

Lekker Makkelijk

magazine bij de boodschappen in de buurt

Lente 2020

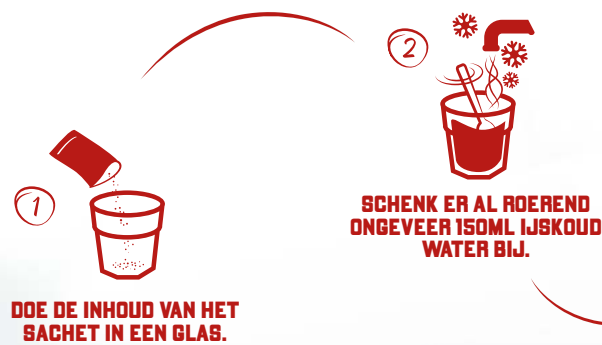
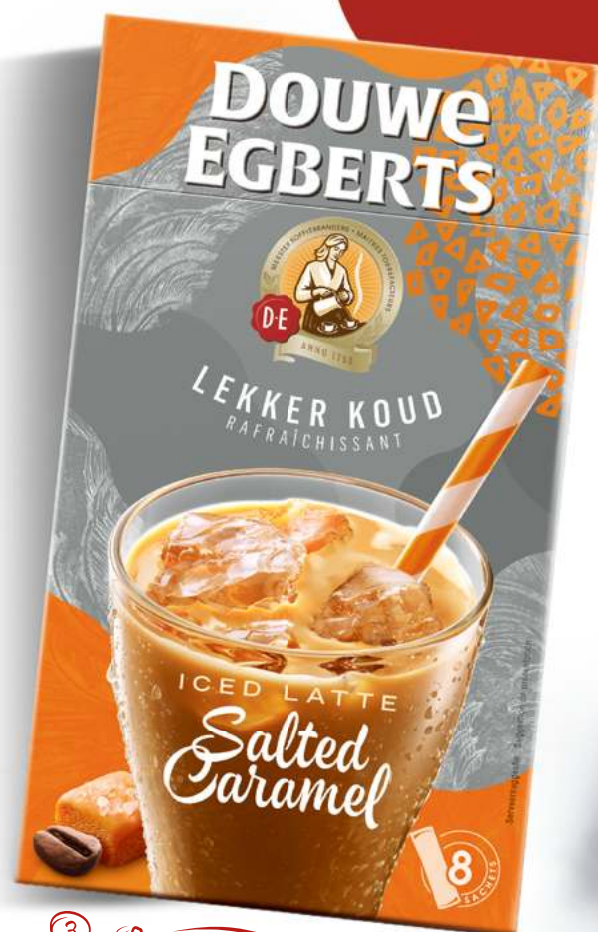
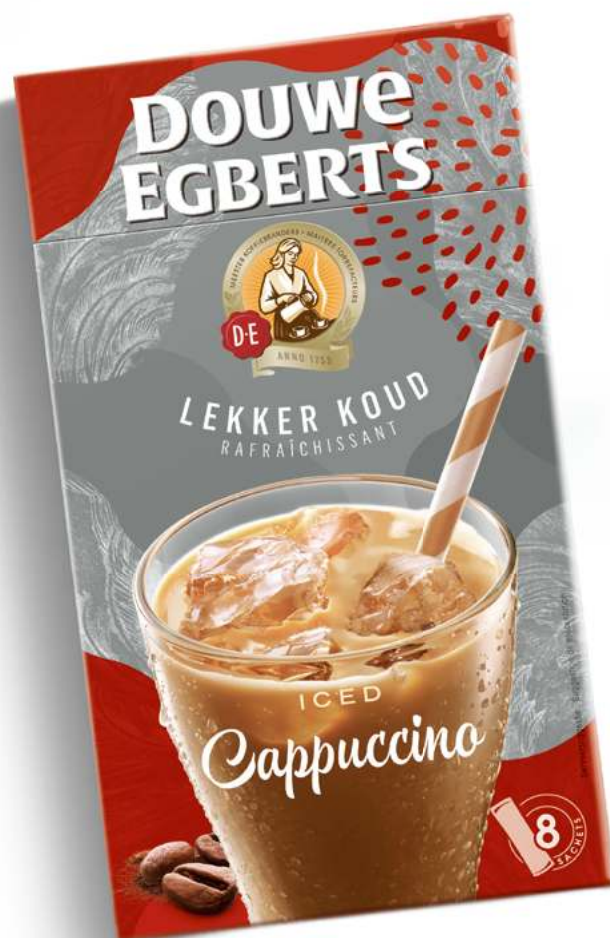


lekker
makkelijk .nl



IJSKOFFIE IN EEN HANDOMDRAAI!

NIEUW



VERWENKOFFIE VAN DOUWE EGBERTS, NU OOK LEKKER KOUD.

JE VINDT ONS IN HET KOFFIESCHAP



Het zonnetje in huis

Zo lekker! Af en toe een zonnetje met een aangename temperatuur. Het wordt steeds beter en droger. Het lentegevoel is niet meer te stoppen. Wij brengen met dit nummer het voorjaar alvast in de keuken én op het terras. Verrassende gerechten met verse lentegroenten. Heerlijke frisse wijnen, traktatie's voor Koningsdag. En verder tips voor een dagje uit en aandacht voor de nieuwe Dagwinkel in het Limburgse Beesel.

Veel plezier!

Fijne Lente!



INHOUD VAN DIT NUMMER

lekker makkelijk.nl



3 Intro en inhoud 4-13 Lekker Lente - Recepten 12 Wijnen
14-15 In de buurt Dagwinkel Beesel 16-23 Lentegerechten
24-25 Zuiveltoetjes 27 In de buurt RECRA 28-31 Koningsdag
33 Nieuw in het schap 34-35 Vrolijk Pasen - Recepten
36-37 Op stap 38-39 Lenteproeverij 41 Nieuw in het schap
42-43 Vakantieboek 45 Onze klanten
46 Lekker puzzelen 47 Spaaractie 48 Strip Lieke&Max



Lekker Lente

Zeven gerechten
met kip en ei
voor een heerlijke
lentebrunch.



Brunchsoep
met rijst en ei

Kijk voor
de recepten
op pagina

11

RECEPTEN



Paas pasteitjes
met eiragout



Crispy chicken
met lentengroenten en ei

Lente kip
met gember en sinaasappel





Oeufs mayo

met mosterd en honing

BIJGERECHT - 4 PERSONEN -
20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

6 eieren
6 el mayonaise
1 el mosterd
½ el honing
2 el crème fraîche
2 el fijngehakte bieslook
½ ciabatta brood in plakjes
1 zakje rucola melange

BEREIDINGSWIJZE

1. Kook de eieren in 8 minuten hard, laat ze schrikken en pel ze onder koud stromend water. Halveer de eitjes.
2. Maak het sausje, meng de mayo met de mosterd, honing en crème fraîche. Breng goed op smaak met zeezout en peper.
3. Schik de eitjes over 2 mooie borden en schenk de saus er als een deken over heen. Bestrooi met de bieslook. Leg er wat sla bij en sneetjes ciabatta. Serveer de rest van het brood en de salade erbij.



Gestoomde kipfilet

met doperwtjes en munt

Kijk voor
de recepten
op pagina

10



Kipgehaktbal gevuld met ei



Brunchsoep met rijst en ei

BRUNCHGERECHT - 4 PERSONEN - 40 MINUTEN

INGREDIËNTEN

200 gr rijst
1 ½ liter kippenbouillon
4 el boter
1 grote ui
1 el geraspte gember
2 tl kurkuma
1 teentje knoflook uit de pers
1 tl sambal
1 bosje koriander, steeltjes fijngehakt en blaadjes grofgehakt
2 el vissaus
4 scharreleieren
4 bosuitjes
1 limoen

BEREIDINGSWIJZE

1. Breng de kippenbouillon met de rijst aan de kook, zet het vuur zacht en laat 20 minuten zachtjes koken. Snipper de ui en bak in 4 eetlepels olijfolie aan. Voeg de gember, kurkuma, knoflook, sambal, de fijngehakte koriander steeltjes en vissaus erbij en bak kort mee. Voeg dit bij de rijst en laat de soep 25 minuten verder koken, af en toe roeren.

2. Snijd de limoen doormidden, snijd de helft in partjes en pers de andere helft over de soep uit. Schep de helft van de gehakte korianderblaadjes erdoor. Breng eventueel extra op smaak met vissaus.

3. Bak vier spiegeleitjes. Hak de lente-uitjes fijn. Verdeel de soep over 4 borden en leg in elk een spiegeleitje, fijngehakte lente-ui en de rest van de korianderblaadjes. Geef er een schaalje sambal bij en partjes limoen.



Paas pasteitjes met eiragout

BRUNCHGERECHT - 4 PERSONEN - 40 MINUTEN

INGREDIËNTEN

8 scharreleitjes
2 eidooiers losgeklopt met 1 el water
1 pakje roomboter bladerdeeg
50 gr boter, 50 gr bloem
½ ltr kippenbouillon, 1 tl kerriepoeder
1 tl versgeraspte nootmuskaat
2 tl mosterd, 100 gr crème fraîche
2 el citroensap, 1 bakje tuinkers
Extra: 2 ronde uitsteekvormpjes van 7 cm en 4 cm, bakpapier

BEREIDINGSWIJZE

1. Maak eerst de eiragout, kook de eitjes hard, pel ze onder koud stromend water en hak ze fijn.

2. Verwarm de oven voor op 190°C. Rol de plakjes bladerdeeg een beetje uit zodat je er 2 rondjes van 7 cm per plakje deeg kunt uitsteken. Steek er totaal 16 rondjes uit. Leg 4 rondjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Prik met een vork allemaal gaatjes in de bodems en bestrijk ze met wat eigeel. Steek nu met het vormpje van 4 cm in het midden van alle uitgestoken cirkels van 7 cm een kleiner rondje. Nu heb je 12 ringen. Leg op elke bodem drie ringen op elkaar. Kwast elk ring in met wat eigeel. Nu heb je vier bakjes. Schuif ze in de oven en bak ze in 20 minuten goudbruin.

3. Maak ondertussen een roux, smelt de boter op halfhoog vuur in een grote koekenpan, voeg in één keer de bloem toe. Blijf stevig doorroeren tot er een bal deeg ontstaat. Voeg beetje bij beetje onder stevig roeren de bouillon toe en ga door tot een dikke saus. Roer de kerriepoeder, nootmuskaat en mosterd erdoor. Laat de saus op zacht vuur 6 minuten gaar worden, blijf af en toe roeren. Voeg de crème fraîche, citroensap en de fijngehakte eieren toe. Breng op smaak met zout en peper.

4. Vul de krokante bladerdeeg bakjes met de eiragout en garneer met tuinkers. Lekker erbij, een groene salade met beenham.



Lente kip met gember en sinaasappel

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN - 30 MINUTEN BEREIDING EN 55 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN

1 hele kip
75 gr boter
1 sinaasappel
4 teentjes knoflook uit de pers
1 el vers geraspte gember
1 el kerriepoeder
1 struik broccoli
1 bos wortelen
75 gr peultjes
2 stengels bleekselderij
2 takjes verse dille
Extra: bakpapier, ovenschotel

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 200°C. Boen de sinaasappel schoon en rasp de schil. Snijd hem daarna in parten. Roer de boter zacht en meng met 2 el van de sinaasappelschil, de knoflook, de gember, kerriepoeder en breng goed op smaak met zeezout en peper. Zet de kip in een ovenschaal en wrijf in met de gemberboter. Stop de parten sinaasappel in de buikholte. Bak de kip 20 minuten in de oven en besprenkel hem met het vrijgekomen braadvocht. Dek hem af met bakpapier en bak nog eens 20 minuten. Haal het bakpapier van de kip en besprenkel hem nogmaals met het braadvocht en bak hem 15 minuten goudbruin.

2. Maak ondertussen de groenten schoon, schil de worteltjes met een dunschiller en halveer ze in de lengte. Snijd de broccoli in rozen en halveer ze. Stoom ze in 10 minuten beetgaar. Voeg de schoongemaakte peultjes en de in stukken gesneden bleekselderij toe en stoom 5 minuten mee.

3. Haal de kip uit de oven en plaats hem op een mooie schaal. Schik hierom de groentes en besprenkel ze met de braadjus. Strooi de rest van de sinaasappelschil erover en wat plukjes dille. Lekker met aardappelpuree.



Je wrap wordt blij met **HAK** erbij!



Lekker koken met Maza

Hoemoes met een vleugje citroen en knoflook



Kijk voor lekkere recepten op www.maza.nl

In het wijnschap

Frisse witte wijnen

NIX18
NIET ROKEN - NIET DRINKEN



Crispy kip met lentegroenten en ei

BRUNCHGERECHT - 4 PERSONEN - 40 MINUTEN

INGREDIËNTEN

½ bos wortelen
6 stengels bleekselderij
3 jonge preitjes, 4 laurierblaadjes
4 takjes tijm, 250 ml witte wijn
4 el olijfolie, 500 ml kippenbouillon
2 Versuniek kipfilets, 5 el bloem
2 losgeklopte eieren
4 sneetjes oud witbrood, 4 el paneermeel
4 el boter, 2 el olijfolie om te bakken
4 hardgekookte scharreleitjes

BEREIDINGSWIJZE

- Schil de bospeentjes met een dunschiller en snijd ze in de lengte door. Verwijder de taaie draden van de bleekselderij en snijd ze ook in de lengte door. Snijd ook de preitjes in de lengte door en was ze goed.
- Leg de gesneden groenten in een grote braadpan waar ze in passen. Voeg de laurierblaadjes, takjes tijm, witte wijn en olijfolie erbij en voeg eventueel nog water toe tot ze net onderstaan. Breng aan de kook en laat 15 minuten zachtjes trekken. Zet het vuur uit en laat afkoelen in het kooknat.
- Maak ondertussen de crispy kip. Scheur het brood in stukjes en doe ze in de keukenmachine, draai er broodkruim van en meng de paneermeel erdoor. Snijd de kip in repen en bestrooi ze met zout en peper. Zet 3 diepe borden klaar, strooi in een de bloem, in de ander broodkruimels en in de laatste de losgeklopte eieren. Wentel de repen kipfilet eerst door de bloem dan door het ei en tenslotte door het broodkruim. Verwarm de boter en olijfolie in een braadpan en bak hierin de repen kipfilet. Aan iedere zijde 5 minuten tot ze gaar en crispy zijn.
- Schep de groentes naast elkaar op een mooie schaal en besprenkel met extra olijfolie en maal er wat peper en zout over. Leg de crispy kip erop met de gepelde en gehalveerde hard gekookte eitjes. Lekker met wat mosterd en een glaasje witte wijn.



Gestoomde kip met doperwten en munt

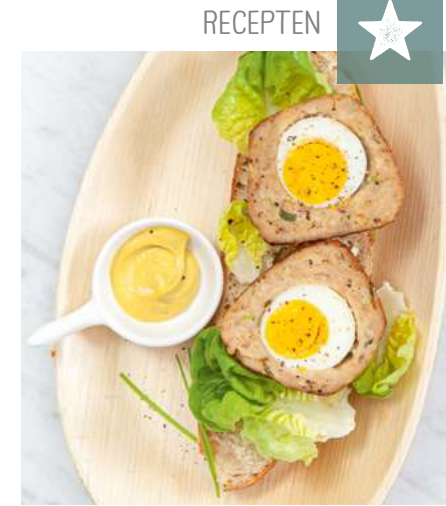
BRUNCHGERECHT - 4-6 PERSONEN - BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

2 grote kipfilets
200 gr diepvries doperwten
12 blaadjes munt, 1 bosje peterselie
100 gr Caula Serranoham
250 gr couscous
4 el olijfolie, 1 el citroensap
2 hardgekookte eitjes fijngehakt
1 avocado
Extra: 2 vellen bakpapier

BEREIDINGSWIJZE

- Kook de doperwtjes beetgaar in 4 minuten en laat ze uitlekken. Pureer ze samen met de muntblaadjes en 1 eetlepel olijfolie met tot een dikke pesto. Breng op smaak met zout en peper.
- Snijd de kipfilets open als een boek maar snijd niet helemaal door. Bestrooi de kipfilets met zout en peper. Verdeel over elk 2 eetlepels doperwtjes pesto. Rol beiden kipfilets op en wikkel ze royaal in de Serranoham. Leg de kiprolletjes elk op een vel bakpapier en rol ze op in het bakpapier. Vouw de uiteinden dicht als een snoepje. Prik er 3 gaatjes in aan de bovenkant zodat het stoom kan ontsnappen. Stoom in de oven of in een pan de rolletjes in 20 minuten gaar. Laat ze 5 minuten afkoelen voor het snijden.
- Maak ondertussen de couscous klaar. Doe de couscous in een kom en schenk er kokend water over tot de couscous net onder staat. Schenk er 1 eetlepel olijfolie bij het laat 10 minuten wellen. Maak de peterselie-olie. Pluk alle blaadjes van de takjes en pureer ze met 4 eetlepels olijfolie en het citroensap. Breng op smaak met zout en peper.
- Roer met een vork de coucous los en meng met de fijngehakte eieren en de helft van de peterselie-olie. Breng op smaak met zout en peper. Pel de avocado en snijd ze in plakjes. Garneer met blaadjes munt. >>



Kipgehaktbal gevuld met een ei

BRUNCHGERECHT - 4 STUKS - 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

500 g Versuniek kipgehakt
2 el kipkruiden met zout
4 el paneermeel
2 teentjes knoflook van de pers
2 fijngehakte lente-uitjes
50 gr boter
4 hardgekookte eitjes 8 minuten
3 el lentebier
4 dikke sneden handgesneden brood
jong kropsla blaadjes
bieslook
mosterd

BEREIDINGSWIJZE

- Meng het kipgehakt met de kipkruiden, paneermeel, knoflook en de lente-uitjes. Vorm er vier platte schijven van en leg ze op een vel bakpapier. Leg op ieder een gekookt ei. Vouw het gehakt zorgvuldig om het ei heen. Rol ze tot mooie gehaktballen.
- Verwarm de boter in een braadpan en bak de kip gehaktballen hier in rondom aan. Zet het vuur laag en voeg 2 el bier toe aan de jus en braad ze 20 minuten verder onder af en toe draaien.
- Bestrijk de sneden brood met boter en wat mosterd. Beleg ze met jonge slablaadjes.
- Neem de gehaktballen uit de pan en laat ze 5 minuten rusten. Snijd ze doormidden en verdeel ze over het brood. Knip er lange stukken bieslook over en serveer met extra mosterd erbij. Uiteraard heerlijk met een lentebiertje.
- Pak vier borden en maak met behulp van een kookring een cirkel van de couscous in het midden van elk bord. Verwijder het bakpapier van de kiprolletjes en snijd ze in plakjes. Verdeel ze op de couscous cirkels. Besprenkel rondom met de rest van de peterselie-olie. En garneer met plakjes avocado.

RECEPTEN





dagwinkel

FEEST IN BEESEL

Het voorjaar is voor de inwoners van het Limburgse dorp Beesel zonnig van start gegaan. Vorig jaar herfst sloot de enige buurtsuper zijn deuren, maar op de vertrouwde locatie aan het Drakeboch bij de markt is nu de Dagwinkel geopend.

Erick en Wilmie Geurts uit Melick hebben hiermee hun tweede Dagwinkel in Limburg geopend. Nog geen jaar geleden namen zij de Dagwinkel in America over en het ondernemerschap bevalt zo goed dat zij er alles aan hebben gedaan om de inwoners van Beesel ook dezelfde service en het gemak te bieden. In America komt een bedrijfsleider en daar gaat de 19 jarige zoon Kay werken. Erick en Wilmie willen het gezicht van de nieuwe Dagwinkel zijn. In samenwerking met leveranciers en ondernemers uit het dorp en de omgeving bieden ze een volledig assortiment. Heel veel vers, ook uit de streek. Het brood en gebak wordt geleverd door Bakkerij Puts uit Ohé en Laak en net als in de Dagwinkels door het hele land kunnen de klanten in Beesel ook genieten van de ambachtelijke producten van Meesterhand.



*Het team van Dagwinkel Beesel:
Wilmie en Erick Geurts met de medewerkers.*

BROOD EN BANKET VAN DE LIMBURGSE BAKKERIJ PUTS

Klanten van de Dagwinkel in Beesel kunnen vertrouwen op dagelijks vers brood, banket en vlaaien onder het motto "Lekker Limburgs" van Bakkerij Puts. Een begrip in de provincie. Het familiebedrijf bakt al meer dan 100 jaar. In 1906 gestart als kleine bakkerij en inmiddels uitgegroeid tot een toonaangevende speler in de ambachtelijke bakkersbranche. De keuze om altijd voor de beste kwaliteit te gaan, gekoppeld aan een perfecte service staat hoog in het vaandel. Logisch dat Erick en Wilmie daar vijf jaren met plezier hebben gewerkt.



LIMBURGSE GASTVRIJHEID

Beesel kenmerkt zich door de Limburgse gemoedelijkheid. Het dorp Beesel is een karakteristiek dorp met monumentale panden en een gezellig marktplein met rondom een aantal horecagelegenheden én op een steenworp afstand de Dagwinkel. Beesel ademt eeuwenoude tradities en de gastvrijheid van de bevolking. Bovendien kun je genieten van de schoonheid van de lokale keramiek, een toonbeeld van creativiteit.



DORP VAN HET DRAAKSTEKEN

Niemand kan 'm overzien: de metershoge draak op de rotonde. Niet alleen bij het binnenkomen van Beesel, ook op de straatnaambordjes, de putdeksels, hekjes en natuurlijk op de blauwe schildjes; overal kom je de draak tegen! Je kunt een rondwandeling boeken met de Beeselse dorpsgidsen, die vertellen je graag alles over de wereld van het draaksteken.

BLOEMEN- EN PLANTEN-PARADIJS AAN DE MAAS

De familie Bouten in Beesel heeft in ruim 45 jaar een uitstekende reputatie opgebouwd als kwekerij van een zeer uitgebreid assortiment hoogwaardige planten. Zij leveren aan de veiling, tuincentra, gemeentes, bedrijven en instellingen. Maar naast de kwekerij van zo'n 17.000 m2 is er ook een winkel voor particulieren. Nou ja winkel, het is eigenlijk een groot bloemen- en plantenparadijs. Dus als je deze lente de kleur in huis of in de tuin wilt brengen kun je best een ritje maken naar Beesel. Kijk maar op kwekerij-bouten.nl





Vers in onze winkels



RECEPTEN



Lentesalade

met kropsla, jonge krieltjes,
doperwtjes en avocado





HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN -
BEREIDING 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

1 krop sla
50 gr rucola
1 avocado
8 gele kerstomaatjes
75 gr feta
450 gr krieltjes met schil
5 el olijfolie
2 el fijngehakte peterselie
2 el fijngehakte bieslook
2 tl gedroogde dragon
2 el citroenrasp en sap
2 tl mosterd
½ el honing
100 gr diepvries doperwtjes

BEREIDINGSWIJZE

1. Kook de krieltjes in 15 minuten beetgaar. Ze moeten stevig blijven. Maak ondertussen de dressing voor de krieltjes. Meng de olijfolie met de peterselie, bieslook, dragon, citroenrasp en sap, mosterd en de honing. Breng op smaak met zout en peper. Schep de dressing door de krieltjes en laat marineren.
2. Kook de doperwtjes in 3 minuten beetgaar en laat ze uitlekken in een vergiet. Haal de malse binnenste slablaadjes uit de krop en spoel ze af en laat uitlekken.
3. Snijd de avocado in plakken en halveer de kerstomaatjes.
4. Verdeel de slablaadjes en rucola op een mooie schaal. Schep hierop de gemarineerde krieltjes, doperwtjes, avocado, kerstomaatjes en stukjes feta. Garneer met citroen.



Oosterse biefstuksalade

met boontjes, komkommer, radijs
en gegrilde courgette



*Vers voor
de vegapasta*



Courgette tagliatelle

met citroen, geroosterde
kerstomaatjes en mozzarella





Lente- salade

LUNCHGERECHT - 4 PERSONEN -
BEREIDING 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

1 krop sla
50 gr rucola
1 avocado
8 gele kerstomaatjes
75 gr feta
450 gr Quiks krieltjes met schil
5 el olijfolie
2 el fijngehakte peterselie
2 el fijngehakte bieslook
2 tl gedroogde dragon
2 el citroenrasp en sap
2 tl mosterd
½ el honing
100 gr diepvries doperwtten

BEREIDINGSWIJZE

1. Kook de krieltjes in 15 minuten beetgaar. Ze moeten stevig blijven. Maak ondertussen de dressing voor de krieltjes. Meng de olijfolie met de peterselie, bieslook, dragon, citroenrasp en sap, mosterd en de honing. Breng op smaak met zout en peper. Schep de dressing door de krieltjes en laat marineren.
2. Kook de doperwtjes in 3 minuten beetgaar en laat ze uitlekken in een vergiet. Haal de malse binnenste slablaadjes uit de krop en spoel ze af en laat uitlekken.
3. Snijd de avocado in plakken en halveer de kerstomaatjes.
4. Verdeel de slablaadjes en rucola op een mooie schaal. Schep hierop de gemarineerde krieltjes, doperwtjes, avocado, kerstomaatjes en stukjes feta. Garneer met citroen.

Courgette tagliatelle

LUNCHGERECHT - 4 PERSONEN -
BEREIDING 40 MINUTEN

INGREDIËNTEN

2 grote courgettes
2 takken met kerstomaatjes
2 bollen buffalo mozzarella
1 klein citroentje
6 el olijfolie
1 tl honing
4 takjes verse basilicum
Stukje pecorino of Parmezaanse kaas
Extra: ovenschaal bekleed met bakpapier

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 200°C. Plaats de takken kerstomaatjes in een ovenschaaltje en besprenkel met 2 eetlepels olijfolie. Bestrooi met zeezout en peper. Rooster de tomaatjes 7 minuten voor en haal ze uit de oven.
2. Schaaf van de gewassen courgettes over de lengte brede linten. Snijd de linten in de lengte doormidden zodat je een soort van brede tagliatelle hebt. Bestrooi de linten courgette met peper en zout en laat ze in een vergiet 10 minuten uitlekken.
3. Rasp ondertussen de gewassen citroen. Klop een dressing van 4 eetlepels olijfolie, 2 eetlepels citroenrasp, sap van een halve citroen en een 1 theelepel honing. Maal er versgemalen zeezout en peper naar smaak over. Schep de citroendressing door de courgette tagliatelle.
4. Schep de takken kerstomaatjes uit de ovenschaal en schep hierin de courgette tagliatelle. Scheur de bollen mozzarella in stukken en verdeel over de courgette. Leg hierop weer de takken kerstomaatjes. Zet de ovenschaal nogmaals 8 minuten in de oven op 200°C.
5. Haal de courgette tagliatelle uit de oven. Schaaf er pecorino of Parmezaanse kaas over en bestrooi met de rest van de citroenrasp en blaadjes basilicum.

Konings spaghetti

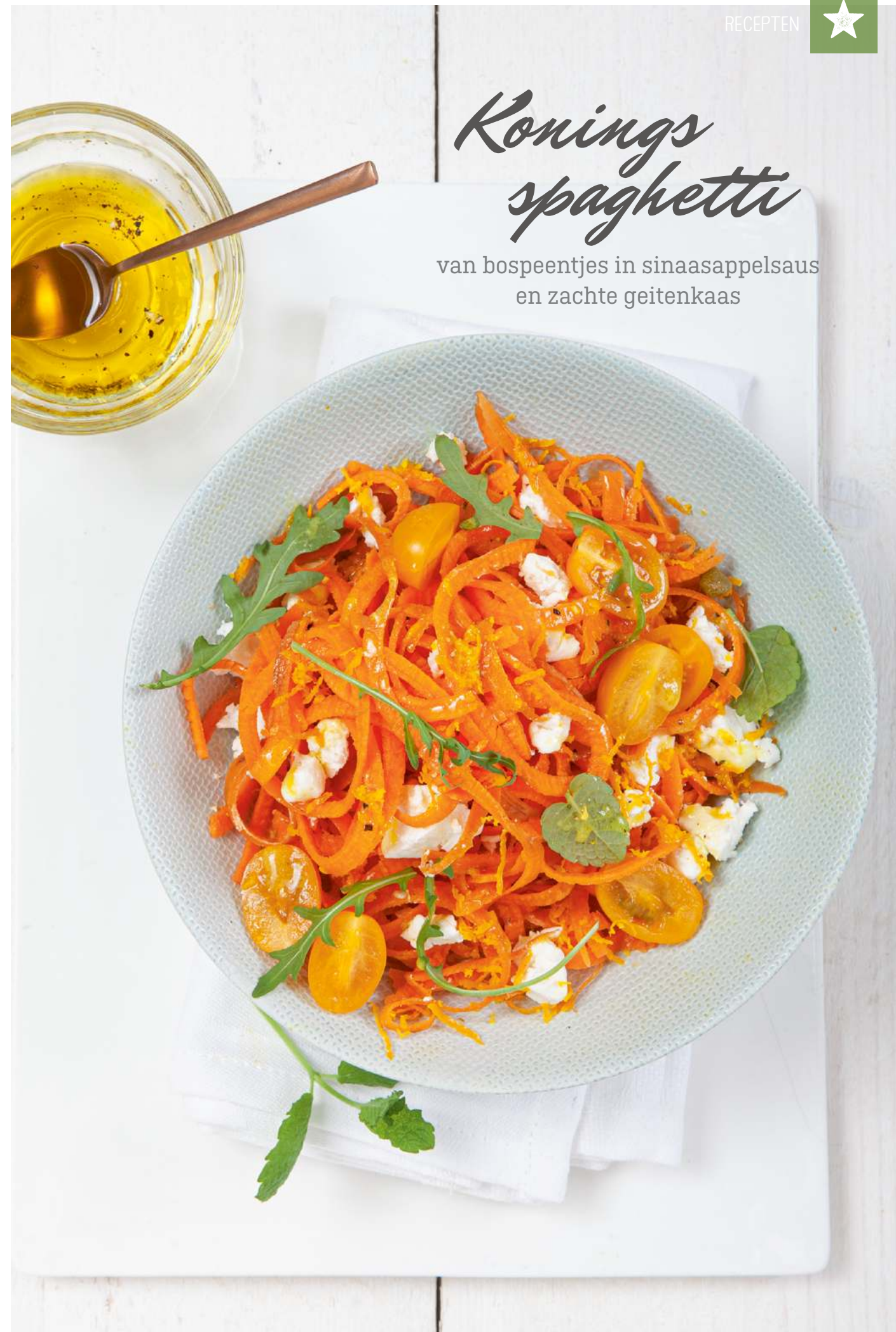
LUNCHGERECHT - 4 PERSONEN -
BEREIDING 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

1 bos bospeentjes
1 ui
2 el olijfolie
2 sinaasappels
2 el honing
6 kerstomaatjes gehalveerd
pluk rucola
2 takjes munt

BEREIDINGSWIJZE

1. Schil de bospeentjes met een dunschiller en schaaf daarna in de lengte lintjes van de bospeentjes. Snijd de lintjes in de lengte door. Doe ze over in een schaal en schenk er kokend water over. Laat 5 minuten staan, giet het af en laat uitlekken in een vergiet.
2. Snipper de ui en bak in 2 eetlepels olijfolie gedurende 10 minuten op zacht vuur. Pers hierna de sinaasappels erboven uit. Voeg de honing toe en laat inkoken tot siroop dikte. Breng flink op smaak met versgemalen zeezout en peper. Schep de helft van de sinaasappelsaus door de wortellinten.
3. Verdeel de peentjes spaghetti over 4 diepe borden. Verdeel de kerstomaatjes, stukjes geitenkaas, rucola blaadjes erover. Besprenkel met de rest van de sinaasappelsaus.



Konings spaghetti

van bospeentjes in sinaasappelsaus
en zachte geitenkaas

IN HET LAND VAN DE TOETJES BRENGEN WIJ DE ZUIVEL IN DE BUURT



Onze dagverse zuivel is lekker om zo te drinken, maar je kunt er ook heerlijke toetjes mee maken.

KARNEMELKSE BOSBESSEN TAARTJES

NAGERECHT - 6 PERSONEN - 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

150 gr bosbessen
6 gelatineblaadjes
2 el honing
12 plakjes cake
500 ml slagroom
2 zakjes vanillesuiker
500 ml karnemelk
3 el suiker
100 gr verse bosbessen
Extra: 1 vierkant bakblik van 20 bij 20 cm
1 rond of ovaal uitsteekvormpje van 6 cm

BEREIDINGSWIJZE

1. Kook de bosbessen samen met de honing 10 min tot een dikke compote. Week de gelatine blaadjes in royaal koud water. Bekleed het bakblik met bakpapier. Leg op de bodem een beetje overlappend de plakjes cake. Druk alles goed aan met de duimen.

2. Breng 300 ml slagroom aan de kook met 2 el suiker en de vanillesuiker. Klop de rest van slagroom stijf met de suiker. Als de slagroom begint te koken, haal dan de pan van het vuur. Roer de goed uitgeknepen blaadjes gelatine erdoor. Laat verder afkoelen tot lauw warm en roer daarna karnemelk erdoor. Laat weer verder afkoelen en schep de geklopte slagroom erdoor en de bosbessen mousse. Schenk het over de cake bodem en dek af met folie. Zet het 2 uur in de vriezer en daarna 2 uur in de ijskast om op te stijven.

3. Til de taart uit de vorm aan het bakpapier. Steek met het rond uitsteekvormpje ovalen uit de taart en leg ze met een spatel op bordjes. Versier ze met verse bosbessen, bestuif met poedersuiker.



HANGOP MET FRAMBOZEN EN SINAASAPPEL

NAGERECHT - 6 PERSONEN -
20 MINUTEN - 10 UUR WACHTTIJD

INGREDIËNTEN

1 ltr volle yoghurt
200 ml slagroom
1 vanillestokje
4 el honing
1 sinaasappel
125 gr verse frambozen
amandeltongen van Meesterhand
Extra: vergiet, keukenpapier

BEREIDINGSWIJZE

1. Leg in een vergiet of zeef 3 vellen keukenpapier. Schenk hierop de yoghurt. Dek af met een bord en laat een nacht uitlekken.
2. Boen de sinaasappel schoon en snijd met een scherp mesje de schil eraf.

Verwijder het witte bittere gedeelte van de schil en gooi weg. Snijd de schone stukken sinaasappelschil in hele dunne reepjes. Doe ze in een steelpan en pers het sap van de sinaasappel erboven uit. Voeg de honing toe en breng aan de kook. Laat ze daarna 10 minuten zachtjes stoven.
3. Klop de slagroom lobbij met 1 el honing en meng door de hangop. Voeg naar smaak nog wat honing toe.
4. Schep de hangop in glaasjes en verdeel de frambozen en de sinaasappelschilletjes erover. Steek er een amandelkoekje in en serveer met de rest van de koekjes.





**Altijd makkelijk,
waar je ook bent**

RECRA foods and goods
Waar je ook bent

**PROEF
GROLSCH
SPECIAAL
BIER**

GENIET VAN DE KRUIDIGE SMAAK
VAN GROLSCH TRIPEL, DE KLASSIEKE
MOUTTONEN VAN GROLSCH BLOND EN
DE VOLLE BODY VAN GROLSCH DUBBEL.

PROEF KARAKTER



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



Vakantiegevoel voor het hele seizoen!



Rond de pasen zijn veel campings en vakantieparken weer geopend voor de liefhebbers van het buitenleven. De vaste gasten hebben de caravan of de tent weer staan en tijdens de vakantie en lange weekenden stromen de chalets, huisjes en kampeervelden weer vol met liefhebbers die met elkaar, gezin of familie komen genieten van de vrijheid en de natuur. Even lekker niks doen, maar wel de boodschappjes doen op het park bij de RECRA. Elke ochtend weer croissants en broodjes, eitje, sapje, krantje en wat lekkers voor bij de koffie.

En of je nu in de bossen op de Veluwe bent, aan de Friese meren of achter de duinen aan de kust. De kans is groot dat er een RECRA in de buurt is!

DAGVERSE GRAAN- SCHARREL- EIEREN VAN WESSELS



STREEKPRODUCT

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

HERKENBAAR

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

ECHT VERS

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

DUURZAAM

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

GEZOND

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



Nieuwe gezichten bij de RECRA op Camping De Hertshoorn

Midden op de Veluwe ligt het gezellige dorpje Garderen. Daar kun je genieten van een ijsje op het terras als je een mooi fietstochtje maakt. Even buiten het dorp ligt Camping De Hertshoorn - tegenover het Klimbos - Ook daar kun je genieten op het terras én je kunt er boodschappen doen in de gezellige RECRA van Edwin en Brenda. Daar hebben ze alles voor een lekker dagje op stap en de campinggasten komen er graag voor de dagelijkse boodschappen en verse broodjes.

**Gewoon lekker,
waar je ook gaat**

RECRA foods and goods
Waar je ook bent



FIJNE KONINGSdag

*Wij hebben alles in de winkel om er
een lekker feest van te maken!*

RECEPTEN



ORANJE ONTBIJTJE

ORANJE KOEK

ORANJE KOEK MET SPIJS EN SINAASAPPEL

TUSSENDOORTJE - 4 PERSONEN - BEREIDING 40 MINUTEN, OVENTIJD 25 MINUTEN

INGREDIËNTEN

350 gr bloem	Voor het glazuur:
170 gr boter	100 gr poedersuiker
170 gr witte basterdsuiker	1 el sinaasappelsap
mespunt zout	drupje oranje kleurstof
1 el gemalen anijszaad	Voor de garnering:
2 tl kardemom	boter crème:
1 ei	125 gr monchou op
3 el water	kamertemperatuur
300 gr amandelspijs	125 gr zachte boter
1 eidooier	125 gr poedersuiker
2 el sinaasappelrasp	of 200 ml slagroom
2 tl kaneel	1 zakje vanillesuiker
Extra: bakblik van 24 bij 20 cm, bakpapier, spuitzak	1 zakje slagroom versteviger
	sinaasappel of mandarijnpartjes

BEREIDINGSWIJZE

1. Doe de bloem, boter, basterdsuiker, zout, anijszaad, kardemom in de keukenmachine. Draai tot de boter vermengd is met de bloem. Voeg het ei en water toe en draai nogmaals tot er een bal vormt. Haal het deeg uit de kom en verdeel in 2 stukken. Vorm er een bal van en wikkel ze apart in bakpapier. Laat 1 uur in de koelkast rusten.
2. Verkruiemel het spijs en meng met een vork de eidooier, sinaasappelrasp en kaneel erdoor. Vorm er een bal van en wikkel ook in een vel bakpapier.
3. Verwarm de oven voor op 175°C. Vet het bakblik in met boter, bekleed met bakpapier. Haal het deeg uit de koelkast en rol 1 deel deeg uit tussen een vel bakpapier. Leg het deeg in de vorm. Verdeel de spijs met de achterkant van een lepel gelijkmatig over het deeg. Rol het ander deel deeg ook uit en leg het op de spijs. Druk goed aan. Bak de oranje koek 30 minuten in de oven.
4. Laat de oranje koek 30 minuten afkoelen. Til de oranje koek aan het bakpapier uit de vorm. Maak het glazuur van de poedersuiker, sinaasappelsap en 2 druppels oranje kleurstof. Laat 10 minuten drogen. Snijd met een scherp mes rondom een ½ cm van de randen voor extra mooi effect en snijd de koek in vierkantjes.
5. Spuit op elk stukje een klein toefje botercrème of slagroom en garneer met een stukje sinaasappel of een partje mandarijn. Mix voor de botercrème de boter met de monchou zacht. Voeg lepel voor lepel de poedersuiker toe en mix tot stevige crème. Doe over in een spuitzak. Of mix de slagroom met de vanillesuiker en voeg al mixend de slagroom versteviger toe.



ORANJE ONTBIJTJE

Met sinaasappel, wortel kokos smoothie en een pannenkoeknestje gevuld met Griekse yoghurt, vruchten en granola.

SINAASAPPEL WORTEL SMOOTHIE MET KOKOSMELK

INGREDIËNTEN

300 ml wortelsap, 300 ml sinaasappelsap, 200ml kokosmelk, 1 el honing, 8 ijsblokjes.

BEREIDINGSWIJZE Doe alle ingrediënten in de mengbeker van de blender en draai tot een romige smoothie. Schenk in 2 hoge glazen en steek er en rietje in. Garneer met een part sinaasappel. Je kan natuurlijk ook een shot oranjebitter toevoegen.

JAN PANNENKOEK NESTJE GEVULD MET GRIEKSE YOGHURT, GRANOLA EN MANGO

INGREDIËNTEN

2 Jan pannenkoeken, 1 el boter, 4 el Griekse volle yoghurt, 1 mango, 1 banaan, 2 el sinaasappel siroop.

BEREIDINGSWIJZE Maak eerst de vruchtensalade. Snijd de mango in repen, de banaan in plakjes en de sinaasappel in kleine stukjes. Meng door elkaar. Bak de Jan pannenkoeken even op in wat boter. Ze zijn natuurlijk al gaar maar het verhoogt de smaak. Leg elke pannenkoek in een glazen coupe en vul ze met de Griekse yoghurt, de vruchtensalade en de granola. Besprenkel met de sinaasappelsiroop.

Probeer de Page® schoonroutine



...en voel je net zo
schoon als deze kinderen!



*Geregistreerd handelsmerk van Kimberly-Clark
Worldwide, Inc. of één van haar filialen. © KCWW 2020

Page Nederland Voel je schoon met Page®



Délicrance

NIEUW in ons assortiment

Boni Selection Ribbel Chips

Als je van chips met een stevige bite houdt kun je met de ribbel chips van Boni Selection voordelig genieten van je favoriete smaak. Je kunt kiezen uit de smaken paprika, zout en salt & pepper.



BobBonBloc van Côte D'Or

Côte d'Or BonBonBloc heeft twee nieuwe overheerlijke smaken: Melk Praliné & Karamel en Extra Puur Truffel & Cacao. Voor wie dacht dat de huidige BonBonBloc repen al enorm verwennend zijn; deze repen gaan nog een stapje verder dankzij het unieke concept. Deze nieuwe repen hebben bovenop de laag heerlijk praliné of truffel, nog een extra laag karamel of cacao... om je vingers bij af te likken!

NIEUW VAN COOLBEST RED FRUITS

100%
FRUIT

CoolBest
We keep it cool, you get the best!



MEESTERHAND Chocolade

De bonbons van Meesterhand zijn een echte tractatie en dit voorjaar hebben we uiteraard ook luxe chocolade-eitjes.



MEESTERHAND Koekjes

Speciaal voor de feestdagen dit voorjaar zijn er nieuwe koekjes toegevoegd aan het assortiment van Meesterhand. Jan Hagel, amandeltongen, spruitstukken, nogatines, fondant sprits en harten biesjes.

Paastaart

met cacao, frambozen en botercrème

TUSSENDOORTJE - 10 PERSONEN - 40 MIN-
UTEN BEREIDING, 25 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN

250 gr zachte roomboter
200 gr basterdsuiker
mespunt zout
4 eieren
350 gr zelfrijzend bakmeel
130 gr diepvries frambozen ontdooit
2 el cacaopoeder

Extra: 3 kleine springvormen van 20 cm,
bakpapier

Voor de botercrème:

300 gr monchou op kamertemperatuur
200 gr zachte roomboter
250 gr poedersuiker

Voor het versieren van de paastaart ver-
schillende kleuren en maten paaseitjes,
chocolade paashaasje naar keuze, 150 gr
verse frambozen en poedersuiker

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 160°C. Bekleed de
bodem van de 3 springvormen met bakpa-
pier. Pureer de diepvries frambozen. Mix de
boter romig met de basterdsuiker en mes-
punt zout. Voeg één voor één de eieren toe
en mix tot het ei is opgenomen. Voeg dan
pas het volgende ei toe en ga zo door tot de
eieren op zijn. Voeg in 2 delen het bakmeel
toe en mix tot een glad beslag. Spatel nu de
frambozen puree en de cacaopoeder erdoor.
Verdeel het beslag over de 3 springvormen
en bak ze in 25 minuten gaar in de oven.

2. Maak ondertussen de botercrème. Mix de
boter romig met een mespunt zout. Voeg dan
de monchou toe en mix door de boter tot een
gladde crème. Voeg nu in 4 delen al mixend
de poedersuiker toe. Klop tot een stevige crè-
me. Laat de crème 15 minuten opstijven in
de koelkast.

3. Haal de cake uit de oven, laat 10 minuten
afkoelen en verwijder daarna de rand van de
springvorm. Verwijder het bakpapier en leg
op een rooster om verder af te laten koelen.

4. Bouw de paastaart op. Pak een mooi bord
en leg een laag cake erop. Bestrijk met wat
van de boterglazuur en verdeel er wat fram-
bozen over. Leg er weer een plak cake op en
herhaal de handeling. Dek af met de laatste
cake plak. Bestrijk de bovenkant en de zij-
kant met de botercrème. Dit gaat heel goed
met een palletmes of pannenkoekspatel.
Versier de bovenkant met verschillende
soorten paaseitjes, verse frambozen en een
paashaasje. Bestuif met poedersuiker.



RECEPTEN



Schuimnestjes

met fruit en amandelen

TUSSENDOORTJE - 6 STUKS - 40 MIN-
UTEN BEREIDING, 25 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN

4 eiwitten
100 gr kristalsuiker
100 gr poedersuiker
2 volle tl maïzena
1 mango
1 kiwi
1 groene appel
verse frambozen
blauwe bessen
50 gr gesmolten melkchocolade
2 el bosbessenjam
50 gr geroosterde amandelen
chocolade eitjes
250 ml geklopte slagroom
Extra: Bakpapier, spuitzak
met grote kartelmond

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven op 100°C. Meng de poe-
dersuiker met de maïzena. Bekleed een bak-
plaat met bakpapier. Mix de eiwitten in een
vetvrije kom op middelhoge stand tot romige
pieken. Voeg nu lepel voor lepel het poeder-
suiker mengsel toe. Klop dan op de hoogste
stand de eiwitten zo stijf dat als je de kom
onderste boven houdt geen eiwit eruit valt.

2. Schep het eiwit in een spuitzak en spuit 6
kransen op het bakpapier. Bak de kransen 1
½ uur in de oven en schakel dan de oven uit
en laat ze in de oven afkoelen.

3. Snijd de mango, kiwi, appel in plakjes en
partjes. Dip 3 schuimkransen in de gesmol-
ten chocolade en bestrijk de andere 3 met
bosbessenjam. Verdeel de vruchten erover,
de geroosterde amandelen en de paaseitjes.
Serveer meteen met lobbij geklopte slag-
room en een grote pot thee.

Vrolijk Pasen

HERDENKEN EN VIEREN

75 JAAR
VRJHEID



In 2019 en 2020 herdenken we het beëindigen van de Tweede Wereldoorlog, 75 jaar geleden. We vieren dat we sindsdien weer in vrijheid leven, in het besef dat we samen verantwoordelijk zijn om vrijheid door te geven aan nieuwe generaties. De bevrijding betekende het herstel van onze vrije en open democratische rechtsstaat. De rechten en vrijheden die daaruit voortkomen, zijn niet vrijblijvend. Ze scheppen voor iedereen een verantwoordelijkheid voor het behoud en het versterken ervan. In het kader van 75 jaar vrijheid organiseren tal van landelijke, regionale en lokale partijen door het hele land herdenkingen, vieringen, lesprogramma's en tentoonstellingen.

Kijk op tweedewereldoorlog.nl



Dag van het Kasteel

1 juni - door het hele land

Bezoek op Tweede Pinksterdag de 13e editie van Dag van het Kasteel. Ontdek de verhalen van onze aangesloten kastelen en buitenplaatsen. Het thema is dit jaar Bezet&Bevrijd: Kastelen en buitenplaatsen in 1940-1945.

dagvanhetkasteel.nl



ORANJEWOUD FESTIVAL

Heerenveen - 29 mei - 1 juni

Parklandschap Oranjewoud bij Heerenveen is met zijn sprookjesachtige tuinen, bossen, en landhuizen ieder jaar het decor voor Oranjewoud Festival. De plek voor iedereen die houdt van gezelligheid, heerlijk eten en prachtige muziek. Musici en bands met uiteenlopende muziekstijlen, van groovy jazz tot klassiek, van singer-songwriters tot folk verzorgen hier optredens. Naast het supergezellige festivalhart De Proeftuin is er De Kinderproeftuin, een eigen festival voor kinderen van 4 t/m 12 jaar met workshops, familievoorstellingen en vele meedoe-activiteiten.

oranjewoudfestival.nl



HET GROOTSTE KLIMBOS VAN NEDERLAND!

Centraal op de Veluwe, midden in de natuur vind je Klimbos Garderen. Tegenover Camping De Hertschoorn en de RECRA Foods&Goos Store.

Bij Klimbos Garderen vind je diverse parcoursen, waaronder een parcours met uitsluitend tokkels, een parcours met funonderdelen en een parcours op maar liefst 25 meter hoogte! Het park bestaat uit maar liefst 10 verschillende parcoursen. Om te beginnen is er het nettenparcours 'Netventure', speciaal voor de allerkleinsten. Daarnaast zijn er negen parcoursen die je met een minimale lengte van 1.20 meter kunt beleven. Deze parcoursen zitten vol leuke, spannende en avontuurlijke elementen. Van een tonnenlift, wipe out ballen tot aan een glijbaan. En van evenwichtsbalken, een fiets, een spinnenweb tot aan een tractor. Je komt echt van alles tegen in de bomen! klimbosgarderen.nl



Nationale Molendag

Door het hele land - 9 en 10 mei

Op zaterdag 9 en zondag 10 mei 2020 wordt de 48ste Nationale Molendag gehouden. Ruim 900 molens door het hele land zullen draaien en/of malen waarvan het merendeel ook de deuren voor je open zet. Bezoek ook een molen en ontmoet de molenaar!

De molen beleef je pas echt als je binnen bent! Je kent de molen vast van één van jouw dagelijkse routes naar school, werk of familie en vrienden. De molens zijn beeldbepalend voor Nederland. Maar deze monumenten beleef je pas echt, wanneer je binnen bent. Aangedreven door wind en water, voel je de molen trillen, kloppen en bonken. Kom tijdens de Nationale Molendag naar een molen bij jou in de buurt en ervaar hoe hij bijvoorbeeld graan tot meel maalt of water uit de polder pompt. Alle deelnemende molens vind je op molens.nl.





Lenteproeverij

Zomaar een tafel met hapjes van producten die vers uit de winkel in de buurt komen.



Kijk voor
de recepten
op pagina
40



RECEPTUREN

De lente proeverij aanvullen met diverse dipjes zoals de kant en klare heksenkaas dip, diverse smaken humus, tapende en tzatziki. Serveer er groente knabbels bij, sneetjes stokbrood, crackertjes en chips.

Gegrilde courgettedip met munt en olijven

INGREDIËNTEN

2 courgettes, 3 takjes munt, 4 el olijfolie, 1 el citroenrasp, 2 el olijven

Zo maak je het, schaaft beiden courgettes met een kaasschaaf in lange plakken. Kwast ze in met wat olijfolie. Gril de plakken courgette tot ze mooie streepjes hebben. Snijd de munt in reepjes en hak de gegrilde courgette fijn en olijven fijn. Meng alles met de olijfolie, citroenrasp en breng op smaak met zout en peper.

Eitjes dip met avocado

INGREDIËNTEN

4 hardgekookte eieren, 2 avocado's, 1 tl kerriepoeder, 1 tl gedroogde dragon, rasp en sap van een limoen, 2 fijngehakte lente-uitjes, 2 el mayonaise, 1 el crème fraîche

Zo maak je het, hak de gekookte fijn. Pel de avocado's en prak het vruchtvlees klein. Meng door de fijngehakte eieren. Voeg de kerriepoeder, dragon, rasp en sap van de limoen, de lente uitjes, mayo en de crème fraise toe. Meng alles tot een romige dip. Breng op smaak met zout en peper.

Zalm citroendip met kappertjes

INGREDIËNTEN

1 bakje kerstomaatjes, 4 el olijfolie, 1 part oranje meloen, 2 el kappertjes, 2 el citroensap

Zo maak je het, bak de kerstomaatjes in de olijfolie 6 minuten zacht. Snijd de schil van de meloen en snijd het vruchtvlees in piepkleine blokjes. Doe na 6 minuten de meloen blokjes en de kappertjes bij de kerstomaatjes en schep heft om. Bak 1 minuut mee. Breng op smaak met zout en peper. Schep alles in een schaal en prak voorzichtig de tomaatjes fijn. Besprenkel met citroensap.

Lenteproeverij



Italiaanse broodrolletjes

INGREDIËNTEN

1 gesneden casinobrood wit
2 uien
30 gr boter
200 gr mascarpone
100 gr ham naar keuze van Meesterhand
100 gr salami van Meesterhand
6 blaadjes jonge kropsla
10 blaadjes basilicum

BEREIDINGSWIJZE Snijd de uien in ragdunne ringen. Bak ze 15 minuten in de boter tot ze boterzacht zijn. Meng de uien door de mascarpone en breng op smaak met zout en peper. Snijd de korstjes van het casinobrood. Leg twee sneetjes brood beetje overlappend circa 1 cm op elkaar elkaar, druk ze goed vast. Zo heb je lange reppen brood en kun je ze straks makkelijker oprollen. Smeer er een laagje mascarpone crème op en beleg met ham en 2 kleine slablaadjes. Rol ze op en wikkel ze strak in vershoudfolie. Maak zo ook rolletjes belegd met mascarpone crème, salami en basilicum. Laat de rolletjes 2 uur opstijven in de koelkast en snijd ze in plakjes. Leuk om er spiesjes mee te maken met plakken opgerolde komkommer.



Lente omelet met bieslook en dragon

INGREDIËNTEN

6 eieren
4 el crème fraîche
1 teentje knoflook uit de pers
2 tl gedroogde dragon
30 gr boter
6 el fijngeknijpte bieslook
verschillende Italiaanse vleeswaren

BEREIDINGSWIJZE Mix de eieren los met de crème fraîche gedurende 2 minuten. Maal er zeezout en peper over naar wens. Voeg de knoflook en de dragon toe en mix nog even door. Verwarm de helft van de boter en giet de helft van het eimengsel erin. Bestrooi met de helft van de bieslook. Bak de omelet in 4 minuten gaar. Schep de lente omelet uit de pan en bak de volgende omelet. Snijd beiden omeletten in puntjes. Schik ze op een bord. Vorm rozen van de vleeswaren en plaats ze in het midden op de omeletpunten.

Kips Vega paté/smeerworst

Steeds meer mensen kiezen ervoor om minder vlees te eten. De één kiest ervoor om te minderen in het eten van vlees, de zogenoemde flexitariër. De ander wil helemaal geen vlees of dierlijke eiwitten meer eten en wordt vegetariër of veganist. Soms kun je misschien nog een beetje trek hebben in vleeswaren, dus ga je op zoek naar een vegetarisch alternatief. Probeer eens Kips Vega Paté en Vega Smeerleverworst. Voor vegetariërs, flexitariërs en veganisten.



Kip kluifjes in een bucket

Dit is altijd lekker om in huis te hebben of mee te nemen naar een feestje. Een bucket van 500 gr met gegrilde en gekruide kipkluifjes in de smaken pittig of mild. Verwarm 4 tot 6 minuten in de magnetron of 12 minuten in de oven en klaar.



NIEUW in ons assortiment



Vleeswaren van Meesterhand

Het Meesterhand-label staat voor kwaliteit en ambacht. Ook de vleeswaren in de hersluitbare verpakkingen. Die zijn niet alleen te vinden in de Dagwinkels, maar ook in de Recra- en Rijdende winkels. Zo heeft iedereen overal zijn favoriete vleeswaren.



Landana Kruidenkazen

Een kaasplankje bij de borrel is pas compleet met één van de kruidenkazen van Landana. De voorverpakte stukken van 200 gram zijn beschikbaar in verschillende smaken. Landana is bereid volgens de oude traditie van de kaasmeester. Een toonaangevende Hollandse kwaliteitskaas geliefd vanwege zijn unieke smaak en zijn vele zeer smakelijke variëteiten. Landana Kruidenkaas is vrij van gluten en lactose-arm.



WE GAAN WEER OP VAKANTIE!

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



HEB JIJ EEN LEUK IDEE
VOOR HET VAKANTIEBOEK?
LAAT HET ONS WETEN!

Wat vind je leuk? Raadsels, puzzels, kleurplaten of puzzels met letters, woorden of juist cijfers. Stuur een mailtje naar redactie@lekkermakkelijk.nl Maak je ook nog kans op een leuk vakantiepakket.



OP DE KLIMMUUR

Lekker klimmen op de klimmuur. Tussen de klimgrepen zijn zeven letters verborgen. Waar gaan Lieke en Max de volgende dag heen?



ZOEK DE 10 VERSCHILLEN



HET NIEUWE
VAKANTIEBOEK
LIGT VANAF 11 JUNI
IN DE WINKELS.

WAS JIJ AL MET PODS?



1 VLEKVERWIJDERING

2 HELDER WIT

3 STRALENDE KLEUREN

HOE GEBRUIK JE ARIEL PODS?

1

Leg de pod
EERST achterin de
lege wastrommel



2

Leg het
wasgoed
er bovenop

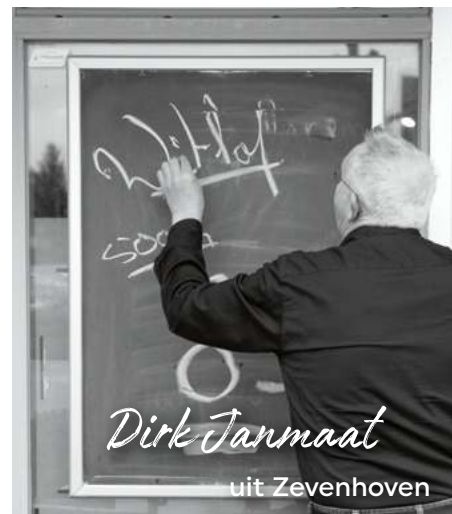


3

Sluit met een “klik”
en buiten het bereik
van kinderen houden



ONZE KLANTEN IN HET LAND



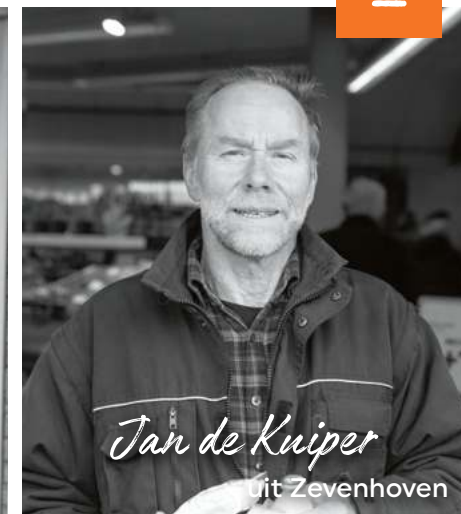
Dirk Janmaat
uit Zevenhoven

'Het weer was bar en boos de afgelopen maanden. Mijn schapen staan met de poten in het drassige land en onze aanbiedingen spoelen letterlijk van het bord af.' Aldus Dirk.



Anneke Krenger
uit Nieuwkoop

'Ik doe de boodschappen voor een dame die dat nu even niet kan doen. Moest wel bij Kees en Dirk, die weten namelijk precies wat ze nodig heeft. En ze zijn zo vriendelijk hè.'



Jan de Kuiper
uit Zevenhoven

Jan is op de fiets. Heeft in zijn werkzame leven genoeg kilometers gemaakt in de auto. Horecakeukens geïnstalleerd. Nu is parttime docent metaalbewerking. Topper!



Joke van der Zwet
uit Zevenhoven

'Fijn dat er wat nieuwe huizen zijn gebouwd in het dorp. Komen er weer jonge mensen en kinderen bij. Zo kunnen de winkels op het dorp ook blijven bestaan. Fijn weekend!'



*Cora,
Jolien en Fien*
uit Zevenhoven

Gezellig met mama en oma de boodschapjes doen bij Kees en Dirk's Dagwinkel in Zevenhoven.



*Corina en
de zusjes Hoogervorst*
uit Zevenhoven

'Kijk', zeggen Dirk en Kees. 'Daar heb je zusjes Hoogervorst. Ja, ze hebben nu een andere naam, maar voor ons blijven het gewoon de zusje, hè. En die pup is van Corina.'



Marianne de Kruij
uit Zevenhoven

Het meisje van bakker. Dat is geen grapje, echt. Naast de Dagwinkel is Bakkerij de Kruij, en de slagerij van Jos van der Stap is in de Dagwinkel. Zo is alles lekker dichtbij!

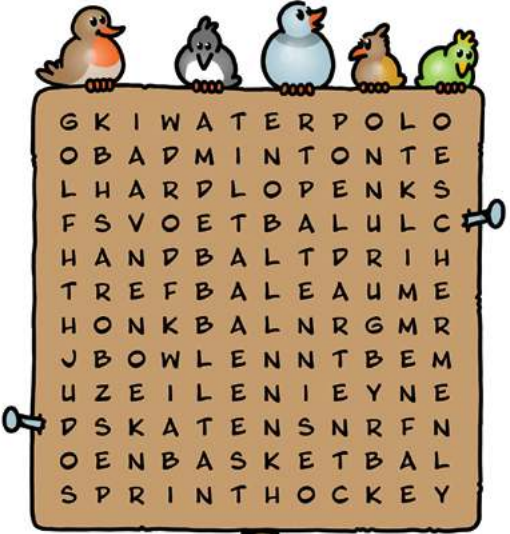


Kees Janmaat
uit Zevenhoven

De bestellingen voor de boodschappen komen nog gewoon via de telefoon, gaat Kees die verzamelen én hij brengt ze ook aan huis. Dat is de gewoonste zaak van de wereld!

WOORDZOEKER

Zoek de woorden en streep ze weg, de overgebleven letters kun je onderaan invullen. Welke sport doet Max het liefst?

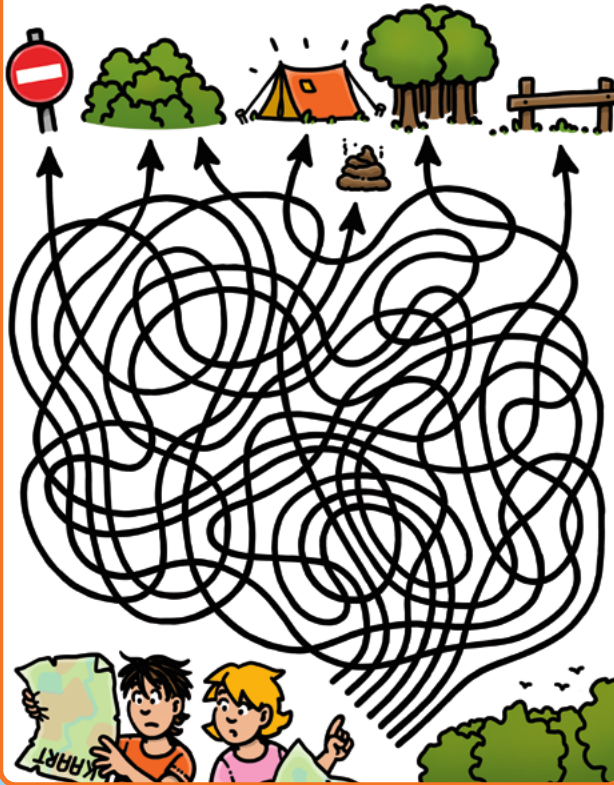


G	K	I	W	A	T	E	R	P	O	L	O
O	B	A	D	M	I	N	T	O	N	T	E
L	H	A	R	D	P	L	O	P	E	N	K
F	S	V	O	E	T	B	A	L	U	L	C
H	A	N	D	B	A	L	T	P	R	I	H
T	R	E	F	B	A	L	E	A	U	M	E
H	O	N	K	B	A	L	N	R	G	M	R
J	B	O	W	L	E	N	N	T	B	E	M
U	Z	E	I	L	E	N	I	E	Y	N	E
P	S	K	A	T	E	N	S	N	R	F	N
O	E	N	B	A	S	K	E	T	B	A	L
S	P	R	I	N	T	H	O	C	K	E	Y

hardlopen	sprint	hockey	klommen
schermen	badminton	voetbal	rugby
skaten	golf	judo	tennis
bowlen	basketbal	waterpolo	honkbal
trekbal	zeilen	darten	handbal

ROUTE ZONDER KAART

Hoe komen Lieke en Max bij de tent? Volg de lijnen.



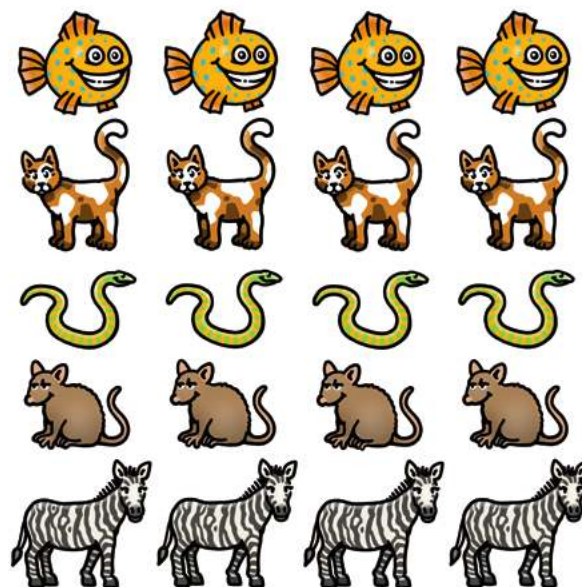
PAARDENSPRONG LIMERICK

Begin hier!	mij	gewel-dige	ik	aap
rommel	als	De	ik	zooi
tegen	een	gooi!	in	met
blij	die	dieren tuin kooi	hij	word
maakte	zei	ge-woon	al	de



Begin op de gouden ster en ga dan telkens met een paardensprong een woord vooruit. Een paardensprong is altijd één stap recht en één stap schuin, of één stap schuin en één stap recht. Als je het goed doet krijg je zo een heel gedicht bij elkaar! De eerste sprong gaat naar het woordje "De". Veel succes!

NET EVEN ANDERS



Eén dier in elk rijtje is anders, zie jij welke het is? Als hem gevonden hebt kruis je de letter aan die bij dat dier hoort en je vindt het lievelingsdier van Max.

Q	L	N	O
P	Z	D	E
E	V	A	O
N	D	U	G
W	I	T	P



OPLOSSINGEN PUZZELS

M	I	L	B
N	D	P	E
E	A	V	O
D	S	D	E
G	F	I	O

Wie ik niet al die woorden van
ik moet weten nu!
nu! ze! teken nu!
maakte een degen die zo!
de van in de degen nu!

haverenbrouwerij:

K I T E A N L E S U

S M E W P Q R



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.



SPAARACTIE VOORJAAR



Spaar voor een gratis dagje Duinrell!

Looptijd spaaractie: ma 30 maart t/m zo 10 mei 2020

Meer informatie op de spaarkaart in de winkel en op lekkermakkelijk.nl

40 ATTRACTIES VOOR JONG EN OUD!

De boodschappen gewoon aan huis bezorgd.

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



Uw boodschappen aan huis bezorgd in Minnertsga.

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



Uw boodschappen aan huis bezorgd in Gasselternijveen.

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



