Lekker Makkelijk

magazine bij de boodschappen in de buurt

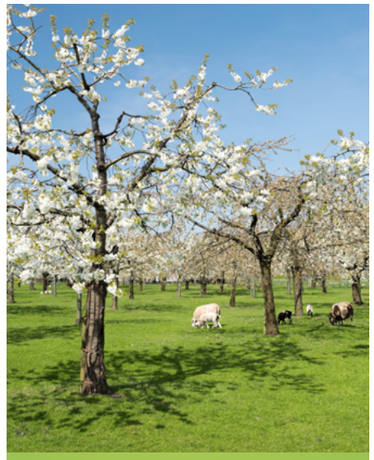
Lente 2022

lekker makkelijk .nl

PICKWICK LEKKER FRIS

Geef je koude water
een verfijnde smaak

**100% natuurlijk, zonder suiker
te vinden in het siropenschap**



Voor wie het was vergeten

De vogels laten weer van zich horen en het frisse groen laat zich weer zien. De bloesem en bloemen in alle kleuren volgen en het jong grut dartelt in de weide en het water. Het is lente. Ook al was het niet zo koud in de eerste maanden van het jaar, het zonnetje is altijd fijn. Het doet goed, net als het praatje in de winkel met buurtgenoten en passanten. Dat is waar onze ondernemers het voor doen. Boodschappen kunnen doen en liefst in de buurt. Geniet van het voorjaar.

Fijne Lente!

lekker makkelijk .nl

3 Intro en inhoud 4-13 Lente leven - recepten 11 Wijnen
12-21 Het voorjaar vers op je bord - recepten
23 In de buurt 24-27 Brunch - recepten 29 Op stap
30-35 Paaszoet - recepten 37 In de buurt
38-43 Paasbrunch - recepten 45 Onze klanten
46 Lekker puzzelen 47 Spaaractie 48 Strip Lieke&Max

dagwinkel

RECRA foods and goods
Waar je ook bent

SPRINGER
LEKKER MAKKELIJK

LENTE LEVEN

VIER HET VOORJAAR MET
PURE PRODUCTEN EN
EEN FRISSE SMAAK

KIPROLLADE

MET GEPOFTE KNOFLOOK,
COURGETTE EN GROENE RISOTTO

Kijk voor dit recept op pagina 8

RISOTTO KOEKJES

MET DRAGON MAYONAISE EN RAUWE HAM

VOORGERECHT –
8 STUKS – 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN
– voor de risotto koekjes
200 gr risotto rijst
8 dl kippenbouillon
2 sjalotjes
1 courgette
1 teen knoflook uit de pers
1 el fijngehakte dille
100 gr geraspte pecorino kaas
1 el citroenrasp
– voor de topping
1 halve komkommer, 1 el witte wijnazijn, 1 tl suiker, 2 takjes verse dille, 4 grote plakken rauwe ham of gedroogde ham naar keuze
– voor de dragon mayonaise
4 el mayonaise, 2 el crème fraîche, 1 tl mosterd, 10 spinazieblaadjes, 4 blaadjes basilicum en 1 tl gedroogde dragon, 4 plakken rauwe ham

BEREIDINGSWIJZE
1. Snijd de sjalotten fijn en fruit ze aan in een braadpan, voeg de risottorijst toe en schep alles goed om. Schenk de bouillon erbij en laat 15 minuten zachtjes garen onder af en toe roeren. Rasp de courgette grof en schep dit samen met de knoflook en dille door de risotto. Laat nog 5 minuten zachtjes garen tot de risotto beetgaar is. Haal de pan van het vuur en laat 5 minuten staan. Schep nu de geraspte pecorino erdoor.

2. Spoel de handen af met water en maak 8 risottokoekjes van het rijstmengsel. Wentel ze één voor één door de bloem. Bak ze in een laagje olijfolie aan weerzijden 3 minuten krokant.
3. Leg de risottokoekjes op bordjes en lepel de gemarineerde komkommerblokjes eromheen. Leg er plukjes dille tussen en schep op elk risottokoekje een eetlepel dragon mayonaise. Halveer de plakken ham in de lengte en leg op elk een hamroos. Garneer af met een toefje dille.

HARTIGE PANCAKE XL

MET GRIEKSE YOGHURT, ZALM EN PALING

Hartige pancake XL

VOORGERECHT – 4 PERSONEN – 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN
2 pakken pancake mix
2 scharreleitjes
50 gr boter
400 gr dikke Griekse yoghurt
rasp van 1 citroen
3 el fijngehakte bieslook
3 el fijngehakte dille
250 gr diepvriesdoperwtjes
2 el olijfolie en 2 el citroensap
2 el fijngehakte munt of 1 tl gedroogde
200 gr gesneden gerookte zalm,
100 gr gerookte palingfilets
Extra: kleine koekenpan van 18 à 20 cm

BEREIDINGSWIJZE
1. Maak het pancake beslag volgens de verpakking maar voeg 2 eitjes extra toe. Bak van het beslag 3 grote pancakes van 18 à 20 cm in een passende koekenpan. Bak ze in flink wat boter goudbruin en laat ze afkoelen. **2.** Kook de doperwtjes beetgaar en spoel ze koud af in een vergiet. Laat ze goed uitlekken en meng ze daarna met de olijfolie, citroensap en munt. Breng op smaak met zout en peper. **3.** Bouw de xl pancake toren op. Leg de eerste op een groot bord en bestrijk dit met een dikke laag Griekse yoghurt. Bestrooi met wat geraspte citroenschil, bieslook, dille en doperwtjes. Maal er wat zeezout en peper over. Leg er dan wat stukjes zalm en paling op. Dek af met de tweede grote pancake. Bestrijk weer met een laag dikke Griekse yoghurt. En herhaal de verdere handeling. Dek af met de laatste pancake en bestrijk die ook met een dikke laag Griekse yoghurt en versier met de rest van de dille bieslook, doperwtjes, zalm en paling.

KIJK VOOR MEER RECEPTEN OP LEKKERMAKKELIJK.NL

Kiprollade

HOOFDGERECHT – 4 PERSONEN – 40 MINUTEN EN 45 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN
1 kiprollade, 2 bollen knoflook
3 el boter, 1 courgette, 1 bosje radijs,
1 el lemon curd of honing, 1 citroen
– voor de risotto
4 sjalotjes, 4 el olijfolie, 300 gr risotto,
1 liter kippenbouillon, 300 gr verse spinazie, 1 el fijngehakte munt en dille of 2 tl gedroogde, 200 ml slagroom
1 stukje Parmezaanse kaas

BEREIDINGSWIJZE
1. Laat de kiprollade 1 uur op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 180°. Smelt de boter in een grote braadpan. Bak hier in de rollade rondom bruin. Doe de rollade in een ovenschaal en bak in 45 minuten goudbruin in de oven. **2.** Draai de rollade regelmatig om. Voeg de laatste 12 minuten van de baktijd de groentes toe. Snijd hiervoor de courgette in de lengte door, halveer ze en snijd de helften in kwarten. Haal de radijsjes los, was ze en halveer de grote. Meng in een schaal 1 eetlepel lemon curd of honing met 2 eetlepels olijfolie en maal er flink wat zout en peper over. Schep de courgette en radijs erdoor en meng alles goed. Schep het daarna in de ovenschaal in de oven bij de rollade. Bak 12 minuten mee. **3.** Maak als de rollade in de oven gaart de groene risotto. Snijd de sjalotten fijn. Fruit ze aan in de olijfolie. Voeg nu de risotto rijst toe en schep de rijst om zodat alle rijstkorrels met olijfolie bedekt zijn. Zet het vuur zacht en voeg in delen de bouillon toe. Voeg het weer toe als het is verdampt. De rijst is na 20 minuten beetgaar. Pureer de spinazie met de slagroom, munt en dille in een blender of met een staafmixer en voeg dit bij de rijst. Schep voorzichtig om en laat nog 5 minuten stoven. Zet het vuur uit en meng er voorzichtig 4 eetlepels geraspte Parmezaan door. **4.** Snijd de kiprollade in dikke plakken. Schep de risotto op een schaal en schik de kiprollade erop. Schep de courgette en radijs erbij en bestrooi met verse muntblaadjes. Geef er extra Parmezaan kaas bij. Lekker met kropsla en mosterd vinaigrette.

Voorjaarssalade

LUNCHGERECHT – 6 PERSONEN – 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN
4 scharreleitjes
1 grote rode ui
sap van een halve citroen
200 gr dungesneden beenham of achterham
150 gr aardbeitjes
100 gr kerstomaatjes
8 radijsjes
1 krop sla
75 gr rucola
– voor de dressing
2 el lemon curd of sinaasappeljam
1 teentje knoflook uit de pers
4 el olijfolie
1 tl mosterd
2 el witte wijnazijn

BEREIDINGSWIJZE
1. Kook de eitjes 4 minuten half hard. Snijd het oude broodje of boterhammen in blokjes. Verwarm 2 eetlepels olijfolie en 2 eetlepels boter in een koekenpan en bak hierin de broodblokjes krokant. Voeg de knoflook toe en bak 1 minuut mee. **2.** Snijd de rode ui door en snijd de helften in dunne halveringen. Meng ze met het citroensap. Halveer de aardbeitjes en kerstomaatjes. Snijd de radijsjes in dunne plakjes. **3.** Maak de citroendressing. Doe alle ingrediënten in een klein jampotje en schroef de deksel erop. Schud krachtig tot een dressing. **4.** Haal de binnenste bladeren van de kropsla los en was deze. Meng met de rucola in een grote serveer schaal. Verdeel hierover de aardbeitjes, tomaatjes, uienringen en radijsjes. Schik de ham en de halve eitjes ertussen en bestrooi met de knoflook crouton. Lepel de citroendressing erover en serveer.

VOORJAARSSALADE

MET BEENHAM, EI, AARDBEIEN, RADIJS EN CITROENDRESSING

GatoNegro

IT'S ALL ABOUT
FLAVOR

GATONEGROWINE.COM GATONEGROWINE

Geen 18, geen alcohol

Lekker borrelen op de lente

Kijk voor dit recept op pagina 26

MEESTERHAND
AMBACHTELIJKE PRODUCTEN
SINDS 1964

NIX18
NIET ROKEN = NIET DRINKEN

Het voorjaar, vers op je bord

GEPOCHEERDE ZALM

MET ROMIGE POLENTA EN LENTEGROENTEN

ROLLADE VAN KIPPENDIJEN

MET GELE PAPRIKA EN KRIELTJES

Kijk voor de recepten op pagina 16

Gepocheerde zalm

HOOFDGERECHT – 2 PERSONEN – 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN
300 gr zalmfilet
1 1\2 liter visbouillon
2 laurierblaadjes, 50 gr roomboter
1 bos wortelen, 4 stengels bleekselderij
1 bos groene asperges
125 gr peultjes, 200 gr doperwtjes
200 gr instant polenta
4 el mascarpone
10 blaadjes verse basilicum
1 citroen
extra vierge olijfolie

BEREIDINGSWIJZE
1. Breng de visbouillon met de laurierblaadjes en de roomboter zachtjes aan de kook. Zet het vuur laag en pocheer de zalm in 10 minuten net gaar. Bereid onder tussen de lente groenten voor. **2.** Schil de worteltjes met een dunschiller en halveer ze in de lengte. Snijd de schoongemaakte bleekselderij in lange repen. Haal de peultjes af. Maak de asperges schoon en snijd 3 cm van de onderkant af. Schep de zalm uit de bouillon op een bord en dek af. **3.** Kook eerst de worteltjes 5 minuten in de visbouillon en voeg daarna de rest van de groentes toe, zo ook de doperwtjes en laat nogmaals 5 minuten zachtjes koken tot alles beetgaar is. Schep de groenten uit de pan en schep ze om in een platte diepe schaal met 2 eetlepels boter en dek af. **4.** Maak nu de romige polenta. Strooi de polenta al roerend beetje bij beetje in de visbouillon en breng aan de kook. Zet het vuur weer zacht en laat 5 minuten roerend gaar worden. Haal de pan van het vuur, roer er 4 eetlepels mascarpone door en breng op smaak met zout en peper. Schep op 4 borden een laagje romige polenta. Schik hierop de lentegroenten en de gepocheerde zalm. Garneer met veel basilicumblaadjes en leg er een part citroen bij. Besprenkel aan tafel royaal met extra vierge olijfolie.

Rollade van kippendijen

HOOFDGERECHT – 4 PERSONEN – 20 MINUTEN, 30 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN
1 rollade van kippendijen
4 el boter
1 pond krieltjes met schil
2 gele paprika's
2 citroenen
- voor de voorjaarerwtjes met sla
2 sjalotjes, 3 el boter
200 ml kippenbouillon
300 gr diepvries doperwtjes
8 blaadjes munt of 1 tl gedroogde
1/2 krop bladsla

BEREIDINGSWIJZE
1. Verwarm de oven op 180°C. **2.** Bak de rollade rondom aan in de boter. Schep in een schaal en schuif in de oven. Bak de rollade 30 minuten goudbruin. **3.** Snijd ondertussen de krieltjes doormidden en kook ze 10 minuten voor en laat ze uitlekken in een vergiet. Snijd de paprika's in stukken. Halveer de citroentjes. Haal de schaal uit de oven en schep de krieltjes, paprika en de halve citroentjes bij de rollade. Schep alles door het heerlijke braadvocht en zet de ovenschaal weer 15 minuten in de oven. **4.** Maak ondertussen de gestoofde erwtjes met sla. Snijd de sjalotten fijn. Fruit ze aan in de boter. Zet het vuur laag en voeg de doperwtjes en bouillon toe. Laat 8 minuten zachtjes stoven. Snijd de slablaadjes in reepjes en voeg bij de doperwtjes. Stoof 3 minuten mee. Breng op smaak met zout en peper. **5.** Snijd de rollade in plakken en schik op een schaal. Schep de krieltjes, paprika en citroen erbij. Schep de gestoofde erwtjes met sla ernaast en serveer.

KIJK VOOR MEER RECEPTEN OP LEKKERMAKKELIJK.NL

Lente in het groen

LUNCHGERECHT - 2 PERSONEN – 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN
- voor de courgette rolletjes
1 courgette
10 groene asperges
100 gr zachte geitenkaas
1 el citroenrasp
1 el dille
- voor de pesto
4 el grof gehakte gemengde kruiden, basilicum, peterselie, munt en dille, handje rucola, 2 tl gedroogde dragon, 2 el citroenrasp, 8 el olijfolie, 2 tl honing, 1 teentje knoflook uit de pers, 40 gr geroosterde pijnboompitten, sap van een halve citroen, 4 el geraspte pecorino
- verder nodig
150 gr spaghetti naar keuze, 2 scharreleieren, 1\2 krop sla

BEREIDINGSWIJZE
1. Maak eerst de pesto, doe alle ingrediënten in de kom van de keukenmachine en pureer tot een dikke pesto. Kruid af met zout en peper. Kook de pasta beetgaar en meng met 2 eetlepels van de pesto. **2.** Schaaf de courgettes met een kaasschaaf in de lengte in plakken. Kwast ze in met wat olijfolie. Gril ze in een grillpan tot ze mooie grillstrepen krijgen. Roer de geitenkaas met de citroenrasp en dille glad. **3.** Kook de asperges 5 minuten beetgaar. Laat ze uitlekken in een vergiet. Leg 3 plakken courgette dakpansgewijs op een plank en verdeel er wat geitenkaas over. Leg er de helft van groene asperges op erop en rol op. Maak zo ook de andere courgette rol. Bak 2 spiegeleitjes. Meng de slablaadjes met 1 el pesto en maak er 2 slabakjes van. Zet ze op 2 borden. Schep de spiegeleitjes ernaast en leg de aspergerollen er half op. Maak van de pasta 2 nestjes en schep er 1 eetlepel pesto naast.

LENTE IN HET GROEN

MET GEGRILDE COURGETTE
EN GROENE ASPERGES

Kijk voor de recepten op pagina 29

FLAMMKUCHEN

MET VARKENSHAAS

GELE PAPRIKASOEP

MET SPINAZIE NOEDELS

Kijk voor de recepten op pagina 20

Flammkuchen

LUNCHGERECHT – 2 PERSONEN –
20 MINUTEN, 15 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN
- voor de muntsaus
2 handen spinazieblaadjes
8 takjes munt de blaadjes losgeplukt
sap van een halve citroen
4 el olijfolie, 1 teentje knoflook uit de pers
- voor de varkenshaasjes
2 varkenshaasjes op kamertemperatuur
4 el roomboter
- voor de flammkuchen
1 rol flammkuchen deeg
1 rode ui
50 gr fijngehakte pistachenootjes
3 el geraspte Parmezaan kaas
1 courgette
8 kerstomaatjes
100 gr doperwtjes
2 hardgekookte eitjes
Extra muntblaadjes en radijsjes

BEREIDINGSWIJZE
1. Maak eerst de muntsaus. Pureer alle ingrediënten en breng op smaak met zout en peper. Verwarm de oven op 220°C. Bestrooi de varkenshaas met zeezout en peper. Bak ze rondom goudbruin in de roomboter. Zet dan het vuur laag en braad ze in 12 minuten rondom gaar. **2.** Snijd de rode ui in dunne ringen en meng er wat olijfolie door. Rol het flammkuchen deeg uit en snijd er twee ovalen vormen deeg uit. Leg het met bakpapier op een bakplaat. Bestrijk dun met wat muntsaus, laat 2 cm van de randen vrij en verdeel de ringen ui erover. Bestrooi met de Parmezaan en gehakte pistachenoten. Schaaf de courgette in lange plakken en leg ze luchtig op de flammkuchen. Verdeel de kerstomaatjes erover en besprenkel met olijfolie. Kwast de randen in met knoflookolie. (1 teentje knoflook persen en mengen met wat zout en olijfolie) **3.** Schuif de flammkuchen in de oven. Bak ze in 12 minuten goudbruin. Kook de doperwtjes in 5 minuten gaar en spoel ze koud af. Hak de eitjes fijn. Haal de varkenshaasjes uit de oven en laat 5 minuten rusten onder folie. **4.** Snijd de varkenshaas in plakken en schep de rest van de muntsaus bij het bakvet. Laat even opkoken en schenk het in een schaaltje. Schep de flammkuchen op een langwerpig bord en schik de plakken varkenshaas ernaast. Zet er ook een schaaltje muntsaus bij en garneer af met muntblaadjes en radijsjes.

Gele paprikasoep

VOORGERECHT – 4 PERSONEN –
40 MINUTEN

INGREDIËNTEN
- voor de paprikasoep
3 aardappels, 2 grote uien,
4 el boter en 2 el olijfolie,
4 gele paprika's, 3 stengels bleekselderij,
1 ltr kippenbouillon, 150 ml room,
1 teentje knoflook uit de pers,
2 el fijngehakte dille
- voor de spinazieknoedels
200 gr spinazie, 250 gr ricotta,
50 gr geraspte Parmezaanse kaas,
1 el fijngehakte dille, 1 el citroenrasp,
1 teentje knoflook, 1 eitje, 2 el bloem,
2 takjes dille ter garnering,
1 ltr groentebouillon, Chilipeper

BEREIDINGSWIJZE
1. Schil de aardappels en snijd in blokjes. Snijd de uien in dunne ringen. Smelt de boter en olie in een braadpan en bak hierin de aardappels en uien 5 minuten aan op halfhoog vuur. Zet daarna het vuur laag en laat onder af en toe roeren 10 minuten bakken. Snijd ondertussen de paprika's in blokjes en de bleekselderij in boogjes. Voeg deze bij de aardappels en bak ze 5 minuten mee. **2.** Breng de kippenbouillon aan de kook en voeg de gebakken groentes toe. Laat 10 minuten zachtjes koken tot alles gaar is. Haal de pan van het vuur en voeg de room, knoflook en dille toe. Zet de staafmixer erin en pureer tot een dikke gladde soep. **3.** Maak de spinazienoedels. Breng een liter water met een groentebouillonblokje zachtjes aan de kook. Bak de spinazie 1 minuut in wat boter. Schep het uit de pan in een vergiet. Druk met een vork het vocht eruit. Hak de spinazie fijn en meng met de ricotta. Schep de rest van de ingrediënten erdoor. Breng op smaak met flink wat zeezout en peper. Vorm er met 2 dessertlepels balletjes van en kook ze in de groentebouillon gaar tot ze boven komen drijven. Schep ze op een bord en kook de overige ricotta balletjes gaar. **4.** Schenk de soep in kommen en schep er voor ieder 4 spinazienoedels in. Maal er wat Chilipeper over. Lepel er sliertjes olijfolie over en garneer met plukjes dille.

Komkommer mousse

BIJGERECHT – 6 PERSONEN –
20 MINUTEN, 6 UUR WACHTTIJD

INGREDIËNTEN
1 komkommer, 1 el witte wijnazijn
1 tl suiker, 1 el fijngehakte tuinkruiden
6 blaadjes gelatine, 250 ml slagroom
500 gr mascarpone, 3 bosuitjes, 1 limoen
2 el fijngehakte koriander
2 el fijngehakte bieslook
2 el fijngehakte dille
250 gr gekookte gamba's
6 slablaadjes, 1 citroen
Extra een rijstrandvorm of een lage tulbandvorm

BEREIDINGSWIJZE
1. Was de komkommer en snijd de helft in kleine blokjes. Strooi er royaal zeezout over en meng er de azijn en 1 eetlepel van de fijngehakte tuinkruiden. Doe het over in een vergiet en laat 30 marineren en uitlekken. **2.** Week de gelatineblaadjes 5 minuten in koud water. Snijd de andere helft van de komkommer in dunne plakjes en leg ze op de bodem van de met koud water afgespoelde rijstrand. Leg ze half tegen de rand van de rijstrand vorm. **3.** Hak de bosuitjes fijn en meng die samen met de gehakte tuinkruiden door de slagroom. Roer de mascarpone los. Rasp de schil van de limoen erboven en voeg ook het sap toe. Doe de blokjes komkommer erbij en breng goed op smaak met versgemalen zeezout en peper. **4.** Laat de goed uitgeknepen gelatine smelten in een klein pannetje maar laat het niet koken. Meng de gesmolten gelatine door de slagroom. Meng nu de slagroom goed door de mascarpone. Schep het over in de vorm en strijk de bovenkant glad en druk het goed aan. Dek af met folie en laat in de koelkast 6 uur opstijven. **5.** Haal de komkommermousse uit de koelkast, maak met de vingertoppen de randen een beetje los van de vorm en dompel even in heet water. Stort het op een mooi bord. Leg er veel slablaadjes in en daarna de gamba's. Garneer met extra dille en schijfjes citroen. Lekker met geroosterd brood.

KOMKOMMER MOUSSE

MET GAMBA'S

Johma® Oet Twente

Iedereén doet ertoe

Dat vinden we, dat vóelen we
Dat beweegt het Oranje Fonds

Overal in Nederland verdwijnen belangrijke voorzieningen uit kleine dorpen. En daarmee verdwijnen óók de plekken waar mensen elkaar kunnen ontmoeten en in contact kunnen komen. Je hebt ze in de winter misschien wel voorbij zien komen op tv of internet. Video's van het Oranjefonds over bijzondere buurtbewoners.

Met enorme kleurrijke portretten op een markante plek in de buurt worden zij in het zonnetje gezet. Voor hen is het vanzelfsprekend om zich in te zetten voor de leefbaarheid in de buurt, maar het maakt ze bijzonder. Zij inspireren en maken ieder ervan bewust dat een sociaal leven niet alleen gezellig is, maar ook bewoners helpt om niet vergeten te worden. Ieder mag er zijn en doet ertoe. Als vaste lezer van Lekker Makkelijk heb je vast wel eens wat gelezen over De Gaveborg in Oostwold. Het is alweer enige tijd geleden dat het buurthuis in de Groningse dorp dreigde te verdwijnen. Maar toen het pand werd afgekeurd, lieten Derk en zijn dorpsgenoten het er niet bij zitten. Derk: 'Mijn vrouw en ik hebben er weleens over gepraat om ergens anders te gaan wonen.

Maar ik zie er heel erg tegenop om Oostwold uit te gaan. Want hier ken ik iedereen, en iedereen kent mij.' Dus namen Derk en zijn mede-vrijwilligers zélf het initiatief voor een nieuw multifunctioneel centrum. Met supermarkt, bibliotheek, verenigingsruimtes en zelfs een school. En met succes: inmiddels is centrum De Gaveborg het kloppend hart van Oostwold met een mooie Dagwinkel waar dorpsbewoners in- en uitlopen maar vooral ook even blijven staan voor een praatje. Derk ziet het met een brede glimlach aan: 'Als ik zie wat er allemaal gebeurt ... dat is fantastisch. En dat is ook precies de reden dat ik hier nooit meer weg will' Voor een uitgebreid interview en een leuke video kun je kijken op **oranjefonds.nl/20-jaar-ertoe-doen/gaveborg**

oranje fonds

Doe je mee?

10 Jaar Johnnie & Mieke's Dagwinkel

Vorstenbosch zonder de Dagwinkel? Dat kan niet.

Eind januari was het alweer tien jaar geleden dat we tijdens de opening van Johnnie en Mieke's Dagwinkel in het Brabantse Vorstenbosch een foto maakte van de oudste dochter Lynn. Vrolijk en onbevangen danste ze over de winkelvloer tussen de gasten op de receptie. De tijd gaat snel en kleine meisjes worden groot.

Nu helpt Lynn haar ouders en de klanten als een ervaren en enthousiaste hulp in de winkel en haar zusje Suze kan niet wachten om ook mee te draaien. Een etmaal heeft 24 uur, maar als vader, zoon, familieman, gildeman, dorpsgenoot, zorgzaam werkgever en sociaal betrokken ondernemer is dat eigenlijk niet genoeg. Johnnie doet het ermee en haalt er alles uit wat maar mogelijk is. Het enthousiasme en de dankbaarheid van de dorpsbewoners geeft hem de energie en de inspiratie om in die paar uurtjes slaap ook nog te dromen over nieuwe plannen. Een nieuw pand of een supermarkt op een camping erbij. In dromen kan het allemaal. Voor Johnnie begint elke dag gewoon weer om half zes in zijn Dagwinkel, een mooi familiebedrijf vol ambitie en plannen. Nieuwsgierig hoe Johnnie en Mieke het doen? Volg ze maar op **facebook.com/BuurtsupervanderHeijden**

Lentetafel voor de brunch

FRISSE GROENTES EN VERS FRUIT UIT DE WINKEL IN DE BUURT MET ZELFGEMAAKTE KLEURIGE DIPS

Kijk voor deze recepten op pagina 26

Gele paprikadip met amandel

INGREDIËNTEN
1 pot geroosterde gele paprika's
6 el olijfolie extra vierge
1 sneetje geroosterd witbrood in kleine blokjes
2 el gekookte kikkererwten
4 el geroosterd amandelschaafsel
1 teentje knoflook uit de pers
2 tl fijngehakte venkelzaadjes

BEREIDINGSWIJZE
Laat de paprika's uitlekken. Snijd ze open en verwijder de zaadjes met een blad keukenpapier. Snijd ze in stukken en doe ze samen met de rest van de ingrediënten in de kom van de keukenmachine. Pureer tot een grove dip en breng flink op smaak met versgemalen zeezout en peper.

Avocado doperwtjes dip met dragon

INGREDIËNTEN
1 avocado
200 gr doperwtjes
2 el crème fraîche
4 el olijfolie
1 teentje knoflook uit de pers
2 tl gedroogde dragon
1 tl gedroogde munt
rasp en sap van een halve citroen

BEREIDINGSWIJZE
Schil de avocado en snijd in stukken. Doe ze met de rest van de ingrediënten in de mengkom van de keukenmachine. Pureer tot een grove dip en breng flink op smaak met versgemalen zeezout en peper.

Bietendip met frambozen en rozemarijn

INGREDIËNTEN
200 gr gekookte bietjes
2 sjalotjes, 1 el fijngehakte rozemarijn,
4 el olijfolie, 1 el balsamico-azijn,
200 gr ontdooide frambozen,
half potje witte bonen van 200 gr
4 el Griekse yoghurt

BEREIDINGSWIJZE
Snijd de bietjes en de gepelde sjalotten in blokjes. Bestrooi ze met de rozemarijn en de kruidnagelpoeder. Fruit het 2 minuten aan in de olijfolie. Zet het vuur laag en stoof het 4 minuten verder. Blus af met de balsamico-azijn. Schep de bietjes met de rest van de ingrediënten behalve de Griekse yoghurt in de kom van de keukenmachine. Pureer tot een grove dip en breng flink op smaak met versgemalen zeezout en peper. Schep de dip in een kom en schep de Griekse yoghurt erdoor maar meng het niet helmaal door.

Gevulde eitjes van de Paasborrel

Gevulde eitjes met garnalentartaar

8 STUKS

INGREDIËNTEN
4 scharreleieren
2 el boter
50 gr Hollandse garnaaltjes
1 el fijngehakte dille
8 kleine blaadjes kropsla

BEREIDINGSWIJZE
Kook de eieren in 10 minuten hard. Pel ze onder koud stromend water en halveer ze. Wip de eidooiers eruit en hak ze grof. Laat de boter smelten tot het goudbruin is. Neem van het vuur en voeg de Hollandse garnaaltjes toe. Voeg de dille en de gehakte eidooiers erdoor. Breng op smaak met zout en peper. Laat het eidooiermengsel 10 minuten in de koelkast opstijven. Vul daarna de eiwit helften met de garnalen tartaar. Leg in elke slablaadje een half eitje.

Gevulde eitjes met kerrie en ham

8 STUKS

INGREDIËNTEN
4 scharreleieren
2 el mayonaise
2 tl kerriepoeder
2 plakken ham
2 el tuinkers

BEREIDINGSWIJZE
Kook de eieren in 10 minuten hard en pel ze onder koud stromend water. Halveer de eieren en wip de eidooier eruit. Doe deze in een fijnmazige zeef. Druk nu met een lepel de eidooiers fijn door de zeef. Meng de mayonaise en de kerriepoeder erdoor en breng op smaak met versgemalen zeezout. Schep het eidooier mengsel in een spuitzakje en spuit een mooi toef in de eiwit helften. Snijd de ham in 4 dunne repen en winkel om elk gevuld ei een reep ham. Garneer met tuinkers.

1 Boterham met pindakaas bestrijken met een likje sambal badjak. Aftoppen met een in plakjes gesneden snack komkommer en tuinkers.

2 Boterham met 2 eetlepels bietendip bestrijken (zie recept lentedips op pagina 26) Aftoppen met plakjes geitenkaas, blauwe bessen, frambozen en fijngehakte pistachenootjes.

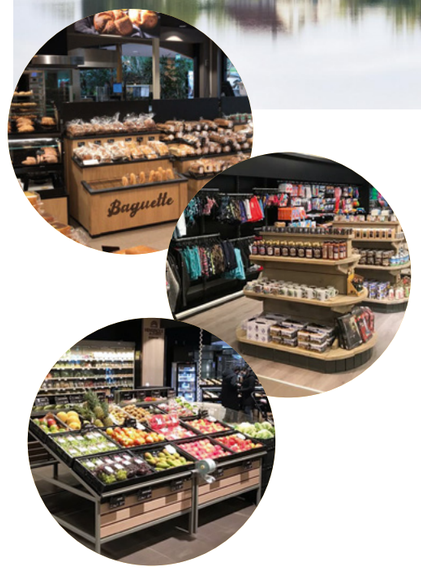
3 Boterham bestrijken met Griekse yoghurt en druppels honing. Aftoppen met beenham, meloenbolletjes, basilicumblaadjes en geroosterde pijnboompitjes.

4 Boterham bestrijken met hummes. Beleggen met plakjes ham, plakjes aardbei en blaadjes munt.

5 Boterham beleggen met fijngeprakte avocado en een likje wasabi. Aftoppen met halve kerstomaatjes en alfalfa.

6 Boterham bestrijken met Dijon mayonaise. Beleggen met gebraden kipfilet, aftoppen met een gebakken spiegeleitje, plakken avocado en tuinkers.

Zes maal een vers feestje op je boterham



Vergezichten over het water, in Drenthe

Parc Sandur van Center Parcs

Emmen – Ten zuiden van Emmen ligt de Grote Rietplas. Een recreatie- en vakantieparadijs met heel veel water. Dat betekent dus niet alleen fietsen en wandelen, maar ook varen, vissen en genieten van een verblijf in één van de huisjes op Center Parcs' Parc Sandur. Daar vind je alles onder één dak en het is 7 dagen per week geopend. Er zijn diverse horecagelegenheden, waaronder een snackbar, à la carte restaurant, buffetrestaurant, bruin café en bowling. Een sportafdeling met fitnessruimte, tennisbanen, squashbanen en een zwembad. En een mooie supermarkt, De Markt van Sandur, ook geopend op de zon- en feestdagen. Kijk maar op **centerparcs.nl** en kies Parc Sandur.

Fotowedstrijd winternummer

DE WERELD OP Z'N KOP

Voor de fotowedstrijd in het winternummer konden lezers foto's insturen van vogels of landschappen. Dat heeft veel mooie plaatjes opgeleverd. Deze velduil bij Breezanddijk laat zien hoe je voorkomt dat je met de kop boven het maaiveld uitsteekt. Foeke de Jong uit Oppenhuizen zag het gebeuren en kon er een foto van maken. Een poserende velduil die de wereld op zijn kop bekijkt. Een exemplaar van het Handboek Vogelfotografie gaat naar Foeke. Veel inspiratie en plezier ermee!

Genieten van de natuur op de Veluwe

Vakantiepark Ackerstate

Voorthuizen – Het Ackersate is een eigentijdse 5-sterren camping in Voorthuizen op de Veluwe. Een ideale uitvalsbasis voor vakanties met het hele gezin of wanneer je er samen eens lekker tussenuit wilt. Je kunt er kamperen of een chalet of bungalow huren. Alle luxe en comfort is aanwezig en vanaf dit voorjaar kun je ook de dagelijkse boodschappen doen bij de RECRA op het vakantiepark. Dat is extra genieten! Voor elk moment van de dag kun je terecht voor lekkere en verse producten. Alles voor een zorgeloos verblijf of een uitstapje in de mooie omgeving. **ackersate.nl**

FRUITKWARK

MET HUISGEMAAKTE FRAMBOZENSAUS,
ZACHT FRUIT EN KOEKJES

PAAS ZOET

HEERLIJKE ZELFGEMAAKTE
DESSERTS EN TUSSENDOORTJES
VOOR DE LEKKERE TREK

Fruitkwark met huisgemaakte frambozensaus

NAGERECHT, TUSSENDOORTJE – 6 PERSONEN – 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN
- voor de huisgemaakte frambozensaus
2 pakjes diepvries frambozen
sap van 1 sinaasappel
2 zakjes vanillesuiker
1 tl kardemompoeder
- verder nodig
1 mango
1 doosje rode bessen
1 doosje aardbeien
1 beker sinaasappelkwark
1 beker aardbeienkwark
1 beker vanillekwark
koekjes naar keuze

BEREIDINGSWIJZE
1. Voor de bereiding van de frambozensaus. Doe alle ingrediënten in een pan en breng aan de kook, zet het vuur zacht en laat 3 minuten pruttelen. Laat daarna afkoelen. **2.** Schil de mango en snijd in dunne parten. Halveer de aardbeien. Spoel de besjes af. **3.** Pak vier mooie dessertcoupes. Verdeel de helft van de frambozensaus erover. Schep hierin de verschillende smaken fruitkwark. Schep er nog flink wat frambozensaus op en roer even om. Verdeel het fruit erop en steek er een koekje in.

Bladerdeegtaart met blauwe bessen crème en witte chocolade

NAGERECHT – 6 PERSONEN – 40 MINUTEN, 30 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN
8 plakjes diepvries bladerdeeg
2 eidooiers, 1 citroen,
2 zakjes vanillesuiker, 3 el honing
1 pakje diepvries blauwe bessen
1 tl kaneelpoeder, 200 gr mascarpone
200 ml stijfgeslagen slagroom
1 bakje verse blauwe bessen
eventueel 1 geel schuimkransje
1 reep witte chocolade, poedersuiker

BEREIDINGSWIJZE
1. Verwarm de oven voor op 200°C. Ontdooi de plakjes bladerdeeg. Leg ze op elkaar en rol het uit tot een langwerpige lap. Snijd het bij tot 22 bij 18 cm. Leg op een met bakpapier beklede bakplaat. Snijd nu met een scherp mes een rand van 3 cm in het bladerdeeg maar niet helemaal door. Zo krijg je een mooi gerezen opstaand randje. Prik de bodem, dus niet de randen, met een vork helemaal vol met gaatjes. Bestrijk de bodem en randen in met de losgeklopte eidooier. **2.** Bestrooi alleen de bodem met 1 zakje vanillesuiker en strooi er citroenrasp, van de schil, over. Bak 18 minuten goudbruin. Haal uit de oven en laat helemaal afkoelen. **3.** Breng ondertussen de bosbessen, het sap van de citroen, de honing en de kaneelpoeder aan de kook. Zet het vuur zacht en laat 5 minuten zachtjes stoven. Laat het daarna afkoelen. Schep de afgekoelde blauwe bessen door de mascarpone. En schep de slagroom erdoor. **4.** Schep de blauwe bessencrème luchtig op het afgekoelde bladerdeeg. Verdeel de verse blauwe bessen erover en garneer eventueel met schuimkruimels. Bestuif de randen van de taart met poedersuiker. **5.** Smelt de witte fijngehakte chocolade in een glazen kom boven een pannetje kokend water. De kom mag het water niet raken. Haal de kom van het vuur. Maak met een theelepel snelle streepjes over de taart heen.

Fruitpizza met geklopte room

NAGERECHT, TUSSENDOORTJE – 4 PERSONEN – 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN
1 rol pizzadeeg
frambozenjam
1\2 tl kardemompoeder en
1\2 tl kaneelpoeder
olijfolie extra vierge
1 banaan
2 nectarines of 2 rode appeltjes
8 aardbeien
1 bakje frambozen
gemengde paaseitjes
slagroom voor erbij, een middel grote
gehalveerde chocolade ei

BEREIDINGSWIJZE
1. Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de nectarines of appeltjes in plakjes en wentel ze door 1 eetlepel olijfolie. Snijd de banaan en aardbei in plakjes en wentel ze ook door 1 el olijfolie. **2.** Rol het pizzadeeg uit en snijd er een grote pizza uit. Bestrijk met frambozen jam, maar laat 2 cm van de randen vrij. Bestrooi de jam met de kardemompoeder en kaneelpoeder. Verdeel het fruit erop. Bestrooi het fruit met de vanillesuiker. Kwast de randen van de pizza met olijfolie. Schuif de pizza in de oven en bak in 8 minuten goudbruin. **3.** Klop ondertussen de slagroom stijf met 1 zakje vanillesuiker. Schep de room in het chocolade paasei en maak een mooie swril met wat frambozenjam. Garneer de fruitpizza aan tafel met paaseitjes en serveer met slagroom.

KIJK VOOR MEER RECEPTEN OP LEKKERMAKKELIJK.NL

FRUITPIZZA

MET FRAMBOZENJAM, APPEL, BANAAN, FRAMBOZEN EN AARDBEIEN

Probeer nu

BLADERDEEGTAART

MET BLAUWE BESSEN CRÈME, CITROEN EN WITTE CHOCOLADE

Probeer de Page® schoonroutine

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

Page Nederland Voel je schoon met Page®

Fietsen langs de bloesem en bollenvelden

Vanaf half april tot half mei, maar soms ook eerder, staan de bollenvelden volop in bloei. De maand april wordt daarom ook wel de bloesemmaand genoemd. De fruitbomen bloeien in april en mei, overigens niet allemaal op dezelfde tijd. Eerst vormen de sneeuwwitte kersen- en pruimenbloesems zich, gevolgd door de eveneens witte perenbloesem en uiteindelijk de roze appelbloesem. Op deze website vind je mooie fietsroutes met fleurige vergezichten in Zeeland, Gelderland, Zuid-Holland en Noord-Holland.
fietsen123.nl

NATIONALE MOLENDAG

Door het hele land - 14 en 15 mei

Het Gilde van Vrijwillige Molenaars viert in 2022 het 50-jarig bestaan met het Jaar van de Molenaar. Dat is op 15 januari feestelijk geopend door de beschermvrouwe van de Hollandse Molen Hare Koninklijke Hoogheid Prinses Beatrix op de Zaanse Schans. Het gehele jaar zijn er activiteiten en De Nationale Molendag op 14 en 15 mei is een geweldige gelegenheid om alles te laten zien van het molenaarsvak. Nederland telt nog maar een veertigtal beroepsmolenaars, maar meer dan duizend actieve vrijwillige molenaars en die vertellen tijdens het weekend graag wat je als molenaar allemaal moet weten en kunnen om een molen te beheren en te laten werken. Kijk op **molens.nl** voor een molen bij jouw in de buurt en hier vind je nog meer informatie:
immaterieelerfgoed.nl/nl/ambachtvanmolenaar

VERLEIDING VAN DE LAGE LANDEN

Laat je met dit boek verleiden om in Nederland op vakantie te gaan. Roëll de Ram van de reisblog We Are Travellers verzamelde in Verliefd op Nederland de mooiste plekken van ons land. Het resultaat? Het prachtige reisinpiratieboek 'Verliefd op Nederland'. Hierin vind je wereldberoemde highlights, culturele hotspots, toffe steden, mooie boottochten, goede restaurants en heerlijke stranden. **Maak kans op een exemplaar van dit boek met de prijs puzzel op pagina 46.**

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 eierverpakking. 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 dierwelzijn, 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.

Paas brunch

Verrassend simpele gerechten voor een sfeervolle paastafel

BELEGDE CROISSANTS

MET PESTO KAAS, KAPPERTJES DRESSING, SPIEGELEITJE EN BEENHAM

ITALIAANSE BOLLEN

UIT DE OVEN MET COURGETTE, WORTEL EN EI

Croissants met pesto, kaas, spiegeleitje en beenham

LUNCH - 4 PERSONEN – 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN
1 bakje kleine trostomaatjes
4 grote verse croissants
4 el pesto
200 gr roomkaas
3 el kappertjes, 1 el mosterd, 4 el olijfolie
4 schareleitjes
4 dikke plakken beenham
1 avocado

BEREIDINGSWIJZE
Verwarm de oven op 180°C. Leg de trostomaatjes in een passend ovenschaaltje en besprenkel met olijfolie. Bak ze 10 minuten in de oven. Meng de pesto door de roomkaas. Snijd de croissants open en bestrijk ze aan weerzijde met pesto roomkaas. Leg er losjes plakjes ham op. Maak een dressing van de kappertjes, mosterd en olijfolie. Breng op smaak met zout en peper. Bak 4 spiegeleitjes en leg ze op de ham. Leg er wat plakjes avocado bij en besprenkel de kappertjes dressing.

Italiaanse bollen uit de oven met gourgette, wortel en ei

LUNCH - 4 PERSONEN – 20 MINUTEN, 15 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN
4 grote afbakbollen
4 el olijfolie
1 courgette
4 wortels
4 plakjes ham
3 scharreleitjes
1 el fijngehakte bieslook
125 ml slagroom
2 el chilisaus
4 el geraspte jonge kaas

BEREIDINGSWIJZE
Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd het kapje van de afbakbollen en hol ze uit. Laat 2 cm broodkruim zitten. Bestrijk de binnenkant met olijfolie. Schaaf de courgette in dunne plakken. Schil met de dunschiller sliertjes van de wortels. Snijd de ham in dunne lange repen. Klop de eieren los met de slagroom, bieslook, Chilisaus en geraspte kaas. Vul de uitgeholde broodjes met de groenten, ham en het eimengsel. Zet ze op een rooster in de oven. Bak in 15 minuten goudbruin. Lekker met wat aangemaakte rucola.

Roerei met spinazie en tuinkruiden en hamkrokantje

LUNCH – 4 PERSONEN – 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN
100 gr Serranoham
2 el olijfolie
300 gr spinazie
8 eieren
125 ml slagroom
4 el gemengde gehakte verse kruiden zoals dille, bieslook, basilicum, koriander
50 gr boter
4 grote slabladeren
1 doosje tuinkers
wit brood

BEREIDINGSWIJZE
Verwarm de oven op 180°C. Bekleed de bakplaat met bakpapier. Leg de plakken ham erop. Bestrijk beiden zijden in met olijfolie. Bak de ham in 8 minuten krokant. Haal uit de oven en laat afkoelen. Pureer de spinazie met de eieren en slagroom in een keukenmachine. Meng de gehakte kruiden erdoor en maal er flink wat zout over en wat peper. Smelt de boter en voeg het spinazie- eimengsel toe. Laat 1 minuut stollen en schep het dan luchtig om met een spatel. Herhaal de handeling 3 keer. Laat het roerei niet te droog worden. Het moet smeuïg zijn. Leg op elk bord een slablad en verdeel het roerei erop. Leg er de ham krokantjes bij en garneer met tuinkers. Serveer er een stapeltje toost bij.

KIJK VOOR DIT RECEPT OP LEKKERMAKKELIJK.NL

Ontbijtaartjes met havermout, avocado, kokos yoghurt en aardbeien

FRITTATA

MET SPINAZIE, VENKEL EN QUINOA

LUNCH – 4 PERSONEN – 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN
200 gr gekookte quinoa
2 venkelknollen
6 el olijfolie
400 gr spinazie
1\2 tl Chilivlokken
6 eieren
2 el gedroogde dragon
2 el kappertjes
4 fijngehakte bosuitjes
200 gr gemengde vleeswaren
1 bosje radijsjes

BEREIDINGSWIJZE
Maak de venkel schoon en bewaar het venkelgroen voor de garnering. Snijd hem fijn. Roerbak de venkel in 2 eetlepels olijfolie in 4 minuten knapperig en schep ze uit de pan. Pureer de eieren met de spinazieblaadjes in een blender. Maal er flink wat zout over en voeg de Chilivlokken toe. Schep daarna de gebakken venkel, de gare quinoa, dragon, kappertjes en bosuitjes erdoor. Verhit de rest van de olijfolie in een grote koekenpan en giet het eimengsel erin. Laat 2 minuten op hoog vuur bakken. Zet daarna het vuur laag en bak de frittata 15 minuten met de deksel op de pan gaar. Schuif de frittata op een mooi bord en laat hem afkoelen. Garneer de frittata daarna met verschillende vleeswaren roosjes, radijsjes en venkelgroen.

NIET-BRUISEND

BRUISEND

Ken je SPA® TOUCH al? Dat is mineraalwater met een vleugje smaak. Laat je nu verrassen door de bruisende en niet-bruisende smaken van SPA® TOUCH.
Nu allemaal in nieuwe 100% gerecyclede flessen.
SPA® TOUCH. Zo verrassend kan mineraalwater zijn!

SCAN VOOR MEER INFORMATIE

SPA®
NATURAL SINCE 1583

SPINAZIETAART

MET GRIEKSE YOGHURT, LEMON CURD EN MANGO

TUSSENDOORTJE – 6 PERSONEN – 40 MINUTEN, 60 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN

300 gr boter
200 gr suiker
2 zakjes vanillesuiker
6 eieren
300 gr spinazie
300 gr bloem
1 zakje bakpoeder
rasp en limoensap van 1 halve limoen
1 el fijngehakte munt
500 ml Griekse yoghurt
1 potje lemon curd
1 mango
muntblaadjes
paaseitjes

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven op 160°C. Mix de zachte boter met de suiker, vanillesuiker en een mespunt zout romig. Pureer de spinazie met de eieren in de keukenmachine. Voeg al mixend het eimengsel aan de romige boter. Meng de bloem met het bakpoeder. Voeg het mixend in 3 delen toe. Schep het beslag in een met bakpapier beklede springvorm. Zet de cake op een rooster onder het midden in de oven. Bak in circa 60 minuten gaar. Laat de cake helemaal afkoelen. Schaaf de helft van de mangoplakjes en de rest in blokjes. Snijd de cake in 3 of 2 lagen. Verdeel de Griekse yoghurt erop, de lemoncurd en reepjes munt. Stapel ze op elkaar, garneer met de mango en blaadjes munt en paaseitjes.

Versplein in de vernieuwde Dagwinkel in Daarle

De Dagwinkel van Harry Maneschijn was begin maart even dicht voor een kleine verbouwing. Zeg maar, een frisse make-over voor de lente. Zodra je binnenkomt sta je op het versplein met de verse groenten en fruit van het seizoen, aan de andere zijde allemaal lekkers van Meesterhand. Verse bereide maaltijden, vleeswaren en kaas en elke dag weer aanbiedingen uit eigen grill. Aan de achterzijde van het verseiland vind je het brood en banket. Het ziet er geweldig uit. Boodschappen doen is zo een feestje en het team van Harry doet er alles aan om het steeds weer lekker vers te bereiden en te presenteren.
Op de foto het team van Dagwinkel Maneschijn met Jorien, Rosemarel, Anne, Harry, Bertine, Isa, Erna en Marleen.

De Doarpswinkel van Aldega

Als je dit voorjaar onderweg bent in Friesland en je komt in het dorp Aldega loop dan even binnen in de Doarpswinkel. Daar hebben ze alles voor een heerlijke picknick, lunch of borrel. Lekker vers en veel streekproducten. En als je vroeg bent hebben ze broodjes vers uit eigen oven en versgeperste sinaasappelsap.
doarpswinkel.nl

Nieuwe Centerrr in Nigtevecht

Doordat de ondernemer van de buurtsuper per 1 januari met pensioen is gegaan leek het erop dat Nigtevecht de winkel in de buurt moest gaan missen. Door de inzet van een aantal bewoners, ondersteuning van de gemeente en medewerking van Centerrr is er een samenwerking tot stand gekomen voor de komende drie jaar. Dat is goed voor het sociale leven in Nigtevecht. Bewoners behouden de mogelijkheid om dichtbij huis de boodschappen te doen en mensen in de bijstand krijgen van de gemeente de gelegenheid om werkervaring op te doen om zo uit te kunnen stromen. Weer een goed voorbeeld van de meerwaarde van een buurtwinkel in een dorp.

Een nieuwe Dagwinkel in de kop van Noord-Holland

In het voorjaar van 2020 nam ondernemer Harry Dijkstra de supermarkt in het Noordhollandse 't Veld over van de zorggroep Alliade. Net als zijn Dagwinkel in Wieringerwaard is eind januari ook deze winkel omgebouwd tot een Dagwinkel. Dat betekent nog meer vers, ambachtelijke producten van Meesterhand en elke dag weer aanbiedingen uit eigen grill. Maar de service en persoonlijke aandacht blijven uiteraard onveranderd.

Filippine Prijspuzzel

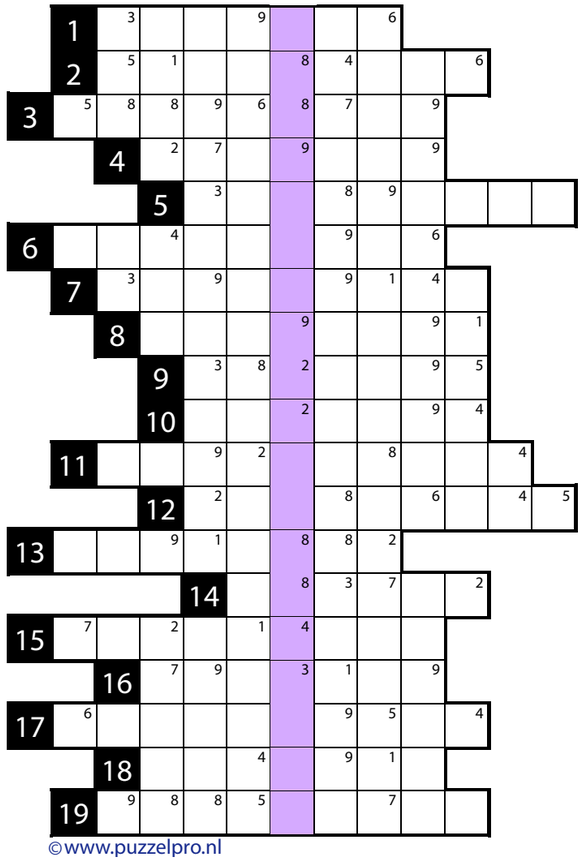
Maak kans op een exemplaar van het boek Verliefd op Nederland, kijk op pagina 37.

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 **30 mei 2022.**
De prijswinnaar krijgt persoonlijk bericht en worden bekend gemaakt op Lekkermakkelijk.nl en in het lentenummer van Lekker Makkelijk.

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.** Zoetwatervis **2.** Schuin lopend **3.** Soort puzzel **4.** Roofvogel **5.** Dansmeisje bij een optocht **6.** Eetbare paddenstoel **7.** Kunstboter **8.** De sprokkelmaand **9.** Smaakmaker **10.** Cowboyfilm **11.** Vaal **12.** Europees land **13.** Vrucht **14.** Navigatiemiddel **15.** Eetbare witte wortel **16.** Minister-president **17.** Provinciehoofdstad **18.** Zangvogeltje **19.** Sprookjesfiguur

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



©www.puzzelpro.nl

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

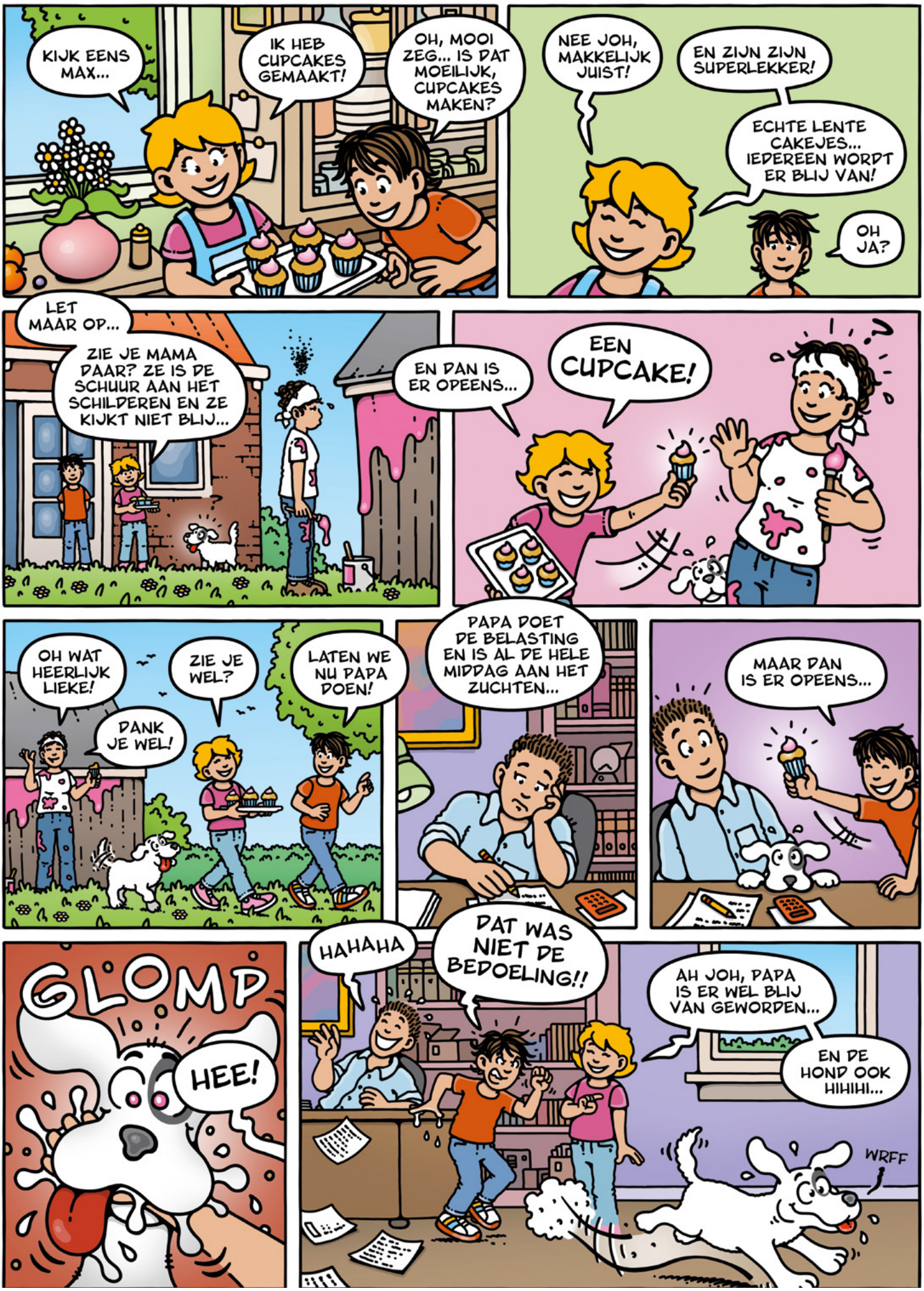
Steeds meer ondernemers bieden de mogelijkheid om de boodschappen online te bestellen via LekkerMakkelijk.nl

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.

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 Vrolijk voorjaar!