

Lekker Makkelijk

magazine bij de boodschappen in de buurt

Winter 2021



lekker
makkelijk
.nl

Opwarmertje voor vanavond



Dat kan alleen maar Unox zijn.



Blijf gezond, fit en positief

Wij zijn blij dat we voor u open kunnen zijn. Toch nog kunnen voorzien in dagelijkse boodschappen en een bijdrage kunnen leveren aan het sociaal contact en de verbinding. In dit nummer vindt u berichten uit het hele land van ondernemers in de buurt en met de rijdende winkel op de weg. Uiteraard lekkere recepten en inspiratie om de winterdagen door te komen of even wat afwisseling te brengen in werk, school, ontspanning en beweging. Want ook al is het voor een enkele boodschap, even naar buiten is altijd fijn. De ingrediënten voor de recepten zijn gewoon in de buurt te verkrijgen en als het nodig is brengen we de boodschappen aan huis.

Fijne winter!



INHOUD VAN DIT NUMMER



3 Intro en inhoud 4-13 Winterkost
14-15 Wintertijd 17-21 Winterburgers
23 In de buurt 24-29 Kuchen
aus eigenen Küche 31 In het schap
32-35 Vitamine ontbijt 37 In de buurt
39 Natuur&platteland 40-41 Meesterhand vleeswaren
42-43 Bakboeken 45 In de buurt 47 Spaaractie 48 Strip Lieke&Max



lekker
makkelijk
nl



Warme winterkost

ZEVEN GERECHTEN MET
WINTERGROENTEN.
DAT IS GENIETEN VAN
DE ZOETE SMAAK VAN
DE KOUDE GROND.

Kijk voor
de recepten
op pagina
10

RECEPTEN



Hollandse risotto

MET ZUURKOOL, SPEK EN
GEROOSTERDE HAZELNOTEN



Curry met worst

MET POMPOEN EN SPRUITEN



Jachtschotel pastei

MET RUNDVLEES, APPEL EN UITJES

RECEPTEN



Bonenstoof

MET DROGE WORST EN BRAADWORSTJES



Kijk voor
de recepten
op pagina

10



Wintergroente stamp

MET SPRUITJES, ZUURKOOL, ZOETE AARDAPPEL EN
KNOLSELDERIJ MET STOOFFLEES



Hollandse risotto

HOOFDGERECHT - 2 PERSONEN - 50 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 1 grote ui
- 1 el roomboter
- 4 el olijfolie
- 250 gr risottorijst
- 1 takje rozemarijn
- 4 el olijfolie
- 750 ml warme kippenbouillon
- 50 gr blanke hazelnoten
- 200 gr zuurkool
- 4 el crème fraîche
- 75 gr spekblokjes
- stukje Parmezaanse kaas

BEREIDINGSWIJZE Snipper de ui en bak deze in 1 eetlepel boter aan. Voeg de olijfolie toe en verwarm even mee. Voeg nu de risottorijst toe en bak de rijst 2 minuten op hoog vuur al roerend om. Voeg de rozemarijn en de helft van de kippenbouillon toe. Breng aan de kook en zet het vuur laag. Laat zachtjes pruttelen tot het vocht is verdampt. Rooster ondertussen de hazelnootjes in een halve eetlepel boter goudbruin. Schep ze uit de pan en hak ze grof. Voeg de ander helft van de kippenbouillon toe aan de risotto toe en laat het weer zachtjes beetgaar koken. Bak de spekblokjes krokant in 1 eetlepel boter. Voeg, als de risotto beetgaar is, de zuurkool en de crème fraîche toe. Laat even warm worden en schep de risotto dan meteen over 2 borden. Strooi de spekjes en de hazelnoten erover. Rasp aan tafel de Parmezaanse kaas erover. Geniet!



Jachtschotel pastei

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN - 30 MINUTEN, 25 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN

- 2 uien, 3 goudrenet appels
- 4 kruidnageltjes, 8 jeneverbessen
- 50 gr boter
- 250 gr achterham
- 150 gr witte bonen
- 200 ml runderbouillon
- 400 gr aardappelpuree
- 10 plakjes bladerdeeg
- Extra:** 4 lage ovenschaaltjes

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven voor op 180°C. Schil de ui en snijd in dunne ringen. Snijd de geschilde appel in blokjes. Verwarm de boter in een braadpan en bak de uien en appel 5 minuten aan op halfhoog vuur. Voeg de kruidnageltjes en jeneverbessen toe en laat 10 minuten zachtjes verder stoven. Snijd de achterham in reepjes, voeg deze samen met de witte bonen en de runderbouillon bij de gebakken appel met uien. Laat 3 minuten meestoven. Vet de ovenschaaltjes in met boter. Schep er een laagje aardappelpuree in en verdeel het appel en ham mengsel erover. Klop de eidooiers los met 1 theelepel water. Leg steeds 2 plakjes bladerdeeg op elkaar en rol uit tot een lap van 15 bij 15 centimeter. Kwast de randen van de ovenschaaltjes in met eidooier en leg het bladerdeeg erop. Druk met een vork rondom dicht, en snijd met een mesje het bladerdeeg netjes bij. Maak een gaatje met een appelboor en versterk het gaatje met een rolletje bladerdeeg, zie foto. Maak zo ook de andere pasteitjes. Kwast ze allemaal in met eidooier. Snijd van de 2 overgebleven plakjes bladerdeeg dunne reepjes. Leg de reepjes deeg kruislings op de pasteitjes. Kwast deze ook weer in met eidooier. Bak de pasteitjes 25 minuten in de oven goudbruin. Lekker met kleine augurkjes en een groene salade.



Winter curry

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN - 50 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 1 rookworst van Meesterhand
- 2 zoete aardappels
- 1½ knolselderij
- 1½ klein pompoentje
- 2 winterwortels
- 2 pastinaken
- 50 gr boter, 2 el olijfolie
- 2 el gele- of rode currypasta
- 500 ml romige kokosmelk
- 1 rode paprika
- 200 gr kleine spruitjes
- 2 rode uien
- sap van 1½ limoentje
- 50 gr pistachenootjes
- rijst en 2 limoentjes in parten voor erbij

BEREIDINGSWIJZE Laat de rookworst wellen volgens de verpakking. Kook de rijst gaar. Schil de zoete aardappel, knolselderij, pompoen, winterwortel en pastinaak. Snijd ze in stukken. Maak de spruitjes schoon. Verwarm de boter en olijfolie in een grote braadpan en roerbak de groenten 5 minuten op halfhoog vuur aan. Voeg de currypasta toe en bak even mee tot het gaat geuren. Voeg de helft van de kokosmelk en de spruitjes toe en laat 10 minuten zachtjes stoven. Schep de curry af en toe om. Snijd ondertussen de paprika in blokjes. Snijd de rode uien elk in 8 parten en besprenkel ze met het limoensap. Laat ze marinieren. Voeg de andere helft van de kokosmelk toe en de gemarineerde rode uien. Laat nog 3 minuten stoven. Hak de noten grof. Schep de curry in een grote schaal. Leg de rookworst erop en strooi de pistachenootjes erover. Serveer met de rijst en gebakken sambal.



Winter pizza

MET SPRUITJES, ZUURKOOL EN SPEKJES

Hutspot met speklapjes

MET KNOLSELDERIJ, PASTINAAK, SPITSKOOL EN WINTERPEEN

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN - 50 MINUTEN

INGREDIËNTEN

750 gr kruimige aardappelen
1 knolselderij
4 winterpenen
2 pastinaken
2 uien
1 spitskooltje
2 el Amsterdamse uitjes
50 gr boter
150 ml melk
2 tl nootmuskaat
Maggi
8 speklapjes
2 el grove mosterd
4 el honing

BEREIDINGSWIJZE Schil de aardappelen en knolselderij en snijd in stukken. Schil de winterpenen en pastinaken met een dunschiller en snijd ze in plakken. Snijd de uien in ringen. Schep de groenten en aardappelen in een pan en voeg water toe tot ze net onder staan. Voeg 2 kippen bouillontabletten toe en breng aan de kook. Kook de hutspot 25 minuten zachtjes gaar. Snijd ondertussen het spitskooltje in reepjes. Doe 2 eetlepels boter in de wokpan en roerbak de reepjes spitskool 5 minuten zacht en schep de reepjes spitskool dan uit de pan. Bak nu de speklapjes in 2 eetlepels boter goudbruin aan beiden zijden. Bestrooi met wat kerriepoeder, peper en zout. Schep ze even uit de pan en voeg de mosterd en honing toe en 2 eetlepels vocht van de Amsterdamse uitjes. Meng goed en doe de speklapjes er weer bij. Laat 8 minuten zachtjes stoven. Giet de hutspot af in een vergiet. Smelt de rest van de boter in de pan. Voeg de melk, nootmuskaat en de hutspotgroenten weer toe. Stamp tot een smeuije hutspot. Schep nu de reepjes gebakken spitskool erdoor en breng op smaak met Maggi. Serveer met de honingmosterd speklapjes en extra Amsterdamse uitjes.



Bonenstoof

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN - 50 MINUTEN

INGREDIËNTEN

2 uien
1 kleine knolselderij
8 kleine braadworstjes
4 teentjes knoflook
50 gr boter
2 el olijfolie
2 takjes rozemarijn
1 el venkelzaadjes
1 el paprikapoeder
1 runderbouillon tablet
2 blikken tomaatblokjes
2 el tomaatpuree
1 gedroogd worstje naar keuze
150 gr kerstomaatjes
400 gr witte bonen uit pot
250 gr cannellini bonen
250 gr berlotie bonen
200 gr spinazieblaadjes

BEREIDINGSWIJZE Snijd de uien in dunne ringen. Schil de knolselderij en snijd in kleine blokjes. Verwarm de boter en olijfolie in een braadpan en bak de worstjes 3 minuten rondom bruin, schep ze dan uit de pan. Voeg de uienringen en blokjes knolselderij toe en bak 5 minuten goudbruin op halfhoog vuur. Snijd de teentjes knoflook in dunne plakjes en voeg bij de gebakken uien. Voeg ook de takjes rozemarijn, venkelzaad en het paprikapoeder toe en bak 2 minuten mee. Verkruiemel het runderbouillontablet erboven en voeg de blikken tomaat, de tomaatpuree en de gebakken worstjes toe. Schep alles goed om en laat 10 minuten zachtjes stoven. Snijd de gedroogde worst in dunne plakjes. Spoel de bonen af in een vergiet en voeg bij het tomaten uienmengsel. >



Groente stamp

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN - 40 MINUTEN

INGREDIËNTEN

1 knolselderij
4 zoete aardappelen
600 gr stampopot aardappelen
50 gr boter
2 uien
200 gr spruitjes
150 gr zuurkool
1½ el grove mosterd
4 el crème fraîche
Maggi
restje draadjesvlees
1 el groentebouillonpoeder

BEREIDINGSWIJZE Schil de knolselderij, zoete aardappelen en de gewone aardappelen. Snijd ze in blokjes. Smelt 25 gram boter in een braadpan. Bak de groenten en aardappelblokjes 5 minuten aan op halfhoog vuur. Voeg dan de groentebouillonpoeder toe en 250 ml kokend water. Zet het vuur laag en laat 5 minuten zachtjes stoven. Voeg dan de spruitjes toe en de zuurkool laat 15 minuten verder stoven. Snijd ondertussen de uien in dunne ringen en bak de uien in de rest van de boter goudbruin. Houd ze apart. Voeg de mosterd en crème fraîche toe aan de wintergroenten en stamp ze fijn tot een grove stampopot. Breng op smaak met Maggi. Verdeel de stampopot over 4 borden en schep de gebakken ui erover. Ernaast een plak stoofvlees. Lekker met extra grove mosterd.

> Voeg ook de kerstomaatjes toe. Laat 8 minuten zachtjes stoven. Schep de helft van de spinazieblaadjes en de helft van de gedroogde worst door de bonenstoof. Verdeel de rest van de plakjes gedroogde worst erop en strooi de rest van de spinazieblaadjes erover.



Winterpizza

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN - 20 MINUTEN, 15 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN

1 pak mix voor pizzadeeg of een rol kant-en-klaar pizzadeeg
300 gr spruitjes
200 gr spekreepjes
250 ml crème fraîche
200 gr geraspte pizzakaas
200 gr boerenkool
200 gr zuurkool
4 teentjes knoflook
200 ml olijfolie
6 takjes tijm

BEREIDINGSWIJZE Bereid het pizzadeeg volgens de verpakking. Maak de spruiten schoon en kook ze 8 minuten voor. Giet ze af en snijd ze dan in plakjes. Snijd de teentjes knoflook in superdunne plakjes en meng ze met de olijfolie. Verwarm de oven op 200°C. Rol het gerezen pizzadeeg uit tot een ovalen lap. Leg het deeg op een met bakpapier beklede bakplaat. Verdeel de crème fraîche erover. Laat 4 cm van de rand vrij. Bestrijk de rand van de pizza met de knoflookolie. Verdeel over de crème fraîche de boerenkool, wat geraspte kaas, dan de plakjes spruitjes en weer wat geraspte kaas. Als laatste de zuurkool en de spekreepjes. Besprenkel met knoflookolie en de rest van de geraspte kaas. Haal de takjes tijm door de olijfolie en leg ze op de pizza. Bak de pizza volgens de verpakking goudbruin. Serveer met de rest van de knoflook olie.



Wintertijd

Dat is de tijd voor bezinning en rust. Niet altijd even makkelijk. Als je alleen bent, met z'n tweetjes of een gezin hebt. In een huis waar online school en werk in elkaar overlopen en je met al die prikkels niet meer weet waar je nog een rustige plek kunt vinden om even bij te komen. Buiten is dan zo gek nog niet. Wandelingetje in de buurt of wat verder weg de natuur in. De weilanden, het bos of de duinen en het strand. Met gepaste afstand. Even eruit, al is het maar een half uurtje op een dag. De rust in het hoofd. Geen boodschappenlijstjes en stress. Gewoon even niks.

10x Warme wandelroutes in de winter



Sjaal om, wandelschoenen aan en naar buiten. Het bos in, de polder doorkruisen, de duinen door of het strand op. Op deze website vind je tien route tips om te genieten van de warmte in de winter. Wind, kou, kaal, donker? Allemaal redenen om juist wel naar buiten te gaan. **wandel.nl**

Pak een boek of luister naar boeiende verhalen

Toen duidelijk werd dat ons een langere periode van thuisblijven, thuiswerken en thuis lezen te wachten stond, vroeg Uitgeverij Balans een aantal geliefde auteurs een verhaal te schrijven om ons de donkere dagen door te helpen. Zo ontstond een meesterlijk winterboek dat zijn weerga niet kent: een staalkaart van korte verhalen, herinneringen, brieven, gedichten, kleine essays, vergeten geschiedenissen, teruggevonden fragmenten. Iedere auteur brengt een andere wereld tot leven, van kerstconcert tot gevangenis, van schildersatelier tot oerwoud, om in op te gaan bij de haard of bij de centrale verwarming. Happy end of gruwelijk afscheid, historisch of hedendaags, sneeuw, sprookje of grap – Een winter vol verhalen is een onweerstaanbare literaire toverdoos. Alvast wat verhalen beluisteren? Ga naar de website. **uitgeverijbalans.nl**



Frits Aberkane	Gerard van Lennep
Robert Minderhoud-Thijs	Marica Mathijssen
Maarten Ascher	Nicolaas Matsier
Abdolkader Benali	Nelleke Noorderhoff
Merijn de Boer	Cees Nourissian
Jan Brakken	Max Pan
Jeroen Bronckers	Carol Peeters
Peter Brouillette	Jean Pierre Rascie
Thijs Coppens	Janine Regnerus
Adriënne van Die	Wanda Reisel
Jessica Durlacher	Thomas Ross
Bonaldi Giphart	Mark Schaevers
Jaap Goudgebruin	Gips Scholten van Asch
Arnon Goudberg	Jaap Scholten
Maarten's Hart	Jan Stelbelink
Wim Hazen	Bouda Steenbeek
Maria Heiden	Thomas Verbeeg
Bas Heijne	Bru Verbeeg
Danica Hoogheemstra	Kees Verbeek
Jeroen van Kan	Marjolaine de Vos
Wim Kester	Mahdke Wey
Anton Korteveg	Tammy Wieringa

Stil Nederland in beeld

Drukke winkelstraten, volle terrassen, fietsers, brommers en automobilisten die zich tussen dit alles een weg banen. Dit zijn de beelden die we gewend zijn wanneer we denken aan steden als Amsterdam, Maastricht en Groningen. Fotografe Thilou van Aken heeft Nederland vastgelegd in een unieke tijd waarin juist de rust op straat regeert. Verlaten straten en pleinen en gesloten restaurants, waardoor de puurheid van een stad spreekt en de schoonheid van de architectuur zich in volle glorie laat zien en dit is tevens een naslagwerk over een heel bijzondere periode uit onze geschiedenis.

In dit boek zijn 33 dorpen en steden te zien in al hun pracht. Tevens is er bij elk dorp of elke stad een stuk geschiedenis toegevoegd om zo leuke weetjes over de historie, architectuur of andere zaken te weten te komen. Tevens zijn alle straten voorzien van straatnamen zodat u als lezer deze prachtige plekken zelf ook kan bezoeken. **thilou.nl**



Online door de stad Utrecht speuren



Utrecht in de late Middeleeuwen, de Gouden Eeuw van het bier brouwen. Ook monniken van de Utrechtse Kloosterorde brouwde bier, en niet zomaar bier...hét ultieme bier! Alleen, het recept hiervan is verdwenen ten tijde van de Spaanse bezetting. Niemand heeft het ooit meer gevonden... Het geheime bierrecept is verdwenen...kun jij achterhalen waar deze verstopt is??

Ga de uitdaging aan, en probeer de opdrachten op te lossen. Doorzoek de straten van Utrecht via Google Streetview, zoek naar aanwijzingen, decodeer geheimschrift en ontcijfer raadselachtige codes. Het Geheim van Utrecht is een online game, en je kunt dit spel alleen of met je vrienden of gezinsleden spelen. Zo kun je binnenshuis toch leuke avonturen beleven, en duik je in de Middeleeuwse geschiedenis van Utrecht.

stadunique.nl

KOFFIE MASTER

**De lekkerste koffie zet je zelf.
Met de Koffie Master tool krijg je op basis van
jouw voorkeuren een zetadvies op maat.**

Ga naar de.nl/koffie-master of scan de QR-code!



D·E

En dan is er koffie
Lekkere koffie

RECEPTEN



4 Winterburgers

DE LEKKERSTE BURGERS MAAK JE GEWOON ZELF. WIJ HELPEN JE
MET RECEPTUREN EN DE INGREDIËNTEN, VERS IN ONZE WINKELS.



Kijk voor
de recepten
op pagina
20

Zalmburgers



HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN -
BEREIDING 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

4 braadworsten
1 tl kummelzaadjes
1 el fijngehakte peterselie
25 gr boter, 1 grote ui
6 plakjes bacon
100 gr zuurkool
4 blaadjes sla, 8 kleine augurkjes
3 el mayonaise, 1 el crème fraîche
1 el grove mosterd, 1 el honing
2 broodjes naar keuze

BEREIDINGSWIJZE Snijd de worsten open en haal het worstvlees eruit. Meng het met de kummel zaadjes en de peterselie. Vorm er 2 burgers van. Snijd de ui in dunne ringen en bak ze in de helft van de boter goud bruin. schep ze uit de pan. Bak nu de bacon knapperig en leg ze bij de uien. Bak nu de worstburgers in de rest van de boter. Bak aan beide zijden aan, zet het vuur laag en bak ze in 10 min gaar. Maak onder tussen de mosterdsaus. Meng de mayonaise, creme fraîche, honing en mosterd. Bouw de burgers op. Snijd de broodjes open en bestrijk de onderkant royaal met mosterdsaus. Beleg met slablaadjes, paar plakjes bacon, dan de burger uienringen, een pluk zuurkool en de rest van de bacon. Geef de rest van de mosterd saus erbij en eet de augurkjes erbij!

Vleesburgers

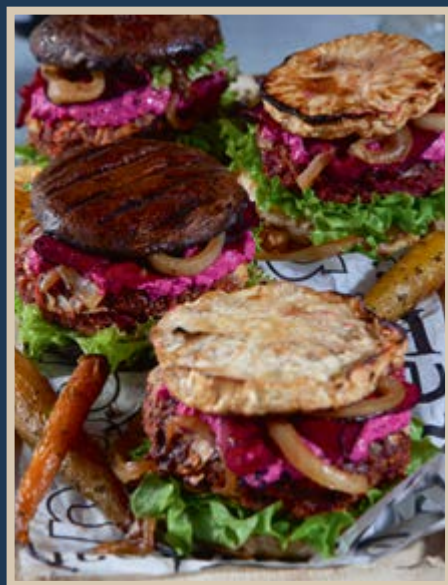


Kip noodle burgers

Kipburger met sesamkorst tussen een broodje van noodles. Ertussen knapperige geschaafde rode kool, komkommer en satésaus.



Vegaburgers



Vegaburgers

LUNCHGERECHT - 4 PERSONEN -
30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

1 knolselderij
4 portobellos
450 gr gekookte bietjes
1000 gr havermeel
4 el instant griesmeel
100 gr geschaafde amandelen
50 gram boter
8 slablaadjes
1 rode ui in dunne ringen
- voor de bieten roomkaas
2 bietjes
150 gram roomkaas
1 teentje knoflook uit de pers

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de knolselderij in 4 dikke plakken. Snijd rondom de schil eraf met een scherp mesje. Snijd ze bij zodat ze even groot zijn zoals een hamburgerbroodje. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Kwast ze aan beiden zijden in met gesmolten boter. Bestrooi ze met zout en peper. Bak ze in 25 minuten goudbruin, draai ze af en toe om. Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen. Maak de bietenburgers. Rasp de bietjes boven een kom. Voeg de helft van het amandelschaafsel toe en maal er flink wat peper en zout over. Pureer met een staafmixer kort tot een grof mengsel. Voeg het havermeel en griesmeel toe en meng met een spatel tot een stevig bietengehakt. Vorm er 4 burgers van. Leg ze op een stuk bakpapier en druk de rest van het amandelschaafsel erop. Laat de bietenburgers 30 minuten opstijven. Bak ze daarna in de boter aan beide zijden 2 minuten op hoog vuur aan. Zet het vuur zacht en bak ze verder 8 minuten aan beiden zijden gaar. Bestrijk de portobellos met wat olie en grill ze gedurende 6 minuten gaar. ➤

Zalmburgers

LUNCHGERECHT - 4 PERSONEN -
30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

500 gr zalmfilet
4 lente-uitjes
4 dikke plakken tomaat
4 slablaadjes
1 rode ui
3 eetlepels mayonaise
1 tl wasabi pasta
4 broodjes naar keuze

BEREIDINGSWIJZE Snijd de zalm in blokjes. Snijd de lente-ui in ringetjes. Pureer de zalm en lente-uitjes met een staafmixer tot grof visgehakt. Breng op smaak met zout en peper. Bak de zalmburgers aan beide zijden in een laagje olijfolie. Bouw de burgers op. Meng de mayonaise met de wasabi en bestrijk hiermee de binnenkant van de opengesneden broodjes. Beleg ze met slablaadjes, tomaat en rode uiringen. Leg er een zalmburger op en dek af met de broodkapjes. Lekker met wat chips.

➤ Snijd de rode ui in dunne ringen en meng met wat azijn. Pureer met een staafmixer de geraspte bietjes met de roomkaas en knoflook kort tot een dikke saus. Bouw de vegaburgers op. Leg op 2 knolselderij plakken een bietenburger, een flinke lepel bieten roomkaas, blaadjes sla, rode ui en dek af met de rest van de knolselderij plakken. Maak nu de volgende vegaburgers. Leg op twee portobellos een bietenburger, bieten roomkaas, sla en rode ui. Dek af met de andere 2 portobellos. Serveer de vegaburgers met geroosterde wortels en maïs chips!

Kip noodle burgers

LUNCHGERECHT - 3 PERSONEN -
30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

3 pakjes instant noodles kip smaak
2 eieren
3 kipschnitzels
50 gr sesamzaad
Zonnenbloemolie om te bakken
6 mini komkommertjes
1 rode ui
2 limoenen
saté saus voor erbij
Extra: bakring van 8 cm

BEREIDINGSWIJZE Kook de noodles en giet ze af. Gebruik twee van de bijhorende zakjes met kruiden, anders word het te zout. Klop de eieren los en meng de noodles er zorgvuldig door. Laat 1 uur opstijven. Maak de broodjes van noodles en verwarm een laagje olie in een koekenpan. Zet de bakring erin schep een flink laag noodels erin en druk aan met een lepel. Bak 3 minuten knapperig en haal de ring dan weg. Draai om met een spatel en bak ook deze zijde goudbruin. Maak ondertussen de kipburgers. Zet 3 borden klaar; één met 2 losgeklopte eieren, één met bloem en één bestrooid met sesamzaad. Wentel de kip eerst door de bloem dan door het ei en tenslotte door het sesamzaad. Bak de kipschnitzels goudbruin en gaar ze 4 minuten aan beide zijden. Snijd de ui in dunne ringen en knijp het sap van een halve limoen erboven uit. Snijd de minikomkomer in de lengte in plakjes. Bouw de burger op; leg op 3 noodle burgers een kipschnitzel, leg er slablaadjes en uienringen op en dek af met de rest van de noodle broodjes. Serveer met satésaus en partjes limoen. Mmm...

Bietenburger tussen een broodje van geroosterde dikke plakken knolselderij met spinazieblaadjes en humus

KIJK VOOR MEER RECEPTEN
OP LEKKERMAKKELIJK.NL



Foto: Sem Wijnhoven / DCI Media



DE DAGWINKEL IN MILHEEZE IS EN BLIJFT EEN FAMILIEBEDRIJF

Theo en Tilly van Buel van de Dagwinkel in het Brabantse Milheeze hebben per 1 januari 2021 een stapje teruggedaan. Zoon Ton en schoondochter Evelien hebben de zaak overgenomen. 'Wij blijven echter voorlopig nog wel het vaste gezicht van de Dagwinkel Milheeze! We hopen u nog vaak te mogen begroeten in onze winkel, maar willen u bij deze alvast bedanken voor het vertrouwen en de gezelligheid in de afgelopen jaren!' Dat was te lezen op de Facebook-pagina aan het begin van het jaar.

Met de 35-jarige Ton van Buel treedt de vijfde generatie in de winkel aan het Kerkeind binnen. In 1898 begon Wout van Buel daar een kleermakerij met kruidenierswinkel. Diens zoon Theodor zette die veertien jaar later voort als handel in eieren en kruidenierszaken, met bezorging in honden- en paardenkar. Vanaf zijn dertigste was Toon van Buel (derde generatie) aan de beurt en die liet zich in 1982 lossen door Theo en Tilly. Dat was in drie dagen bekeken: niet alleen de winkel ging over, ook de woningen werden geruild. 'We zijn gestart als Végé, daarna Cirkel, A-markt, Spar en nu Dagwinkel.

Ze willen het nu wat rustiger aan gaan doen. Tilly: 'Al zal ik dat moeten leren, af en toe eens een stukje wandelen of met de motor een ritje maken, zonder dat de winkel dicht hoeft.' 'En het is ook erg belangrijk voor de leefbaarheid van Milheeze', zegt Theo, blij met de stap van hun zoon Ton en zijn vriendin Evelien van de Mortel (34). De twee runnen al enige jaren een supermarkt in Odiliapeel, dat blijven ze doen. In Milheeze kunnen ze vertrouwen op een geweldig team van medewerkers. Zij laten zien dat een buurtwinkel niet alleen fijn is voor de boodschappen, maar ook van belang kan zijn voor de werkgelegenheid in een dorp.



IN DE BUURT



DAGWINKEL DAARLE

Korte berichten en foto's van ondernemers uit het hele land. Hier Harry Maneschijn met collega's Bertine en Anne. Bezorgen aan huis? Harry is onderweg.



DAGWINKEL GROOTSCHERMER

En hier is Pieter de Reus. Tussen de bezorgritten door ook nog tijd voor de foto's voor facebook en Instagram. De lekkerste vleeswaren, bloemetje voor de burens en het beste brood van de Schermer.



ARLA SKYR

Arla Skyr is een heerlijke yoghurt in IJslands Stijl. Van nature rijk aan eiwit, 0% vet en toch lekker romig. Héérlijk voor een ontbijt met granaatappel pitten en blauwe bessen.

Kuchen aus Ihrer eigenen Küche

TOCH EEN BEETJE WINTERSPORTGEVOEL



Kijk voor
de recepten
op pagina
26

Appelstrudel
MET VANILLES AUS EN SLAGROOM

RECEPTEN



Haber crumble

MET FRUIT UIT DE OVEN





Apfelstrudel

TUSSENDOORTJE - 6 PERSONEN -
30 MINUTEN BEREIDEN,
25 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN
75 gr rozijnen
5 el strohrum
4 goudreinette
2 el sinaasappelrasp
1 el citroenrasp, 2 el custardpoeder
1 pakje filodeeg met 10 vellen, ontdooit
125 gr gesmolten boter
125 gr geschaafde amandelen
poedersuiker
vanillesaus voor erbij
slagroom voor erbij
Extra: bakplaat, bakpapier, bakkwastje

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven op 180°C. Week de rozijntjes in de strohrum. Schil de appels en snijd ze in kleine stukjes. Meng de appel met de rum rozijnen, sinaasappelrasp, citroenrasp en de custardpoeder. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Smelt de boter. Leg 5 plakjes filodeeg 3 cm overlappend naast elkaar op een vel bakpapier. Plak ze vast met gesmolten boter en bestrijk ook de rest van de vellen filodeeg met de boter. Maak zo ook een tweede rij overlappend op de eerste rij. Kwast ook in met de gesmolten boter. Nu heb je een groot vierkant vel filodeeg. Schep het appelmengsel onderaan in een strook 5 cm van de rand. Rol hem voorzichtig met twee handen op. Vouw de uiteindes naar onder. Leg hem met de naad naar beneden. Til hem aan het bakpapier op en leg op de bakplaat. Bak de appel strudel in 25 minuten goudgeel. Rooster ondertussen de amandelen goudgeel in 2 el boter. Haal de apfelstrudel uit de oven en laat 5 minuten afkoelen. Snijd de eerste plak eraf. Bestrooi daarna royaal met poedersuiker en schep de geroosterde amandelen in het midden van de strudel. Serveer royaal met slagroom en kaneelpoeder en vanillesaus.



Hafer crumble

ONTBIJTGERECHT - 4 PERSONEN -
15 MINUTEN, 20 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN
4 appels
4 peren
200 gr diepvries bramen
4 el cranberrycompote
80 gr suiker, 2 zakjes vanillesuiker
100 gr boter
100 gr bloem
100 gr havermout
mespunt zout, 1 tl kaneelpoeder
2 tl citroenrasp
Extra: 4 kleine ovenschaaltjes

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven voor op 180°C. Schil de appels en peren. Snijd ze in stukjes. Meng met de diepvries bramen en de cranberrycompote. Vet de ovenschaaltjes royaal in met boter en verdeel het fruit er over. Maak de haver crumble. Doe alle ingrediënten in een mengkom en wrijf de boter met de vingertoppen door de haver en bloem tot grove kruimels. Verdeel dit over het fruit. Bak 20 minuten knapperig. Serveer warm met slagroom en vanillevla.



Kaiserschmarrn

TUSSENDOORTJE - 4 PERSONEN -
30 MINUTEN

INGREDIËNTEN
200 gr bloem
snuifje zout
1 tl vanillesuiker
een scheut melk
6 eieren
een scheut rum
boter
50 gr rozijnen
1 el suiker
350 ml melk

BEREIDINGSWIJZE Meng de bloem, vanillesuiker, melk en het snuifje zout tot een homogeen deeg. Voeg de 6 eieren toe en verfijn met het scheutje rum. Zet de pan op een matig vuur en smelt daarin een klontje boter. Giet het deeg in de pan en strooi er de rozijnen overheen. Zet een deksel op de pan en bak de Kaiserschmarrn op een laag vuur tot hij aan een kant goudbruin is. Keer hem om, doe het deksel er weer op en laat hem ook aan de andere kant bakken. Trek de Kaiserschmarrn met een vork in onregelmatige stukken, voeg nog een beetje boter toe en schep nog 5 minuten om. Verdeel over 4 borden en bestrooi rijkelijk met poedersuiker. Het lekkerst smaakt de Kaiserschmarrn met cranberrycompote, appelmoes of ingekookte pruimencompote (Zwetschgenröster).



TUSSENDOORTJE - 4 PERSONEN -
30 MINUTEN

INGREDIËNTEN
250 gr boter
200 gr suiker
2 zakjes vanillesuiker
mespuntje zout
4 eieren
150 ml melk
500 gr zelfrijzend bakmeel
Voor de appel-banaan compote:
4 elstar appels
3 bananen
2 kaneelstokjes
25 gr boter
sap van een sinaasappel
Pistachenoten

BEREIDINGSWIJZE Smelt de boter en doe over in een kom. Voeg de suiker en vanillesuiker toe en mix met de mixer tot een romige crème. Voeg dan mixend een voor een de eieren toe en de melk. Zeef het zelfrijzende bakmeel erboven en mix door het boter-ei mengsel. Laat het deeg 30 minuten rusten. Maak ondertussen de banaanappelcompote. Schil de appels en snijd in stukjes. Pel de bananen en snijd in plakjes. Smelt de boter en voeg de appel, banaan en kaneelstokjes toe. Bak het 4 minuten op halfhoog vuur. Voeg het sinaasappelsap toe en laat 5 minuten zachtjes inkoken tot een compote. Verwarm het wafelijzer en schep 2 ½ el deeg in elke holte. Strijk het uit met een eetlepel. Bak ze in 2 minuten goudbruin. Serveer de wafels warm bestrooid met poedersuiker, appel-banaan compote en fijngehakte pistachenoten.

Choco Quinoa Brei

MET STOOFPPEER EN
HAZELNOOT



TUSSENDORTJE - 2 PERSONEN -
30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

200 gr quinoa
300 ml kokosmelk
200 ml amandelmelk
2 el honing
2 el cacaopoeder
2 el honing
50 gr hazelnoten
6 stoofpeertjes kant-en-klaar
50 gr melkchocolade

BEREIDINGSWIJZE Spoel de quinoa af in een vergiet. Doe in een kleine pan samen met de kokosmelk en amandelmelk. Breng aan de kook en laat daarna 15 minuten zachtjes koken. Schep de cacaopoeder en de honing erdoor. Rooster de hazelnoten goudgeel in 1 eetlepel boter. Hak de noten grof. Verdeel de quinoa brei over 2 kommen en leg in elk drie stoofpeertjes. Bestrooi met grof gehakte hazelnootjes en chocolade flinters

RECEPTEN



Kaiserschmarrn

MET CRANBERRY COMPOTE

Nog eentje dan?

**100%
ARABICA**



Extra genieten van een vollere en rijkere smaak.

Advertorial

AMERICAN STYLE

Deze heerlijke snack heeft een echt Amerikaans karakter door de combinatie van een krokante bite met smaken van ketchup, bbq, gekruide pinda's en krokante maïs-sterretjes en balletjes. **Jee Ha!**



SWEET SAFARI MIX

De Sweet Safari-mix is een tropische mix gekenmerkt door een heerlijke zoete combinatie van chocolade, suikerpinda's, kokosblokjes, blauwe en gele rozijnen en bananenchips. Een kleurrijke smaaksensatie zoals de mix eruit ziet. **Good aptyt!**



MEXICAN MIX

Viva la vida! Deze mix is geïnspireerd op Tex-Mex eten. Cornsticks, tortilla rode bieten chips, knoflook gecoate noten, chili gecoate noten en knapperige chip tubes. Lekker bij een koud biertje. **Buen provecho!**

NIEUW!

5 MIXEN
MET 'S WERELDS
BESTE SMAKEN.
GEÏNSPIREERD OP
LOKALE STREETFOOD
VAN OVER DE HELE
WERELD.



INDIAN DELIGHT

'The Taste of India' in een notenmix. Ervaar een heerlijk gekruide mix van groene knoflook cocktailnoten curry cashewnoten, curry pinda's, spinazie tortillachips, knoflook cocktailnoten en maïschips. **Bon bhookh!**



BANGKOK MIX

Oosterse smaaksensatie geïnspireerd door heerlijke Aziatische smaken bestaande uit cocktail chili noten, rode kaki, chili crackers en chai mix rijstzouten. Een heerlijke balans van zoet en kruidig. **Thân lèn!**



OP WEG NAAR DE LENTE MET WINTERFRUIT

Een ideaal ontbijt, tussendoortje of dessert.
Makkelijk te maken en zo lekker als je wilt.

RECEPTEN



MANGO, BANAAN, GEMENGDE NOTEN VAN MEESTERHAND, ROZIJNEN,
BLAUWE BESSEN, GRAPEFRUIT, SINAASAPPEL, GRANAATAPPELPITJES
EN MAGERE KWARK.

WINTERFRUIT MET ZUIVEL



Welke Limited Edition vind jij het lekkerst?

Optimel Smaak
verkiezingen



Ga naar www.optimel.nl en bepaal welke Limited Edition volgend najaar terugkomt. Wees er snel bij. Deze smaken zijn tijdelijk!

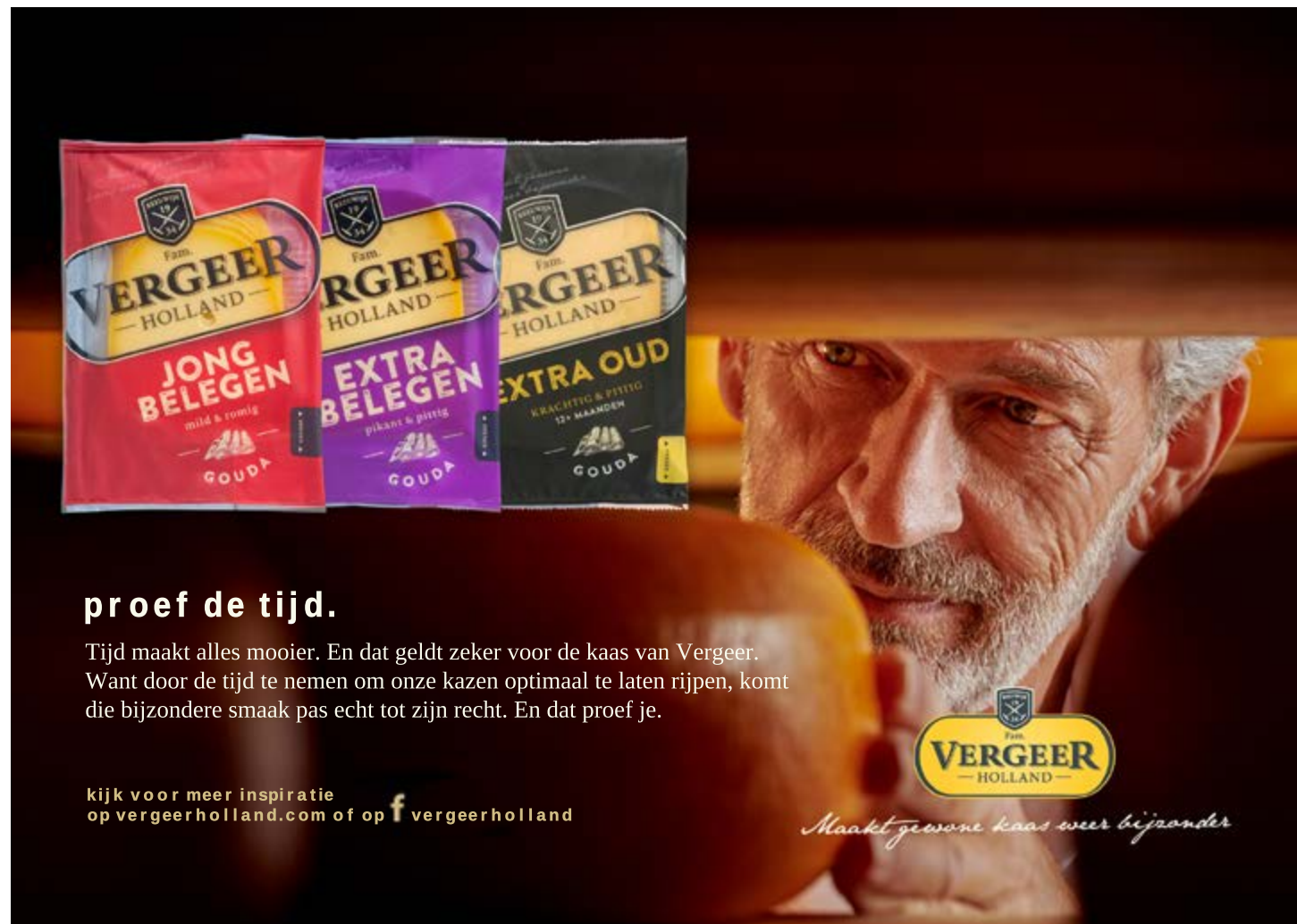
RECEPTEN



WINTERFRUIT MET ZUIVEL



GRAPEFRUIT, GELE KIWI, GRANAATAPPELPITJES,
LIMOEN, PASSIEVRUCHT, ROZIJNEN, AVOCADO,
PEER EN MAGERE KWARK.



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.

kijk voor meer inspiratie op vergeerholland.com of op [f vergeerholland](https://www.facebook.com/vergeerholland)

VERGEER HOLLAND

Maakt gewone kaas weer bijzonder




Milka

NIEUW

darkmilk

Ontdek nu zachte Alpenmelkchocolade met extra cacao



DE RIJDENDE WINKEL IN HET REGIONALE NIEUWS

Strengte vorst of corona? Mensen die de deur niet uit kunnen? Er verschijnen door het hele land dan mooie artikelen over rijdende winkels in de regionale dagbladen. Het lijkt alsof de SRV-man weer helemaal terug. Ondernemers weten weten wel beter, zo ook Dick Achterberg uit Beemte-Broekland.

HOEZO DROOG BROOD?

‘De SRV-man is helemaal nooit weggeweest. Dat maken de media ervan. Volgens die journalisten doet iedereen zijn boodschappen bij de supermarkten en is er geen droog brood meer te verdienen voor een ondernemer met een rijdende winkel. Dat is dus niet waar. Ja, er gaan collega's met pensioen en zo neemt het aantal rijdende winkels door het hele land af. Maar als je actief bent en niet bang bent om hard te werken kun je een goede boterham verdienen. Onze klanten waarderen de persoonlijke aandacht en service.’ Dick Achterberg: ‘Ik denk dat 60 tot 70 procent van mijn klanten nooit in de supermarkt komt. Ze weten wanneer ik aan de deur kom en bestellen soms ook via sms of e-mail. Voor een SRV-man is het sociale aspect een heel belangrijk onderdeel van het werk. Eigenlijk werk ik dertig uur per week en die andere vijftig uur is hobby.’

Dick Achterberg uit Beemte-Broekland

BEKENDE BAVELAAR

Hans van Steen uit Bavel is een vaste gast bij de regionale krant BN De Stem. Carnaval, Oranje op het WK, of een jubileumactie? De verslaggevers weten hem altijd te vinden. Ook in deze coronatijd. En was het vroeger een stukje met een foto voor in de krant, ook voor de videocamera voelt Hans zich op z'n gemak. Google maar op Hans van Steen BN De Stem.



Foto's: Video/BN De Stem

IN DE BUURT



‘Vaak ben ik bij mijn oudere klanten de enige die ze op een dag zien. Ik maak vaker een praatje en ze zijn blij met mij,’ zegt Schaap, die zeven dagen per week zijn rijdende winkel op de weg heeft. ‘Door die corona heb ik het nog drukker gekregen, maar dat vind ik niet erg. Ik heb een wereldbaan.’

Adolf Schaap uit Ullum



Het zijn langere werkdagen maar de Blijhamster laat zich niet opjagen. ‘Ik kijk niet naar de tijd. Als je je op laat jagen is de lol er af. Dan maar wat langer onderweg.’ De tijd nemen, een praatje maken is iets waar zeker de senioren waarde aan hechten, stelt Klooster vast, al zijn ze wel voorzichtiger geworden.

Johan Klooster uit Blijham



Het sociale aspect is de afgelopen weken veel kariger geworden, constateert Van der Maar. ‘Er zijn klanten die ik sinds de corona uitbraak nog niet weer heb gezien. Die hangen de tas en een lijstje aan de deurkruk of ze appen het lijstje en maken het geld over. Het mooie van het werk is wel even weg. Mensen zijn afstandelijker.’

Richard van der Maar uit Bedum

‘Iedere vrijdag om de 14 dagen vaste prik. Even de klok van de klant opwinden, het leuke van ons werk... de gigantische sociale functie.’

Dick Achterberg



‘Mensen hoeven de drukke supermarkt niet in en doordat er nu veel thuiswerken zien ze vanzelf wanneer ik in de straat voor kom rijden.’

Hans van Steen uit Bavel



Gratis cursus

Tuinvogels in Nederland

Via de website van de Vogelbescherming kun je je inschrijven voor een online cursus Tuinvogels in Nederland. Helemaal gratis. In deze vogelcursus voor beginners leer je in tien vogellessen veel tuinvogels en hun geluiden herkennen. Met handige tips, filmpjes, ezelsbruggetjes en leuke weetjes om nog meer van vogels te genieten. Je krijgt na inschrijving direct de eerste vogellessen per mail. Daarna ontvangt je 1x per vier dagen per e-mail de volgende aflevering. In iedere les kun je terugbladeren naar de vorige les(sen). Zo maak je op een leuke manier kennis met de Nederlandse tuinvogels. Je gaat zo veel meer zien en herkennen in de tuin en krijgt praktische tips voor je eigen tuin of balkon. Deze vogels worden in de cursus behandeld: boomklever, boomkruiper, bosuil, ekster, gaai, groenling, grote bonte specht, heggenmus, holenduif, houtduif, huismus, kauw, koolmees, koperwiek, kramsvogel, merel, pimpelmees, putter, roodborst, sperwer, spreeuw, turkse tortel, vink, winterkoning en zanglijster. Ga naar vogelbescherming.nl/ontdek-vogels



Hey, wat vind je van mijn pak?



Niks meer aan toevoegen!



De enige echte



De natuur is open

Veel is dicht, maar natuur is open: op eigen gelegenheid kun je wandelen, fietsen of paardrijden. En daar is ook Staatsbosbeheer blij mee. Want misschien is de behoefte aan natuur wel groter dan ooit: een frisse neus, een weids uitzicht in plaats van een beeldscherm, vogelgeluiden, de geur van een nat bos. De terreinbeherende organisaties verwachten tijdens de lockdown drukte in de natuur. Om die in goede banen te leiden en iedereen de ruimte te geven, vragen ze hulp en medewerking van de bezoekers. Oh ja, alle excursies en evenementen tot 15 maart 2021 zijn geannuleerd, maar op de website vind je heel veel informatie. staatsbosbeheer.nl



Kies een boswachterspad

Boswachterspaden: wandelroutes geselecteerd door de boswachter. De boswachters van Staatsbosbeheer hebben de allermooiste wandelroutes van Nederland voor je uitgestippeld: de boswachterspaden. Zij nemen je mee langs hun favoriete plekken. Laten je ruige zijpaadjes nemen waar je anders voorbij zou lopen. Sturen je de heuvel op voor het mooiste uitzicht. Wijzen je op de meest bijzondere planten en dieren. Dus, de natuur écht beleven? Kies uit de mooiste boswachterspaden voor deze winter en treed in de voetsporen van de boswachter. Ga naar staatsbosbeheer.nl/boswachterspaden



VERHALEN VOOR BINNEN OVER BUITEN

Hoewel het er misschien op lijkt dat de natuur in de winter op slot gaat, is niets minder waar. Er mogen 's winters niet veel planten bloeien, maar voor vogelaars valt er voldoende te genieten, bijvoorbeeld van alle wintergasten die dan in ons land verblijven. En wat te denken van lange wandelingen door prachtige winterlandschappen? Of – als we geluk hebben – van lange schaatstochten door uitgestrekte polders? En wat ook fijn is aan de winter is dat de avonden langer zijn. Allemaal extra leestijd, ook voor natuurliefhebbers. Het winternatuurboek van Atlas Contact is daarom het perfecte boek voor lezers die van de natuur houden. Want in dit winterboek vindt de lezer een grote keuze uit het werk van de beste natuurschrijvers uit binnen- en buitenland.

atlascontact.nl

Ambachtelijke vleeswaren van Meesterhand

Die wil je niet alleen maar proeven



**Cervelaat
met roerei**



**Corned beef met
mosterdmayonaise**



**Gelderse gekookte
worst met mayo,
tuinkers en radijs**



Serveersuggesties



Even genoeg van videobellen en online meetings?

Bak een lekkere taart!

Van bakken word je blij en je doet er anderen ook een groot plezier mee. Daarom hebben we paar tips voor je. Boeken waar je heel veel inspiratie, informatie en uiteraard recepten kunt halen. Veel kijk- lees- en bakplezier.



En wat denk je van deze klassieker? Worteltaart, gemaakt door onze Jacqueline. Het recept is, net als heel veel andere baksels, te vinden op Lekermakkelijk.nl

Een ouderwets lekker bakboek

Maartje Borst bewijst met 'Taart ende Koeck' dat 100% vegan taarten, cakes en koekjes minstens zo lekker zijn als oma's ouderwetse appeltaart. Al jaren verkoopt Maartje veganistische heerlijkheden in haar vegan lunchspot Koffie ende Koeck. In dit inspirerende bakboek vind je geen rare bakbenodigdheden als kilo's cashew met kokosolie, maar simpele, slimme en natuurlijke ingrediënten. Denk aan appelmoes of kokend water, voor de allerlekkerste, luchtigste, smeugste cakes en chocotaarten. Om je vingers bij af te likken, en goed voor iedereen!

Maartje Borst experimenteert al vanaf haar twaalfde volop met het plantaardig heerlijks wat de natuur te bieden heeft. Ze heeft zich in de loop der jaren ontwikkeld tot vegan chef, met patisserie als specialiteit. Koffie ende Koeck is haar vegan lunchspot in Amsterdam. 'Maartje is de vegan versie van Yvette van Boven en Nigella Lawson, foodie in hart en nieren'.



Leuke en lekkere ideetjes voor Valentijn!



Ook zo'n fan van kleine taartjes oftewel tartelettes? Met Nog meer kleine taartjes leer je de enige, echte taartjes van Petit gâteau bakken. In dit vervolg op Kleine taartjes en Kleine hartige taartjes leer je nog meer nieuwe, heerlijke variaties van de enige, echte taartjes van Petit gâteau bakken. Ontdek nieuwe bodems met citroen, amandel of pistache en proef originele toppings als chocomousse en fruitige gelei. Met als extra een kleine tour du monde én recepten voor vegan glutenvrije en lactosevrije bodems. Voor bakkers van elk niveau die graag tartelettes maken, en alle bakkers die er maar geen genoeg van kunnen krijgen. Tip voor Valentijn!

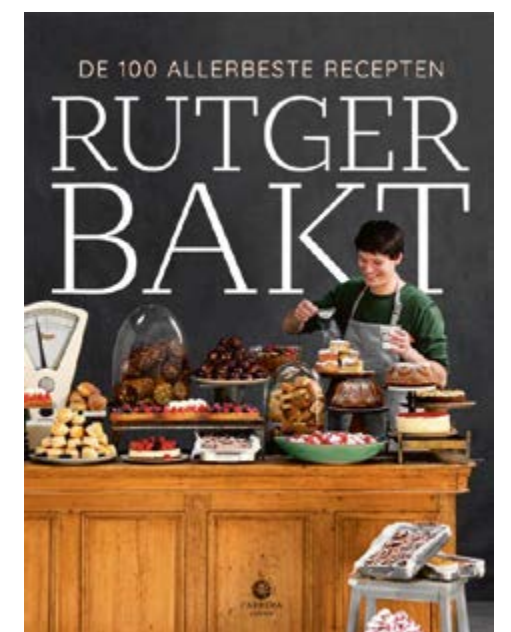


Een klein, maar fijn koekboekje

Het Nederlandse koekjesboek is een verzameling koekjesrecepten uit vier eeuwen Nederlandse kookboeken. Koekjes als stroopwafels en kruidnoten zijn wereldberoemd, maar er zijn nog veel meer. Natascha van der Stelt bewerkte recepten uit oude kookboeken zodat ook mensen die in de 21ste eeuw leven de koekjes [weer] kunnen bakken.

Verzameld bakwerk

Hij was de winnaar van de eerste editie 'Heel Holland Bakt'. Rutger van den Broek. Naast zijn werk als recoveryverpleegkundige is hij blijven bakken. Inmiddels zijn er acht bakboeken van hem verschenen. Tijd voor een verzamelwerk. In dit boek staan de 100 allerbeste recepten, zijn lekkerste en meest gebakken taarten, koekjes, cakes, gebakjes, broodjes en desserts. Kun je niet wachten? [Kijk op rutgerbakt.nl](https://rutgerbakt.nl)



de gezelligst 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



20-JARIG JUBILEUM JAN VAN DEN DIKKENBERG

2021 Belooft een bijzonder jaar te worden voor Jan van den Dikkenberg. Hij wil het 20-jarig jubileum van zijn bedrijf gaan vieren. In Ederveen en omgeving is hij met zijn rijdende winkel een vertrouwd gezicht. Plannen genoeg, ook voor een bijzonder blad voor zijn klanten. Hiervoor zijn afgelopen jaren al mooie foto's gemaakt door studenten communicatie. Hier een foto uit de coronaperiode. 'Mijn vrouw Hennie bezorgt de boodschappen bij familie Ron Haar uit Ederveen.' Later dit jaar ongetwijfeld meer nieuws!

...EN NOG EEN JUBILEUM IN 2021! JOS SCHOUTEN VAN DE DAGWINKEL IN LOOSBROEK VIERT DIT JAAR OOK ZIJN 20-JARIG ONDERNEMERSCHAP



Aan het begin van deze eeuw nam John de bakkerij met supermarkt over in het Brabantse Loosbroek. Aan de Dorpsstraat naast de kerk. Een dorp zoals Wim Daniëls dat zo mooi beschrijft in zijn boek 'Het Dorp'. De groenteboer zat aan de overkant, maar die stopte niet lang daarna. John ging dus ook groenten en fruit verkopen. En toen een paar jaar later ook de slagerij het voor gezien hield werd het assortiment van John's winkel verder uitgebreid met vers vlees. De ruimte werd wat krap. John en Anne hadden inmiddels een gezinnetje met twee dochters, dus alle reden voor een flinke verbouwing van winkel en woning. Tien jaar geleden opende de Dagwinkel zijn deuren. Elke dag vers brood, zuivel, groenten en fruit, vleeswaren, kip van het spit en nog veel meer uit de grill. Het jubileum zal ongetwijfeld met een feestje gevierd worden als de coronaperiode voorbij is. Maar door het jaar heen volgen er acties en extra aanbiedingen op social media en ook in De Mooi Bernheze Krant. Kunnen de dorpsbewoners en klanten uit de wijde omgeving alvast een klein feestje vieren met lekkere en verse producten uit de Dagwinkel.

EEN VRIENDELIJK ADVIES VAN AD VAN DE DAGWINKEL IN SCHOONREWOERD



Handen wassen, afstand houden en geen feesten en partijen, is het motto waarmee Ad de Jong zijn medewerkers en klanten gezond hoopt te houden. 'Zo'n 98 procent van de klanten komt hieruit zichzelf al met een mondkapje op binnen. Als ze dat niet doen attenderen we ze er vriendelijk op dat we het op prijs stellen wanneer mensen er toch een dragen. Niet voor je eigen veiligheid, maar juist voor de anderen.' Een goedbedoeld advies van winkelier tot klant dus, en geen dwingende handhaving. 'Ik ga niet als boa of politieagent optreden', aldus De Jong. 'En ik wil niet met tegenzin in mijn winkel staan.' Met of zonder masker, Ad houdt er altijd plezier in.



IN DE BUURT



DAGWINKEL WERKHOFEN

Dit is Joanneke Bleichrodt, alleenstaande moeder van drie kinderen en zij werkt twee dagen in de week in het Utrechts Medisch Centrum als verpleegkundige op de afdeling oncologie. Anno van de Berg: 'Joanneke is altijd opgewekt en vriendelijk. Ze runt een éénouder gezin met drie jonge kinderen en ze werkt in het ziekenhuis'. Daar doen we graag wat extra's voor. Daarom een bloemetje als blijk van waardering.



PUZZEL EN PRIJS

Speel mee en maak kans op een mooi kookboek

Los het Zweeds raadsel op en plaats de letters in de genummerde vakjes bij dezelfde nummers in de oplossingsbalk onder de puzzel. De woorden die daar verschijnen vormen de oplossing. Deze kun je via e-mail versturen aan: puzzel@lekkermakkelijk.nl

LET OP! Vermeld wel de naam van de Dagwinkel, RECRA of Rijdende winkel waar je boodschappen doet. Inzenden t/m 1 maart 2021



Scrabble puzzle grid with words like Berouw, Kleur, Wind-richting, Stand Bijbelse plaats, Voeg-woord, Maan-stand, Deel van viool, Ver-lichting, Deel van schoen, Eerwaar-de heer, Werk-tuig, Land-long, Keuken-gerel, Schel, Klein goed, Deel van station, Tochtje, Dieren-verblijf, Hou-ding, Arabische vorst, Schotse rivier, Slot, Voor, Boom, Afgod, Maand Rivier-monding, Als, Slang, Einder, Gegroet, Lid-woord, Take, Water-val, Kleintje, 12, Deel van been, Stun-draad, Smalle gleuf, Bazige vrouw, Knorrig, Familie-lid, Iedere, Vogel, Leg-vogel, Pers. vnv., 2, Edel-knaap, 18, 19, Noten-boom, Als onder, Zoën, Oude maat, 17, 16, 15, 14, 13, 12, 11, 10, 9, 8, 7, 6, 5, 4, 3, 2, 1

BUZING Puzzels

Oplossing

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22

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.

Spaar voor minimaal 40% korting op Byrklund badkamertextiel. Keuze uit een badlaken, baddoek, set van 2 gastendoeken of set van 4 washandjes in 4 verschillende kleuren. Meerdere informatie en actievoorwaarden op de spaarkaart in de winkel en op lekkermakkelijk.nl. Looptijd spaaractie: maandag 18 januari t/m zondag 28 februari 2021.

De boodschappen gewoon aan huis bezorgd.

Steeds meer ondernemers bieden de mogelijkheid om de boodschappen online te bestellen via LekkerMakkelijk.nl. Uw boodschappen aan huis bezorgd in Gasselternijveen. Uw boodschappen aan huis bezorgd in Minnertsga. HET GEMAK VAN ONLINE BOODSCHAPPEN DOEN. MAKKELIJK TE BESTELLEN EN BEZORGD DOOR EEN BEKEND GEZICHT.

dagwinkel RECRA foods and goods SPRINGER LEKKER MAKKELIJK lekker makkelijk.nl

SERVICE @



Vind je winkel Door heel Nederland vind je de Dagwinkels, Lekker Makkelijk-winkels, SPRINGER rijdende winkels en RECRA foods and good stores met het Lekker Makkelijk.nl logo op de deur. Bij deze ondernemers is het magazine gratis verkrijgbaar. Alle informatie en openingstijden van de ondernemers vind je op Lekkermakkelijk.nl.



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



Valentijnsdag LIEF OM WAT LEKKERS OF EEN BLOEMETJE MEE TE NEMEN. Image of tulips

