

Lekker Makkelijk

magazine bij de boodschappen in de buurt

Herfst 2020



lekker
makkelijk



Nog eentje dan?

NIEUW
100%
ARABICA



Extra genieten van een vollere en rijkere smaak.



Waardevol voor elkaar

Het is anders, maar fijn dat de scholen en sportclubs volop draaien. Dat brengt ook weer leven in de dorpen en buurten. Het voorjaar en de zomer hebben nog meer bewoners doen beseffen dat het prettig is om in de buurt boodschappen te kunnen doen en daar zijn wij als ondernemers ook blij mee.

In dit nummer, naast de recepten voor dit najaar ook twee verhalen van buurtwinkels die laten zien hoe ondernemers in de buurt verbinden en verzorgen. Dat is veel maar dan alleen de dagelijkse boodschappen.

Fijne herfst!



INHOUD VAN DIT NUMMER

lekker
makkelijk
.nl



- 3** Intro en inhoud **4-13** De herfst in geur en kleur - Recepten
15 Kaas, fruit en wijn **17** Wijnen **18-23** Stevige pasta's - Recepten
25 In de buurt - Everdingen **26-29** Meesterhand kaas - Recepten
31 In de buurt - Maasdam **32-35** Fruit om mee te bakken - Recepten
37 Op stap **38-39** Herfst proeverij
41 Nieuw in het schap **43** Op stap **45** Onze klanten
46 Spaaractie **47** Service **48** Strip Lieke&Max





Seizoenen van prachtige kleuren en volle smaken

De Vecht bij Breukelen op een stille zondagochtend.
Een mooie omgeving voor een wandeling of fietstocht.
Genieten van de kleurpracht, de geur en het geluid van
de herfst. Ook dit seizoen is het volop genieten.
Lekker naar buiten en dan aan tafel. Smakelijk.

RECEPTEN



Gevulde groentensoep

met soepvlees en paddenstoelen



Kijk voor
de recepten
op pagina

6



Gevulde groenten-soep met soepvlees en paddenstoelen

VOORGERECHT - 4 PERSONEN - 30 MINUTEN

- INGREDIËNTEN**
1½ pompoentje
1 grote zoete aardappel
1½ knolselderij
2 uien
2 winterwortels
klein stukje rode kool
1 el dragon
50 gr boter
1 pot rundvlees krachtbouillon met soepvlees
1 blik tomaatblokjes
100 gr shiitakes of andere paddenstoelen
4 el fijngehakte peterselie
Maggi

BEREIDINGSWIJZE
Was alle groenten en schil de aardappel, knolselderij, winterwortel en uien. Snijd alle groenten in blokjes behalve de winterwortel, snijd die in plakjes. Smelt de boter in een grote braadpan voeg de dragon en alle gesneden groenten toe. Roerbak de groenten 5 minuten. Zet dan het vuur laag en laat het 10 minuten zachtjes stoven. Doe de krachtbouillon en tomaatblokjes in een soeppan. Vul het glas van de pot krachtbouillon 3 x met water en voeg bij de soep. Voeg ook de gebakken groenten toe en laat 5 minuten zachtjes pruttelen. Snijd de shiitakes in plakjes en voeg ze bij de soep. Breng de soep op smaak met Maggi en versgemalen peper. Bestrooi voor serveren de soep met veel peterselie. Lekker met stokbrood en kruidenboter.



Runderlapjes met pompoen, kaneel en zwarte olijven

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN - 20 MINUTEN, 145 MINUTEN STOOFTIJD

- INGREDIËNTEN**
1 kleine pompoen
100 gram olijven
4 teentjes knoflook in plakjes
2 uien
800 gr runderlappen
75 gr boter
2 takjes rozemarijn, 2 kaneelstokjes,
4 laurierblaadjes, 6 kruidnagels,
6 zwarte peperkorrels
1 blik tomaatblokjes
1 glas rode wijn
1 runderbouillontablet

BEREIDINGSWIJZE
Snijd de uien in dunne halve ringen. Snijd het rundvlees in grote stukken. Smelt 50 gram van de boter in een braadpan en bak de uien 5 minuten op hoog vuur aan. Zet het vuur laag en laat de uien nog 10 minuten zachtjes bakken. Schep ze uit de pan op een bord. Voeg nu de rest van de boter toe en laat de boter bruin worden. Bak het rundvlees rondom bruin. Voeg dan de rozemarijn, kaneelstokjes, laurierblaadjes, kruidnagels en zwarte peperkorrels toe. Bak de specerijen 5 minuten mee. Voeg dan de tomaatblokjes, de rode wijn toe en een glas water toe. Verkruimel het bouillontablet erover en breng aan de kook. Zet het vuur zacht en laat het 2 uur zachtjes stoven. Schep het vlees zo nu en dan om. Snijd de pompoen in blokjes. Voeg nu de blokjes pompoen, olijven, knoflook en gebakken uien toe. Breng opnieuw aan de kook. Laat de runderlapjes nog 25 minuten zachtjes verder stoven. Lekker met geroosterde pasta en quinoa.



Maaltijdsalade met pompoen, biet en walnoten

HOOFDERECHT - 4 PERSONEN - 30 MINUTEN

- INGREDIËNTEN**
1 oranje pompoen
4 rauwe bieten
8 takjes verse tijm
1 bol knoflook
6 el olijfolie
1 zak gemengde sla
2 el walnootolie
2 el balsamico azijn
1½ el honing
150 gr druiven
125 gr walnoten

BEREIDINGSWIJZE
Verwarm de oven voor op 200°C. Was de pompoen en snijd hem doormidden. Schep de zaden eruit en snijd de pompoen in plakken van 1 cm. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Was de bieten en snijd elk biet in 8 kwarten. Leg ze bij de pompoen. Halveer de knoflookbol en leg ze tussen de groenten. Schenk de olijfolie erover en leg de tijmblaadjes ertussen. Maal er royaal zeezout en peper over. Hussel nu alles met de handen door elkaar zodat alle stukken groenten met wat olie bedekt zijn. Schuif de bakplaat in de oven en bak in 25 à 30 minuten gaar. Schep tijdens het bakken de groenten twee keer om. Maak ondertussen een dressing van 2 eetlepels walnootolie, 2 eetlepels balsamicoazijn en een halve eetlepel honing. Breng op smaak met zout en peper. Was de druiven en hak de walnoten grof. Haal de geroosterde groenten uit de oven en laat 10 minuten afkoelen. Haal de geroosterde knoflook uit het velletje en meng met de pompoen en biet. Meng de sla met de dressing en schep het op een grote schaal. Schep hierop de geroosterde pompoen en biet. Verdeel hierover de druiven en de walnoten. Heerlijk met wat blauwe kaas en boerenbrie.



Runderlapjes met pompoen met kaneel en zwarte olijven

Proef de échte smaak van kroepoek



Kijk voor
de recepten
op pagina
10

Maaltijdsalade met pompoen

met biet en walnoten



Duurzaam rundvlees uit Nederland

Ons gehele rundvlees assortiment is afkomstig van vleeskoeien van Nederlandse veehouders met het ras Blonde d'Aquitaine. Ons rundvlees is gecertificeerd met 2 sterren van het Beter Leven Keurmerk. Blonde d'Aquitaine is van superieure kwaliteit, mals, sappig en cholesterolarm door weinig vetvorming. Het vlees is volledig traceerbaar en ingekocht bij de boer waardoor kwaliteit en herkomst gewaarborgd zijn. Het is een langzaam groeiend vleesras waardoor zonder te vervetten een hoog eindgewicht behaald kan worden. Dit komt de structuur van het vlees ten goede waardoor het fijn van vleesdraad, sappig en mals is. De runderen worden gehouden in ruime stallen met veel daglicht en dik stro dat ook op de eigen weilanden wordt gebruikt als natuurlijke bemesting en bodemverbeteraar. Zij krijgen voeding volgens een uitgekiend voerprogramma, dat houdt ze gezond en zorgt ook voor een optimale vleeskwaliteit.

De kwaliteit van ons rundvlees is uitzonderlijk

- Fijn van vleesdraad
- Sappig
- Cholesterolarm
- 100% traceerbaar
- Mals
- Weinig vetvorming

Eet smakelijk!



Herfstgroenten-schotel met krieltjes

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN - 20 MINUTEN, 30 MINUTEN OVENTIJD

- INGREDIËNTEN
- 2 gele wortels
 - 2 oranje wortels
 - 3 pastinaken
 - 1½ kleine knolselderij
 - 300 gr krieltjes
 - 2 el geraspte sinaasappelschil
 - 2 el citroensap
 - 1 el venkelzaad
 - 8 el olijfolie
 - 200 gr sperzieboontjes
 - 1 klein stukje rode kool

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de wortels en pastinaken met een dunschiller. Snijd ze in de lengte doormidden en daarna in kwarten. Schil de knolselderij en snijd in plakjes. Was de krieltjes en halveer ze. Schep alle groentes en krieltjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Hak het venkelzaad fijn en strooi over de groenten. Maal er royaal zeezout en peper over. Voeg de geraspte sinaasappelschil, de olijfolie en het citroensap toe. Meng alles door elkaar met de handen tot alles bedekt is met wat olie en kruiden. Bak de groentes in 30 minuten goudbruin. Kook ondertussen de schoongemaakte sperzieboontjes 10 minuten voor. Schep de groentes in de oven tijdens het bakken twee keer om. Doe na 15 minuten de voorgekookte sperzieboontjes erbij. Snijd de rode kool in ragdunne reepjes. Schep de groentes en krieltjes op een mooie schaal en garneer met de rode kool. Deze groentenschotel is heel smakelijk bij vlees, vis kip of met gebakken spiegeleitjes.



Steak met zeezout en Vlaamse friet

HOOFDGERECHT - 2 PERSONEN - 20 MINUTEN

- INGREDIËNTEN
- 1 grote steak, bijvoorbeeld entrecote of ribeye
 - 60 gr roomboter
 - 2 el olijfolie
 - 1½ el zwarte peperkorrels
 - 1 zak Vlaamse ovenfriet
 - 2 el olijfolie
 - 3 takjes rozemarijn
 - grof zeezout
 - mayonaise

BEREIDINGSWIJZE

Laat de steak 30 minuten op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 200°C. Strooi de Vlaamse friet op een met bakpapier beklede bakplaat. Hak de rozemarijnnaaldjes fijn. Besprenkel de friet met de olijfolie en strooi de rozemarijn erover. Hussel alles goed door elkaar. Bak de friet in 20 minuten goudbruin. Verwarm de boter en de olijfolie in een koekenpan en wacht tot de boter kleurt. Voeg dan de steak toe en bak hem 4 minuten aan één kant bruin. Schuif de pan constant heen een weer. Draai de steak om en bak 3 minuten op de andere zijde. Schep daarbij met een lepel steeds het bakvet over de steak. Leg op een plank een stuk bakpapier en leg de gebakken steak erop. Schep hier de frieten omheen. Schep de steakjus erover. Hak de peperkorrels fijn en bestrooi de steak met de peper grof zeezout. Zo ook de Vlaamse frieten. Zet er een bakje mayo bij en geniet.



Steak met zeezout en Vlaamse frieten en mayonaise

NIEUWE
RECEPTUUR

NU LEKKERDER
DAN OOI



NIEUW

HAZELNootPASTA

ZONDER KLEURSTOFFEN &
CONSERVEERMIDDELEN

GEMAAKT MET
ZONNEBLOEMOLIE

Gemaakt van zachte
Alpenmelkchocolade

moments

Individueel verpakte
pralines

Ideaal om te delen of om gewoon
lekker zelf van te genieten

Milka
Teder vanbinnen.

PROEF
GROLSCH
HERFSTBOK

EEN TRADITIONEEL ONDERGISTEND
GEBROUWEN SEIZOENSBIER MET EEN
AANGENAME, ZACHTZOETE SMAAK.



MEESTERBROUWER
ZOET
HOPPIG
BITTER
FRUITIG
VOL

PROEF KARAKTER **Grolsch**

Met trots voor u gebrouwen. Geen 18, geen alcohol.

MAALTIJD
MET PIT

Nootmuskaat heeft een aromatische,
warme en rijke smaak. Breng uw
groenten, sauzen en soepen op
smaak en creëer een maaltijd met
karakter! Nootmuskaat van Silvo
is in zijn geheel en gemalen
verkrijgbaar.



Silvo

KIJK OP SILVO.NL
VOOR RECEPTEN EN TIPS.

RECEPTEN



Kijk voor
de recepten
op pagina
10

Herfstgroenten
uit de oven
met krieltjes

GatoNegro

SAME GRRREAT TASTE

NEW DESIGN



Geen 18, geen alcohol



GATONEGROWINE.COM
GATONEGROWINE

KAAS
FRUIT
WIJN



MEESTERHAND
AMBACHTELIJKE PRODUCTEN
SINDS 1964

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!



[yellow tail][®] Italiaanse passie uit Australië

[yellow tail][®] Is het kleine Australische wijnmerk dat het waargemaakt heeft. Van bij de eenvoudige en nederige start in 2001 is [yellow tail][®] uitgegroeid tot een van de 's werelds sterkste en meest herkenbare wijnmerken.

De stichters, Filippo en Maria Casella migreerden in 1957 van Sicilië naar Australië. Ze zagen het grote potentieel van de Riverina streek in New South Wales om wijn te maken en streken in 1965 neer in Yenda om druiven te kweken. In 1969 werd Casella Winery geboren. Filippo is nog steeds gepassioneerd en heeft dat over kunnen dagen op zijn drie zoons John, Joe en Marcello. In 2001 volgde de start van [yellow tail][®], een nieuw opwindend wijnmerk, dat de wereld in korte tijd heeft veroverd. Het is de meest geëxporteerde Australische wijn en de meest verkochte Australische wijn in de Verenigde Staten, Canada en tal van andere landen. Dagelijks worden er in ruim 50 landen meer dan 2.000.000 glazen [yellow tail][®] geconsumeerd. Hoe groot ze ook zijn, de Italiaanse familie Casella wil grootse wijnen kunnen maken voor betaalbare prijzen. De enige manier om [yellow tail][®] te ontdekken een fles te openen en de wijn te proeven.



GRIX Grenache Gris

Grix Grenache Gris komt uit de Languedoc Roussillon, Zuid-Frankrijk. De wijngaarden liggen in het zuiden van deze regio en profiteren naast het zonnige, gematigde klimaat tevens van de rijkdom van de klei- en kalksteenbodems. Dit ideale klimaat leidt tot een plezierige, mooie geconcentreerde, licht roze en fris-fruitige rosé.

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





Farfalle met
champignons,
spruitjes en spinazie



Spaghetti
bolognese

Stevige
pasta's

RECEPTEN



MAAK ELKE WEEK KANS OP EEN GARMIN SMARTWATCH

Koop Campina yoghurt
of kwark en doe mee
op campina.nl

25
per week



Een heerlijk ontbijtrecept van Epke!

Recept voor 1 persoon

- 200g Campina kokoskwark
- 1 eetlepel honing
- Klein handje kokosrasp
- 1/2 banaan
- 4 verse aardbeien

*Kokoskwark met aardbeien,
kokos, honing en een laagje
van banaan*



Actie loopt t/m 22 nov 2020. Zie actievoorwaarden op campina.nl

RECEPTEN



Tagliatelle met paddenstoelen, witlof en blauwe kaas

Groenten eet je met een lepel.



**ONZE KLASSIEKE TOMATENSOEP
bevat ruim 250g groenten per kom.**



Spaghetti bolognese met rundergehakt en basilicum

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN -
20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

350 gr rundergehakt
2 uien
4 stengels bleekselderij
1 winterwortel
4 teentjes knoflook in plakjes
6 takjes basilicum
300 gr spaghetti
2 blikken tomaatblokjes
6 el olijfolie
1 glas rode wijn

BEREIDINGSWIJZE

Giet 2 eetlepels olijfolie in een pan en bak hierin de helft de plakjes knoflook aan. Voeg dan meteen de tomaatblokjes toe en laat 10 minuten inkoken tot een dikke saus. Kook de spaghetti volgens de verpakking gaar. Snijd de uien, bleekselderij en winterwortel in blokjes. Roerbak deze 5 minuten in de rest van de olijfolie. Voeg dan het rundergehakt en de rest van de knoflook toe en bak 5 minuten mee. Blus af met de rode wijn. Voeg de ingekookte tomatensaus en de blaadjes van 4 takjes basilicum toe. Laat de saus 5 minuten zachtjes pruttelen. Breng op smaak met versgemalen zeezout en peper. Schep tenslotte de spaghetti erdoor. Garneer met de rest van de basilicum en geraspte Parmezaanse kaas.



Farfalle met kastanje-champignons, spruitjes en spekjes

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN -
20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

300 gr kleine spruitjes
200 gr bladspinazie
2 uien
4 el fijngehakte peterselie
150 gr spekblokjes
75 gr Parmezaanse kaas
4 el crème fraîche
2 el boter
300 gr farfalle
2 el olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

Kook de farfalle volgens de instructie op de verpakking gaar. Maak de spruitjes schoon en kook ze 15 minuten beetgaar. Was de bladspinazie en laat uitlekken. Snijd de uien in halve ringen. Bak de spekblokjes krokant in 1 eetlepel boter. Schep ze uit de pan op een bord met keukenpapier. Doe de rest van de boter en olijfolie in de pan en bak de uien 5 minuten op hoog vuur. Zet dan het vuur zacht en laat nog 10 minuten zachtjes bakken. Voeg nu de bladspinazie toe en schep door de pan. Giet de farfalle af en laat even uitlekken. Doe de pasta in de pan bij de uien met de spruitjes en de spekjes. Voeg de crème fraîche toe en schep alles goed om. Breng op smaak met royaal versgemalen peper. Garneer met Parmezaanse kaas en fijngehakte peterselie.



Tagliatelle met paddenstoelen, witlof en blauwe kaas

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN -
20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

3 fijngehakte lente-uitjes
4 struikjes witlof
250 gr paddenstoelen
1 teentje knoflook uit de pers
100 gr walnoten
75 gr blauwe kaas
250 ml slagroom
1/2 groentenbouillontablet
2 el boter
300 gr tagliatelle

BEREIDINGSWIJZE

Kook de tagliatelle volgens de instructie op de verpakking gaar. Giet de slagroom met de verkruimeld bouillontablet in een hoge pan. Kook de slaroom in op halfhoog vuur tot een dikke saus. Voeg de gehakte lente-uitjes toe aan de saus en zet apart. Snijd de witlofstruikjes in kwarten en roerbak ze in de boter rondom beetgaar circa 8 minuten. Snijd de paddenstoelen in stukken en bak ze goudbruin in 2 eetlepels olijfolie. Pers er een teentje knoflook boven uit en breng op smaak met zout en peper. Voeg de gebakken paddenstoelen en de ingekookte slagroom bij de witlof. Schep alles goed om en breng op smaak met versgemalen peper. Schep alles in een diepe serveerschaal en bestrooi met de grofgehakte walnoten en de verkruimelde blauwe kaas.





(Op)nieuw! Verkade Cappuccino



(Op)nieuw in het schap! De heerlijke Cappuccino reep met een verbeterde receptuur. Met zijn twee unieke romige lagen chocolade in combinatie met een vleugje koffie zorgt de reep voor een echte cappuccino beleving.

Vanaf nu in de supermarkt. **Dat wordt genieten!**

Verkade ...dat smaakt naar thuis.



EEN BUURTWINKEL MET EIGEN LANDGOED VOOR GROENTEN EN FRUIT

Everdingen is een dijkdorp met karakter. Het ligt aan de Lek in de gemeente Vijfheerenlanden en heeft een actief verenigingsleven met voetbalvereniging SC Everstein, tennisvereniging LTV Gouwenes, de muziekvereniging Door Eendracht Sterk en uiteraard de Oranjevereniging. En er is een buurtwinkel.

In 2013 hebben bewoners de stichting Vitaal Dorp opgezet. Ze zijn actief in de buurtwinkel Winkel & Zo, op Landgoed Everstein en in Werk aan de Winkel. Dat is een project voor dagbesteding voor mensen met afstand tot de arbeidsmarkt. En er zijn meer projecten: Samen ouder, Energiedorp, Deelauto's en de tweewekelijks Everdingse Courant. Al deze activiteiten worden gerund door een bestuur, heel veel vrijwilligers en professionele begeleiders. Winkel & zo... is de naam van de buurtwinkel. Hét adres voor kruidenierswaren, groente, fruit, zuivel, vleeswaren en diverse streekproducten. Seizoensgroenten komen uit de eigen biologische tuin, broodjes worden elke dag afgebakken in de eigen oven en het brood en gebak komt vers van Bakker Bos uit Maarsbergen.

Ook het vlees komt uit de directe omgeving, namelijk van slagerij Molenaar in Lexmond. Verder hebben ze heerlijke kazen van Van Rossum, sappig van hoogstamfruit uit Schoonrewoerd en reusachtige biologische eieren van Baars. Ook voor cadeautjes of een bos bloemen kun je bij Winkel & Zo... binnenlopen. Het is een plek om rustig te genieten van de heerlijke koffie en ovenverse lekkernijen. Service staat voorop bij Winkel & zo... Voor de bewoners in het dorp en het buitengebied die niet met de boodschappen kunnen sjoeven worden die met alle plezier aan huis bezorgd. Je kunt gewoon via de telefoon of e-mail de bestelling doorgeven en het wordt geregeld. Zo doen ze dat in Everdingen. Voor en met elkaar. Benieuwd hoe ze dit allemaal hebben opgezet? Kijk op vitaal-dorp.nl



LANDGOED EVERSTEIN

Naast de voetbalvelden aan de rand van het dorp heeft de gemeente in 2016 op verzoek van Vitaal Dorp 6.000 m2 grond ter beschikking gesteld voor de aanleg van een biologische moestuin. Dat zijn nu De Tuinen van Landgoed Everstein. Die naam is een samenvoeging van de dorpen Everdingen en het naastgelegen Hagenstein. Het is nu een groen domein waar een hoge kas van 1.000 m2 wordt omringd door velden en perken met bomen, struiken, planten en gewassen die het hele jaar door groenten, fruit en kruiden geven. Het hele jaar door wordt hier gepoot, geweid, geschoffeld en gesnoeid, maar ook geoogst, schoongemaakt, gesorteerd en verpakt voor transport naar de winkel. Met de bakfiets natuurlijk. Een geweldig voorbeeld van een biologische en duurzame korte keten. Het Landgoed biedt dagelijks werk aan mensen met een beperking en/of afstand tot de arbeidsmarkt. Zij worden ondersteund door professionele begeleiders en een tiental vrijwilligers uit Everdingen.



Kijk voor
klanten van
Winkel & Zo...
op pagina

45



Tosti met ham, kaas, paddenstoelen en peer

LUNCHGERECHT - 2 PERSONEN -
20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

4 plakken beenham
4 plakken belegen kaas
van Meesterhand
2 kleine peertjes
100 gr gemengde
paddenstoelen
4 dikke plakken
zelfgesneden brood
50 gr zachte boter

BEREIDINGSWIJZE

Bestrijk de 4 sneden brood aan beiden kanten met de zachte boter. Was en snijd de peertjes in dikke plakken. Bak ze in 2 eetlepels boter goudbruin. Schep ze uit de pan op een bord. Bak nu de paddenstoelen goudbruin in 1 eetlepel boter. Breng op smaak met wat zout en versgemalen peper. Schep ook uit de pan bij de gebakken peer. Beleg 2 sneden brood met een plak Meesterhand belegen kaas, dan 2 plakken beenham de paddenstoelen en tenslotte nog 1 plak belegen Meesterhand kaas. Dek af met de overige 2 sneden brood. Bak de tosti's aan beiden zijden goudbruin. Schep de gebakken tosti's op 2 borden en top af met de gebakken peer. Lekker met mosterd.



**MEESTERHAND
BELEGEN KAAS**
VERKOZEN TOT
DE TOP 3 VAN
DE BESTE KAZEN
TER WERELD!*

*Tijdens de tweejaarlijkse World Championship Cheese Contest in het Amerikaanse Wisconsin (de grootste kaaswedstrijd ter wereld) is Meesterhand Gouda Belegen met goud bekroond en eindigde als derde overall.

Drie najaarsklassiekers met de lekkerste kaas

Uiensoep met kaascroutons

VOORGERECHT - 4 PERSONEN -
60 MINUTEN

INGREDIËNTEN

5 grote uien
4 teentjes knoflook uit de pers
3 laurierblaadjes
1½ el gedroogde salie
150 gr geraspte belegen kaas
60 gr boter
8 plakjes stokbrood
1 el bloem
1 glas witte wijn
1 liter rundvleesbouillon

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de uien in dunne ringen. Smelt de boter in een grote braadpan en bak de uien 5 minuten aan op hoog vuur. Zet daarna het vuur zacht en bak de uien 15 minuten verder tot ze zacht en romig zijn. Voeg de knoflook, laurierblaadjes en salie toe en bak 5 minuten mee. Strooi de bloem erover en roer goed tot alle klontjes weg zijn. Blus nu af met de witte wijn. Schep het om en voeg de bouillon toe en laat nog 20 minuten zachtjes koken. Breng op smaak met versgemalen peper. Verwarm de oven op 180°C. Leg de plakjes brood op een bakplaat, bestrooi met de geraspte kaas en laat 10 minuten gratineren. Schenk de soep in kommen en leg de kaascroutons erin.



VAN DE HAND VAN ONZE NOORD-HOLLANDSE KAASMEESTERS

WEIDEMELK

MEESTERHAND
AMBACHTELIJKE PRODUCTEN
SINDS 1964

NOORD-HOLLANDSE GOUDA

IEDEREEN HOUDT VAN MEESTERHAND

Het geheim van onze Meesterhand Noord-Hollandse kaas schuilt in het eeuwenoude vakmanschap van de kaasmakers van Lutjewinkel. In dit dorpje – gelegen in de Kop van Noord-Holland – staat de kaasmakerij van Meesterhand. Hier bereiden de kaasmakers al ruim een eeuw lang van de beste Noord-Hollandse weidemelk eersteklas kaas. Na zorgvuldige rijping resulteert dit in de karakteristieke zuivere, rijke en romige smaken van Meesterhand kaas!

Kies voor vers van het mes of voorverpakt

Ovenschotel met knolselderij, aardappel, rookworst en kaas

RECEPTEN

**HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN -
20 MINUTEN, 25 MINUTEN OVENTIJD**

INGREDIËNTEN

- 1 rookworst
- 1 kleine knolselderij
- 6 aardappels
- 300 gr geraspte belegen kaas
- 250 ml slagroom
- 250 ml melk
- 2 tl geraspte nootmuskaat

BEREIDINGSWIJZE

Schil de aardappels en kook ze 15 minuten voor. Verwarm de rookworst volgens de instructie op de verpakking. Snijd ze daarna in dunne plakjes. Verwarm de oven voor op 180°C. Meng de slagroom met de melk in een kom. Maal er royaal versgemalen zeezout over en versgemalen peper. Voeg ook de nootmuskaat toe, meng alles goed en zet apart. Schil de knolselderij en schaaft in dunne plakken. Vet een ovenschaal royaal in met boter. Snijd de voorgekookte aardappels in dunne plakjes. Leg plakjes aardappel als eerste laag in de ovenschaal. Schep hierop 4 eetlepels van het roommengsel en verdeel er 4 eetlepels geraspte kaas over en leg er een laag knolselderij plakjes op. Schep hierop 4 eetlepels van het roommengsel en verdeel er weer 4 eetlepels geraspte kaas over. Tenslotte verdeel je de helft van de plakjes rookworst. Herhaal dit nogmaals met de rest van de aardappelen, knolselderij en worst. Eindig met een laag geraspte belegen kaas van Meesterhand. Bak de ovenschotel 25 minuten in de oven. Dek de eerste 10 minuten de ovenschotel af met folie en bak de ovenschotel de laatste 15 minuten zonder folie goudbruin. Lekker met een gemengde groene salade.



PROEF DE TIJD.

Tijd maakt alles mooier. En dat geldt zeker voor de kaas van Vergeer. Want door de tijd te nemen om onze kazen optimaal te laten rijpen, komt die bijzondere smaak pas echt tot zijn recht. En dat proef je. Onze rasp is daarom het klapstuk van ieder gerecht. Heerlijk over de pasta, in een ovenschotel of door een frisse salade.

KIJK VOOR MEER INSPIRATIE
OP VERGEERHOLLAND.COM OF OP [f](#) [VERGEERHOLLAND](#)

VERGEER
HOLLAND

Maakt gewone kaas weer bijzonder



**"Natuurlijk"
bij Ton**
Dat is de vers
streeksuper
in Maasdam

Maasdam, een dorp in de Hoekse Waard en dat is één van de Zuid Hollandse eilanden. Een gebied met een rijke historie. De Romeinen hebben hier de eerste dam in de Maas gebouwd, maar na de tweede Sint-Elisabethsvloed in 1421 heeft het oude dorp de vorm gekregen die nu nog steeds te herkennen is.

In de jaren '80 van de vorige eeuw was er een jonge ondernemer die na zes jaar slagersvakschool zijn eigen slagerij begon in het winkelpand aan de Kilstraat. Toen een nieuwbouwwijk op de plek waar lang geleden de Buitenplaats Maas en Veldlust lag, eigendom van De Heeren De Witt.

Een ambachtelijke slager

Die slager is er nog steeds, zijn naam: Ton Slager. Voor een goed stuk vlees en fijne vleeswaren is hij al bijna 34 jaar het vertrouwde adres voor de Maasdammers en vaste klanten uit de Hoekse Waard. Zijn vrouw Denise en zijn zoon Steven werken ook in de zaak en Mirella en Monique al meer dan 22 jaar. Met Noah die sinds kort in de winkel werkt is het eigenlijk een grote familie, en zo voelt dat ook voor de klanten.

Door de jaren heen werd het grootste deel van het pand ingenomen door een supermarkt. Tot het voorjaar van dit jaar, toen stopte dat verhaal en moesten de dorpsbewoners de boodschappen elders doen. Dat vond de familie Slager maar niks. Een winkelpand met lege schappen en achterin de slagerij en het brood. Daarom heeft Ton met zijn team het initiatief genomen om een streeksuper op te zetten voor het dorp. Zij hebben samen met vrijwilligers uit het dorp de schouders eronder gezet en eind juli is de zaak geopend, alles uiteraard met gepaste afstand maar de dorpsbewoners zijn er superblij mee.

Een breed assortiment

Het assortiment kenmerkt zich door streekproducten, maar ook A-merken en voor-delige huiskerkproducten van Everyday en

Boni selection. Het brood is van de vertrouwde bakker Voordijk en elke dag zijn er verse groenten en fruit, zuivel, kaas en uiteraard het beste vlees van de Hoekse Waard en wijde omgeving. Ook voor bloemen, planten en geschenken kunnen de bewoners terecht.

We doen het voor onze klanten

Ton wil er graag voor iedereen zijn, ook voor de medewerkers met een beperking en afstand tot de arbeidsmarkt die bij de vorige supermarkt een dagbesteding hadden. Zij werken mee aan het succes van de nieuwe vers streeksuper, horen eigenlijk een beetje bij de familie.



Fruit om mee te bakken



RECEPTEN



Appeltaart met pruimen en walnoten

TUSSENDOORTJE - 8 PUNTEN - 30 MINUTEN BEREIDING, 60 MINUTEN OVENTIJD, 30 MINUTEN AFKOELTIJD

INGREDIËNTEN

250 gr harde boter
2 eidooiers
450 gr zelfrijzend bakmeel
150 gr lichtbruine basterdsuiker
2 tl kaneelpoeder
2 zakjes vanillesuiker, mespunt zout

Ingrediënten voor de vulling:

1 kilo goudrenetten, 8 pruimen,
2 el citroensap, 2 el sinaasappelrasp,
150 gr walnoten
3 zakjes vanillesuiker
2 tl koekkruiden
3 el custardpoeder
1 eidooier

Benodigdheden: Springvorm van 24 cm

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven op 180°C. Doe het bakmeel in een kom. Voeg de suiker, kaneelpoeder, vanillesuiker en mespunt zout toe en meng goed door elkaar. Snijd de boter in kleine blokjes boven het bakmeel. Wrijf nu met de vingers de boter door het bakmeel tot het kleine korreltjes deeg. Voeg dan de losgeklopte eidooiers toe en meng het met een houten spatel tot een vast deeg. Kneed nu verder met de koele hand en vorm tot een deegbal. Wikkel het in bakpapier en laat 15 minuten rusten. Schil ondertussen de appels en snijd ze in kleine stukjes. Haal de pit uit de pruimen maar laat ze heel. Meng de appel met de pruimen, citroensap, sinaasappelrasp, vanillesuiker en de koekkruiden.

Rol $\frac{2}{3}$ van het deeg uit tot een lap van 26 cm en leg het in de vorm. Druk nu het deeg met de vingers tegen de randen zodat ook de randen voor de helft met deeg bekleed zijn. Hak de walnoten grof en verdeel ze over de bodem. Zeef de custardpoeder door het appel/pruimen mengsel en schep goed om. Schep het op de noten. Verdeel nu de rest van het deeg in 8 balletjes en rol tussen de handen uit tot lange rolletjes. Leg ze ruitvormig op de appeltaart. Druk ze lichtjes aan.

Klop de eidooier met 1 theelepel water los en kwast hiermee mee het deeg in voor een mooie glans. Bak de appeltaart 1 uur gaar. Controleer met een satéprikker of het deeg gaar is. Bak anders even 10 minuten langer. Laat de appeltaart 30 minuten afkoelen in de vorm. Verwijder daarna de rand van de springvorm en laat verder afkoelen. Bestuif eventueel met poeder suiker en serveer met slagroom. Geniet.



Havermoutkoekjes

TUSSENDOORTJE - 4 À 6 PERSONEN -
20 MINUTEN BEREIDEN, 45 MINUTEN
WACHTTIJD, 20 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN

4 echt hele rijpe grote bananen
3 tl kaneelpoeder
350 gr havermout plus 75 gram extra
75 gr gedroogde cranberries
75 gr sesamzaad
100 gr walnoten fijngehakt
mespunt zout
Benodigdheden: Rol bakpapier

BEREIDINGSWIJZE Pureer de banaan met het kaneelpoeder en mespunt zout in de keukenmachine of met de staafmixer. Schep de bananenmoes in een grote mengkom en spatel de havermout, de fijngehakte cranberries, het sesamzaad en walnoten erdoor tot een stevig deeg. Verdeel het deeg in drieën en vorm er rollen van. Leg elke rol op een vel bakpapier en wendel ze rondom door wat extra havermout. Rol ze in het bakpapier en draai de uiteinden vast als een toffee. Laat ze 45 minuten opstijven. Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd ze in dikke plakken van circa 2 cm. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze in circa 20 minuten gaar. Lekker tijdens het sporten. Ook heerlijk als ontbijt met een likje boter of bij de borrel met Franse kaas.



Oogsttaartjes met pruimen en druiven

TUSSENDOORTJE - 8 KLEINE TAARTJES OF
2 MIDDEL GROTE EN 4 KLEINTJES -
30 MINUTEN BEREIDING, 25 MINUTEN
OVENTIJD EN 40 MINUTEN WACHTTIJD

INGREDIËNTEN

420 gr speltmeel
2 mespuntjes zout
3 el witte basterdsuiker
1 zakje gedroogde gist
100 gr roomboter gesmolten
150 cl volle melk
2 eieren
half potje pruimenjam
200 gr druiven
2 appels, 6 pruimen, 1 peer
witte basterdsuiker om te bestrooien

Benodigdheden: 4 Kleine springvormpjes van 10 cm 2 springvormpjes van 16 cm of 8 kleine vormpjes van ca. 12 cm of een mix

BEREIDINGSWIJZE Meng het meel, zout, basterdsuiker en gist in een grote kom. Verwarm de melk zachtjes tot het lauw warm is. Pak de mixer met deeghaken en mix de melk, eieren en boter door het bloemmengsel. Mix tot een samenhangend deeg en kneed het verder met de handen tot een soepel deeg. Voeg eventueel wat bloem toe. Vorm tot een deegbal en leg weer in de mengkom. Laat afgedekt 1 uur rijzen. Verwarm de oven voor op 210°C graden. Verdeel het deeg in 6 stukken of meer afhankelijk van de bak vormen. Rol elk stukje deeg uit op een met bloem bestrooide werkvlak. Bekleed hiermee de springvormpjes. Prik met een vork allemaal gaatjes in elke bodem. Schep in elk een eetlepel pruimenjam. In de grotere bak vormpjes 2 eetlepels jam. Snijd de appels in partjes, de pruimen in helften en de peren in schijfjes. Verdeel over elk bakvormpje een soort fruit of een mix daarvan in een cirkel. Berstrooi ze elk met halve eetlepel basterdsuiker. Bak ze in 25 minuten gaar in het midden van de oven. Haal ze uit de oven en laat ze 40 minuten afkoelen. Verwijder de randen van springvormpjes en serveer met lobbige geklopte slagroom.



“Mmmm, romig
genieten ...



Almhof roomyoghurt is heerlijk romig en vol van smaak, verrijkt met het lekkerste fruit en de beste ingrediënten. Bovendien worden er geen kunstmatige kleur- en smaakstoffen toegevoegd. Yoghurt om met volle teugen van te genieten. **Dat is 100% puur genieten!**

... alle lof voor Almhof™

DE DURE
FOTOSHOOT
HEBBEN WE
GESKIPT

BAR·LE·DUC
LEKKER. HELDER.



Avontuur op de Hoge Veluwe!

Otterlo - 19 t/m 23 oktober

Kom in de herfstvakantie naar de Wilde Weken op De Hoge Veluwe. In deze periode staat alles in het teken van wild. Denk aan wilde dieren spotten, wild spelen en wild doen. Tijdens de Wilde Weken zijn er elke dag verschillende activiteiten voor jong en oud. Alles natuurlijk met het thema wild! Je kunt klimmen en klauteren, knutselen of deelnemen aan een spannende speurtocht. Hogeweluwe.nl



Herfstsferen in Arcen

Arcen - 3 oktober t/m 1 november

Vanaf oktober verkleuren de tuinen in prachtige herfsttinten. Tijdens de expositie 'Herfstig!' zijn er duizenden herfstbloeiers zoals chrysanten en calluna's te bewonderen. In het hele park worden diverse indrukwekkende decoraties getoond. Door de grootte en felle kleuren heeft dit een prachtig effect.

Van 9 t/m 25 oktober kun je van 19.00 tot 23.00 uur ook het Lichtkunstfestival Enchanted Gardens bezoeken. Er is dan een sfeervol uitgelichte route door het park uitgezet die zorgt voor een magische beleving. Kasteeltuinen.nl



Wandelen over de Klompenpaden

Provincies Utrecht en Gelderland

Op klompenpaden.nl vind je de mooiste wandelroutes over boerenland in de provincies Utrecht en Gelderland. Geniet tijdens je wandeling van de rust, kleinschaligheid en de combinatie van cultuur en natuur. Alle wandelingen zijn te vinden op de overzichtskaart, op naam of op lengte en ieder Klompenpad heeft een eigen pagina met een fotoreeks die een indruk geeft van het landschap waar je doorheen wandelt. Neem bijvoorbeeld de route die langs Everdingen loopt. Klompen aan, rugzak op en gaan!

Klompenpaden.nl

STOERE HERFST BORREL

RECEPTEN



KIJK VOOR RECEPTEN
OP [LEKKERMAAKELIJK.NL](https://lekkermaakt.nl)
EN ZOEK OP HERFST





Heb je onze niet-bruisende SPA[®] TOUCH Framboos-Appel al geprobeerd? Dat is puur water van SPA[®] met een vleugje smaak. Geen calorieën, geen suikers, geen zoetstoffen maar wel altijd verfrissend. Ontdek ook de andere subtiele smaken van SPA[®] TOUCH niet-bruisend of SPA[®] TOUCH bruisend.



Tijdloos puur



Arla Skyr is een heerlijke yoghurt in IJslands Stijl. Van nature rijk aan eiwit, 0% vet en toch lekker romig. Héérlijk voor een ontbijt met granaatappel pitten en blauwe bessen.



ARLA
SKYR



Ben je klaar voor de nieuwe Doritos?

Nieuw en perfect voor de ultimate dip: Doritos[®] Guacamole! Deze nieuwe smaak is de perfecte snack om mee te dippen. Proef de extreme crunch en de verse bite van onze geroosterde maïs tortilla chips. For the Bold. En probeer ook de spicy twist aan jouw favoriete Doritos[®] Nacho Cheese tortilla chips. De originele Nacho Cheese is nu HOT!



M&M's Crunchy Caramel

Nu tijdelijk verkrijgbaar, M&M's Crunchy Caramel! M&M's melkchocolade, gevuld met crunchy caramel en omhuld met een vrolijk suikerlaagje. Onweerstaanbaar lekker! Laat je vrienden meegenieten van deze Limited Edition. Een lekkere snack voor een filmavond.

NIEUW in ons assortiment



De favoriete mix van Haribo in één zak

Favourites Mix, dat zijn al je favoriete snoepjes in één mix. Een heerlijke mix met veel variatie in een zak om te delen met familie en vrienden! Geliefd door jong en oud.



Stimorol Oral-B

Stimorol Oral-B spearmint is een suikervrije kauwgom met fluor. De tandkundige expertise van Oral-B en de frisheid van Stimorol komen samen in deze unieke kauwgom. Verkrijgbaar in de smaken pepermunt en munt.



Nieuwe kant-en-klaar maaltijden

Met de nieuwe Versuniek-maaltijden, hebben wij slagerskwaliteit vlees, knapperige groenten en smaakvolle aardappelcomponenten. Genoeg keuze voor een gezond en gevarieerd weekmenu.



WEEK VAN HET LANDSCHAP

Door het hele land - 10 t/m 25 oktober

De provinciale Landschappen laten graag zien hoe mooi en divers de natuur is. Even op de fiets stappen, uitwaaien op het strand of een nieuwe route ontdekken in het bos. Juist in deze coronatijd is het fijn om buiten te zijn en van de natuur te genieten. Ontdek nieuwe wandelroutes of ga online op pad met de boswachter. De provinciale organisaties hebben voor de Week van het Landschap een mooi aangepast en gevarieerd aanbod aan wandel- en fietsroutes en excursies gemaakt. Ontdek de nieuwe fietsroutekaart rond hunebedden in Drenthe, doe mee aan een excursie in de Vurfsgrøve of waai uit op het Noarderleech. weekvanhetlandschap.nl



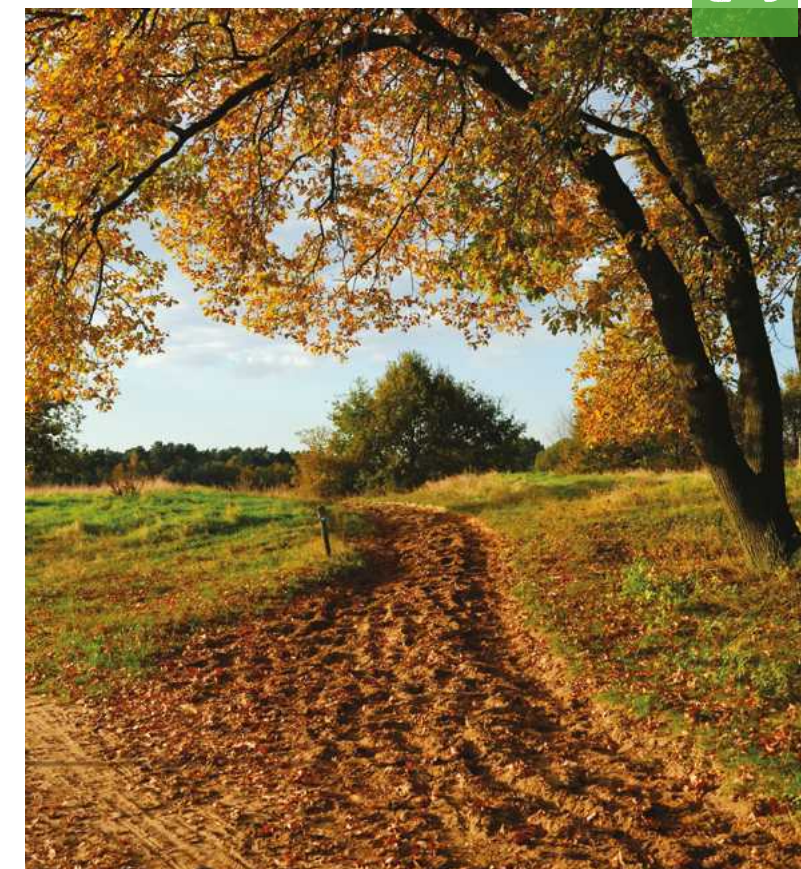
Haarzuilens - oktober-november

Onlangs is de laatste hand gelegd aan de restauratie van een aantal bijzondere kamers. Deze zijn nu open om te bezoeken en toegevoegd aan de reguliere route, inclusief gratis boekje "Slaapkamergeheimen". De gasten die tijdens de traditionele septembermaand op Kasteel de Haar verbleven waren familieleden, vrienden, bankiers, industriëlen, schrijvers, filmsterren, regisseurs en hoge en lage adel van over de hele wereld. Zij verbleven enkele dagen of enkele weken op De Haar. Sommige gasten kregen een kamer alleen, anderen deelden een kamer met hun partner. Was je geen familie, personeel of gast? Dan waren de slaapkamers gewoonweg verboden terrein. Per dag is er een beperkt aantal tickets verkrijgbaar. Voor bezoekers die een ticket hebben voor het kasteel, betekent dit dat zij in alle rust en met 1,5 meter ruimte kunnen genieten van alle verhalen en weelde die Kasteel de Haar te bieden heeft.

kasteeldehaar.nl



NATUUR EN PLATTELAND



Paddenstoelen van het Drents-Friese Wold

Drents-Friese Wold - oktober

In de herfst staat het Drents-Friese Wold weer vol paddenstoelen. Ga mee op pad met de gids van Staatsbosbeheer en dwaal door de bossen. Daar groeien de mooiste paddenstoelen. Sommige met de meest onheilspellende namen, zoals dodemansvingers, judasoor en kale inktzwam. Voor kinderen is er in Buitencentrum Drents-Friese Wold een leuk speurderspakket te koop met een herkenningkaart, spiegeltje en paddenstoelenboek. staatsbosbeheer.nl

Zin in een kopje koffie?



Dat is lekker thuiskomen



Roomboter koekjes



Seizoen pralines



Amandeltongen



Cacaotruffels



Amandelblaadjes



Roomboter Spritsen



Backetbakker bonbons



Jan Hagel XXL



*De heer
van de Kerkhof*
uit Everdingen

Al 50 jaar trots dorpsbewoner. 'Everdingen heeft karakter en onze vorige burgermeester begreep dat. En die nieuwe, die media-man? Dat moeten we nog maar zien.'



Louise
uit Everdingen

Niet alle klusjes op Langoed Everstein zijn leuk. Bieten knippen, dat is geen favoriet van Louise, maar het moet toch gedaan worden en de klanten worden er blij van.



Patricia
uit Everdingen

Alweer twaalf jaar in het dorp en ze wil er niet meer weg. Sterker nog, ze zijn net verhuisd in de straat. 'Je hebt hier gewoon alles wat je nodig hebt. Hier wil ik oud worden.'



Chris
uit Everdingen

De kanten van jeu de boules baan werd overwoekerd door het groen. Daarom zijn de mannen rondom een straatje aan het leggen. Chris is onderweg met de volgende tegel. Mooi klusje.



Rob en Mieke
uit Dordrecht en Schoonhoven

Een fietstocht langs de Hollandse waterlinie. Het fort Everdingen was dicht, maar bij Winkel&Zo... hebben ze lekker een kopje koffie kunnen drinken, met wat lekkers.



Esmee
uit Everdingen

'Weet je van wie ik deze pet heb? Van mijn oom uit Australië. Zo kan hij straks zien hoe mooi ik die vind.' Nou bij deze Esmee en dank voor de framboos. Was superlekker!



Marie en Deborah
uit Everdingen

Wat is er nu mooier dan je kinderen op te laten groeien in een rustig en gezellig dorp. De school ligt naast de winkel en de sportvelden op loopafstand. Leve Everdingen!



Upashna en Louise
uit Everdingen

Kijk, daar komt weer een bakfiets vol met aardappelen, groenten en fruit. Zo van het Landgoed Everstein en te koop in Winkel&Zo... Dat is nog eens vers van het land.



De heer Kobus Hol
uit Everdingen

Dit was één brok onverzettelijkheid in de verdediging van SC Everstein in de jaren zeventig. Samen met zijn neef. Ach ja, dat waren nog eens mooie tijden. Nu is hij trouw supporter.

spaar voor 50% korting!

puzzels & spellen

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

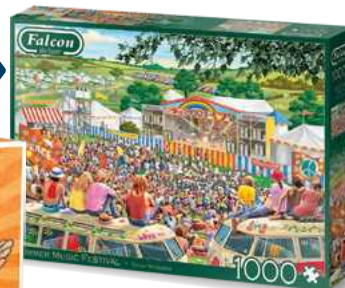
Falcon puzzel 1000 stukjes
'A Winter in London'



Selecta Spellen van toen
Ganzenbord + Matt de reiziger



Falcon puzzel 1000 stukjes
'Summer Music Festival'



Selecta Spellen van toen
Circus/Slangen en Ladders



Falcon puzzel 1000 stukjes
'The Beautiful North'



Selecta Spellen van toen
Auto Race + Kat & Muis



Falcon puzzel 1000 stukjes
'The Village Show'



Selecta Spellen 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.nl

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 Pietrovski

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.

lekker
makkelijk.nl



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.

dagwinkel

RECRA
Waar je ook bent

foods
and
goods

SPRINGER
LEKKER
MAKKELIJK

lekker
makkelijk.nl

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



