Lekker Makkelijk

magazine bij de boodschappen in de buurt

December 2021



Feestmaand

lekkermakkelijk.nl

PROBEER NU

De lekkerste koffie die je kent



D·E **En dan is er koffie**
Lekkere koffie



Lekker koken

De sfeerverlichting in de straten, tuinen en huiskamers brengen je onbewust weer in de kerststemming. Tijd om na te denken over het kerstdiner en andere momenten waar je met elkaar kunt genieten van lekker eten en drinken. Voor de één is er niks leuker, voor de ander een enorme uitdaging. De planning en bereiding van lekkere gerechten. Met dit nummer maken we het wat makkelijker. Het staat weer vol met recepten en tips voor elk moment van de decembermaand. Veel plezier en geniet ervan.

Prettige feestdagen en een gezellig oud en nieuw!

lekker makkelijk .nl









3 Intro en inhoud **4-13** Verrassende voorgerechten
14 Wijnen **15** Hollandse borrelplank
16 Cocktails **18-25** Hoofdgerechten
28 Gezellig gourmetten **31-33** Feestelijke desserts
34-41 Zelfgebakken koekjes en tulbanden
37 In de buurt **43** Op stap **45** Prijswinnaars
46 Lekker puzzelen **47** Service **48** Strip Lieke&Max

dagwinkel

RECRA foods and goods
Waar je ook bent

SPRINGER

Verrassing!

**Vijf kleine gerechten
om het diner mee te beginnen
of als lekker tussendoortje.**



Kerstkrans

van rucola, tuinkers,
grapefruit en cranberry



**HOOFDGERECHT –
4 PERSONEN –
45 MINUTEN**

INGREDIËNTEN

2 rode grapefruits
1 handsinaasappel
3 mandarijntjes
200 ml versgeperst sinaasappelsap
4 el honing
1 granaatappel
1 grote rode ui
1\2 citroen
150 gr rucola
100 gr veldsla
100 gr gemengde sla
8 el goede olijfolie
3 el witte azijn
2 tl scherpe mosterd

BEREIDINGSWIJZE

1. Schil van een schoongeboende hand sinaasappel de schil los met een scherp mesje. Verwijder nu met het scherpe mesje het witte bittere gedeelte van de schil. Snijd de schoongemaakte stukken schil in dunne reepjes. Breng in een kleine steelpan het sinaasappelsap met de honing en de sinaasappelschil aan de kook. Laat 10 minuten afgedekt koken op een zacht vuur. Schep de reepjes sinaasappel uit de pan en laat het sap zonder deksel inkoken tot een siroop. Blijf erbij, laat het niet aanbranden. Schep de reepjes sinaasappel weer in de siroop en laat afkoelen. **2.** Schil de ui en snijd hem doormidden en snijd in dunne halve ringen. Doe ze in een schaaltje. Pers het citroensap erover en laat 10 minuten marineren.

3 Schil de grapefruits en snijd de parten tussen de vliesjes uit. Halveer de mandarijntjes in de breedte. Meng 4 eetlepels van het grapfruitsap samen met de olijfolie, witte wijnazijn en de mosterd door de ingekookte sinaasappelsiroop. Klop het tot een dressing. Het is handig om de ingrediënten van de dressing in een glazen potje te doen, deksel erop schroeven en schudden tot een romige dressing. Breng op smaak met flink wat zeezout en peper. **4** Pak een groot bord, verdeel de verschillende soorten sla in een kransvorm tegen de rand van het bord. Verdeel ook de parten grapefruit en rode ui ertussen en erop. Garneer de salade krans af met de reepjes sinaasappel uit de siroop, de granaatappelpitjes en de halve mandarijntjes. Doe de dressing in een schaaltje en zet die in het midden van de krans. Serveer meteen.









VOORGERECHT – 4 PERSONEN – 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

1 zak gamba's ongepeld uit de diepvries
3 sneetjes geroosterd wit brood
125 gr gesmolten boter
1 teentje knoflook uit de pers
1 el citroenrasp
2 tl citroenrasp voor de aioli
4 el fijngehakte peterselie
1 bakje verse aioli
2 tl venkelzaad
1 citroen in parten gesneden

BEREIDINGSWIJZE

1. Ontdooi de gamba's in een vergiet op kamertemperatuur. Verwarm de oven voor op 180°C. Pel ze, maar laat het staartje eraan zitten. **2.** Snijd het brood in blokjes en maal ze in een keukenmachine tot grof broodkruim. Meng met de vingertoppen zorgvuldig de gesmolten boter, citroenrasp en peterselie door het brood kruim. **3.** Vet een kleine ovenschaal in met olijfolie en schep de gamba's erin. Dek ze af met het broodkruim en druk het goed aan. Bak de gamba's 15 minuten in de oven krokant. **4.** Hak het venkelzaad fijn en meng samen met 2 theelepels citroenrasp door de aioli. Haal de krokante gamba's uit de oven en serveer met de aioli en de parten citroen.

Krokante gamba's

met venkel aioli

Calvé

GOURMETTEN
MET CALVÉ
Hoe lekker is dat?

Feestelijke hummus

zelfgemaakt
in drie smaken



BIET EN FRAMBOOS

INGREDIËNTEN
4 gekookte bietjes
1 blik kikkererwten 400 gr
75 gr diepvries frambozen
2 lente-uitjes
2 teentjes knoflook
1 el tahin
2 tl ras el hanout poeder
1 tl kaneel poeder
sap en rasp van 1 citroen
6 el olijfolie

DOPERWTJES MUNT

INGREDIËNTEN
1 blik kikkererwten van 400 gr
250 gr diepvries doperwtjes
1 ui
2 teentjes knoflook
1 el tahin
1 tl komijnzaadjes
sap en rasp van 1 citroen
2 tl gedroogde munt
6 el olijfolie

KNOFLOOK OLIJF

INGREDIËNTEN
400 gr gekookte kikkererwten
sap en rasp van een halve citroen
2 el fijngehakte peterselie
4 el aioli
1\2 el tahin
1 tl komijnzaadjes
1 tl gerookte paprikapoeder

BEREIDINGSWIJZE

Voor de elke variant: Doe alle ingrediënten voor de hummus per smaak in de mengkom van een keukenmachine en pureer tot een romige hummus. Of pureer het met de staafmixer. Breng op smaak met zeezout en versgemalen peper.

Voor de garnering en erbij: Fijngesneden venkel, rode ui en paprika, granaatappelpitjes, gegrilde plakjes courgette en aubergine, olijven snacktoastjes om te dippen, sneetjes gegrild stokbrood, sneetjes naanbrood, plakjes komkommer, kerstomaatjes en extra olijfolie.

Maak de feest hummus op. Pak een ovalen schaal en schep de hummus in cirkels op de schaal. Trek lijntjes in de hummus met een theelepeltje. Schenk in de geultjes extra olijfolie. Garneer met fijngesneden blokjes groente, gegrilde courgette aubergine, olijven, plakjes komkommer, kerstomaatjes en granaatappelpitjes. Zet de rest in schaaltjes erbij en het smakelijke feestje kan beginnen.

PINCH OF LOVE
JOZO®
SINCE 1929

Feestelijk koken met JOZO

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

WWW.JOZO.NL

Bruschetta

van witvis in spek en gebakken druiven

HOOFDGERECHT – 4 PERSONEN – 45 MINUTEN

INGREDIËNTEN

4 sneetjes zelfgesneden ambachtelijk brood
4 el olijfolie
4 el aioli
4 stukken kabeljauw van 60 gr
12 plakken lange ontbijtspek
4 trosjes rode druiven
4 blaadjes krulsla

BEREIDINGSWIJZE

1. Wikkel elk stukje kabeljauw in het midden met 3 plakjes ontbijtspek. **2.** Verhit een kleine koekenpan met de olijfolie. Bak de stukken vis 4 minuten aan beiden zijden goudbruin. Bak de trosje druiven mee met de vis. **3.** Rooster de sneetjes brood krokant en bestrijk ze daarna met de aioli. Beleg ze met de blaadjes sla en leg op elke bruschetta een stuk witvis in spek. **4.** Serveer ze op kleine borden en leg de trosjes druiven erbij. Heerlijk met een glaasje sherry.



Gefeliciteerd!

Wij schudden Van Tol Versunie de Meesterhand

Buitengewoon Vakmanschap

Meesterhand Platina Select Pittig & Romig is onze jubileumkaas! Speciaal door onze Meesterhand kaasmeester geselecteerd ter gelegenheid van het Platina Jubileum van Van Tol Versunie. Al 70 jaar dé leverancier van kwalitatieve versproducten waaronder de Noord-Hollandse Meesterhand kaas.

Knolselderij taartjes

met spinazie, stoofpeer, walnoot en blauwe kaas



HOOFDGERECHT – 4 PERSONEN – 45 MINUTEN

INGREDIËNTEN

1 knolselderij
4 el gesmolten boter
1 el verse tijmblaadjes
50 gr verse spinazie
4 huisgemaakte stoofpeertjes plus
3 el portsiroop van de stoofpeertjes
100 gr walnoten
150 gr gorgonzola
4 plakken parmaham
1 el balsamicoazijn

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de knolselderij in 4 plakken. Kwast de knolselderij aan beiden zijden in met de gesmolten boter. Bestrooi ze met een halve eetlepel tijmblaadjes en breng op smaak met zout en peper. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de knolselderij 20 minuten in de oven goudbruin. Draai de plakken om na 10 minuten en bak ze verder. **2.** Rooster ondertussen de walnoten lekker knapperig in een koekenpan. Maak een dressing van 3 eetlepels portsiroop, 4 eetlepels olijfolie en 1 eetlepel balsamicoazijn. Breng op smaak met zout en peper. **3.** Haal de plakken knolselderij uit de oven en laat ze 5 minuten afkoelen. Schep ze op borden. Beleg ze met spinazieblaadjes, knapperige walnoten, een stoofpeertje en een stukje gorgonzola. Lepel de dressing erover. Leg er een mooi gevouwen plak parmaham bij en geniet.

Onze kwaliteitswijnen
voor de bijzondere momenten



Een selectie uit ons assortiment kwaliteitswijnen.
Touraine Sauvignon 75 cl. • Patrice Moreux Sancerre 75 cl. • Barbera D'Asti Sansilvestro 75 cl.
Barolo Sartirano F.GLI Cantine e Vigneti 75 cl. • Chianti Sant'Ilario 75 cl. •
Amarone Della Valpolicella Cantina Valpantena 75 cl. • Most Wanted Primitivo 75 cl. •
La Triboulette Crozes Hermitage 75 cl.



Lucky Bird ontleent zijn naam aan de Chucao. Een klein zangvogel die in de zuidelijke bossen van Chili leeft. Er wordt aangenomen dat het een voorteken van geluk is als het je ooit lukt om een Chucao te horen zingen

LUCKY BIRD
wijnen om altijd in huis te hebben



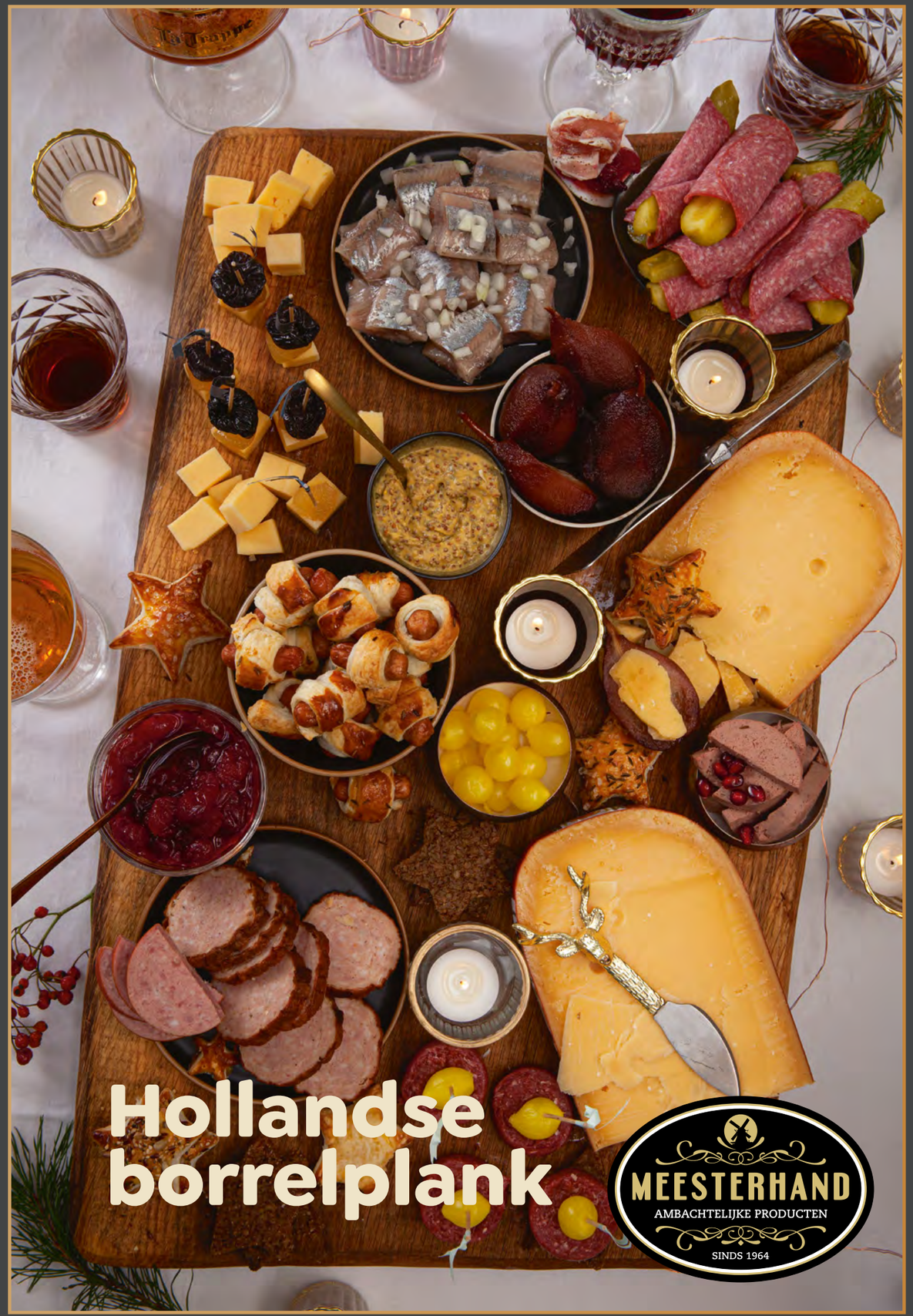
Merlot 2020
Deze sappige en soepele Merlot zit vol zachte kersen- en frambozen smaken. Gaat uitstekend samen met rood vlees, pasta met tomatensauzen en belegen kazen.



Rosé 2020
Deze Rosé heeft levendige, verfrissende smaken van rode bessen en kersen. Serveer bij salades, gegrild gevogelte of fruitige desserts.



Sauvignon Blanc 2020
Deze frisse Sauvignon Blanc barst van de smaken van appel en citrusvruchten met een vleugje meloen. Heerlijk om zo te drinken of bij witvis, kip of licht gekruide oosterse gerechten.







Cocktail met basilicum en geitenkaas

INGREDIËNTEN
1 aubergine
1 courgette
2 rode paprika's
1 rode ui
4 tomaten
6 el olijfolie, 2 el rode wijnazijn
2 el pijnboompitjes
2 el rozijnen
6 takjes verse basilicum
Extra: grillpan

BEREIDINGSWIJZE
1. Was alle groenten en dep ze droog. Snijd de aubergine en courgette in plakken en de paprika in brede repen. Pel de ui en snijd in 4 plakken. Halveer de tomaten. Kwast de groenten in met olijfolie en gril alle groenten in de grillpan tot ze mooie grilstrepen hebben. Gril als laatste de halve tomaten. Kruid de groentes af met zout en peper. **2.** Rooster ondertussen de pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin. Snijd 8 blaadjes basilicum in dunne reepjes. **3.** Doe alle groentes in een schaal en voeg 4 eetlepels olijfolie, de wijnazijn, de geroosterde pijnboompitten, de reepjes basilicum en de rozijntjes toe. Schep alles voorzichtig om en kruid af met zout en peper. **4.** Verdeel over 4 mooie cocktailglazen en garneer af met verkruimelde geitenkaas en een toef basilicum.

Cocktail 1 om te drinken
Schenk in een cocktailglas 1 borrelglas apelrol en vul aan met prosecco. Bestuif met een mespuntje kaneel. Leg er 2 ijsblokjes in en een schijf sinaasappel. Serveer direct.



Cocktail met kip, amandelen en kaneel en crispy filowafel

INGREDIËNTEN
2 vellen ontdooide filodeeg
4 el gesmolten roomboter plus 2 el extra boter om de kip in te bakken
4 kipdijfilets
2 sjalotjes
1\2 el ras el hout
2 kaneelstokjes
50 gr bruine amandelen
6 gedroogde abrikozen in reepjes
2 el fijngehakte verse koriander
kaneelpoeder en poedersuiker

BEREIDINGSWIJZE
1. Verwarm de oven voor op 180°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Kwast de vellen filodeeg aan beiden zijden in met gesmolten boter. Leg ze op de bakplaat en kreuk ze nonchalant. Strooi er door een zeefje royaal kaneelpoeder en poedersuiker over. Bak de wafels in 10 minuten krokant. Haal uit de oven en laat afkoelen. **2.** Snijd de kip in reepjes en bestrooi met de ras el hout en 1 theelepel kaneelpoeder. Snijd de ui in plakjes. Roerbak de kipreepjes 4 minuten op halfhoog vuur en de plakken ui in 4 eetlepels boter aan. Zet het vuur laag en voeg de gedroogde abrikozen toe en laat 5 minuten verder stoven. **3.** Rooster de amandelen knapperig in een droge koekenpan. Schep de kip uit de pan en laat tot lauwwarm afkoelen en meng er de fijngehakte koriander door. Hak de knapperige amandelen grof. **4.** Verdeel de kip over 4 cocktailglazen en top af met de amandelen. Breek het filodeeg in stukken en steek in elk glas twee stukken.

Cocktail 2 om te drinken, 4 glazen
Doe per 6 ijsblokjes in een cocktailshaker, 3 schijfjes verse gember, 2 el portsiroop (van de stoofpeertjes) en 4 borrelglaasje gin. Schud 10 seconden heen en weer en schenk in de cocktailglazen. Vul aan met ijskoude gemberbier en leg in elk glas een extra ijsblokje.



Cocktail met gebakken garnalen en krokante ham

INGREDIËNTEN
4 plakken Serranoham
1 venkelknol
300 gr gepelde garnalen
3 el olijfolie
1 tl fijngehakt venkelzaad
2 lente-uitjes in ringetjes
1 citroen

BEREIDINGSWIJZE
1. Verwarm de oven voor op 180°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Leg hier op de plakken Serranoham. Kwast beiden zijden in met olijfolie. Bak de ham in 10 minuten krokant in de oven. Haal de ham daarna uit de oven en laat afkoelen. **2.** Maak de venkel schoon en snijd in dunne plakjes. Roerbak de venkel in 2 eetlepels olijfolie gedurende 3 minuten. Schep de venkel uit de pan. Voeg 1 eetlepel extra olijfolie toe en roerbak nu de garnalen samen met het venkelzaad 3 minuten op hoog vuur. Zet daarna het vuur uit. Schep de garnalen om met 2 eetlepels citroensap en de ringetjes lente-uitjes. Kruid af met zout en peper. **3.** Verdeel de venkel over 4 cocktailglazen en schep hierop de garnalen. Garneer af met de krokante ham en een schijfje citroen.

Cocktail 3 om te drinken
Maak eerst een suikerrandje op de glazen. Doop de glazen eerst in de cranberry sap of siroop (van de cranberrycompote) en daarna in de suiker. Schep 1 eetlepel cranberrycompote in elk glas en 4 eetlepels sinaasappellikeur. Vul af met ijskoude cava.



Smakelijke feestdagen

Vijf hoofdgerechten. Voor wie niet kan kiezen en iedereen blij wil maken.

Kerstpastei

met runder- en varkensgehakt en cranberries

Kijk voor de recepten van stoofpeertjes en cranberry-compote op: lekkermakkelijk.nl



HOOFDGERECHT – 4 PERSONEN – 45 MINUTEN

INGREDIËNTEN

2 kiprollades gevuld met cranberry
50 gr boter
400 gr aardappelrozetten
400 gr spruitjes
75 gr blanke hazelnoten
100 gr grote spekblokjes
1 sinaasappel
2 el sinaasappeljam
2 takjes rozemarijn
2 el zelfgemaakte cranberrycompote

BEREIDINGSWIJZE

1. Bak de rollades volgens de verpakking gaar in 30 gram boter. Bak de aardappelrozetten in de oven gaar. **2.** Maak de spruitjes schoon, kook ze 12 minuten beetgaar en laat ze daarna uitlekken in een vergiet. Rooster ondertussen de hazelnoten goudbruin en schep ze uit de pan. Bak de spekblokjes in een eetlepel boter knapperig. Voeg de spruitjes, de rasp en het sap van de halve sinaasappel, de fijngehakte blaadjes van 1 takje rozemarijn en de sinaasappeljam toe. Schep alles goed om en kruid af met vers gemalen peper. **3.** Haal de rollade uit de pan en snijd in plakken. Verdeel deze over 4 borden. Schep er de spruitjes met spek en hazelnoten bij, ook een paar aardappelrozetjes. Garneer de borden af met cranberrycompote en kleine toefjes rozemarijn. Serveer de rest van de aardappelrozetten erbij.

Kiprollade gevuld met cranberry

met spruitjes, spekjes, sinaasappel en hazelnoten

Kogelbiefstuk

met roompaté, rodekool, paddenstoelen en stoofpeertjes

Kijk voor meer recepten op lekkermakkelijk.nl

Trio van zalm, witvis en garnalen

met pernod saus, haricots verts en aardappelgalette

Vega lasagne

met ovengebakken pompoen, zoete aardappel, shiitakes en granaatappel

Kijk voor meer recepten op lekkermakkelijk.nl



Kogelbiefstuk met roompaté, rodekool, paddenstoelen en stoofpeertjes

HOOFDGERECHT - 2 PERSONEN - 35 MINUTEN

INGREDIËNTEN

2 kogelbiefstuk of ossenhaas
2 middelgrote aardappels vastkokend
50 gr boter
2 plakjes bladerdeeg
1 eigeel
1\4 rode kool
2 sjalotjes
1 tl kaneelpoeder
2 el cranberrycompote
4 el port
100 gr gemengde paddenstoelen
4 huisgemaakte stoofpeertjes
2 tl verse tijmblaadjes
60 gr roompaté
Extra: 1 groot stervormig uitsteekvormpje van 5 cm, bakpapier

BEREIDINGSWIJZE

1. Laat de kogelbiefstuk op kamer temperatuur komen. Verwarm de oven op 200°C. Laat de plakjes bladerdeeg 5 minuten ontdooien.
2. Schil de aardappelen en snijd ze in dunne plakjes. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Smelt twee eetlepels boter en kwast de plakjes aardappel aan beiden zijden in met de gesmolten boter. Steek uit elk plakje bladerdeeg een grote ster. Leg ze op de bakplaat bij de plakjes aardappel. Klop de eidooier los en kwast beiden sterren in met de eidooier. Prik nu met een vork allemaal gaatjes in het deeg. Schuif de bakplaat in de oven en bak alles in 25 minuten goudbruin.
3. Haal de bladerdeeg sterren na 12 minuten uit de oven. Schep de aardappelplakjes even om en laat ze 13 minuten verder bakken.
4. Snijd ondertussen de rode kool in dunne reepjes en de sjalotten in ringen. Verwarm 2 eetlepels boter in een wok. Roerbak de rodekool met de sjalotten 4 minuten op halfhoog vuur. Voeg de kaneelpoeder, cranberrycompote en port toe. Kruid af met flink wat zeezout en peper. Roerbak nog 2 minuten en laat dan 5 minuten zachtjes verder stoven.
5. Bak de biefstuk in de rest van de boter aan elke zijde 2 minuten. Kruid ze af met zout en peper. Schep de biefstuk uit de pan en wikkel ze in alluminiumfolie. Roerbak in het braadvet van de biefstuk de grofgesneden paddenstoelen gedurende 4 minuten.
6. Het feest kan beginnen, pak je twee mooiste borden. Schep de gestoofde rode kool in het midden van de borden. Leg de biefstuk erop. Verdeel de paté in twee stukken en leg die op de biefstuk. Schep de aardappelplakjes uit de oven erbij. Zo ook de stoofpeertjes en de gebakken paddenstoelen. Garneer af met de tijmblaadjes en bladerdeeg ster, serveer direct. Lekker met een volle rode wijn.



Zalm, kabeljauw en garnalen met citroen, harticots verts en pernod saus

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN - 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

300 ml slagroom
1\4 visbouillontablet
2 el pernod of 1 tl venkelpoeder
350 gr harticots verts
2 zalmfilets met huid
250 gr kabeljauwhaas
300 gr grote garnalen ongekookt
250 ml olijfolie
1 citroen

BEREIDINGSWIJZE

1. Begin met de pernodsaus. Schenk de slagroom in een hoge pan en voeg de visbouillon toe. Laat op een halfhoog vuur inkoken tot een dikke saus. Voeg daarna de pernod toe of het venkelpoeder en schep de saus om. Kruid af met versgemalen peper. Dek de saus af en zet hem apart.
2. Maak de haricots verts schoon en snijd een stukje van de onderkant. Kook de haricots verts 7 minuten in gezouten water. Spoel ze koud af in een vergiet en laat ze uitlekken. Snijd 4 plakjes van de citroen voor de garnering. Rasp de rest van de citroen op een fijne rasp. Knijp dan het sap uit de citroen. Meng dit met de haricots verts en laat afgedekt marineren.
3. Verwarm de olijfolie in een koekenpan op halfhoog vuur laat warm worden. Doe eerst de zalmfilet en kabeljauw in de pan. Zet nu het vuur laag en laat zachtjes garen. Dit duurt circa 10 minuten, 5 minuten per kant. Schep de vis met een spaan met gaatjes op een schaal. Schep nu de garnalen in de pan en laat deze 3 minuten aan elke kant langzaam garen. Schep deze ook uit de pan. Door de vis zo te garen krijgt hij veel smaak.
4. Verwarm de pernodsaus. Schep 4 eetlepels van de heerlijke olijfolie waarin de vis heeft gestoofd door de saus. Schep de zalm, kabeljauw en garnalen weer in de pan en laat alles nog 5 minuten zachtjes warm worden. Kruid de vis af met zeezout en peper.
5. Verdeel de haricots verts over 4 borden. Snijd de zalm en kabeljauw elk in vier stukken. Verdeel de stukken vis en de garnalen op de harticots verts. Druppel de pernodsaus erom heen. Garneer met de citroen. Lekker met een vette witte wijn.



Vega lasagne met pompoen, zoete aardappel, shiitakes en granaatappel

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN - 45 MINUTEN

INGREDIËNTEN

1 flespompoen, 2 zoete aardappels
50 ml olijfolie, 2 el roomboter
200 gr shiitakes
1 ui, 2 rode puntpaprika's
1 teentje knoflook uit de pers
1 courgette, 1 granaatappel
4 el citroensap en 1 el citroenrasp
12 lasagnebladen, verse of gedroogde
2 el verse tijm blaadjes
130 gr roquefort kaas

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de pompoen en aardappel en snijd in blokjes. Schep de groentes op een met bakpapier beklede bakplaat. Maal er flink wat zeezout over. Schep ze om met 4 eetlepels olijfolie en 1 eetlepel tijmblaadjes. Bak de groentes in 20 minuten gaar. Schep het 2 maal om.
2. Snijd ondertussen de ui en punt paprika's in dunne ringen Snijd de shiitakes in plakjes. Roerbak alles 5 min in een wok. Pers het teentje knoflook er boven uit,voeg 1 eetlepel tijmblaadjes toe en kruid af met zout en peper. Was de courgette en schaaf hem in de lengte met de kaas schaaf in dunne linten. Meng de courgettelinten met 2 el olijfolie en het citroensap en rasp.
3. Haal de groentes uit de oven en schep ze in een kom. Voeg 2 el olijfolie toe en prak de groenten een beetje fijn. Kruid af met zout en peper. Kook de lasagne vellen gaar volgens de verpakking in royaal gezouten water. Halveer de granaatappel en haal de pitjes los. Giet de lasagne vellen af en laat uitlekken in een vergiet. Schep daarna om in een schaal met 2 el roomboter.
4. Maak de borden op. Leg op elk bord 3 mooi gevouwen lasagne vellen. Verdeel hierop in het midden het ovengebakken pompoen aardappelmengsel. Schep hierop de shiitakes en puntpaprika uit de wok. Garneer af met courgettelint, de verkruimelde roquefort en de granaatappelpitten.



Kerstpastei met gedroogde pruimen, hazelnoten en cranberries

HOOFDGERECHT - 6 PERSONEN - 45 MINUTEN, OVENTIJD: 90 MINUTEN

INGREDIËNTEN voor de vulling

4 sneetjes oud wit brood
100 gram blanke hazelnoten
2 uien
3 el boter
2 el fijngehakte rozemarijnnaaldjes
8 gedroogde pruimen
6 braadworsten
1 pond half-om-half gehakt
3 el fijn geraspte sinaasappelschil van een schoongeboende sinaasappel
1 el grove mosterd
2 el cranberrycompote
1 losgeklopt ei

Ingrediënten voor het pasteideeg

150 ml water,125 gr boter, 50 ml melk, 450 gr bloem
1 springvorm van 20 cm, bakpapier
Ster uitsteekvormpjes in verschillende formaten
Voor erbij, stoofpeertjes en cranberrycompote, grove mosterd, augurkjes en haricots verts met granaatappelpitjes.

BEREIDINGSWIJZE

1. Maal de sneetjes brood met korst en al in een keukenmachine of rooster ze eerst en snijd ze dan in hele kleine blokjes. Doe het broodkruim in een grote mengkom. Hak de uien fijn en fruit ze in 2 eetlepels boter 4 minuten aan op halfhoog vuur. Voeg de gehakte rozemarijn toe aan de uien en schep het om. Voeg daarna toe aan het broodkruim. Rooster de hazelnoten goudgeel in een droge koekenpan. Voeg daarna 1 eetlepel boter toe en schep om met de hazelnoten. Laat de noten 3 minuten afkoelen en hak ze in stukjes. Knip de pruimen in kleine stukjes.
2. Verwarm de oven op 180°C. Druk het worstvlees uit de vel en doe samen met het gehakt in de mengkom. Voeg tenslotte de stukjes pruim, de gehakte hazelnoten, de geraspte sinaasappelschil, de mosterd, de cranberrycompote en het losgeklopte ei toe. Meng alles goed met een lepel en kneed daarna goed door met de hand. Kruid af met flink wat zout en peper.
3. Maak nu het pasteideeg, meng hiervoor de bloem met het zout. Breng het water, de melk en de boter in een grote pan net aan de kook tot de boter is gesmolten. Voeg nu de bloem toe en roer tot een stevige deegbal. Haal het deeg uit de pan en kneed verder tot een soepel deeg. Vet de springvorm in met boter, ook de zijkanten. Bekleed de bodem met bakpapier. Knip voor de zijkanten twee brede stroken van het bakpapier en bekleed de zijkanten hiermee.
4. Rol 2\3 van het deeg uit tot een lap van 30 cm en leg het in de springvorm. Druk goed aan en zorg dat het deeg 1 cm boven de rand uitsteekt. Doe nu het gehaktmengsel erin en druk het goed aan.
5. Nu rollen we van de rest van het deeg uit tot een cirkel van 22 cm. Kwast de randjes van het deeg in met wat water en druk de deeg deksel erop. Druk de randen goed aan en maak met wijsvinger en duim een mooi randje op de rand van de pastei. Maak met een appelboor 3 openingen in het midden. Maak rolletjes van de rondjes deeg die je hebt uitgestoken en plak ze met wat losgeklopt ei op de gaten. Rol de rest van het deeg uit en steek er sterren uit. Kwast de pastei in met ei en plak de sterren vast. Bestrijk tenslotte ook de randen en de bovenkant van de sterren in met ei. **6.** Bak de kerstpastei 30 minuten op 180°C, daarna 60 minuten op 160°C. Laat hem afkoelen en serveer de kerstpastei met stoofpeertjes, cranberrycompote, grove mosterd, augurkjes en haricots verts met granaatappelpitjes.

Ze zijn er weer!

Koop nu je decemberzegels



Rondje van de chef de gourmet

met kip, rundvlees en groentes...

...en lekkere sauzen!

MEESTERHAND
AMBACHTELIJKE PRODUCTEN
SINDS 1964



ZWALUW
AANMAAKLUCIFERS

Cricket
FIREPOWER

Zwaluw Matches
Cricket Lighters
zwaluw_matches
cricket.lighters

Powered by BRANDBOX TWENTY

www.brandboxtwenty.com
zwaluw@brandboxtwenty.com
cricket@brandboxtwenty.com

Feestelijke desserts

Serveersuggestie




met extra D vitamine
Appelsientje Multivitamine, nu ook met vitamine D
Naast de huidige extra vitaminen nu ook met vitamine D.
Een glas per dag is al goed voor 50% van je dagelijkse referentie-inname van meer dan 10 belangrijke vitaminen.
NIEUW NU IN DUURZAME VERPAKKING
Multi vitamine
Appel peer
Multi vitamine
Exotisch fruit


Everyday
Het goedkoopste merk in je winkel
boni SELECTION
Kattenbak-vulling
Huishoud-rollen
Deca
Cocktail
Pita
Mayo
Nic-Nac
Cheese
Ribble
SMOKEY
Honing
Miel
Onze huismerken. Kwaliteit voor een zachte (lage) prijs.


Ysfeestje
Serveersuggestie
DE ZOETE INVAL
ijssalon
100% PUUR
DE ZOETE INVAL
ijssalon
100% PUUR

Zelf koekjes en tulbanden bakken.
Dat is leuk om te doen voor jong en oud.
Hier zijn zes recepten waar je iedereen
een plezier mee kunt doen. Veel plezier!

Boterkoekjes met kardomom en witte chocolade

Kijk voor meer recepten op lekker makkelijk .nl

Tulband met anijs en kaneel

Feest Speculaas



INGREDIËNTEN
260 gr patentbloem
1 1\2 el speculaaskruiden
1 tl kardemompoeder
1 tl bakpoeder
100 gr zachte roomboter
2 tl fijngeraspte sinaasappelschil
150 gr donkere basterdsuiker
1 losgeklopt ei
Extra: Koek uitsteekvormpjes naar keuze, bakpapier

Ingrediënten voor de toppings
150 gr marsepein, 50 gr amandelschaafsel, 4 candy cane zuurstokjes, 4 gedroogde abrikozen in reepjes, 1 plak gekonfijte sinaasappel, suikeroogjes, 75 gr poedersuiker, 1 1/2 eetlepel volle melk.

BEREIDINGSWIJZE
1. Maak het speculaasdeeg. Meng de bloem, speculaaskruiden, kardemompoeder en het bakpoeder door elkaar. Mix de boter romig met de bruine basterdsuiker. Voeg dan het ei toe en mix nogmaals tot dat het ei is opgenomen door de boter. Voeg in delen de bloem toe en spatel die door het deeg. Kneed daarna kort tot een soepel deeg. **2.** Verdeel het deeg in twee stukken en vorm er platte schijven van. Wikkel ze in bakpapier en laat ze 1 uurtje rusten in de koelkast. **3.** Verwarm de oven voor op 190°C. Haal de twee stukken deeg uit de koelkast en rol ze uit op een met bloem bestrooid werkvlak. Rol uit tot een dikke plak van een halve centimeter. Steek er koekjes uit en leg ze met een paletmes op het bakpapier. Ga zo door tot het deeg op is en schuif het bakblik in de oven. Bak de koekjes gaar in 10 minuten. Laat ze op een taart rooster afkoelen. **4.** Bereid de toppings voor de versiering van de koekjes. Na 20 minuten is het tijd om de koekjes te versieren. Bereid ondertussen de toppings voor de koekjes. Rol het marsepein op een plank uit die is bestrooid met poedersuiker. Steek er koekmannetjes en sterren uit die je hebt gebruikt voor de koekjes. Rooster het amandelschaafsel goudgeel in een koekenpan. Hak de zuurstokjes in stukjes. Snijd de schil van de gekonfijte sinaasappel los en snijd die in reepjes. Snijd de abrikozen ook in stukjes. Maak een dikke glazuur van de poedersuiker en de melk. **5.** Versier de koekjes nu naar keuze volgens het voorbeeld. Plak de toppings vast met glazuur. Leuk om met de kinderen te maken.

Kijk voor meer recepten op lekkermakkelijk.nl

Centerrr, een buurtsuper in combinatie met dagbesteding

Een klein dorp behoudt de supermarkt en mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt werken mee en hebben zo een zinvolle dagbesteding. Dat is de missie van Centerrr. De aanwezigheid van een supermarkt in een dorp is van grote invloed op de leefbaarheid en het welzijn van oudere, maar ook jonge bewoners.

Centerrr heeft met supermarkten in Barchem, Almen en Blerick laten zien dat deze formule werkt. Dit jaar heeft Centerrr een drietal supermarkten overgenomen van Zorggroep Alliade in Heerenveen. Naast de Centerrr in Kuinre, aan de rand van de Noordoostpolder, zijn er nu ook in Friesland drie supermarkten van de Centerrr-formule. Van Tol Versunie levert de kruidenierswaren, zuivel, vers en het diepvries-assortiment. En de klanten zijn inmiddels vertrouwd met het brede assortiment van de voordelige huismerken Everyday en Boni Selection.

Samen werken aan de leefbaarheid

Om de lezers van Lekker Makkelijk een indruk te geven hebben we een kort bezoek gebracht aan de teams van de nieuwe Centerrr supermarkten. De bedrijfsleiding is in handen van vertrouwde gezichten voor de vaste klanten. En ook de meewerkers die voor de dagbesteding een dagdeel of meerdere dagen meewerken komen uit het dorp of de omgeving. Ze zijn allemaal even vriendelijk en ook trots dat ze bij Centerrr een bijdrage kunnen leveren aan de leefbaarheid van het dorp.



Centerrr Alderboarn - vaste kracht Gerda en assistent Rohit

Gratis bezorging van de boodschappen

De drie r-en in de naam Centerrr staan voor relatie, re-integratie en retail. Zonder de klanten is er geen supermarkt, daarom staat de persoonlijke aandacht en service van alle meewerkers en vaste krachten op de eerste plaats. De waardering voor het werk dat je samen met collega's kunt doen is superbelangrijk en het geeft ook veel voldoening. Dat is voor iedereen belangrijk, we vormen immers met z'n allen onze samenleving. De r van retail betekent dat je bij Centerrr niet alleen terecht kunt voor de dagelijkse boodschappen. Ze verkopen nog veel meer. Zo kun je er ook terecht voor de post, pakketjes, stomerij, bloemen, planten en cadeautjes. De bezorging van de boodschappen aan huis, bij een instelling, bedrijf of een club is gratis. En niet alleen in de winkels is het gezellig, ook op de Facebookpagina's worden veel nieuwtjes, acties en aanbiedingen gedeeld. Alles om het dagelijks leven een beetje makkelijker en gezelliger te maken. Er komen vast nog meer Centerrrs in Nederland. Kijk maar op **centerrr.nl**



Kuinre - vaste krachten Hilde en Danielle



Wirdum - meewerkers Jeanette en Sybren en vaste kracht Rutger





Oppenhuizen - meewerkers Remco, Jeroen, Jacco en vaste kracht Grytsje

Tulband met chocolade en tutti frutti

Kerstkoekjes met verrassende smaken

Kijk voor meer recepten op lekkermakkelijk.nl



Boterkoekjes met kardemom en witte chocolade

INGREDIËNTEN

250 gr bloem
100 gr poedersuiker
1 mespuntzout
2 tl kardemompoeder
1 losgeklopt ei
150 gr koude boter
125 gr rol fondant
150 gr witte chocolade
zilverpareltjes
Extra: 1 rond uitsteekvormpje van 4 cm. Verschillende maten uitsteekvormpjes, sterretjes en hartjes.

BEREIDINGSWIJZE

1. De bloem met de poedersuiker, een mespunt zout en de kardemompoeder goed mengen in een kom. Maak een kuiltje in het midden en voeg hierin het losgeklopte ei. Voeg de boter in vlokjes gesneden toe en kneed snel tot een soepel deeg. Verdeel het deeg in vieren en vorm er 4 ballen van. Wikkel elke deegbal in een vel bakpapier. Laat tenminste 1 uur rusten. **2.** Verwarm de oven voor op 175°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Rol elke bal deeg uit op met bloem bestrooid werkvlak. Steek er kerstfiguurtjes uit en leg ze op het bakpapier. Plaats de bakplaat in de oven en bak de deegfiguurtjes in het midden van de oven in 10 minuten goudbruin. Laat de koekjes afkoelen voor het versieren. **3.** Bestrooi het werkvlak met een beetje poedersuiker en rol hierop met een deegroller de fondant uit. Steek met de koeksteker 6 dezelfde rondjes uit. Steek ook sterretjes en hartjes uit in verschillende formaten. **4.** Smelt de chocolade in een glazen kom in een pan met kokend water. Als de chocolade gesmolten is dip je de koekjes aan de bovenkant erin. Leg ze op een vel bakpapier. Leg nu de uitgestoken fondant op de chocolade. Lijm de zilverpareltjes ook vast met de witte chocolade.



Tulband met anijs en gevuld met speculoospasta

INGREDIËNTEN

350 gr bloem
1 el fijngehakte anijszaadjes of
2 el anijspoeder
300 gr fijne tafelsuiker
1 zakje bakpoeder
2 tl kaneelpoeder plus extra om over de tulband te strooien
350 gr zachte roomboter
1 sinaasappel
mespunt zout
6 eieren
1 pot speculoospasta
Extra: 1 tulbandvorm naar keuze

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 160°C. Meng de bloem met de anijs, bakpoeder en de kaneelpoeder. **2.** Doe de suiker in een grote kom en voeg de boter toe. Boen de sinaasappel goed schoon en rasp met een fijne rasp het oranje gedeelte van de sinaasappel af. Mix met de mixer tot een romige crème. **3.** Voeg nu een voor een de eieren toe. Mix tot het ei volledig is opgenomen door de boter en voeg dan pas het volgende ei toe. **4.** Voeg nu het bloemmengsel in vier gedeeltes toe aan het botermengsel. **5.** Vet de tulbandvorm in met boter en schep de helft van het beslag erin. Schep met een eetlepel telkens 2 eetlepels speculoospasta op het deeg. Duw de speculoospasta een beetje in het beslag en zorg dat het de rand van de tulband niet raakt. Dek het af met de ander helft van het beslag. **6.** Zet de tulband op het rooster onderin de oven. Bak de tulband in 60 minuten gaar. Controleer of hij gaar is bak en anders 10 minuten verder. **7.** Haal de tulband uit de oven en laat 10 minuten afkoelen. Leg er een bord op, keer hem om en verwijder de vorm. Laat verder afkoelen. Zet de tulband op een taartplateau en bestuif hem door een fijn zeefje royaal met kaneelpoeder. >



Pistachekoekjes met limoen

INGREDIËNTEN

125 gr boter
100 gr bruine suiker
75 gr vloeibare honing
40 gr geschaafde amandelen
2 tl rasp van een limoentje
1 tl gemberpoeder
1 tl baking soda
1 el karnemelk
250 gr bloem
100 gr gepelde pistachenoten
4 el dikke honing

BEREIDINGSWIJZE

1. Doe de boter en suiker in een steelpan op een halfhoog vuur. Roer tot de suiker is opgelost. Laat afkoelen. Roer de baking soda met 1 eetlepel karnemelk los. Hak de gehakte amandelen fijn en voeg bij het afgekoelde botermengsel zo ook de limoenrasp, gemberpoeder, het losgeroerde baking soda mengsel. Meng alles zorgvuldig en zeef dan de bloem erover en kneed snel tot deeg. Vorm van het deeg rollen met een doorsnede van 3 cm en wikkel ze in bakpapier. Laat 2 uur in de koelkast op stijven. **2.** Verwarm de oven voor op 180°C. Haal de rollen deeg uit de koelkast en bekleed een bakblik met bakpapier. Snijd plakjes van 1 cm van de rollen af en leg ze op de bakplaat. Bak ze in 10 minuten goudbruin. Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen op een rooster. Bestrijk de afgekoelde koekjes met dikke honing en bestrooi met de fijngehakte pistachenootjes druk met de handpalm goed aan.

> **8.** Neem een mooi lint voor een strik. Versier rondom de tulband naar hartenlust met dennentakjes, gesuikerde bessen, kerst zuurstokjes en speculaaskoekjes met marsepein.



Tulband met gekonfijte sinaasappel, abrikozen en chocolade

INGREDIËNTEN

500 gr bloem
1 zakje bakpoeder
5 eieren, de eidooiers en eiwitten gesplitst
225 gr suiker
2 zakjes vanillesuiker
250 gr boter op kamertemperatuur
rasp van een schoongeboende sinaasappel, alleen het oranje gedeelte
mespunt zout
1\8 slagroom
Extra: Tulbandvorm

Voor het chocoladeglazuur:
300 gr pure chocolade, 1 el boter,
1 el fijne sinaasappelrasp,
100 gr bruine amandelen

Voor de gekonfijte sinaasappel:
2 handsinaasappels, 250 ml versgeperst sinaasappelsap, 200 ml honing,
2 zakjes vanillesuiker en 2 kaneelstokjes

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven op 175°C en vet de tulband in met boter. Meng de bloem met de bakpoeder. **2.** Mix de boter romig met de mixer. Voeg dan de suiker, vanillesuiker, de eidooiers en een mespunt zout toe en mix tot een romige crème. Schep nu met een grote metalen lepel in 4 gedeeltes het bloemmengsel erdoor. Doe er steeds wat slagroom bij. Meng tot de bloem door de boter is opgenomen. Voeg dan weer bloem en slagroom toe. **3.** Mix nu met een mixer de eiwitten stijf met een mespuntje zout. Eerst op de middelste stand, daarna op de hoogste stand. Schep de eiwitten voorzichtig door het beslag, eerst de helft en daarna de rest. Schep het beslag in de tulbandvorm. Tik de vorm met de bodem tweemaal krachtig op het aanrecht.

Zet de tulband op het rooster onder de middelste regel in de oven. Bak hem in circa 60 à 70 minuten gaar. **4.** Haal de tulband uit de oven en laat 10 minuten afkoelen. Leg er een bord op, keer hem om en verwijder de vorm. Laat hem verder afkoelen. **5.** Maak de gekonfijte sinaasappel. Boen de sinaasappel goed schoon. Snijd er dunne plakken van. Breng het sinaasappelsap aan de kook. Voeg al roerend de honing, vanillesuiker en kaneel toe. Voeg de plakken sinaasappel toe en laat 15 minuten zachtjes koken. Voeg na 10 minuten de abrikozen toe en laat ze 5 minuten meekoken. Schep dan de sinaasappel en abrikozen uit de pan en kook het sinaasappelsap in tot een dikke siroop. Voeg de sinaasappel en abrikozen weer toe en laat ze in de siroop afkoelen. **6.** Hak de chocolade fijn. Breng een pan met water aan de kook. Neem een glazen kom die in de pan past. Schep eerst de boter in de kom en doe hierop de gehakte chocolade. Strooi er de sinaasappelrasp over. Plaats de kom in de pan met water en laat de chocolade smelten. **7.** Zet de tulband op een mooie schaal. Laat de chocolade 3 minuten afkoelen en schep het dan met een lepel over de bovenkant van de tulband. Halveer de helft van de plakken sinaasappel. Garneer hiermee de bovenkant van de tulband. Leg er wat abrikozen en geroosterde amandelen tussen. Leg de rest van de gekonfijte sinaasappel, abrikozen en amandelen om de tulband heen. Het feestje is compleet. Geniet ervan. Neem een mooi lint voor een strik. Versier rondom de tulband naar hartenlust met dennentakjes, gesuikerde bessen, kerst zuurstokjes en speculaaskoekjes met marsepein enz.



Kerstkoekjes met verrassende smaken

INGREDIËNTEN

250 gr roomboter
350 gr kristalsuiker
350 gr patentbloem
2 losgeklopte eieren
2 tl kardemom poeder
2 tl gemberpoeder
2 tl citroenrasp
2 vanillestokje
2 tl kaneelpoeder
Verschillende soorten koek uitsteekvormpjes in verschillende formaten, bakpapier

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven op 200°C. Meng de bloem met het mespunt zout en bakpoeder. Mix de boter en suiker gedurende 6 minuten tot een crème. Voeg een voor een de eieren toe en mix tot het ei is opgenomen door de boter. Mix dan het volgende ei erdoor. Voeg nu de gezeefde bloem met een lepel er in gedeeltes door. Kneed dan snel verder met de hand tot een soepel deeg. **2.** Deel het deeg in vieren en voeg de smaakmakers toe. Kneed in een stuk deeg de kardemompoeder erdoor. In een ander stuk deeg de gemberpoeder en citroenrasp. In het derde stuk deeg het merg van 1 vanillestokje en in het laatste stuk deeg de kaneelpoeder. Verpak ze apart in bakpapier en laat ze 1 uur op smaak komen. **3.** Haal het deeg uit de koelkast. Bestrooi een plank met bloem en rol hier een deel deeg uit. Steek er kerstfiguurtjes uit met de koekvormpjes en leg ze voorzichtig met een paletmes op een met bakpapier beklede bakplaat. Doe dit ook met de rest van de het deeg. **4.** Bak de koekjes in het midden van de oven in circa 10 minuten goudgeel. Neem de bakplaat uit de oven en leg de kerstkoekjes op een rooster om af te koelen en krokant te blijven. Bestrooi de kerstkoekjes door een fijn zeefje met poedersuiker.















Magische Winterweken in Toverland

Sevenum
Tijdens de Magische Winterweken beleef je samen de warmste momenten, want hier geniet je van hartverwarmend entertainment, sfeervolle kampvuren, favoriete attracties én heerlijk warme hapjes en drankjes! Dé ultieme quality-time voor je hele gezin tijdens bijvoorbeeld de kerstvakantie. **toverland.nl**

Kerst met Maya en Bumba bij Plopsa Indoor

Coevorden
Dansen in de sneeuw! Vier samen met Maya, Bumba en hun vriendjes een betoverende kerst in Plopsa Indoor Coevorden! Leef je uit op de meer dan 25 attracties in het mooiste indoorpark van Nederland die helemaal in een magische kerstsfeer gehuld is! De dag wordt afgesloten op het Dorpsplein waar je kan dansen tussen de sneeuwvlokjes die vrolijk naar beneden dwarrelen!
plopsaindoorcoevorden.nl









Winter Efteling

Kaatsheuvel
De feestelijke guirlandes, Vreugdevuren, knisperende potkacheltjes en duizenden twinkelende lichtjes zorgen deze winter voor een betoverende sfeer in het park. Attracties en het Sprookjesbos zijn net als voorgaande jaren na zonsondergang prachtig verlicht. Niet alleen klinkt er door heel de Efteling de winterse versie van de parkmuziek, ook op andere plekken is er muzikaal vermaak. Sneeuwprinses Jelka en Vuurprins Kendrik zijn doordeweeks en in de kerstvakantie aanwezig op de Warme Winter Weide. Niets is fijner dan opwarmen rond het vuur. Met een warme Chocomel of ander winters drankje natuurlijk! De grote vuren vind je dit jaar in het Ruigrijk vlakbij Station de Oost en op de Warme Winter Weide.
efteling.nl





NIEUW Duinrell Winteravond!

Wassenaar
De leukste Duinrell-attracties zijn ook deze winter op zaterdagavond extra geopend én spectaculair verlicht. Ontdek de magie van Duinrell terwijl je door het donker raast en de lichten om je heen flitsen. Ook de kleine gasten maken op deze Winter Avonden onvergetelijke herinneringen in de Kikkerachtbaan, de Locomotion en in de Minitrein.
duinrell.nl

Hey, wat vind je van mijn pak?

Niks meer aan toevoegen!





De enige èchte

VAN TOL VERSUNIE 2702
zeventig jaar hart voor de buurt

DE PRIJSWINNAARS VAN DE TERUG-IN-TIJD PRIJSPUZZEL



Cheque van € 10,-
Jenny van Zanen, Gasselternijveen
Tonnie Wichers Schreur, Lettele
Sophie Snoek, Midwolda
Michelle Kristal, Melderslo
M. de Gier, Gouderak
Co de Beek, Herkingen
Jessica de Kruijf, Beekbergen
Bianca van Gruythuysen, Loosbroek
Alex van Kampen, Horssen
Yvonne van Kessel, Vorstenbosch

Cheque van € 25,-
Jantine Boeve, Oldebroek
Nelleke van Es, Alphen aan den Rijn
Dirry Kippers, Daarle
Dylan de Vries, Oudemirdum

Cheque van € 50,-
Joep Laene, Dorst

Cheque van € 250,-
Jan Beversluis, Hooge Zwaluwe



Filippine Prijspuzzel

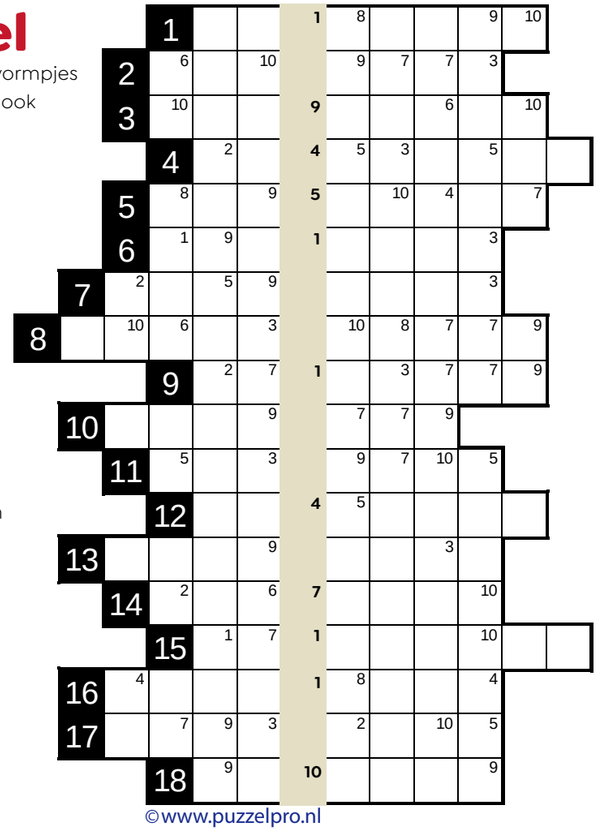
Maak kans op één van de 10 setjes met leuke uitsteekvormpjes om zelf kerstkoekjes te bakken en we hebben als prijs ook een exemplaar van het Feestdagen kookboek.





Ga naar Lekkermakkelijk.nl of scan de QR-code.
Je kunt de oplossing met je naam, e-mail én de naam van jouw ondernemer in de buurt ook sturen naar:
info@lekkermakkelijk.nl
en het kan natuurlijk ook met een kaartje via de post:
Lekker Makkelijk, Postbus 64, 2410 AB, Bodegraven
De sluitingsdatum van deze prijzpuzzel is dinsdag **21 december 2021.**
De prijswinnaars krijgen persoonlijk bericht en worden bekend gemaakt op Lekkermakkelijk.nl en in het winternummer van Lekker Makkelijk.

Oplossing gevonden?
Scan deze QR-code en doe mee!



©www.puzzelpro.nl

Filippine aanwijzingen

Gelijke cijfers staan voor gelijke letters. Probeer aan de hand van de omschrijvingen alle woorden te vinden.
Bij een correcte invulling lees je van boven naar beneden in de gekleurde hokjes de oplossing.

1. Roodbruin knaagdier **2.** Legeraanvoerder **3.** Scandinavisch land **4.** Parasitaire (kerst)plant **5.** De meer gebruikelijke naam van hydrangea **6.** Reptiel **7.** Grote stad **8.** Kerstversiering **9.** Huizenhandelaar **10.** Seizoen **11.** Verdraagzaam **12.** Brievenbesteller **13.** Iets ter navolging **14.** Geluidsversterker **15.** Onwelluidend lawaai **16.** Kermisattractie **17.** Eerste en Tweede Kamer **18.** Groot hert

Kerstboom woordzoeker

Niet voor een prijs, maar gewoon om even rustig woorden te zoeken. De kerstboompuzzel.

AKTE
ALLEEN
ANODE
APART
BEDE
BREED
DRAF
EDEL
EEND
EMELT
EURO
GAPER
GEMS
IKON
INHAM
KANT
KLEI
KLOOI
KNAR
KNOL
LACH
LAVENDEL
LODEN
MBAR
MERG
MIER
MUTS
NOEST
RANK
ROEDE
ROKER
SCHAP
SERIE
SINTEL
SLAG
SLIK
SMOG
SNEU
SNOER
SNORDER
STUF
TENEN
TIKJE
TODDE
TRONK
VETER
VLAKGOM
VLOT
VORE
WEER
WIKKEL
WORM
ZUIGER
ZWIJM

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
Online:
Leeroy van Kippersluis

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

© 2021 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.

Volg ons ook op social media:
@lekkermakkelijknl



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 foods and goods Waar je ook bent
SPRINGER LEKKER MAKKELIJK
lekker makkelijk .nl



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



LIEKE & MAX en een witte kerst

