Lekker Makkelijk

magazine bij de boodschappen in de buurt

Herfst 2022

lekker makkelijk .nl

Warme kleuren en volle smaken

De natuur blijft in het ritme van de seizoenen. Droog of nat, warm of koud. Een beetje meer of minder, de bladeren kleuren en laten los. Tijd om volop te genieten van een wandeling of fietstocht. Dan heb je niet veel nodig om warm te worden. Een stevige en smakelijke maaltijd. In dit nummer weer veel inspiratie voor een verrassend gerecht met alle mogelijkheden om te variëren. Dus waar je ook bent, thuis of even lekker er tussenuit, geniet met elkaar van het najaar.

Fijne Herfst!

INHOUD VAN DIT NUMMER

3 Intro en inhoud 4-13 Herfst - Recepten
13 Najaarsborrel 14-19 3x VIS - Recepten
20-27 Indian Summer Grill - Recepten 29 Op stap
30-35 Let's Crumble - Recepten 39-43 Broodbaksels - Recepten 45 Op Stap 46 Lekker puzzelen 47 Spaaractie
48 Strip Lieke & Max

dagwinkel

RECRA foods and goods
Waar je ook bent

SPRINGER
LEKKER MAKKELIJK

ZES SMAAKVOLLE EENPANSGERECHTEN VOOR EEN NATTE

HERFST

ITALIAANSE PASTASCHOTEL

MET GNOCCHI, COURGETTE, ROZEMARIJN EN MASCARPONE

FRANSE KIPSCHOTEL

MET PRUIMEN, RODEKOOL EN MOSTERD

Kijk voor dit recept op pagina 8

IERSE OVENSCHOTEL

MET HERFSTGROENTEN, KARBONADES EN WITTE BONEN

Italiaanse ovenschotel

met gnocchi, courgette, rozemarijn en mascarpone

HOOFDGERECHT – 4 PERSONEN – 20 MINUTEN, 20 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN
400 gr gnocchi
2 kipfilets
6 sjalotten
2 courgettes
1 bakje mascarpone
2 el olijfolie
1 citroen rasp en sap
2 teentjes knoflook van de pers
blaadjes van 3 takjes rozemarijn
2 el gezouten boter

BEREIDINGSWIJZE
Kook de gnocchi gaar volgens instructie op de verpakking, laat uitlekken en meng met 3 eetlepels olijfolie. Snijd de kipfilet in blokjes. Pel de sjalotten en snijd in vieren. Snijd de courgettes in halve plakjes. Roer de mascarpone los en voeg de olijfolie, citroenrasp, 1 eetlepel fijngehakte rozemarijn en knoflook toe. Breng royaal op smaak met peper en zout. Vet de ovenschaal in met gezouten boter. Meng de kipblokjes, partjes sjalot, plakjes halve courgette door het mascarponemengsel. Schep het in de ovenschaal en schep hierop de gnocchi en plukjes rozemarijn. Bak 20 minuten op 190°C goudbruin. Besprenkel met wat citroensap en serveer er een rucolasalade met pruimen en gehakte hazelnoten bij.

Franse kipschotel

met pruimen, rodekool en mosterd

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN – 30 MINUTEN, 30 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN
4 kippenbouten
2 teentjes knoflook uit de pers
1/2 rode kool
500 gr pruimen
2 rode uien
6 takjes tijm
4 el boter
100 gr spekreepjes
2 el grove mosterd
1 el honing
4 el olijfolie

BEREIDINGSWIJZE
Verwarm de oven voor op 180°C. Laat de kip 10 minuten op kamertemperatuur komen. Maak een marinade van 4 eetlepels olijfolie, 2 teentjes knoflook uit de pers, snuf zout, 2 theelepel tijmblaadjes, 1 eetlepel grove mosterd en 1 eetlepel honing. Wrijf de kippenbouten hiermee in. Dek de kip af en laat 15 minuten marineren. Snijd ondertussen de rode kool in fijne reepjes. Halveer de pruimen en haal de pit eruit. Pel de uien en snijd ze in ringen. Vet de ovenschaal in met de boter en schep de kool en pruimen in de ovenschaal. Leg hierop de ringen ui. Leg hierop de kippenbouten. Zet de ovenschotel 15 minuten in de oven. Haal de ovenschaal er dan even uit en draai de kip om. Leg de pruimen ertussen en strooi de spekreepjes en wat takjes tijm erover. Bak nogmaals 15 minuten. Serveer de kipschotel met stokbrood en extra mosterd.

Ierse ovenschotel

met herfstgroenten, karbonades en witten bonen

HOOFDGERECHT – 4 PERSONEN – 20 MINUTEN, 30 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN
2 pastinaken
1/2 knolselderij
1 prei
2 winterwortels
4 schouderkarbonades
2 el gezouten boter
2 tl kummelzaadjes
6 jeneverbessen
250 gr witte bonen uit de pot
200 ml donker bier
300 ml vleesbouillon
3 el gehakte bieslook

BEREIDINGSWIJZE
Schil de pastinaak, knolselderij en winterwortel met een dunschiller. Snijd alles in kleine stukjes en snijd de prei in fijne ringen. Snijd de karbonades in grove stukken en bestrooi met zout, peper en kummelzaadjes. Vet een ovenschaal royaal in met gezouten boter en schep alle groentes erin. Voeg ook de witte bonen, jeneverbessen en de stukken vlees toe. Schenk het bier en de bouillon erover. Verdeel de kleine klontjes boter erover en zet in de oven. Dek af met aluminiumfolie en schuif de schotel 15 minuten in de oven. Haal de ovenschotel uit de oven en haal de folie eraf. Schep alles goed om en zet de schotel zonder folie weer 15 minuten in de oven. Bestrooi het gerecht voor het serveren met de fijngesneden bieslook.

KIJK VOOR MEER RECEPTEN OP LEKKERMAKKELIJK.NL

HONGAARSE ZUURKOOLSCHOTEL

MET RUNDVLEES EN PAPRIKA

Blue Band SINDS 1923

Opgroeien doe je samen met Blue Band

Hongaarse zuurkoolschotel

met rundvlees en paprika

HOOFDGERECHT – 4 PERSONEN – 20 MINUTEN, 20 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN
500 gr zuurkool
2 zoete uien
2 el olijfolie
4 puntpaprika's
1/2 knolselderij
2 el paprikapoeder
1 el komijnzaadjes
2 teentjes knoflook van de pers
4 rundervinken
50 gr boter
200 ml crème fraîche

BEREIDINGSWIJZE
Verwarm de oven voor op 180°C. Pel de uien en snijd ze in dunne halve ringen. Meng de zuurkool met de crème fraîche. Snijd de puntpaprika's in dunne ringen en de knolselderij in kleine blokjes. Bak de rundervinken rondom bruin in 4 eetlepels zachte boter. Neem ze uit de pan. Bak de paprika en knolselderij circa 5 minuten aan. Strooi de paprikapoeder erover en pers de knoflook erboven uit. Snijd elke rundervink in 4 stukken en meng met de gebakken paprika en knolselderij. Vet de ovenschaal in met boter en schep de zuurkool erin. Schep het paprika vleesmengsel erop. Dek af met folie en bak 15 minuten in de oven. Haal de folie eraf en bak nog 5 minuten verder. Lekker met aardappelpuree.

KIJK VOOR MEER RECEPTEN OP LEKKERMAKKELIJK.NL

Spaanse mosselschotel

met tomaten, paprika en witte wijn

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN – 20 MINUTEN, 25 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN
1500 gr mosselen,
5 tomaten, 2 uien, 2 rode paprika's,
2 teentjes knoflook, 6 takjes peterselie,
5 el olijfolie, 1 glas witte wijn,
2 el tomatenpuree, rasp van 1 citroen,
1 stokbrood, 1 bakje aioli

BEREIDINGSWIJZE
Verwarm de oven voor op 180°C. Was de mosselen en laat ze uitlekken in een vergiet. Snijd de tomaten in stukjes, de uien in halve ringen, de paprika in blokjes en de knoflook in plakjes. Schenk in een grote ovenschaal de olijfolie, leg hierop alle gesneden groenten, de helft van de peterselie en de helft van de knoflook. Schep alles goed om en zet de schaal in de oven. Bak de groenten 10 minuten. Schenk in een kom de witte wijn met de tomatenpuree. Voeg de andere helft van de knoflook toe en de citroenrasp. Maal er flink wat peper uit de molen over. Meng alles goed door. Haal de schaal met groenten uit de oven. Voeg de mosselen toe, het tomaten wijn mengsel en de rest van de peterselie. Schep alles goed om. Dek de mosselen af met aluminiumfolie en stoom de mosselen in 10 minuten gaar. Snijd ondertussen het stokbrood in blokjes. Meng in een schaal 3 eetlepels olijfolie, 1 teentje knoflook uit de pers en wat zout uit de molen. Meng de blokjes brood er goed door heen. Haal de schaal uit de oven, verhoog de oventemperatuur naar 200°C en verwijder de folie. Schep de mosselen om en verdeel het brood erover. Zet weer terug in de oven zonder folie en bak nog 5 minuten. Serveer met parten citroen en aioli.

Duitse ovenschotel

met paprika, knolselderij en kastanjechampignons

HOOFDGERECHT – 4 PERSONEN – 20 MINUTEN, 26 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN
1 knolselderij
100 gr kastanjechampignons
4 gekookte vastkokende aardappelen
1 tl kummelzaadjes
6 jeneverbessen
4 el olijfolie
1 gele en een groene paprika
1 grote ui
2 teentjes knoflook
250 gr gekookte rijst
200 gr spekblokjes
150 ml zure room
50 gr boter

Gerecht van de cover

BEREIDINGSWIJZE
Verwarm de oven voor op 180°C. Schil de knolselderij en snijd hem in blokjes. Snijd de aardappelen in dikke plakken en schep ze in een ovenschaal. Schenk er 4 eetlepels olijfolie over en voeg de kummelzaadjes en jeneverbessen toe. Maal er royaal zeezout en peper over. Hussel alles goed door elkaar. Zet de schaal in de oven en bak 8 minuten op 180°C. Schep het een keer om en bak nogmaals 8 minuten. Snijd ondertussen de paprika's, ui en kastanjechampignons in stukken en de knoflook in plakjes. Meng de rijst met de spekjes. Haal de ovenschotel uit de oven en schuif met een spatel de gebakken aardappels en knolselderij naar een kant. Voeg de rijst met spekjes toe en strijk uit over de bodem. Schep de gebakken groenten weer op de rijst en meng met de gesneden paprika, champignons, ui en knoflook. Verdeel er tenslotte kleine klontjes boter over. Bak nogmaals 10 minuten in de oven en serveer. Lekker met zure room.

MEESTERHAND
Platina Select
PITTIG & ROMIG
NOORD-HOLLANDSE GOUDA
MEESTERHAND
Platina Select
SINDS 1964
LUTJEWINKEL
KAASMAKERIJ SINDS 1916
Buitengewoon Vakmanschap
Bereid in het
Noord-Hollandse Lutjewinkel
Minimaal 8 maanden gerijpt
Speciaal door de kaasmeester
op smaak geselecteerd

Santa Maria
TASTE HAS NO LIMITS
VERRAS VANAVOND
MET TEX MEX
TORTILLA CHIPS SALTED
TORTILLA
FAJITA
TACO
TACO SHELLS
Met de Tex Mex-keuken kan je eindeloos variëren. Of je nu druk bent of juist alle tijd hebt om te koken, voor iedere dag van de week is er een heerlijk gerecht.
Voor inspiratie en heerlijke recepten kijk op www.santamariaworld.nl of @santamarianl

SUCCES
GEGARANDEERD!
Silvo.Nederland
Silvo
MIX VOOR
Hamburger
Silvo
MEER WETEN EN RECEPT-INSPIRATIE?
KIJK OP WWW.SILVO.NL
Probeer ook eens onze mix voor kip of mix voor gehakt
Kip
Gehakt

Najaarsborrel
MEESTERHAND
AMBACHTELIJKE PRODUCTEN
SINDS 1964
NIX18

JAMBALAYA

MET KABELJAUW, GARNALEN, RIJST EN KOOL IN TOMATENSAUS

Kijk voor de recepten op pagina 17

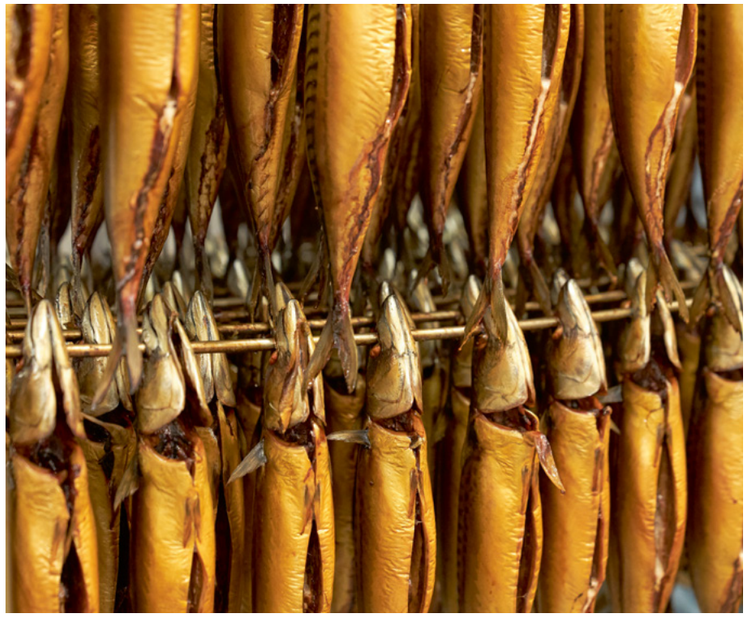
3x VIS UIT DE OVEN

VISPAKKETJE

MET MAKREEL, PESTO EN KERSTOMATEN

Familiebedrijf Hoogland Vis levert de verse vis voor de winkels in de buurt.

Hoogland Vis heeft een bekende klank in West Friesland. Het familiebedrijf zorgt al ruim 75 jaar voor verse vis in de regio en ver daarbuiten. De huidige generatie zet de tradities van de viswinkel voort die door grootvader in 1931 is gestart aan het Gouw in Hoorn. Vanuit Hoorn wordt via Van Tol Versunie een mooi assortiment vis geleverd.



Gerookte makreel

HOOGLAND VIS

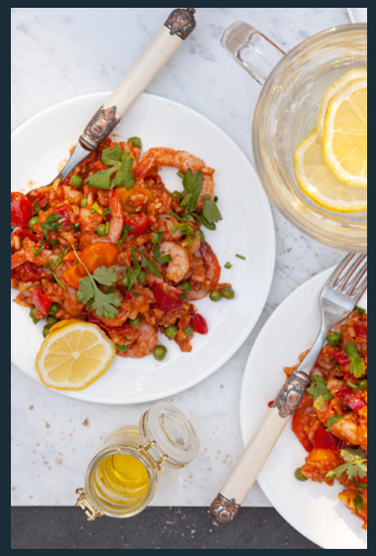
Kwaliteit en zorg bij de ambachtelijke verwerking

Wij fileren alle verse vis zelf en portioneren en verpakken de vis al naar gelang de wensen van u als klant. We roken de zalm en produceren continu verse salades, afgevuld in zowel consumenten- als grootverpakking. Diverse soorten vis worden op een ambachtelijke wijze gebakken, terug gekoeld en verpakt. Service en hygiëne in de productie staan bij ons hoog in het vaandel.

Goedbeheerde, duurzame en verantwoorde visserij

Hoogland Vis zet zich in voor duurzame visproducten. Sinds 2007 zijn wij een MSC (marine Stewardship Council) gecertificeerd bedrijf en willen mede zorgen voor een goedbeheerde en duurzame verantwoorde visserij, zodat wij nu en in de toekomst vis kunnen blijven eten. Visverwerkers, groothandels en retailers worden zich steeds meer bewust van het belang van duurzame vis en brengen dit ook steeds meer onder de aandacht van de consument, zodat ook zij op de hoogte zijn van het belang van duurzame visserij.

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



Jambalaya

HOOFDGERECHT – 4 PERSONEN – 30 MINUTEN, 20 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN
300 gr diepvries garnalen
2 el boter
1 winterwortel
2 puntpaprika
1 ui
100 gr spekjes
1 el cajunkruiden
4 tomaten
2 stengels bleekselderij
kliekje rijst van ongeveer 200 gr
200 ml visbouillon
4 el olijfolie
1 citroen
2 el gehakte peterselie

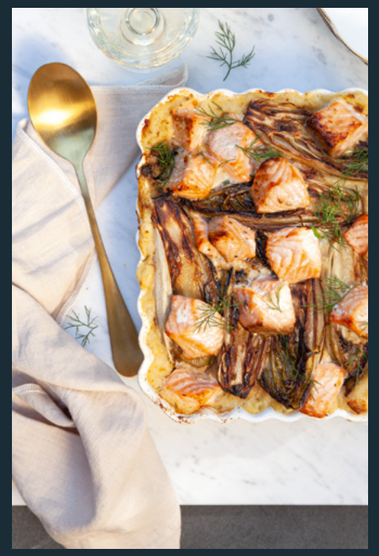
BEREIDINGSWIJZE
Verwarm de oven voor op 180°C. Ontdooi de diepvries garnalen. Vet een ovenschaal in met de boter. Schil de wortel met een dunschiller en snijd in dunne plakjes. Snijd de puntpaprika in ringen en snipper de ui fijn. Meng de groenten met een halve eetlepel cajunkruiden en 2 eetlepels olijfolie en schep het in de ovenschaal. Zet de schaal in de oven en bak 10 minuten. Snijd ondertussen de tomaten in blokjes en de bleekselderij in plakjes. Meng de rijst en rest van de olijfolie en cajun kruiden erdoor. Haal de ovenschaal uit de oven en schep het om. Verdeel de spekjes en garnalen over de gebakken groenten. Dek af met het tomaten rijst mengsel. Schenk de bouillon erover en zet de ovenschaal nogmaals 10 minuten in de oven. Haal de ovenschaal uit de oven en schep het om. Verdeel over 4 borden garneer met parten citroen.

Vispakketje

HOOFDGERECHT – 4 PERSONEN – 20 MINUTEN, 10 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN
kliekje gekookte pasta ongeveer 200 gr
3 el pesto
1 gerookte makreel
1 el olijfolie
1 puntpaprika
1 bakje kerstomaatjes
basilicum
1 citroen
Extra: 4 vellen bakpapier, keukentouw

BEREIDINGSWIJZE
Verwarm de oven op 180°C. Maak de makreel schoon en verdeel in stukjes. Meng de pasta of rijst met de pesto. Snijd de puntpaprika in ringetjes. Halveer de helft van de kerstomaatjes laat de rest heel. Schep de paprika en tomaatjes om met de olijfolie en maal er zout en peper over. Verdeel de pasta over de 4 vellen bakpapier en schep hierop de stukjes makreel. Verdeel de paprika en de kerstomaatjes erover. Strooi wat reepjes basilicumblad erover en vouw de pakketjes dicht met keukentouw. Bak de pakketjes 10 minuten in de oven. Maak aan tafel de pakketjes open en garneer met extra basilicum en partjes citroen. Lekker met extra pesto, een groene salade en ciabatta.



Zalm witlofschotel

HOOFDGERECHT – 4 PERSONEN – 20 MINUTEN, 22 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN
6 struikjes witlof
2 el gezouten boter
300 gr zalmfilet
1 1/2 el honing
2 tl tijm
1 el olijfolie
750 gr aardappelpuree

BEREIDINGSWIJZE
Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de witlof in de lengte door. Vet een ovenschaal in met 2 eetlepels gezouten boter. Leg de struikjes witlof op het snijvlak in de ovenschaal. Bak 12 minuten in de oven. Snijd ondertussen de zalm in stukken. Haal de witlof uit de oven, schep ze eruit en schep de puree in de ovenschaal. Schep de witlof erboven op. Bestrijk de lof met de honing en bestrooi met zeezout, peper en tijm. Bestrijk de stukken zalm rondom met olijfolie. Verdeel ze over de witlof en bak de zalm witlof schotel in 10 minuten goudbruin.

Allemaal lekker met een kliekje rijst, aardappelpuree of pasta.

KIJK VOOR MEER RECEPTEN OP LEKKERMAKKELIJK.NL

ZALMSCHOTEL

MET WITLOF EN AARDAPPELPUREE

Indian Summer

BUITEN GENIETEN VAN DE NAZOMER MET DE BARBECUE OF GRILL. WIJ HEBBEN VIJF GERECHTEN MET DE OOGST VAN HET NAJAAR.

Kijk voor deze recepten op pagina 26

KIP VAN DE GRILL

MET RODEKOOL SLA MET APPELTJES

Kijk voor de recepten op pagina 26

GEVULDE POMPOENTJES

MET GEGRILDE GROENTEN EN BONEN

VEGAN SPIES

MET GROENTEN, TOFU EN ROMESCO SAUS

HOOFDGERECHT – 4 PERSONEN – 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- voor de romesco saus:
4 puntpaprika's
2 sneetjes geroosterd brood
2 tenen knoflook uit de pers
2 el geroosterde hazelnoten
3 el olijfolie
1 el rode wijnazijn
- voor de tofu groenten spies
300 gr gerookte tofu
2 puntpaprika's
2 courgettes
8 kastanjechampignons
2 plakken knolselderij

BEREIDINGSWIJZE

Maak eerst de romesco saus. Halveer de puntpaprika's en kwast ze in met wat olijfolie. Gril tot ze grillstrepen krijgen. Snijd het geroosterde brood in blokjes en hak de hazelnoten fijn. Doe de gegrilde paprika, broodblokjes, knoflook, gehakte hazelnoten, olijfolie en rode wijnazijn in een hoge mengbeker. Zet de staafmixer erin en pureer tot een grove saus. Breng op smaak met zout en peper. Maak de tofu groentespies. Snijd de tofu in stukken. De paprika doormidden, de courgette in lange plakken en de knolselderij in stukken. Bestrijk alle groenten en tofu met olijfolie en gril alles in de grillpan of op de barbecue tot de groenten en tofu grillstrepen krijgen. Rij alles aan spiesen of leg het mooi op een bord en serveer met de romesco saus. Haricots verts met gehakte hazelnoten en rucola sla smaken hier heerlijk bij.

GEROOSTERDE FILETLAPJES

MET APPEL, PEER, KNOLSELDERIJ EN MOSTERDSAUS

Gevulde pompoentjes

HOOFDGERECHT – 4 PERSONEN – 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN
4 kleine pompoentjes
2 rode paprika's
1 courgette
1/4 knolselderij
1 winterwortel
2 rode uien
4 el olijfolie
1 el shoarmakruiden
200 gr bruine bonen uit blik
1 teentje knoflook
1 granaatappel
peterselie
platbrood of ander brood naar keuze
bakje kerrie hoemoes van Maza
bakje muhammara van Maza

BEREIDINGSWIJZE
Snijd het kapje van de pompoentjes en schep de zaden en het vruchtvlees eruit. Kook de pompoen 10 minuten voor in gezouten water. Laat ze omgekeerd in een vergiet uitlekken. Snijd de paprika, courgette, knolselderij, winterwortel en rode ui in lange plakjes. Meng in een kom de olijfolie en de shoarmakruiden en voeg de groenten toe. Hussel alles goed om en laat 10 minuten marineren. Grill de groenten in ongeveer 5 minuten op de barbecue of in een grillpan. Schep de gegrilde groenten weer in de kom waar nog een restje marinade in ligt en pers de knoflook er bovenuit. Voeg de bruine bonen toe en schep goed om. Kwast de binnenkant van de pompoentjes in met boter of olijfolie en bestrooi met zeezout. Wikkel de gevulde pompoentjes in aluminiumfolie en grill ze 15 minuten op de barbecue of zet ze in de oven. Pak de pompoentjes uit de folie en zet ze op borden. Garneer met granaatappelpitjes. Serveer met platbrood, kerrie hoemoes en muhammara.

Kip van de grill

HOOFDGERECHT – 4 PERSONEN – 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN
– voor de kip
4 kippenbouten of 4 dikke kipfilets
2 tl venkelzaadjes
2 el olijfolie
100 gr gerookte lange plakken spek
– voor de koolsla
1/2 rood spitskooltje
1 rode ui
1 citroen
2 rode appeltjes
4 el extra vierge olijfolie
1 el honing
2 tl kummelzaadjes
2 el grof gehakte geroosterde hazelnoten
Eventueel 2 vijgen in partjes

BEREIDINGSWIJZE
Kook de kippenbouten 15 minuten voor in zacht kokend gezouten water. De kipfilets hebben maar 5 minuten nodig. Laat de kip goed uitlekken in een vergiet. Hak het venkelzaad fijn met 2 theelepels grof zeezout en meng met de olijfolie. Bestrijk de kip hiermee. Wikkel om elke kippenpoot 4 plakken spek. Of wikkel de spek om de kipfilet. Grill de kip in 10 minuten gaar. Op de barbecue of in de grillpan. Maak ondertussen de koolsla. Snijd de rode ui in dunne halve ringen. Schep ze in een schaal en voeg de rasp en het sap van de citroen toe. Snijd de kool in dunne reepjes. Schep bij de uien. Snijd de appels in dunne plakjes en voeg bij de kool. Hak de kummelzaadjes fijn en voeg samen met de olijfolie en honing toe aan de koolsalade. Schep alles goed om en breng op smaak met zout en peper. Schep de gegrilde kip op de koolsalade en leg er de vijgenpartjes tussen en bestrooi met de hazelnoten.

Geroosterde filetlapjes

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN – 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN
1 knolselderij
2 peren
3 appels
8 varkensfiletlapjes
zeezout en peper
1 pakje kookroom
2 el grove mosterd
1 el honing
1 el tijmblaadjes

BEREIDINGSWIJZE
Snijd van de knolselderij 4 plakken af. Kwast deze in met olijfolie en bestrooi met zout en peper. Rooster de plakken 4 minuten aan elke zijde. Snijd de peren doormidden en snijd de appels in parten. Kwast alles in met wat olijfolie en gril het fruit tot ze mooie streepjes hebben. Leg ze op een bord. Nu nog de filetlapjes grillen, 3 minuten aan elke zijde. Bestrooien met zout en peper. Breng de kookroom aan de kook en voeg de mosterd en honing toe. Laat zachtjes 4 minuten koken tot een dikke saus. Verdeel de knolselderij, peer, appel en vlees over 4 borden. Schep de mosterdsaus eromheen. Bestrooi met tijmblaadjes.

S'MORES

MET HERFSTFRUIT, MARSHMALLOWS EN CHOCOLADE

NAGERECHT – 6 PERSONEN – 20 MINUTEN, 8 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN
6 ontbijtcrackers
2 zakjes vanillesuiker
4 el boter
2 peren
300 gr pruimen
3 vijgen
blauwe druiven of blauwe bessen
200 gr pure chocolade
100 gr marshmallows
1 bak vanille-ijs

BEREIDINGSWIJZE
Vet een ovenvaste pan royaal in met boter. Breek hierover de ontbijtcrackers in stukken. Strooi hierover 2 zakjes vanillesuiker en kleine klontjes boter. Meng met twee lepels alles door elkaar. Spreid het gelijkmatig uit over de bodem van de pan.
Snijd de peren in partjes en verdeel op de crackers. Halveer de pruimen en haal de pit eruit en verdeel op de peren. Snijd de vijgen in parten en verdeel over de peren. Verdeel ook de ontpitte druiven erover. Hak de chocolade grof en verdeel over het fruit. Knip tenslotte de marshmallows in stukken en verdeel over de chocolade en het fruit.
Zet de pan op de barbecue en gril ongeveer 5 minuten tot de marshmallows zijn gesmolten. Of zet dit verrukkelijke dessert in de oven en bak 8 minuten op 180°C. Serveer met vanille-ijs.

HA! BEGINT HET AL TE BORRELEN?

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

Huls WORST MET DE HA! VAN HULS

New

Kies natuurlijk. Kies SPA® Fruit.

100% ingrediënten van natuurlijke oorsprong.
Geen conserveermiddelen.
Geen kunstmatige kleurstoffen.

Beter drinken. Beter leven.

GENIET MILIEUBEWUST VAN EEN HEERLIJK KOPJE KOFFIE!

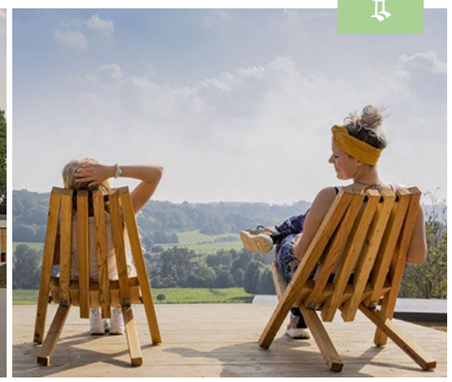
WAAROM ZIJN MELITTA® KOFFIEFILTERS DUURZAAM?!

- Van nature 100% composteerbaar
- FSC-gercertificeerd: papier afkomstig uit duurzaam beheerde bossen
- Eco&Care label: CO2-uitstoot wordt zo laag mogelijk gehouden

www.melitta.nl

Melitta® het geheim van goede koffie

Bijzonder genieten in het Zuid-Limburgse heuvelland



VAKANTIEPARK ROOMPOT GULPEN

Middenin het mooie heuvellandschap van Zuid-Limburg. Tussen Margraten en Gulpen ligt een verrassend mooi en nieuw vakantiepark, in september 2021 is het geopend. Met een schitterend uitzicht over de heuvels en met moderne vakantiewoningen tegen de heuvel en in het bos ben je echt even weg van de drukte. Hier kun je tot rust komen en genieten van de natuur. De sfeer en ontvangst bij het service point in het hoofdgebouw is gastvrij en biedt alle ruimte en faciliteiten die je nodig hebt voor een aangenaam verblijf. Hier vind je ook de minimarket met versgebakken broodjes, geperst sinaasappelsap, de lekkerste zuivel en nog veel meer. Daar loop je met plezier even binnen voor de boodschappen. Dat is fijn als je 'lekker thuis' blijft, maar ook praktisch als je een uitstapje gaat maken. Nieuwsgierig? Kijk op **Roompot.nl**

Maak kans op een exemplaar met de puzzel op pagina 46

De mooiste natuur van Nederland

Reis mee door alle Nationale Parken en fraaie natuurgebieden waarin de mooiste natuur van Nederland verankerd ligt. Met veel informatie, honderden foto's, checklists en praktische informatie over bezoekerscentra, rolstoelen, adressen en nog veel meer. Een boek boordevol uitvoerige omschrijvingen, praktische informatie en persoonlijke tips van de samenstellers .

Een ode aan het Zuid-Limburgse landschap

Guus Reinartz is al sinds zijn tienerjaren gefascineerd door het landschap en het licht van zijn geboortestreek, Zuid-Limburg. Met zijn fotocamera heeft hij door de jaren heen mooie opnames gemaakt om uiteindelijk de schoonheid van het landschap te kunnen delen met andere liefhebbers. Samen met zijn vrouw Martina heeft hij een fotoboek gemaakt, inmiddels een tweede geheel herziene druk. Kijk maar op **guus4ever.com.**

LET'S GO CRUMBLE

HEERLIJK HERFSTFRUIT
MET KRUIMELS

CROISSANT CRUMBLE

MET PEER, APPEL, PRUIMEN, VIJGEN EN RODE DRUIVEN

Croissant crumble met peer, appel, pruimen, druiven en vijgen

NAGERECHT OF TUSSENDOORTJE – 4 PERSONEN- 20 MINUTEN, 23 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN
3 peren
2 rode appels
6 pruimen
400 gr rode pitloze druiven
sap en rasp van een halve citroen
4 vijgen
3 croissantjes
2 zakjes vanillesuiker
3 tl kaneelpoeder
4 el zachte boter

BEREIDINGSWIJZE
Verwarm de oven voor op 175°C. Snijd de peren en appels in stukjes. Halveer de pruimen en haal de pit eruit. Haal de druiven los van de tros. Meng het fruit met een zakjes vanillesuiker, sap en rasp van 1 halve citroen en 1 tl kaneelpoeder. Vet een ovenschaal in met 2 eetlepels boter. Schep het fruit erin. Dek de ovenschaal af met aluminiumfolie en bak 15 minuten de oven. Snijd de vijgen in partjes. Verdeel de croissantjes in stukken. Meng met een spatel de zachte boter, vanillesuiker en 1 theelepel kaneelpoeder erdoor. Haal de ovenschaal uit de oven en schep het fruit goed om. Leg er de parten vijg op en verdeel de stukjes croissant erover. Bak nogmaals zonder folie 8 minuten knapperig. Lekker met vanillevla of warme custard.

Peer uit de oven met roggebroodkruimels en hazelnoten

NAGERECHT OF TUSSENDOORTJE – 4 PERSONEN- 20 MINUTEN, 15 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN
4 grote conference peren
4 el zachte boter
2 el honing
50 gr geroosterde hazelnoten
3 sneetjes roggebrood
2 el bruine suiker
een mespunt kruidnagelpoeder
1 tl kaneelpoeder
1 mespuntje kardemompoeder

BEREIDINGSWIJZE
Verwarm de oven op 180°C. Vet een grote ovenschaal in met 2 eetlepels boter. Halveer de peren in de lengte en bestrijk het snijvlak in met honing. Leg ze op het snijvlak in de ovenschaal. Bak ze 10 minuten voor. Maak ondertussen de het roggebrood kruimelmengsel. Hak het roggebrood tot grove kruimels. Hak de geroosterde hazelnoten grof. Smelt 2 eetlepels boter in de pan en voeg de roggebrood kruimels toe en bak twee minuten op halfhoog vuur. Voeg de bruine suiker, kruidnagelpoeder, kaneel en kardemom toe en bak 2 minuten mee tot het gaat geuren. Schep het uit de pan en meng met de hazelnoten. Haal de peren uit de oven en draai ze voorzichtig om. Schep het roggebrood kruimelmengsel over de peren. Schuif de schaal weer in de oven en bak nogmaals 5 minuten. De peren smaken heerlijk met een pannenkoek van Jan, slagroom en een bol vanille-ijs.

Ananas crumble met boterdeeg kruimels en kokos

NAGERECHT OF TUSSENDOORTJE – 4 PERSONEN- 20 MINUTEN, 20 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN
- voor de ananas vulling
1 verse ananas
2 el gezouten boter
1 tl kaneelpoeder
1 mespunt kruidnagelpoeder
4 el dikke kokosmelk
- voor de boterdeeg kruimels
75 gr boter
150 gr bloem
3 el havermoutvlokken
75 gr suiker
1 zakje vanillesuiker
75 gr gezouten koude boter
- voor de garnering
dikke Griekse yoghurt
geroosterde kokos

BEREIDINGSWIJZE
Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd de ananas in plakken en snijd de schil er rondom af. Snijd de harde kern eruit en snijd de ananas in stukjes. Smelt de boter en bak de stukjes ananas 2 minuten op een hoog vuur. Strooi de kruidnagelpoeder en kaneelpoeder erover en de dikke kokosmelk. Schep alles goed om en verdeel ze over 4 ingevette kleine taartvormpjes of schaaltjes. Maak het boterdeeg kruim. Doe de bloem in een kom. Voeg de suiker, vanille suiker en de blokjes koude boter toe. Wrijf met vingers de bloem door de boter tot grove korrels. Voeg de havervlokken toe en meng dit door de boter kruimels. Verdeel de boterkruimels over de ananas. Bak de crumble taartjes in 20 minuten goudbruin. Haal ze uit de oven en laat 10 minuten afkoelen. Schep er een toef Griekse yoghurt op en garneer met geroosterde kokos.

KIJK VOOR MEER RECEPTEN OP LEKKERMAKKELIJK.NL

NAGERECHT OF TUSSENDOORTJE – 4 PERSONEN- 20 MINUTEN, 23 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN
- voor de pompoen perzik vulling
1 flespompoen
1 blik perziken
50 gr boter
2 tl kaneel
rasp en sap van een sinaasappel
2 zakjes vanillesuiker
- voor het speculaaskruim
150 gr speculaasbrokken
3 el zachte boter
2 tl speculaaskruiden
50 gr geschaafde amandelen

BEREIDINGSWIJZE
Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd de pompoen in stukken en snijd de schil eraf. Verwijder de pitten en snijd in blokjes. Laat de perziken uitlekken. En snijd ze in partjes. Schep alles in een mengkom voeg 5 eetlepels gesmolten boter toe. Voeg ook de kaneel, sinaasappelrasp, het sap en de vanillesuiker toe. Meng alles goed en schep het in een ingevette ovenschaal. Bak 15 minuten in de oven en schep het 2x om. Maak ondertussen het speculaaskruim. Hak de speculaas grof en meng met 2 eetlepels zachte boter, de speculaaskruiden en de geschaafde amandelen. Haal de ovenschotel uit de oven en verdeel het speculaas kruim erop. Bak de speculaas crumble 8 minuten krokant. Lekker met kaneelslagroom.

POMPOEN
MET PERZIK EN SPECULAASKRUIMELS

Senseo

Recycle jouw SENSEO® verpakking*

***VERPAKKING**
De SENSEO® verpakkingen met recycle sticker kunnen bij het plastic afval

PADS
Alle SENSEO® Original pads kunnen bij het GFT afval

PEER UIT DE OVEN

MET KRUIMELS VAN ROGGEBROOD EN HAZELNOOT

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

Kroon leverworst
zit boordevol gezelligheid

www.kroon-vleeswaren.nl info@kroon-vleeswaren.nl facebook.com/kroonleverworst

Weerbericht:
warme Chocomel met kans op een toefje slagroom

De enige èchte.

Brood baksels

CHOCOLADE-BROODJES

MET KERSEN EN PISTACHENOOTJES

Verrassend simpele recepten voor zoet en hartig brood

BEGIN JE DAG GOED

De biologische yoghurt van Arla is heerlijk romig van smaak en wordt puur natuurlijk gemaakt. Met melk van Nederlandse koeien die lekker veel buiten lopen. Die biologisch voer krijgen en grazen op weilanden waar mals gras en kruiden groeien.

Dat smaakt goed en voelt goed!

Meer weten? Check arla.nl/biologisch

Arla biologisch

Chocoladebroodjes met kersen en pistachenoten

TUSSENDOORTJE - 4 PERSONEN – 20 MINUTEN, 20 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN
1 pak volkoren broodmix
1 el gemalen anijszaad
300 ml water
250 gr diepvries kersen
2 el boter
175 gr pure chocolade
50 gr gepelde pistachenootjes

BEREIDINGSWIJZE
Doe de broodmix in een kom en maak een kuiltje in het midden. Voeg het lauwwarme water toe en mix met deeghaken tot een samenhangend deeg. Kneed daarna met de hand tot een soepel deeg. Vorm er een deegbal van en leg het deeg in een met boter ingevette kom. Dek af met een theedoek en laat 2 uur rijzen. Verwarm de oven op 180°C. Hak ondertussen de chocolade fijn. Laat de kersen 5 minuten ontdooien, ze moeten nog een beetje bevroren zijn. Snijd de kersen doormidden. Haal het deeg uit de kom, druk het plat en vouw het 3 maal dubbel. Leg het deeg op een met bloem bestoven plank en rol het uit met een deegroller tot een lap van circa 30 bij 30 cm. Bestrijk het deeg met de 2 eetlepels boter, strooi hier de chocolade op en leg daarop de halve kersen. Druk de vulling met platte handen in het deeg. Rol het op en snijd in plakken van 3 cm. Leg de broodjes op een met bakpapier beklede bakplaat en bak de broodjes in 20 minuten goudbruin. Bestrooi de broodjes met de gehakte pistachenootjes.

Stoer sodabrood gevuld met gebakken appeltjes en walnoten

TUSSENDOORTJE – 6 PERSONEN – 30 MINUTEN, 30 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN
- voor het brooddeeg
450 gr volkoren speltmeel
1 tl baksoda
1 tl zeezout
400 ml karnemelk
2 el havermoutvlokken
- voor de vulling
3 rode appels
3 el boter
2 el honing
100 gr grofgehakte walnoten

BEREIDINGSWIJZE
Verwarm de oven voor op 220°C. Maak eerst de karamel appels. Was de appels en snijd ze in 4 kwarten. Snijd het klokkenhuis eruit en snijd elk kwart appel doormidden. Smelt de boter in een grote pan en voeg de appelparten toe. Bak de appel aan beiden zijden tot ze goudbruin zijn. Voeg de honing toe en bak ze nog 3 minuten tot ze een beetje kleverig worden. Strooi de tijmblaadjes over de appeltjes en schep ze uit de pan op een bord. Maak het brooddeeg. Meng eerst de droge ingrediënten door elkaar. Maak een kuiltje in het midden en schenk hier de karnemelk in. Roer met een houten lepel vanuit het midden tot het een stevig deeg. Kneed het daarna kort met de handen en stort het deeg op een met bloem bestrooide plank. Druk het deeg plat en verdeel de walnoten erover en de appel. Vouw het deeg om de appel heen en rol het losjes op. Vorm er een ovalen bal van en leg op een bakplaat. Strooi 2 eetlepels havermoutvlokken over het brood en druk het een beetje in het brood. Bak het brood 30 minuten in het midden van de oven. Snijd aan tafel in plakken en smeer er gezouten boter op met wat druppels honing.

START JE DAG LEKKER EN GEZOND!*

*De Alpro producten bevatten calcium, nodig voor de instandhouding van normale botten. Een gevarieerd, evenwichtig voedingspatroon en een gezonde levensstijl zijn aanbevolen voor een goede gezondheid.

Hoera!

DAAR IS 'IE DAN, DE MEEST TEDERE Milka CHOCOLADE OOIT

PROEF NU!

DAGVERSE GRAAN-SCHARREL-EIEREN VAN WESSELS

TUSSENDOORTJE – 8 PERSONEN – 20 MIN. - 60 MIN. WACHTTIJD - 25 MIN. OVENTIJD

INGREDIËNTEN

500 gr meel naar keuze
2 zakjes gedroogde gist
350 ml lauwwarm water
50 ml olijfolie
1½ tl zout
- voor de vulling
8 sjalotjes
2 el gezouten boter
1 el honing
4 takjes tijm
4 peertjes
1 bakje druiven
200 gr zachte geitenkaas

BEREIDINGSWIJZE

Maak eerst het deeg. Meng in een kom de bloem met het zout. Maak een kuiltje in het midden en strooi hier de gist in. Voeg het lauwwarme water toe en wacht 1 minuut. Schenk nu de olie erbij. Roer met een houten lepel van uit het midden tot een samenhangend deeg. Kneed daarna met de hand tot een soepel deeg. Vorm een bal van het deeg en laat afgedekt 1 uur rijzen in een met bloem bestoven kom. Verwarm de oven voor op 180°C. Pel de sjalotjes en halveer ze. Roerbak ze 15 minuten in de boter op zacht vuur. Schenk halverwege de baktijd de honing erbij en de blaadjes van 2 takjes tijm. Schep ze uit de pan en laat ze afkoelen. Schil de peren en halveer ze. Schep met een theelepeltje het klokhuis eruit. Haal de druifjes los van de tros. Breek de geitenkaas in klontjes. Bekleed een bakplaat met bakpapier en haal het deeg uit de kom. Druk het deeg uit op het bakblik. Maak kuiltjes in het deeg en druk hier de peertjes, druiven, stukjes geitenkaas en plukjes tijm in. Druppel er wat olijfolie over. Schuif het plaatbrood in de oven en bak in 25 minuten goudbruin. Neem het brood uit de oven en strooi er wat zeezout over en druppel er wat heerlijke honing over.

PLAATBROOD

MET PEER, PRUIMEN, ZOETE UITJES EN GEITENKAAS

Dormio Resort Maastricht

Ontdek Limburg, plan een uitstapje naar één van de vele leuke steden in de omgeving en geniet van de bourgondische gastvrijheid! Op slechts tien minuten fietsen van het gezellige Vrijthof, ligt het meest luxueuze vakantiepark van Limburg: Dormio Resort Maastricht. Dit resort is de ideale uitvalsbasis voor een bezoek aan de bruisende stad Maastricht en het ontdekken van de prachtige natuur in Zuid-Limburg. Maar ook op het resort is van alles te doen; de uitgebreide faciliteiten maken een verblijf nog aangenamer. Met een ruim aanbod van stijlvolle appartementen en vakantiewoningen voor 2 tot 20 personen is er keuze genoeg. En als je wilt genieten van de bourgondische keuken kun je lekker een hapje eten, maar ook gewoon je boodschappen doen in de winkel aan het plein. Daar vind je naast de versgebakken broodjes en Limburgse vlaai nog veel meer lekkers én de Lekker Makkelijk, om het helemaal compleet te maken. Kijk op **dormio.nl** voor alle informatie en reserveringen.

RECRA in Parc Maas Residence in Thorn

Parc Maasresidence Thorn ligt in het hart van het Midden-Limburgse recreatiegebied, omringd door de veelzijdige Maasplassen en omgeven door een schitterende natuur met prachtige vaar-, fiets- en wandelroutes. Of je nu een nachtje wilt verblijven of een langere vakantie wilt vieren. Er is keuze uit luxueuze villa's in diverse groottes en thema's of havenappartementen met een schitterend uitzicht over de boulevard, de jachthaven en het dagstrand. Met een ruim aanbod aan faciliteiten zoals het café-restaurant Humphrey's en de RECRA Mini market heeft het park echt voor iedereen iets te bieden. Kijk op **parcmaasresidencethorn.nl** voor alle informatie.

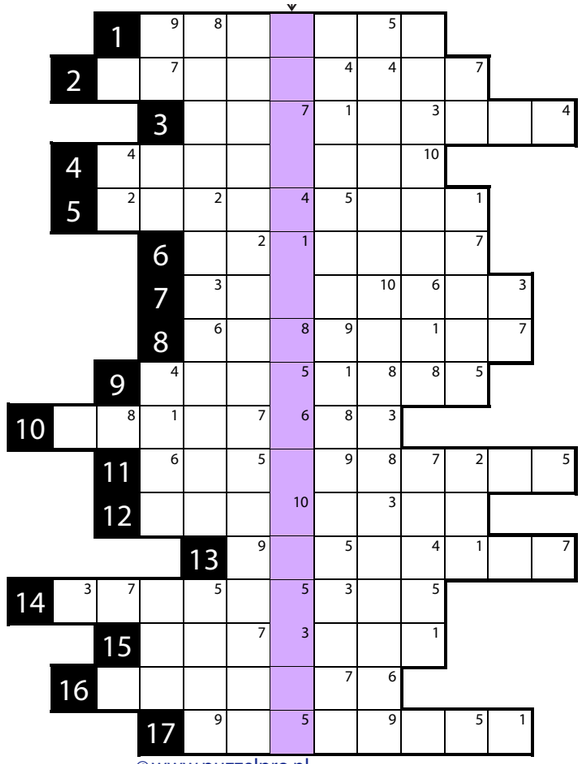
Filippine Prijspuzzel

Maak kans op een exemplaar van het boek Nederland – Ontdek onze mooiste natuur, kijk op pagina 29.

Ga naar Lekkermakkelijk.nl of scan de QR-code.
Je kunt de oplossing met je naam, e-mail én de naam van jouw ondernemer in de buurt ook sturen naar:
info@lekkermakkelijk.nl
en het kan natuurlijk ook met een kaartje via de post:
Lekker Makkelijk, Postbus 64, 2410 AB, Bodegraven
De sluitingsdatum van deze prijzpuzzel is maandag
24 oktober 2022.
De prijswinnaar krijgt persoonlijk bericht en worden bekend gemaakt op Lekkermakkelijk.nl.

Filippine aanwijzingen

Gelijke cijfers staan voor gelijke letters. Probeer aan de hand van de omschrijvingen alle woorden te vinden. Bij een correcte invulling lees je van boven naar beneden in de gekleurde hokjes de oplossing. **1.** Mechanisch toestel **2.** Hoogleraar **3.** Europeaan **4.** Tuingereedschap **5.** Boomvrucht **6.** De wijnmaand **7.** Fantastisch **8.** Doorsnede **9.** Ongedwongen **10.** Deel van de week **11.** Scandinavisch land **12.** Schoolvak **13.** Lid van de regering **14.** Nederlandse provincie **15.** Keukengerei **16.** Roofvogel **17.** Standbeeld



©www.puzzelpro.nl

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

Colofon

Lekker Makkelijk Magazine verschijnt vijf keer per jaar en is gratis verkrijgbaar in vrijwel alle Dagwinkels, RECRA foods en goods stores en SPRINGER rijdende winkels. Herkenbaar aan de deursticker van LekkerMakkelijk.nl.

Uitgever
Van Tol Versunie
Michael van den Hurk,
Peter Kaandorp,
Michaël Kruysen
Online:
Leeroy van Kippersluis

Concept, content en realisatie
Carrot Company
carrotcompany.com

Recepturen, foodstyling en styling
Jacqueline Pietrovski

Illustraties Lieke & Max
Geza Illustraties
geza.nu

Fotografie
Richard Wortel,
shutterstock.com

Druk en afwerking
Senefelder Misset

Redactieadres
redactie@lekkermakkelijk.nl

© 2022 VAN TOL VERSUNIE. Niets uit deze uitgave mag, in welke vorm en op welke wijze dan ook, worden overgenomen zonder schriftelijke toestemming van de uitgever. Hoewel Lekker Makkelijk zeer zorgvuldig wordt samengesteld, staan uitgever en redactie niet in voor eventuele onvolkomenheden en kunnen hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld.

Volg ons ook op social media:
@lekkermakkelijknl

De boodschappen gewoon aan huis bezorgd

Steeds meer ondernemers bieden de mogelijkheid om de boodschappen online te bestellen via LekkerMakkelijk.nl

Kijk maar op de website, vind de winkel bij jou in de buurt of misschien wel op je vakantieadres en ontdek het gemak van bezorging aan huis.

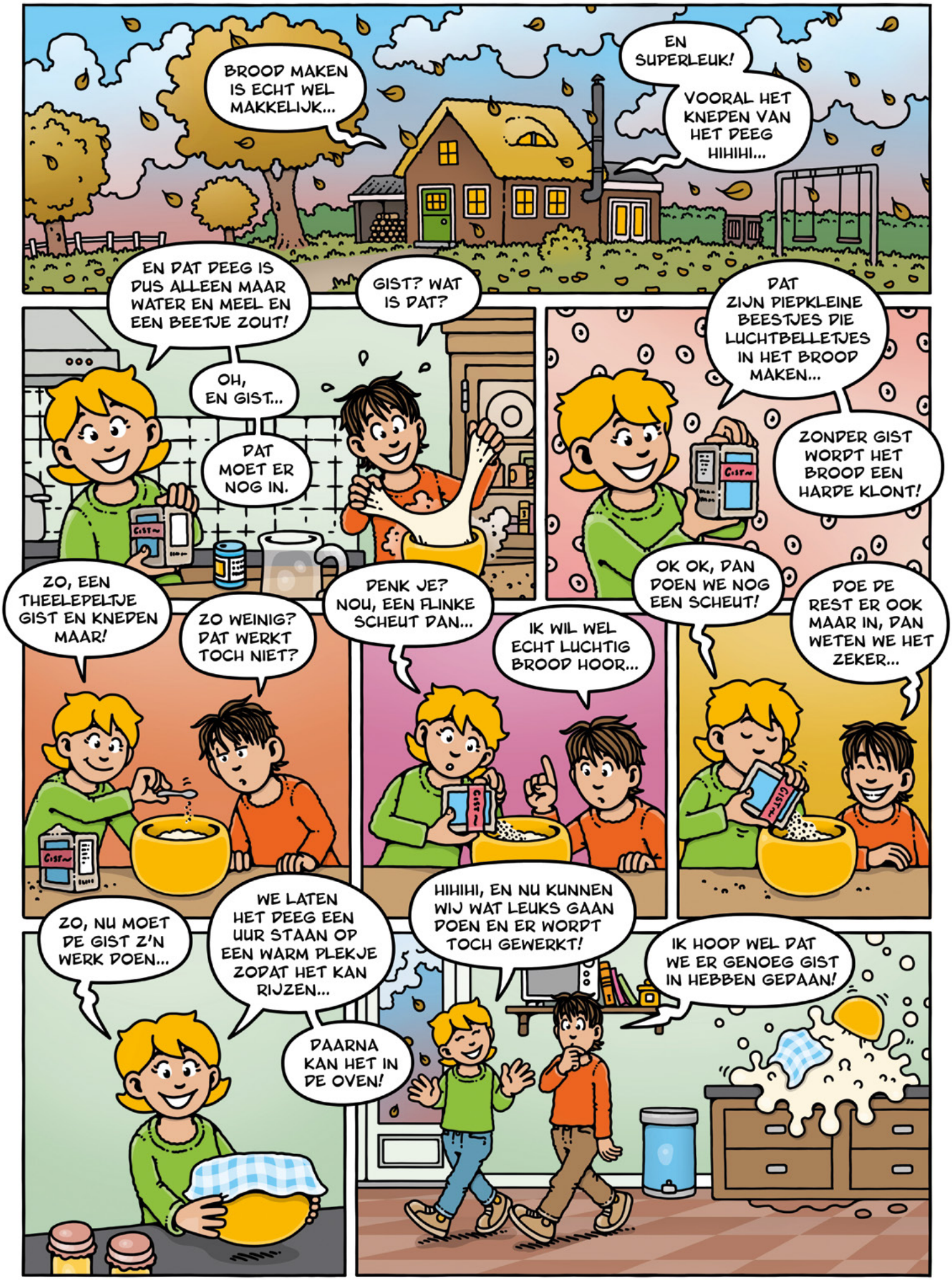
Service

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

LIEKE & MAX Herfstbaksels

lekkermakkelijk.nl