

Lekker Makkelijk

magazine bij de boodschappen in de buurt

Zomer 2021



lekker
makkelijk

nl

WE ZIJN ER WEER BIJ!

& DAT SMAAKT PRIMA



Vrij om te genieten!

De zomer was nog nooit zo welkom! Het frisse groen, de bloesem en de bloemen hebben voor een prachtig landschap gezorgd en in de tuin en op de camping en de haven is het heerlijk genieten van het mooie weer. Met dit zomernummer bieden we volop inspiratie met lekkere recepten en tips. We blijven niet alleen in eigen land, we brengen je ook even in Deense en Braziliaanse sferen met verrassende smaken en recepten. En we kunnen weer heerlijk met elkaar een feestje bouwen rond de barbecue! Wij zijn er helemaal klaar voor.

Veel plezier
deze zomer!

INHOUD VAN DIT NUMMER

lekker
makkelijk
nl



3 Intro en inhoud 4-9 Relax en geniet!

Vier recepten met ananas 13-17 Summer Bowls, recepten

19 In de buurt 21-25 Sommer i Danmark, recepten

27 Op de camping 28-37 Delicioso comida Brasileira, recepten

38-41 Voor alle BBQ-fans 43 Hup Oranje Hup! 45 Onze klanten

47 Service 48 Strip Lieke&Max





Relax en
geniet van
de zomer!

Vier tropische gerechten met
ANANAS

RECEPTEN



LUNCHGERECHT OF VOORGERECHT -
4 PERSONEN - 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

12 plakken verse ananas
1 rode ui
sap en rasp van een limoen
4 el olijfolie
6 plakjes chorizo
250 gr garnaaltjes
1 tl komijnzaadjes
1 klein stukje rodekool
2 tomaten
6 aardbeien
8 blaadjes munt
Extra: grillpan

BEREIDINGSWIJZE

Verhit de grillpan op een hoog vuur. Kwast de plakken ananas aan beiden kanten in met wat olijfolie. Gril ze kort aan beiden zijden tot ze mooie grillstreepjes hebben of bereid ze op de barbecue. Snijd de rode ui in blokjes, doe ze in een schaal-tje en voeg het sap en rasp van de limoen toe. Verwarm 6 eetlepels olijfolie in een koekenpan en bak de plakjes chorizo aan beiden knapperig. Schep ze uit de pan en hak ze in stukjes. Voeg de garnaaltjes en het komijnzaad toe aan het bakvet. Roerbak 2 minuten en schep de garnaaltjes en de olie op een bordje. Snijd de rode kool in dunne sliertjes, de tomaten in blokjes en de aardbeien in kwarten. Meng dit door elkaar. Leg op elk bordje 3 plakken gegrilde ananas, schep hierop een bergje rode koolsalade. Verdeel de garnaaltjes en de stukjes chorizo. Druppel er wat van het heerlijke bakvet over. Garneer met blaadjes munt. Lekker met een glas rosé.



**ANANAS
VAN DE GRIL**

MET EEN SALSA VAN TOMAATJES EN GARNALEN

**NAGERECHT - 4 PERSONEN -
15 MINUTEN VOORBEREIDEN,
4 UUR WACHTEN**

INGREDIËNTEN

1 grote ananas
1/2 el fijngehakte verse gember
2 el gezouten boter
1 vanillestokje
2 limoenen
50 gr macadamianoten
1 zakje vanillesuiker
300 ml volle Griekse yoghurt

BEREIDINGSWIJZE

Was de limoenen en rasp de schil eraf en meng met de Griekse yoghurt. Fruit de fijngehakte gember 3 minuten in de boter aan. Voeg het merg van het vanillestokje toe en laat het mengsel afkoelen. Snijd de ananas in de lengte door. Schep het vruchtvlees eruit met een lepel. Laat de ananas afgedekt uitlekken tot je hem vult met de granita. Snijd de harde kern uit de ananas, het middelste gedeelte van de ananas en gooi dit weg. Voeg het vruchtvlees en het sap van de 2 limoenen toe en pureer tot een dikke ananas puree. Schep het gebakken gember mengsel erdoor. Schenk de ananas puree in een diepvries doos en sluit af met de deksel. Laat 1 uur bevriezen en schraap dan het ijs los met een vork tot kleine ijskorreltjes. Herhaal dit 4 x tot je granita hebt. Hak de macadamianoten fijn en rooster ze goudbruin in een droge koekenpan. Voeg daarna 1 eetlepel boter toe en het zakje vanillesuiker. Bak nog 1 minuut en schep ze op een bord. Haal de granita uit de vriezer. Leg de uitgeholde ananas helften op een mooie schaal. Vul ze met de granita. Geef de Griekse yoghurt en de nootjes in aparte schaaltes erbij. Laat ieder zijn eigen glaasje vullen.

GRANITA VAN ANANAS

MET GEMBER EN VANILLE

KIPDIJFILET EN ANANAS VAN DE BARBECUE

OP EEN ZOMERS SLAATJE VAN
KOMKOMMER MET MAÏS

**HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN -
10 MINUTEN VOORBEREIDEN, 1 UUR
WACHTEN, 20 MINUTEN BEREIDING**

INGREDIËNTEN

600 gr Versuniek kipdijfilet
3 el vissaus
1 el sojasaus
1 el chilisaus
2 teentjes knoflook uit de pers
3 el olijfolie
1 bosui
1 ananas in blokjes
2 gele wortels
1 komkommer
1 groene paprika
1 gekookte maïskolf

Dipsausjes: 200 gr Griekse yoghurt,
3 el mayonaise, sap en rasp van een
limoen, peper en zout naar smaak.
4 el geroosterde geraspte kokos
verse kruiden voor de garnering:
munt, koriander en basilicum
4 maal plat brood of tortilla wraps

Extra: 4 bbq spiesen

BEREIDINGSWIJZE

Maak de barbecue aan. Snijd de kipdijfilet in kleine blokjes. Doe ze in een kom en voeg de vissaus, sojasaus, knoflook en de olijfolie toe. Schep alles goed om en laat een uurtje marineren. Maak ondertussen het slaatje. Schaaf de schil wortels met een kaasschaaf en schaaft er sliertjes van met de spiraal snijder. Was de komkommer en schaaft er lange linten af. Snijd de paprika in dunne reepjes. Snijd de maïskorrels met een mes van de kolf. Maak de kipdijspiesen, snijd de lente-ui in stukken van 3 cm. Rijg de kip, ananas en lente-ui om en om aan de barbecue-spiesen. Bestrijk ze met een kwastje met olijfolie. Zorg dat de koeltjes wit zijn dan zijn ze op zijn best. Gril de kip ananas spiesen rondom gaar en goudbruin. Verdeel het slaatje op een mooie schaal en leg de spiesen erop. Garneer met de geraspte kokos. Geef de dipsaus in een schaalte erbij. Bestrooi met munt, koriander en basilicum. Lekker met gegrild plat brood of tortilla wraps.

EEN PAK NAAR JE HART

zonder dop = minder plastic



Koop je biologische zuivel voortaan
in een verpakking zonder plastic dop.
Klein verschil voor jou, groot
verschil voor de natuur.



Campina Biologisch wordt met
liefde en zorg gemaakt door
Nederlandse boeren en dát proef je.

NAGERECHT OF TUSSENDOORTJE –
8 PERSONEN – 40 MINUTEN,
60 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN

~ voor ananas kokos cake

200 gr roomboter

4 zakjes vanillesuiker

120 gr fijne suiker

rasp van 1 limoen

1 mespunt zeezout

4 eieren

400 gr cakemeel

4 el ananassap

3 schijven ananas in stukjes

4 el geraspte gedroogde kokos

Extra: springvorm van 22 cm ingevet
en bodem bekleedt met bakpapier

~ **topping voor de taart:**

300 gr volle dikke Griekse yoghurt

Vers fruit: ananas, oranje meloen,
watermeloen, nectarines, sap van
een limoen, aardbeien, kersen, fram-
bozen, rode bessen en blauwe bes-
sen. Blaadjes verse munt en
eventueel eetbare bloemblaadjes.

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 150°C. Voeg
de zachte boter in een kom, voeg de
vanillesuiker, fijne suiker, limoensap en
mespunt zout toe. Mix met een mixer
de boter romig. Voeg al mixend een
voor een de eieren toe. Spatel dan
het cakemeel in gedeeltes erdoor af-
gewisseld met het ananassap. Spatel
de ananas-blokjes en geraspte kokos
erdoor. Schep het beslag in de spring-
vorm en bak in 60 minuten gaar. Haal
uit de oven en laat afkoelen. Maak de
ananas, oranje meloen, nectarines en
watermeloen schoon en snijd in stukjes
en schijfjes en haal bolletjes uit het
vruchtvlees van de meloen. Bespren-
kel alles met het sap van een limoen.
Maak de rest van het fruit schoon. Snijd
2 cm van de bovenkant van de cake.
Schep hierop de Griekse yoghurt. Snijd
de bovenkant in blokjes en geef die
erbij! Strijk het met een lepel naar de
rand toe, laat 2 cm rondom vrij. Schik
nu het fruit mooi op de witte laag. Gar-
neer met blaadjes munt en eventueel
eetbare bloemblaadjes. Doe de rest
van het fruit in mooie glazen of bakjes.
Geniet, lekker met een glaasje cava!

RECEPTEN



ANANAS KOKOSTAART

MET LEKKER VEEL
VERS FRUIT



Fresh
Quality
by Hessing



Kijk voor meer inspiratie op Carbonell.nl



Show your love

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

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

i heart
WINES ♥

GA NAAR iheartwines.nl
EN ONTWERP JOUW EIGEN WIJNETIKET!



Geen 18, geen alcohol





Lekkers oet Twente

Johma
Oet Twente



Blue Band

Je eigen aardbeienijs maken?
Supermakkelijk en het resultaat is overheerlijk. Geniet ervan!

Ijs Paradijs
2 porties • 113 kcal per persoon
Vorbereidingsdud 20 min.

Ingrediënten	Bereidingswijze
• 150 g aardbeien (vers of diepvries) • 75 ml Blue Band kookroom • 2 el honing • 25 g aardbeien (vers) • 25 g blauwe bessen • 1 el geraspte kokos • 1 handje pistachenoten • Extra nodig: Staafmixer of blender	• Was en droog de verse aardbeien en verwijder de kroontjes. Laat de verse aardbeien minstens 2 uur in de diepvries bevroren of gebruik diepvries aardbeien. • Doe de bevroren aardbeien met de Blue Band Finesse voor Koken en de honing in een hoge kom of in de blender en pureer met de staafmixer of met de blender tot een romig mengsel. • Nu is het tijd om het Ijs Paradijs af te maken. Pak een bakje en maak een bedje van aardbeien, blauwe bessen en pistache nootjes. Schep een bolletje met de ijsschep en leg die op het bedje van fruit. • Top het af met wat kokosrasp. Tijd om te smullen!

Bindt perfect, dikt snel in en schift niet!

ook verkrijgbaar in een Light variant

Kijk voor meer heerlijke recepten op www.blueband.nl

RECEPTEN

Summer Bowls

Gegrilde groenten bowl

LUNCHGERECHT - 1 PERSOON - 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 1 courgette
- ½ aubergine
- 1 gele paprika
- 4 snack komkommertjes of een stuk gewone komkommer
- 8 kerstomaatjes
- 2 el olijfolie
- 1 groot teentje knoflook in dunne plakjes
- 2 tl gedroogde majoraan
- 2 el citroenrasp
- 2 plakken gedroogde ham naar keuze
- 1½ bol mozzarella
- 2 takjesbasilicum

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de aubergine in dunne plakken en de gele paprika in stukken. Kwast ze aan beiden zijden in met olijfolie. Gril ze in een hete grillpan aan beiden zijden tot ze mooie grillstreepjes hebben. Snijd de komkommer in stukjes. Schaaf de courgette met een gekartelde dunschiller tot sliertjes. Halveer de kers-tomaatjes. Verwarm de olijfolie in een wok en bak de knoflook in 2 minuten goudbruin en schep ze uit de pan. Voeg nu de courgettesliertjes toe en roerbak 3 minuten in de geurige knoflookolie. Voeg de plakjes knoflook weer toe, de majoraan en het citroenrasp en schep om. Schep de courgettesliertjes in een kom en verdeel de gegrilde groenten, de komkommer en de tomaatjes. Schik de gedroogde ham en stukjes mozzarella ertussen. Garneer met basilicumblaadjes.

Genieten maar!

Probeer nu onze heerlijke ijskoffie varianten



En dan is er koffie
Lekkere koffie

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN - 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

400 gr bloemkoolrijst, makkelijk zelf te maken.
Doe 400 gr stukjes in de keukenmachine en pulse tot je bloemkoolrijst hebt.
1½ struikje broccoli
1 ei
1½ spitskooltje
2 el kokosolie
1 el sojasaus
1 tl kerriepoeder
2 bospeentjes
3 snack komkommertjes of een stuk komkommer
1 banaan
1 mespunt trassi
1 fijnggehakt sjalotje
satésaus naar keuze
1 el gemengde grof gehakte noten

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de broccolirosen met steel los en kook ze in 3 minuten beetgaar. Laat uitlekken in een vergiet. Kook het ei halfzacht. Snijd de spitskool in grote stukken en roerbak het 3 minuten met de kerriepoeder in een eetlepel kokosolie knapperig. Schil de bospeentjes met een dunschiller en snijd in plakjes. Pel de banaan en snijd in de lengte in plakken. Halveer deze en kwast beiden zijden in met wat olie. Gril de plakjes banaan tot ze mooie grillstreepjes hebben. En schep ze op een bord. Maak nu de bloemkoolnasi. Verwarm hoog 1 eetlepel kokosolie in een wok. Voeg een mespuntje trassi toe same met het sjalotje en bak tot het gaat geuren. Voeg dan bloemkoolrijst toe en roerbak gedurende 3 minuten. Voeg sojasaus toe naar smaak en roerbak nog 3 minuten tot dat de bloemkoolrijst gaar is. Pel het ei en halveer het. Schep de bloemkoolrijst in een kom en verdeel alle groentes erover. Schep er wat satésaus bij en leg de banaan en halve eitjes erop. Berstooi met de noten. Geef er kroepoek en sambal bij.

Healthy
nasi
bowl

Fresh
Quality
by Hessing



RECEPTEN



Vega
shoarma
bowl



HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN - 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

150 gr ovenfrietjes naar keuze
200 gr dunne boontjes
1½ rode en een 1/2 gele puntpaprika
1¼ rode ui
10 kerstomaatjes
4 blaadjes ijsbergsla
4 snackkommertjes of een stuk komkommer
200 gr vega shoarma
Voor de knoflook saus: 4 el Griekse yoghurt,
1 el mayonaise, 1 klein teentje knoflook uit de pers,
2 el fijngehakte peterselie
Voor de uiensalsa: 10 kerstomaatjes fijngehakt,
1¼ fijngehakte rode ui, 2 el citroensap, 1 tl gedroogde
munt, mespuntje komijnzaadjes, 1 tl sambal, 2 tl olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 200°C. Bak de ovenfrietjes volgens de verpakking of bak ze in de airfryer. Haal de boontjes af en kook ze in 8 minuten beetgaar. Spoel ze koud af in een vergiet en laat ze uitlekken. Snijd de puntpaprika's in dunne ringen. Maak de knoflooksaus. Doe alle ingrediënten voor de knoflooksaus in een kom en meng goed. Breng op smaak met zout en peper. Maak nu de uiensalsa, doe alle ingrediënten in een kom en meng goed. Breng op smaak met zout uit de molen. Rol de bladeren ijsbergsla op en snijd ze in ragdunne reepjes. Snijd de komkommer in plakken. Verwarm 2 eetlepels olie in een pan en roerbak 2 minuten de ringen paprika. Voeg dan de vega shoarma toe en roerbak ze in 5 minuten knapperig. Verdeel de goudgele frietjes in een bowl en verdeel hierop de vega shoarma. Verdeel hierop de sla, boontjes en komkommer. Schep de tomaatsalsa in het midden op de groenten en schep wat van de knoflooksaus erbij. Geef de rest van de knoflooksaus er apart bij.



BORRELDIPS
Lekker met bijvoorbeeld verse groene smelt, brood, pizza of tortillachips.

3 favo dips in 1 handig bakje!

Lekker en makkelijk voor ieder borrelmoment! Je zet ze zo op tafel en lekker met bijvoorbeeld wat pico's, rauwkost, brood of tortillachips!

Kijk voor lekkere recepten op www.maza.nl



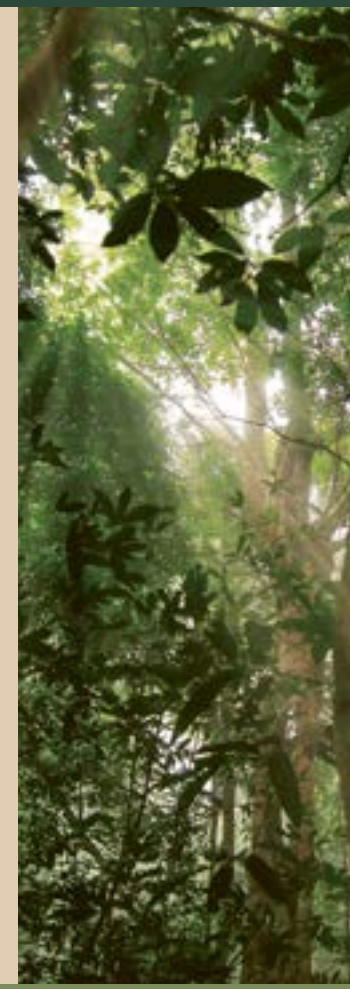
Grolsch 0.0%

**PROEF
KARAKTER**

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

ARLA BIOLOGISCH IS NU KLIMAAT- NEUTRAAL

Door compensatie en reductie. Alle broeikasgassen die we nog niet reduceren, compenseren we door de aanplant van bossen en het behoud van regenwoud.

**ELKE KEUZE MAAKT
EEN VERSCHIL**

Meer weten? arla.nl/klimaatneutraal




**Sushi
rijst
bowl**

RECEPTEN

**LUNCHGERECHT -
1 PERSOON - 20 MINUTEN**

INGREDIËNTEN
100 gr sushi rijst
1 el appelazijn
1 el poedersuiker
1 bosui fijngehakt
1 stengel bleekselderij
50 gr peultjes
halve courgette
halve mango
halve kleine paksoi
4 kerstomaatjes
75 gr gerookte kipfilet
2 el sushi gember

BEREIDINGSWIJZE
Kook de sushi rijst volgens de instructie op de verpakking gaar. Was de bleekselderij en schaaf met een dunschiller dunne lange linten van de stengels. Doe ze in een kom met ijskoud water in de koelkast. Ze gaan dan mooi krullen. Kook de peultjes in 4 minuten knapperig en spoel ze koud af. Schaaf met een kaasschaaf lange plakken van de courgette. Gril ze in een hete grillpan tot ze mooie streepjes krijgen. Snijd de mango in blokjes. Haal de bladeren los van de paksoi en roerbak ze 2 minuten in wat olie. Voeg wat sojasaus toe tijdens het bakken en schep uit de pan. Halveer de kerstomaatjes. Doe de sushi rijst in een schaal en voeg de appelazijn, poedersuiker, mespunt zout en de bosui toe. Meng met de vingertoppen alles voorzichtig door de rijst. Haal de kom met bleekselderij uit de koelkast. Doe de rijst in een kom en schik alle groentes en kipfilet erop. Garneer met de sushi gember en de krullen bleekselderij.



Nieuwe verpakking
vertrouwde smaak

We krijgen een nieuw jasje!

healthy people

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

www.healthypeople.nl



EEN NIEUWE UITDAGING VOOR KARIN EN HANS



VAN RIJDENDE WINKEL NAAR DAGWINKEL

Hans van Steen heeft met zijn rijdende winkel in Bavel, Dorst, Molenschot en Breda dertig jaar lang met regelmaat de media gehaald met ludieke acties en jubilea. Het waren mooie momenten en zijn dierbare herinneringen. Zijn laatste rit naar huis van 29 mei jongstleden hoort daar zeker bij.

Laatste rit? Ja, Hans heeft zijn bestaan als Melkboer op een gedenkwaardige wijze beëindigd. In de straat hadden vele buurtbewoners, familie, vrienden en vaste klanten zich verzameld voor een indrukwekkend eerbetoon. Het vuurwerk dat eigenlijk was bedoeld voor het promotiefeestje van NAC kreeg toch een mooie bestemming. Toen de rookwolken en kruiddampen waren opgetrokken stuurde Hans zijn wagen voor de laatste keer de garage in. Het is mooi geweest. Wat rest zijn die herinneringen en zijn portret in het gemeentearchief van Breda. Een mooie foto van Hans in zijn winkelwagen. Een grote print is te zien in zijn Dagwinkel in Dorst.

Hans rijdt nu dagelijks zijn ritjes van Bavel naar Dorst. Na vijf jaar heeft zorginstelling Amarant de winkel verkocht aan Hans en Karin. Tijdens de coronaperiode was de werkdruk nog hoger dan de afgelopen jaren. Dat lijkt goed, maar werkweken van 100 uur waren geen uitzondering en door

groot onderhoud aan de wagen dit voorjaar kwam het aanbod om de Dagwinkel over te nemen als een aangename verrassing. Het runnen van een vaste winkel brengt rust in het gezin en dat geeft goede moed voor de toekomst. 'En je vak als melkboer dan? Dat blijft het mooiste dat er is. Ik ga mijn klanten missen, maar we moeten door.'

Donderdag 2 juni hebben ze na een korte verbouwing de winkel geopend. Natuurlijk is het wennen, maar de eerste reactie van de vaste klanten was positief. En dat was niet alleen door de mooie aanbiedingen. De winkel heeft hier en daar en een gewijzigde indeling waardoor alles er overzichtelijk uitziet. En er zijn nieuwe producten aan het assortiment toegevoegd. Als er iemand is die weet wat zijn klanten wensen en waarderen is Hans het wel. Een bestelling plaatsen is uiteraard ook mogelijk, wordt het ook nog eens gewoon aan huis bezorgd.

AFSCHEID VAN DE MELKMAN VAN BREDA



Hans heeft op 27, 28 en 29 mei jl. de laatste ritjes gemaakt langs zijn vaste klanten. Dertig jaar lang was hij de melkman van Breda. In 2009 de Beste Rijdende Winkel van het land. De waardering was groot en de herinneringen zijn dierbaar. Tot ziens in Dorst!



Biologische ambachtelijke zuivel.
Uit natuurgebied Weerribben-Wieden.
Rechtstreeks van de boerderij!

Weerribben® Zuivel

GOED VOOR NATUUR EN BOERENLAND-VOGELS
Vogelbescherming Nederland

WWW.WEERRIBBENZUIVEL.NL

EKO

NEW



MAGNUM DOUBLE
GOLD CARAMEL BILLIONAIRE


MAGNUM
true to pleasure

Sommer i Danmark

Dat is zomer in Denemarken. Het land waar je Scandinavië binnenkomt. Waar de Vikingen uit de vroege Middeleeuwen de trots van het land zijn. En waar je met producten van het land en de zee de lekkerste gerechten kunt bereiden. Wij hebben er een aantal voor je gemaakt.

VOORGERECHT -
4 PERSONEN - 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

300 gr zalmfilet met huid
300 gr witvis
200 gr roze garnaaftjes
200 gr rivierkreeftjes
1 bos lente-uitjes
6 takjes dille
2 tl venkelzaadjes
150 gr gezouten boter
1 citroen
8 radijsjes in dunne plakjes
200 ml crème fraîche
rogge crackers
Extra: 4 lage glazen

BEREIDINGSWIJZE

Bak de zalmfilet 5 minuten op de huid in 2 eetlepels boter. Draai de zalm om met een spatel en bak ze 1 minuut verder. Haal uit de pan. Voeg nu 2 eetlepels olijfolie toe en bak de witvis 2 minuten op halfhoog vuur aan beiden zijden. Laat op laag vuur 3 minuten verder garen. Haal uit de pan. Breek de zalm en witvis in stukken. Snijd de gewassen lente-uitjes in dunne ringetjes. Hak de dille en venkelzaadjes fijn. Smelt de rest van de boter in een steelpannetje tot het gaat borrelen. Voeg dan 2 eetlepels geraspte citroenschil, dille, de venkelzaadjes en de garnaaftjes toe. Laat nog 1 minuut op het vuur en daarna de pan van het vuur. Besprenkel de vis met 2 eetlepels citroensap. Meng de gesmolten boter door de zalm en witvis en verdeel over de 4 glazen. Schep in ieder glaasje 2 eetlepels crème fraîche, wat plakjes radijs en de rivierkreeftjes. Geef er rogge crackers erbij en een glas droge witte wijn.

RECEPTEN



VISPOTJES MET ZALM
WITVIS EN GARNAALTJES

NEW

PROEF
DE PURE
ZOMER.

MANGO
GRAPEFRUIT



Tijdloos puur

Gezondheid
voor u
allen ...



Wij verblijden de aarde, de planten en de dieren ... ook voor hun gezondheid.

www.purnatur.eu



Fisk, frugt
og salat på
smørrebrød

LUNCHGERECHT -
4 PERSONEN - 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

4 nieuwe haringen
200 ml crème fraîche
2 el fijnggehakte dille
sap van een halve citroen
6 fijnggehakte korianderzaadjes
1 rode ui in flinterdunne ringen
1 wortel
1 komkommer
4 stengels bleekselderij
1 gele paprika
2 lente-uitjes
8 slablaadjes
8 sneden roggebrood
roomboter

BEREIDINGSWIJZE

Meng de crème fraîche, citroen, dille, jeneverbessen en de rode ui in een diepe schaal. Maal er flink wat peper over. Snijd de haringen los en leg ze in de crème fraîche. Laat 1 uur afgedekt marinieren in de koelkast. Schil de wortel, komkommer, bleekselderij, paprika en lente-uitjes in reepjes van 10 cm. Meng ze met 4 el olijfolie en ½ el mosterd 1 el azijn en 2 tl honing. Haal de haringen uit de koelkast en leg er een bergje verse groente op. Rol ze op en zet vast met een prikkertje. Bestrijk het roggebrood met roomboter. Beleg met een blaadje sla, een plakje zalm, een half ei en een haringrolletje. Lepel er nog wat van de marinade over. Garneer met koriander en dille. Drink er een biertje bij.



GEMARINEERDE HARING

MET ZALM EN EI OP ROGGEBROOD



Haust
1870

**De lekkerste zomer maak je
samen met Haust**



deepblue good fish for you !

proef de zomer !



MEESTERHAND
AMBACHTELIJKE PRODUCTEN
SINCE 1964

DEENSE CHEF SALADE
MET GROENTEN, KAAS, VLEES EN VIS

RECEPTEN



LUNCHGERECHT -
4 PERSONEN - 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

250 gr krieltjes
1 rode ui, 2 gekookte bietjes
1 bleekselderij
1 geraspte wortel
1 bosje radijs, 1 venkel
150 gr blauwe bessen
6 knakworstjes
150 gr Hollandse garnaaltjes
150 gr ham
150 gr jonge kaas
150 gr Deens blauwe kaas
2 sneetjes roggebrood
2 el boter
1 el bruine suiker
~ voor de dressing:
2 el mosterd, 1 el honing
6 el olijfolie, 4 el crème fraîche
1 teentje knoflook uit pers
2 el geraspte sinaasappelschil
2 el fijngehakte dille
3 el fijngehakte peterselie
2 el fijngehakte bieslook

BEREIDINGSWIJZE

Kook de krieltjes gaar, giet af en laat uitlekken. Snijd ze in plakjes en doe ze in een grote glazen schaal. Snijd de rode uien in dunne ringen en verdeel ze over de krieltjes. Snijd de bietjes in plakjes en de bleekselderij in boogjes en verdeel ze over de uien. Rasp de wortel over de bietjes. Snijd de radijs in dunne plakjes en verdeel ze over de bietjes. Schaaf de venkel over de radijsjes. Klop alle ingrediënten voor de dressing in een kom en breng op smaak met zout en peper. Schenk de dressing over de groenten. Top af met de blauwe bessen, stukjes knakworst, ham, jonge reepjes kaas, stukjes blauwe kaas en perzik. Verkruimel het roggebrood en bak de roggekrumels in de boter knapperig. Voeg 1 eetlepel bruine suiker toe en bak nog 1 minuten mee. Laat 5 minuten afkoelen en strooi de roggekrumels over de salade.

Actimel®

SUPPORT JE IMMUUNSYSTEEM OVERAL EN ALTIJD

Met vitamines B6 & D die bijdragen aan de normale werking van het immuunsysteem



NU VERKRIJGBAAR
IN EEN 4PACK
MET FLESJES VOOR
LOSSE VERKOOP

Groeten uit Renesse



RECRA
foods
and
goods
Waar je ook bent

WELKOM BIJ CAMPING INTERNATIONAL

Het is 1958, vijf jaar na de watersnood-ramp in Zeeland, de familie Horst opent, op wat eens de boomgaard was, een camping in Renesse. Door het zoute water was alle vruchtbare grond weg-gespoeld en fruitteelt niet meer mogelijk. Oom Kees zag kansen door het opkomend toerisme in Europa. Camping International, dát was de toekomst.

Windsingels planten, waslokaaltje en een winkel-tje in de oude fruitschuur, woonruimte op zolder en met broers en zussen van opa en oma Horst werd er elk jaar weer verder gebouwd aan de camping. Met zuinig leven en hard werken ging het familiebedrijf van vader op zoon. De gebroeders Horst zijn nu de derde generatie. Kenneth en Esther wonen met hun vier kinderen op de camping en koesteren het familie-karakter van het bedrijf. De gastvrijheid gaat boven alles. Esther runt de winkel. Elke dag broodjes uit eigen oven en alles voor de dagelijkse boodschappen. Kranten en tijdschriften en uiteraard een uitgebreid assorti-ment strandspeelgoed, slippers, petten, huishoude-lijke- en kampeerartikelen. Daar hoef je het dorp niet voor in. Op Camping International zorgen de familie, het team én de gasten voor het echte vakantiegevoel. camping-international.net



Kenneth en Esther Horst met de zoons Oliver en Benjamin. Liselotte, Rosalie zijn de twee dochters, die waren nog op school.



FAVOURITES

PRALINES -MIX-

ONTDEK NU al deze lekkere FAVOURITES in een makkelijke uitdeelbox. WELKE IS JOUW FAVORIET?



Deliciosa comida brasileira

FRIS EN LICHT LAAG IN SUIKER



VOOR- EN BIJGERECHT - 12 STUKS - 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

2 gele, 2 rode en 2 groene kleine paprika's, 4 bosui, 200 gr risotto rijst, 4 el olijfolie, 1 visbouillontablet, 6 snack komkommertjes of een halve komkommer, half bosje verse koriander, 50 gr macadamianoten sap van een 1 limoen, 2 tl korianderpoeder, 4 schijfjes ingemaakte Jalapeño pepers uit pot, 2 el extra vierge olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

Was de paprika's en halveer ze in de lengte. Bak ze in 3 eetlepels olijfolie op halfhoog vuur aan beide kanten 4 minuten. Schep ze uit de pan en laat ze afkoelen. Voeg weer 3 eetlepels olijfolie toe en roerbak de risottorijst tot hij glanst. Blus af met een halve liter visbouillon en breng aan de kook. Laat op half vuur in 20 minuten gaar worden. Voeg steeds weer wat visbouillon toe als het vocht is verdampt. Hak ondertussen de snack komkommertjes fijn, ook de bosui, de verse koriander en de macadamianoten. Laat de risotto 5 minuten afkoelen en voeg dan het limoen-sap toe, de gehakte bosui, koriander en macadamianoten. De fijngehakte Jalapeño peper, het korianderpoeder en de 3 eetlepels extra vierge olijfolie. Maal er flink wat zout uit de molen over en meng met de vingertoppen door elkaar. Vul hiermee de paprika's en laat verder afkoelen.

Braziliaanse salade

MET GARNALEN, ANANAS,
CHORIZO EN MAÏS

LUNCHGERECHT - 1 PERSOON - 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

2 rode uien, 2 limoentjes, 1 ananas, 1 mango
2 rode punt paprika's, 200 gr kerstomaatjes
1 blikje crispy maïs korrels, ½ gedroogde chorizo worst
2 teentjes knoflook in dunne plakjes, 2 tl komijnzaadjes
400 gr gamba's diepvries ontdooit, 6 el olijfolie
2 tl komijnzaadjes fijngenhakt, 1 krop sla romaine

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de rode uien in dunne ringen, doe ze in een kommetje en knijp er het sap van 1 limoentje over en meng het goed. Snijd schil er rondom af en snijd de ananas in plakken. Steek met een appelboor de harde kern eruit en gooi weg. Schil de mango in snijd het vruchtvlees van de mango af. Besprenkel de ananas en mango met het sap van 1 limoen. Snijd de puntpaprika in dunne ringen en halveer de kerstomaatjes. Snij de chorizo worst in dunne plakjes. Verwarm de olijfolie op hoog vuur en voeg de chorizo, de plakjes knoflook, en het komijnzaad toe. Roer bak het een paar min en schep het dan de chorizo en de knoflook uit de pan. Roerbak nu de garnalen 4 min en voeg dan de chorizo en de knoflook weer toe en bak nog 1 min mee. Zet het vuur uit. Snijd 2 cm van de onderkant van de sla romaine en haal de bladeren los. Spoel ze onder koud stromend water schoon en dep ze daarna droog met een theedoek. Leg de slabladeren op een grote schaal. Verdeel de ananas plakken en mango erover. Verdeel de ringen puntpaprika, de kerstomaatjes en de maïs over het fruit. Schep de gebakken garnalen en chorizo er tussen en lepel het heerlijke bakolie uit de pan erover. Serveer met knapperig stokbrood en een glas rosé.

Gevulde paprika's

MET GROENE RISOTTO EN
MACADEMIA NOTEN





Vis stoofschotel

MET KABELJAUW EN GARNALEN
UIT DE DIEPVRIES

HOOFDGERECHT -
4 PERSONEN - 20 MINUTEN, 20 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN

500 gr diepvries kabeljauw ontdooit, 400 gr diepvries gamba's ontdooit, sap van 2 limoens, 1 bosui, 6 el olijfolie, 4 teentjes knoflook in dunne plakjes, 1 rode peper zonder zaadjes, 2 tl kurkuma, 1 el kerriepoeder, 2 tl komijnzaad, 2 tl korianderzaadjes, 1 blok santen, 200 ml kokosmelk, 1 visbouillontablet, 1 bosje koriander

BEREIDINGSWIJZE

Laat de kabeljauw en garnalen goed uitlekken in een vergiet. Leg de vis dan in een schaal en besprenkel met het sap van de limoenen. Verwarm de oven op 180°C. Hak de bosui fijn en bak ze in de 6 eetlepels olijfolie aan. Voeg dan de knoflook, rode peper, kurkuma, kerriepoeder, komijnzaadjes en de korianderzaadjes toe. Bak dit tot het gaat geuren. Blus af met de kokosmelk. Hak de santen in stukken voeg toe in de pan en laat ze smelten. Verkruiemel het visbouillontablet. Hak de steeltjes van de koriander fijn en voeg aan de pan. Meng alles goed. Vet een grote ovenschaal in met boter en verdeel de kabeljauw en garnalen erover. Schenk het kokos-specerijenmengsel erover en duw de hele kerstomaatjes in de saus. Zet de schaal in de oven. Bak de visschotel 20 minuten en laat afkoelen tot lauwwarm of koud. Besprenkel voor het serveren met extra limoensap en korianderblaadjes. Serveer met maïsboekjes en sambal.

BIJGERECHT - 6 PERSONEN - 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

~ voor de bonendip
400 gr zwarte bonen uit blik, sap van 1 limoentje, 2 el olijfolie extra vierge, 1 teentje knoflook uit de pers, 2 tl komijnzaadjes fijngehakt, 2 el chilisaus

~ voor de avocado crème
2 avocado's, sap van 2 limoenen, 6 takjes verse koriander

~ voor de crème fraîche dip
200 ml crème fraîche, 1 teentje knoflook uit de pers

~ voor de tomaat ananas salsa
4 schijven verse ananas, 1 rode ui, 1¼ rode peper, 4 takjes koriander, sap van 1 limoen

~ voor de garnering
snoeptomaatjes, tortillachips en verse korianderblaadjes

BEREIDINGSWIJZE

Laat de zwarte bonen uitlekken. Doe de bonen in de kom van de keukenmachine en voeg het limoensap, olijfolie, knoflook, komijnzaadjes en chilisaus toe. Pureer tot een romige dip. Of pureer het met de staafmixer. Breng op smaak met versgemalen zeezout. Schep de bonendip op een bord. Schil de avocado's en snijd in stukken. Doe ze in de kom van de keukenmachine. Voeg het sap van de limoentjes toe en de koriander. Pureer tot een romige dip. Breng op smaak met zout en peper. Schep de avocadospread midden op de bonen dip. Meng de crème fraîche met de knoflook en schep de crème fraîche in het midden op de avocadospread. Maak nu de salsa. Hak de ananas, rode peper en koriander fijn. Snipper de rode ui en doe over in een kom. Voeg het sap van de limoen toe en breng op smaak met zout uit de molen. Verdeel de salsa over de crème fraîche. Garneer met halve kerstomaatjes, blaadjes koriander en tortillachips.

Zwarte bonendip

MET AVOCADO EN TOMAAT
ANANAS SALSA



NIEUW!
BUBBELFRISSS
ZERO



VOL VAN
SMAAK
ZONDER DE CALORIEËN



NIEUW

MINI BITES!



MINI KOEKJES
MEGA LEKKER!

OREO CRUNCHIES



BIJGERECHT - 4 PERSONEN - 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

400 gram crispy maïskorrels uit blik, 4 bosui, 150 gr zelfrijzend bakmeel, 6 takjes fijnggehakte koriander, 2 teentjes knoflook uit de pers, 1¼ Jalapeño pepertje of rode peper fijngehakt zonder zaadjes, 12 teentjes knoflook uit de pers, 2 tl korianderpoeder, 2 tl kurkuma, 2 tl zout, 150 ml melk, 50 gram geraspte jonge kaas, olijfolie om in te bakken.

BEREIDINGSWIJZE

Laat de maïskorrels goed uitlekken. Hak de bosui fijn. Doe het meel in een kom en maak een kuiltje in het midden. Schenk hier in de melk, roer vanuit het midden tot een dik beslag. Klop het ei erdoor tot een glad beslag. Voeg de maïskorrels, de verse koriander, de knoflook, de Jalapeño peper, de korianderpoeder, kurkumapoeder en de geraspte kaas toe en meng door het beslag. Verwarm een scheut olijfolie in een koekenpan en schep telkens 3 eetlepels maïsbeslag in de pan. Bak ze aan weerskanten goudgeel en krokant. Ze smaken heerlijk bij de vleesspies of visstooftpot.



Maïskoekjes
MET AVOCADO EN TOMAAT
ANANAS SALSA

RECEPTEN



Zoete aardappel
MET TONIJN, HÜTTENKÄSE
EN MAÏS

VOOR- EN BIJGERECHT - 12 STUKS - 40 MINUTEN

INGREDIËNTEN

6 kleine zoete aardappelen, 1 blikje tonijn in olijfolie, 1 klein rood uitje, 2 bosui, 1 groene paprika, 3 ingelegde Jalapeño pepertjes uit potje, sap van 1 limoen, 250 ml hüttenkäse, blikje crispy maïskorrels

BEREIDINGSWIJZE

Boen de zoete aardappel goed schoon. Doe ze in een pan en voeg zoveel water toe tot ze onder staan. Breng aan de kook en kook ze in 25 minuten gaar. Giet ze af in een vergiet en laat ze uitlekken. Halveer elke zoete aardappel in de lengte en leg ze op een schaal. Maak de topping, hak het rode uitje, bosui en de groene paprika en de Jalapeño pepertjes fijn. Meng met de tonijn. Voeg het sap en rasp van de limoen toe en breng op smaak met zout en peper uit de molen. Schep op elke zoete aardappel een lepel hüttenkäse en een lepel van het tonijnmengsel. Garneer met wat maïskorrels.

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.

NAGERECHT OF TUSSENDOORTJE
- 8 PERSONEN - 20 MINUTEN
BEREIDING, 120 MINUTEN WACHTTIJD

INGREDIËNTEN

300 gr dessertrijst
1 blik kokosmelk 400 ml
500 ml melk
200 ml water
mespunt zout
4 zakjes vanillesuiker
200 ml crème fraîche
sap van 1 limoen
75 gr geraspte kokos
Voor de custard:
65 gr custardpoeder
4 el honing
500 ml slagroom
500 ml melk
1 oranje meloen in plakjes
1\2 ananas in blokjes
6 perziken
1\2 watermeloen in plakken
1 sinaasappel in plakjes gesneden
100 gr kersen voor de garnering
100 gr aardbeien voor de garnering
Blaadjes verse munt
Extra: grote glazen schaal

BEREIDINGSWIJZE

Breng de melk met het water aan de kook. Voeg de dessertrijst toe. Laat 10 minuten zachtjes koken. Voeg dan de kokosmelk, een mespunt zout en de vanillesuiker toe. Laat nog 10 minuten zachtjes koken tot de rijst gaar is. Roer de rijst af en toe om aanbranden te voorkomen. Als alle vocht verdampt is nog wat melk toevoegen. Snijd onder-tussen de meloen en ananas in kleine blokjes. Neem de pan van het vuur en voeg de crème fraîche, het sap van een limoen en de geraspte kokos toe. Meng de blokjes meloen en ananas er doorheen. Zet plakken watermeloen en plakken sinaasappel tegen de wand van de glazen schaal. Schep hierin de rijstpudding. Maak nu de custardlaag. Breng de melk, slagroom en de honing aan de kook. Meng de custardpoeder met 8 eetlepels van de melk tot een glad papje. Neem de pan van het vuur en klop met een garde het custardpap-je door het melk mengsel. Zet de pan op het vuur en laat weer al roerend aan de kook komen. Laat 3 minuten zachtjes doorkoken. Roer dikwijls door. Giet de warme custard over de rijstpap. Dek af met plastic folie en laat 2 uur opstijven. Halveer de perziken en haal de pit eruit. Bak de perzikhelften 2 minuten in 3 eetlepels boter. Schep ze uit de pan. Haal het velletje eraf en doe ze weer even terug in de pan. Wentel ze nog even door de boter. Haal de rijstpudding uit de ijskast en schik de gebakken perziken erop. Garneer met de kersen, aardbeien en blaadjes munt.

Rijstpudding met kokos

CUSTARD EN FRUIT



Speciaal voor de BBQ-fans!



Voetbal, Formule 1
of gewoon omdat het gezellig is.
Voor de bbq gaat iedereen met plezier
even boodschappen doen. Als het maar
in de buurt en lekker is. Vraag naar onze
BBQ-folder, daar staat alles om er een
feestje van te maken. Kun je de
volgende keer vooraf bestellen
wat je nodig hebt, komen
wij het brengen.

PROBEER NU

0% Suiker



ROYAL CLUB
THE ORIGINAL



ALLES VOOR DE BBQ

VERKRIJGBAAR BIJ UW LOKALE VERKOOPPUNT



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

lekker makkelijk

Beste Coca-Cola ooit?

NIEUWE SMAAK & VERPAKKING



Coca-Cola

Probeer nu!

© 2021 The Coca-Cola Company.



Quik's
QUALITY POTATOES
SINCE 1914

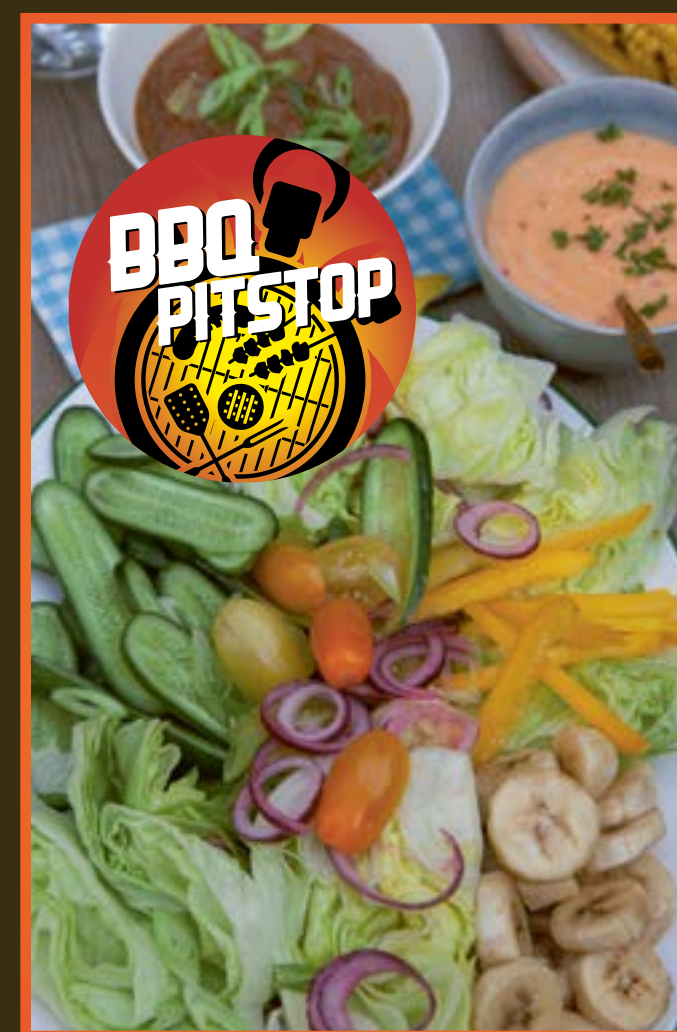
ALL ABOUT POTATOES

Vier de zomer met Quik's

Barbecueën is al een feest op zich. Maar deze aardappelpartjes zorgen voor nog iets extra's. De aardappelpartjes worden geleverd in een aluminium schaal die door de geribbelde onderkant niet kunnen aanbranden!

Quik's Quality Potatoes, Akkerseweg 13b, 5321 HG, Hedel
T: +31 (0) 73 599 20 93 E: info@quiks.nl

QUIKS.NL



ALLES UIT JE ZOMER HALEN?



RED BULL GEEFT JE VLEUGELS. 



Oranje vlagvertoon bij de Dagwinkel in Gasselternijveen.



Het oranjeteam van Dagwinkel America.



Oranje Facebookactie van Dagwinkel Melderslo.



Oranje vlaggen op de camping op Camping Samoza in Vierhouten.



De Oranje dames van Dagwinkel De Reus in Grootchermer.



En ook bij Dagwinkel Minnertsga in Friesland zijn ze er helemaal klaar voor.

NIEUW

GA VOOR **GOUD**



Smoothies

NO SUGAR ADDED

100% FRUIT

CoolBest
We keep it cool, you get the best!

LAAT THUIS? DAN IS HET FIJN ALS JE JAN IN HUIS HEBT...

WAT ETEN WE?

KIP! ...nou goed.

KNOR

KNOR

KNOR

JE VINDT ZE IN HET KOELVAK

TJA... WAT ETEN WE EIGENLIJK? KIJK, DIT LOS JE OP MET DE PANNENKOEKEN VAN JAN. JE FLIPT ZE EVEN IN DE PAN EN... KLAAR!

Zo gebakken, zóóó lekker!

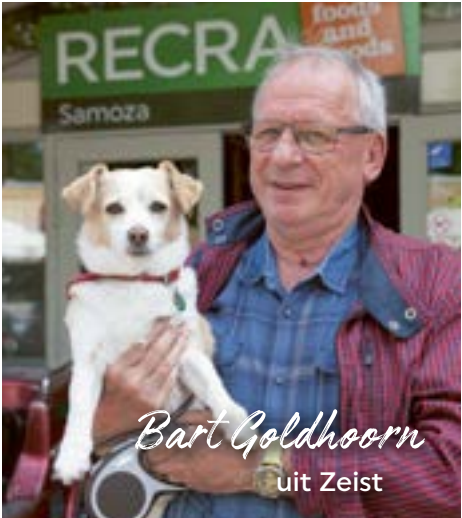
VENCO
RUIM 125 JAAR PASSIE VOOR DROP

Choco D'rop

Een heerlijke combinatie van chocolade en drop

NIEUW

LEKKER NEDERLANDS



Bart Goldhoorn
uit Zeist

Dit is Bart met Bentley. Grote kleine vriend. Binnenkort krijgt hij een huisgenoot. Fox, dit voorjaar geboren en in de zomer mag de pup mee naar de camping. Geniet ervan!



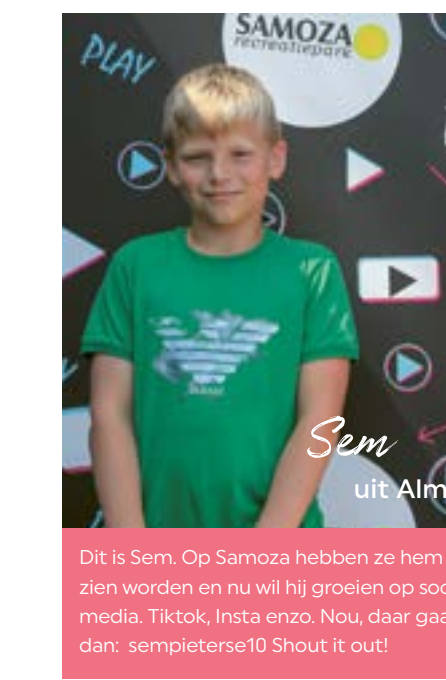
Fay & Gentl
uit Almere-Buiten en Aalsmeer

Vriendinnen van Samoza. Niets zo lekker dan einde van de week naar de camping. Daar heb je gewoon alles, ben je lekker buiten en er is altijd wel wat te doen.



Jenoah
uit Zaandam

Op zijn fiets crosst hij over de camping en in de bossen. En als er boodschappen gedaan moeten worden bij de RECRA doet hij dat ook gewoon. Net zo makkelijk.



Marjo en Wim Holt

Sem
uit Almere

Dit is Sem. Op Samoza hebben ze hem groot zien worden en nu wil hij groeien op social media. Tiktok, Insta enzo. Nou, daar gaan we dan: sempieterse10 Shout it out!



Dean, Giovanni & Gianni
uit Almere en Den Haag

Die brandweerauto bij de campingwinkel blijft gewoon heel leuk. Net als de kauwgombalmachines. Maar het leukst deze zomer? Voetbal kijken en ijsjes halen!



Jesse
uit Almere

De coole dudes van Samoza. Dat is gewoon the place to be. En deze zomer gaan ze ook echt posts plaatsen op hun Instas. Check it out! Kijk maar op _gs18_ en jesse._75



DAGVERSE GRAAN- SCHARREL- EIEREN VAN WESSELS



STREEKPRODUCT

DagVerse graanscharreleieren zijn afkomstig van legkippen uit de oostelijke streek van ons land. Op de zijkant van de eierverpakking vindt u de naam van de boerderij Wessels waarvan de eieren afkomstig zijn.

HERKENBAAR

DagVerse graanscharrel eieren zijn herkenbaar aan het zegel op de eiervpakking. Hierop is te lezen dat de eieren tot 9 dagen na legdatum als Extra Vers verkocht mogen worden.

ECHT VERS

DagVerse graanscharreleieren worden direct op de dag van leggen verpakt op de boerderij en zo snel mogelijk getransporteerd naar geselecteerde verkooppunten. Zodoende bent u altijd verzekerd van een zo lang mogelijke houdbaarheid.

DUURZAAM

DagVerse graanscharreleieren worden zo duurzaam mogelijk geproduceerd. Het streven is om jaarlijks vooruitgang te boeken op het gebied van dierenwelzijn, milieu, energie, arbeidsomstandigheden en een eerlijke opbrengst.

GEZOND

DagVerse graanscharreleieren zijn gezond! Ze bieden een interessante combinatie van voedingsstoffen. Een ei brengt 10 essentiële voedingsstoffen aan in relevante hoeveelheden voor slechts ongeveer 90 kcal (zo'n 5 % van de gemiddelde aanbevolen hoeveelheid energie per dag). Eieren zijn rijk aan eiwitten van de beste kwaliteit: zij bevatten alle essentiële aminozuren in een goede verhouding en leveren het lichaam daarmee belangrijke bouw- en onderhoudsstoffen.

COLOFON



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

Uitgever

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

Concept, content en realisatie

Carrot Company
carrotcompany.com

Recepturen,styling en foodstyling

Jacqueline Pietrovski

Illustraties Lieke & Max

Geza Illustraties
geza.nu

Fotografie

Richard Wortel

Druk en afwerking

Senefelder Misset

Redactieadres en advertentiecoördinatie

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.



VAKANTIEBOEK
Van de buurtwinkel, rijdende winkel en recreatiewinkel

GRATIS
bij € 20,- boodschappen*

Puzzels, kleurplaten, moppen en raadsels!

Deze zomer in de winkel
*met uitzondering van alcohol, rookwaren en statiegeld.

Maak er een feestje van met de Meesterhand grillpan.

BALLEN SCOREN!

GRATIS
leren voetbal

Grillpan vol snack gehaktballetjes
Diverse borrelhapjespannen vanaf:

29,95

dagwinkel

RECRA foods and goods
Waar je ook bent

SPRINGER LEKKER MAKKELIJK

lekker makkelijk.nl

SERVICE



Vind je winkel

Door heel Nederland vind je de Dagwinkels, Leker Makkelijk-winkels, SPRINGER rijdende winkels en RECRE 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

