

# Lekker Makkelijk

magazine bij de boodschappen in de buurt

Winter 2022



lekker  
makkelijk  
nl

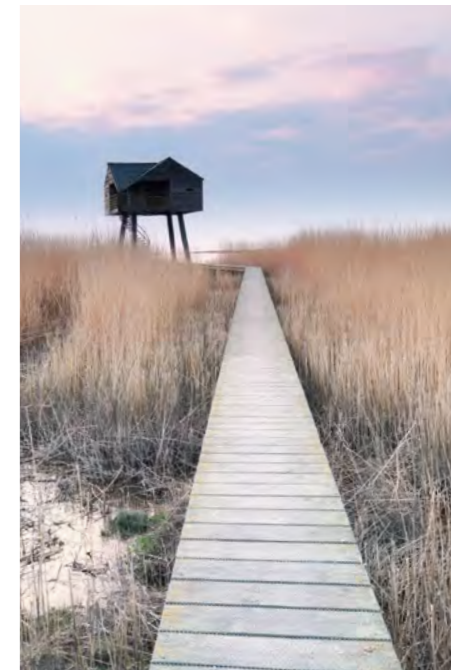
# Winterser wordt het echt niet.



## Ook trek in ijs?

De dagen worden steeds wat langer en de zon laat zich mogelijk ook wat meer zien. In combinatie met droogvriezende weer kunnen we misschien net als vorig jaar genieten van een periode met ijs en schaatspret. Lekker naar buiten, bewegen en gezellig bijpraten met koek en zopie. Maar, wat de winter ons ook brengt, in dit nummer hebben wij voor elk moment van de dag weer lekkere recepten, leuke tips en nieuwtjes uit de buurt. En voor de 'mooie plaatjesmakers' onder ons is er met de fotowedstrijd op pagina 33 een fotoboek te winnen. Genoeg inspiratie en alles in de winkel om lekker te kokerellen.

*Fijne winter!*



- 3** Intro en inhoud **4-13** Een goed begin van de dag - recepten
- 14** Wijnen **15** Borreltijd **17-23** Stevige maaltijdsoepen - recepten
- 25** Op stap **27-31** 3x Fondue - recepten **33** Op stap
- 34-43** De smaak van Indonesië - recepten **45** In de buurt
- 46** Prijspuzzel **47** Service **48** Strip Lieke&Max



# Een mooie winterdag begin je met een lekker ontbijt

Licht, fris, zoet, hartig of juist lekker stevig voor een actieve dag. Je kunt kiezen uit zes verrassende recepten. Dat is genoeg keuze voor een lekker begin van een nieuwe dag!

RECEPTEN



## Appeltaartwafels

met walnoot en slagroom



Kijk voor de recepten op pagina

6



## Appeltaartwafels

ONTBIJT - 4 PERSONEN - 30 MINUTEN

### INGREDIËNTEN

1 pak wafelmix  
2 el citroenrasp  
2 tl koekkruiden  
1 el kardemompoeder  
100 gr walnoten  
4 appels  
1 el kaneelpoeder  
2 zakjes vanillesuiker  
1 citroen  
roomboter om in de bakken  
300 ml slagroom  
500 ml vanillevla  
Extra: wafelijzer

### BEREIDINGSWIJZE

Bereid de wafelmix volgens de verpakking en voeg extra de citroenrasp, koekkruiden en kardemom toe. Rooster de walnoten goudbruin en knapperig. Hak ze daarna grof. Schil de appels, haal het klokhuis eruit met een appelboor. Snijd ze in parten en plakken. Besprenkel ze met citroensap, kaneelpoeder en vanillesuiker. Bak ze in een klont roomboter goudbruin in een braadpan. Bak de wafels goudbruin en bestrooi ze met poedersuiker. Klop de slagroom stijf met 2 eetlepels honing. Bouw de appeltaart met de wafels op. Maak stapels van 3 wafels per persoon. Schep 2 wafels vol met slagroom, bestrooi met walnoten en beleg royaal met gebakken appel. Dek met de derde wafel af, schep de room, appel en walnoten erop. Bestrooi royaal met kaneelpoeder en geef de vanillevla er los bij.



## English breakfast

ONTBIJT - 4 PERSONEN - 40 MINUTEN

### INGREDIËNTEN

400 gr tomaten middelgroot  
100 ml olijfolie, 1 teen knoflook  
1 tl fijngehakte venkelzaadjes  
2 blikjes witte bonen in tomatensaus  
1 blik kidneybonen, 2 sjalotten  
worcestersaus, 1 pak pancake mix  
2 eieren, 300 ml melk, boter  
8 kleine worstjes naar keuze  
100 gr lange plakken ontbijtspek  
8 scharreleieren, ahornsiroop  
2 el geroosterde pompoenpitten  
2 el gehakte peterselie

### BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 180°C. Leg de tomaten in een ovenschaal. Snijd de knoflook in dunne plakjes en doe ze bij de tomaten. Schenk hierover olijfolie en bestrooi met venkelzaadjes, peper en zout naar smaak. Hussel alles voorzichtig om en rooster 25 minuten in de oven. Draai de tomaten na 10 minuten om. Snijd de sjalotten in ringetjes en bak ze 4 minuten in 2 eetlepels boter zacht. Voeg de blikken bonen toe en 2 eetlepels worcestersaus. Laat 3 minuten zachtjes pruttelen en zet het vuur uit met de deksel op de pan. Maak de pancake mix klaar volgens de verpakking en bak de pancakes. Bak in een andere pan de plakjes ontbijtspek knapperig. Schep ze uit de pan en bak dan de worstjes gaar. Bak dan spiegeleitjes in een klont boter. Bestrooi met zout en peper. Maal nog wat versgemalen peper over de bonen. Snijd de avocado in dunne plakjes. Schep op elk bord flink wat baked beans, een stapeltje pancakes met daarover ahornsiroop. Schik de eitjes erbij, de geroosterde tomaten met de jus, het gebakken spek en worstjes. Garneer met de pompoenpitten en de peterselie. Mmmm genieten.



## Hartige haverpap

ONTBIJT - 2 PERSONEN - 20 MINUTEN

### INGREDIËNTEN

2 eieren  
1 sjalotje  
stukje gember van 3 cm  
2 el olijfolie  
100 gr havermout  
500 ml groente bouillon  
300 gr spinazie  
1 avocado  
8 plakjes katenspek of vega spekjes  
2 el fijngehakte peterselie

### BEREIDINGSWIJZE

Kook de eieren half hard. Schil het sjalotje en de gember en hak fijn. Bak aan in 2 eetlepels olijfolie gedurende 2 minuten. Blus af met de bouillon. Voeg de havermout toe en breng al roerend aan de kook. Zodra het kookt zet je het vuur zacht. Laat 10 minuten zachtjes garen. Schil ondertussen de avocado en snijd ze in plakjes. Roerbak de spinazie kort in wat olijfolie en kruid af met zout en peper. Bak daarna de plakjes spek krokant. Schep de haverpap in diepe kommen en verdeel de spinazie, avocado, halve eieren, spek en peterselie erover. Lekker met sojasaus en een mespuntje sambal.

# English breakfast

met baked beans, ei, worstjes, geroosterde tomaten, pancakes met spek en ahornsiroop





## Hartige haverpap

met spinazie, ei, avocado en spek



## Rijstepap

met kokos, kaneel en gebakken banaan



Kijk voor  
de recepten  
op pagina  
10



## Rijstepap met kokos, kaneel en gebakken appel en banaan

ONTBIJT - 4 PERSONEN - 30 MINUTEN

### INGREDIËNTEN

200 gr dessertrijst  
1 blik kokosmelk 400 gr  
600 ml amandelmelk  
1 vanillestokje  
2 tl kaneelpoeder  
1 halve citroen  
4 el honing  
mespunt zeezout  
2 bananen  
2 appels  
1½ granaatappel  
2 takjes munt

### BEREIDINGSWIJZE

Doe de rijst in een pan met dikke bodem, schenk de kokosmelk en amandelmelk erbij. Breng al roerend aan de kook. Halveer het vanillestokje en voeg samen met de kaneelpoeder, een flink stuk citroenschil en een mestpunt zout toe aan de rijst. Laat de rijstepap 14 minuten zachtjes gaarkoken zonder deksel. Roer regelmatig om zo aanbranden op de bodem te voorkomen. Maak nu de topping. Schil de bananen en besprenkel ze met wat citroensap. Haal met een appelboor het klokkenhuis uit de appels en snijd ze in plakken. Bestrooi ze met kaneelpoeder en bak ze in een klont boter aan beiden zijden goudbruin en schep ze uit de pan. Snijd de banaan in de lengte door en snijd ze verder in stukken. Bestrooi ze met kaneelpoeder en bak ze ook goudbruin. Schep de honing en de rest van het citroensap door de rijstepap en voeg eventueel nog wat zeezout toe. Verdeel de rijstepap over 4 kommen. Schep hierop de gebakken appel en banaan. Garneer af met granaatappelpitjes en blaadjes munt.



## Congee warme hartige rijstsoep

ONTBIJT - 4 PERSONEN - 45 MINUTEN

### INGREDIËNTEN

2 kippenbouten  
200 gr basmati rijst  
1 liter kippenbouillon  
stukje gember van 4 cm  
2 sjalotten  
1 bos koriander  
1 tl Chili vlokken  
2 el sojasaus  
2 tl sesamololie  
1 limoentje

### BEREIDINGSWIJZE

Was de kippenbouten. Schenk de bouillon in een pan en voeg de kip en rijst toe. Breng het aan de kook en laat het daarna 30 minuten zachtjes koken. Haal daarna de kippenbouten uit de soep en laat afkoelen. Hak de geschilde gember en sjalotten fijn. Fruit deze 3 minuten aan in 2 eetlepels olie. Hak de steeltjes van de koriander fijn en snijd de rode peper zonder zaadjes in ringetjes. Voeg dit bij de gebakken gember. Bak 1 minuut mee. Haal het vel van de kippenbouten en verdeel het vlees in stukken. Voeg ze weer bij de rijstsoep en zo ook het gebakken kruidenmengsel. Voeg eventueel nog wat extra bouillon toe en laat met de deksel op de pan nogmaals 15 minuten zachtjes koken. Haal de pan van het vuur en hak de rest van de koriander fijn. Voeg dit samen met de sojasaus en sesamololie aan de soep toe. Serveer met plakjes limoen. Eet deze soep lekker warm.



Recept van de cover

## Ontbijttaart met havermout, Griekse yoghurt en citrusfruit

ONTBIJT - 6 PERSONEN - 45 MINUTEN

### INGREDIËNTEN

300 gr geroosterde havermout  
100 gr pecannoten, 8 zachte dadels  
2 tl kaneelpoeder, 1 mespunt zout  
5 volle el kokosolie, 4 el honing  
400 gr volle Griekse yoghurt  
2 zakjes vanillesuiker  
2 sinaasappels, 2 rode grapefruits  
blauwe bessen, vers of diepvries  
1½ granaatappel, 2 takjes munt  
2 el geroosterde noten naar keuze  
Extra: 1 lage ribbelttaartvorm van 22 cm met uitneembare bodem, bakpapier

### BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 180°C. Rooster de pecannoten knapperig in een droge koekenpan. Hak ze daarna fijn. Haal de pitten uit de dadels en snijd ze daarna in kleine stukjes. Verwarm de kokosolie in een koekenpan en voeg de havermout, pecannoten, kaneelpoeder, mespunt zout en honing toe. Schep alles goed om en bak 2 minuten op een halfhoog vuur. Schep het havermoutmengsel uit de pan in een kom. Bekleed de bodem van de taartvorm met een vel bakpapier. Druk het havermoutmengsel met de achterkant van een lepel stevig in de vorm. Bak de bodem 15 minuten in de oven krokant. Laat de taartbodem 30 minuten afkoelen. Haal na 15 minuten de ontbijttaart uit de taartvorm en leg hem op een groot bord. Bereid ondertussen de vulling voor de taart. Snijd de sinaasappels en rode grapefruits in plakken. Knip van elke plak citrusfruit rondom de schil eraf met een keukenschaar. Snijden kan natuurlijk ook, maar dan verlies je ook veel sap. Roer de vanillesuiker door de Griekse yoghurt. We maken de ontbijttaart af. Schep de Griekse yoghurt erin en versier met de plakken citrusfruit, blauwe bessen, granaatappelpitjes, blaadjes munt en de noten.

# Congee

warme hartige rijstsoep



Geniet altijd van  
**de lekkerste koffie**  
die je kent...



En dan is er koffie  
Lekkere koffie

## Poffertjes

met omelet, ontbijtspek en kaas uit de oven

*Een ontbijtje voor  
Valentijnsdag*

SERVEERSUGGESTIE



### BEREIDINGSWIJZE

Bak een omelet van 3 eieren en 2 eetlepels fijngehakte bieslook. Snijd in kleine vierkantjes ter grootte van de poffertjes, bak 100 gram ontbijtspek knapperig, leg 3 plakken jonge kaas op elkaar en snijd in vierkantjes zo groot als de poffertjes van Jan. Beleg de poffertjes met kaas, spek, kaas, omelet, spek en weer een poffertje. Rijg de stapeltjes aan spiesjes. Leg ze op een vel aluminiumfolie en drizzel er wat ahornsiroop over. Vouw het pakketje dicht en bak ze 8 minuten op 180°C.

Je kunt ook zoete spiesjes maken van plakjes gebakken banaan en poffertjes. Strooi er wat kaneel over. Eet ze met wat Griekse yoghurt en fruitsalade.



SAME GRRREAT TASTE  
**NEW DESIGN**  
 IT'S ALL ABOUT FLAVOR

**Gato Negro**  
 Cabernet Sauvignon  
 SAN PEDRO

GATONEGROWINE.COM  
 GATONEGROWINE

**BORRELEN MET OOSTERSE SNACKS**

Kijk voor de recepten op pagina **35**

## Aangenaam: Onze Spaanse huiswijnen



fruitig & soepel

### Een krachtige rode wijn Tempranillo uit Spanje

Een mond vol met rood en zwart fruit in smaken van aardbei en bramen. Een vleugje specerijen die de wijn zijn diepgang geeft. Mooie stevige toch frisse afdronk met soepele tannine. Lekker bij de tapas, de borrel of bijvoorbeeld een stoofpotje.



zoet & fruitig

### Halfzoete rosé Airén uit Spanje

Deze halfzoete rosé smaakt naar wild bosfruit, als bramen, frambozen en bosaardbei. Deze rosé heeft een mooie volle body en frisse sappigheid in de afdronk. Lekker bij de borrel, tapas of pittige kipperechten.



fris & fruitig

### Droog wit Airén uit Spanje

Wat een frisse expressie in dit glas. Fris citrusfruit als citroen, limoen en ook peer met een lichte bloesem. Een knisperend frisse droge Airen met een lekker fruitige afdronk. Lekker voor bijvoorbeeld visgerechten of groene groentesalade.



zoet & fruitig

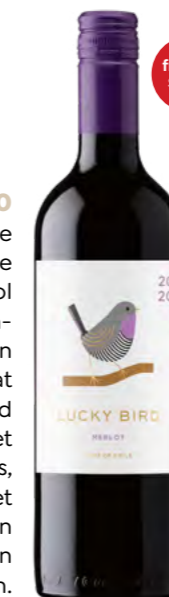
### Halfzoete witte wijn Airén uit Spanje

Een mooie volle body heeft deze halfzoete Airen, met smaken als gekonfijte citroenen, peer op siroop en rijpe meloen. En toch die frisse sappigheid in de afdronk. Lekker bij een kaasplankje, zuurkool, Aziatische gerechten en voor bij de borrel.



Lucky Bird ontleent zijn naam aan de Chucao. Een kleine zangvogel die in de zuidelijke bossen van Chili leeft. Er wordt aangenomen dat het een voor-teken van geluk is als het je ooit lukt om een Chucao te horen zingen.

## Onze favoriete wijnen uit Chili



fruitig & soepel

### Merlot 2020

Deze sappige en soepele Merlot zit vol zachte kersen- en frambozen smaken. Gaat uitstekend samen met rood vlees, pasta met tomatensauzen en beleggen kazen.



droog & fruitig

### Rosé 2020

Deze Rosé heeft levendige, verfrissende smaken van rode bessen en kersen. Serveer bij salades, gegrild gevogelte of fruitige desserts.



fris & fruitig

### Sauvignon Blanc 2020

Deze frisse Sauvignon Blanc barst van de smaken van appel en citrusvruchten met een vleugje meloen. Heerlijk om zo te drinken of bij witvis, kip of licht gekruide oosterse gerechten.



de gezelligst<sup>o</sup> sinds 1870



Bij Nederlandse gezelligheid hoort leverworst. En Nederlandser dan Kroon kun je het niet krijgen, want Kroon leverworst zit al bijna 150 jaar boordevol gezelligheid! Lekker bij de borrel en heerlijk op brood of als tussendoortje. Zoek daarom in het koelvak van uw supermarkt naar authentieke Kroon leverworst.



**Kroon leverworst**  
zit boordevol gezelligheid



# 4 STEVIGE WINTER SOEPEN

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN -  
30 MINUTEN

## INGREDIËNTEN

voor de soep: 3 el olijfolie, 2 uien,  
1 el komijnpoeder, 1 teentje knoflook  
uit de pers, 1 bosje koriander, 2 el azijn,  
200 gr rode linzen, 1 liter groentebouillon

voor de gevulde paprika's: 200 gr couscous, 2 el olijfolie, 2 bosuitjes, 6 gele kerstomaatjes, 2 takjes munt, 1 halve tl kaneelpoeder, 2 el citroensap, 3 el granaatappelpitjes, 2 pistolets

## BEREIDINGSWIJZE

Snipper de ui en snijd de steeltjes van de koriander fijn. De blaadjes worden gebruikt voor de garnering en voor de couscous. Doe 2 el olijfolie in een wok en fruit de uien 3 minuten aan. Voeg het komijnpoeder toe, de gesneden koriandersteeltjes en het teentje knoflook uit de pers. Bak 1 minuut mee tot het gaat geuren. Voeg dan gewassen linzen toe, de azijn en de groentebouillon. Breng aan de kook en laat daarna 15 minuten zachtjes koken.

Maak ondertussen de gevulde paprika's. Was de paprika's en snijd ze doormidden. Haal de zaadlijsten eruit en kwast ze in met wat olie. Bak ze 3 minuten in een grillpan aan beiden zijden. Snijd de pistoletjes in de lengte in plakken en kwast ze aan beide kanten in met wat olie en grill ze aan beiden zijden tot ze mooie grilstrepen hebben. Doe de couscous in een kom en voeg zoveel water toe dat het net onderstaat. Voeg 2 eetlepels olijfolie toe en maal er flink wat zout erover. Laat de couscous wellen tot het water is opgenomen. Hak de bosuitjes, kerstomaatjes en de helft van de korianderblaadjes en de muntblaadjes fijn. Meng door de couscous, samen met de kaneelpoeder en het citroensap. Vul de halve paprika's hiermee. Proef de soep en voeg de rest van de gehakte korianderblaadjes toe. Maal er flink wat peper over en wat zout naar smaak. Schenk de soep in kommen en leg in elk een gevulde paprika. Garneer met de granaatappelpitten. Geef de rest erbij samen met de gegrilde sneetjes pistolet.

## PAPRIKA MET COUSCOUS

Gevulde  
linzensoep en  
halve rode paprika  
met couscous, munt  
en granaatappel-  
pitjes



# BONEN MET BIEFSTUK

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN - 30 MINUTEN

## INGREDIËNTEN

2 paprika's, 1 courgette, 1 aubergine, 2 uien, 2 teentjes knoflook in plakjes, 2 blikken tomaatblokjes, 1 zakje taco kruidenmix, 1 groot blik bruine bonen, 1 el honing, 4 el limoensap, 2 tl komijnzaadjes, 1 stengel bleekselderij, 1 blikje maïskorrels, 1 bosje koriander, 800 ml runderbouillon  
**Voor erbij:** 1 biefstuk van 200 gr, 1 avocado, 2 limoentjes, 2 bekertjes zure room, schijfjes ingelegde jalopeno pepers, tortillachips

## BEREIDINGSWIJZE

Snijd de gewassen paprika's in stukken en de courgette en aubergine in plakken. Wentel alles door 2 eetlepels olijfolie en grill alles gaar in een hete grillpan. Snipper de uien en fruit deze aan in een soeppan. Voeg de knoflook, het komijnzaad en de tacokruiden toe. Bewaar 1 theelepel tacokruiden voor de biefstuk. Bak een halve minuut mee tot het gaat geuren. Voeg de tomaatblokjes, de fijngehakte steeltjes van de koriander en 800 ml runderbouillon toe. Laat de soep 10 min zachtjes koken. Haal de soep van het vuur en voeg alle gegrilde paprika toe en de helft van de gegrilde plakjes courgette en aubergine en de helft van de bruine bonen toe. Pureer de soep met een staafmixer glad. Zet de pan weer op het vuur en voeg de rest van de bruine bonen toe, met daarbij de honing, het limoensap en de komijnzaadjes. Laat nog 8 minuten zachtjes pruttelen met de deksel op de pan. Snijd de bleekselderij in dunne plakjes en laat de maïskorrels uitlekken. Wrijf de biefstuk in met de tacokruiden en bak het in 2 eetlepels boter aan beiden zijden 2 minuten gaar. Snijd de limoentjes in parten en snijd de avocado in plakjes. Verdeel ze over borden samen met de jalopeno pepers. Snijd de biefstuk in dunne plakjes en leg ze ook op een bord. Schep de zure room in een schaal en strooi er wat chili vlokken over. Haal de pan van het vuur en verdeel de rest van de gegrilde groenten erover. Zo ook de uitgekte maïskorrels en de plakjes bleekselderij. Zet de pan op tafel en zet de schaaljes en kommetjes er gezellig omheen samen met de tortillachips.

Mexicaanse bonensoep met reepjes biefstuk, avocado en tortillachips



# WINTERWORTEL MET UIENBROOD

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN - 40 MINUTEN

## INGREDIËNTEN

3 zoete aardappels, 4 winterwortels, 1 ui, 2 tl kerriepoeder, 2 el roomboter, 2 tl tijmblaadjes, 1 liter groente- of kippenbouillon, 2 sinaasappels, 50 gr feta, 2 bosuitjes, 50 gr gemengde noten

## BEREIDINGSWIJZE

Schil de aardappels en winterwortels en snijd ze in stukjes. Snipper de ui. Smelt de boter in een wok en roerbak de groentes 4 minuten aan op halfhoog vuur. Strooi de kerriepoeder en de tijm erover en bak 1 minuut mee. Blus af met de bouillon. Laat de soep 20 minuten zachtjes koken. Snijd van 1 sinaasappel het vruchtvlees in stukjes en pers de ander uit. Schep de helft van de groentes uit de soep en pureer de rest glad. Voeg de groentes weer toe zo ook de sinaasappelsap en de kikkererwten. Smaak af met versgemalen peper en zeezout. Snijd de bosuitjes in ringetjes. Schep de soep in kommen en verdeel de stukjes sinaasappel, stukjes feta, de ringetjes bosui en gehakte noten erover.

Heerlijk met **huisgemaakt knoflook**, **uien stokbrood** uit de oven. Stokbrood insnijden, knoflookboter maken van 125 gram gezouten boter, 2 teentjes knoflook uit de pers en 2 tl fijngehakte venkelzaadjes. Hiermee de inkepingen bestrijken. Leg in elke inkeping een stukje rode ui en een plukje rozemarijn. Verpak het stokbrood in aluminiumfolie en bak 8 minuten op 180°C.

Zoete  
aardappelsoep  
met winterwortel,  
sinaasappel, feta en  
amandelen.  
Stokbrood met  
knoflook en ui



# ZUURKOOI. MET STOOFFVLEES

Zuurkoolsoep  
met draadjesvlees,  
paprika, kummel en  
aardappelkoekjes  
met ham

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN - 180 MINUTEN

#### INGREDIËNTEN

1 riblapje van 400 gr, 4 el boter, 2 laurierblaadjes, 8 jeneverbessen, 2 kruidnagels, 2 uien, 4 vastkokende aardappels, 400 gr zuurkool, 2 tl kummelzaadjes, 1 liter runderbouillon, versgemalen peper, honing, 200 ml bekertje crème fraîche, pikante paprikapoeder

#### BEREIDINGSWIJZE

Kruid het riblapje met zout en peper. Bak het aan in de boter. Voeg de laurier, jeneverbessen en de kruidnagel toe en bak 1 minuut mee. Blus af met 250 ml water en 2 eetlepels azijn. Laat 3 uur zachtjes stoven tot het vlees gaar is. Schil de aardappelen en snijd ze in kleine blokjes. Snijd de uien in ringen. Roerbak het 4 minuten op halfhoog vuur in 2 eetlepels boter. Voeg de zuurkool toe en bak 1 minuut mee. Voeg nu het gare vlees toe in stukjes met de jus en kruiden. Blus af met de runderbouillon en laat alles nog 10 minuten zachtjes stoven. Breng op smaak met versgemalen peper en wat honing. Snijd de puntpaprika's in ringen, bestrooi ze met wat kummelzaadjes en bak ze in wat olie beetgaar. Schep de hete soep in kommen, verdeel de gebakken paprika erover en schep er een flinke lepel crème fraîche op. Bestrooi met paprikapoeder. Lekker met knapperige röstirondjes belegd met ham.



# DE SMAAK VAN SPANJE IN JE KEUKEN

**Carbonell**  
-1866-

Carbonell is de nummer 1 olijfolie van Spanje. De fruitige smaakmaker Extra Virgen is ideaal voor over de salade of in soepen en sauzen. Voor bakken en braden kies je Traditioneel. Het is de perfecte basis voor in je keuken.



## Vogelkijkhutten van Het Groninger Landschap

Het Groninger Landschap heeft op prachtige plekken vogelkijkhutten waar de meest uiteenlopende vogels geobserveerd kunnen worden. Vogelhutten zijn niet alleen interessant voor de doorgewinterde vogelaar, ook voor de natuurliefhebber in het algemeen. Uniek voor Nederland is de Kiekkaaste in het Dollardgebied: de enige buitendijkse kijkhut van ons land!

Aan de rand van Nederland ligt een ongerept natuurgebied van meer dan duizend hectare kwelder en zeventuizend hectare droogvalend wad. De ontmoeting tussen zout en zoet water maakt de Dollard uniek. In het brakke getijdenlandschap voelen planten als de zeeaster en diverse wad- en watervogels zich prima thuis. [groningerlandschap.nl](http://groningerlandschap.nl)



**PADIFOOD**  
AUTHENTIC ASIAN CUISINE

*Heeft u de échte Aziatische keuken al ontdekt? Proef het zelf...*

[WWW.PADIFOOD.NL](http://WWW.PADIFOOD.NL)  
REIS MEE & PROEF DE OORSPRONG

**De lekkerste chocolade, en dan ook nog heel voordelig**

**boni SELECTION**



Foto's: Eemskrant.nl

## EEN MOOI SOCIAAL INITIATIEF VAN BEWONERS, GEMEENTE EN ZORGVERLENERS

In het noordoosten van Nederland, onder het natuurgebied de Dollard liggen de dorpen Woldendorp, Termunten, Termunterzijl en Borgsweer. Jarenlang deden de inwoners boodschappen bij de Troefmarkt van de familie Bouma, een begrip in deze omgeving. Sinds bekend werd dat de familie wilde stoppen zou de enige winkel in het Woldendorp verdwijnen.

De inwoners hebben de schouders eronder gezet en de coöperatie Woldendorp e.o. opgericht en alles in het werk gesteld om het pand te kopen en een supermarkt voor het dorp te behouden. Dat is gelukt! Inwoners konden voor een bedrag tussen de honderd en duizend euro een beetje supermarktbas worden. Ze zijn nu mede-eigenaar van de coöperatieve Dorpswinkel Woldendorp. De stichting gaat de winkel beheren en verhuren.

De aankoopssom voor het winkelpand was rond de 175.000 euro, maar voor de verbouwing, het vervangen van de koel- en vriesvitrines en honderd zonnepanelen op het dak liep de begroting op tot bijna een half miljoen euro. Dat bedrag werd mede door bijdragen van de gemeente Eemsdelta en fondsen bijeengebracht. De Dagbesteding van Wilhelmina blijft in de winkel actief. Mensen met een verstandelijke beperking zijn nu samen met zo'n dertig vrijwilligers actief. En ook de Steunste van de gemeente blijft in de winkel aanwezig, daar kunnen bewoners terecht voor informatie en advies op het gebied van wonen, welzijn en zorg, maar ook vervoer en klussen. Met al deze voorzieningen op één locatie is het belang van een dorps en buurtwinkel maar weer onderstreept. Goed nieuws uit Groningen en een mooi voorbeeld van sociale betrokkenheid en samenwerking om de leefbaarheid van kleine kernen te behouden. [dorpswinkelwoldendorp.nl](http://dorpswinkelwoldendorp.nl)

# MEESTERHAND

Platina Select

PITTIG & ROMIG



Bereid in het  
Noord-Hollandse  
Lutjewinkel

Minimaal  
8 maanden  
gerijpt

Speciaal door de  
kaasmeester op smaak  
geselecteerd

\*Bij aankoop van een stuk Meesterhand Platina Select een Lutjewinkel kaasbijltje gratis! (Zolang de voorraad strekt).

RECEPTEN



# HOLLANDSE FONDUE

MET KOMIJNZAADJES  
EN BIESLOOK



**3x**  
Fondue  
met lekker  
veel vers

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN - 40 MINUTEN

#### INGREDIËNTEN

voor de kaasfondue:

700 gr geraspte extra beleggen kaas van Meesterhand  
1 el komijnzaadjes, 300 ml witte wijn, 1 teentje knof-  
look, 1 el maïzena, scheutje kirsch, versgeraspte noot-  
muskaat, 2 el fijngeknipte bieslook

om mee te dippen:

2 stengels bleekselderij, blokjes bruin en wit stok-  
brood, roosjes kort gekookte broccoli, blokjes elstar  
appel, schijfjes peer, gekookte krieltjes met schil,  
stukjes augurk, blaadjes witlof, rode druiven, reepjes  
groene paprika, blokjes gekookte knolselderij

#### BEREIDINGSWIJZE

Schik alle ingrediënten om te dippen op een grote  
serveerschaal. Rooster de komijnzaadjes knapperig  
in een droge koekenpan. Breng in een gietijzeren pan  
de witte wijn aan de kook. Zet het vuur laag en voeg  
de knoflook toe. Voeg nu al roerend langzaam de ge-  
raspte kaas toe. Blijf roeren tot de kaas gesmolten is.  
Roer de maïzena los met een scheutje kirsch en voeg  
al roerend toe. Rasp wat heerlijke nootmuskaat over de  
kaasfondue en roer tot het bindt. Strooi de knapperige  
komijnzaadjes erover en de fijngeknipte bieslook en zet  
de pan direct op tafel.



# THAISE FONDUE

MET KOKOSMELK, SPINAZIE EN  
GROENE CURRY

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN - 40 MINUTEN

## INGREDIËNTEN

voor de groene kokos fondue: **3 blikken kokosmelk, 4 el groene currypasta, 1 el kokosolie, 300 gr verse spinazie, 1 bosje koriander, 3 el vissaus, 1 el bruine suiker, 2 limoenen, 1½ rode peper**

om mee te dippen:

**stukjes mango, paksoibladjes en stronk in reepjes, stukjes ananas, kerstomaatjes, cocktail garnalen, blokjes gekookte tofu, vierkantjes omelet, stukjes rode ui gemarineerd in limoensap, opgerolde, gebalanceerde repen spitskool. Kort gekookte halve bospeentjes, opgerolde dikke slierten rijst noedels.**

## BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de kokosolie en fruit de groene curry pasta aan tot het gaat geuren. Voeg 2 blikken kokosmelk toe en laat het voor de helft indikken. Doe alle ingrediënten om te dippen in schaaltes en zet ze op tafel. Pureer de spinazie met de koriander en het laatste blik kokosmelk. Voeg bij de ingekookte groene curry. Voeg de vissaus en de bruine suiker toe. Laat nog 4 minuten zachtjes pruttelen en neem de pan van het vuur. Schenk de groene kokos fondue in een ovenvaste schaal en roer het sap van een halve limoen erdoor. Snijd de rest van de limoenen in partjes en geef bij de fondue. Snijd het rode pepertje zonder zaadjes in dunne ringetjes. Strooi over de fondue. Zet de schaal op tafel en geniet. Koelt de fondue af schuif dan de ovenschaal even in een verwarmde oven.



# MEXICAANSE FONDUE

VAN GEROOSTERDE PAPRIKA'S,  
TOMAAT EN PURE CHOCOLADE

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN - 20 MINUTEN

## INGREDIËNTEN

voor de fondue saus: 4 rode paprika's, olijfolie, 2 uien, 2 tl komijnzaadjes, 3 teentjes knoflook, 1 zakje taco kruidenmix, 1 half bosje koriander, 2 blikken tomatenblokjes, 1 limoen, 2 blokjes pure chocolade, 2 bosui om te dippen: 1 gekookte maïskolf in stukken, plakjes snackkommertjes, kerstomaatjes, plakjes gebalanceerde halve plakjes courgette, stukken ananas, repen avocado, halve minipaprika, knapperige sla-blaadjes, tortillachips, stukken verse ananas, plakjes gerookte kipfilet, stukken rode ui gemarineerd in limoensap, halve stukken banaan, meergranen tortilla's, schaalje zure room, ingelegde jalapeno pepertjes.

## BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 200°C. Kwast de paprika's in met wat olie en rooster ze 25 minuten in de oven zacht en tot het vel een beetje zwart geblakerd is. Laat afkoelen. Verwijder de velletjes en zaadjes van de paprika's. Snijd de uien in ringen en fruit deze aan in 4 eetlepels olijfolie. Voeg het komijnzaad toe en bak ze daarna 5 minuten onder af en toe roeren op een zacht vuur. Voeg de tacokruiden en knoflook toe en bak 5 minuten mee. Doe het taco-ui-mengsel in een blender en voeg de tomaatblokjes toe. Pureer glad en schenk het weer in de pan. Voeg 2 eetlepels fijngehakte koriander toe en laat 10 minuten zachtjes stoven. Voeg daarna het limoensap en de pure chocolade toe en roer tot de chocolade is gesmolten. Laat nogmaals 5 minuten zachtjes stoven. Schenk de fondue in een kom en bestrooi met verse koriander en ringetjes bosui.



# PROBEEER



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



## ARLA SKYR

**Haust**  
1870

# Toast op mooie momenten!

*Proef de smaak van Haust*

TOAST 'N CHIPS  
PARTY EXTRA Original



## FOTOWEDSTRIJD

Het Handboek Vogelfotografie beschrijft in ruim 300 pagina's op een gedetailleerde manier alle aspecten die een rol spelen bij het maken van geslaagde vogelfoto's. Samengesteld en geschreven door zes absolute cracks op het gebied van vogelfotografie, die samen goed zijn voor meer dan 100 jaar aan ervaring. Hans Overduin, Marcel van Kammen, Arno ten Hoeve, Chris van Rijswijk, Thijs Glastra en Daan Schoonhoven delen al hun kennis, ervaring en passie met jou, zodat jij in staat bent om zelf de mooiste vogelfoto's te maken. Dit handboek vervangt het 10 jaar oude Praktijkboek Vogelfotografie. Het is een compleet nieuwe uitgave, bevat 2x zoveel pagina's en is daarmee diepgaander en completer.

### Maak kans op een exemplaar van het HANDBOEK VOGELFOTOGRAFIE

Stuur jouw foto van vogels of een landschap, en die kun je ook gewoon met je telefoon maken, naar [redactie@lekkermakkelijk.nl](mailto:redactie@lekkermakkelijk.nl). Dat kan tot 1 maart as. De prijswinnaar krijgt persoonlijk bericht en de mooiste foto's geven we een plaatsje in het lentenummer en op [lekkermakkelijk.nl](http://lekkermakkelijk.nl)

## Waarom de natuur ons blijer, gezonder en creatiever maakt

### Marieke Schatteleijn

Hoe komt het dat we ons zo gelukkig voelen in het groen, omringd door planten, dieren, mooie landschappen en ander natuurschoon? Wat doet licht voor onze biologische klok? Wat doet hardlopen in de frisse buitenlucht met onze gezondheid? En waarom komt het stadsbrein eigenlijk tot rust in de natuur? In Natuurzin gaat boswachter Marieke Schatteleijn op zoek naar antwoorden in de wetenschap en verbindt ze die kennis met wat ze zelf ervaart als ze buiten is. Ga met haar mee op reis naar inspirerende Nederlandse natuurgebieden en ontdek aan de hand van negen themahoofdstukken waarom de natuur je blijer, gezonder en creatiever maakt. [staatsbosbeheer.nl](http://staatsbosbeheer.nl) en [uitgeverijkosmos.nl](http://uitgeverijkosmos.nl)

OP STAP



## De mooiste winterwandelingen

Lekker een frisse neus halen? En daarna iets warmes drinken? De boswachters van Natuurmonumenten hebben de mooiste wandelingen geselecteerd voor de winter.

### Woeste Route Salland, Overijssel

Stevige dagwandeling van 16 km over Landgoed De Sprengenberg op de Sallandse Heuvelrug. Met vergezichten over de hei, dichte bossen, akkers en weides. Na afloop kun bij de authentieke Herberg De Pas iets eten of drinken.

### Boswandeling op de Utrechtse Heuvelrug

De Kaapse Bossen zijn met hun boswallen, beukenlanen, hakhoutbosjes en heuvels ook in de winter een belevenis. Vanaf uitkijktoren De Kaap kun je het winterlandschap van grote hoogte bekijken. Onderweg kun je bij Chalet Helenaheuvel een versnapering halen.

### Door de ruige Onlanden, vlak bij Groningen

Natuurgebied De Onlanden ligt op een steenworp afstand van de stad. Volg de wandelroute van ongeveer 7 km door dit herboren beekdal met veel watervogels. Voor meer wandelingen kun je kijken op: [natuurmonumenten.nl](http://natuurmonumenten.nl)

Maak kans op een exemplaar van dit boek met prijspuzzel op pagina 46





# De smaak van Indonesië met Hollandse groenten

VIJF GERECHTEN VOOR EEN INDISCHE RIJSTTAFEL OF ELKE DAG ÉÉN GERECHT, DAT KAN NATUURLIJK OOK.

Kijk voor alle recepten op pagina

43



## PROEF DE TIJD.

Tijd maakt alles mooier. En dat geldt zeker voor de kaas van Vergeer. Want door de tijd te nemen om onze kazen optimaal te laten rijpen, komt die bijzondere smaak pas echt tot zijn recht. En dat proef je.

KIJK VOOR MEER INSPIRATIE  
OP VERGEERHOLLAND.COM OF OP VERGEERHOLLAND



*Maakt gewone kaas weer bijzonder*

# DE + VAN DE NATUUR

**DE + VAN EEN STERK HART**  
Meer informatie op [becel.com](https://www.becel.com)



## Sajoer met kip en kokos

met garnalen, tomatensalsa en Little gem sla



Kijk voor  
alle recepten  
op pagina

43

## Varkenshaasje in ketjapmarinade

met komkommer, rode ui, bosui en sesamzaad

## Sambaleitjes

met kokos en gember en haricots verts

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN -  
30 MINUTEN

### INGREDIËNTEN

8 scharreleieren  
2 uien, 3 teentjes knoflook  
1/2 tl garnalenpasta  
1 tl geelwortelpoeder  
1 tl sereh poeder, 1 tl djintan,  
1 tl laospoeder, 1 tl kaneelpoeder  
2 tl sambal, 1/4 blok santen  
250 ml kippenbouillon  
2 el suiker, 1 el azijn  
300 gr haricots verts  
4 snackkommertjes  
pandanrijst en emping voor erbij

### BEREIDINGSWIJZE

Kook de eitjes hard, pel ze onder stromend koud water. Snijd de uien in dunne ringen en fruit ze in 3 eetlepels olie aan. Roerbak ze 15 minuten romig en zacht op een laag vuur. Schep de helft van de uien uit de pan en bewaar dit voor de garnering. Voeg aan de rest van de uien de knoflook toe, de garnalenpasta, geelwortelpoeder, sereh, djintan, laos, kaneel en sambal toe. Roerbak 1 minuut op hoog vuur tot het lekker gaat geuren. Voeg de santen, de bouillon, suiker en de azijn toe en laat 5 minuten zachtjes sudderen. Haal ondertussen de boontjes af en kook ze in 8 minuten beetgaar. Prik de eitjes rondom in met een vork. Leg de eitjes in de saus en laat ze 5 minuten meesudderen. Schep ze af en toe om. Schik de boontjes op een schaal. Halveer de eitjes. Leg ze dakpansgewijs in het midden op de boontjes. Schenk de heerlijke kokossaus erover. Garneer met de rest van de gebakken uien en de plakjes snackkomkommer. Serveer met de pandanrijst en emping.

# Weerbericht: warme Chocomel met kans op een toefje slagroom



De enige echte.



RECEPTEN



HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN -  
40 MINUTEN

#### INGREDIËNTEN

2 uien, 2 rode puntpaprika's  
2 teentjes knoflook, 1 tl trassi  
1 rode peper, 2 tl serehpoeper  
300 ml kippenbouillon  
2 el tomaatpuree, 2 el ketjap  
2 el chilisaus, 2 el sojasaus  
2 el azijn, 3 el gembersiroop  
300 gr kabeljauw of makreelfilet  
1 citroen, 2 stengels bosui  
taugé en pandanrijst voor erbij

#### BEREIDINGSWIJZE

Kook de rijst volgens de verpakking gaar. Snijd de uien in dunne ringen, snijd de puntpaprika's in ringen en de knoflook in plakjes. Roerbak de groentes 2 minuten in 3 eetlepels olie op hoog vuur. Voeg de trassi en rode peper toe en bak 1 mee. Schep alles uit de pan en maak de zoetzure saus. Voeg de kippenbouillon in de wok, de tomaatpuree, ketjap, chilisaus, sojasaus, azijn en gembersiroop en laat 5 minuten pruttelen. Snijd de vis in stukken. Voeg de geroerbakte groentes weer toe in de wok en laat nogmaals 8 minuten stoven. Serveer met de rijst en parten citroen. Lekker met geroerbakte taugé en kroepoek.

## Ikan Bali vis met zoetzure saus

met paprika en uien





**WINNEN  
MET**



**met extra  
D  
vitamine**

## Appelsientje Multivitamine, nu ook met vitamine D

Naast de huidige extra vitaminen nu ook met vitamine D. Een glas per dag is al goed voor 50% van je dagelijkse referentie-inname van meer dan 10 belangrijke vitaminen.

**NIEUW  
NU IN DUURZAME  
VERPAKKING**

Appel peer  
7 = 11 maanden houdbaar

Exotisch fruit  
7 = 12 maanden houdbaar



### Sajoor met kip en kokos

HOOFDGERECHT -  
4 PERSONEN - 40 MINUTEN

**INGREDIËNTEN**  
250 gr rijst, 2 zoete uien  
300 gr kipdijflet, 4 teentjes knoflook  
3 el olie, ½ tl trassi  
2 tl laospoeder, 2 tl serehpoeier  
2 tl sambal oelek, 2 tl azijn  
1 ½ kippenbouillontablet  
1 ¼ van een blok santen  
1 klein blikje bamboe scheuten of  
anders een blikje maïskorrels  
300 gr garnalen uit de diepvries  
200 gr kerstomaatjes  
sap van 1 limoen, 1 rode ui  
1 tl ketoembar ofwel gemalen koriander  
2 kropjes little gem sla

**BEREIDINGSWIJZE**  
Kook de rijst volgens de verpakking. Snipper de uien fijn. Snijd de kip in blokjes en snijd de knoflook in dunne plakjes. Verhit de olie in een wok en roerbak de uien en kip 3 minuten op hoog vuur. Voeg dan de plakjes knoflook, trassi, laospoeder en serehpoeier toe. Bak alles 1 minuut mee. Zet het vuur lager en voeg de sambal, azijn, kippenbouillontablet, santen, de bamboescheuten of maïs en 250 ml water toe. Breng weer aan de kook en zet het vuur weer zacht en laat het 8 minuten zachtjes stoven onder af en roeren. Schep de garnalen erdoor en laat ze 4 minuten meestoven. Maak ondertussen de salsa, snijd de kerstomaatjes fijn doe ze in een schaal, snipper het rode uitje, pers het limoentje erboven en voeg toe aan de gesneden tomaatjes. Meng de ketboembar erdoor en breng op smaak met zout en wat suiker. Schep de kokoskip met garnalen in een kom en leg de losgehaalde slablaadjes ernaast. Doe de tomatensalsa in een glazen pot of schaal. Genieten maar.



### Varkenshaasje in ketjapmarinade

HOOFDGERECHT -  
4 PERSONEN - 30 MINUTEN

**INGREDIËNTEN**  
voor de marinade:  
2 el olie, 5 el ketjap manis  
1 el vijfkruiden poeder, 2 tl serehpoeier  
2 teentjes knoflook uit de pers  
2 el citroensap  
voor de vleeschotel:  
2 varkenshaasjes, 1 komkommer  
2 rode uien, 1/2 rode peper, 1 tl djintan  
ofwel gemalen komijnzaad  
sap van halve citroen, 1 ½ tl zout,  
bosui, geroosterde sesamzaadjes  
witte pandanrijst

**BEREIDINGSWIJZE**  
Meng alle ingrediënten voor de marinade door elkaar in een kom en marineer de varkenshaasjes hierin. Kook de pandanrijst gaar volgens de verpakking. Was de komkommer en snijd schuin in halve stukken. Snijd de rode uien in kwarten en haal ze los. Snijd de peper zonder zaadjes in dunne ringetjes. Doe alles in een kom en pers het citroensap erover uit en bestrooi met het zout. Meng alles goed en laat de groentes 10 minuten marinieren. Haal het varkenshaasje uit de marinade. Verhit 3 eetlepels olie in een wok en braad de varkenshaasjes 3 minuten rondom aan op halfhoog vuur. Draai het vuur zacht en laat nog 8 minuten zachtjes rondom nabraden. Neem de varkenshaasjes uit de pan en wikkel ze in aluminiumfolie. Voeg de marinade toe aan de wok. Voeg 100 ml water toe en laat 5 minuten op halfhoog vuur inkoken. Schik de gemarineerde groentes op een schaal. Snijd de varkenshaasjes in plakken. Schik ze dakpansgewijs in het midden van de schaal. Schenk wat van de heerlijke saus erover en serveer de rest van de saus er apart bij. Garneer met sesamzaadjes en ringetjes bosui.



### Bladerdeeg hapjes met Indisch gehakt

BIJGERECHT - 4 PERSONEN -  
20 MINUTEN

**INGREDIËNTEN**  
300 gr rundergehakt  
2 el rengdang pasta  
(kant-en-klare bamboemix)  
1 klein blikje bamboescheuten,  
1 klein blikje maïs  
1 blik kokosmelk 400 ml, 1 el honing,  
2 el fijngehakte selderij, 2 losgeklopte  
eidooiers, 2 el sesamzaad  
1 pakje bladerdeeg ontdooit

**BEREIDINGSWIJZE**  
Verwarm de oven voor op 190°C. Roerbak het rundergehakt los, voeg 1 eetlepel olie toe en de rengdang pasta toe en bak het tot het gaat geuren. Voeg de bamboescheuten, maïskorrels, kokosmelk en 1 eetlepel honing toe. Breng aan de kook en laat daarna het gehakt 10 minuten stoven tot het vocht bijna verdampt is. Laat het mengsel afkoelen en schep de selderij en het limoensap erdoor. Steek zo groot mogelijke cirkels deeg uit de plakjes bladerdeeg. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Schep op 5 cirkels 2 eetlepels van het gehaktmengsel. Dek ze af met de rest van de bladerdeeg cirkels. Druk ze vast met je duim en druk ze daarna dicht met een vork. Bestrijk ze met eidooier en bestrooi ze met sesamzaad. Bak ze in 20 minuten goudbruin. Lekker met sambal badjak.





# Probeer nu



## DE WINTER IS ONDERWEG

Dit was in februari van 2021. Rien Giethoorn op zijn route in de omgeving van het mooie Dalfsen. Door weer en wind, zon en sneeuw worden de boodschappen aan huis bezorgd.



## Kampioenstart voor De Polstars

Wauw, wat een prestatie! Bij volleybalvereniging De Polstars uit Bentelo zijn meisjes B1 kampioen geworden, nog net voor de lockdown in december. Van Dagwinkel Bentelo hebben ze een kampioenstart ontvangen. Een lekkere felicitatie voor het team, trainers en coaches voor het behaalde kampioenschap.

## BERT SCHUTRUPS, THE KING OF THE ROAD

De Familie Schutrups uit Valthermond zijn het jaar gestart met een nieuwe winkelwagen van de firma Achterberg. Hij is voorzien van de nieuwste techniek om elke dag weer de verse boodschappen aan huis te kunnen bezorgen bij de vaste klanten in het mooie Drenthe. [fam-schutrups.nl](http://fam-schutrups.nl)



## FEEST IN DE DORPSWINKEL VAN JOHANNES GREIDANUS

Bekend, geliefd en de vriendelijkheid zelve. Johannes Greidanus van de Dorpswinkel in het Friese Ysbrechtum bij Sneek. 29 December werd hij 60 jaar en zijn vrienden en klanten lieten dat niet ongemerkt voorbijgaan. Een ontbijt, een grote opblaaspop en een fotocollage aan de gevel vormden het begin van een mooie dag. 'Fan herte lokwinske'



Foto: Jelly Mellema

# Filippine Prijspuzzel

Maak kans op een exemplaar van het boek **Natuurzin** van **Marieke Schatteleijn** op pagina 33.

Ga naar [LekkerMakkelijk.nl](http://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](mailto: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 dinsdag

**28 februari 2022.**

De prijswinnaar krijgt persoonlijk bericht en worden bekend gemaakt op [LekkerMakkelijk.nl](http://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.** Zege. **2.** Land in Zuid-Amerika.

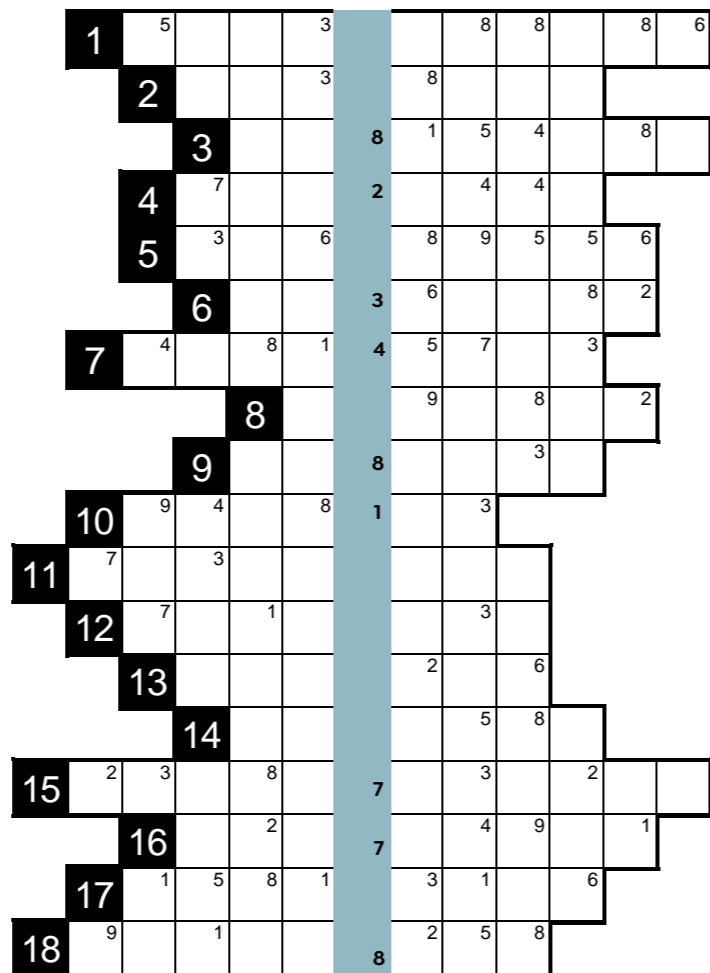
**3.** Snaarinstrument. **4.** Zuigtablet. **5.** Kleurrijk natuurverschijnsel.

**6.** Legerrang. **7.** Zwerver. **8.** Alle ministers en staatssecretarissen.

**9.** De louwmaand. **10.** Flater. **11.** Toestemming. **12.** Voetverzorger.

**13.** Invloedrijk. **14.** Rivier in Zuid-Amerika. **15.** Zweet.

**16.** Slaapplaats. **17.** Deel van de week. **18.** Zaal sport.



[www.puzzelpro.nl](http://www.puzzelpro.nl)

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

**Everyday**  
Het goedkoopste merk in je winkel

**boni SELECTION**

**Maak kennis met onze huismerken**

## COLOFON



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

### Uitgever

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

### Concept, content en realisatie

Carrot Company  
[carrotcompany.com](http://carrotcompany.com)

### Recepturen, foodstyling en styling

Jacqueline Pietrovski

### Illustraties Lieke & Max

Geza Illustraties  
[geza.nu](http://geza.nu)

### Fotografie

Richard Wortel,  
[shutterstock.com](http://shutterstock.com)

### Druk en afwerking

Senefelder Misset

### Redactieadres

[redactie@lekkermakkelijk.nl](mailto: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](https://www.instagram.com/lekkermakkelijknl)



**Spaar voor 40% korting op Walra keukentextiel**

Keuze uit 5 sets keukentextiel in verschillende kleuren. Een set bestaat uit 1 theedoek, 1 handdoek en 1 vaatdoek.

Meer informatie op de spaarkart in de winkel en op [lekkermakkelijk.nl](http://lekkermakkelijk.nl)

Looptijd spaaractie Walra keukentextiel maandag 21 februari t/m zondag 17 april 2022

## De boodschappen gewoon aan huis bezorgd

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



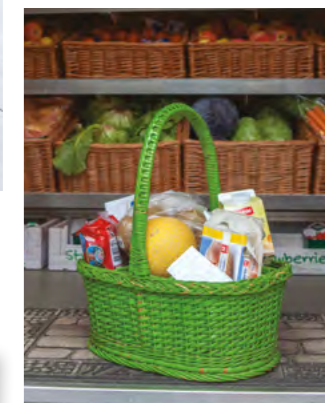
Kijk maar op de website, vind de winkel bij jou in de buurt of misschien wel op je vakantieadres en ontdek het gemak van bezorging aan huis.

## 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](http://LekkerMakkelijk.nl).



### Suggesties & ideeën

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





