

Lekker Makkelijk

magazine bij de boodschappen in de buurt

Lente 2021



lekker
makkelijk
.nl

Proef nu en VERLEID JE ZINTUIGEN



De aluminium capsules van L'OR zijn speciaal ontworpen voor Nespresso®* koffiemachines. Gemaakt van 100% Arabica bonen voor een rijke en intense koffiesmaak. Ontdek ze allemaal op lorespresso.com.

*Merk van een derde partij niet verbonden met JACOBS DOUWE EGBERTS. Zie lijst van geschikte machines op www.lorespresso.com



Het zonnetje tegemoet

De natuur gaat gewoon zijn gang en het nieuwe seizoen is alweer aangebroken.

De lente heeft geen persconferentie nodig om haar komst aan te kondigen. Dat doen de vogels wel. Die verwelkomen je graag als je lekker naar buiten gaat.

Voor een wandeling in de buurt of een ritje op de fiets naar het dorp.

De boodschappen doen en een praatje maken. En dan met een frisse neus, thuis bij een kopje koffie of thee even het blaadje van de buurtwinkel doorbladeren. Veel plezier en geniet van het voorjaar.

Fijne Lente!



INHOUD VAN DIT NUMMER

lekker
makkelijk
.nl



3 Intro en inhoud 4-13 Lente! - recepten 11 Wijnen
12-19 De smaken van het voorjaar - recepten 21 Nieuw in het schap
22-29 Avocado - recepten 31 In de buurt RECRA 32-35 Koningsdag -
Vorstelijke snacks 37 Nieuw in het schap 39 Op stap
40-45 Paasontbijt - recepten 46 Lekker puzzelen
47 Spaaractie 48 Strip Lieke&Max



Lente!

De geur, het geluid van de vogels, de frisse kleuren.
Geniet van de buitenlucht en de smaak van het voorjaar.
Vijf heerlijke gerechten om makkelijk te bereiden.

Kijk voor
de recepten
op pagina

8

RECEPTEN



Aardappelsalade met rucola dressing en asperges



Gevulde komkommer met kip en kerrie



Gnocchi met basilicumolie, honing worteltjes en beenham

**HOOFDGERECHT –
4 PERSONEN –
30 MINUTEN**

INGREDIËNTEN

1 beenham naturel
1 el grove mosterd
400 gr gnocchi
1 bos basilicum
100 ml olijfolie
1 bos peultjes
200 gr peultjes
50 gr boter
4 el honing
½ krop sla

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven op 180°C. Smeer de beenham in met mosterd. Leg de ham in een ingevette oven-schaal. Pureer de basilicum samen met de olijfolie tot een saus. Breng op smaak met zout en peper. Schil met een dunschiller de worteltjes. Kook ze 15 minuten beetgaar, haal de peultjes af en kook ze de laatste 6 minuten mee met de worteltjes. Giet de groente af en laat uitlekken in een vergiet. Smelt de boter en voeg de honing toe. Voeg de worteltjes en peultjes toe. Laat ze lekker in de honingboter warm worden. Kook de gnocchi in 7 minuten gaar en giet ze af en meng ze met de basilicumolie. Haal de beenham uit de oven. Laat 5 minuten rusten onder folie en snijd in plakken. Verdeel de gnocchi over de borden en verdeel de plakken beenham ernaast zo ook de honing wortels, peultjes en blaadjes sla.



Salade van asperges met ham, aardbeien en gegrilde kip

**HOOFDGERECHT –
4 PERSONEN –
20 MINUTEN**

INGREDIËNTEN

750 gr asperges
2 kipfilets
1 ananas
300 gr aardbeien
100 gr ham
8 el kerrie saus
slablaadjes
2 el fijngehakte
bieslook

BEREIDINGSWIJZE

Schil de asperges en kook ze in gezouten water beetgaar. Verwarm een grillpan en bestrijk de kipfilets met olie. Grill de kipfilets aan beiden zijden in 6 minuten gaar. Snijd de ananas in blokjes en de aardbeien in plakken. Schep op ieder bord 4 asperges en leg er een klontje boter op. Wikkel er een dikke plak ham omheen. Snijd de aardbeien in plakjes en de ananas in blokjes. Verdeel over de borden. Schep 2 eetlepels kerriesaus op elk bord. Snijd de kipfilets in plakken en leg op de kerriesaus. Leg de slablaadjes ernaast. Bestrooi met bieslook.





Aardappelsalade met
rucola dressing en
asperges

LUNCHGERECHT - 4 PERSONEN -
20 MINUTEN

- INGREDIËNTEN
- 1 kg nieuwe aardappeltjes
 - 75 gr rucola
 - handje spinazieblaadjes
 - 2 el fijngehakte bieslook
 - 2 el peterselie
 - 2 el citroensap
 - 4 el citroensap
 - 8 el olijfolie
 - 1 komkommer
 - 1 krop romaine sla
 - 1 citroen
 - 4 eieren
 - 1 bos groene asperges
 - 4 stengels bleekselderij

BEREIDINGSWIJZE

Was de aardappelen en kook ze met schil in 25 minuten gaar. Maak de dressing: Doe de rucola, spinazie, bieslook, peterselie, citroensap en sap en de olijfolie in een hoge mengbeker. Pureer met een staafmixer tot een romige dressing. Breng op smaak met zout en peper. Was de komkommer en kerf met een vork in de lengte lijntjes, zo krijg je een mooi effect. Knijp er wat citroensap over men bestrooi met zout. Laat in een vergiet uitlekken. Kook de eieren halfhard. Kook de asperges 8 minuten beetgaar. Spoel koud af en snijd in stukjes. Snijd de bleekselderij in reepjes. Pel de aardappelen en snijd in stukjes. Meng met de rucola dressing. Leg de gewassen slabladeren in een mooie saladeschaal. Schep de aardappelsalade erop en verdeel hierover de asperges en bleekselderij. Verdeel de plakjes komkommer in groepjes er over. Schik tenslotte de halve eitjes erop en garneer met bieslook en wat extra blaadjes spinazieblaadjes.



Gevulde komkommer
met kip en kerrie

LUNCHGERECHT - 4 PERSONEN -
20 MINUTEN

- INGREDIËNTEN
- 2 komkommers
 - 2 kipfilets
 - 1 witte ui
 - 50 gr boter
 - 1 el kerriepoeder
 - 1\2 el chilisaus
 - 150 ml slagroom
 - 400 gr broccoli rijst
 - 1 kropje sla
 - 8 kerstomaatjes
 - 1 rood uitje
 - 4 el olijfolie
 - 2 el citroensap
 - bieslook

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven op 180°C. Was de komkommers en snijd ze in de lengte door-midden. Haal met een theelepel de zaadjes eruit. Laat ze ondersteboven uitlekken. Snijd de kipfilets in blokjes en snipper de rode ui. Smelt de boter en bak de blokjes kip en uienringen aan. Strooi de kerriepoeder erover, voeg de chilisaus toe en maal er zeezout naar smaak over. Voeg de slagroom toe en laat 8 minuten stoven. Leg de komkommers in een ingevette ovenschaal. Vul ze met het kipmengsel en schuif het in de oven. Bak in 15 minuten gaar. Roerbak de broccoli rijst in 4 eetlepels boter beetgaar. Snijd de tomaatjes door en de rode ui in ringen. Was de slablaadjes en schep om met de olijfolie en citroensap. Verdeel over de borden. Verdeel de tomaatjes en ui erover. Hak de bieslook grof en haal de gevulde komkommers uit de oven. Schep op ieder bord wat broccoli rijst en een halve komkommer. Leg de slablaadjes, ui en tomaatjes ernaast. Strooi de bieslook over de kip.



Slabladen gevuld met
quinoa, Thais gehakt
en paprika

VOORGERECHT - 4 PERSONEN -
20 MINUTEN

- INGREDIËNTEN
- 300 gr quinoa
 - 2 uien
 - 1 Spaanse rode peper
 - 300 gr half-om-half gehakt
 - 4 el vissaus
 - 1 gele paprika
 - 2 limoentjes
 - 1 bos koriander
 - 1 bakje kerstomaatjes
 - 4 lente-uitjes
 - 1 komkommer
 - radijsjes voor de garnering

BEREIDINGSWIJZE

Spoel de quinoa in een vergiet af. Kook de quinoa gaar volgens de instructie op de verpakking. Snipper de uien en snijd de topjes van de pepers en schud de zaadjes eruit. Hak ze fijn. Verwarm 4 eetlepels boter in de pan en bak de uien en peper 5 minuten zacht. Voeg het gehakt toe en bak al roerend 5 minuten op halfhoog vuur. Voeg de vissaus toe en de blokjes paprika, sap van 1 limoen en de helft van de gehakte koriander. Laat 8 minuten stoven. Schep dan de gekookte quinoa erdoor en laat afkoelen. Snijd de tomaatjes in stukjes, hak de rest van de fijngehakte koriander en snijd de lente-uitjes in dunne ringetjes. Was de komkommer, snijd in de lengte door en verwijder met een theelepel de zaadjes. Snijd in kleine blokjes, schep alles door de afgekoelde quinoa samen met het sap van het laatste limoen. Haal de slablaadjes los van de kropjes. Schep de quinoa in een schaal en leg de slablaadjes eromheen. Garneer met de radijsjes. Vul ze aan tafel met de quinoa.

KIJK VOOR MEER RECEPTEN
OP LEKKERMAKKELIJK.NL



Slabladen gevuld met
quinoa en Thais gehakt

GatoNegro

IT'S ALL ABOUT
FLAVOR

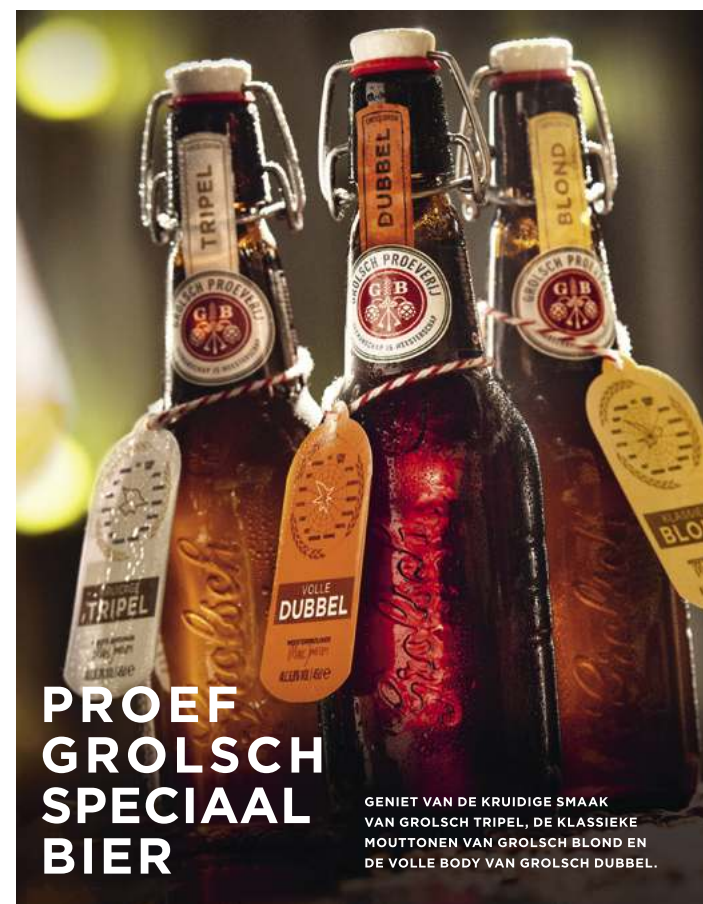


GATONEGROWINE.COM GATONEGROWINE

Geen 18, geen alcohol



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



**PROEF
GROLSCH
SPECIAAL
BIER**

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

PROEF KARAKTER

Grolsch

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



**Frisse witte
wijnen**

NIX18
NIET ROKEN - NIET DRINKEN

DE SMAKEN VAN HET VOORJAAR



OP ZES PLAATTAARTEN

RECEPTEN



GEGRILDE COURGETTE

MET RICOTTA EN PIJNBOOMPITTEN



Kijk voor
dit recept
op pagina
16



SHAKSUKA

MET WITVIS EN SPIEGELEI



Kijk voor
dit recept
op pagina
19



GEROOKTE ZALM

MET RODE UI EN RADIJES



Lentegroenten op bladerdeeg

**LUNCHGERECHT - 6 PERSONEN -
20 MINUTEN, 20 MINUTEN OVENTIJD**

INGREDIËNTEN

1 rol bladerdeeg
1 losgeklopte eidooier
250 gr doperwtjes
2 sjalotjes
8 blaadjes munt
8 bospeentjes
200 gr peultjes
1 jonge prei
4 scharreleitjes
250 gr mascarpone
1 el gedroogde dragon
2 teentjes knoflook uit de pers
1 bakje Hollandse garnaltjes
Extra bakblik van circa 25 bij 30 cm, bakpapier

BEREIDINGSWIJZE

Kook de doperwtjes gaar en laat ze uitlekken in een vergiet. Snijd de prei in ringen en was ze goed. Bak de fijngehakte sjalotjes in de 2 eetlepels boter aan en voeg de prei toe. Laat 8 minuten zachtjes stoven. Voeg de doperwtjes en de fijngehakte munt toe. Breng op smaak met zout en peper. Dek af tot gebruik. Verwarm de oven voor op 180°C. Schil de worteltjes met een dunschiller en halveer ze in de lengte. Haal de peultjes af. Blancheer de worteltjes en peultjes beetgaar. Laat ze goed uitlekken in een vergiet. Kook de eitjes halfzacht. Rol het bladerdeeg uit en prik gaatjes in de bodem. Leg het deeg in een bakblik. Bestrijk met losgeklopt ei en bak het bladerdeeg 10 minuten voor. Haal het deeg uit de oven. Meng de mascarpone met de dragon en teentjes knoflook uit de pers. Breng op smaak met zout en peper. Bestrijk het bladerdeeg hiermee. Verdeel de groentes in rijtjes. Schuif de plaat taart nogmaals in de oven en bak 15 minuten verder af. Garneer de plaattaart met halve eitjes, tuinkers en Hollands garnaltjes.



Gegrilde courgette en ricotta op korstdeeg

**LUNCHGERECHT - 8 PERSONEN -
30 MINUTEN, 25 MINUTEN OVENTIJD**

INGREDIËNTEN

250 gr bloem
175 gr koude gezouten boter
1 losgeklopt ei
2 bakjes ricotta
2 el fijngehakte bieslook
1 teentje knoflook uit de pers
2 citroenen, 3 courgettes
6 el olijfolie, 100 gr pijnboompitjes
4 takjes munt
Extra bakblik van circa 25 bij 30 cm, bakpapier, vershoudfolie, steunvulling b.v. gedroogde bruine bonen, grillpan

BEREIDINGSWIJZE

Maak eerst het korstdeeg. Zeef de bloem boven een kom en snijd de boter in kleine blokjes. Meng dit met de vingertoppen tot deegkrumels. Maak een kuiltje in het midden en doe daarin het losgeklopte ei. Meng met een houten lepel even door. Kneed daarna kort verder met de hand tot een soepel deeg en vorm er een bal van. Wikkel het deeg in vershoudfolie en laat 30 minuten rusten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 180°C. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkvlak. Vet het bakblik in met boter en leg er een vel bakpapier in. Bekleed de bodem van het bak met het deeg. Kerf met een vork het deeg rondom in zodat er een klein opstaand randje ontstaat. Leg er weer een vel bakpapier op en strooi de steunvulling erin. Bak het deeg 10 minuten voor. Verwijder het bakpapier met de steunvulling en bak nogmaals 15 minuten. Maak ondertussen de vulling. Rooster de pijnboompitjes goudbruin. Snijd de citroenen in dunne plakjes en schaaft de courgette in dunne lange plakken. Kwast de courgette en citroen door de olijfolie. Gril de plakjes courgette in een hete grillpan tot ze mooie streepjes hebben. Gril daarna de plakjes citroen. Roer de ricotta los met de bieslook en knoflook. Breng op smaak met zout en peper. Haal het deeg uit de oven en laat afkoelen. Bestrijk het deeg daarna met de ricotta, verdeel de plakjes courgette en citroen erover en garneer met de pijnboompitjes en toefjes munt.



Gerookte zalm, rode ui en radijs op filodeeg

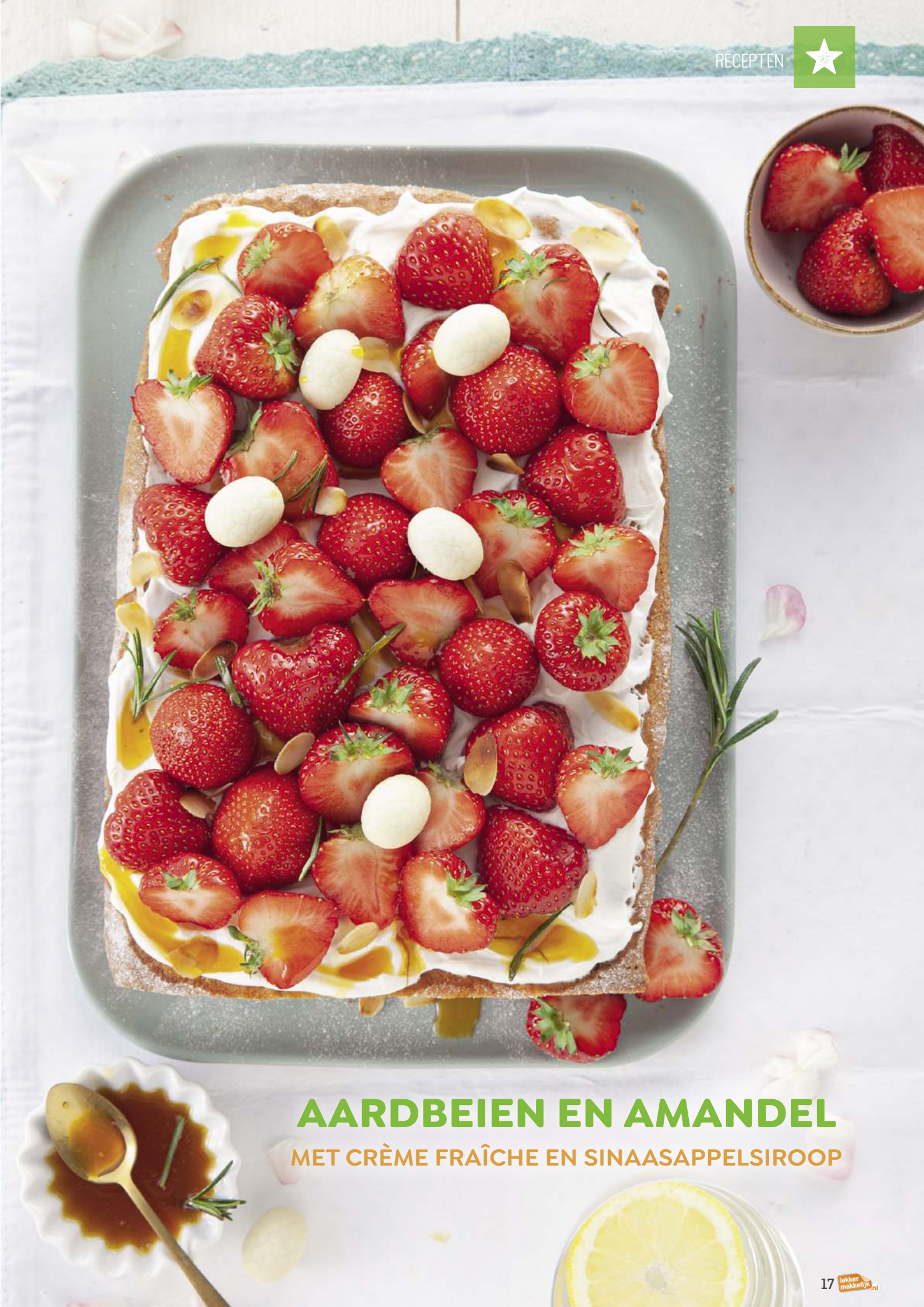
**LUNCHGERECHT - 8 PERSONEN -
30 MINUTEN, 20 MINUTEN OVENTIJD**

INGREDIËNTEN

6 nieuwe aardappeltjes
8 velletjes filodeeg
75 gr gesmolten boter
200 ml crème fraîche
2 rode uien
1 citroen
1 bosje radijsjes
200 gr gerookte zalm
6 takjes dille
2 hardgekookte eitjes
8 jonge kropsla blaadjes
2 el mosterd
4 el honing
6 el olijfolie
Extra bakplaat, bakpapier

BEREIDINGSWIJZE

Was de aardappeltjes en kook ze met schil in 20 minuten gaar. Verwarm de oven voor op 180°C. Rasp de schil van de citroen af en snijd ze rest in parten. Giet de aardappelen af en laat ze afkoelen. Snijd de rode uien in dunne ringen en meng ze met 3 eetlepels citroensap en 2 eetlepels olijfolie. Maal er wat zout en peper over. Laat ze 10 minuten marinieren. Leg een vel bakpapier op een bakplaat. Leg er een velletje filodeeg op en bestrijk die met boter. Strooi er wat citroenschil over en leg er weer een velletje filodeeg op. Herhaal dit tot het filodeeg op is. Bak 15 minuten in de oven goudbruin. Haal uit de oven en laat 10 minuten afkoelen. Snijd de radijsjes in dunne plakjes. Pel de aardappeltjes en snijd ze in kwarten. Bestrijk de crème fraîche over het filodeeg. Verdeel ook aardappeltjes, zalm, uienringen, radijsjes en stukjes hardgekookt ei erover. Klop een sausje van de fijngehakte dille, mosterd, honing en de olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Lepel het honing mosterdsausje over de plaattaart.



AARDBEIEN EN AMANDEL MET CRÈME FRAÎCHE EN SINAASAPPELSIROOP



Happy
Easter

ZÓÓÓ LEKKER

BLADERDEEG, VANILLE ROOM EN ZACHT FRUIT



Shakshuka met witvis en spiegelei op hartig taartdeeg

LUNCHGERECHT - 6 PERSONEN -
30 MINUTEN, 26 MINUTEN OVENTIJD

- INGREDIËNTEN**
1 pak hartig taartdeeg
3 uien
50 gr boter
1 blik tomaatblokjes
4 gele puntpaprika's
150 gr kerstomaatjes
2 knoflookteentjes uit de pers
6 ansjovisfilets in olijfolie
250 gr witvisfilet
6 klein scharreleitjes
Basilicumblaadjes voor de garnering
Extra: bakpapier, bakblik van circa 25
bij 30 cm

BEREIDINGSWIJZE
Snijd de uien en puntpaprika's in dunne
ringen. Fruit deze aan in de boter op half-
hoog vuur. Laat ze daarna 15 minuten op
laag vuur zacht en romig stoven. Verwarm
2 eetlepels olijfolie in een braadpan, voeg
de tomaatblokjes toe laat het tomaat-
vocht deels verdampen. Verwarm de
oven voor op 180°C. Bekleed het bakblik
met plakjes hartig taartdeeg. Prik gaatjes
in de bodem. Bak het deeg 7 minuten
voor. Voeg de zacht gebakken uien en
de paprika bij de ingekookte tomaat-
blokjes. Pers de knoflook erboven uit en
voeg de fijngehakte ansjovisfilets en de
kerstomaatjes toe. Laat 5 minuten verder
stoven en laat het dan afkoelen. Haal het
voorgebakken deeg uit de oven en ver-
deel het tomaten paprikamengsel erover.
Snijd de witvis in blokjes, duw ze in het to-
matenmengsel en bak 15 minuten verder.
Bak ondertussen de spiegeleitjes en leg ze
voor het serveren op de plaattaart. Lekker
met een groene salade.



Aardbeien, amandelen en sinaasappelsiroop op cakedeeg

TUSSENDOORTJE - NAGERECHT -
8 PERSONEN - 20 MINUTEN,
45 MINUTEN OVENTIJD

- INGREDIËNTEN**
300 ml sinaasappelsap
2 takjes rozemarijn
300 gr zelfrijzend bakmeel
300 gr zachte boter
250 gr fijn tafelsuiker
6 eieren
4 zakjes vanillesuiker
2 tl gemberpoeder
2 tl kaneelpoeder
mespunt zeezout
300 ml Griekse yoghurt
500 gr aardbeien
12 witte chocolade eitjes

BEREIDINGSWIJZE
Kook op een halfhoog vuur de sinaasap-
pelsap, honing en rozemarijntakjes in tot
een siroop en laat afkoelen. Verwarm de
oven voor op 160°C. Vet het bakblik in met
boter en bekleed met bakpapier. Vet het
bakpapier ook in. Maak het cakebeslag.
Klop de boter met de suiker romig. Voeg
de vanillesuiker, kardemompoeder, ka-
neelpoeder en een mespunt zeezout toe.
Mix nu een voor een de eieren door het
botermengsel. Spatel dan met een lepel in
delen het zelfrijzend bakmeel erdoor met
de crème fraîche. Schep het beslag in het
bakblik en strijk de bovenkant glad. Duw 12
aardbeien in het beslag. Bak de plaatcake
in 45 minuten gaar. Laat de taart afkoelen.
Bestrijk de taart met de Griekse yoghurt.
Snijd de rest van de aardbeien door mid-
den en verdeel over de taart. Drizzel de
sinaasappel rozemarijn siroop erover en
garneer met de witte chocolade eitjes.



Feestelijke taart met banketbakkersroom en zacht fruit

TUSSENDOORTJE, NAGERECHT -
6 PERSONEN - 20 MINUTEN,
20 MINUTEN OVENTIJD

- INGREDIËNTEN**
6 plakjes bladerdeeg uit de vriezer
2 eidooiers
2 zakjes vanillesuiker
2 el citroenrasp
2 zakjes mix voor banketbakkersroom
300 ml slagroom
300 ml water
300 gr gemengd rood fruit, frambozen,
aardbeien, bramen en blauwe bessen
poedersuiker
blaadjes verse citroentijm
Extra: bakpapier en bakkwastje

BEREIDINGSWIJZE
Verwarm de oven voor op 180°C. Stapel
de plakjes ontdooid bladerdeeg op elkaar.
Rol het uit op een met bloem bestrooide
plank tot een langwerpige lap van circa 30
bij 35 cm. Snijd de randen mooi bij en leg
het deeg op een met bakpapier beklede
bakplaat. Prik met een vork allemaal
gaatjes in het deeg. Klop de eidooiers
los en bestrijk het deeg met de eidooiers.
Bestrooi met de vanillesuiker en de cit-
roenrasp. Bak het deeg in 20 minuten
goudbruin en knapperig. Haal de taart-
bodem uit de oven en laat afkoelen. Maak
de banketbakkersroom met de slagroom
en het water volgens de instructie op de
verpakking. Verdeel over het bladerdeeg.
Houd 3 cm van de rand vrij. Verdeel het
fruit in rijtjes over de taart en bestrooi met
wat poedersuiker en garneer met blaadjes
tijm.

KIJK VOOR MEER RECEPTEN
OP LEKKERMAKKELIJK.NL

Nieuw! Verkade Meesterbaksels



Brosse
Brownie

Nieuw van Verkade: Meesterbaksels Brosse Brownie. Deze 'ovenheerlijke' Brosse koekjes met chocolade zijn ware smaaktraktaties voor bij je kopje koffie of thee. Een lekker koekje, zoals jij van Verkade gewend - en door Verkade verwend - bent. **Ook lekker: Verkade Meesterbaksels Knapperige Karamel, voor de karamel liefhebber!**

Verkade ...dat smaakt naar thuis.

Een Mexicaans feestje in huis

Dit is al jarenlang de favoriete tortilla chips op festivals en food events door het hele land. Naast de chips zijn er ook lekkere sauzen en dips. Kun je alvast een beetje in de stemming komen voor de tv of bij een klein feestje thuis.



Een verfrissende start van je dag

Een super schone en verfrissende koffiedrank die barst van de smaak. Een boost van natuurlijke cafeïne. Geen melk. Geen suiker. Geen calorieën. Niets kunstmatigs en 100% veganistisch.



Lekker en gezond snacken

Bij Bites we Love geloven ze in de plantpower van noten, fruit en bonen. Dat is dan ook de basis van alle bites. Ze geven je de energie die je nodig hebt om het beste uit jezelf en je dag te halen!



NIEUW in ons assortiment



De #1 in Canada, nu ook in Nederland

De brouwers van The Pumphouse Brewery hebben vijf jaar geleden een radler met een fruitige twist van citrus gebrouwen. In Canada, de Verenigde Staten en de UK zijn er inmiddels heel veel liefhebbers en is het een groot succes. Nu ook te koop in Nederland.



De zon in je glas en gewoon 0,0%!

Desperados Virgin 0.0% is een uniek alcoholvrij bier met een geweldige smaak die gega-randeerd voor een verfrissende kick zorgt. Je proeft de ultieme verfrissing van citrus en de pit waar Desperados om bekend staat. Desperados Virgin 0.0% brengt altijd goede vibes en gezelligheid.

ZES VERRASSENDE GERECHTEN

AVOCADO



**VOORGERECHT -
4 PERSONEN - 20 MINUTEN**

INGREDIËNTEN

1 bosje basilicum
150 ml olijfolie
100 gr peultjes
1 bosje groene asperges
1 bakje gemengde kerstomaatjes
3 bollen mozzarella bufala
3 grote avocado's
2 kleine citroentjes

BEREIDINGSWIJZE

Maak eerst de basilicumolie. Pureer de basilicum met de olijfolie fijn. Giet over in een fijn vergiet. Laat goed uitlekken en druk de restjes met de achterkant van een lepel door de zeef. Kook de peultjes en spoel koud af. Blancheer nu de asperges in 8 minuten beetgaar en spoel ze ook koud af. Halveer de kerstomaatjes. Snijd de avocado in stukken. Scheur de uitgelekte mozzarella in grove stukken. Rangschik alle groentes en mozzarella over 4 borden schep er lepels basilicumolie tussen. Maal er zeezout en peper over, leg in elk bord een halve citroen en wat extra blaadjes basilicum en geniet.

RECEPTEN



SALADE CAPRESE AVOCADO

MET GROENE ASPERGES



PASTA MET AVOCADOSAUS

MET HAM EN PIJNBOOMPITTEN

HOOFDGERECHT -
4 PERSONEN - 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

300 gr ei spaghetti
2 bouillontabletten naar keuze
4 sjalotjes
1 pakje diepvries doperwtjes
3 avocado's
1 bekertje lacto crème fraîche
2 teentjes knoflook uit de pers
plak beenham van 150 gr in blokjes
zakje rucola
100 gr pijnboompitten

BEREIDINGSWIJZE

Kook de spaghetti in de bouillon beetgaar. Snijd de sjalotjes fijn en fruit ze aan in 25 gram boter. Voeg de doperwtjes toe en laat 5 minuten zachtjes stoven. Pureer de avocado's met 2 eetlepels citroensap en 100 ml opgevangen water van de pasta met een staafmixer tot een romige saus.

Voeg de avocadosaus bij de doperwtjes. Pers de teentjes knoflook erover en schep alles goed om. Breng op smaak met zeezout en verse peper. Rooster de pijnboompitten. Meng de saus door de pasta. Serveer op een grote schaal en bestrooi met de pijnboompitten en de blokjes ham. Garneer met rucola.

Kijk voor
dit recept
op pagina
29

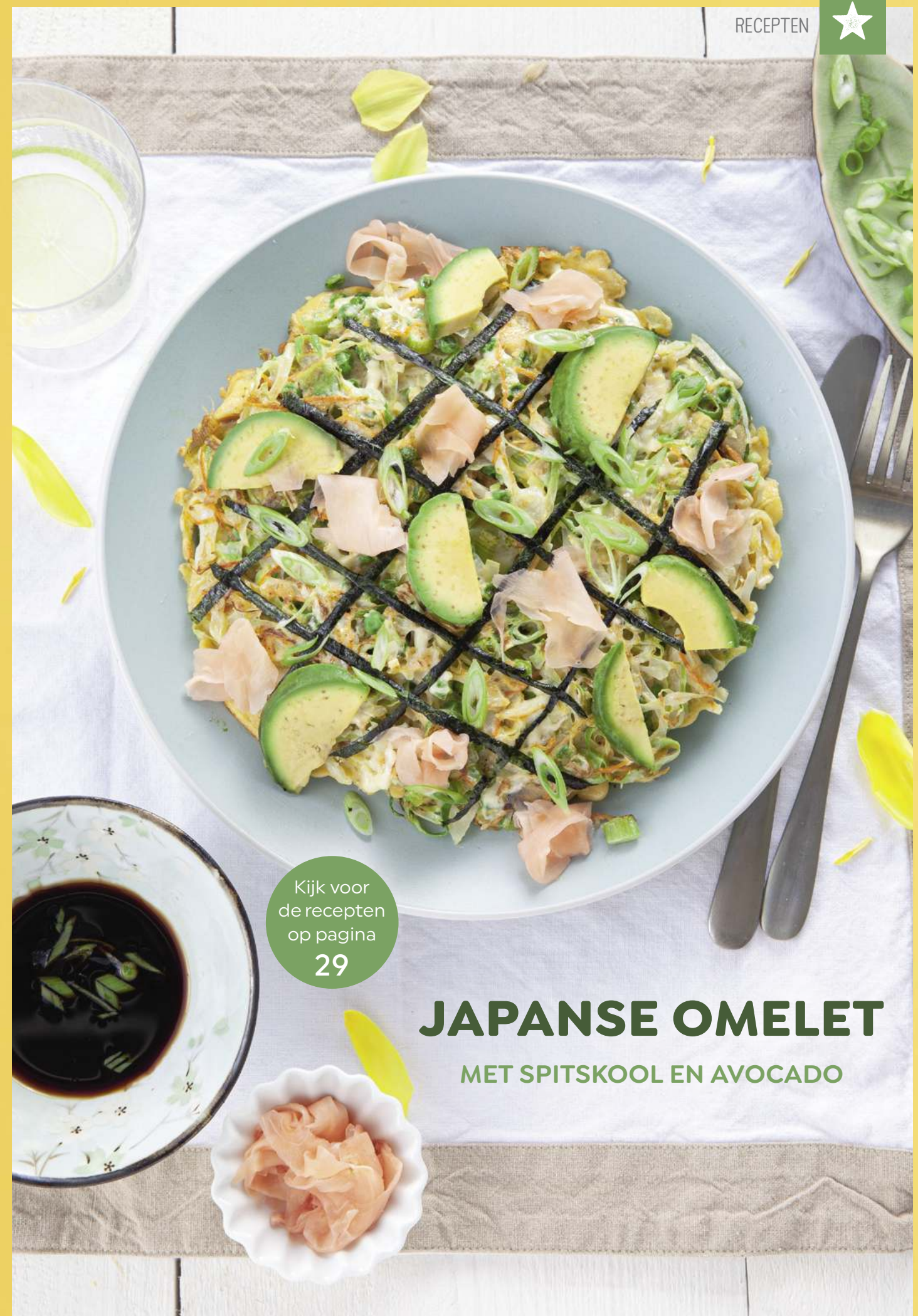
SPINAZIE AVOCADOSOEP

MET PARMAHAM EN BROOD



CROSTINI'S MET AVOCADO

MET ZELFGEMAAKTE KERSTOMAAJTJES SAMBAL



Kijk voor
de recepten
op pagina
29

JAPANESE OMELET

MET SPITSKOOL EN AVOCADO

RECEPTEN





Spinazie avocadosoep

VOORGERECHT – 4 PERSONEN – 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 4 plakken Parmaham
- 2 avocado's
- 1 ui
- 1 el fijngehakte gember
- 4 el olijfolie
- 400 gr verse spinazie
- 1 liter kippenbouillon of groenten
- 2 el fijngehakte dille of 2 tl gedroogde dille
- 4 el slagroom

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 180°C. Beleg een bakplaat met een vel bakpapier. Leg de plakken Parmaham erop en kwast ze aan beiden zijden in met olijfolie. Bak het in 15 minuten knapperig en haal uit de oven. Snipper de ui en bak samen met de gember 2 minuten aan in 2 eetlepels olijfolie. Zet daarna het vuur zacht en laat 5 minuten verder stoven. Roerbak in een wok in de rest van de olijfolie de spinazie 3 minuten. Halveer de avocado's en verwijder de pit. Schep het vruchtenvlees eruit en doe het in een hoge mengbeker. Voeg de gebakken spinazie en de avocado's toe en pureer tot een romig mengsel. Breng de bouillon aan de kook en voeg het spinazie avocado mengsel toe. Breng op smaak met peper en versgeraspte nootmuskaat. Roer de slagroom en dille erdoor. Schenk de soep in kommen. Voeg 1 eetlepel slagroom in elke kom en maal er wat peper over. Geef de krokante ham er apart bij.



Crostini's met avocado

LUNCHGERECHT – 6 STUKS – 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 2 sjalotjes
- 6 el olijfolie
- 2 rode Spaanse peper
- 1 tl trassie
- 1 teentje knoflook uit de pers
- 2 el fijngeraspte gember
- 250 gr kerstomaatjes
- 2 el citroensap
- 1 el honing

Ingrediënten voor de crostini's

- 100 gr diepvries doperwtjes
- 6 sneetjes ambachtelijk brood
- 3 avocado's
- 3 halfzacht gekookte eitjes
- 4 el geroosterd amandelschaafsel

BEREIDINGSWIJZE

Maak eerst de sambal, halveer de kers-tomaatjes. Snijd de sjalotjes fijn en snijd de pepers in ringetjes. Fruit deze aan in de olijfolie. Voeg de trassie, knoflook en gember toe en laat even meebakken tot het gaat geuren. Voeg de kerstomaatjes toe, dan het citroensap en de honing. Schep alles goed om en bak 1 minuut mee. Laat 10 minuten zachtjes stoven tot een dikke sambal. Kook de diepvries tuinboontjes 7 minuten en spoel ze koud af. Pel het velletje van de tuinboontjes. Rooster de sneetjes brood goudbruin in de broodrooster. Smeer ze naar wens met een lik boter. Prak per sneetje brood een halve avocado erop. Verdeel er de tuinboontjes er over een half eitje. Smeer wat van de heerlijke tomaten sambal en strooi er wat amandelschaafsel op. Serveer met de rest van de sambal en partjes citroen.



Japanse omelet

LUNCHGERECHT – 2 PERSONEN – 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 6 eieren
- 6 el zelfrijzend bakmeel
- 100 ml koude bouillon naar keuze
- 3 el kokosolie
- 1/2 spitskooltje, 2 geraspte worteltjes
- 150 gr gekookte diepvries doperwtjes
- 4 lente-uitjes,
- 2 el sushi gember als ingrediënt
- 4 el sushi gember voor erbij
- 2 avocado's
- 2 el olijfolie en sojasaus

BEREIDINGSWIJZE

Klop de eieren met de eidooiers los. Doe het zelfrijzend bakmeel in een kom en klop beetje bij beetje de melk erdoor. Klop dan in gedeeltes het eimengsel erdoor. Snijd het spitskooltje in dunne reepjes. Roerbak de reepjes spitskool in 1 el kokosolie 2 minuten voor en schep ze uit de pan. Snijd de lente-uitjes in ringetjes en hak de sushi gember fijn. Snijd de avocado in parten en een halve avocado in kleine blokjes. Schep de geraspte wortel, de fijngehakte sushi gember, de gebakken spitskool, de diepvries doperwtjes en de helft van de lente-uitjes door het eimengsel. Verwarm 2 eetlepels kokosolie in een kleine koekenpan en schep de helft van het groente eimengsel erin. Verdeel de helft van de parten avocado erover. Laat 1 minuut bakken op halfhoog vuur en daarna 4 minuten op laag vuur met de deksel op de pan. Draai de groente omelet met behulp van een groot bord om en voeg nog wat kokosolie toe in de pan. Schuif de groente omelet weer in de pan en bak weer 4 minuten op zacht vuur. Knip de velletjes nori in dunne reepjes. Schep de groente omelet op een bord en garneer met de rest van de lente-uitjes, blokjes avocado en de sushi gember. Serveer er een schaalje sojasaus bij.

**KIJK VOOR MEER RECEPTEN
OP LEKKERMAKKELIJK.NL**

RECEPTEN



AVOCADOTAART MET KOKOS

MET DADELS EN HAZELNOTEN



NAGERECHT – 6 PERSONEN – 30 MINUTEN, 60 MINUTEN WACHTTIJD

INGREDIËNTEN

- 200 gr dadels, 200 gr blanke hazelnoten
- rasp van 2 limoentjes, 2 tl gemberpoeder
- merg van 1 vanillestokje
- 50 gr gedroogde gerapte kokos
- voor de avocado vulling**
- 4 avocado's, sap van 3 limoentjes
- 2 el honing, 150 ml gesmolten kokosolie
- voor de garnering**
- geraspte kokos, 100 gr blauwe bessen, eetbare bloemblaadjes
- Extra** bakpapier, springvorm 20 cm

BEREIDINGSWIJZE

Ontpit de dadels en doe ze in een keuken-machine. Voeg de rest van de ingrediënten toe en pureer kort tot een stevig noten dadeldeeg. Bekleed de springvorm met bakpapier en druk het noten deeg er netjes in zodat het overal even dik is. Dek af en zet 10 minuten in de vriezer. Pureer nu de avocado's met het limoen-sap, honing en de kokosolie. Haal de notenbodem uit de diepvries en schep de avocadovulling erop. Maak een mooie swirl met een lepel. Dek af met folie en laat 4 uur opstijven. Garneer de taart met geraspte kokos, wat blauwe bessen en eetbare bloemblaadjes.

Choco D'rop

NIEUW



LEKKER NEDERLANDS

Een unieke combinatie van heerlijke chocolade en drop

Kiezen hoeft niet meer, voortaan geniet je van het beste van twee werelden!
Een heerlijk oer-Hollands Venco dropje met een dikke laag exclusieve chocolade.
Een verrassende combinatie om lekker van te genieten, alleen of samen met anderen.



Super Lettele De buurtwinkel voor én van de dorpsbewoners

In de buurt van Deventer ligt het dorp Lettele. Zeventien jaar runde familie Lipholt de buurtwinkel, maar afgelopen zomer hebben zij de deur gesloten. Te weinig klandizie voor een gezinsinkomen. Maar een dorp zonder winkel, dat was voor een aantal bewoners ondenkbaar. Dat gaan we samen doen.

Victor Munster nam het initiatief om in hetzelfde pand, tegenover de kerk en basisschool, een buurtwinkel op te zetten die volledig gerund zou worden door vrijwilligers. Na zijn oproep meldden zich meer dan veertig vrijwilligers. Er werden twee stichtingen in het leven geroepen. De eerste voor de overname van het pand, met de deelname van een aantal vermogende Lettelenaars, en de tweede voor de winkel. Eind van de zomer gaven alle betrokken partijen en de gemeente het groene licht. Na de verbouwing is in december Super Lettele geopend. In de wintermaanden, ondanks alle coronabeperkingen, is de saamhorigheid en goedheid in het dorp én in de winkel hartverwarmend. Het was altijd al dé plek voor het praatje en het sociaal contact, maar dat is nu nog veel sterker geworden. Een mooi verzorgde winkel met een breed assortiment, producten van lokale onder-

nemers, een Post-NL-punt en straks kan iedereen ook een kop koffie drinken aan de koffietafel. De aandacht van de lokale, regionale én landelijke media voor dit initiatief is geweldig. Er zijn enorm veel plannen en ideeën. Aan het enthousiasme en de energie van de vrijwilligers zal het niet liggen. Het zijn de dorpsbewoners die het de komende twee jaar mogen laten zien. Dan wordt er gekeken of dit project kan worden voortgezet. Het is ongetwijfeld een bron van inspiratie voor bewoners van andere dorpen in het land. Nieuwsgierig? Kijk maar terug naar een video van het programma De Vooravond van 4 december 2020. Daarin gaat reporter Noortje kennismaken met de vrijwilligers en meedraaien in de winkel. Dan zie je Victor, de initiatiefnemer, Betsie, de beheerder en Henk. Henk? Ja, die is blij dat hij weer gewoon zijn boodschappen in het dorp kan doen.



Stem op Sloten!

Op anwb.nl kun je meedoen aan de stemming voor de mooiste vestingstadjes in Nederland. Stemmen kan tot en met 15 april. De top 5 staat in oktober in de Kampioen en de top 50 wordt opgenomen in een nieuw boek. Welke stadjes doen mee? Vestingsteden die een beschermd stadsgezicht hebben, met duidelijk aanwezige wallen, muren en/of poorten, met niet meer dan 40.000 inwoners en een duidelijke stedelijke structuur. Ook van belang zijn de recreatieve mogelijkheden. En wij vinden het heel belangrijk dat je er ook gezellig boodschappen kunt doen. Liefst bij een Dagwinkel, daarom stemmen wij voor Sloten.

Tijd voor een bezoekje aan het muzikale dorp in het mooie Drenthe

De dorpswinkel Grolloo is helemaal vernieuwd en klaar voor de lente!

Het Drentse dorpje Grolloo is bekend door het Holland International Blues Festival, maar er zijn in de omgeving ook talloze campings waar toeristen uit binnen- en buitenland lekker vakantie komen vieren. Even een boodschap doen in het dorp betekent een bezoek aan de winkel van René en Mariska. Bij de Lekker Makkelijk Grolloo kun je terecht voor lekkere broodjes, verse groenten en fruit, alle dagelijkse boodschappen en huishoudelijke artikelen. En bloemen, postzegels voor een kaartje en ze verhuren ook nog fietsen. In de wintermaanden is de winkel verbouwd en vernieuwd. Een nieuwe vloer, ledverlichting en een groot deel van de inventaris is vernieuwd. Het ziet er geweldig uit. René en Mariska zijn klaar voor het voorjaar!





VORSTELIJKE SNACKS MET ORANJE DIPS

GEWOON THUIS,
UIT DE OVEN OF
AIRFRYER



BITTERBALLEN VAN DE KONING





SPECIAALTJE VAN HET PALEIS



POMMES FRIETES ROYAAL

Probeer de Page® schoonroutine



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



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

Page Nederland Voel je schoon met Page®



HOME
BAKE
BREAD



Toast op de goede vriendschap!

Samen met Haust

Toastjes gemaakt met liefde.

Liefde. Passie. Wat in echte vriendschap zit, zit ook in onze ambachtelijke toastjes. Daarom past Haust zo goed bij al die mooie momenten die jij en je vrienden nog gaan vieren. Met ons ruime assortiment is er altijd een toastje te vinden dat perfect past bij jouw smaak.

Ontdek de lekkerste recepten op haust.nl



Haust
1870

Altijd vers met vezels en vitamines

Voor het gemak en de variatie hebben we een uitgebreid assortiment gesneden groenten en fruit en maaltijdsalades van Fresh Quality.



Met zorg gecreëerd en gerijpt



Deze belegen kaas heeft een iets mildere smaak vergeleken met Old Amsterdam Original, maar een duidelijk eigen, unieke smaakbeleving. Heerlijk voor op de boterham.

Hele pittige hummus

Het wordt heet, heet, heet. Deze Hummus is gemaakt voor pittige mensen of mensen die het wat pittiger willen maken. • 100% plantaardig (ja, het is dus ook veganistisch) • 0% toegevoegde suiker • 50% van de winst wordt gedoneerd om bomen te planten



NIEUW in ons assortiment



Verdraaid lekkere yoghurt

Mona maakt de lekkerste en leukste zuivel van Nederland! Daarom ons nieuwste zuivelbedenksel, Verdraaid Lekkere Yoghurt. Een heerlijke romige Griekse Stijl yoghurt met stukjes fruit, chocolade en saus er losjes doorheen geroerd. Hierdoor is iedere hap anders. Onze nieuwste smaken staan nu in de winkel!



Chovi Vegan Allioli

De vegan versie van de traditionele Spaanse Allioli van Chovi. Heerlijk op een stuk brood, bij aardappelproducten en als dip bij de borrel. Op basis van authentieke Spaanse knoflook uit Pedroneras.

Lekker tussendoor!

Wil jij ook overal kunnen genieten van je Danio? Dat kan nu met de Danio let's go Aardbei. Bomvol smaak en lekker fris. En in een handige meeneem verpakking. Perfect als lekker tussendoortje!





NEUW

HAZELNOOTPASTA

ZONDER KLEURSTOFFEN & CONSERVEERMIDDELEN

GEMAAKT MET ZONNEBLOEMOLIE

Gemaakt van zachte Alpenmelkchocolade

Individueel verpakte pralines

moments

mix nut mix

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

Milka
Teder vanbinnen.

NEUW

GA VOOR **GOUD**

Golden OREO

Wandelen langs voorjaarsbloemen

Uitbundige sneeuwkllokjes, pimpelpaarse krokussen en bloeiende hazelaars, het voorjaar is begonnen! De eerste bloemen zijn al vroeg in het seizoen te bewonderen. Op natuurmonumenten.nl vind je een overzicht van wandelroutes door het bos, over landgoederen, in kasteeltuinen en door het weidegebied. In het Dal van Ruiten A in Groningen, De Wieden in Overijssel, het Laarzenpad in het Naardermeer in Noord-Holland, De Kluis in Limburg of het op het oude landgoed Nijenburg bij Alkmaar en nog veel meer plekken. Zo ontdek je de bloemenpracht in ons mooie land.



MOEDERDAG
Zondag 9 mei

NATIONALE MOLENDAG

Door het hele land - 8 en 9 mei

Vorig jaar ging de Molendag niet door, maar in het tweede weekend van mei willen de molenaars van de ruim 900 molens door het hele land heel graag de deuren voor je open zetten. Uiteraard onder voorbehoud en als het toch niet kan dan is er een online programma. Dus volg de website.

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



FIETSRoutes IN NEDERLAND

Nederland staat niet voor niets bekend als fietsland. Veilige, comfortabele fietspaden, lekker vlak en je fietst zo van het ene landschap in het andere. Een mooie fietsroute vinden is heel eenvoudig. Er is ruim 33.000 km aan bewegwijzerde fietsroutes uitgezet. Voor een kort fietstochtje zijn de knooppunt-routes ideaal. Fiets je een meerdaagse tocht, dan gebruik je het beste de Langeafstand Fietsroutes. Meer weten? Kijk op nederlandfietsland.nl



Laat de zon in huis met Glassex!

De veelzijdige Glas & Multi-gebruik is niet alleen geschikt voor prachtige streeploze en glanzende ramen, maar voor veel meer. Gebruik Glassex Glas & Multi ook op gladde en glanzende oppervlakken zoals autoruiten, spiegels, glazen tafels, tegels, RVS, chroom, aanrecht, geschilderd houtwerk en kunststof.



4x

- 1 ULTRA GLANS
- 2 STREEPVRIJ
- 3 LOST VET OP
- 4 VERWIJDEERT VUIL

Vrolijk Pasen

Engels ontbijtje anders

ONTBIJTGERECHT – 6 PERSONEN – 45 MINUTEN

INGREDIËNTEN

voor de spinazie pancakes

1 pak pancake mix
300 gr verse spinazie
250 ml melk
3 eieren, 50 gr boter
100 gr gesneden ontbijtspek
voor de gebakken witte bonen
2 sjalotten
25 gr boter
2 el worcestersaus
1 pot witte bonen in tomatensaus
verder nodig

1 bakje trostomaten aan tak
1 bosje groene asperges
300 gr diepvries tuinboontjes
4 plakken beenham
4 eieren

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 180°C. Doe de tomaten in een passende ovenschaal en besprenkel met olijfolie en maal er zeezout en peper over. Bak de tomaatjes 10 minuten tot ze zacht zijn en haal uit de oven. Kook de asperges 6 minuten en spoel ze koud af. Kook daarna de tuinboontjes in 8 minuten beetgaar en spoel ze ook koud af. Pel daarna het grijze vliesje eraf. Maak de spinazie pancakes. Doe de melk en de eieren en de spinazie in een blender. Pureer glad. Voeg in gedeeltes de pancake mix toe en mix tot een klontvrij beslag. Smelt steeds een klontje boter in de koekenpan. Schep steeds 4 eetlepels beslag per pancake in de pan en bak ze tot de bovenkant gaatjes vertonen. Draai ze daarna om en bak ze 3 minuten verder. Bak zo alle pancakes. Houd ze warm in de oven. Dan de bereiding van de witte bonen: Snijd de sjalotten in ringen en bak ze in de boter aan. Zet het vuur zacht en laat ze 10 minuten stoven. Voeg dan de witte bonen toe en de worcestersaus. Rooster het brood goudbruin in de broodrooster. Verwarm de asperges en tuinboontjes in een klontje boter. Bak de ontbijtspek krokant. Schep uit de pan en bak de spiegeleitjes. Bouw de borden op, leg op elk een stapeltje pancakes en leg hierop gebakken ontbijtspek. Schep de gebakken witte bonen erbij en leg hierop een spiegelei. Verdeel de tuinboontjes eraan en de asperges. Wikkel om de asperges voor ieder een plak ham. Leg de trostomaatjes erbij en geef de toast met boter en jam er apart bij. Compleet met een glas verse sinaasappelsap.



Griekse yoghurt bowl met avocado, komkommer, limoen en munt

**ONTBIJTGERECHT
2 PERSONEN – 10 MINUTEN**

INGREDIËNTEN

400 gram volle Griekse yoghurt
4 snack komkommertjes
1 avocado
1 1/2 limoentje
4 el Holly granola groene verpakking
handje jonge spinazieblaadjes
verse muntblaadjes
2 el honing

BEREIDINGSWIJZE

Verdeel de yoghurt over twee wijde kommen. Snijd de snack komkommertjes in plakjes en verdeel ze over de kommen. Snijd de avocado in parten. Snijd een limoentje in plakjes en snijd de schil er rondom af. Verdeel de avocado en de limoen over de bowls. Strooi de granola erover en garneer met spinazie en muntblaadjes. Drizzel de honing erover.



Courgette omelet met ricotta en gerookte zalm

**ONTBIJTGERECHT
4 PERSONEN – 30 MINUTEN**

INGREDIËNTEN

1 1/2 courgette
6 eieren
50 gr boter
1 bakje ricotta
2 el citroenrasp
2 el olijfolie
100 gr gerookte zalmfilet
75 gr veldsla
verse bieslook

BEREIDINGSWIJZE

Was de courgette en schaf met de kaas-schaaf in de lengte in lange plakken. Klop de eieren goed los. Smelt de boter in en grote koekenpan en verdeel de helft van de plakjes courgettes erover. Schenk de losgeklopte eieren hierop. Laat 2 minuten bakken op hoog vuur en daarna op halfhoog vuur. Verdeel nu de rest van de plakken courgette op de omelet. Zet het vuur zacht en laat 8 minuten bakken tot de omelet aan de bovenkant gestold is. Leg er een groot bord op en draai de omelet om. Laat de omelet weer in de pan glijden en laat nogmaals 5 minuten zachtjes bakken.

Schep de omelet op een groot bord en laat 10 minuten afkoelen. Roer de ricotta los met de citroenrasp en de olijfolie. Maal er wat zout en peper over. Verdeel de ricotta in het midden van de omelet. Verdeel de plakjes zalm erover en de veldsla. Garneer met bieslook.

Lekker met een aardbeien smoothie, verse aardbeien met Griekse yoghurt, kokosmelk en limoensap in de blender met wat ijsblokjes.



Rode grapefruit met Griekse yoghurt en granola

Snijd een rode grapefruit door, en snijd de partjes los met een keukenmesje. Schep er twee volle eetlepels Griekse Yoghurt op en bestrooi met granola. Drizzel er nog wat honing over en geniet.





2X meer **vlekkenverwijderkracht***



*Er zijn minstens 2 doses van het best verkochte geconcentreerde vloeibare wasmiddel van de concurrentie nodig om de vlekkenverwijderingsprestaties van Ariel Allin1 Original Pods te evenaren.

Altijd buiten het bereik van kinderen houden.
© A.I.S.E. Meer info op: www.keepcapsfromkids.eu



Verwen ei-potjes met zalm, ham en lentegroente

ONTBIJTGERECHT
4 PERSONEN – 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

voor de ei potjes met zalm

200 ml crème fraîche
100 gr zalmfilet
1\2 venkel
1\4 courgette
8 kerstomaatjes
2 lente-uitjes
4 scharreleieren
2 el olijfolie
2 radijsjes
2 weckpotjes

voor de ei potjes met ham

200 gr crème fraîche
100 gr gesneden beenham
halve venkel
halve courgette
8 kerstomaatjes
2 lente-uitjes
4 scharreleitjes
2 el olijfolie
2 radijsjes
Extra: 2 weckpotjes

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de zalm in blokjes en de ham in reepjes. Snijd de venkel en courgette in stukjes. Wrijf de binnenkant van de weckpotjes in met olijfolie. Schep in elk potje 2 el crème fraîche. Schep in een potje de zalmblokjes en in de andere de hamreepjes. Verdeel de venkel en courgette erover. Verdeel de kerstomaatjes erover en de in ringetjes gesneden lente-uitjes erover. Breek in elk weckpotje 2 eitjes en maal er zout en peper over. Top af met nogmaals 2 eetlepels crème fraîche en sluit de potjes. Zet in de ijskast tot gebruik.

Voor gebruik kook je de weckpotjes 8 minuten in een pan. Zorg dat ze half onder water staan. Snijd de ciabatta in lange repen. Kwast ze aan beiden zijden in met olijfolie. Rooster ze tot ze mooie grillstreepjes hebben. Haal de potjes met een ovenhandschoen uit de pan. Open voorzichtig de potjes en druppel er nog wat goede olijfolie over en leg in elk twee radijsjes. Serveer met de gegrilde ciabatta.

Lekker met een citrussalade erbij, plakjes rode grapefruit, sinaasappel en wat rode bessen. Druppel er wat honing over.



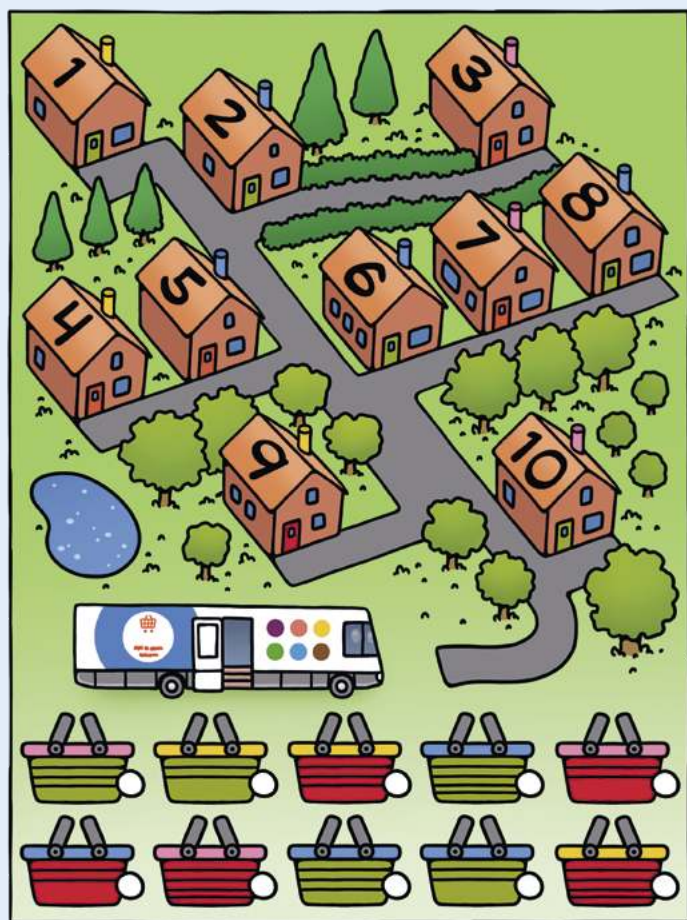
LIEKE & MAX



BQQFMBBSU -1
GHQ +2
NRHN -3
AFGNQ +2

NAAR DE CAMPINGWINKEL

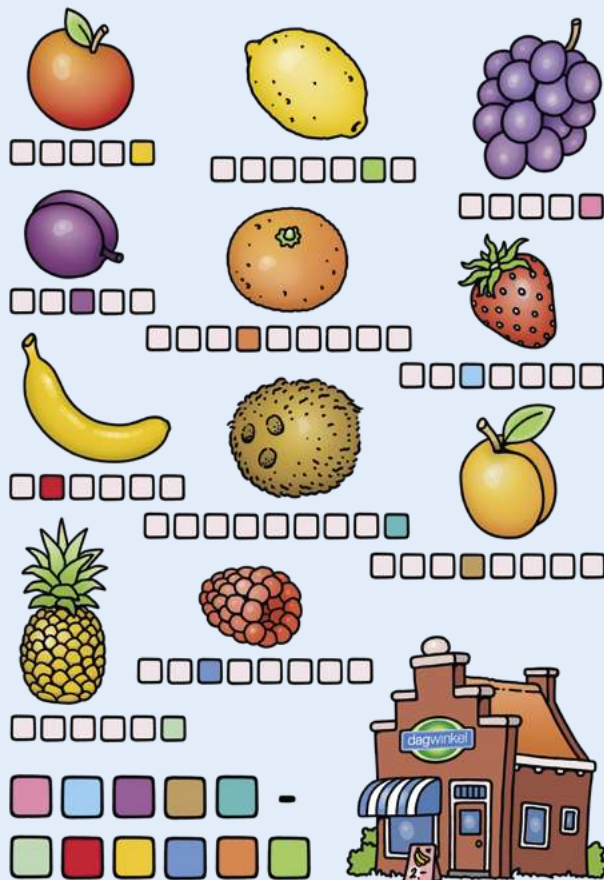
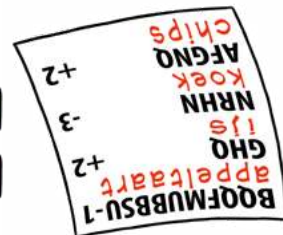
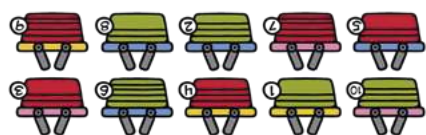
Lieke en Max gaan naar de campingwinkel om boodschappen te doen maar moeder heeft een grap uitgehaald met het boodschappenbriefje, het is in geheimtaal! Kun jij het briefje ontcijferen?



RIJDENDE WINKEL RAADSEL

De rijdende winkel zet bij elk huis het juiste mandje met boodschappen neer. Zie jij welk mandje bij welk huis hoort?

OPLOSSINGEN PUZZELS



FRUITPUZZEL

Schrijf onder elk stuk fruit hoe het heet.
Vul de gevonden letters in naast de Dagwinkel.
Wat voor lekkers gaan Lieke en Max maken?



OUD HOLLANDS SNOEPWINKELTJE

Lieke en Max willen een echte oud-hollandse lekkernij kopen, volg het lijntje en schrijf de letters een voor een op. Heb jij deze snoep wel eens gegeten?

COLOFON



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

Uitgever

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

Concept, content en realisatie

Carrot Company
carrotcompany.com

Recepturen, foodstyling en styling

Jacqueline Pietrovski

Illustraties Lieke & Max

Geza Illustraties
geza.nu

Fotografie

Richard Wortel

Druk en afwerking

Senefelder Misset

Redactieadres

redactie@lekkermakkelijk.nl

© 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.

SPAARACTIE VOORJAAR

Spaar mee voor mix & match servies

nu
50%
korting



De boodschappen gewoon aan huis bezorgd

Steeds meer ondernemers bieden de mogelijkheid om de boodschappen online te bestellen via [LekkerMakkelijk.nl](https://www.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



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](https://www.lekkermakkelijk.nl).



Suggesties & ideeën

Heb je nieuwtjes, leuke foto's, suggesties of ideeën voor plaatsing op [LekkerMakkelijk.nl](https://www.lekkermakkelijk.nl) of in het magazine? Dan kun je die sturen naar redactie@lekkermakkelijk.nl



