

Lekker Makkelijk

magazine bij de boodschappen in de buurt

Herfst 2021



lekker
makkelijk
.nl

PROBEER NU

De lekkerste koffie die je kent



En dan is er koffie
Lekkere koffie



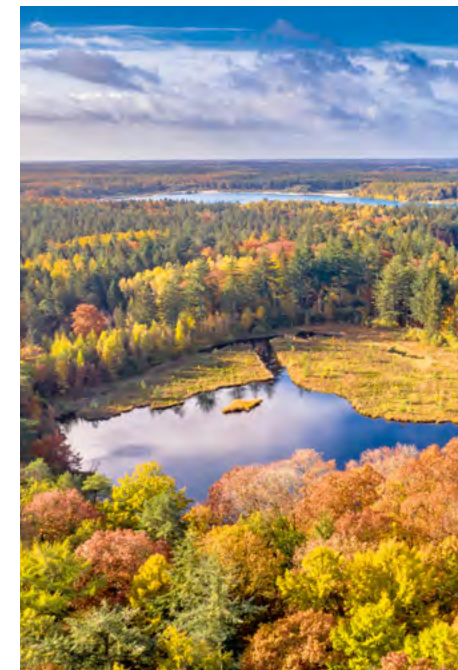
VAN TOL VERSUNIE
2702
zeventig jaar hart voor de buurt



Een bijzonder jubileumjaar

In april was het zeventig jaar geleden dat Piet van Tol in Lisse zijn eerste winkel opende. Het familiebedrijf groeide uit tot Van Tol Versunie, een groothandel in levensmiddelen, actief in binnen- én buitenland. Elke dag rijden de groen/witte vrachtwagens door het land om ondernemers met een Dagwinkel, Recra of rijdende winkel te voorzien van verse producten en kruidenierswaren. Zo kunnen bewoners van dorpen en het buitengebied ook in de buurt de dagelijks boodschappen doen. Al 70 Jaar lang, dat is best bijzonder en daarom vieren we dat deze herfst graag met onze klanten.

Fijne herfst!



3 Intro en inhoud **4-13** Seizoen van de pannenkoeken - Recepten
12 Buitenborrel **13** Wijnen **15** Meesterhand Kaas
16-21 De smaak van het najaar - Recepten **23** Oosterse verrassing
24-25 De geschiedenis van een familiebedrijf: Van Tol Versunie
26-31 Buiten genieten **33** Op stap **35** 4x moes van Moes
39 In de buurt **43** Op stap **45** Jubileum Courant
47 Service **48** Strip Lieke&Max



Seizoen van de *Pannenkoeken*

Welkom in de herfst.
Tijd om de natuur in te trekken om te genieten van het gekleurde landschap. Wandelend, op de fiets of met een bootje op het water. En wat is er dan fijner dan een beloning met een oer Hollandse pannenkoek. Wij hebben een aantal lekkere verrassende recepten voor je gemaakt. Smakelijk!



Basisrecept pannenkoeken

LUNCHGERECHT -
6-8 STUKS - 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN
300 gr bloem
500 ml volle melk
1 tl zout
2 zakjes vanillesuiker
3 eieren
roomboter

BEREIDINGSWIJZE

Zeef de bloem boven een hoge kom. Voeg het zout en de vanillesuiker toe. Maak een kuultje in het midden van de bloem. Schenk hier de melk en roer krachtig met een garde vanuit het midden tot een glad beslag. Klop tenslotte een voor een de eieren erdoor. Verwarm steeds een flinke klont boter in een panenkeukenpan en schenk hierin een soeplepel beslag in. Bak ze aan beiden zijden goudbruin op halfhoog vuur.

RECEPTEN



Appelpannenkoek

MET STUKJES GEBAKKEN APPEL,
SPEK, BRIE, OESTERZWAMMEN
EN APPELSTROOP

Kijk voor
de recepten
op pagina

6



Appelpannenkoek

LUNCHGERECHT -
4 PERSONEN - 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

1 x het basisrecept pannenkoeken
4 rode appels naar keuze
200 gr oesterzwammen
150 gr katenspek
150 gr brie
8 takjes tijm
100 gr boter
appelstroop

BEREIDINGSWIJZE

Stap 1 Bereid het pannenkoekenbeslag volgens basisrecept. Pluk de blaadjes van 6 takjes tijm en roer ze door het beslag. Snijd de brie in plakjes. Haal met een appelboor het klokkenhuis uit de appels. Snijd de appels in flinke parten. Verhit 20 gram boter in een koekenpan en bak hierin de appel goudbruin. Schep ze uit de pan. Voeg extra boter toe en bak nu de oesterzwammen goudbruin. Bestrooi ze met zeezout en peper. Schep ze ook uit de pan.

Stap 2 Doe opnieuw een klont boter in de pan en schep er een soeplepel beslag in. Leg 5 plakken katenspek in het beslag met wat gebakken oesterzwammen en wat parten appel. Bak 3 minuten op halfhoog vuur. Draai de pannenkoek met een spatel voorzichtig om en bak die kant 2 minuten ook goudgeel. Bak zo ook de andere drie.

Stap 3 Schep de pannenkoeken op grote borden en verdeel er nog wat extra gebakken appel, oesterzwammen en op elk 4 plakjes brie. Druppel de appelstroop erover en garneer met plukjes tijm.



Pannenkoeken met pruimenjam

LUNCHGERECHT -
4 PERSONEN - 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

1x het basisrecept pannenkoeken
750 gr pruimen
200 gr geleisuiker
sap van een halve sinaasappel
2 stokjes kaneel
4 kruidnagels
poedersuiker
50 gr geschaafde amandelen
300 ml slagroom

BEREIDINGSWIJZE

Stap 1 Maak eerst de jam, was de pruimen, halveer ze en haal de pitten eruit. Doe ze in een pan en voeg de geleisuiker, sinaasappelsap, kaneelstokjes en de kruidnagels toe. Breng aan de kook, laat 3 minuten koken. Schep het tijdens het koken af en toe om. Schep in een schone jampot en laat afkoelen.

Stap 2 Bak van het beslag goudgele pannenkoeken en bestrooi ze met poedersuiker. Rooster het amandelschaafsel goudgeel en doe ze in een schaal. Klop de slagroom stijf met de vanillesuiker. Zet alles op tafel en het feest kan beginnen.



Herfstpannenkoek

LUNCHGERECHT -
4 STUKS - 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

1 x basis recept pannenkoeken, maar vervang van de melk 200 ml in donker bier, dus 300 ml melk en laat de vanillesuiker weg en vervang die door 1 el mosterd
Verder nodig:
1 rookworst
1 knolselderij
2 rode uien
2 peren
100 gr veldsla met rucola
mosterd

BEREIDINGSWIJZE

Stap 1 Maak het beslag volgens het recept. Verwarm de rookworst volgens de instructie op de verpakking. Snijd ze daarna in dunne plakjes. Schil de knolselderij en snijd daarna in plakken en vervolgens in blokjes. Pel de uien en snijd ze in ringen. Roerbak de blokjes knolselderij en uienringen in 4 el boter beetgaar en goudbruin. Breng op smaak met versgemalen zeezout en peper. Was de peren en snijd ze in plakken. Bestrooi ze met wat kruidnagelpoeder. Stooft de plakken peer zacht in 2 el boter.

Stap 2 Verhit een flinke klont boter en schep met een soeplepel beslag in de pan en leg direct dunne plakjes rookworst en wat gebakken ui in het beslag. Laat 3 minuten bakken en draai om met een spatel. Bak nog 2 minuten tot ze goudgeel en gaar zijn.

Stap 3 Schep de pannenkoeken op borden en verdeel de rest van de rookworst, de gebakken plakken peer en de uien erover. Leg op elke pannenkoek een pluk sla en geef er extra mosterd bij. Lekker met een biertje.

Herfstpannenkoek

MET KNOLSELDERIJ, PEER, ROOK-
WORST EN GEBAKKEN UIEN.



Ken jij ze al? Unox Tomaten- en Groentesoep met vegetarische balletjes.



Hollandse klassiekers, nu ook met vegetarische balletjes.

Een dagje zonder vlees is natuurlijk hartstikke goed, maar een soep met ballen is wel zo lekker! Twee heerlijke Unox klassiekers, tomatensoep en groentesoep met vegetarische balletjes.



Dat kan alleen maar Unox zijn

RECEPTEN



Kijk voor
de recepten
op pagina
10

Hartige pannenkoeken

MET GEBAKKEN SPINAZIE,
GEMBER, RODE UI EN MAKREEL.



Kleine pannenkoeken met gebakken spinazie en makreel

LUNCHGERECHT -
4 PERSONEN - 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

1 x basis beslag recept pannenkoeken, maar laat de vanillesuiker weg en roer hiervoor in plaats 1 el geraspte verse gember en 4 fijngehakte lente-uitjes door het beslag. En roomboter om ze in te bakken. Verder nodig:

2 rode uien
1 citroen
1 gerookte makreel
2 el olijfolie
600 gr verse spinazie
1½ el verse geraspte gember
2 el sojasaus
1 teentje knoflook uit de pers
4 lente-uitjes

BEREIDINGSWIJZE

Stap 1 Pel de uien en snijd ze in dunne ringen, doe ze in een kom. Rasp van de gewassen citroen de schil en zet apart. Halveer de citroen en knijp het sap uit boven de rode uien. Voeg een eetlepel olijfolie toe en maal er wat zout en peper over. Meng het goed en laat de uien marinieren. Maak de makreel schoon en haal het visvlees van de graat.

Stap 2 Bak kleine pannenkoeken en houd ze warm in de oven. Verhit een wok en voeg de olijfolie toe. Voeg de spinazie en de fijngehakte gember toe. Roerbak 2 minuten op hoog vuur. Voeg dan de knoflook toe en de sojasaus en roerbak nog even mee. Snijd de lente-uitjes in dunnen ringen.

Stap 3 Schep wat gebakken spinazie, plakjes makreel en gemarineerde rode uienringen op de pannenkoeken. Garneer met ringen lente-ui. Geef er extra sojasaus bij. Lekker met een witbiertje.



Gevulde pannenkoeken met pompoenpuree en chocolade

LUNCHGERECHT -
4 PERSONEN - 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

1 x basisrecept beslag pannenkoeken en roomboter om ze in te bakken
1 kleine pompoen
25 gr boter
1 el kaneelpoeder
1 tl kardemompoeder
sap van een sinaasappel en +
2 el sinaasappelsap
4 el ahornsiroop
100 gr pure chocolade
100 gr pecannoten
125 gr blauwe bessen
poedersuiker

BEREIDINGSWIJZE

Stap 1 Halveer het pompoentje en schep de pitten eruit. Snijd in grote stukken en snijd de schil eraf. Snijd het pompoenvlees in blokjes. Smelt de boter in een pan en voeg de pompoen toe. Roerbak ze 3 minuten op halfhoog vuur. Voeg dan de kaneel, kardemom, ahornsiroop, sinaasappelsap en rasp toe. Roerbak nog 2 minuten. Zet dan het vuur laag en laat 8 minuten zacht gaar stoven. Voeg na 4 minuten, als het vocht verdampt is, nog 150 ml water toe zodat het niet aanbrandt. Het moet een dikke pompoenpuree worden.

Stap 2 Bak 4 pannenkoeken volgens het recept in een flinke klont boter. Hak de chocola grof en houd 2 el achter voor de garnering. Smelt de rest van de chocolade in een glazen kom die op de pan past boven kokend water. Rooster de pecannoten knapperig in een droge koekenpan en hak ze grof. Schep de helft van de noten door de pompoenpuree. Schep een reep pompoenpuree op een helft van de pannenkoeken en rol ze op.

Stap 3 Leg ze op borden en schep er wat gesmolten chocolade over. Strooi de gehakte pecannoten erover en garneer met bosbessen. Bestuif tenslotte met poedersuiker en genieten maar.



Pannenkoeken met ham, kaas en aardappel

LUNCHGERECHT -
4 STUKS - 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

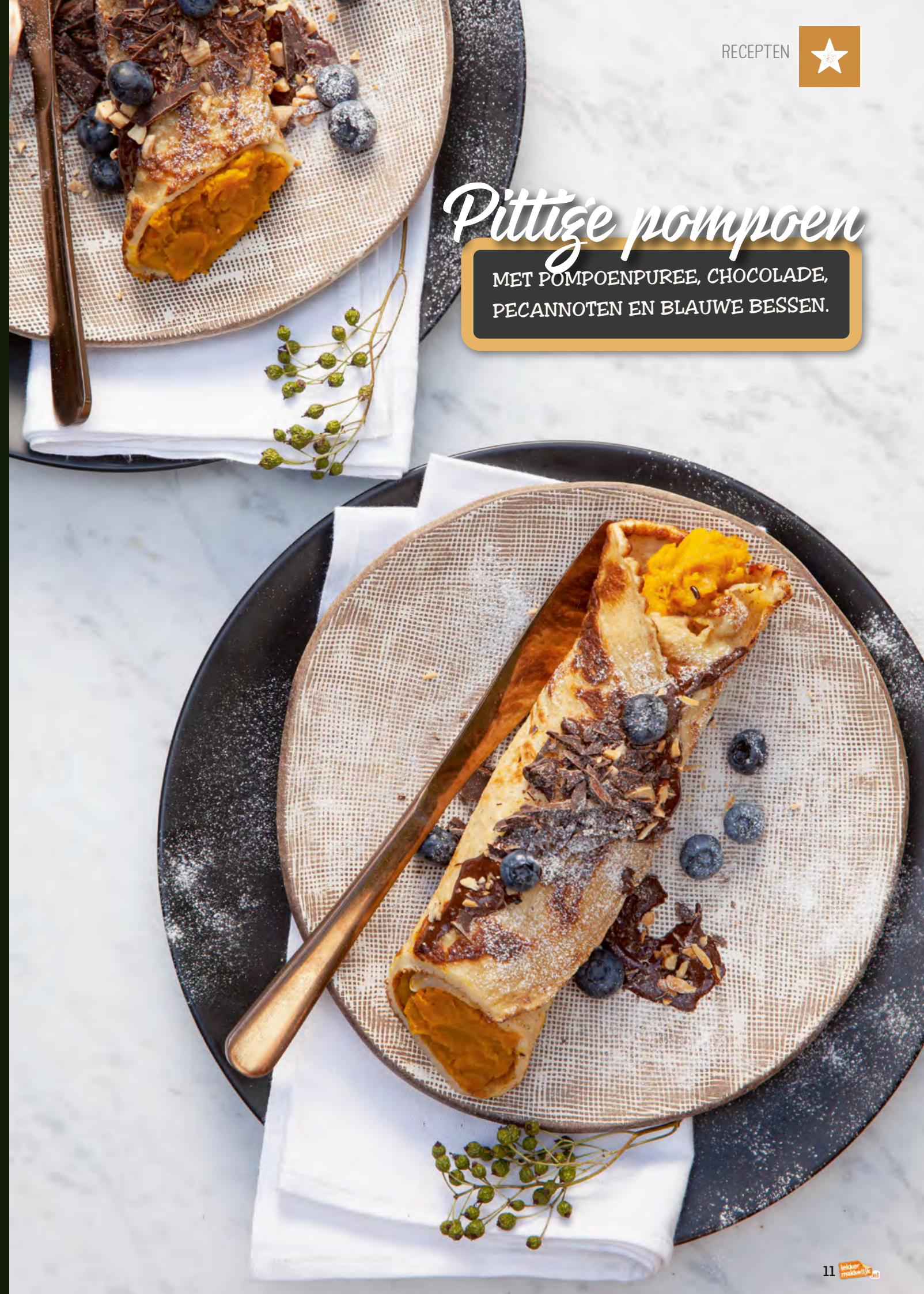
1 x basisrecept beslag pannenkoeken en roomboter om ze in te bakken
8 plakken achterham
4 plakken beleggen kaas
4 vastkokende aardappeltjes of een restje van de vorige dag
1 ui
50 gr boter
50 gr spekreepjes
1 peer
50 gr walnoten
75 gr gemengde sla
2 el olijfolie
1 el azijn
curry ketchup

BEREIDINGSWIJZE

Stap 1 Schil de aardappelen en snijd ze door de helft. Kook ze in 20 minuten gaar. Laat ze uitlekken en afkoelen in een vergiet en snijd in stukken. Snipper de ui fijn. Schil de peer en snijd in blokjes. Bak de spekjes knapperig en schep ze uit de pan. Voeg de boter toe en bak de aardappelen knapperig. Bak halverwege de blokjes peer mee. Schep de aardappelen uit de pan en meng ze met de spekreepjes.

Stap 2 Meng de sla met de olijfolie en azijn. Smelt in een panenkoekenpan een flinke klont boter en schep er een soeplepel beslag in. Leg direct 1 plak kaas in het beslag en daarop 2 plakken ham. Bak zo 4 pannenkoeken goudgeel.

Stap 3 Schep ze op borden. Verdeel over de helft van de pannenkoeken wat gebakken aardappeltjes met spekreepjes, een plak sla, wat walnootjes en vouw ze dubbel. Lekker met curry ketchup.



Pittige pompoen

MET POMPOENPUREE, CHOCOLADE,
PECANNOTEN EN BLAUWE BESSEN.



VAN DE HAND VAN ONZE NOORD-HOLLANDSE KAASMAKERS



GOEDE SMAAK HERKEN JE AAN HET RODE ZEGEL



LUTJEWINKEL KAASMAKERIJ
EERSTELAS KAAS UIT DE KOP VAN NOORD-HOLLAND

Gouden keten:



Regio



Boerderij



Lutjewinkel
Kaasmakerij



Rijping



Groothandel



Kaas-
specialist



Consument

MEESTERHAND

Platina Select

PITTIG & ROMIG



Bereid in het
Noord-Hollandse
Lutjewinkel

Buitengewoon Vakmanschap

Minimaal
8 maanden
gerijpt

Speciaal door de
kaasmeester op smaak
geselecteerd

*Bij aankoop van een stuk Meesterhand Platina Select een Lutjewinkel kaasbijtje gratis! (Zolang de voorraad strekt).

De smaak van het najaar

RECEPTEN



Kippenbouten

IN ROQUEFORTSAUS MET GEBAKKEN
KASTANJECHAMPIGNONS EN PRUIMEN

**HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN -
40 MINUTEN**

INGREDIËNTEN

4 kippenbouten
75 gr roomboter
200 gr kastanjechampignons
2 teentjes knoflook uit de pers
250 ml kookroom
125 gr roquefort
4 takjes tijm
4 el witte wijn
300 gr haricots verts
stokbrood

BEREIDINGSWIJZE

Stap 1 Bestrooi de kip royaal met zeezout en peper. Verwarm de roomboter in een grote pan en bak hierin de kippenbouten aan beiden zijden aan. Zet dan het vuur zacht en stooft ze verder in 20 minuten gaar. Maak de haricots verts schoon en kook ze beetgaar. Draai ze af en toe om.

Stap 2 Maak ondertussen de champignons schoon en snijd een stukje van de steeltjes. Roerbak ze 4 minuten in 2 eetlepels boter bruin en knapperig. Pers een teentje knoflook erboven, maal wat zout en peper erover en schep wat tijmblaadjes door. Was de pruimen, halveer ze en haal de pit eruit. Bak ze in 2 eetlepels boterzacht. Maar niet dat ze uit elkaar vallen.

Stap 3 Schep de kippenbouten uit de pan en maak de roquefortsaus. Doe de kookroom in de pan en breng aan de kook. Verkruiemel de roquefort erboven en voeg de witte wijn, de blaadjes van 2 takjes tijm en een teentje knoflook uit de pers toe. Laat 3 minuten al roerend inkoken.

Stap 4 Schep de kip weer in de pan, schep de knapperige gebakken champignons erbij en de gebakken pruimen. Zet de pan op tafel met de haricots verts en het stokbrood. Lekker met een volle rode wijn.



Herfstsalade

MET VARKENSHAAS, PADDENSTOELEN,
KNOLSELDERIJ, BLAUWE KAAS
EN NOTEN IN BLADERDEEG

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN -
40 MINUTEN

INGREDIËNTEN

8 plakjes roomboter bladerdeeg
1 eidooier
2 varkenshaasjes
50 gr boter
75 gr blauwe kaas
100 gr blauwe druiven
200 gr gemengde paddenstoelen
2 teentjes knoflook uit de pers
1 el fijngehakte rozemarijn
75 gr walnoten
150 gr bladsla

BEREIDINGSWIJZE

Stap 1 Verwarm de oven op 200°C. Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien en verwijder de plastic velletjes. Leg ze op elkaar. Rol het bladerdeeg uit op een met bloem bestoven plank. Ongeveer 30 bij 30 cm. Snijd er een zo groot mogelijke ovale vorm uit. Leg het bladerdeeg op een met bakpapier beklede bakplaat. Snijd het bladerdeeg op 2 cm van de rand rondom in. Snijd het deeg niet helemaal door, dit wordt een opstaande rand voor de salade. Klop de eidooier los met 1 theelepel water. Kwast hiermee het bladerdeeg. Prik met een vork allemaal gaatjes in het midden dus niet op de rand. Bak het bladerdeeg in 20 minuten goudbruin.

Stap 2 Bestrooi de varkenshaasjes met peper, zout en nootmuskaat. Bak ze in de boter rondom aan. Zet het vuur laag en braad ze rondom in 12 minuten goudbruin. Neem ze dan uit de pan en laat ze rusten in aluminiumfolie. Maak de paddenstoelen schoon en doe ze bij het bakvet van de varkenshaasjes. Pers de knoflook erboven uit en voeg 1 el fijngehakte rozemarijn toe. Bak ze 5 minuten en schep ze uit de pan.

Stap 3 Maak de druiven schoon en halveer ze. Bak de walnoten knapperig. Meng de salade met 4 el olijfolie, 1 el azijn, 2 tl mosterd, 1 el honing en peper en zout. Snijd de varkenshaasjes in plakjes. Haal het bladerdeeg uit de oven. Laat 5 minuten afkoelen. Vul het met wat salade, plakjes varkenshaas, paddenstoelen, blauwe kaas, druiven en walnoten. Serveer de rest van de salade erbij.



Jachtschotel

MET KNOLSELDERIJ, AARDAPPEL,
HAM EN KNOFLOOK CROUTONS

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN -
40 MINUTEN, 40 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN

1 kg vastkokende aardappelen
1 knolselderij
2 uien
4 appels
75 gram boter
4 laurierblaadjes, 3 kruidnagels
100 ml witte wijn
300 gr gesneden achterham
1 zakje uienjuspoeder
1¼ stuk oud stokbrood
4 el olijfolie
2 teentjes knoflook uit de pers
4 el fijngehakte peterselie

BEREIDINGSWIJZE

Stap 1 Schil de aardappels, snijd in stukken en kook ze beetgaar. Verwarm de oven op 180°C. Snijd de knolselderij in kleine blokjes, de uien in dunne ringen en de appels in partjes. Verwarm de boter in een braadpan en bak hierin de knolselderij, uien en appelpartjes aan. Roerbak 4 minuten en zet dan het vuur zacht. Voeg de laurierblaadjes, de kruidnagel en de witte wijn toe en laat verder 8 minuten zachtjes stoven.

Stap 2 Snijd de achterham fijn. Bereid het zakje juspoeder volgens de instructie op de verpakking. Laat de aardappelen uitlekken en schep ze bij de gebakken groenten. Meng tot slot de bereide uitjesjus erdoor. Snijd het stokbrood in stukjes en bak ze in de olijfolie knapperig, pers het teentje knoflook erboven uit en maal er flink wat zeezout over.

Stap 3 Vet een ovenschaal in en schep de helft van het aardappel-appelmengsel erin. Verdeel hierover de ham en dek af met de rest van het aardappel-groenten mengsel. Schuif de jachtschotel weer in de oven en laat 10 minuten bakken. Verdeel dan de knoflookcroutons erover en bak nogmaals 8 minuten. Garneer de jachtschotel met de peterselie. Lekker met een donker biertje.



Kedgeree

EEN INDIAAS GERECHT MET
HERFSTGROENTEN, MAÏS,
MAKREEL EN KOKOS

HOOFDGERECHT - 6 PERSONEN -
50 MINUTEN

INGREDIËNTEN

3 zoete aardappels
1 knolselderij
½ pompoen
3 winterwortels
2 maïskolven
6 el boter
2 rode uien
1 rode peper
1 el kerriepoeder
1 el komijnzaad
1 el geraspte gember
2 teentjes knoflook uit de pers
1½ liter visbouillon
2 blikken kokosmelk
1 gerookte makreel
300 gr gekookte rijst

BEREIDINGSWIJZE

Stap 1 Schil de aardappels, knolselderij, pompoen en winterwortel met een dunschiller. Snijd de groenten in kleine stukjes of blokjes. Snijd de maïskolven met een scherp mes in stukken. Bak de groenten, behalve de stukken maïs, aan in 4 eetlepels boter. Voeg de helft van de kerriepoeder toe en de helft van het komijnzaad. Bak even mee. Blus af met de visbouillon en 1 blik kokosmelk. Breng aan de kook en laat 10 minuten zachtjes koken.

Stap 2 Maak ondertussen de makreel schoon, haal het visvlees van de graat en verdeel in stukjes. Snijd de uien in partjes. Neem de peper, snijd er een stuk vanaf, rol dat tussen de handen heen weer en schud de hete zaadjes eruit. Snijd de peper dan in stukjes. Roerbak de uien en rode peper in 2 eetlepels boter 3 minuten en voeg dan de rest van de kerrie en komijn toe en ook de geraspte gember en knoflook. Schep de makreel erdoor. Schep alles door de kokosgroenten en voeg het laatste blik kokosmelk toe. Laat nog 10 minuten zachtjes stoven. Bestrooi met koriander. Serveer met de rijst in diepe kommen.

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN -
40 MINUTEN, 20 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN

1 kg kruimige aardappelen
1 rookworst
50 gr boter
1 rode kool
4 appels
250 ml runderbouillon
4 laurierblaadjes
2 tl kruidnagelpoeder
2 el azijn
1 el honing
500 gr rundergehakt
1 el mosterd
6 plakjes bladerdeeg
2 eidooiers

BEREIDINGSWIJZE

Stap 1 Schil de aardappelen en snijd in stukken. Kook ze in 25 minuten gaar met 1 theelepel zout. Verwarm de rookworst volgens de verpakking. Snijd de rode kool in dunne reepjes. Schil de appels en snijd ze in blokjes.

Stap 2 Verwarm de oven op 200°C. Smelt 25 gram boter in een wok en roerbak de rode kool 3 minuten tot het gaat slinken. Voeg de blokjes appel toe en bak 2 minuten mee. Blus af met de bouillon en voeg de laurierblaadjes, kruidnagelpoeder, de azijn en de honing toe. Schep alles goed om en laat 10 minuten zachtjes stoven met de deksel op de pan. Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien.

Stap 3 Roerbak het gehakt los met 2 eetlepels boter. Voeg de mosterd toe en peper en zout naar smaak. Laat nog 5 minuten bakken en zet het vuur uit. Giet de aardappels af en laat ze uitlekken in het vergiet. Doe een klont boter in de pan en voeg de aardappels er weer bij. Stamp tot een stevige puree. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout. Schep de eidooier erdoor en geraspte kaas. Vet een ovenschaal in met boter en schep de rodekool met appel erin. Schep hierop het gehakt en de in plakjes gesneden rookworst. Dek af met de aardappelpuree.

Stap 4 Haal de plastic velletjes van de plakjes bladerdeeg en leg ze op elkaar. Rol het uit op een met bloem bestrooide werkvlak tot een lap van 25 bij 25 cm. Klop 1 eidooier los met 1 tl water en bestrijk het bladerdeeg ermee. Snijd het bladerdeeg in repen van 2 cm. Leg ze kruislings over de aardappelpuree en druk het deeg vast aan de rand van de oven schotel. Schuif de ovenschotel in de oven en bak het in 20 minuten goudbruin. Aanvallen maar.

RECEPTEN



Gehaktschotel

MET APPEL, GEHAKT, ROOKWORST,
MOSTERD AARDAPPELPUREE
MET BLADERDEEGDAKJE



SMAAKVOLLE
SALADES VOOR
OP BROOD EN
BIJ DE BORREL.

GEWOON VAN
VERSUNIEK.

Santa Maria

VERRAS MET NACHO'S

21 OKTOBER IS NACHO DAY!

Vieren jullie Nacho Day met ons mee?
Scan de QR Code voor een pagina boordevol
receptinspiratie om van deze dag een echt
Nacho feest te maken!

Volg ons op [f](#) [i](#) [t](#) [p](#) @santamarianl
voor Nacho Day inspiratie,
winacties en recepten.

mmm!

boursin
Zacht & Romig
AIL & FINES HERBES
2021

boursin inspireert,
jij creëert.

boursin

Oosterse verrassing

LOEMPIA MET RIJST,
CHINESE GROENTENMIX
EN SOJASAU

SERVEERSUGGESTIE

MEESTERHAND
AMBACHTELIJKE PRODUCTEN
SINDS 1964

Geschiedenis van het familiebedrijf Van Tol Versunie

Het was 11 april 1951 toen Piet van Tol, zoon van melkboer Tinus, zijn vaste wijk ging rijden in Lisse De Engel en daar ook een melk- en zuivelhandel opende. In die 70 jaar is er door de families Van Tol en Van den Hurk met alle medewerkers in Lisse, Bodegraven, Oosterwolde en Heerhugowaard gebouwd aan een geweldig familiebedrijf. Wij nemen u even mee in de historie.



De jaren vijftig

Begin van de jaren vijftig krijgen melkboeren toestemming om naast zuivelproducten ook bier en frisdrank te verkopen. De basis voor de groothandel legt Piet van Tol als hij bezoek krijgt van Friesche Vlag na de introductie van kleine flesjes Goudband. Van Tol ziet in tegenstelling tot andere venters wel brood in koffiemelk en bedingt een speciale prijs om vijftig kratjes door te verkopen. Het begin van de groothandel. In de daaropvolgende jaren groeide de omzet gestaag. In 1958 opent Van Tol het nieuwe magazijn aan de Catharijnelaan in Lisse. Inmiddels zijn er op deze locatie huizen gebouwd.



De jaren zestig

In 1961 neemt Piet van Tol Peter van den Hurk aan als assistent-bedrijfsleider en zijn rechterhand. Een gouden zet, want al snel komt de omzet boven de miljoen gulden uit. Het Van Tol-merk EMHA voor de zelfstandige melkman en buurtwinkel krijgt steeds meer bekendheid. 1964 De eerste producten onder het label Meesterhand. In april 1967 opent Van Tol een nieuw pand in Bodegraven aan de Europaweg.



De jaren zeventig

Er reden in Nederland meer dan 2.000 rijdende winkels, waarvan een groot deel door Van Tol werd beleverd. De marktontwikkelingen – de exclusieve verkoop van melk door de melkman werd onder druk van de supermarkten door de overheid vrijgegeven – in Nederland waren echter een belangrijke reden om te kijken of er ook mogelijkheden waren om met de handel van levensmiddelen voor Nederlanders in overzeese gebieden te beginnen. In 1976 werden de eerste contacten gelegd en korte tijd later werden de leveringen per vliegtuig en schip uitgevoerd. Het eerste hoofdstuk van een succesvol verhaal. Eerst als Van Tol Overseas, later Van Tol Import-Export.



De jaren tachtig

Na het overlijden van Piet van Tol heeft zijn zoon Mart samen met Peter van de Hurk sr. de groothandel voortgezet. Niet veel later, in 1987, verkoopt Mart van Tol zijn aandelen aan Peter van den Hurk sr.



De jaren negentig

In de jaren negentig bouwt Van Tol met algemeen directeur Aalzen Aikema aan een sterke positie als dé nationale groothandel voor de buurtgerichte detaillist. Met succes. Van Tol investeert flink in de logistieke dienstverlening, het assortiment en huismerken en ze ontwikkelen winkelformules. In 1990 opent ondernemer Anno van den Berg in Werkhoven zijn eerste Troefmarkt. Om de ondernemers ook te kunnen voorzien in de groeiende vraag naar versproducten, start Groothandel Van Tol in 1997 Versunie in Heerhugowaard. Een uitgebreid en diep assortiment van ruim 5.500 versproducten. Per stuk te bestellen en dagelijks leverbaar.



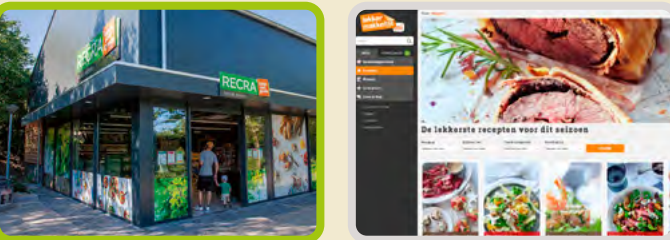
Begin van een volgende eeuw

Peter van den Hurk sr. gaat in 2001 met pensioen. Aalzen Aikema blijft nog een aantal jaren in dienst om de drie broers Peter, Erik en Michael van den Hurk voor te bereiden op de directietaken die zij in 2005 overnemen. De eerste winkels van de tweede generatie Troefmarkt worden geopend. In de zomer van 2001 verschijnt het eerste nummer van het consumentenmagazine Lekker Makkelijk. In die jaren wordt ZHM overgenomen en is Van Tol ook met een DC gevestigd in Oosterwolde. In 2008 worden 150 SPAR-ondernemers toegevoegd aan het klantenbestand van Van Tol. De omzet was te klein voor SPAR. Waar andere organisaties steeds meer inzetten op schaalvergroting, blijft Van Tol zich focussen op de kleinere buurtsupers en rijdende winkels. Met de Dagwinkel, Troefmarkt en Springer & Partners worden zelfstandige ondernemers ondersteund. Van Tol Import-Export blijft groeien en vertegenwoordigd inmiddels wereldwijd de import- en exportrechten van grote A-merken en fabrikanten.



Het tweede decennium

Van Tol neemt Heimweewinkel.nl over van De Telegraaf. Het past in de strategie om bestaande en nieuwe klanten online boodschappen te laten doen. De rijdende winkelformule Springer wordt volledig gerestyled en in 2014 wordt Versunie volledig overgenomen en kan er een integratie worden ingezet waardoor de levering van een volledig assortiment kan worden geoptimaliseerd. In 2015 wordt de RECRA-formule geïntroduceerd. Van Tol Versunie versterkt zo zijn positie als partner voor de winkels op vakantie- en recreatieparken. Lekkermakkelijk.nl opent de webshop waar boodschappen kunnen worden besteld. Hiermee wordt de service-module ook bereikbaar voor ondernemers. De Dagwinkelformule wordt in 2016 opnieuw gepositioneerd. Hierbij wordt het ambachtelijke label Meesterhand gepresenteerd met kaas, noten, grill-specialiteiten, vleeswaren, chocolade, banket en maaltijden. Dagwinkel zal hiermee de plek innemen tussen supermarkt en speciaalaak. In 2019 gaat Van Tol Versunie de leveringen aan alle Center Parcs winkels in Nederland en België verzorgen. Hiermee verstevigt Van Tol zijn marktleiderschap in de recreatiebranche.



Het begin van het derde decennium

Meer dan zeventig jaar na de oprichting bewijst Van Tol Versunie dat het nog steeds mogelijk is om zelfstandige ondernemers met een buurtwinkel, recreatie- of rijdende winkel te voorzien van een breed assortiment levensmiddelen. Met aandacht en service en hart voor de buurt.



April 2021 in de Romijnstraat 2 in Lisse waar het 70 jaar geleden begon. Geheel rechts: De heer en mevrouw van Tol. In het midden De heer en mevrouw Peter Sr. en Henny van den Hurk en van links naar rechts Eric, Michael en Peter van den Hurk. De huidige directie van Van Tol Versunie.

Lekker buiten eten, drinken en genieten

Herfstgroenten

VAN DE BAKPLAAT
MET SPEK, ZEEZOUT
EN OLIJFOLIE

BIJGERECHT - 4 PERSONEN -
15 MINUTEN, 30 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN

4 zoete aardappels
1 halve pompoen
1 halve knolselderij
2 pastinaken
6 boswortels
3 rode uien
2 ons lange repen ontbijtspek
4 takjes rozemarijn
grof zeezout
olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

Stap 1 Verwarm de oven voor op 200°C. Was de zoete aardappels en halveer ze. Was de pompoen, snijd in dikke parten en haal de pitten eruit. Schil de knolselderij en snijd ze in repen. Was de pastinaken en snijd ze over de lengte in kwarten. Schil de boswortels met een dunschiller en snijd ze in de lengte doormidden. Pel de uien en halveer ze.

Stap 2 Leg alle groenten uit op een grote bakplaat. Schenk er 6 eetlepels olijfolie over. Bestrooi ze met zeezout en maal er versgemalen peper over. Wikkel de helft van de groenten in een plakje ontbijt spek. Pluk de naaldjes rozemarijn van de takjes, doe in een schaaltje en schenk er wat olijfolie op en verdeel ze tussen de groentes.

Stap 3 Schuif de bakplaat in de oven en bak het in 30 minuten goudbruin. Schep de groenten na 15 minuten om. Haal na 30 minuten de bakplaat uit de oven en laat 10 minuten afkoelen. Zet een kommetje olijfolie op de bakplaat en een schaaltje zeezout. Besprenkel hier de geroosterde groenten mee.



ALLE WERELDGERECHTEN MET LEKKER VEEL GROENTE



Stoofpot

MET WORSTVLEES, PAPRIKA,
KNOLSELDERIJ, ZOETE AARDAPPEL,
ARTISJOK EN OLIJVEN

HOOFDGERECHT - 6 PERSONEN -
30 MINUTEN, 50 MINUTEN STOVEN

INGREDIËNTEN

8 braadworsten
2 uien
4 teentjes knoflook uit de pers
2 rode en 2 gele paprika's
1 knolselderij
4 zoete aardappels
1 pompoen
8 el olijfolie
4 blikken tomaatblokjes
2 runderbouillontabletten
6 laurierblaadjes
1 blik artisjokharten
100 gr zwarte olijven kalamata
100 gr groene olijven
klein glas sherry
stokbrood

BEREIDINGSWIJZE

Stap 1 Knip de worsten aan de bovenkant open en druk het vlees eruit. Draai er ballen van. Pel en snipper de uien. Verwarm 2 eetlepels olijfolie in een koekenpan en bak de ballen worstvlees en uiensnippers aan. Pers de knoflook erboven, bak 2 minuten mee blus en af met de sherry en zet het vuur uit.

Stap 2 Was de paprika's en snijd ze in repen. Schil de knolselderij en zoete aardappels en snijd ze in stukken. Schil de pompoen en snijd in blokjes. Verwarm de olijfolie in een braadpan en roerbak de groenten aan alle kanten aan. Schenk de blikken tomaat erbij en de balletjes worstvlees met het heerlijke braadvocht. Verkruiemel de bouillontabletten erover, voeg de laurierblaadjes toe en breng aan de kook.

Stap 3 Zet dan het vuur zacht en laat 15 minuten stoven onder af en toe roeren. Voeg dan de uitgelekte olijven en artisjokharten toe en laat nogmaals 10 minuten stoven. Serveer met rode wijn en lekker veel versgebakken stokbrood.





PROEF DE TIJD.

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

KIJK VOOR MEER INSPIRATIE
OP [VERGEERHOLLAND.COM](https://www.vergeerholland.com) OF OP [f VERGEERHOLLAND](https://www.facebook.com/vergeerholland)

VERGEER
HOLLAND

Maakt gewone kaas weer bijzonder



**Lekker pittig
oet Twente**

Johma
Oet Twente

**PROBEER
NU GRATIS**

SCAN & VRAAG JE AANKOOPBEDRAG TERUG



Actie loopt van 20/09/2021 t/m 24/10/2021
of tot de voorraad strekt
*Actie enkel geldig op Nescafé Cappuccino (10 sticks).

TIKKI€

- 1 Scan de QR code
- 2 Koop een Nescafé Gold Cappuccino*
- 3 Fotografeer de bon
Krijg het **volledige**
bedrag terug

Waldorfsalade

**MET KNOLSELDERIJ, ANANAS, PRUIM,
RODE KOOL EN MEESTERHAND KIP**

**MAALTIJDSALADE - 4 PERSONEN -
30 MINUTEN**

INGREDIËNTEN

- 1/2 rode kool
- 2 el rode wijn azijn
- 2 tl komijnzaadjes
- sap en rasp van 1 sinaasappel
- 1 knolselderij
- 1 verse ananas
- 2 tl kerriepoeder
- 4 pruimen
- 4 stengels bleekselderij
- 4 el mayonaise
- 4 el Griekse yoghurt
- 1 teentje knoflook van de pers
- 1 1/2 el gedroogde munt
- 1 bos lente-uitjes
- 3 kippenbouten van de grill
- 75 gr walnoten

BEREIDINGSWIJZE

Stap 1 Snijd de rode kool in dunne reepjes, doe ze in een kom en voeg de rode wijnazijn, de komijnzaadjes, sinaasappelsap en rasp, 1 halve theelepel zeezout en flink wat vers gemalen peper toe. Meng alles goed door elkaar en laat 15 minuten marineren. Schep de rode kool af en toe om.

Stap 2 Snijd de knolselderij in plakken en snijd de schil er rondom af. Snijd in repen en vervolgens in blokjes. Roerbak de blokjes knolselderij in 3 eetlepels olijfolie knapperig en goudbruin. Schep ze uit de pan en laat afkoelen. Snijd het vruchtvlees van de ananas in blokjes. Strooi er de kerriepoeder over en schep goed om. Was de pruimen, verwijder de pit en snijd in kwarten. Hak de lente-uitjes fijn. Haal de stugge draden van de bleekselderij en snijd ze in staafjes van 3 cm.

Stap 3 Meng voor de dressing de mayonaise, yoghurt, knoflook, gedroogde munt en lente-ui samen. Maal er zeezout en peper over naar smaak. Snijd van de kippenbouten mooie stukjes kip voor de garnering. Pluk de rest van het kippenvlees van het bot. Meng nu de kool met de ananas, de gebakken knolselderij, bleekselderij en het geplukte kippenvlees door elkaar. Schep de salade op een schaal en schik hierop de stukken achtergehouden kip. Bestrooi met de walnoten. Geef de dressing er apart bij.





Nieuw voor bij de borrel: Piccolissima!



Al generaties lang maakt Van Wijngaarden de enige echte Zaanse mayonaise volgens authentiek recept. De volle smaak van échte mayonaise.

**mijn mayonaise?
zaanse mayonaise!**



De Hondsrug – Landschap van eeuwen is een uitgave van Het Drentse Landschap. Bertus Boivin schreef de teksten, Hans Dekker en Alle Oldenbeuving maakten de meeste foto's en Albert Smit van Ga Creatief Meppel deed de vormgeving.

Dagwinkels vind je in de buurt van de mooiste plekken van Nederland

Een bijzondere uitgave over een uniek natuurgebied verdient enige aandacht. Het gaat over De Hondsrug, het enige UNESCO Global Geopark van Nederland. Het boek brengt de fascinerende prehistorie van de Hondsrug in beeld. Het is een van de oudst bewoonde plekken van Nederland. Er leefden neanderthaler-jagers toen de laatste ijstijd nog moest beginnen. Bijna alle hunebedden vind je in het Hondsruggebied. Het boek vertelt de geschiedenis van dorpen die teruggaat tot diep in de middeleeuwen. Prachtige foto's van tientallen plekken in dit prachtige natuurgebied. Het is te koop via de website van **Drentslandschap.nl**

Als je toch in de buurt bent breng dan een bezoek aan de Dagwinkel van Henk Hoeve en zijn medewerkers in Gasselternijveen. Niet alleen voor de lekkere trek en de boodschappen, maar ook het sociaal middelpunt van dat dorp met die mooie peregomen langs de Hoofdstraat.



HA! BEGINT HET AL TE BORRELEN?

Geniet van een gezellig avondje met vrienden of familie.
En zeg je genieten, dan zeg je Huls.
Neem bijvoorbeeld onze chorizo, sticks of boerenjongens.
Perfect gekruid en heerlijk bij je favoriete borrel. Proost!



**WORST MET
DE HA! VAN HULS**



KAMPEER & CARAVAN JAARBEURS

Utrecht - 10 t/m 16 oktober

Zin in de volgende kampeervakantie? Ga dan naar de Kampeer & Caravan Jaarbeurs. Daar maak je kennis met de nieuwste modellen caravans, vouwwagens, campers, tenten en kampeeraccessoires. Het grootste kampeerfeest van Nederland is er voor iedereen die er graag op uitrekt en houdt van het buitenleven. Behalve van alles bekijken, kun je ook van alles zelf testen. Maak bijvoorbeeld een proefrit in de nieuwste campermodellen test de nieuwste e-bikes en recreatiefietsen uit op het fietsparcours. Ook zijn er allerlei informatieve workshops en presentaties te volgen in de theaters.

kampeerencaravanjaarbeurs.nl



Festival Circolo 2021

Tilburg - 22 t/m 31 oktober

Tien dagen gevuld met het circus van nú verspreid over internationale voorstellingen vol spektakel, acrobatiek en humor. Festival Circolo 2021 biedt een fantastisch avontuur in de groene oase van het Leijpark. Tijdens de herfstvakantie stromen de tenten vol voor puntje-van-de-stoel-bravoure en adembenemende acrobatiek.

festivalcircolo.nl



HELP DE PLANEET TERWIJL JE EET!



DOE OOK LEKKER MEE!

Hoe?
Ontdek het hier!



RECEPTEN



4x moes *van Moes*

Appelmoes met kruidnagel en vanille

INGREDIËNTEN

1 kg elstar appels
30 gr gezouten boter
1 vanillestokje
6 kruidnagels
3 el honing

BEREIDINGSWIJZE

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in stukjes. Verwarm de boter in een braadpan en roerbak de appel 3 minuten. Blus af met het sap van een halve citroen. Halveer het vanillestokje en voeg samen met de kruidnagels en honing bij de appel. Schep het goed om en bak 2 minuten mee. Voeg dan 150 ml water toe. Laat 12 minuten zachtjes stoven onder af toe roeren. Haal het vanillestokje eruit en schraap het merg eruit. Roer dit door de grove moes. Doe de moes in een glazen pot en laat afkoelen op kamertemperatuur. Zet daarna in de koelkast.

Kijk voor
alle recepten
op pagina

37

de gezelligst^o sinds 1870



Bij Nederlandse gezelligheid hoort leverworst. En Nederlandser dan Kroon kun je het niet krijgen, want Kroon leverworst zit al bijna 150 jaar boordevol gezelligheid! Lekker bij de borrel en heerlijk op brood of als tussendoortje. Zoek daarom in het koelvak van uw supermarkt naar authentieke Kroon leverworst.



Kroon leverworst zit boordevol gezelligheid



Pruimenmoes met jeneverbessen

INGREDIËNTEN

1 kg pruimen
30 gr gezouten boter
2 zakjes vanillesuiker
2 tl kaneelpoeder
200 ml vers sinaasappelsap
2 el balsamicoazijn

BEREIDINGSWIJZE

Was de pruimen, halveer ze en snijd de pit eruit en halveer ze nog een keer. Verwarm de boter in een braadpan en roerbak de pruimen met de jeneverbessen gedurende 2 minuten aan. Voeg de vanillesuiker en de kaneelpoeder toe. Bak even mee tot het gaat geuren. Blus af met het sinaasappelsap en de balsamicoazijn. Laat 15 minuten zachtjes stoven onder af en toe roeren. Schep de pruimenmoes in potten. Laat afkoelen op kamertemperatuur. Zet daarna in de koelkast.

Heerlijk als toetje met vanillevla en een verkruid beschuitje.

Heerlijk als gebakje, schep op een dikke plak cake pruimenmoes en top af met een lepel crème fraîche is en geroosterde amandelen.

Pompoen appelmoes met koekkruiden

INGREDIËNTEN

1 pompoentje
3 rode appels
30 gr gezouten boter
1 el kaneelpoeder
2 tl koekkruiden
4 el agave siroop
2 el sinaasappelrasp

BEREIDINGSWIJZE

Halveer de pompoen, schep de pitten eruit en snijd in stukken. Verwijder de schil en snijd het pompoenvlees in stukjes. Schil de appels, halveer ze en snijd het klokkenhuis eruit. Snijd de appels in stukken. Verwarm de boter in een braadpan en roerbak de stukjes pompoen en appel 3 minuten aan. Voeg de kaneelpoeder en de koekkruiden toe en bak even mee tot het gaat geuren. Voeg de agave siroop, de sinaasappelrasp en 250 ml water toe. Laat 15 minuten zachtjes stoven onder af en toe roeren. Schep de pompoenmoes in een grote pot en laat afkoelen op kamertemperatuur. Zet daarna in de ijskast.

Als toetje lekker in een flensje met peccannoten.

Of schep wat pompoenmoes tussen twee speculaasjes..... bij een kop koffie.

Perenmoes met gember en kaneel

INGREDIËNTEN

1 kg peren
30 gr gezouten boter
2 el verse gehakte gember
2 tl kaneelpoeder
Sap van 1 sinaasappel
en een groot stuk
sinaasappelschil
4 el gembersiroop

BEREIDINGSWIJZE

Schil de peren, schep het klokkenhuis eruit en snijd de peren in stukjes. Verwarm de boter in een braadpan en roerbak de stukjes peer samen met de gember gedurende 4 minuten. Blus af met het sinaasappelsap. Voeg de sinaasappelschil toe, de gembersiroop en 150 ml water. Breng aan de kook. Zet het vuur meteen zachter en laat 15 minuten zachtjes stoven met de deksel op de pan. Schep het om de 5 minuten om. Haal de sinaasappelschil eruit en prak de peren wat fijner met een vork. Schep in een pot en laat afkoelen op kamertemperatuur. Zet daarna in de koelkast.

Lekker bij een gebakken karbonaadje met frieten en spruitjes. Als toetje lekker met een bolletje vanille ijs.



ON THE WAY TO PLANETPROOF

DE DUURZAMERE KEUZE IN HET ZUIVELSCHAP*

Boer Ard, On the way to PlanetProof boer

“Op onze boerderij besteden we extra aandacht aan koe, natuur en klimaat. Zo hebben we een ruime stal waar koeborstels hangen: een soort massageborstels. Koeien vinden het heel lekker en wandelen er zelf naartoe. Ze genieten van de massage en ze worden er schoon van! Daarnaast doen we aan natuurbeheer, onder andere in de vorm van weidevogelbescherming. Daar waar weidevogels zitten, beschermen we de nesten met een nestbeschermer tegen grazende koeien én en we maaien ruim om de plekken heen waar de nesten zitten, of we laten stukken staan als kuikenland. Tot slot wekken we zelf groene energie op, onder andere met zonnepanelen.”



Wat is het On the way to PlanetProof keurmerk?

Het onafhankelijke keurmerk On the way to PlanetProof bewijst (“Proof”) dat je een product koopt dat duurzamer is geproduceerd en daardoor een betere keuze voor natuur, klimaat, én dier. Met het keurmerk werken boeren toe naar een productie die in evenwicht is met de draagkracht van onze planeet. Zij zetten steeds verdere stappen om de aarde minder te belasten.



*On the way to PlanetProof is een keurmerk van Stichting Milieukeur, voor meer informatie kijk op www.planetproof.nl

Foto: Koos Bijlsma

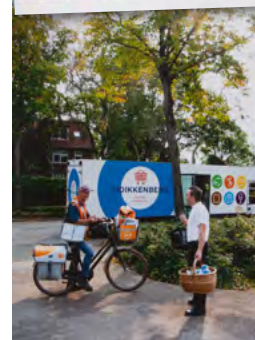
TELINTELS VERS VAN DE STREEK, NU OOK IN DE STREEK

In de zomer van 2019 hebben Wim en Petra Telintel de buurt-super van Oldehove in Groningen weer nieuw leven ingeblazen. De vroegere kruidenier van het dorp en eigenaar van het pand wilde na het vertrek van de laatste ondernemer graag een winkel voor het dorp behouden. En dat is gelukt. Met de financiële steun van inwoners en ondernemers uit de regio is middels een crowdfunding het startkapitaal bijeengebracht. Het pand is in tien dagen verbouwd waarna de Telintels Streeksuper de deur en het terras kon openen. Het is een streeksuper met zoveel mogelijk versproducten uit de streek en eigen land. Brood, vlees en bloemen uit omliggende dorpen en uiteraard ook kruidenierswaren, maar alleen een A- en een huismerk. Dorpsbewoners en toeristen kunnen op het terras koffie, thee of frisdrank nuttigen met allerlei lekkers uit de winkel. Dat doet een dorp goed. Maar, voor veel bewoners van omliggende dorpen in het Westerkwartier is Oldenhove te ver weg voor de wandeling of een tochtje op de fiets om boodschappen te doen. Om die mensen tegemoet te komen hadden Wim en Petra wel wat gedachten en die kwamen deze zomer ter sprake toen zij in contact kwamen met Kor Veldsema.



De opletende lezers van Lekker Makkelijk hebben Kor wel eens voorbij zien komen. Hij was jarenlang het gezicht van de Dagwinkel in Oostwolde, maar koos begin van de zomer voor een nieuwe uitdaging als winkelmanager op een vakantiepark. Door een verschil van inzicht heeft hij in augustus eieren voor zijn geld gekozen. Een goed moment voor een nieuw avontuur. Wim en Kor waren er snel uit. Met een mooie gebruikte winkelwagen is Kor 14 september de weg opgegaan. Ouderwetse service en persoonlijke aandacht. Kor brengt Tintels Vers van de streek nu ook echt in de streek en als het gewenst is tot in de keuken. Een geweldig initiatief, roept het voort en veel succes! telintels-streeksuper.nl

BIJZONDER JUBILEUMBLAD VAN SPRINGER & VAN DEN DIKENBERG



Jan en Hennie van den Dikkenberg uit Ederveen vieren dit jaar het 20-jarig jubileum van het familiebedrijf. De rijdende supermarkt van Ederveen, Lunteren en Veenendaal. Dat wilden ze eigenlijk vieren met een open dag voor de klanten, maar door alle maatregelen was dat helaas niet mogelijk. Ze hebben een creatieve oplossing bedacht om het jubileum niet ongemerkt voorbij te laten gaan. Karen en Femke, studenten van de Christelijke Hogeschool Ede hebben op verzoek van Jan en Hennie een jubileumblad gerealiseerd. Het is een bijzondere uitgave geworden. Mooie foto's uit het verleden, alle medewerkers in het zonnetje. Een fotoquiz met beelden van de omgeving waar Jan dagelijks zijn routes rijdt. Interviews met klanten, leveranciers en uiteraard Jan en Hennie. Voor ieder die Jan en Hennie nog niet kennen een korte introductie van een hardwerkend ondernemerspaar.



Jan heeft een agrarische opleiding gedaan, hij wilde graag boer worden. Zo vader, zo zoon. Als zaterdaghulp werkte hij bij Gijs Bouw, de melkboer van Ederveen en op doordeweekse avonden maakte hij zijn uurtjes bij SRV Van Lagen, daar vulde hij de rijdende winkelwagen voor de volgende dag. Gijs Bouw stopte ermee, Van Lagen nam de wijk over en vroeg Jan om op de wagen te gaan rijden. En zo geschiedde. Jan verkoos de vrijheid op de winkelwagen boven het werken in de agrarische bedrijfsverzorging. Toen hij de rijdende winkel kon overnemen kwam de ondernemer in hem boven. Hij stopte al zijn tijd in het bedrijf en had al snel hulp nodig. Zo kwam Hennie in zijn leven. Een leuke meid uit Rhenen, school afgerond en op zoek naar werk. Gesolliciteerd bij Jan en van het een kwam het ander. In 2003 getrouwd en nu een fijn en groot gezin, mooi huis met erf, loods, schuren en kippen. Kan Jan toch een beetje boeren en zo zijn er elke dag weer eieren voor de klanten. Meer weten? Kijk op springerenvandendikkenberg.nl



“Lekker romig, verrassend plantaardig ...

Het plantaardige toetjes-schap heeft er een smaakmaker bij: Almhof Plantaardig Dessert. Dankzij de unieke combinatie van heerlijke kokos en rijst heeft dit dessert de vertrouwde romige, volle smaak die je van Almhof gewend bent. Ons nieuwe toetje is er in twee smaken: Vanille en Choco. Wat Almhof Plantaardig Dessert zo bijzonder maakt? **Probeer het zelf eens!**

... alle lof voor Almhof”

Nieuwe verpakking
vertrouwde smaak

We krijgen een nieuw jasje!

Nu met **extra veel vitaminen** om extra veel van te genieten!

www.healthypeople.nl



Advertorial



HOOGLAND VIS

Kwaliteit en zorg bij de ambachtelijke verwerking

Wij fileren 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, groothandels 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.

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



Gerookte makreel





SPA Tijdloos puur
NATURAL SINCE 1983



Smart & Sustainable
MEER papier
MINDER verpakking
Milieuvriendelijker



Boeiende stadsverhalen uit het verleden

Diverse steden - het hele jaar door

Een stadswandeling met een verhalenverteller van Storytail is geen tour met saaie feitjes. Of je nu in Alkmaar, Arnhem, Breda of Amersfoort wandelt, de gids sleurt iedereen mee in eeuwenoude, spannende en wonderlijke verhalen. Zij maken je onderdeel van het avontuur door stegen en straten, langs grachten en op pleinen. Het is voor jong en oud. Maar pas op, ook als je geschiedenis maar saai vindt en wandelen vermoeiend is de kans groot dat je na een eerste kennismaking meer steden wilt gaan bezoeken. Kijk maar eens op storytail.nl/locaties



OP STAP



HERFST EN HISTORIE

Eindhoven - 16 t/m 31 oktober

Als je trek hebt pak je wat uit de koelkast, of vraag je het eerst netjes aan je ouders. Maar in de natuur heb je geen koelkast! Wat moet je dan doen om aan eten te komen? Deze herfstvakantie kom je in Eindhoven te weten hoe je voor jezelf moet zorgen wanneer je bent overgeleverd aan de natuur. In het preHistorisch Dorp leer je niet alleen hoe je aan eten en drinken komt, maar ook hoe je warm en droog blijft en wat je moet doen als je ziek bent of jezelf hebt bezeerd. Leer van onze overlevers hoe men dit vroeger deed, met de kennis van toen én nu! Beleef (en overleef) een leerzame en spannende dag bij ons en word ook een historische survival-expert. Tip: overleven is een schone zaak, maar trek vooral niet je zondagse kleren aan ...

prehistorischdorp.nl



Van melkmeisje tot Witte motor

Wapenveld -

t/m de herfstvakantie van 13.00 tot 16.00 uur

Wat is melk? Hoe maakt een koe lekkere en gezonde melk? Hoe gaat melken en waar gaat de melk heen? En wat maken we van melk en hoe komt het naar je toe? Er zijn 8 thema's geselecteerd die samen een spannende, interactieve en avontuurlijke ontdekkingsreis door de hoeve, de koeienstal en over het erf vormen. Hier komt de rijke geschiedenis van de zuivel door de eeuwen heen tot leven. Ontdek de wereld van melk in de hoeve van Erve Ijzerman.

zuivelmuseum.nl





Binnenkort in
duurzame fles,
vertrouwde smaak



De nieuwe fles (excl. dop en folie) wordt gemaakt van gerecyclede plastic* en is recyclebaar door weggooi-instructies te volgen. In de nieuwe fles zit onze vertrouwde smaak. Meer info? frieschevlag.nl/duurzaamheid

*Goudband/Halvamel: 100%. Balance: 89%, we werken hard om hier ook naar 100% te gaan

Dé melk voor in je koffie



MAAK ZES WEKEN LANG KANS OP MOOIE ÉN LEKKERE PRIJZEN

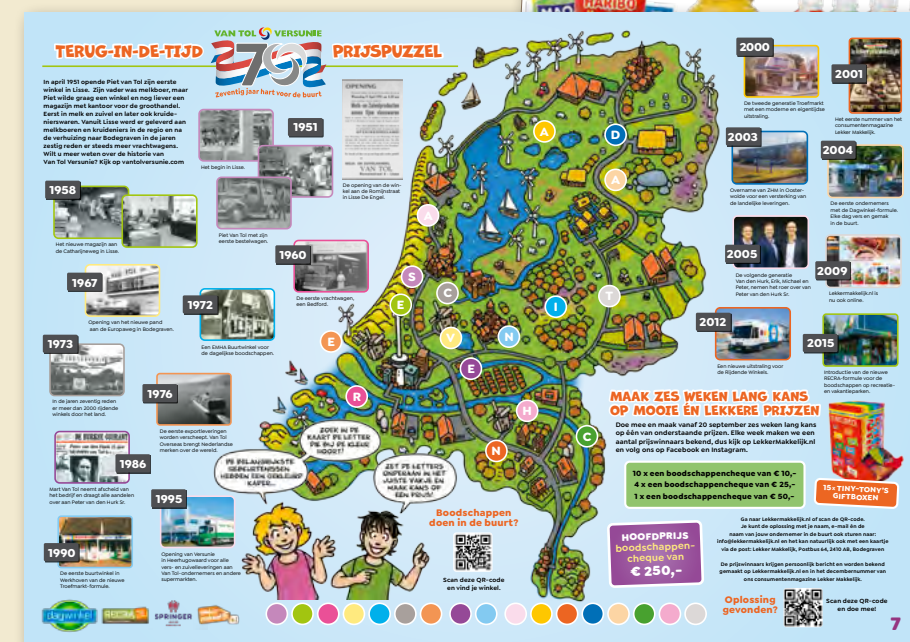
Kijk in de JUBILEUM COURANT en doe mee aan de TERUG-IN-DE-TIJD PRIJSPUZZEL en maak vanaf 20 september zes weken lang kans op één van onderstaande prijzen. Elke week maken we een aantal prijswinnaars bekend, dus kijk op LekkerMakkelijk.nl en volg ons op Facebook en Instagram.

10 x een boodschappencheque van € 10,-
4 x een boodschappencheque van € 25,-
1 x een boodschappencheque van € 50,-



15x
TINY-TONY'S
GIFTBOXEN

HOOFDPRIJS
boodschappen-
cheque van
€ 250,-



Lekker Makkelijk op video-tour door Nederland

Lekker Makkelijk kun je volgen op Facebook, Instagram en Pinterest. Zo blijf je op de hoogte van alle acties, leuke tips en lekkere recepten. Deze herfst gaan we ook online met vlogs gepresenteerd door Leoni, zij is voor veel ondernemers en fabrikanten al een bekend gezicht namens Van Tol Versunie.

De acties en activiteiten rond het 70-jarig jubileum zijn aanleiding om te starten met een serie video's waarin Leoni ondernemers ontmoet die met de winkel of andere activiteiten al jarenlang of juist sinds kort invulling geven aan het thema van het jubileum: Zeventig jaar hart voor de buurt. Decennialang zorgen bevlogen ondernemers in het hele land dat bewoners en passanten in de buurt boodschappen kunnen blijven doen. Vinden kleine boeren, telers, bakkers en slaggers het fijn dat hun producten in de lokale winkel verkrijgbaar zijn. En als servicepunt voor pakketten, stomerij en vele andere diensten worden veel onze winkels gezien als het sociaal middelpunt van het dorp en de buurt. Tja, een beetje aandacht en een praatje. Daar wordt iedereen vrolijk van.

Tips voor Leoni?
Stuur ze naar redactie@lekkermakkelijk.nl



NU MET 100% NATUURLIJKE INGREDIËNTEN



Becel bestaat vanaf nu uit 100% natuurlijke ingrediënten. Dit houdt in dat de oliën van het veld tot aan het kuipje zijn verkregen op een natuurlijke wijze. Zo behoudt Becel nog steeds haar vertrouwde smaak, maar is het verbeterd met 100% natuurlijke ingrediënten.

DE + VAN EEN STERK HART

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@lektermakkelijk.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:
@lektermakkelijknl



Spaar voor 50% korting!

24 cm

lekker makkelijk.nl

Tijdens de actieperiode van maandag 11 oktober tot en met zondag 5 december 2021 ontvangt u bij bestelling van 10 euro een zegel voor de actie spaarkaart. Met 5 zegels is uw spaarkaart vol. Inleveren van volle spaarkaarten kan tot en met zondag 12 december 2021. Voor de actie geldt OP=OP. De leverancier is gerechtigd om een vervangend product aan te bieden. Meer informatie en overige actievoorwaarden op de spaarkaart in de winkel en op lektermakkelijk.nl.

Looptijd actie: maandag 11 oktober tot en met zondag 5 december 2021

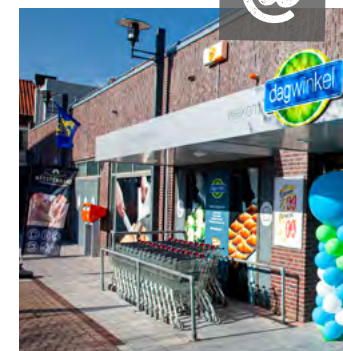
De boodschappen gewoon aan huis bezorgd.

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.

SERVICE



Door heel Nederland vind je de Dagwinkels, 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 Lektermakkelijk.nl.

Boodschappen doen in de buurt?



Scan deze QR-code en vind je winkel.



Suggesties & ideeën

Heb je nieuwtjes, leuke foto's, suggesties of ideeën voor plaatsing op Lektermakkelijk.nl of in het magazine? Dan kun je die sturen naar redactie@lektermakkelijk.nl



Everyday

Het goedkoopste merk in je winkel



Maak kennis met onze huismerken



