

Lekker Makkelijk

magazine bij de boodschappen in de buurt

Zomer 2020



lekker
makkelijk .nl

NIEUW

SINCE 1976

Hertog

IEDER Z'N FAVORIETE

MINI

Yssalon



De IJsmesters van Hertog laten iedereen weer extra genieten van het toetje, want nu zijn onze lekkerste IJssalon smaken er in het klein! Met de Mini IJssalon verwen je nu je vrienden en familie met hun favoriete smaak. Hertog, met hartstocht bereid.



Vakantie in eigen land

Om te beginnen willen wij iedereen die zich dit voorjaar heeft ingezet voor de zorg en veiligheid van de dorps- en buurtgenoten van harte danken voor de inzet en toewijding. Het is voor velen vanzelfsprekend, maar toch! De zomer gaat ongetwijfeld de ontspanning en het plezier brengen en onze ondernemers doen er alles aan om het ieder naar de zin te maken! Voor alle thuisblijvers en vakantiegangers in eigen land hebben we in dit nummer heerlijke Italiaanse, Franse en Spaanse recepten en ook nog tips voor een picknick.

Veel plezier en geniet van de zomer!



INHOUD VAN DIT NUMMER

lekker makkelijk.nl



3 Intro en inhoud 4-9 Bella Italia, recepten 12-21 Vive la France, recepten 23 In de buurt 26-33 Cocina Española, recepten 34-35 Hartelijk dank, namens onze ondernemers 37-41 Picknick, recepten 43 In de buurt 45 Onze klanten 47 Service 48 Strip Lieke&Max





Bella Italia

Kijk voor
het recept
op pagina

9



RECEPTEN



Tomaten salade

MET FRAMBOZEN EN MOZZARELLA

Open lasagna

MET TUINBOONTJES,
OLIJVEN, COURGETTE
EN ZALM

Open lasagne met courgette, tuinboontjes, erwten en zalm

HOOFDGERECHT - 2 PERSONEN - 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

150 gr zalmfilet
2 takjes rozemarijn
1 ui
1 courgette
4 el olijfolie
200 gr tuinboontjes
200 gr doperwtjes
1 citroen
10 groene olijven
6 lasagnebladen
250 ml slagroom
4 el witte wijn
2 el pesto
verse basilicum

BEREIDINGSWIJZE

1. Breng 500 ml gezouten water aan de kook met de rozemarijn en 2 el olijfolie. Snijd de zalmfilet in stukjes, doe deze erin en laat ze 4 minuten zachtjes gaar worden, zet het vuur daarna uit. De zalm zal nog nagaren.
2. Snijd de ui en courgette in blokjes. Fruit deze zachtjes aan in 4 el olijfolie. Kook de tuinboontjes en doperwtjes 4 minuten voor. Laat uitlekken in een vergiet en voeg ze bij de gebakken ui en courgette. Snijd de citroen in plakken en halveer de groene olijven. Schep ze bij de groenten. Breng op smaak met zout en peper. Laat het geheel nog 5 minuten zachtjes stoven.
3. Kook de lasagnebladen gaar met een scheutje olijfolie volgens de verpakking. Doe de slagroom in een hoge pan en laat de slagroom inkoken op hoog vuur. Kook de slagroom in tot hij de dikte heeft van yoghurt. Klop er dan de witte wijn en pesto door.
4. Drapeer op elk bord 3 bladen gekookte lasagne. Verdeel hierop de gebakken groentes met citroen en druppel pesto room erover. Garneer met veel basilicumblaadjes.



“EENVOUD IS DE ESSENTIE VAN LEKKER ETEN”
SINDS 1865

FRISSE SALADE,
BERTOLLI
& FAMILIE
Het Recept is Smpel.

bertolliolijfolie.nl

RECEPTEN



Risotto rosso

MET RODE WIJN, BIEFSTUK EN GEROOSTERDE DRUIVEN



Plaattaart

MET ZOMERFRUIT



Tomatensalade met frambozen, mozzarella en serranoham

VOORGERECHT - 4 PERSONEN - 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

3 vleestomaten
6 trostomaten
12 kerstomaatjes
125 gr frambozen
2 bollen buffel mozzarella
75 gr serranoham
goede olijfolie
sap van een halve citroen
verse basilicum

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd de gewassen vleestomaten in plakken en leg ze in een mooie schaal. Besprenkel de plakken royaal met olijfolie en maal er vers zeezout en peper over. Snijd de trostomaatjes in kwarten en schik ze op de plakken vleestomaat. Verdeel hiertussen de kerstomaatjes en de frambozen.
2. Scheur de mozzarella en serranoham in stukken en verdeel tussen de tomaten. Besprenkel met het citroensap en nogmaals met flink wat olijfolie. Maal er peper en zout naar smaak over en garneer met basilicum blaadjes.



Risotto rosso met geroosterde druiven

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN - 45 MINUTEN

INGREDIËNTEN

300 gr rode druiven
1 ui
300 gr risottorijst
2 takjes verse rozemarijn
400 ml rode wijn
400 ml vleesbouillon
2 teentjes knoflook uit de pers
2 el mascarpone
2 el Parmezaanse kaas
2 biefstukjes

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor 200°C. Doe de druiven in een ovenschaaltje en besprenkel met 2 eetlepels olijfolie. Maal er zeezout en peper over. Rooster ze 15 minuten in de oven.
2. Snipper de ui en bak deze in een diepe koekenpan aan. Voeg de risottorijst toe en de hele takjes rozemarijn. Bak de risottorijst tot alle rijst met een laagje olijfolie bedekt is. Blus af met 200 ml warme vleesbouillon. Kook de risotto op halfhoog vuur tot de bouillon is verdampt. Voeg nu 200 ml rode wijn toe en kook deze ook in. Herhaal het proces drie keer tot de rijst beetgaar is.
3. Verhit een grillpan op een hoog vuur. Grill de biefstukjes aan iedere zijde 2 minuten. Haal ze uit de pan en laat 3 minuten rusten. Voeg de geperste knoflook, mascarpone en de Parmezaanse kaas aan de risotto toe en schep voorzichtig om.
4. Snijd de biefstukjes in plakken. Schep de risotto rosso in 4 borden en verdeel er de plakjes biefstukjes op. Garneer met de gebakken druiven. Serveer met extra Parmezaan.



Plaattaart met zomerfruit en rozemarijn

NAGERECHT - 8 PERSONEN - 45 MINUTEN, 30 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN

200 gr boter
150 gr witte basterdsuiker
2 takjes rozemarijn
4 zakjes vanillesuiker
4 eieren
500 gr zelfrijzend bakmeel
1 bakje ricotta
300 gr aardbeien
125 gr frambozen
150 gr blauwe bessen
125 gr rode bessen

Extra: Bakblik van 20 bij 40 cm, bakpapier

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 180°C. Mix de zachte boter met de suiker en vanillesuiker romig. Hak de blaadjes van 1 takje rozemarijn fijn en voeg toe aan het boter- en suikermengsel. Mix nu een voor een de eieren door het botermengsel. Mix daarna de ricotta erdoor. Spatel nu in 3 gedeeltes het bakmeel erdoor.
2. Vet het bakblik in, leg er een vel bakpapier in en vet die ook weer in met boter. Schenk hierin het beslag. Druk het fruit in het beslag en bak de plaat taart in 30 minuten gaar.
3. Haal uit de oven en bestrooi met poedersuiker en blaadjes rozemarijn. Serveer met een glaasje prosecco.



Show your love

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

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

i heart
WINES ♥

GA NAAR iheartwines.nl
EN ONTWERP JOUW EIGEN WIJNETIKET!



Geen 18, geen alcohol

Vive la France

Kijk voor
de recepten
op pagina
15

RECEPTEN



Gevulde perziken

MET WALNOTEN EN
BLAUWE KAAS



Provençalse taart

MET PAPRIKA, TOMAAT EN ANSJOVIS



Plaattaart met paprika, tomaat en ansjovis

HOOFDGERECHT - 6 PERSONEN - 20 MINUTEN, 30 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN

250 gr bloem, 1 eidooier, 2 el water, 150 gr zoute boter in kleine blokjes, 2 gele paprika's, 2 rode parika's, 2 uien, 4 teentjes knoflook uit de pers, 2 blikken tomaatblokjes, 1 el tomaatpuree, 1 blikje ansjovis, 12 zwarte olijven, verse basilicum, Franse olijfolie
Extra: Bakblik van 20 bij 30 cm, bakpapier, droge bonen of rijst

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 200°C. Zeef de bloem over een grote kom, voeg de koude boter in kleine stukjes toe. Wrijf nu met de vingers de boter door de bloem fijn. Voeg de eidooier en 2 el koud water toe. Meng dit met een houten lepel en kneed daarna kort met de hand tot een stevig deeg. Vorm er een bal van en wikkel bakpapier. Laat 1 uur rusten in de koelkast.
2. Snijd de uien in dunne ringen en fruit ze in 4 el olijfolie aan. Laat daarna op zacht vuur onder af en toe roeren 15 minuten romig en zacht worden. Leg de paprika's in een ovenschaal en rooster ze 35 minuten tot ze zwarte vlekjes krijgen. Laat ze afkoelen, verwijder de schil en snijd het vruchtvlees in repen.
3. Open de blikken tomaat en giet ze in een diepe braadpan. Kook ze 10 minuten op halfhoog vuur zodat het vocht verdampt. Voeg dan de gebakken uien toe en de tomatenpuree. Laat verder stoven tot een dikke saus. Verwarm de oven weer op 200°C. Haal de ansjovis uit de olie en hak ze fijn. Pers de knoflook boven de tomatensaus en voeg de fijngehakte ansjovis en de blaadjes van de takjes tijm toe. >



Gevulde perziken met walnoten en blauwe kaas

VOORGERECHT - 2 PERSONEN - 15 MINUTEN

INGREDIËNTEN

4 perziken
75 gr blauwe kaas
50 gr walnoten
stokbrood

BEREIDINGSWIJZE

1. Verhit een grillpan voor. Halveer de perziken en kwast ze in met olijfolie en grill ze met schil tot ze mooie grillstrepen hebben.
2. Leg ze op een mooie schaal en verdeel de walnoten blauwe kaas erover. Besprenkel ze met olijfolie en maal er zwarte peper over. Serveer met gegrild stokbrood.

> Breng op smaak met versgemalen peper. Laat de tomatensaus afkoelen.

4. Bekleedt het ingevette bakblik met een vel bakpapier. Rol het deeg uit en bekleed de bakvorm ermee. Vorm met de duimen een opstaand randje. Prik met een vork voorzichtig gaatjes in het deeg. Probeer niet tot de bodem te prikken. Leg hierop weer een vel bakpapier en verdeel hierop de droge bonen of rijst. Bak de taart 10 minuten. Haal daarna uit de oven en verwijder de steunvulling en het bakpapier. Schuif de taart weer in de oven en bak nogmaals 5 minuten.
5. Haal weer uit de oven en verdeel de tomatensaus erover, dan de repen paprika en zwarte olijven. Bak nu de taart in 25 minuten af, maar nu op 180°C. Haal de taart uit de oven en laat hem afkoelen. Besprenkel hem met goede olijfolie en garneer met veel basilicumblaadjes.



Zomerse cassoulet met groenten en vlees

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN - 45 MINUTEN

INGREDIËNTEN

2 uien
4 el boter
1 eetlepel dragon
1 tl gedroogde chilivlokken
2 blikken tomaatblokjes
4 chipolataworstjes
3 ribkarbonades van ca. 125 gr
6 wortelen
4 stengels bleekselderij
4 teentjes knoflook in plakjes
1 blikje tomatenpuree
4 el rode wijn
1 pot grote pot witte bonen 710 ml
3 el fijngehakte peterselie

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd de uien in dunne ringen, fruit ze in de boter 3 minuten aan op halfhoog vuur. Voeg de dragon, chilivlokken en de inhoud van de blikken tomaat toe. Breng aan de kook en laat 10 minuten zachtjes stoven.
2. Neem een tweede braadpan, verhit een klont boter, snijd de worstjes en karbonaadjes in stukjes en bak kort mooi bruin.
3. Schil de wortelen met een dunschiller en snijd in plakjes, haal de stugge draden van de bleekselderij en snijd in stukken. Spoel de witte bonen af in een vergiet. Voeg de groenten met de plakjes knoflook, de gebakken stukken vlees, tomatenpuree en rode wijn bij de tomatensaus. Voeg 200 ml water toe en breng aan de kook. Zet het vuur weer zacht en laat verder 12 minuten stoven. Breng goed op smaak met zout en peper. Bestrooi voor het serveren met de peterselie en serveer er mosterd en stokbrood bij.



Yakult





Santa Maria

VERRAS MET TACO'S

Met de Tex Mex keuken kan je eindeloos variëren. Of je nu druk bent of juist alle tijd hebt om te koken, voor iedere dag van de week is er een heerlijk gerecht. Vul je gerecht met vlees, vis of groenten en kies je favoriete toppings. Zin in een vegetarische Tex Mex maaltijd boordevol groenten? Probeer dan vegetarische taco's met rode linzen, spinazie en zoete aardappel geserveerd met ingelegde rode ui. Kijk voor receptinspiratie op www.santamariaworld.nl

TACO ORIGINAL
 TACO SHELLS
 TACO SAUCE

RECEPTEN

Plat de légumes

MET KABELJAUW EN EI

LUNCHGERECHT - 4 PERSONEN - 30 MINUTEN

- 1 groene paprika
- 1 rode ui
- 100 gr krielstjes
- 1 citroen
- 1 komkommer
- 4 wortelen
- 2 stengels bleekselderij
- blaadjes kropsla
- artisjokhart
- 200 gr kabeljauwfilet
- 4 eieren
- aioli
- olijfolie
- stokbrood
- versgemalen peper

BEREIDINGSWIJZE
 Een gezonde en lekkere mediterrane schotel met verse groentes, stukjes witvis en ei, vers gebakken stokbrood en olijfolie en aioli om te dippen. De kabeljauwfilet kun je in circa 8 minuten koken in visbouillon, de eitjes in 3 minuten en de kooktijd van de krielstjes is circa 7 minuten. koken. De groentes wassen, uit laten lekken en snijden, een mooie schotel of groot bord om te serveren en versgemalen peper voor de liefhebber. Zo kun je eindeloos variëren.



Maak thuis de lekkerste Cappuccino of Latte Macchiato



Dé melk voor in je koffie

RECEPTEN



Clafoutis

MET KERSEN EN LAVENDEL

NAGERECHT - 4 PERSONEN -
30 MINUTEN EN 20 MINUTEN
OVENTIJD

INGREDIËNTEN

250 gr kersen
300 ml slagroom
3 zakjes vanillesuiker
50 gr basterdsuiker
2 tl onbespoten lavendelbloemetjes
100 gr bloem
3 eieren
poedersuiker
Extra: 1 dichte ronde ovenschaal van
circa 22 cm of 3 kleintjes ingevet en
bodem bekleed met bakpapier

BEREIDINGSWIJZE

1. Was en ontpit de kersen. Schenk de slagroom in een schaal en klop met een mixer 2 zakjes vanillesuiker en de basterdsuiker romig. Voeg de bloem in twee gedeeltes al mixend toe. Voeg nu een voor een de eieren toe en mix tot een glad beslag. Schep de lavendel bloemetjes erdoor.
2. Schenk het beslag in de ovenschaal en druk de kersen in het deegmengsel. Bestrooi met het laatste zakje vanillesuiker.
3. Bak de clafoutis in 30 minuten goudbruin op 180°C. Haal hem uit de oven en bestrooi met poedersuiker.



MAAK HET NÓG
LEKKERDER MET CALVÉ!

IN DE BUURT



EAT! MEET STORE IN DOWN TOWN LELYSTAD



Op het Stationsplein in Lelystad is dit voorjaar de EAT! MEET STORE geopend. Eat, waar je middels een zelfbedieningsbuffet kunt ontbijten, lunchen en dineren. Meet, waar je met koffie en thee kunt zitten om te werken en elkaar kunt ontmoeten. Store, waar je je boodschappen kunt doen. Gemak dient de mens! Versgebakken brood, verse vleeswaren en kaas, groente en fruit, verse noten, gegrilde kip. De snelle boodschap. Food on the move. Lekker makkelijk! eatmeetstore.com



NIEUWE DAGWINKEL IN NIEUWERBRUG

In mei is in het Zuid-Hollandse Nieuwerbrug de Dagwinkel opnieuw geopend. Deze keer in een nieuwe opzet, zoals de Dagwinkel in het Groningse Oostwold. De winkel als een sociale ontmoetingsplek voor de bewoners, met Maarten als een bevlogen en enthousiaste ondernemer en de medewerking van cliënten van een zorginstelling die zo een uitdagende dagbesteding kunnen vervullen. De sfeer van een huiskamer met grote koffietafel en de geur van versgebakken broodjes. Later op de dag nodigen de versbereide maaltijden de bewoners weer uit om de dagelijkse boodschappen te komen doen. Met een breed en vers assortiment. Niet met tien soorten soep, maar wel de lekkerste en ook nog voordelig. Daar word je vrolijk van!



DAPPER ONDERNEMERSCHAP DOOR DE ZUSSEN VAN DORPSWINKEL AFFERDEN

Anousha en Angelica Pouwels zijn bij de bewoners van het dorp bekend van cafeteria en eetwinkel Het Eendje. Een sociale ontmoetingsplek waar ook veel passanten graag komen buurten voor een kopje koffie of een lekker broodje. Dat was afgelopen voorjaar even anders. Er mocht alleen maar afgehaald worden en dus was er tijd om in het naastgelegen pand een Dorpswinkel op te zetten. De plannen waren er al, maar het toont de tomeloze inzet en energie van de dames en medewerkers. Woensdag 27 mei gingen de deuren open van de Dorpswinkel Afferden en daarmee is een wens van veel bewoners vervuld. Zij kunnen nu zeven dagen in de week de dagelijkse boodschappen doen. Hebben keus uit een breed assortiment met veel vers en elke dag versgebakken brood en producten uit de streek. Dus als je in de buurt bent, dan is het dorpe Afferden de moeite waard!



JOHNNIE EN MIEKE VOLOP IN ACTIE!

Het Brabantse Vorstenbosch is zwaar getroffen door de coronacrisis. Om de bewoners te ondersteunen en een hart onder de riem te steken zijn Johnnie en Mieke dit voorjaar nog actiever geweest dan ze altijd al zijn. Prijzen voor de bingo en omdat de jaarlijkse kermis in het dorp niet door kon gaan een puzzelactie met 10 levensmiddelenpakketten als prijs en voor de kinderen een kleurplaat actie. Zo hangt de winkel weer vol met vrolijke kleuren!

HÜTTENKÄSE

Broodje



Wrap



ZO SIMPEL

SLECHTS 3,9% VET,
RIJK AAN PROTEÏNE



Advertorial



HOOGLAND VIS

Kwaliteit en zorg bij de ambachtelijke verwerking

Wij filteren alle verse vis zelf en portioneren en verpakken de vis al naar gelang de wensen van u als klant. We roken de zalm en produceren continu verse salades, afgevuld in zowel consumenten- als grootverpakking. Diverse soorten vis worden op een ambachtelijke wijze gebakken, terug gekoeld en verpakt. Service en hygiëne in de productie staan bij ons hoog in het vaandel.

Goedbeheerde, duurzame en verantwoorde visserij

Hoogland Vis zet zich in voor duurzame visproducten. Sinds 2007 zijn wij een MSC (marine Stewardship Council) gecertificeerd bedrijf en willen mede zorgen voor een goedbeheerde en duurzame verantwoorde visserij, zodat wij nu en in de toekomst vis kunnen blijven eten. Visverwerkers, groot-handels en retailers worden zich steeds meer bewust van het belang van duurzame vis en brengen dit ook steeds meer onder de aandacht van de consument, zodat ook zij op de hoogte zijn van het belang van duurzame visserij.



Familiebedrijf Hoogland Vis levert de verse vis voor de winkels in de buurt.

Hoogland Vis heeft een bekende klank in West Friesland. Het familiebedrijf zorgt al bijna 90 jaar voor verse vis in de regio en ver daarbuiten. De huidige generatie zet de tradities van de viswinkel voort die door grootvader in 1931 is gestart aan het Gouw in Hoorn. Vanuit Hoorn wordt via Van Tol Versunie een mooi assortiment vis geleverd aan de Dagwinkels en RECRA-winkels.

Onze producten in het assortiment voor de bbq



BBQ pakket vis



Gamba's spies



Panga spies



Sardines



Dorade



Zalmspies

Ook vers van de visboer:
krabsalade, tonijnsalade,
zalmsalade, zalm in roomdille
en garnalen knoflooksalade

Cocina Española

Ajo blanco

KOUDE SOEP
MET DRUIVEN EN MELOEN

Tortilla met garnalen

MET UI EN SPINAZIE
EN INSALATA

RECEPTEN



Kijk voor
de recepten
op pagina
31

TUSSENDOORTJE - 4 PERSONEN -
30 MINUTEN, OVENTIJD 25 MINUTEN

INGREDIËNTEN voor het pizzadeeg
400 gr bloem, 1 zakje gedroogde gist,
1 tl zout, 1 tl suiker, 3 el olijfolie
1 el witte wijn, 225 ml handwarm water

INGREDIËNTEN voor het de vulling
100 gr chorizo, 1 kipfilet,
250 gr mosselen, 200 gr garnalen
2 uien, 2 rode paprika's,
2 teentjes knoflook in plakjes,
200 gr Spaanse rijst,
500 ml kippenbouillon, 1/2 el kurkuma,
150 ml witte wijn

INGREDIËNTEN voor de topping pizza
½ potje pizzasaus, 100 gr geraspte kaas,
Spaanse olijfolie, 1 citroen in parten,
4 el fijngehakte peterselie, bakje aioli

BEREIDINGSWIJZE

1. Maak het pizzadeeg, meng de bloem met de gist, zout en suiker. Maak een kuiltje in het midden van de bloem schenk hierin de olijfolie, de witte wijn en het water. Meng met een houten lepel van uit het midden het natte gedeelte door de bloem. Kneed verder met de hand tot een soepel deeg. Vorm er een bal van en leg hem in een met olijfolie ingevette schaal. Dek af en laat 1 uur rijzen. Verwarm de oven voor op 220°C.

2. Maak ondertussen de paella. Snipper de uien en snijd de paprika's in stukjes. Fruit de ui en paprika in een flink laag Spaanse olijfolie. Voeg de Spaanse rijst toe en bak 2 minuten mee. Voeg de heft van de bouillon toe en de kurkuma en laat het vocht in koken op halfhoog vuur. Snijd de kipfilet en de chorizo in kleine blokjes, bak die in een andere pan goudbruin en doe ze dan bij de Spaanse rijst. Voeg de rest van de bouillon toe en laat nu zachtjes koken tot het vocht bijna verdamppt is en de rijst beetgaar. Voeg nu de knoflook, de mosselen, de garnalen en de witte wijn toe. Laat de paella met de deksel op de pan 8 minuten stoven. Zet het vuur uit.

3. Rol het pizzadeeg uit tot een langwerpige pizza. Leg de deegplak op een met bakpapier beklede bakplaat. Verdeel de pizzasaus erover maar laat rondom 3 cm vrij. Strooi de geraspte kaas erover, schuif in de oven en bak 10 minuten voor. Haal hem weer uit de oven en verdeel de paella erover. Bak nogmaals 6 minuten.

4. Haal de pizza uit de oven en til deze aan het bakpapier op een grote plank. Garneer met parten citroen en de peterselie. Serveer er een schaalje aioli bij.

Pizza familiar

MET PAELLA, MOSSELEN EN
CHORIZO MET CITROEN AIOLI

RECEPTEN



Empanadas

MET TONIJN EN GROENTEN

NIEUW ZO HEB JE IJSTHEE
NOG NOOIT GEPROEFD

Fuuz Tea is een drank met thee-essenties en vruchtensap of concentraten, zonder suikers en zonder alcohol. © 2018 Fuuz Tea is a registered trademark of DFB Beverages.



MAAK KENNIS MET fuuztea!

- Green Tea Mango Chamomile
- Black Tea Peach Hibiscus

DE WATERS VAN SPA®

Tijdloos puur.



De natuurlijke mineraalwaters van SPA® worden na een lange ondergrondse reis gewonnen in het hart van de Belgische Venen, een van de grootste beschermde natuurgebieden in Europa. We doen er al meer dan 130 jaar alles aan om dit gebied zo intact en puur mogelijk te houden. Zo garanderen wij de zuiverheid van onze mineraalwaters. Sijpelend door deze ongerepte ondergrond verkrijgt het water van SPA® haar unieke puurheid.

Geniet nu van de puurheid van onze waters.



Recyclen?
Natuurlijk!



STAPELS VAKANTIEPRET!

We hopen op een mooie zomer, lekker op vakantie of dagjes weg. Mooie momenten om van zo'n stapel vers gebakken pannenkoeken te genieten. Met Van Gilse natuurlijk.

Voor inspiratie en recepten: vangilse.nl
of facebook.com/VanGilse.nl



THUIS IN MOMENTEN



Ajo blanco met druiven en meloen

VOORGERECHT - 4 PERSONEN -
20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 1 Galia meloen,
- 200 gr witte druiven
- 125 gr blanke amandelen
- 50 gr cashewnoten
- 6 sneetjes stokbrood
- 6 el olijfolie
- 3 teentjes knoflook uit de pers
- 3 el sherry azijn

BEREIDINGSWIJZE

1. Doe de amandelen, cashewnootjes en sneetjes stokbrood in een diepe kom. Schenk er 300 ml water bij en voeg de olijfolie en azijn toe. Schep alles goed om en laat 30 minuten weken.
2. Snijd de meloen doormidden en schep met een bolletjes schepje balletjes uit de meloen. Hol de rest uit met een lepel. Verwijder de pitjes. Laat de meloen helften uitlekken. Deze kun je gebruiken als soepkom. Houd 1/3 van het meloen vruchtvlees apart voor de koude soep. Doe de rest van de meloenbolletjes in kommetjes.
3. Doe het noten broodmengsel in een blender en voeg 200 ml extra water toe. Voeg 1/3 van de meloen, de knoflook en 1 theelepel zeezout toe. Mix tot een romige soep. Breng op smaak met versgemalen peper en eventueel nog wat zout. Laat de soep minimaal 2 uur in de ijskast op smaak komen.
4. Roer de soep nogmaals goed door en schenk de koude soep in de meloenhelften en in kleine kommetjes. Lepel er nog wat extra olijfolie over. Schep in elke kom wat meloenbolletjes en wat druiven.



Empanadas met tonijn

VOORGERECHT - 8 PERSONEN -
50 MINUTEN

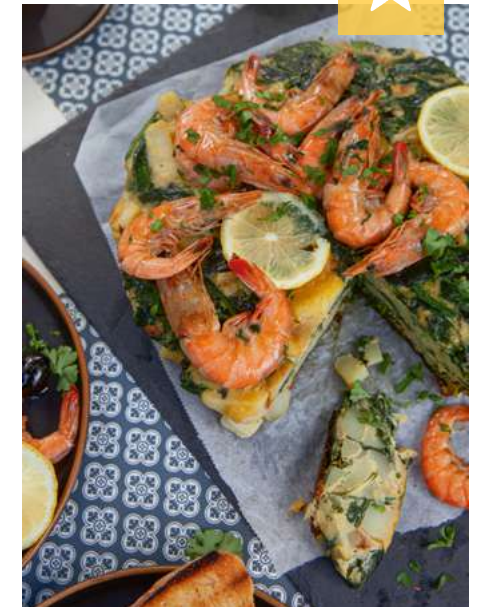
INGREDIËNTEN

- 500 gr bloem, 200 gr zachte gezouten boter, 1 eidooier, 100 ml witte wijn, 2 uien,
- 2 el olijfolie, 2 rode paprika's, 1 rode Spaanse peper, 1 blikje tomatenpuree,
- 2 blikjes tonijn in olijfolie,
- 2 el fijngehakte peterselie

BEREIDINGSWIJZE

1. Doe de bloem in een schaal en maak in het midden een kuiltje. Voeg de boter in blokjes toe, de eidooier, wijn en 50 ml water. Roer stevig met een houten lepel vanuit het midden de boter door de bloem tot alle vocht is opgenomen. Kneed nu met de hand tot een glad soepel deeg. Verpak in een vel bakpapier en laat 1 uur rusten.
2. Maak ondertussen de vulling klaar. Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd de paprika in reepjes. Snijd de rode peper in de lengte doormidden en verwijder de zaadjes. Hak het in kleine stukjes. Verwarm de olijfolie in een braadpan en fruit de uien, paprika en rode peper 5 minuten op halfhoog vuur. Laat onder af en toe roeren 10 minuten verder stoven. Voeg nu de tomatenpuree, de tonijn en de witte wijn toe en schep het goed om. Laat nogmaals 5 minuten zachtjes stoven. Schep de peterselie erdoor en laat afkoelen.
3. Verdeel het deeg in 10 balletjes. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Rol steeds een balletje deeg uit tot een cirkel van 15 cm. Schep 2 eetlepels tonijnvulling op een helft van de deegcirkel. Kwast de randjes in met eidooier. Klap dubbel en druk met de tanden van een vork de empanadas dicht. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de empanadas in 30 minuten gaar en goudbruin.

RECEPTEN



Tortilla met spinazie

HOOFDGERECHT - 6 PERSONEN -
30 MINUTEN, OVENTIJD 40 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 200 gr gekookte gamba's
- 1 kg vastkokende aardappelen
- 1 ui
- 300 gr spinazie
- 2 teentjes knoflook in plakjes gesneden
- 6 eieren
- flinke laag olijfolie om de aardappels te bakken
- 2 citroenen in plakjes

BEREIDINGSWIJZE

1. Schil de aardappels en snijd ze in stukjes van 2-3 cm. Bak de stukjes aardappel 20 minuten in de olie en voeg na 15 minuten de fijngeraspte ui en knoflook toe.
2. Roerbak de spinazie in een andere pan en laat goed uitlekken in een vergiet. Klop de eieren los met een vork en maal er flink wat zout en peper over. Voeg de gebakken aardappel toe en laat 10 minuten staan.
3. Verwarm de pan opnieuw en schenk het aardappel/ei mengsel erin. Verdeel de spinazie erover. Laat 5 minuten op halfhoog vuur bakken. Zet dan het vuur laag en bak verder 15 minuten tot het ei gestold is.
4. Haal de pan van het vuur en leg er een groot bord op. Keer de tortilla om en voeg extra olie aan de pan toe. Bak nogmaals 10 minuten op zacht vuur.
5. Snijd de citroen in plakken. Draai met behulp van een groot bord de tortilla om op een mooie plank met bakpapier. Garneer met de plakken citroen en de gamba's.



ook
voor
u ...



Wij eerbiedigen de aarde, de planten en de dieren ... ook voor uw gezondheid.
www.purnatur.eu



Kippenbouten

MET LAURIER, OLIJVEN
EN SINAASAPPEL

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN -
40 MINUTEN

INGREDIËNTEN

4 kippenbouten
2 sinaasappels
50 gr zwarte olijven
6 blaadjes laurier
4 el sherry
70 gr boter

BEREIDINGSWIJZE

1. Bestrooi de kippenbouten royaal met zout en peper. Smelt de boter in een grote braadpan. Bak hierin de kippenbouten aan tot ze goudgeel zijn.
2. Snijd de sinaasappels in kwarten en bak ze mee met de kip. Voeg de laurierblaadjes, de sherry en de olijven toe. Laat 40 minuten zachtjes stoven en draai de bouten af en toe om.
3. Serveer met stokbrood en een groene salade.

Namens al onze lokale ondernemers
van het dorp en buitengebied

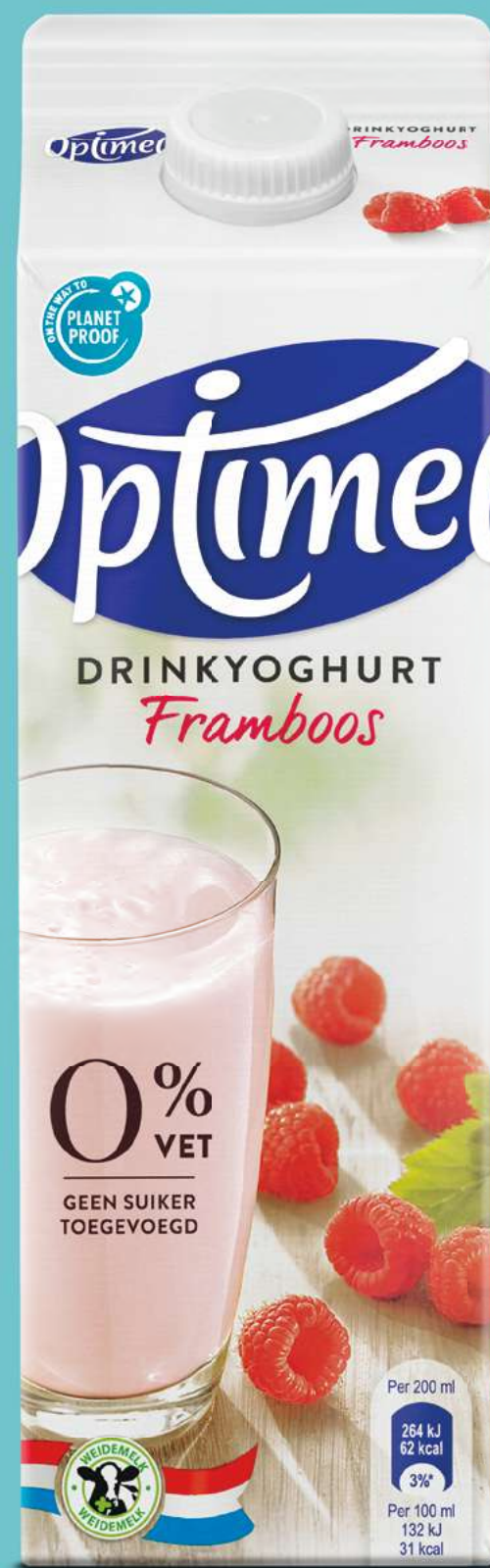


Hartelijk dank voor uw vertrouwen in ons dit voorjaar

De boodschappen. Dat is bij ons meer dan eten en drinken. Dat is ook een groet en een glimlach voor onze klanten, juist als een hand of een arm om de schouder even niet kan. Een praatje om te horen hoe het gaat. In de winkel, aan de telefoon of bij de bezorging aan huis. Aandacht en zorg voor elkaar. Dat doen wij graag, daarom zijn wij in de buurt.

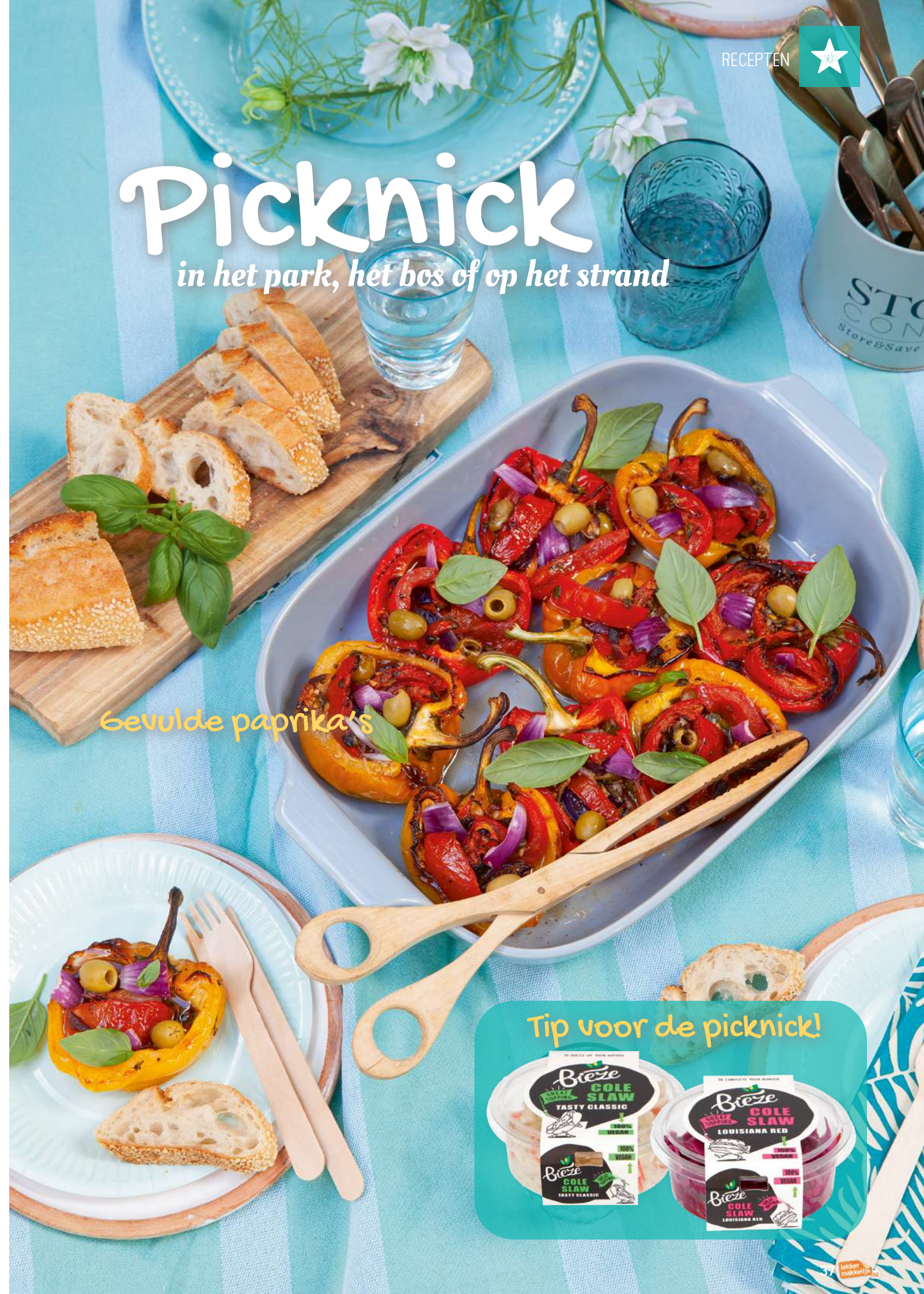


Lekker
voor bij
de lunch



Picknick

in het park, het bos of op het strand



Gevulde paprikas

Tip voor de picknick!





Watermeloentaart met feta, zonnebloempitten en komijndressing

LUNCHGERECHT - 6 PERSONEN - 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

1 watermelon, 150 gr zonnebloempitten, 200 gr romige feta, 2 takken kleine trostomaatjes, 8 el olijfolie, 2 tl fijngehakte komijnzaadjes, sap van 2 limoentjes, 4 el verse fijngehakte koriander, 2 el fijngehakte munt, 3 takjes verse basilicum voor de garnering

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd de meloen in 6 dikke plakken en verwijder naar wens de schil.
2. Rooster de zonnebloempitten in een droge koekenpan knapperig. Bak de trostomaat met tak in wat olijfolie op zacht vuur.
3. Maak een dressing van de olijfolie, komijnzaadjes, limoen-sap, munt en koriander. Breng op smaak met versgemalen zeezout en peper.
4. Bouw de meloentaart op. Leg een plak watermelon in een diepe schaal, bestrooi elke plak met de geroosterde zonnebloempitten, kruimel er wat feta over en sprenkel er wat dressing over. Ga zo door tot alle meloen op is. Strooi op de bovenkant ook zonnebloempitten de rest van de feta en garneer met de takken gebakken trostomaat en een toef basilicum.



DAT ZO LEKKER, ZO GEZOND KAN ZIJN!



Een echt verwen
moment met
een boost!
Niemand kan dat beter
met zo'n
goede ijskoffie
Kwaliteit.



Gevulde paprika's met tomaat, ansjovis en olijven

LUNCHGERECHT - 6 PERSONEN -
15 MINUTEN, 30 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN

2 gele paprika's
2 groene paprika's
2 rode paprika's
6 rijpe tomaten
6 teentjes knoflook in plakjes gesneden
1 blikje ansjovis in olijfolie
1 1/2 bosje basilicum
12 el olijfolie
125 gr zwarte olijven
2 el kappertjes
6 el olijfolie
2 ciabatta broodjes

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de paprika's in de lengte doormidden. Leg ze in een grote ovenschaal. Snijd de tomaten elk in parten. Hak de ansjovis heel fijn.
2. Leg in elke paprika 4 parten tomaat, verdeel de plakjes knoflook erover, de gehakte ansjovis, de olijven, de kappertjes. Stop tenslotte in elke gevulde paprika 3 blaadjes basilicum tussen de tomaten. Meng de ansjovis olie met de olijfolie en verdeel over de gevulde paprika's. Maal er wat versgemalen zeezout over en zet de schaal in de oven.
3. Bak de gevulde paprika's 30 minuten in de oven. Haal de schaal uit de oven en laat afkoelen. Bestrooi met extra blaadjes basilicum en serveer er veel sneetjes ciabatta bij.



Rijstsalade met verse ananas en kip

LUNCHGERECHT - 6 PERSONEN -
20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

3 kipfilets
1 liter kippenbouillon
2 laurierblaadjes
2 plakjes citroen
250 gr basmati rijst
1 verse ananas
50 gr rozijntjes
4 el olijfolie
4 lente-uitjes
8 el mayonaise
4 el crème fraîche
3 el mangochutney
½ el curry poeder

BEREIDINGSWIJZE

1. Kook de rijst volgens de verpakking klaar en laat afkoelen. Breng de kippenbouillon met de laurierblaadjes en citroen aan de kook en pocheer hierin de kipfilets in 15 minuten gaar. Laat in de bouillon afkoelen.
2. Snijd de ananas in de lengte door. Snijd de harde kern eruit, gooi weg en snijd het vruchtvlees in stukjes. Hol de ananas verder uit met een lepel. Vang het sap op. Meng het ananassap, stukjes ananas, de rozijntjes, de olijfolie en de fijngehakte lente-uitjes door de rijst. Breng met op smaak met zout en peper.
3. Vul de uitgeholde ananas met de rijstsalade. Zet ze op een mooie schaal. Snijd de gepocheerde kipfilet in plakken en schik ze dakpansgewijs naast de gevulde ananas.
4. Meng de mayonaise, crème fraîche, mangochutney en curry poeder tot een dikke saus en lepel deze over de kipfilet. Lekker met een glas rosé en gegrild brood.



Picknick brood met gegrilde groenten

LUNCHGERECHT - 4 PERSONEN -
20 MINUTEN, 60 MINUTEN WACHTTIJD

INGREDIËNTEN

1 groot rond brood, 1 courgette,
1 aubergine, 1 gele paprika,
1 rode paprika, 4 tomaten,
1 rode ui, halve citroen,
100 gr gemarineerde artisjokhartten,
2 bollen mozzarella, ½ bosje basilicum,
6 el olijfolie, 1 teentje knoflook uit de pers
2 takjes verse rozemarijn
Extra: vershoudfolie

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd de kap van het brood circa 3 cm van de boven en hol het brood uit. Laat 2 cm brood bij de korst zitten voor de stevigheid.
2. Snijd de courgette en aubergines in 3 stukken en snijd in de lengte in plakjes. Snijd de paprika's ook in stukken. Verhit een grillpan en kwast de groenten in met olijfolie. Grill alle groenten tot ze mooie grill streepjes hebben en leg ze in een grote schaal. Maal er vers zeezout en peper over.
3. Snijd de rode ui in dunne ringen en mariner ze in het sap van een halve citroen en 2 eetlepels olijfolie. Snijd de artisjokhartten in vieren. Snijd de tomaten en mozzarella in plakken. Maak een dressing van 6 eetlepels goede olijfolie, de knoflook en sap van een halve citroen, 2 fijngehakte kappertjes en 1 eetlepel fijngehakte rozemarijn. Breng op smaak met zout en peper.
4. Vul het brood met een laag gegrilde paprika, blaadjes basilicum, plakjes tomaat, besprenkel met de dressing, dan mozzarella, blaadjes basilicum, gegrilde aubergines, courgette, blaadjes basilicum, dressing, tomaat, mozzarella en gegrilde paprika. Ga zo door tot alles op is. Druk alles heel goed aan en zet het kapje er weer op.
5. Wikkel het brood strak in folie en laat 1 uur in de koelkast op smaak komen. Snijd het brood in punten en geniet.



PICKWICK

NIEUW

Lekker
fris

GEEF JE KOUDE WATER
EEN VERFIJNDE SMAAK

100% NATUURLIJK, ZONDER SUIKER



TE VINDEN IN HET SIROPEN SCHAP

IN DE BUURT





SCHAAP MAAKT VANAVOND IEDEREEN BLIJ...



Zo gebakken, zóóó lekker!

JE VRAAGT JE SOMS AF HOE JE KINDEREN ÉCHT NOG KUNT VERRASSEN. NOU, DE OPLOSSING IS SIMPEL EN STAAT IN HET KOELVAK: POFFERTJES VAN JAN! ZORG DAT JE ZE ALTIJD IN HUIS HEBT, WANT ZIJ BLIJ, IEDEREEN BLIJ. OOK PAPA EN MAMA...



Frank & Tim
uit Steenbergen

De RECRA op Resort Arcen staat op dezelfde plek, maar in een geheel nieuw gebouw. Net als thuis een echte supermarkt in de buurt, dat is nog eens vakantie vieren!



Danique & Lindsey
uit Den Haag

Deze zusjes zijn voor een paar dagen aan het genieten van de rust en de ruimte in Limburg. Een leuk huisje op een gezellig vakantiepark en het is ook nog mooi weer!



Alida, Elianne & Anthonie
uit Enschede

Opa heeft een familiehuusje op het mooie Resort Arcen en daar genieten de kinderen en kleinkinderen ook van! Eerst wat lekkers halen bij de RECRA en dan naar Toverland!



Johma
Oet Twente



Cees & Henriette
uit Bostel

Zij stonden in maart al in de startblokken om de RECRA op Camping de Paal in Bergeijk weer te openen, maar ze moesten wachten tot juni. De klanten kunnen weer genieten!



Nadeche, Bram & Silke
uit Arcen

Bram is al meer dan veertien jaar de man achter de horeca en de supermarkt op Resort Arcen. Met zijn team doet hij er deze zomer weer alles aan om het de gasten naar de zin te maken.



Kimberly & Nienke
uit Reeuwijk

We zijn bij de RECRA op het Landalpark Reeuwijkse plassen. Daar is Kimberly het vertrouwde gezicht in de supermarkt en dochter Nienke weet dat mama de lekkerste ijsjes heeft.

ALLES UIT JE ZOMER HALEN?



ONTDEK WAT VOOR ZOMERTYPE JIJ BENT EN MAAK KANS OP UNIEKE RED BULL ERVARINGEN: REDBULL.NL/ALLESUITJEZOMER

RED BULL GEEFT JE VLEUGELS.



Thuis, op de camping of op het strand



ALLES VOOR DE BBQ
VERKRIJGBAAR BIJ UW LOKALE VERKOOPPUNT

VLEES · KIP · VIS · SALADES · SAUZEN · DESSERTS en meer... thuisbezorgd door uw lokale ondernemer!

LEKKER VOOR ERBIJ!

SAUZEN, SALADE, BROOD

VERSE VLEESWURDEN

Brood en banket

Het assortiment van LekkerMakkelijk.nl

Volop inspiratie met makkelijke recepten.

Uw boodschappen aan huis!

HET GEMAK VAN ONLINE UW BOODSCHAPPEN DOEN. BEZORGING DOOR EEN BEKEND GEZICHT IN AMERICA, BEESL EN OMGEVEING.

dagwinkel

RECRA foods and goods
Waar je ook bent

SPRINGER LEKKER MAKKELIJK

lekker makkelijk.nl

COLOFON



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

Uitgever
VAN TOL VERSUNIE
Michael van den Hurk,
Peter Kaandorp en
Michaël Kruysen

Concept, content en realisatie
Carrot Company
carrotcompany.com

Recepturen, styling en foodstyling
Jacqueline Petrovski

Illustraties Lieke & Max
Geza Illustraties
geza.nu

Fotografie
Richard Wortel

Druk en afwerking
Senefelder Misset

Redactieadres en advertentiecoördinatie
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.



Deze zomer in de winkel!

lekker makkelijk.nl

VAKANTIEBOEK
Van de buurtwinkel, rijdende winkel en recreatiewinkel

GRATIS
bij €20,- boodschappen*

Puzzels, kleurplaten, moppen en raadsels!

Het nieuwe vakantieboek van Lieke&Max

*met uitzondering van alcohol, rookwaren en statiegeld.

Ontdek ook het gemak, het hele jaar door

Ruim assortiment lokale producten.

Brood en banket
Van Bakkerij Jos Puts
Pitt Olie en smak

Het assortiment van LekkerMakkelijk.nl

Volop inspiratie met makkelijke recepten.

Uw boodschappen aan huis!

HET GEMAK VAN ONLINE UW BOODSCHAPPEN DOEN. BEZORGING DOOR EEN BEKEND GEZICHT IN AMERICA, BEESL EN OMGEVEING.

lekker makkelijk.nl

Steeds meer ondernemers bieden de mogelijkheid om de boodschappen online te bestellen via LekkerMakkelijk.nl. Kijk maar op de website, vind de winkel bij u in de buurt of misschien wel op uw vakantieadres en ontdek het gemak van bezorging aan huis.



SERVICE



Vind je winkel

Door heel Nederland vind je de Dagwinkels, Leker 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

LIEKE & MAX gaan de wereld rond

lekker
makkelijk.nl

