

Lekker Makkelijk

magazine bij de boodschappen in de buurt

December 2020



Met liefde

Maak het gezellig met elkaar

lekker
makkelijk
.nl



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



Samen thuis

Het is een jaar van samen en met elkaar. Zorg en aandacht voor de mensen in de buurt die het nodig hebben. Sporten zonder supporters en de gezelligheid van het clubhuis. Het jaar van thuiswerken en online studie. De boodschappen in de buurt en liefst ook aan huis. Dat is en blijft voor ons heel gewoon. Daarom hebben we deze decembermaand weer alles in de winkel om er smakelijke en gezellige dagen van te maken. Dit nummer staat weer vol met recepten en tips voor elk moment van de dag.

Prettige feestdagen en een gezellig oud en nieuw!



INHOUD VAN DIT NUMMER

lekker makkelijk.nl



- 3** Intro en inhoud **4-11** December brunch
- 13** Wijn&Spijs **14-17** Voorgerechten
- 19-29** Hoofdgerechten **32-39** Momentjes van geluk
- 41** Gezellig thuis **43** Op stap **45** Onze klanten
- 46** Lekker puzzelen **47** Service **48** Strip Lieke&Max



Kerstbroodjes met notenpasta

Een feestelijk begin van de dag

Scones met sinaasappel

RECEPTEN



Kijk voor meer recepten op

lekker makkelijk.nl

**Hangop met
stoofpeertjes**



**Gerookte zalm
met citrusfruit**





Hartig brood met groenten



Eitjes uit de oven met ham en room

RECEPTEN



Kijk voor meer recepten op

lekker makkelijk.nl



Sinaasappel scones
BÀNCHGERECHT OF TUSSENDOORTJE - 8 PERSONEN – 20 MINUTEN - 30 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN
2 x 450 gr zelfrijzend bakmeel
2 x 50 gr witte basterdsuiker
2 x mespuntjes zeezout
4 el sinaasappeljam
4 el extra jam voor de garnering
2 x tl gemberpoeder
2 x 50 gr boter
4 el sinaasappelrasp
500 ml volle melk,
plus 100 ml extra voor het bestrijken
250 gr poedersuiker, sap van 2 limoentjes
4 el geroosterde geschaafde amandelen
1 bakje rode besjes
Voor erbij: mascarpone en cranberrycompote
Extra: bakplaat, bakpapier, uitsteekvormpje van 4 cm

BEREIDINGSWIJZE Maak het deeg in twee maal. Doe in de kom van de keukenmachine de helft van de ingrediënten: het meel, suiker, mespunt zout, 2 el sinaasappeljam, gemberpoeder, boter in blokjes en sinaasappelrasp. Draai snel tot kruim. Schenk 250 ml melk erbij en draai tot er zich een deegbal vormt. Haal het deeg uit de keukenmachine en kneed heel even door. Voeg 1 eetlepel bloem toe als het deeg erg plakkerig is. Wikkel het deeg in bakpapier. Maak nu de andere portie deeg. Laat 1 uur rusten of tot volgende ochtend. Verwarm de oven voor op 220°C. Rol het deeg uit op een met bloem bestrooide plank tot 2 cm dik. Steek er rondjes uit van 4 cm. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Kneed de restjes deeg weer tot een bal, rol uit en steek er opnieuw rondjes uit, ga zo door tot het deeg op is. Bestrijk de bovenkant van de scones met melk. Bak de scones in 15 minuten goudbruin. Haal het bakblik uit de oven en bestrijk de scones met de rest van de sinaasappeljam. ➤



Kerstbroodjes met notenpasta
BÀNCHGERECHT OF TUSSENDOORTJE - 12 STUKS – 10 MINUTEN - 20 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN
2 rollen koelvers bladerdeeg
250 gr gemengde notenpasta
12 grote dadels
4 el honing
3 el geraspte kokos
50 gr koude roomboter
poedersuiker
cranberry compote
Extra: bakplaat, bakpapier

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven voor op 200°C. Rol de bladerdeegrollen uit en leg ze aan elkaar met een overlapping van 2 cm. Druk ze goed vast. Bestrijk het vel bladerdeeg met de notenpasta, maar houd rondom 3 cm vrij. Knip de ontpitte dadels met een schaar in kleine stukjes en verdeel over de notenpasta. Drizzel de honing erover en bestrooi ze met de geraspte kokos. Snijd er tussentijd de koude boter in kleine vlokjes overheen. Rol het deeg op en snijd in 12 plakken. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak ze in 20 minuten goudbruin. Haal het bakblik uit de oven en schep de broodjes op een rooster en laat ze afkoelen. Bestrooi ze met poedersuiker en schep voor het serveren een eetlepel cranberry compote op elk broodje.

➤ Zet ze op een taartrooster en laat ze helemaal afkoelen. Bouw nu de scones kerstboom op. Stapel ze op elkaar. Maak een dikke glazuur van de poedersuiker en het limoensap. Schenk het glazuur over de kerstboom van scones. Strooi de geroosterde amandeltjes erover en garneer met rode besjes. Serveer ze met losgeklopte mascarpone en cranberrycompote.



Hangop met stoofpeertjes
BÀNCH- OF NAGERECHT - 10 PERSONEN – 15 MINUTEN - 1 NACHT WACHTEN

INGREDIËNTEN
3 pakken volle biologische yoghurt
12 stoofpeertjes
2 kaneelstokjes
1 vanillestokje in de lengte gesneden
150 gr suiker
500 ml witte zoete wijn
4 kruidnagels
sap van een citroen
mespunt zout
500 ml slagroom
4 zakjes vanillesuiker
sap van 2 limoenen
4 el geroosterde geschaafde amandelen
Extra: vergiet, schone theedoek

BEREIDINGSWIJZE Bekleed een vergiet met een schone theedoek. Schenk hier de volle yoghurt in. Vouw de punten van de theedoek over de yoghurt en laat een nacht uitlekken op een koele plek. Schil de stoofpeertjes met een dunschiller. Doe de stoofpeertjes in een pan. Voeg de kaneel, de vanillesuiker, zoete witte wijn, citroensap en mespunt zout toe en vul aan met 250 ml water. Breng aan de kook en laat daarna 50 minuten zachtjes gaarkoken. Laat ze afkoelen en marinieren in het vocht. Klop de volgende ochtend de slagroom stijf met de vanillesuiker. Schep de uitgelekte yoghurt door de slagroom met het sap van 2 limoenen. Schep de hangop in een mooie glazen schaal en zet de stoofpeertjes er rechtop in. Bestrooi met de geroosterde amandelen.

HOE MAAK JE GLAZUUR?
1. Zeef de poedersuiker.
2. Roer de poedersuiker met een halve eetlepel water en een halve eetlepel limoen- of citroensap tot een dik papje.
3. Blijf roeren tot het glazuur glanst.
4. Zodra de glazuur op de scones of andere baksels is aangebracht wordt het vanzelf hard.



Gevuld feestbrood met groenten
BÀNCHGERECHT OF TUSSENDOORTJE - 6 PERSONEN – 15 MINUTEN - 25 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN
1 pak wit broodmix
25 gr boter
4 el olijfolie
2 uien
2 rode paprika's, 1 gele paprika
150 gr kerstomaatjes
1 el gedroogde oregano
2 teentje knoflook uit de pers
100 gr gemengde olijven zonder pit
100 gr salami
Extra: bakplaat, bakpapier

BEREIDINGSWIJZE Bereid het brooddeeg volgens de verpakking en laat het rijzen. Snipper de uien en snijd de paprika's in blokjes. Verhit de boter en olijfolie. Fruit hierin de gesneden groentes aan. Voeg ook de kerstomaatjes, de oregano, balsamicoazijn en de knoflook toe. Schep alles goed om en bak 5 minuten op halfhoog vuur en zet daarna het vuur zacht en bak nog 10 minuten door. Laat het groente mengsel afkoelen. Hak de ontpitte olijven fijn. Verwarm de oven voor op 210°C. Rol het gerezen brood uit op een vel bakpapier tot een lap van 30 bij 30 cm. Verdeel het afgekoelde groentemengsel erover. Laat rondom 3 cm van de randen vrij. Verdeel dan de gehakte olijven en de plakjes salami erover. Rol het brood op. Knijp met duim en wijsvinger de naad dicht en leg hem op de bakplaat met het dichtgeknepen gedeelte naar beneden. Bak het feestbrood in 25 minuten goudbruin. Laat het feestbrood afkoelen op een rooster en snijd het daarna in plakken.



Gerookte zalm met citrusfruit
BÀNCH- OF VOORGERECHT - 4 PERSONEN – 15 MINUTEN

INGREDIËNTEN
2 pakken gerookte zalm van 250 gr
2 rode grapefruits
2 sinaasappels
4 lente-uitjes in dunne ringetjes of 1 grote rode ui
150 ml sojasaus
2 teentjes knoflook uit de pers
4 el roze sushi gember
4 el honing
50 gr rucola
witbrood, boter

BEREIDINGSWIJZE Drapeer de zalm op een mooie schaal. Schil de grapefruit en sinaasappel zo dik zodat ook het witte bittere gedeelte weg is. Snijd de partjes grapefruit en sinaasappel tussen het vliesje uit. Verdeel het fruit en de sushi gember over de zalm. Schenk 4 el van het opgevangen sinaasappelsap in een schaal. Voeg de sojasaus, 2 el van de fijngehakte lente-uitjes, knoflook, gember en honing toe en klop tot een dressing. Strooi de blaadjes rucola over de zalm. Rooster het brood. Steek er eventueel sterretjes uit. Serveer het geroosterde brood met boter en sojasaus er apart bij.



Eitjes uit de oven met ham en room
BÀNCHGERECHT - 6 STUKS - 15 MINUTEN - 10 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN
12 eieren
500 ml kookroom
6 plakken achterham
150 gr Hollandse garnaaltjes
12 kerstomaatjes
100 gr geraspte kaas
verse bieslook
Extra: 6 gratineerschaaltjes of een grote ovenschaal

BEREIDINGSWIJZE Vet de gratineerschaaltjes of ovenschaal royaal in met boter. Schenk in ieder schaalje een laag room. Leg in elk schaalje een plak ham. Brek hier in elk 2 eitjes over. Verdeel de garnaaltjes en de kerstomaatjes erop. Maal er versgemalen zeezout en peper over en bestrooi ze met de geraspte kaas. Zet de gratineerschaaltjes in de oven en bak ze 10 minuten op 180°C. Bestrooi ze met sprieten bieslook. Serveer lauw of koud. Serveer met geroosterde sneetjes casinobrood.

Kerstkrans van vleeswaren

INGREDIËNTEN
50 gr achterham, gebraden gehakt, kipfilet, rookvlees, salami, rauwe ham, 4 takken rozemarijn
1 bakje kerstomaatjes

BEREIDINGSWIJZE Pak je mooiste bord. Maak mooie losse rozetten van de vleeswaren en zet ze rondom tegen elkaar aan. Steek er plukjes rozemarijn tussen. Versier de vleeswaren krans met kerstomaatjes. Geef er oven gebakken broodjes bij en geroosterde sneetjes casino wit.



Gato Negro

SAME GRRREAT TASTE

NEW DESIGN



Geen 18, geen alcohol

GATONEGROWINE.COM GATONEGROWINE

The Green Wine Company Spaanse biologische wijnen

We nemen je in gedachten graag mee naar een wijngaard in La Mancha, een regio ten zuiden van Madrid. Tussen de wijnranken groeien bloemen en kruiden, vliegen lieveheersbeestjes en zoemen de bijen. De natuur krijgt de ruimte om zijn gang te gaan en wordt daarbij niet geholpen of geremd door het gebruik van bestrijdingsmiddelen of groeiversnellers. Ook op deze manier blijven wijnranken gezond en produceren deze mooie druiven voor een duurzame wijn. Dat is in het kort het verhaal achter de wijnen van de The Green Wine Company. Een Spaans wijnhuis met gepassioneerde wijnboeren die uitstekende druiven leveren voor betaalbare biologische kwaliteitswijnen. Wij hebben een rode, witte en de rosé in ons assortiment. Salud!



NIX18
NIET ROKEN - NIET DRINKEN

Lekker borrelen met onze nieuwe huiswijnen



Basisrecept tartelettes

VOORGERECHT - 2 PERSONEN -
15 MINUTEN

INGREDIËNTEN
1 pak roomboter bladerdeeg, één
losgeklopt eigeel **Extra:** bakpapier,
bakplaat

BEREIDINGSWIJZE Maak eerst de bladerdeegtaartjes. Verwarm de oven op 200°C. Laat de plakjes deeg 5 minuten ontdooien. Snijd uit de plakjes bladerdeeg met behulp van een kom zo groot mogelijke cirkels. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Prik in elke cirkel gaatjes in met een vork. Klop de eidooierlos met 1 theelepel water en bestrijk ze met het eigeel. Bak ze in 15 minuten goudbruin in de oven. Haal het bakblik uit de oven en laat afkoelen. Snijd nu rondom 2 cm van de rand het kapje van de bladerdeegtaartjes af. Leg het kapje weer op de bodem van elke taartje. Vul ze naar keuze.



Wild

INGREDIËNTEN voor 2 tartelettes
1½ rood kooltje
2 el olijfolie
2 el balsamicoazijn
1 el honing
1 tl fijngehakte kummelzaadjes
2 el fijngehakte geroosterde hazelnoten
8 plakjes eendenborst
1 vijg in kwarten

BEREIDINGSWIJZE Snijd het stukje rode kool in dunne reepjes. Meng ze met de olijfolie, balsamicoazijn, honing, kummel en de fijngehakte hazelnoten. Breng royaal op smaak met zout en peper. Verdeel de rodekoolsla over twee bladerdeegtaartjes en gaarneer met de plakjes eendenborst en kwarten vijg.

Vega

INGREDIËNTEN voor 2 tartelettes
50 gr geitenkaas
30 gr gemengde noten
2 tl tijmblaadjes
50 gr beetgare hartcots verts
1 el olijfolie
2 el citroensap
1 gekookte biet
1½ avocado
6 zwarte olijfjes

BEREIDINGSWIJZE Hak de helft van de noten fijn en meng de geitenkaas en de tijmblaadjes. Verdeel het over twee bladerdeegtaartjes. Meng de beetgare hartcots verts met de olijfolie en het citroensap en breng op smaak met zout en peper. Snijd de biet en avocado in kleine blokjes. Verdeel de blokjes biet over de geitenkaas en verdeel hierop de aangemaakte hartcots verts. Top af met blokjes avocado, de rest van de noten en olijven.

Vis

INGREDIËNTEN voor 2 tartelettes
4 el aioli
4 takjes dille
1 el citroenrasp en 2 plakjes citroen
6 gebakken kerstomaatjes
50 gr rivierkreeftjes
50 gr gekookte garnalen
2 plakken gerookte zalm
4 takjes dille

BEREIDINGSWIJZE Hak twee takjes van de dille fijn en meng door de aioli. Meng het citroenrasp en sap erdoor en verdeel over twee bladerdeegtaartjes. Verdeel hierop de gerookte zalm, de garnalen en de rivierkreeftjes. Garneer met plukjes dille en halve plakjes citroen.

RECEPTEN



3x Tartelettes

met wild, vega en vis

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

Basisrecept kerstsoep

VOORGERECHT - 2 PERSONEN - 15 MINUTEN

INGREDIËNTEN

2 uien
1 knolselderij
750 gr aardappelen
3 pastinaken
75 gr boter
4 kruidenbouillontabletten
5 kruidnagels
Extra: blender of staafmixer

BEREIDINGSWIJZE Snipper de uien. Schil de knolselderij, aardappeltjes en pastinaken. Snijd de groenten in blokjes. Smelt 75 gram boter in een soeppan en bak de blokjes knolselderij, aardappel en pastinaak 8 minuten aan op halfhoog vuur. Zet het vuur zacht en laat 15 minuten onder af en toe omscheppen stoven. Voeg 1 1/2 liter kokend water toe, verkruimel de bouillontabletten en voeg de kruidnagels toe. Laat nog 10 minuten zachtjes koken.

Paprika - tomaat

INGREDIËNTEN

1 pot gegrilde paprika
2 tenen knoflook uit de pers
1 el gedroogde majoraan
10 kerstomaatjes

BEREIDINGSWIJZE Snijd de paprika in reepjes. Bak in een kleine koekenpan de kerstomaatjes in 3 eetlepels olijfolie. Roerbak ze 5 minuten. Voeg de knoflook, majoraan en de reepjes gegrilde paprika toe. Schep het om en laat 1 minuut meebakken. Schep een derde van de basissoep in een blender en voeg het tomaten- en paprika mengsel toe. Pureer tot een gladde soep. Breng op smaak met zout en peper. Schenk de soep in een pan en laat 5 minuten zachtjes koken. **SERVEERSUGGESTIE** Serveer bij de soep in aparte schaaltes, geroosterde amandeltjes, sneetjes gegrilde ciabatta en aioli.

Rode biet

INGREDIËNTEN

4 gekookte rode bietjes
1 el sinaasappelschil
2 tl gedroogde dragon
2 lente-uitjes

BEREIDINGSWIJZE Snijd de bieten in blokjes en de lente-ui in stukjes. Fruit het 5 minuten aan in 2 el boter. Voeg de sinaasappelschil en de dragon toe. Laat verder 5 minuten zacht stoven. Schep een derde van de basissoep in een blender en voeg de gebakken bietjes toe. Pureer tot een gladde soep. Breng op smaak met versgemalen peper en zout. Schenk de soep in een pannetje en laat de soep 5 minuten zacht koken. **SERVEERSUGGESTIE** Geef bij de soep, in aparte schaaltes, stukjes hardgekookt ei gemengd met wat dille, uitgebakken spekjes en fijngehakte geroosterde hazelnootjes.

Groene asperges

INGREDIËNTEN

1 bos groene asperges
4 el fijngehakte dille

BEREIDINGSWIJZE Maak de asperges schoon en snijd ze doormidden. Kook ze 3 minuten en giet ze af. Meng de gekookte asperges met de dille. Schep een derde van het soepmengsel in een blender en pureer tot een gladde soep. Breng op smaak met zout en peper. Schenk de soep in een pan en laat 5 minuten zacht koken. Serveer de soep in glazen. **SERVEERSUGGESTIE** Geef bij de soep in aparte schaaltes, lobbij geklopte room met een mespuntje kerriepoeder erdoor, Hollandse garnaltjes en gegrilde sneetjes knoflook ciabatta.

RECEPTEN



3x Kerstsoep

*Lekker variëren met een basissoep,
boordevol verse groenten*

Lekkere kerstrecepten..

met de sauzen van Knorr!

SINCE 1838
Knorr

Download gratis
e-cookbook voor meer
kerstinspiratie



Hertenbiefstuk met cantharellen en Knorr jachtsaus



Zalm uit de oven

*met courgette, groene asperges,
artisjok en Boursin*

RECEPTEN





Allioli®
Ambachtelijk bereid

Chovi
Allioli
200 ml-190 g

Chovi
SINCE 1950

f Chovi.Nederland
chovi.nederland

Proef de smaak van Spanje.
Kijk op chovi.nl voor lekkere recepten voor de feestdagen.



Toast
op mooie
momenten!
Samen met Haust

Haust
Partij
Haust
Partij
Haust
Snack
Cappé

Samen komen we deze bijzondere tijden door.

Al is het nu tijdelijk op 1,5 meter van elkaar. We proberen het beste ervan te maken en genieten van kleine momentjes. Thuis. Gezellig met elkaar. En met een lekker toastje erbij. Van Haust natuurlijk. Toast op mooie momenten met een gezellig klein gezelschap!

Ga naar haust.nl en ontdek de lekkerste recepten voor thuis.




RECEPTEN

Beenham uit de oven
met sinaasappel en kruidnagel

DE HERFST WORDT GENIETEN
MET PICKWICK

Delicious Treats



NEEM DE TIJD

RECEPTEN



Varkenshaasje

*met pruimen, stoofpeertjes
en blauwe kaas en walnoten*

Groenten eet je met een lepel.



ONZE KLASSIEKE TOMATENSOEP
bevat ruim 250g groenten per kom.



RECEPTEN



Gevulde pompoentjes

*met knolselderij puree, geroosterde
bietjes, paddenstoelen en noten*

DE PRODUCTEN VAN QUIK'S VOEGEN NOG MEER VARIATIE EN SMAAK TOE AAN UW DINER.

MAKKELIJK TE BEREIDEN IN DE OVEN.

DAT IS CULINAIR GENIETEN IN EEN HANDOMDRAAI!

ROSEVAL PARTJES

HASSELBACK POTATOES

QUIKS.NL

WINNEN MET

RECEPTEN

Rosbief

met geroosterde groenten, vijgen en rode wijnsaus



Zalm met courgette, groene asperges, artisjok en Boursin

HOOFDGERECHT -
4 PERSONEN - 40 MINUTEN

- INGREDIËNTEN**
- 4 zalmfilets
 - 2 courgettes
 - 12 groene asperges
 - 1 blik artisjokharten
 - 20 gr boter
 - 1 grote fijngehakte ui
 - 1 pakje Boursin
 - 150 ml slagroom
 - 50 gr geschaafde amandelen
 - 2 citroenen
 - 4 takjes krulpeterselie

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven op 200°C. Was de courgette en schaaf in de lengte lange plakken af met een kaas-schaaf. Kruid de zalmfilets met peper en zout. Wikkel om elk zalmfilet 4 plakken courgette. Leg ze in en met olijfolie ingevette ovenschaal. Snijd de citroenen in plakjes en leg er 2 op elke zalmfilet. Bak de zalm in 10 minuten net gaar. Blancheer de asperges 5 minuten beetgaar. Laat de artisjokharten uitlekken en halveer ze. Verwarm de boter en fruit de ui gedurende 3 minuten. Voeg dan de slagroom toe en de Boursin. Laat 3 minuten zachtjes stoven tot een romige saus. Voeg nu de uitgelekte artisjokharten toe en laat 2 minuten meestoven. Maal er peper over naar smaak. Rooster het amandelschaafsel goudbruin in een droge koekenpan. Hak de peterselie fijn. Leg op elk bord drie groene asperges leg hiernaast een zalmfilet uit de oven. Schep de Boursin saus met de artisjokken erom heen. Garneer met de geroosterde amandelen, fijngehakte peterselie en de rest van de citroenplakjes Heerlijk met tagliatelle.



Beenham uit de oven met sinaasappel en kruidnagel

HOOFDGERECHT -
6 PERSONEN - 30 MINUTEN -
30 MINUTEN OVENTIJD

- INGREDIËNTEN**
- 2 beenhammen naturel van ca. 500 gr
 - 3 sinaasappels
 - 12 kruidnagels
 - 300 ml sinaasappelsap
 - 8 takjes tijm
 - 4 el honing
 - 2 el mosterd
 - 250 gr paddenstoelen

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd de sinaasappels in plakken. Vet een ovenschaal royaal in met boter en leg de beenhammen erin. Bestrijk ze met 1 eetlepel mosterd. Leg op elke beenham 4 plakken sinaasappel en steek ze vast met een kruidnagel. Schik de rest van de plakken sinaasappel erom heen en de helft van de takjes tijm. Bak de beenhammen 30 minuten gaar in de oven. Kook ondertussen het sinaasappelsap met de honing 10 minuten in. Bak de paddenstoelen 3 minuten goudbruin. Haal de beenham uit de oven en verpak deze in folie. Schenk het braadvocht van de ham bij de sinaasappelsap en kook het halfhoog vuur in tot een dikke saus. Haal de pan van het vuur en klop er 1 eetlepel mosterd door. Snijd de beenham in plakken. Leg er af en toe en plak sinaasappel tussen. Lepel de saus over het midden van de plakken beenham en garneer met de gebakken paddenstoelen en de rest van de tijm. Lekker met frietjes en rode kool met cranberry's.



Varkenshaas met pruimen, stoofpeertjes en blauwe kaas

HOOFDGERECHT -
4 PERSONEN - 40 MINUTEN

- INGREDIËNTEN**
- 2 varkenshaasjes
 - 50 gr boter
 - 2 sjalotjes
 - 10 gewelde pruimen
 - 200 ml port
 - 2 el honing
 - 4 takjes rozemarijn
 - 150 gr haricots verts
 - 3 kant en klare stoofpeertjes
 - 75 gr blauwe kaas
 - 75 gr walnoten

BEREIDINGSWIJZE Verwarm 25 gram van de boter in een braadpan tot het schuim wegtrekt. Bak de varkenshaasjes rondom bruin. Zet het vuur laag en laat rondom nog 8 minuten zachtjes bakken. Verwarm in een andere pan de rest van de boter en bak hierin de fijngesneden sjalotjes in 2 minuten goudgeel. Voeg de pruimen toe, de port, honing en 2 takjes rozemarijn. Laat 10 minuten zachtjes in koken. Kook de haricots verts in 5 minuten beetgaar. Haal de gebakken varkenshaas uit de pan en wikkel ze 2 minuten in folie. Schep het bakvet bij de pruimen. Snijd de stoofpeertjes in kwarten. Schep de haricots verts op een mooie schaal. Snijd de varkenshaasjes in plakken en verdeel ze over de haricots verts. Schep de pruimen uit de saus erover. Lepel de sausje over het vlees en leg de kwarten stoofpeertjes er tussen. Verkruimel de blauwe kaas en stukjes walnoot erover. Garneer met toefjes rozemarijn.



Gevulde pompoentjes met knolselderij puree, bietjes, paddenstoelen en noten

HOOFDGERECHT -
2 PERSONEN - 15 MINUTEN - 25 MINUTEN OVENTIJD

- INGREDIËNTEN**
- 2 kleine pompoentjes
 - 2 zoete aardappels
 - 2 rauwe bietjes
 - 30 gr boter
 - 2 kruimige aardappeltjes
 - 1½ knolselderij
 - 150 gr paddenstoelen
 - 1 fijngesneden sjalotje
 - 25 gr amandelen
 - 25 gr pecannoten
 - 1½ kropje eikenbladsla
 - 1½ granaatappel

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven voor op 200°C. Was de pompoentjes en zoete aardappels. Snijd van de pompoentjes 1/3 van het kapje af. Schep de pitjes eruit. Snijd de zoete aardappels in blokjes en de bietjes elk in 8 partjes. Kwast de binnenkant van de pompoentjes royaal in met boter en zet ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Leg de blokjes zoete aardappel en partjes biet bij de pompoentjes en meng er 2 el olijfolie door. Bak de pompoentjes, zoete aardappel en biet in 25 minuten gaar. Maak ondertussen de knolselderij puree. Schil de aardappels en knolselderij en snijd in stukjes. Kook ze in 20 minuten gaar. Giet af en stamp er een puree van. Voeg 2 el boter toe, nootmuskaat en peper en zout naar smaak. Bak de paddenstoelen en sjalot in 2 el boter goudbruin. Maal er peper en zout over. Haal de pompoentjes en blokjes zoete aardappel en bietjes uit de oven. Schep in elke pompoen een laagje puree van knolselderij en aardappel. Verdeel hier de blokjes geroosterde zoete aardappel en geroosterde bietjes over. Schep de gebakken paddenstoelen erop en garneer met de noten. Haal de pitjes uit de granaatappel en meng met 2 eetlepels olijfolie en 1 eetlepel balsamicoazijn. Breng op smaak met zout en peper. Zet op elk bord een gevuld pompoentje. Leg er een hoopje blaadjes van eikenbladsla naast en lepel de granaatappel dressing erover.



Rosbief met geroosterde groenten, vijgen en rode wijnsaus

HOOFDGERECHT -
4 PERSONEN - 30 MINUTEN -
40 MINUTEN OVENTIJD

- INGREDIËNTEN**
- 2 winterwortels
 - 1 knolselderij
 - 2 pastinaken
 - 750 gr vastkokende aardappeltjes
 - 1½ halve pompoen
 - 1 bol knoflook
 - 1 rode ui
 - 6 el olijfolie
 - 750 gr rosbeef
 - 50 gr boter plus 20 gr extra
 - 1 sinaasappel
 - 2 verse vijgen
 - 2 laurierblaadjes
 - 250 ml rode wijn
 - 2 el honing

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de wortels, knolselderij, pastinaken en pompoen. Snijd ze in stukken van 3 cm. Was de aardappels en snijd in partjes. Halveer de bol knoflook en rode ui. Schep alle groentes op een met bakpapier beklede bakplaat. Schenk de olijfolie erover. Hussel alles goed door zodat alle groentes een laagje olijfolie hebben. Bak de groenten in 40 minuten gaar. Bak ondertussen de rosbeef. Het is belangrijk dat het op kamertemperatuur is. Bestrooi de rosbeef met versgemalen zeezout en peper. Verwarm de boter in een braadpan een bak hem aan alle kanten aan. Snijd de sinaasappel in parten en voeg bij de rosbeef. Voeg de laurierblaadjes toe. Zet de deksel schuin op de pan en bak 40 minuten onder af en toe keren gaar. Wikkel de rosbeef in aluminiumfolie. Haal de sinaasappel uit de pan. Blus het braadvocht af met de rode wijn en voeg de honing toe. Laat 5 minuten inkoken. Klop tenslotte met een garde 50 gram roomboter in kleine blokjes gesneden door de saus. Snijd de rosbeef in plakken. Haal de geroosterde groenten uit de oven en verdeel op over vier borden. Haal de teentjes knoflook uit hun velletje en verdeel over de groenten. Verdeel er ook de gebakken parten sinaasappel over. Haal de plakken rosbeef door de wijnsaus en leg die op de geroosterde groenten. Snijd de vijgen in parten en schep ze door het restje rode wijn saus. Verdeel ze over het vlees.

Ze zijn er weer!
Koop nu je decemberzegels



postnl

Feestelijke chocoladetaart



RECEPTEN



Kerstchocolade
om te delen





Chocoladekaramel mousse met en warme kersen

No-bake hazelnoottaartjes met karamel

Kijk
voor meer
recepten op
**lekker
makkelijk**

Bûche de Noël



RECEPTEN



Gevulde X-MAS koeken



Feestelijke chocoladetaart

TUSSENDOORTJE OF NAGERECHT -
12 PORTIES - 15 MINUTEN -
50 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN

2 pakken chocolade cakemix
2 x 200 gr boter, 2 x 4 eieren
3 blikjes karamel
(zie recept no-bake taartjes)
400 gr pure chocolade
40 ml slagroom
50 gr gezouten boter
150 gr melkchocolade

Voor de garnering: 150 gr blauwe bessen,
cacaopoeder **Extra:** 2 springvormen van
18 cm, bakpapier

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven voor op 150°C. Maak tweemaal de chocoladecake. Bekleed de bodems van de springvormen met bakpapier en vet de bodems en randen in met boter. Klop de boter romig met de mixer. Voeg een pak cakemix en 4 eieren in een keer toe en mix 1 minuut op lage stand tot een glad mengsel. Mix daarna op de hoogste stand 3 minuten tot een luchtig beslag. Verdeel het beslag over 1 springvorm. Maak nu de tweede cake zoals de eerste cake. Bak ze alle twee in het midden van de oven in 55 minuten gaar. Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen. Maak nu de ganache om de taart mee te bestrijken. Hak de chocolade fijn en doe dit in een kom samen met de slagroom en boter. Laat au bain marie smelten. Haal de cakes uit de springvormen. Snijd elke cake in twee lagen. Nu heb je vier lagen cake. Je hebt voor deze taart maar drie lagen nodig. Roer de karamel los. Bestrijk twee lagen cake met karamel. Stapel ze op elkaar. Laat de ganache half stijf worden. Bestrijk de taart met een spatel rondom en bovenop dik met de ganache. Laat 2 uur opstijven op een koele plek. Zet de taart op een mooi taartplateau en bestuif hem met cacaopoeder. Smelt nu de melkchocolade. Schenk de gesmolten melkchocolade over de bovenkant van de taart. Versier de taart dan met blauwe bessen. Bestuif nogmaals met cacaopoeder.



No-bake hazelnoottaartjes

TUSSENDOORTJE OF NAGERECHT -
6 STUKS - 40 MINUTEN -
180 MINUTEN WACHTTIJD

INGREDIËNTEN

1 blikje gecondenseerde melk
300 gr hazelnoten
100 gr rozijnen
100 gr grote ontpitte dadels
2 el sinaasappelsap
1 el sinaasappelrasp
1 el cacaopoeder, 1 tl kaneelpoeder
mespunt zeezout

150 gr pure chocolade
Extra: 6 siliconen tartelette vormpjes

BEREIDINGSWIJZE Begin met de karamel, het is handig meerdere blikjes karamel te maken. Je hebt ze ook nodig voor de andere recepten en anders blijven ze een half jaar goed in de koelkast. Altijd handig en heel lekker. Open de blikjes gecondenseerde melk, zet ze in een hoge pan en vul aan met water tot ze onderstaan. Breng aan de kook en laat daarna 3 uur zachtjes koken tot karamel. Zorg ervoor dat dat de blikjes steeds onder staan. Laat ze helemaal afkoelen voor gebruik. Maak de no-bake bodems. Rooster de hazelnoten in een droge koekenpan rustig goudbruin. Schep ze uit de pan en laat afkoelen. Doe 200 gram van de hazelnoten in de kom van de keukenmachine. Zo ook de rozijnen, dadels, sinaasappelsap en rasp, cacaopoeder en de kaneelpoeder en mespuntje zeezout. Draai dit tot een plakkerig deeg. Verdeel het deeg in 6 balletjes. Druk in elk tartelettevormpje het deeg uit. Zet de vormpjes afgedekt in de koelkast. Open het blikje karamel en roer het los in een kom. Haal de no-bake bodems uit de koelkast en haal ze voorzichtig uit de vormpjes. Vul de bodems met karamel. Hak de chocolade grof en doe over in een glazen kom en zet die boven een pan met kokend water. Laat de gesmolten chocolade 5 minuten afkoelen. ➤



Kerstchocolade om te delen

TUSSENDOORTJE OF NAGERECHT -
8 PERSONEN - 50 MINUTEN -
120 MINUTEN WACHTTIJD

INGREDIËNTEN

2 sinaasappels
3 takjes rozemarijn
100 gr cranberry's
125 ml agave siroop
2 el boter
1 mespunt zeezout
300 gr pure chocolade
50 gr boter

150 gr diepvries frambozen
Extra: bak blik van ca 30 bij 20 cm

BEREIDINGSWIJZE Was de sinaasappels en snijd elk in 8 plakjes. Kook de cranberry's met 250 ml water en 4 el suiker gaar. Kook ze niet stuk. Verwarm de agave siroop in een grote koekenpan. Leg hier in de plakjes sinaasappel. Pluk de rozemarijn los en verdeel over de sinaasappel. Laat 10 minuten stoven op halfhoog vuur. Draai de plakjes sinaasappel na 6 minuten voorzichtig om met een spatel. Maal er zeezout over en verdeel de boter in klontjes erover. Laat nogmaals 10 minuten stoven en draai ze na 5 minuten weer om. Laat ze afkoelen op een vel bakpapier. Hak de chocolade grof en smelt samen met de boter au bain marie. Bekleed het bakblik met bakpapier en schenk de gesmolten chocolade in het bakblik. Laat 5 minuten half opstijven. Verdeel er dan mooi de gekonfijte sinaasappelplakken op met de rozemarijn. Duw een voor een de frambozen in de chocolade. En verdeel de gekookte cranberry's er over. Laat 2 uur opstijven in de koelkast. Snijd of breek voor serveren in grote stukken. Heerlijk bij de koffie.

➤ Hak de rest van de hazelnoten grof. Schep 2 el gesmolten chocolade op elk hazelnoottaartje en strooi er de grof gehakte hazelnootjes over.



Gevulde X-MAS koeken

TUSSENDOORTJE - 10 STUKS -
30 MINUTEN, 60 MINUTEN WACHTTIJD -
10 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN

300 gr boter
150 gr suiker
2 tl kaneel
1 tl kardemompoeder
2 eidooiers
270 gr bloem
150 ml slagroom
mespunt zeezout

Voor de vulling: karamel (zie recept no-bake taartjes), cranberry jam, chocopasta
Voor de garnering: poedersuiker, cacao-poeder, gesmolten melkchocolade
Extra: uitsteekvormpjes van 7 cm en een klein stervormig vormpje van 3 cm, bakpapier

BEREIDINGSWIJZE Doe de boter, suiker, kaneelpoeder, kardemompoeder, eidooiers, bloem, amandelmeel en mespunt zout in de kom van de keukenmachine. Draai tot een deegbal en verdeel in twee platte ballen. Wikkel in bakpapier en laat 1 uur rusten. Verwarm de oven voor 180°C. Rol het deeg uit op een royaal met bloem bestoven plank tot een plak van circa een centimeter dikte. Steek hier rondjes uit met de uitsteekvormpjes. Steek uit de helft van de rondjes een klein sterretje uit het midden. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de koekjes in 10 minuten goudgeel. Haal het bakblik uit de oven en laat ze afkoelen op een rooster. Beleg ze nu naar keuze. Bijvoorbeeld de niet uitgestoken koeken met 1 eetlepel karamel. En op de andere cranberry jam of gesmolten chocolade. Dek af met de rest van de koeken met uitgestoken sterretje. Bestuif ze met poeder suiker, een aantal met cacaopoeder en de helft versieren met lijntjes gesmolten chocolade.



Bûche de Noël

TUSSENDOORTJE OF NAGERECHT -
10 PORTIES - 30 MINUTEN, 20 MINUTEN
OVENTIJD - 120 MINUTEN WACHTTIJD

INGREDIËNTEN

6 eieren
150 gr suiker
125 gr bloem
3 el maïzena
4 el cacaopoeder
400 gr mascarpone
150 ml slagroom
2 sticks mokka oploskoffie
4 el poedersuiker
150 gr pecannoten
400 gr pure chocolade
50 gr roomboter
40 ml slagroom

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven voor op 175°C. Splits de eieren. Klop de eiwitten stijf met 100 gram suiker. Klop het ei geel romig met 50 gram suiker. Meng de bloem, maïzena en de cacaopoeder. Schep het ei geel luchtig door de eiwitten. Zeef nu het bloemmengsel erboven en schep luchtig door elkaar. Schenk het beslag op een met bakpapier beklede bakplaat en strijk het glad, het moet 2 cm dik zijn. Bak het in 20 minuten gaar. Haal het uit de oven en pak het deeg aan het bakpapier vast en leg het op een theedoek. Rol het meteen op met bakpapier en al. Laat helemaal afkoelen. Klop dan de mascarpone los met de slagroom oploskoffie en poedersuiker. Hak de pecannoten grof en schep door de mascarpone. Rol de afkoelde chocoladekoek weer uit en bestrijk hem met de moka crème. Laat rondom 4 cm van de randen vrij. Rol de koek weer voorzichtig op. Wikkel hem strak in bakpapier en draai de uiteindes dicht. Laat 2 uur in de koelkast opstijven. Leg hem op een mooie schaal. Hak de chocolade fijn en doe over in een glazen kom, samen met de boter en slagroom. Laat smelten boven op een pan met kokend water. Zorg dat de kom het water niet raakt. ➤



Chocolade karamel mousse

TUSSENDOORTJE OF NAGERECHT -
6 PERSONEN - 20 MINUTEN -
30 MINUTEN WACHTTIJD

INGREDIËNTEN

1½ blikje karamel
(zie recept no-bake taartjes)
mespuntje zout
300 gr pure chocolade
250 ml slagroom
1 tl kaneelpoeder
250 gr diepvrieskersen
4 el rode wijn
1/2 tl kruidnagelpoeder
2 zakjes vanillesuiker

BEREIDINGSWIJZE Open het blikje karamel en mix het los met het zeezout. Hak de chocolade grof en smelt het au bain marie. Klop de slagroom stijf met de poedersuiker en kaneel. Schenk de gesmolten chocolade bij de karamel en schep luchtig om. Laat 5 minuten afkoelen. Schep dan de slagroom er luchtig door. Schep het in een spuitzak en laat 30 minuten opstijven in de koelkast. Spuit nu mooie toefen in champagne glazen en laat verder opstijven. Maak ondertussen de kersensaus. Smelt 50 gram boter in een pan en voeg de kersen toe. Bak 3 minuten op halfhoog vuur. Voeg dan de wijn, kruidnagelpoeder en vanillesuiker toe. Laat 8 minuten zachtjes inkoken. Serveer de kersensaus bij de chocolade karamel mousse. Rasp er nog extra pure chocolade over en serveer met dunne wafeltjes. Lekker met een glaasje sherry.

➤ Laat de chocolade 5 minuten afkoelen en schenk over de opgerolde koek. Schep steeds met een lepel de gesmolten chocolade die van de opgerolde koek af druipt weer in lijntjes in de breedte over de koek. Zo ontstaat er een structuur van een boomstam. Versier met chocolade hulstblaadjes en cranberry's.

Fuze Tea. Heerlijk warm of koud.



Ook verkrijgbaar in deze varianten



Misschien heb je al genoeg gespaard voor de puzzels en gezelschapsspellen van onze spaaractie. Kun je in december gezellig met elkaar spelletjes doen. Hier zijn nog een paar tips.



Azul

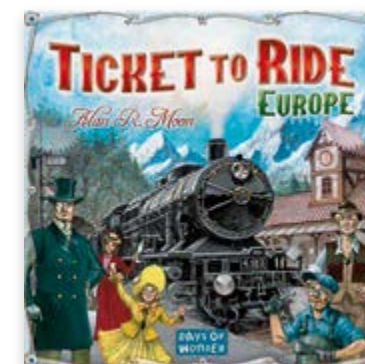
2-4 personen - 8+ - 50 minuten

Azulejos (oorspronkelijk witte en blauwe keramische tegels) zijn een uitvinding van de Moren. De versiering valt in de smaak bij de Portugese koning Manuel I tijdens zijn bezoek aan het Alhambra, in het zuiden van Spanje. Hij is zo onder de indruk van de fabelachtige schoonheid van de Moorse decoraties in het interieur van het Alhambra dat hij zijn eigen Evora paleis in Portugal met soortgelijke tegels laat versieren. In het tactische spel Azul is het aan de spelers om in opdracht van de koning de muren van het koninklijke paleis in Evora te verfraaien. Vorm patronen, beklee de muren van het paleis, scoor de meeste punten en win!

El Dorado

2-4 personen - 10+ - 40 minuten

De race naar El Dorado is begonnen, en voor je ligt een parcours van onbegaanbaar oerwoud, kolkende rivieren en onbekende stammen. Iedere speler krijgt een deck (stapel) kaarten die zijn expeditie voorstelt. Speel de juiste kaarten en baan jezelf een weg door de jungle. Houdt ook de winkel goed in de gaten om op tijd de juiste kaarten te kopen om jouw beste expeditie op poten te zetten en als eerste de eindstreep te behalen. Verschillende moeilijkheidsgraden maken het voor iedereen toegankelijk.



Ticket to Ride Europe

2-5 personen - 8+ - 50 minuten

Als Europese treinmaatschappij leg je in Ticket to Ride treinverbindingen aan tussen verschillende steden. Van Sint Petersburg, Madrid, Amsterdam of Berlijn, je gaat heel Europa door en je verbindt de routes die de meeste punten waard zijn. Let ook goed op je opdrachtkaarten want deze zijn veel punten waard en zorg er voor dat de andere spelers je niet te snel af zijn. Ticket to Ride is een kwalitatief hoogwaardig bordspel waar de hele familie heel veel lol aan zal beleven. Bovendien wordt de topografische kennis ook even flink bij gespijkerd. Als extraatje zit bij ieder spel een code die toegang geeft tot de Ticket to Ride site waar het spel online gespeeld kan worden.

GEZELLIG THUIS





En dan als
kers(t)
op de taart...

Kijk voor de lekkerste kerstrecepten, inspiratie en unieke Bonne Maman artikelen op onze vernieuwde site bonnemaman.nl!

Bonne Maman®

**Appelsientje
Multivitamine,
nu ook met vitamine D**

Naast de huidige extra vitaminen nu ook met vitamine D.
Een glas per dag is al goed voor 50% van je dagelijkse
referentie-inname van meer dan 10 belangrijke vitaminen.

**NIEUW
NU IN DUURZAME
VERPAKKING**

OP STAP



Kerst met Maya en Wickie bij Plopsa Indoor

Coevorden

Vier samen met het vrolijkste en meest nieuwsgierige bijtje en Wicky de Viking een betoverende kerst in Plopsa Indoor Coevorden! Samen met Wicky en Maya kunnen kinderen zich uitleven op de meer dan 25 attracties in het mooiste indoorpark van Nederland die helemaal in een magische kerstsfeer gehuld is! Je kunt de dag afsluiten op het Dorpsplein waar je kunt dansen tussen de sneeuwvlokjes die vrolijk naar beneden dwarrelen!

plopsaindoorcoevorden.nl



Magische Winterweken in Toverland

Sevenum

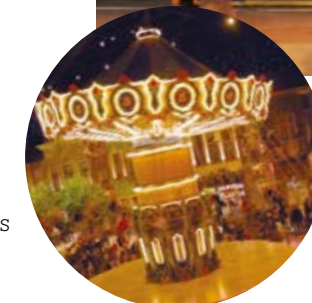
Warm je tijdens de Magische Winterweken op aan de sfeervolle kampvuren of maak een winterse rit in Troy! Geniet van het feestelijke entertainment en de prachtige wintershow. Tijdens de Magische Winterweken zijn Land van Toos, Wunderwald én Ithaka geopend. Ga tijdens de donkere dagen rond Kerst en Oud en Nieuw naar Toverland en maak er een feest van. toverland.nl



Winter Efteling

Kaatsheuvel

Kom tijdens de winter naar de Wereld vol Wonderen, waar talloze twinkelende lichtjes jou leiden in een wereld waar sprookjes tot leven komen. De Efteling is een plek waar je de wereld om je heen even vergeet. Waar je het ene moment zweeft tussen trollen en elfjes in Droomvlucht en het andere moment ten strijde trekt tegen de draak in de dubbele houten racerachtbaan Joris en de Draak. Waar je over de ijsbaan kunt zwieren in het IJspaleis en kan langlaufen bij 't hijgend Hert. Waar de allerkleinsten op reis gaan met Jokie en Jet in Carnaval Festival en waaghalzen met 90 km/u de goudmijn van Baron 1898 instorten. En waar je met de hele familie afdwaalt in de geheime gangen en magische vertrekken van Symbolica, het Paleis der Fantasie! efteling.nl



Vier je kerstvakantie op Duinrell

Wassenaar

Vier de kerstvakantie op Duinrell. Met het hele gezin overnachten en lekker eten. Je hebt tijdens je verblijf onbeperkt toegang tot de winterattracties en 3 uur toegang tot indoor waterpark het Tikibad. Het vakantiepark en alle faciliteiten liggen midden in de prachtige natuur van Nationaal Park Hollandse Duinen. In de omgeving geniet je van duin en bos. Dat wordt een kerstvakantie om nooit meer te vergeten. duinrell.nl





MEXICAN MIX

Viva la vida! Deze mix is geïnspireerd op Tex-Mex eten. Cornsticks, tortilla rode bieten chips, knoflook gecoate noten, chili gecoate noten en knapperige chip tubes. Lekker bij een koud biertje. **Buen provecho!**



AMERICAN STYLE

Deze heerlijke snack heeft een echt Amerikaans karakter door de combinatie van een krokante bite met smaken van ketchup, bbq, gekruide pinda's en krokante maïs-sterretjes en balletjes. **Jee Ha!**



SWEET SAFARI MIX

De Sweet Safari-mix is een tropische mix gekenmerkt door een heerlijke zoete combinatie van chocolade, suikerpinda's, kokosblokjes, blauwe en gele rozijnen en bananenchips. Een kleurrijke smaaksensatie zoals de mix eruit ziet. **Good aptyt!**

NIEUW!

**5 MIXEN
MET 'S WERELDS
BESTE SMAKEN.
GEÏNSPIREERD OP
LOKALE STREETFOOD
VAN OVER DE HELE
WERELD.**

**STREET
STYLE
NUT MIXES**



INDIAN DELIGHT

'The Taste of India' in een notenmix. Ervaar een heerlijk gekruide mix van groene knoflook cocktailnoten curry cashewnoten, curry pinda's, spinazie tortillachips, knoflook cocktailnoten en maïschips. **Bon bhookh!**



BANGKOK MIX

Oosterse smaaksensatie geïnspireerd door heerlijke Aziatische smaken bestaande uit cocktail chili noten, rode kaki, chili crackers en chai mix rijstzouten. Een heerlijke balans van zoet en kruidig. **Thān lèn!**

ONZE KLANTEN IN HET LAND



Marianne de Kruijff
uit Zevenhoven



Jan de Kuiper
uit Zevenhoven



Cora, Jolien en Fien
uit Zevenhoven



Anneke Krenger
uit Nieuwkoop



Joke van der Zwet
uit Zevenhoven



Kobus Hol
uit Everdingen



Patricia
uit Everdingen



De heer van den Kerkhof
uit Everdingen



Jenny & Gerard
uit Daarle



Evie & Nina
uit Daarle



Diet Boelens-Brouwer
uit Daarle



Lars Dubbink
uit Daarle



Rob Hartman
uit Daarle



Diny Valk
uit Daarle



Marleen Koppleman
uit Daarle



Cor Roepers en Ally Maneschijn
uit Daarle

spaar voor 50% korting!

puzzels & spellen

keuze uit 4 spelboxen (elk 2 spellen*) en 4 puzzels

Falcon puzzel 1000 stukjes
'A Winter in London'



Selecta Spellens van toen
Ganzenbord + Matt de reiziger



Falcon puzzel 1000 stukjes
'Summer Music Festival'



Selecta Spellens van toen
Circus/Slangen en Ladders



Falcon puzzel 1000 stukjes
'The Beautiful North'



Selecta Spellens van toen
Auto Race + Kat & Muis



Falcon puzzel 1000 stukjes
'The Village Show'



Selecta Spellens van toen
Sleetje Rijden + Ski Club



Tijdens de actieperiode van maandag 12 oktober t/m zondag 20 december 2020 ontvangt u bij besteding van 10 euro een zegel voor de actie spaarkaart. Met 5 zegels is uw spaarkaart vol. Met een volle spaarkaart krijgt u 50% korting op één spelbox met 2 spellen (*Circus bevat 1 spel) of één puzzel van 1000 stukjes. Inleveren van volle spaarkaarten kan t/m donderdag 31 december 2020. Voor de actie geldt OP=OP. Meer informatie en overige actievoorwaarden op de spaarkaart in de winkel en op lekkermakkelijk.nl.



Looptijd actie: maandag 12 oktober t/m zondag 20 december 2020

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

Richard Wortel

Druk en afwerking

Senefelder Misset

Redactieadres

redactie@lekkermakkelijk.nl

© 2020 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.

Prettige feestdagen en een gezellig oud en nieuw!



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 Gasselternijveen.



HET GEMAK VAN ONLINE BOODSCHAPPEN DOEN. MAKKELIJK TE BESTELLEN EN BEZORGD DOOR EEN BEKEND GEZICHT.

Uw boodschappen aan huis bezorgd in Schoonrewoerd.



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 bezorging aan huis.

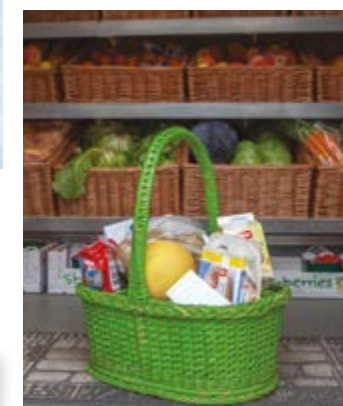


SERVICE



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



