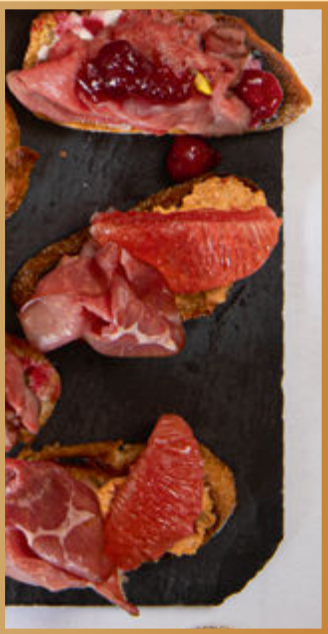
Peer met oude geitenkaas en pistachenootjes

BIJGERECHT - 4 PERSONEN - 10 MINUTEN

INGREDIËNTEN

2 mooie rijpe peren
2 el citroensap
stukje oude geitenkaas
25 gr pistachenootjes
25 gram hazelnootjes

BEREIDINGSWIJZE Rooster de pistachenoot en hazelnoot krokant in een droge koekenpan. Hak ze hierna fijn. Was de peren en snijd ze in de lengte in plakken. Wrijf ze in met citroensap. Leg de peer op een mooi bord en maal er peper overheen. Schaaf er flinters oude geitenkaas op en bestrooi met de fijngehakte noten.



Crostini met rosbief, citroen, grapefruit en cranberry

VOORGERECHT - 4 PERSONEN - 15 MINUTEN

INGREDIËNTEN

150 gr rosbief
1 rode grapefruit
1 el geraspte citroenschil
2 teentjes knoflook uit de pers
1 stokbroodje
2 tl gedroogde dragon
4 el cranberrycompote
125 ml olijfolie

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd het stokbroodje in plakjes en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Doe de olijfolie in een kom en pers de knoflook erboven uit. Voeg de dragon en citroenschil toe en maal er royaal zeezout en peper over. Meng goed door en kwast hiermee de plakjes stokbrood aan beiden zijden in. Bak het brood in 8 à 10 minuten krokant. Haal ze uit de oven. Laat 10 minuten afkoelen. Beleg de crostini met rosbief en leg op de helft een partje grapefruit en op de rest een halve eetlepel cranberrycompote.

Hoofdgerecht



Hertenbiefstuk

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN - 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

4 hertenbiefstukjes
25 gr pistachenootjes
25 gr amandelen
1 tl gemalen espresso koffie
1 el geraspte sinaasappelschil
2 tl tijmblaadjes
50 gr boter, 2 el port

Pompoencrème met kaneel

BIJGERECHT - 4 PERSONEN - 50 MINUTEN

INGREDIËNTEN

1 flespompoen,
50 gr boter, 2 tl kaneel,
1/2 tl kruidnagelpoeder

BEREIDINGSWIJZE Neem de hertenbiefstuk uit de koelkast en leg ze afgedekt op een bord om op kamertemperatuur te komen. **Pompoencrème** Maak eerst de pompoencrème. Halveer de pompoen en snijd de schil eraf. Haal de pitten eruit en hak de pompoen in stukken. Kook de pompoenstukken 20 minuten voor tot ze zacht zijn. Laat uitlekken in een vergiet. Smelt de boter in een braadpan en bak de stukken gekookte pompoen aan. Strooi er de kaneel en kruidnagelpoeder over en bak even mee. Zet het vuur zacht en laat 10



Groene asperge met sinaasappel

NAGERECHT - 4 PERSONEN - 15 MINUTEN

INGREDIËNTEN

1 bos groene asperges
1 el sinaasappelpasp
25 gr boter

Uienconfijt

BIJGERECHT - 4 PERSONEN - 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

2 grote uien
25 gr boter
2 el honing
2 el whisky of sherry
1 tl zeezout
1 tl zwarte peper
1 el tijmblaadjes

10 minuten zachtjes stoven tot ze uit elkaar vallen. Breng op smaak met peper en zout. Voeg de crème fraîche toe en prak fijn met een vork of pureer met een staafmixer. **Uienconfijt** Snijd de uien in ringen en fruit ze aan in de boter. Zet het vuur laag en laat 10 minuten zachtjes stoven. Voeg dan de honing, whisky, zeezout, peper en tijmblaadjes toe en zet het vuur weer even wat hoger. Bak 1 minuut hoog en zet het dan weer laag en laat nogmaals 5 minuten zachtjes stoven. **Groene asperge** Kook de asperges beetgaar en laat uitlek-

Dessert



Rijstpudding met tutti frutti

NAGERECHT - 8 PERSONEN - 30 MINUTEN, 95 MINUTEN

KOOKTIJD, 180 MINUTEN

WACHTTIJD

INGREDIËNTEN

300 gr tutti frutti
½ l water
150 ml diksap
2 kaneelstokjes
6 gelatineblaadjes
300 gr risotto rijst
1 l melk
2 el boter
½ eetlepel kardemom poeder
mespunt zout
250 ml slagroom
6 gelatineblaadjes
Extra: 1 puddingvorm van 1 liter

ken in een vergiet. Smelt de boter en voeg de asperges en sinaasappelschil toe. Breng op smaak met zout en peper. Rooster de noten in een droge koekenpan knapperig en hak ze fijn. **Hertenbiefstuk** Smelt de boter op een hoog vuur en bak de hertenbiefstuk aan beiden zijden 2 minuten aan. Zet het vuur laag en bak verder 1 minuut aan beiden zijden. Haal ze uit de pan en voeg de port toe. Bestrooi de hertenbiefstuk met versgemalen zout en peper. Doe ze weer in de pan en wentel ze door de portjus. Leg ze daarna afgedekt op

BEREIDINGSWIJZE Doe de tutti frutti in een pan en voeg het water, diksap en kaneelstokjes toe. Laat een nachtje weken. Zet de volgende dag de pan met tutti frutti aan de kook en zet daarna het vuur zacht. Laat 45 minuten zachtjes stoven. Breng voor de rijstpudding de melk aan de kook. Voeg de risotto rijst, boter, 4 eetlepels van de basterdsuiker, zout en kardemompoeier toe. Zet daarna het vuur laag en laat de rijst 45 minuten zachtjes koken. Week ondertussen de gelatineblaadjes in koud water. Roer de rijst af en toe om. Voeg na 45 minuten de slagroom toe en de rest van de suiker. Laat nog 5 minuten koken en neem de pan van het vuur. Voeg de uitgeknepen gelatineblaadjes bij de rijstepap en meng het goed door. Spoel de puddingvorm om met koud water en vet hem in met wat olie. Schep de rijstepap erin. Dek af en laat 3 uur opstijven in de koelkast. Zet voor het serveren de bakvrom met rijstpudding 1 minuut in een laagje heet water. Haal hem uit het water en maak met de duimen de randen van de pudding rond om los. Leg er een mooi bord op en keer de pudding met bord en al om. Laat rustig van de vorm loskomen. Help hem eventueel door met de punt van een mes tussen de vorm en pudding te steken. Serveer met de tutti frutti. Ook lekker met huisgemaakte cranberry compote.



Desserts om na te genieten.

Kijk
voor meer
recepten op

lekker
makkelijk.nl

**NAGERECHT - 10 PERSONEN -
40 MINUTEN, 150 MINUTEN OVENTIJD**

INGREDIËNTEN VOOR DE PAVLOVA:

8 eieren maat m
200 gr suiker
200 gr poedersuiker
4 volle tl maizena
2 mespuntjes zout

INGREDIËNTEN VOOR DE VULLING:

300 gr mascarpone
150 ml slagroom
3 zakjes vanillesuiker

INGREDIËNTEN VOOR OP DE TAART:

1 potje kersen uitgelekt
400 ml rode port
100 gr suiker
1 kaneelstokje
60 gr pistachenootjes
60 gr amandelen
60 gr pure chocolade

Extra: 2 mengkommen, weegschaal, bakpapier

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven voor op 100°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Was de kom waarin het schuim wordt geklopt goed af en zo ook de mixer gardes. Weeg 100 gram suiker en 100 gram poedersuiker af. Meng door de poedersuiker 2 tl maizena en schep het zorgvuldig om. Splits 4 eieren één voor één in een kopje en doe over in een grote kom. Zorg dat er geen spoortje eigeel in het eiwit zit. Anders wordt het eiwit niet stijf. Klop de eiwitten op een middelhoge stand met een mespuntje zout halfstijf. Mix dan op de hoogste stand en voeg beetje bij beetje de suiker toe. Mix het schuim zo stijf dat je de kom ondersteboven kunt houden zonder dat het eiwit er uitvalt. Spatel dan de poedersuiker er luchtig door. Herhaal dit met de volgende 4 eiwitten, dus meng de rest van de poedersuiker met de rest van de maizena. Splits de eieren zonder een spoortje eigeel enz. Nu er twee kommen met stijfgeklopte eiwitten zijn kunnen we de pavlova gaan bakken. Schep het eiwit uit de kom en schep het als een berg op het bakpapier. Maak met de achterkant van een eetlepel een dikke hoge cirkel van circa 20 cm. Doe dit ook met de andere kom eiwitschuim. Nu zijn twee schijven van schuim. Bak deze 2 1/2 uur in de oven. Schakel de oven uit en laat helemaal afkoelen in de oven.

Kook ondertussen de port met de suiker en het kaneelstokje op middelhoog vuur in tot een siroop. Laat het potje kersen goed uitlekken in een vergiet en doe ze bij de portsiroop. Laat circa 10 minuten marinieren. Mix de mascarpone los met de slagroom en de vanillesuiker. Dek af en laat in de koelkast op smaak komen. Rooster de pistachenootjes en amandelen knapperig en hak deze grof. Hak de pure chocolade in flinters. Haal de afgekoelde pavlova's uit de oven. Verwijder voorzichtig het bakpapier van de schuimbodems. Leg een schuimbodem op een taartschaal. Schep de helft van de mascarponeroom in bergjes aan de buitenkant met 4 cm afstand van de pavlova. Dek af met de andere schijf pavlova. Schep de rest van de mascarponeroom in bergjes erop. Versier met de gemarineerde portkersen, gehakte noten, geschaafde chocolade en wat van de portsiroop.

Pavlova

*Met portkersen
en pure chocolade*



Show your love

Met i heart Wines vier je vriendschappen. We inspireren jou en je harts-vriendinnen om alles uit het moment te halen. Om samen leuke dingen te doen en de wijnen te ontdekken die jullie lekker vinden.

Met i heart Wines kies je voor betaalbare kwaliteitswijnen van over de hele wereld. Je hoeft alleen nog maar te ontdekken welke wijnen jij en je harts-vriendinnen het lekkerst vinden. En dankzij het opvallende design pluk je ons zo uit het schap!

i heart
WINES ♥

GA NAAR iheartwines.nl
EN ONTWERP JOUW EIGEN WIJNETIKET!



Geen 18, geen alcohol





VIS & VEGA OP DE PLANK

OM MEE TE BEGINNEN

Avocado limoen mousse met een roos van zalm

VOORGERECHT - 4 PERSONEN - 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

3 avocado's, 4 lente-uitjes, 1 limoentje, 2 el crème fraîche, 1 tl tabasco, 150 gr gerookte zalm

BEREIDINGSWIJZE Schil de avocado's en wip de pit er uit. Snijd in stukken. Snijd de lente-uitjes in stukjes. Doe de avocado en lente-ui in een mengbeker. Rasp de limoenschil erboven en pers het sap uit van de limoen. Pureer met de staafmixer tot een romige mousse. Breng op smaak met tabasco en versgemalen zeezout. Verdeel de avocadomousse over 4 glaasjes. Vorm van de plakken gerookte zalm rozen. Zet in ieder glaasje een zalmroos.



Carpaccio van meloen met garnaaltjes

VOORGERECHT - 4 PERSONEN - 15 MINUTEN

INGREDIËNTEN

150 gr roze garnaaltjes, 1 meloen, 2 lente-uitjes, halve granaatappel, 1 limoentje, 2 el balsamico-azijn, 8 sneetjes witbrood, boter, 4 el olijfolie

BEREIDINGSWIJZE Snijd de meloen doormidden. Schep de pitjes eruit. Schil de meloen. Schaaf het vruchtvlees in dunne plakjes. Doe ze in een schaal. Schenk de olijfolie en balsamico-azijn erover. Maal er flink wat peper en zout over. Schep alles voorzichtig om en laat 15 minuten marineren. Leg – voor het serveren - de plakjes gemarineerde meloen op een mooie plank. Verdeel hierover de in ringetjes gesneden lente-uitjes en de granaatappelpitjes. Snijd de limoen in partjes en geef die erbij. Steek sterretjes uit het brood en bak die goudbruin in de boter. Leg ze erbij.



Linzen noten paté

VOORGERECHT - 10 PERSONEN - 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

2 vijgen
150 gr gemengde paddenstoelen
2 puntpaprika's
2 uien
4 teentjes knoflook van de pers
3 takjes verse tijm voor de blaadjes
100 gr walnoten
50 gr hazelnoten
100 gr zachte geitenkaas met honing
400 gr groene linzen
1½ l groentebouillon
6 el olijfolie
200 ml witte wijn
Extra: cakeblik van 1 ½ liter, bakpapier

BEREIDINGSWIJZE Doe de linzen met de groentebouillon in een pan en breng aan de kook. Zet het vuur zacht en laat 50 minuten zachtjes gaarkoken met de deksel op de pan. Snijd ondertussen de paprika en uien in dunne ringen. Bak ze in de olijfolie aan en laat 10 minuten zachtjes verder bakken. Pers nu de knoflook erboven uit en bak even mee. Blus af met de witte wijn en schep alles goed om. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen. Rooster de walnoten en hazelnoten knapperig en hak ze grof. Als de linzen gaar zijn het vuur wat hoger zetten zodat het vocht verdampt. Roer af en toe om. Doe de linzen in een vergiet en laat afkoelen. Doe de afgekoelde linzen in een kom en schep de gebakken paprika en uien, gehakte noten en havermout erdoor. Breng goed op smaak met peper en zout. Bekleed de cakevorm met het bakpapier en schep het linzenmengsel erin. Druk het heel goed aan met een lepel. Vouw het overhangende bakpapier over de linzenpaté. Laat 3 uur opstijven in de koelkast. Bak de paddenstoelen goudbruin in 2 el boter. Snijd de vijgen in plakjes. Haal de linzenpaté uit de koelkast. Leg een schoon stuk bakpapier op een plank en stort de linzenpaté hierop. Versier de paté met plakjes vijg, gebakken paddenstoelen en brokjes geitenkaas.



Tartelette van bladerdeeg met rode biet, walnoot en brie

VOORGERECHT - 4 PERSONEN -
30 MINUTEN, 30 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN

400 gr gekookte bietjes
1 grote ui
40 gr boter
1 el tijmblaadjes plus 4 takjes extra voor de garnering
2 tl kummelzaadjes
4 el cranberry compote
70 gr walnoten
4 plakjes roomboter bladerdeeg
4 een persoons tartelette vormpjes
2 losgeklopte eigeel
3 el amandelschaafsel
100 gr brie

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven voor op 180°C. Bekleed de tartelette vormpjes met elk een plakje bladerdeeg. Prik de bodems in met een vork. Bestrijk het bladerdeeg met het losgeklopte eigeel en bestrooi met het amandelschaafsel. Zet ze in de oven en bak ze 20 minuten goudgeel. Snijd de gekookte bietjes in blokjes en de uien fijn. Smelt de boter in een braadpan en voeg de bietjes, tijm en kummelzaadjes toe. Roerbak 5 minuten op halfhoog vuur. Zet het vuur laag en laat 10 minuten stoven onder af en toe roeren. Hak de walnoten grof. Snijd de brie in blokjes. Schep de cranberry compote door de bietjes en breng op smaak met zout en peper. Meng de blokjes brie erdoor en de helft van de walnoten. Haal de bladerdeegtaartjes uit de oven en druk met een lepel het midden een beetje in, zodat je ruimte krijgt voor de vulling. Verdeel hierin het bietenmengsel. Zet ze weer 8 minuten in de oven. Garneer ze uit de oven met de rest van de walnoten en een takje tijm. Heerlijk met een rucola salade met honing mosterd-dressing.



Zalmmoten met cranberry rub op een bedje van haricots verts

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN -
20 MINUTEN, 15 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN

4 moten zalm met huid van ca. 125 gr
100 gr verse cranberries
50 gr boter
2 teentjes knoflook
2 el honing
1 el geraspte sinaasappelschil
½ el gedroogde dragon
200 gr haricots verts

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven voor op 180°C graden. Doe voor de rub de cranberries, boter, knoflook, honing, sinaasappelschil en de dragon in de keukenmachine en pureer kort tot een pasta. Bestrooi de zalm met wat zout en versgemalen peper. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Schep de cranberry rub erop. Bak de zalm 15 minuten in de oven. Kook ondertussen de boontjes beetgaar. Laat ze uitlekken en stooft ze even op in een klont boter. Breng op smaak met zout en versgeraspte nootmuskaat. Leg een vel bakpapier op een mooie lange plank en schik hierop de haricots verts. Leg hierop de moten zalm. Serveer met parten citroen. Lekker met in kwarten gebakken spitskool erbij, bestrooid met five Spice poeder en besprenkeld met soja saus.



VIS & VEGA OP DE PLANK





Probeer met Kerst eens...

DE LEKKERSTE GERECHTEN

Met Peperroomsaus



Ontdek ook de andere
kerstsauzen en recepten
op www.knorr.nl!



RECEPTEN



Gevulde oliebol met room, kruidig stoofpeertje en pure chocolade

NAGERECHT - 6 PERSONEN - 30 MINUTEN,
120 MINUTEN KOOKTIJD

INGREDIËNTEN

6 stoofperen, ½ liter port,
200 ml sinaasappelsap,
stuk sinaasappel schil,
3 el honing, 4 kruidnageltjes,
2 kaneelstokjes, 2 laurierblaadjes,
6 verse olieballen zonder rozijnen,
250 ml slagroom,
1 zakje slagroomversteviger,
150 gram pure chocolade in stukjes,
1 el boter

BEREIDINGSWIJZE Schil de stoofperen met een dunschiller. Laat het steeltje eraan zitten. Spoel de peren onder stromend water af. Schenk de port en sinaasappelsap in een pan waar de peertjes in passen en breng aan de kook. Voeg de sinaasappelschil, honing, kruidnageltjes, kaneelstokjes en de laurierblaadjes toe. Roer even om. Zet nu de peertjes rechtop in de pan. Voeg eventueel nog wat water toe, ze moeten onder staan. Breng weer aan de kook. Zet het vuur meteen weer laag en laat de peertjes 2 uur met deksel op de pan zachtjes koken. Neem als ze gaar zijn de peertjes aan hun steeltje uit de pan en zet ze op een schaal. Laat het vocht in de pan op half vuur inkoken tot een siroop. Pas op voor aanbranden, blijf erbij. Haal de pan van het vuur en schenk de kruidige siroop over de peertjes en laat afkoelen. Voor het serveren. Snijd van de olieballen 1/3 van de bovenkant. Hol ze een beetje uit zodat het stoofpeertje erin past. Zorg dat ze recht op staan, anders een klein stukje van de onderkant afsnijden. Klop de slagroom stijf met 1 eetlepel suiker en het zakje slagroomversteviger. Smelt de chocolade met de boter in een kommetje boven een steelpannetje met kokend water. Vul de peren met 2 eetlepels slagroom en zet er een stoofpeertje in. Zet ze op een mooie plank. Versier de peertjes met lijntjes gesmolten chocolade. Doe de rest van de chocolade saus en kruidige siroop en slagroom in schaaltes. Schep het vanilleijs in bollen en zet alles op tafel erbij. Een feestje.



Join THE Royal Club

ROYAL CLUB
THE ORIGINAL

SPA REINE mooi meegenomen!

SPA Op het leven

VERS VAN DE MOLEN

Altijd vers gemalen uit de molen. Verkrijgbaar in verschillende pepervarianten, zeezout of knoflook. Heerlijk om extra smaak toe te voegen aan uw gerechten. Eenvoudig in gebruik: draaien aan de dop en u heeft de lekkerste smaak op tafel.

Silvo

KIJK OP SILVO.NL
VOOR RECEPTEN EN TIPS.

RECEPTEN

Kerst Stoofpotje *Wild*

Konijnenbout met rodekool en spruitjes

HOOFDGERECHT - 2 PERSONEN -
20 MINUTEN, 60 MINUTEN STOOFTIJD

INGREDIËNTEN 2 konijnenbouten, 50 gr spekblokjes, ½ rodekool, 250 gr kleine spruitjes, 1 grote ui, 1 l wild- of rundbouillon, 200 ml port, 2 el worcestersaus, 2 el honing, 2 tl koekkruiden, 1 el azijn, 50 gr roomboter

BEREIDINGSWIJZE Bestrooi de konijnbouten met zout en versgemalen peper. Smelt de boter in een grote braadpan. Bak hierin de konijnbouten rondom aan tot ze goudbruin zijn. Schep ze uit de pan. Bak nu de spekJes aan. Snijd de ui fijn en voeg bij de spekJes. Bak 3 minuten mee. Voeg de helft van de bouillon en de port toe. Schep de konijnbouten weer in de pan. Doe de deksel op de pan en laat 35 minuten zachtjes stoven. Keer de konijnbouten af en toe om. Snijd ondertussen de rodekool in fijne reepjes en maak de spruitjes schoon. Voeg ze na de 35 minuten bij het stoofpotje. Doe nu ook de koekkruiden, worcestersaus, honing, azijn en de rest van de bouillon erbij. Schep alles goed om en breng weer aan de kook. Zet het vuur weer zacht en doe de deksel weer op de pan. En laat 25 minuten verder stoven. Schep de stoofpot af en toe om. Lekker met aardappel- knolselderijpuree en stoofpeertjes.

Landana

JERSEY GOUDA

ANDERE KOE, ANDERE MELK, BETERE KAAS!

NIEUW

VOLLE ROMIGE SMAAK
VRIJ VAN E-NUMMERS

KIJK VOOR MEER
RECEPTEN OP
WWW.LANDANAJERSEY.NL

GEMAAKT VAN DE NATUURLIJKE,
VOLLE MELK VAN DE JERSEY KOE.

PROBEER NU DEZE VOL ROMIGE
KAAS. DE IDEALE KAAS VOOR ZOWEL
WARME ALS KOUDE GERECHTEN!



RECEPTEN



Pastinaak en wortels

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN -
20 MINUTEN, 30 MINUTEN STOOFTIJD

INGREDIËNTEN 6 wortels, 6 sjalotjes, 300 gr gemengde paddenstoelen, 4 teentjes knoflook, 200 gr cranberries, 4 laurierblaadjes, 6 kruidnagels, 1 el geschaafde amandelen, 250 ml rode wijn, 1 l paddenstoel- of groentenbouillon, 3 el honing, 50 gr roomboter

BEREIDINGSWIJZE Schil de pastinaak en wortel met een dunschiller. Snijd de pastinaken en wortels in de lengte doormidden. Pel de sjalotjes. Smelt in een grote braadpan de boter. Fruit hierin de sjalotten. Voeg de halve pastinaken en wortel toe. Roerbak ze 4 minuten mee. Pers de knoflook erboven uit en voeg de cranberry's, laurierblaadjes en kruidnagel toe. Bak 1 minuut mee. Blus af met de rode wijn. Voeg dan de helft van de bouillon toe en doe de deksel op de pan. Laat 15 minuten zachtjes stoven. Voeg de rest van de bouillon en de honing toe. Maal er royaal verse peper en zeezout over. Laat 15 minuten zachtjes verder stoven. Bak ondertussen in een klont boter de paddenstoelen goudbruin in een koekenpan. Rooster daarna de amandelen knapperig. Schep de gebakken paddenstoelen en amandelen over de groenten. Lekker samen met polenta en Parmezaanse kaas.

Kerst Stoofpotje *Vega*

PLANTEN ^{ZIJN} _{DE} TOEKOMST



100% PLANTAARDIG, VOLLE ROMIGE SMAAK

Becel Romig is 100% plantaardig en heeft een heerlijke volle, romige smaak. Het is gemaakt met een unieke mix van zonnebloem-, lijnzaad- en koolzaadolie, die van nature rijk is aan Omega 3. Wat bijdraagt aan het behoud van een gezond cholesterolgehalte in het bloed.

Probeer nu Becel Romig, 100% plantaardig en natuurlijk goed voor het hart.

RECEPTEN



Mosselen met zalm en kabeljauw

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN -
20 MINUTEN, 15 MINUTEN STOOFTIJD

INGREDIËNTEN 1 kg mosselen, 2 zalmmoten met huid van ca. 125 gr, 2 kabeljauwhaasjes van ca. 125 gr, 2 uien, 1 citroen, 4 takjes tomaten, 4 teentjes knoflook, 1 el venkelzaad, 1 el gedroogde dragon, 3 blikken tomaatblokjes, ½ l visbouillon, 8 el olijfolie, 1 stokbrood

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de olijfolie in een grote braadpan. Bak hierin 2 minuten aan beiden zijden de takjes tomaten. Schep ze op en een bord. Dit is voor de garnering. Snijd de uien in ringen en doe ze in de pan samen met het venkelzaad. Roerbak de uien 3 minuten. Pers de knoflook er bovenuit en bak 1 minuut mee. Voeg de blikken tomaat toe en breng aan de kook. Laat 7 minuten zachtjes koken tot een dikke saus. Voeg de mosselen toe aan de tomatensaus. Laat de mosselen 7 minuten stoven in de tomatensaus en roer af en toe. Snijd de vis in grote stukken. Bestrooi ze met versgemalen peper. Schenk de visbouillon erbij. Schep het goed om zodat de bouillon door de tomatensaus is opgenomen. Voeg tenslotte de stukken vis toe. Laat 3 minuten stoven met de deksel op de pan. Draai de stukken vis voorzichtig om en stook 5 minuten verder. Leg de tomaten op de stoofpot, snijd de citroen in parten en serveer samen het stokbrood. Lekker met een groene salade.

Kerst Stoofpotje *Vis & schaaldieren*

**Nieuw: Unox
Tomaten- en
Groentesoep
nu ook met
vegetarische
balletjes.**



**Hollandse klassiekers,
nu ook met vegetarische balletjes.**

Een dagje zonder vlees is natuurlijk hartstikke goed, maar een soep met ballen is wel zo lekker! Twee heerlijke Unox klassiekers, tomatensoep en groentesoep met vegetarische balletjes.



Dat kan alleen maar Unox zijn

Kerst Stoofpotje *Vlees*



Zuurkool met worst

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN -
15 MINUTEN, 18 MINUTEN STOOFTIJD

INGREDIËNTEN 4 braadworsten, 2 rode puntpaprika's, 2 uien, 400 gr zuurkool, 6 gekookte aardappeltjes, 1 1/2 el kummelzaadjes, 4 teentjes knoflook, 200 gr crème fraîche, 60 gr roomboter, 200 ml witte wijn, 2 tl honing, 1 l rundbouillon

BEREIDINGSWIJZE Snijd de uien en de puntpaprika in dunne ringen. Smelt de boter in een grote braadpan en bak hierin de worst rondom aan. Schep ze uit de pan. Roerbak dan de uien en paprika 3 minuten in het bakvet. Voeg het kummelzaad en de zuurkool toe. Pers de knoflook er bovenuit en maal er flink wat peper over. Bak 3 minuten en blus af met de witte wijn. Voeg de honing, de worst en bouillon toe en laat 10 minuten zachtjes stoven met de deksel op de pan. Voeg de aardappels en crème fraîche toe. Schep het voorzichtig om. Laat nog 8 minuten stoven met de deksel op de pan. Lekker met mosterd.

Mooie decemberzegels

Koop ze nu





Wortel kaneel cake

met walnoot
room en
cranberries

Feestelijke
tussendoortjes



Spijsbroodjes

met amandelen



Wortel kaneel cake

TUSSENDOORTJE OF NAGERECHT -
10 PLAKKEN - 25 MINUTEN, 60 MINUTEN
OVENTIJD

INGREDIËNTEN

400 gr wortel, 2 el sinaasappelrasp
4 eieren, 200 gr zachte boter
2 tl kaneelpoeder, ½ el koekkruiden
2 zakjes vanillesuiker, 175 gr suiker
400 gr cakemeel, mespuntje zout
Extra: Cakevorm van 1 liter, ingevet en
met bakpapier bekleed en weer ingevet

Topping voor de cake:

1 ½ bakje crème fraîche
70 gr walnoten, 6 el cranberrycompote
70 gr walnoten, 1 1/2 el sinaasappelrasp
kaneelpoeder

BEREIDINGSWIJZE Schil de wortels met een dunschiller en snijd in stukken. Doe ze in een kleine pan en voeg zoveel water toe tot ze net onderstaan. Voeg de kaneelpoeder toe en breng het aan de kook. Zet het vuur dan laag en doe de deksel op de pan. Laat 25 minuten zachtjes gaarkoken. Verwarm de hetelucht oven voor op 160°C. Giet de wortels af en laat uitlekken in een vergiet. Pureer de wortels met een staafmixer fijn. Mix in een kom de zachte boter, suiker, koekkruiden, een mespuntje zout en de vanillesuiker tot een romige crème. Voeg al mixend de eieren een voor een toe. Schep de wortelpuree erdoor. Spatel dan in 4 delen de bloem toe aan het beslag. Schenk het beslag in de cakevorm. Bak de cake circa 1 uur gaar. Laat de cake 10 minuten afkoelen en til hem aan het bakpapier uit de cakevorm. Laat helemaal afkoelen op een taartrooster. Bak de walnoten knapperig in 2 eetlepels boter. Zet de wortelcake op een taartschaal en verdeel de crème fraîche erover. Schep hierop de cranberrycompote. Garneer met de walnoten en sinaasappelrasp. Strooi er nog wat kaneelpoeder over door een zeefje. Geniet.



Jan pannenkoek gebakje

TUSSENDOORTJE OF NAGERECHT -
4 PERSONEN - 15 MINUTEN

INGREDIËNTEN

4 Jan pannenkoeken
150 gr mascarpone
6 el cranberry compote
2 el geroosterde hazelnoten fijngehakt
4 papieren cakebakjes
Extra: 1 vel bakpapier

BEREIDINGSWIJZE Leg op een plank een vel bakpapier. Bestrijk elke pannenkoek met wat mascarpone. Schep op elk 1 1/2 eetlepel cranberrycompote en strooi er wat fijn gehakte hazelnootjes over. Leg ze op elkaar en rol voorzichtig om. Wikkel het bakpapier erom en draai de uiteinden dicht als een snoepje. Leg de pannenkoekrol 1 uurtje in de diepvries om op te stijven. Zo kun je straks makkelijk snijden zonder dat de vulling eruit loopt. Snijd de rol in vier gebakjes en leg ze in leuke papieren cakebakjes en serveer.



Spijsbroodjes van amandelen

TUSSENDOORTJE - 6 STUKS - 20 MINUTEN,
30 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN

2 el sinaasappelrasp
3 eidooiers
1 rol bladerdeeg
250 gr amandelspijs
50 gr amandelschaafsel
2 tl kaneelpoeder
Extra: 1 vel bakpapier

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven voor op 180°C. Verkruiemel het spijs en meng er met een vork 2 eidooiers, sinaasappelrasp en het kaneelpoeder door. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Leg hierop het bladerdeeg. Spreid het uit. Kneed met de hand het spijs zodat het vast wordt. Vorm hiervan een dunne rol zo groot als het bladerdeeg. Leg de spijsrol onder aan het bladerdeeg. Rol het bladerdeeg om het spijs en rol verder op. Snijd het in 6 stukken. Kwast elk stuk in met ei. Strooi hierop de amandelen. Bak 25 à 30 minuten in de oven goudbruin. Heerlijk met slagroom en bestrooid met kaneelpoeder.

Pannenkoek van Jan

met mascarpone
en cranberrycompote



**Verkade
chocolade
Over de Top
...bestrooid!**

Ook
met
crunchy
koek



Over de Top bestrooide chocoladerepen met knapperige Cookie Crunch. Gecombineerd met Kokos & Amandel, Hazelnoot & Karamel of Karamel-zeezout & Amandel. Dat wordt smullen!

Verkade ...dat smaakt naar thuis.



**Weerribben®
Zuivel**

Biologische zuivel uit
natuurgebied Weerribben-Wieden
Rechtstreeks van de boerderij!



WWW.WEERRIBBENZUIVEL.NL



RECEPTEN



Pepernotentaart

met pepernoten
en karamel

NAGERECHT - 6 à 8 PERSONEN -
50 MINUTEN

INGREDIËNTEN

1 pak Dr Oetker taartmix Mon Chou taart
60 gr boter
1 el koekkruiden
1 el sinaasappelrasp
250 gr mascarpone
250 ml slagroom
1 halve el kaneelpoeder
75 gr pepernoten
50 gr chocolade pepernoten
Extra: mixer, springvorm van 18 à 20 cm,
bakpapier

BEREIDINGSWIJZE Vet de springvorm in met zachte boter. Bekleed het met een vel bakpapier. Smelt de boter en haal de pan van het vuur. Voeg de koekkruiden, sinaasappelrasp en de koekbodem mix toe. Meng goed door elkaar en doe dit in de springvorm. Druk met de achterkant van een eetlepel de koekbodem aan. Laat de koekbodem 10 minuten opstijven. Mix ondertussen de mascarpone, het sap van een halve sinaasappel, kaneelpoeder en de inhoud van het zakje taartmix romig. Voeg het kaneelpoeder en de slagroom toe en mix 3 minuten op de hoogste stand tot een luchtige crème. Spatel de helft van pepernoten erdoor. Schep het beslag op de koekjesbodem. Dek de taart af en laat 2 uur opstijven. Haal voor serveren de taart uit de koelkast en verwijder voorzichtig de rand van de springvorm. Til hem aan het bakpapier op een taartschaal. Versier de taart met de rest van de pepernoten en de chocolade pepernoten.

Pak uit met de



De enige èchte



IN DE BUURT



HANS VAN STEEN IN BAVEL Al 30 jaar boodschappen aan huis!

Hans van Steen was zijn tijd ver vooruit! De bezorging van boodschappen aan huis heeft de laatste jaren in Nederland een vlucht genomen, maar Hans doet dat al 30 jaar in Bavel en omstreken. Hij is dan ook een bekende verschijning in die contreien met zijn grote winkelwagen 'Springer van Steen'. Hans is het zonnetje in huis en staat voor iedereen klaar met een gezellig praatje.

Als 11-jarige jongen ging de in Bavel geboren Hans van Steen (49) al op pad met zijn vader, zijn grote voorbeeld als rijdende winkelier, gewoon omdat hij het leuk vond. "Dat wil ik later worden" dat wist hij zeker en op 19-jarige leeftijd, na afronding van zijn studie aan de Middelbare Detailhandelsschool, startte hij met zijn eerste eigen winkelwagen vanuit zijn thuishonk aan de Oude Bredaseweg 33A. Later betrok hij de voormalige winkel/bedrijfsruimte van Jan Jorissen aan de Oude Bredaseweg 3. Net als zijn pa reed hij een vaste eigen route in Bavel en het buitengebied. De vooruitstrevende Hans behaalde in tussentijd ook zijn groot rijbewijs om een grotere winkelwagen te kunnen rijden. Jarenlang was hij de Beste Rijdende Winkel van Nederland en om up-to-date te blijven zorgde hij er ook voor dat zijn winkelwagen op tijd werd vernieuwd. Maar bescheidenheid siert de man en Hans van Steen bewijst iedere dag weer dat zijn aanwezigheid in Bavel en omstreken van grote waarde is. Zijn huidige winkelwagen met 22m² vloeroppervlak is efficiënt ingericht en biedt maar liefst 1100 producten. Vrolijk en met humor bezorgt hij de boodschappen die hij vaak telefonisch doorkrijgt of via de e-mail.

Veel van zijn klanten, sommigen bezoekt hij al 39 jaar, vinden het fijn om even het loopje naar buiten te maken zodra ze zijn bel in de straat horen. En als de mevrouw of mijnheer dat op prijs stelt belt Hans ook even aan. Tas of mand in de hand en even rustig een kijkje nemen in de winkel aan huis. Praatje over de dingen van alle dag of juist die bijzondere gebeurtenissen in het dorp. Daarnaast speelt hij altijd in op bijzondere thema's als kerst, carnavaal, sinterklaas of kleurt zijn wagen oranje als het Nederlands elftal speelt op een WK of EK. Het assortiment is heel divers en ook de versproducten die hij levert zijn van uitstekende kwaliteit. Bovendien kan hij ook qua prijs concurreren met menige supermarkt. Hans van Steen is zes dagen in de week in touw om zijn klanten van dienst te kunnen zijn. Wie nu mocht denken dat hij naast zijn werk nauwelijks tijd heeft voor een privéleven of voor ontspanning, die heeft het mis, want naast zijn gezin, met echtgenote Karin en de dochters Kiki en Nena die altijd klaar staan om te helpen, is Hans in het Bavelse een bekende verschijning via KlaBavel, De Tobbers, Bavel 10+, Carnaval en niet te vergeten een fervent NAC supporter. Proficiat Hans met 30 jaar dienstbaarheid aan Bavel.



DAGWINKEL AMERICA

Erick en Wilmie Geurts werkten tot voor kort bij Bakkerij Puts in Limburg. Toen zij daar betrokken waren bij de opzet van de eerste verswinkel begon het vershart weer te kloppen. Zij wilden ook weer graag als ondernemerspaar een eigen winkel runnen. De eigenaar van de Dagwinkel in America was op zoek naar een geschikte opvolging en dat paste mooi bij de plannen van Erick en Wilmie. In mei zijn ze van start gegaan en het bevalt uitstekend. Erick gelooft veel meer in het persoonlijk contact en een assortiment in de winkel dat aansluit op de behoefte van de klanten. 'Het is voor ons elke dag weer de uitdaging om ervoor te zorgen dat onze klanten zien dat we alles hebben wat zij nodig hebben. Zo vers als mogelijk, want als het lekker is komen je klanten de volgende keer weer tevreden in de winkel.'





Cup cakejes met cranberryboter

TUSSENDOORTJE – 6 PERSONEN – 10 MINUTEN

INGREDIËNTEN
8 cupcakejes
100 gr boter
mespuntje zout
50 gr witte basterdsuiker
1/2 tl kardemompoeder
1 /2 el geraspte sinaasappelschil
2 el cranberrycompote

BEREIDINGSWIJZE Mix de boter op de hoogste stand gedurende 6 minuten met de basterdsuiker, zout, kardemompoeder en sinaasappelrasp tot een romige boter-crème. Mix dan de cranberrycompote erdoor. Bestrijk de cakejes met een dikke laag boter-crème. Schep op de boter-crème, op ieder cakeje 1 eetlepel granaatappelpitjes en wat geschaafde pure chocolade. Laat 15 minuten opstijven op een koele plek.



Spirits met choco- en pistachedip

TUSSENDOORTJE – 8 PERSONEN – 10 MINUTEN

INGREDIËNTEN
8 spritsen
150 gr pure chocolade
½ el geraspte sinaasappelrasp
1 el roomboter
25 gr pistachenootjes
25 gr hazelnootjes
Extra: bakpapier

BEREIDINGSWIJZE Smelt de chocolade met de sinaasappelrasp en de boter in een kom boven een pannetje met kokend water. Rooster de pistachenootjes en hazelnootjes in een droge koekenpan krokant. Hak de noten fijn. Dip een kant van de sprits in de chocolade en bestrooi met de fijngehakte noten. Leg ze op het bakpapier en laat de chocolade hard worden. Garneer ze eventueel met een sterretje van marsepein.



Tulbandje met limoenglazuur

TUSSENDOORTJE – 8 PERSONEN – 10 MINUTEN

INGREDIËNTEN
1 kant en klaar roomboter kerst tulbandje
100 gr poedersuiker
1 1/2 el limoensap
6 cranberry besjes
6 mooie groene pistachenootjes

BEREIDINGSWIJZE Leg het tulbandje op een mooi bord. Meng het limoensap door de poeder suiker en roer tot een dik glazuur. Lepel het glazuur op de bovenkant van het tulbandje. En laat het glazuur mooi naar beneden druipen. Garneer met de cranberrybesjes en pistachenootjes. Lekker met slagroom met wat extra fijngehakte pistachenootjes.



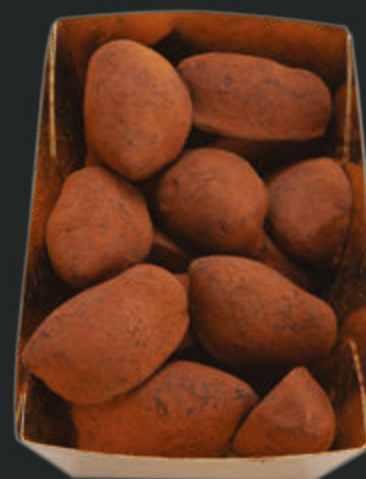
Pimp-up Tea time

Alles voor een snelle feestelijke kerstthee.

Kijk voor meer recepten op [lekker.makkelijk.nl](#)



Seizoen pralines

Jan Hagel
XXL

Cacaotruffels

Roomboter-
koekjesLuxe
zeevruchten

Amandeltongen



Amandelblaadjes

Utrechtse
roombotersprizenBanketbakker-
bonbons

Een selectie uit ons assortiment.

Foto: Pix4Profs/Peter Braakman



Feestjaar bij Super De Buurt

In maart van dit jaar was het vijf jaar geleden toen super 'De Buurt' in Heerle onder grote belangstelling van de dorpsbewoners werd geopend. Dankzij zestig vrijwilligers draait de winkel nog steeds.

Dit jubileumjaar was er een stempelactie waarmee gespaard kon worden voor een volle tas boodschappen, er is een buurtfeest georganiseerd voor de vrijwilligers en dorpsgenoten en als grote blijk van waardering is het team van 60 vrijwilligers door restaurant De Stadsburger uit Bergen op Zoom uitgenodigd voor een etentje. Voor-, hoofd- en nage-recht en twee drankjes!



Ellie Hopmans en Yolanda Buermans zijn twee betaalde krachten die de vrijwilligers aansturen, de bestellingen regelen en de financiële zaken voor hun rekening nemen. Dat doen ze samen met het bestuur onder voorzitterschap van Jan Doggen. De formule van onze winkel is nog steeds dezelfde als vijf jaar geleden en de vrijwilligers zijn hierin onmisbaar. Van de aankleding van de winkel tot het wassen van de schorten en van het halen van verse groenten tot het opknappen van alle klusjes. De oudste vrijwilliger is de 82-jarige Bart de Beer, die door de dames de 'Willy Wortel' van de supermarkt wordt genoemd, omdat hij overal een oplossing voor bedenkt. Dat het best goed gaat met de supermarkt blijkt ook uit het feit dat dit jaar het laatste deel wordt afgelost van het geld dat geleend werd om in 2014 van start te gaan.

'Toch zou onze omzet wel wat hoger mogen zijn. Als iedereen eens een mandje boodschappen hier zou halen, zou de winkel nog een stuk gezonder zijn', geeft Hopmans als haar mening. Stoppen is trouwens nog lang niet aan de orde. 'Als we al moeten stoppen, zou dat zijn omdat we te weinig vrijwilligers hebben, maar ook dat is op dit ogenblik niet het geval', zegt Buermans.

Vrijdag en zaterdag zijn de drukste dagen in de winkel. Dan ligt er ook extra gebak bij de broodafdeling. Heerle is een echt 'koekendorp'. Dat vertelde vroeger de Wouwse bakker Damen al. Op regenachtige dagen blijkt dat ook, dan worden er veel koeken verkocht, want mensen blijven thuis bij de koffie met wat lekkers erbij. Vijf jaar geleden had de winkel een basisassortiment. Inmiddels is dat uitgebreid met heel veel producten, zodat er weinig 'nee' verkocht hoeft te worden als klanten om iets vragen.

Naast het winkelen komen veel klanten voor een praatje, een kopje koffie en om te luisteren naar de laatste dorpsnieuwtjes. 'We hebben zeker ook een sociale functie en de vrijwilligers mogen gerust even gaan zitten om met een klant een praatje te maken.'



NU VERS VAN DE GRILL IN HORSSSEN!

John en Annemieke Hubers van de Dagwinkel in het Brabantse Horsessen hadden in november een dubbel jubileum: 20 Jaar de winkel waarvan 15 jaar Dagwinkel. Reden om het versassortiment nog verder uit te breiden met een eigen grill. Dus naast de broodjes en lekkernijen vers uit de oven; de groenten, fruit en zuivel, kaas en vleeswaren vers van 't mes nu ook elke dag heerlijke kip, kippenbouten en drumsticks. Kant-en-klaar, warm mee te nemen of thuis op te warmen in de oven of magnetron. Het grill-assortiment van Meesterhand heeft naast de kip ook grillworst, spareribs en gehaktballetjes. Dat is nou lekker makkelijk!



96% VINDT DIT FANTASTISCHE KOFFIE

ONTDEK OOK ONZE ALUMINIUM ESPRESSO CAPSULES!



De aluminium capsule van L'OR is speciaal ontwikkeld voor gebruik in jouw Nespresso® koffiemachine. Door de aluminium capsule blijven alle aroma's optimaal bewaard en geniet je van een intense espresso met een rijke crèmelaag. Bekijk ons uitgebreide assortiment met 19 varianten op lorespresso.com.

L'OR GA VOOR NIETS MINDER DAN GOUD

*Merk van een derde partij niet verbonden aan JACOBS DOUWE EGBERTS. Zie lijst van geschikte machines op www.lorespresso.com



Magisch Maastricht

Maastricht - 29 november t/m 31 december
De hoofdstad van het zuiden krijgt een betoverende glans in december. Talrijke lichtjes in de bomen, historische straatjes en sfeervolle winkels. Winters plezier op de pleinen en kerstklanken op bijna elke hoek. Geniet van de magische lichtroute, de schaatsbaan op het Vrijthof, de kerstmarkt en de vele gezellige restaurants. bezoekmaastricht.nl



OP STAP



Dickens goes Goes

Goes - 7 en 8 december

Met meer dan 10.000 bezoekers is de kerstmarkt in Goes uitgegroeid tot de grootste van Zeeland. De historische binnenstad is een geweldig decor voor de bewoners die in kostuums uit de tijd van Charles Dickens de kerstsfeer compleet maken. Op het Weeshuisplein staan tientallen leuke chalets en kramen met kerstartikelen. Rondom de Grote Kerk zijn er diverse muzikale optredens en theater acts. Op de Grote Markt is een ijsbaan. Kinderen kunnen hier glijden, zwieren en zwaaien. goesisgoes.nl



Royal Christmas Fair

Den Haag - 12 t/m 23 december

Dagje Den Haag en Scheveningen? Ga dan ook even naar de Lange Voorhout in het stadscentrum. Dat is maar liefst 12 dagen lang omgetoverd tot de Royal Christmas Fair. Dat is een kerstmarkt met internationale allure, maar het blijft natuurlijk gewoon Den Haag. Iedereen is welkom en elke dag gebeurt er wel wat bijzonders. Naast de sfeervolle aankleding met vuurtjes en veel lichtjes zijn er kerstacteurs, (kinder)koren, de enige echte Kerstman, culturele activiteiten en voorstellingen. royalchristmasfair.nl



Ice Amsterdam

Amsterdam - t/m 2 februari

Dit jaar wordt het Museumplein in Amsterdam weer omgetoverd tot een winterse ijsbeleving. Ice*Amsterdam keert als gezelligste schaatsbaan van de hoofdstad terug op zijn vertrouwde locatie. Dit is dé ontmoetingsplek waar je samen met je vrienden en familie geniet van een warme mok chocolademelk, de mooiste winterse foto's maakt met het Rijksmuseum op de achtergrond en onder de replica van de Magere Brug door kunt schaatsen. Iceamsterdam.nl



*J'aime
het buitenleven*

Kijk voor recepteninspiratie op bonnemaman.nl/recepten

Bonne Maman®

Een
magisch
drankje gedestilleerd uit een reuzen-
bonsaiboom...?

Nee, een flesje vol
wetenschap!

De Japanse wetenschapper dr. Shirota bracht in 1935 Yakult op de markt. Een gefermenteerde zuivel drank vol unieke bacteriën die levend aankomen in de darmen. Magie? Nee hoor, pure wetenschap!

Yakult

OP STAP



Lichtjesavond in Delft

Delft – 10 december

Op dinsdag 10 december gaan De Donkere Dagen van Delft officieel van start met een van de grootste kerstevementen van Nederland: Lichtjesavond. Wat ooit begon als activiteit rondom de ontsteking van de lichtjes in de kerstboom is in twintig jaar tijd uitgegroeid tot een bijzonder spektakel, waarnaar Delft en omstreken ieder jaar weer uitkijkt. Kerstinkopen doen op de Lichtjesmarkt, een bezoekje brengen aan de Delftse kerken en luisteren naar muziek op alle straathoeken. Kortom: er is van alles te doen.
dedonkeredagenvandelft.nl



Kerstmarkt in het noorden

Bourtange – drie weekenden in december

In de unieke omgeving van de kleine vestingstad Bourtange vindt een sfeervolle Kerstmarkt plaats. Op de Kerstmarkt staan vele gezellige kraampjes met kerst- en cadeauartikelen en natuurlijk kerstbomen. De vesting is bijna sprookjesachtig verlicht. Er is een kerststal, een straatmuzikant brengt een passend repertoire en verspreid over de dagen zijn er nog diverse muzikale optredens. De kerstmarkt in Bourtange vindt plaats in het eerste, tweede en derde weekend van december.
bourtange.nl



Kerst in de open lucht

Arnhem – 13 t/m 15 december

Een kijkje nemen in het Nederland van vroeger in kerst- en wintersfeer? Ga dan een dagje naar het Openluchtmuseum tijdens Landleven Winter. Je kunt heerlijk rondsnuffelen op de markt en je te laten inspireren op het gebied van buiten wonen en buiten leven. Er zijn demonstraties van oude ambachten, een kampioenschap haardhout stapelen, je kunt rondjes maken en zwieren op de kunstijsbaan en natuurlijk is er koek en zopie.
landleven.nl en openluchtmuseum.nl



De fair waar je blij van wordt

Doorn – 12 t/m 15 december

De Kerstfair Huis Doorn. Dat is happening op stand. Live cooking sessies in de 'Keuken van de keizer'. Met een glaasje glühwein genieten van de live gezongen Christmas Carols. Specialisten, smaakmakers en trendsetters die inspirerende verhalen vertellen. Een heuse butler die laat zien hoe het heurt. Een vorkje prikken in 'De Oranjerie' en naast de 100 mooie en gezellige stands mag je met hetzelfde toegangskaartje ook een kijkje nemen in Museum Huis Doorn.
kerstfairhuisdoorn.nl



Laat de zon in huis met Glassex!

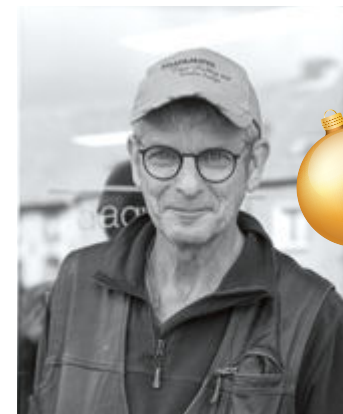
De veelzijdige Glas & Multi-gebruik is niet alleen geschikt voor prachtige streeploze en glanzende ramen, maar voor veel meer. Gebruik Glassex Glas & Multi ook op gladde en glanzende oppervlakken zoals autoruiten, spiegels, glazen tafels, tegels, RVS, chroom, aanrecht, geschilderd houtwerk en kunststof.



4x

- 1 ULTRA GLANS
- 2 STREEPVRIJ
- 3 LOST VET OP
- 4 VERWIJDEERT VUIL

ONZE KLANTEN IN HET LAND



Jack Haegens
uit America



Mijarca
uit Schonnrewoerd



Frits en Dirk
uit Doorn



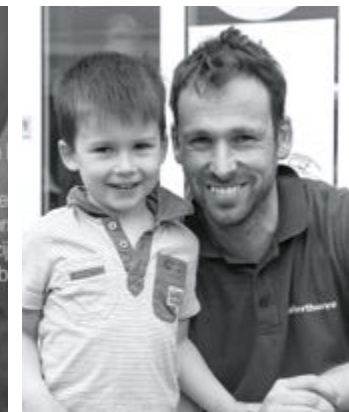
Jaap Tegelaar
uit Den Haag



Marij Mateman-Buil
uit Velp



Gonny v.d. Munckhof
uit Melderslo



Dirk en Erik
uit Hei- en Boeicop



Sandra & Chantal
uit Horst



Linda
uit Schoonrewoerd



Romé
uit Melderslo



Marry Möhlen
uit Nieuw Vennepe



Aart-Jan
uit Leerdam



Ria & Jolanda
uit Melderslo



Bert
uit Schoonrewoerd



Bea Bor
uit Doorn



Jacqueline
uit America

Kijk voor meer klanten op
lekker makkelijk

ALS BESTE GETEST!

Buitengewone vlekverwijdering voor stralende kleuren!



NOV 2018



Altijd buiten het bereik van kinderen houden.
Meer info op: www.KeepCapsFromKids.eu © A.L.S.E.



PUZZEL EN PRIJS

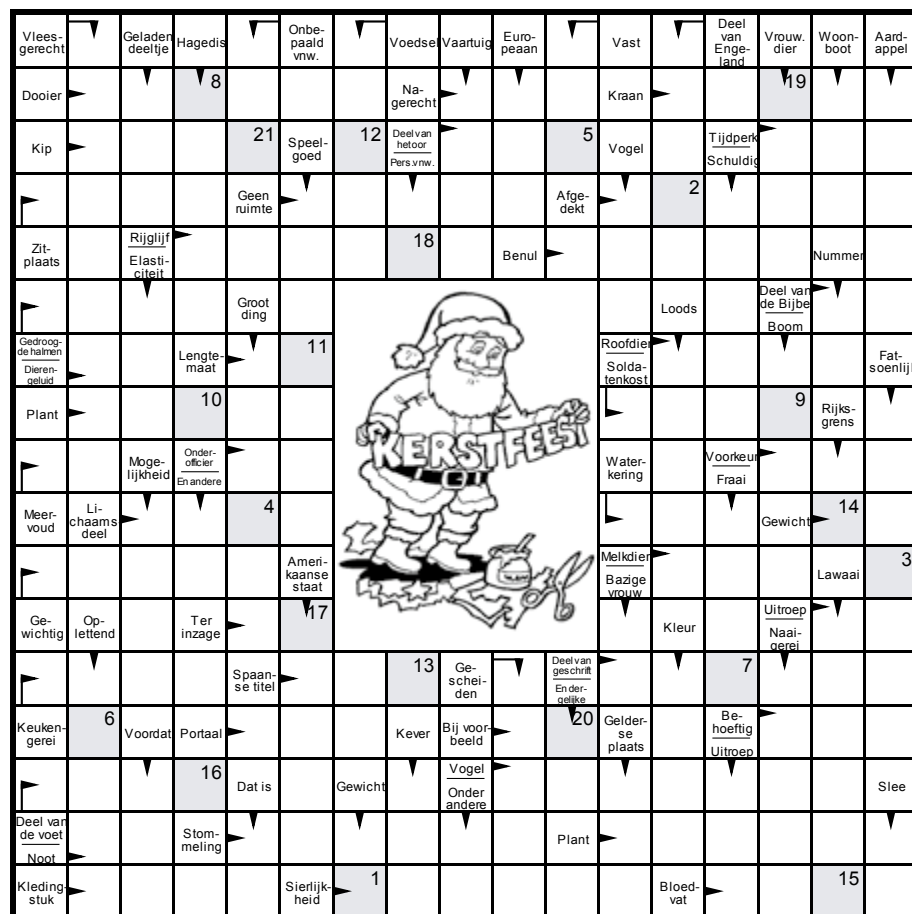
Speel mee en maak kans op een mooi kookboek.

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. Stuur deze naar: puzzel@lekkermakkelijk.nl

LET OP! Vermeld wel de naam van de Dagwinkel, RECRA of Rijdende winkel waar je boodschappen doet. **Indienen t/m 31 december 2019.**

Prijswinnaar van een kookboek met de herfstpuzzel:

Els Broijmans in Dorst



BUZING Puzzels

Oplossing

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
			14	15	16	17	18	19	20	21		

COLOFON



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,
Michaël Kruysen

Concept, content en realisatie

Carrot Company
carrotcompany.com

Recepturen, foodstyling en styling

Jacqueline Petrovski

Illustraties Lieke & Max

Geza Illustraties
geza.nu

Fotografie

Carrot Colours

Druk en afwerking

Senefelder Misset

Redactieadres

redactie@lekkermakkelijk.nl

© 2019 VAN TOL VERSUNIE. 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.



Van maandag 21 oktober t/m zondag 15 december 2019 ontvangt u bij besteding van 5 euro een zegel. Bij 4 zegels is uw spaarkaart vol en ontvangt u bij aankoop van een mes tot wel 70% korting. Kijk in de winkel voor meer informatie en vraag naar de spaarkaart met alle voorwaarden. OP=OP!

De boodschappen gewoon aan huis bezorgd.

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



Kijk maar op de website, vind de winkel bij jou in de buurt of misschien wel op je vakantieadres en ontdek het gemak van bezorging aan huis.



SERVICE



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



Krokant gebakken zoute pretzels, overgoten met een dikke laag heerlijke chocolade.....mmm! De Amerikaanse snack die nooit zal vervelen.

