Lekker Makkelijk

magazine bij de boodschappen in de buurt

Zomer 2022

lekkermakkelijk.nl

PICKWICK

Lekker fris

GEEF JE KOUDE WATER
EEN VERFIJNDE SMAAK

100% NATUURLIJK, ZONDER SUIKER

TE VINDEN IN HET LIMONADE SCHAP

INHOUD

Nederland vakantieland

Van de Wadden tot Limburg en van Zeeland tot Twente. Door het hele land zijn er vakantieparken en campings waar de Lekker Makkelijk gratis verkrijgbaar is in de campingwinkel of supermarkt. Onze Dagwinkels en Rijdende winkels vind je ook op de mooiste plekjes waar veel toeristen de boodschappen doen. We hebben in dit nummer daarom allemaal korte recepten voor gerechten waar je lekker mee kunt variëren. Het is maar net wat je tegenkomt of waar je zin in hebt en het is altijd makkelijk als er onverwacht gasten komen eten. Vakantie, lekker improviseren en eindeloos genieten.

Veel plezier deze zomer!

3 Intro en inhoud
4 Zon, zee, strand!
13 In de buurt
14 Safari camp
23 In de buurt
24 Huis op wielen
34 Samen op de fiets
39 In de buurt
40 Vakantie is feest
45 In de buurt
46 Prijspuzzel
47 Service
48 Lieke & Max

‘Werken in de vakantieperiode is gewoon gezellig. De klanten zijn vrolijk en wij maken het ze naar de zin.’

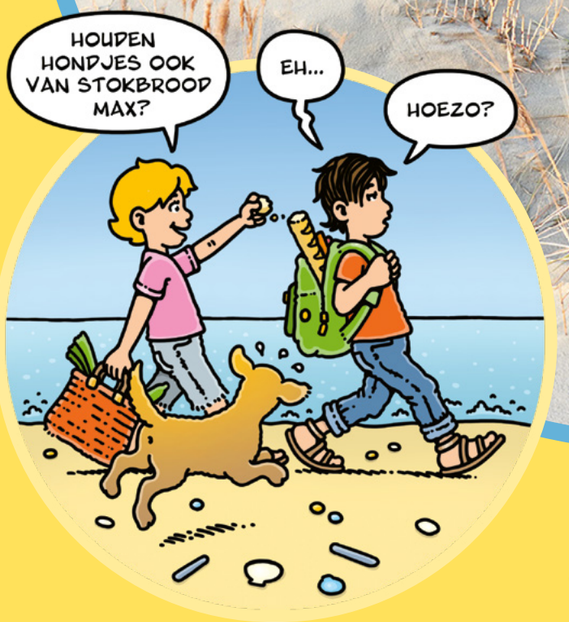
dagwinkel

RECRA foods and goods
Waar je ook bent

SPRINGER
LEKKER MAKKELIJK

Zon, zee, strand

Wat gaan we eten? Geen idee, we zien wel



‘De winkel op de camping heeft vast wel wat lekkers voor ons.’ En zo is het, met een ruim assortiment en verse producten zet je zo wat lekkers op tafel.

THAISE PASTASALADE

MET KIP EN MELOEN

LUNCHGERECHT OF VOORGERECHT – 4 PERSONEN – 20 MINUTEN

300 gr fusilli pasta, 1 courgette, 1 oranje meloen, 2 gerookte kipfilet, 100 gr geroosterde cashewnoten – voor de dressing
1 blik dikke kokosmelk
4 el fijngehakte koriander, basilicum en munt, 2 el vissaus, sap van 2 limoenen, 4 el Chilisaus

1. Kook de pasta volgens de verpakking gaar. Schaaf de courgette in dunne lange plakken en laat uitlekken in een vergiet.
2. Snijd de gerookte kip in plakjes. Hak de cashewnoten grof. Meng alle ingrediënten voor de dressing door elkaar.
3. Meng nu alles samen met de pasta en kokosdressing. Laat de pasta 30 minuten afgedekt op smaak komen.

WITLOF SOEP

MET HAM EN EI

LUNCHGERECHT OF VOORGERECHT – 4 PERSONEN – 30 MINUTEN

1 grote aardappel, 4 sjalotten, 4 el roomboter, 6 struikjes witlof, 1 liter kippenbouillon, 200 ml room, nootmuskaat, Maggi, 100 gr beenham, 4 hardgekookte eieren, 3 el fijngehakte peterselie, kuipje of blokje kruidenboter

1. Schil de aardappel en snijd in kleine blokjes. Snijd de sjalotten in dunne ringetjes en de witlof in reepjes.
2. Smelt de boter en bak de sjalotten een paar minuten en voeg dan de aardappel en witlof toe.
3. Bak 5 minuten en blus dan beetje bij beetje af met de bouillon. Laat dan circa 8 minuten koken.
4. Snijd ondertussen de ham in reepjes en hak de eieren fijn.
5. Voeg de room aan de soep en breng op smaak met Maggi en rasp er flink wat nootmuskaat over.
6. Schenk in kommen, verdeel de ham en ei erover en garneer met de fijngehakte peterselie. Lekker met stokbrood en kruidenboter.

NOEDELOMELET

MET VEGETARISCHE WORSTJES

LUNCHGERECHT OF VOORGERECHT – 4 PERSONEN – 30 MINUTEN

400 gr witte bonen uit blik, 1 citroen, 6 el olijfolie, 2 rode uien, 1 el gedroogde Provençaalse kruiden, 1 courgette, 1 aubergine, 3 kleuren paprika's, 200 gr gemengde olijven, verse basilicum, stokbrood, bakje aioli

1. Laat de witte bonen goed uitlekken, doe ze over in een schaal en rasp de citroenschil erover en pers dan de citroen uit. Snijd de uien in dunne ringen en voeg toe aan de witte bonen. Voeg 4 el olijfolie, knoflook en de Provençaalse kruiden toe. Meng alles samen en breng op smaak met flink wat zeezout en zwarte peper. Laat in de koelkast marineren.
2. Snijd de groenten in stukken en bestrijk ze met wat olijfolie en gril ze gaar.
3. Verdeel de gemarineerde bonen over 4 borden en schep de gegrilde groente erop garneer met basilicum en olijven. Geef de aioli en het stokbrood erbij.

TOSCAANSE BROODSALADE

MET TOMATEN EN KAPPERTJES

LUNCHGERECHT OF VOORGERECHT – 4 PERSONEN – 30 MINUTEN

4 stuk oud stokbrood, olijfolie, 2 teentjes knoflook in plakjes, 4 el kappertjes, 100 gr gemengde olijven, 125 gr artisjokharten uit blik, zeezout vlokken, 1 rode en 1 gele paprika, kerstomaatjes, tros-tomaatjes en vleestomaten, bos verse basilicum burrata of mozzarella

1. Snijd het brood in blokjes. Bak de blokjes brood in een flinke laag olie krokant. Schep op een vel keukenpapier en bestrooi met zeezout.
2. Maak een marinade van 6 eetlepels olijfolie extra vierge, 4 eetlepels witte balsamico-azijn, 2 eetlepels citroenrasp, plakjes knoflook en de kappertjes. Meng alles en breng goed op smaak met zeezoutvlokken en versgemalen peper.
3. Snijd de paprika in stukken en snijd de tomaatjes doormidden en in plakjes. Voeg bij de marinade samen met de olijven en artisjokharten.
4. Garneer met de knoflookcroutons en de rest van de blaadjes basilicum en stukken burrata of mozzarella.

TURKSE AARDAPPELSALADE

MET FETA EN OLIJVEN

LUNCHGERECHT OF VOORGERECHT – 4 PERSONEN – 30 MINUTEN

500 gr aardappels, 4 bosuitjes, 1 grote rode ui, 1 groene paprika, 1 el gedroogde dille, 6 el zonnebloemolie, sap van 1 citroen, 1 el Maggi-saus, 1 tl pulbibir (Turkse hete pepervlokken), verse peterselie, 200 gr feta, 150 gr knoflook olijven

1. Kook de gewassen aardappels in 20 minuten gaar. Giet ze af en laat ze in een vergiet 5 minuten afkoelen. Pel de schil eraf en snijd ze in kleine stukjes.
2. Snijd de geschilde ui doormidden en snijd de helften in dunne ringen. Snijd de bosuitjes in dunne ringetjes. Snijd de groene paprika in kleine blokjes.
3. Meng voor de dressing de zonnebloemolie met de dille en citroensap, magie, 1 theelepel zout en de Turkse pepervlokken. Schep de dressing door de blokjes aardappel samen met de paprika, rode ui en bosui. Laat 30 minuten op smaak komen. Bestrooi royaal met de peterselie, feta en olijven.

Fresh Quality by Hessing

GEEN 18, GEEN ALCOHOL

Celebrate la Vida!

Freixenet

BIOLOGISCHE ZUIVEL MET LIEFDE GEMAAKT

De allerlekkerste biologische zuivel maken we natuurlijk dicht bij huis

STERK MET Campina ANNO 1871

CAMPING CUPIDO TERSCHELLING

Camping Cupido is een begrip op Terschelling, een echte familiecamping. De ligging is ideaal, een prachtige locatie tussen West en Midsland aan het duinmeer van Hee. Het bedrijf van de familie Conijn is gemoedelijk en gastvrij. Ruime plekken, schoon sanitair, speelweides en speeltoestellen voor de kinderen. Het restaurant De Millem, heeft een mooi terras met uitzicht op het duinmeer en voor de dagelijkse boodschappen kun je naar de RECRA, gewoon op de camping!

De kampwinkel op Camping Cupido wordt gerund door een oude bekende, het is Danny Ruige. Een echte eilander die na twee jaar werk in een supermarkt op de wal weer terug is op zijn vertrouwde plek. Hij was eerder medewerker, maar is nu de bedrijfsleider. Met de RECRA-formule is de winkel ruimer van opzet en het assortiment uitgebreider. Dat is prettig voor de campinggasten, maar ook voor steeds meer eilanders die graag de dagelijkse boodschappen komen doen in Hee. ‘Dit is veel fijner boodschappen doen. Het is niet zo druk met al die toeristen en jongelui in die andere supermarkten op het eiland.’
campingcupido.nl

‘Super camping. We komen hier al jaren, en we gaan er weer naartoe! Supermarkt op de camping, zwemmen in het meertje. Schoon modern ruim toiletgebouw. Uit eten bij de Millem.’
Johan op Zoover.nl

Foto’s: Laura Conijn Fotografie, Terschelling

Safari camp

Loungen & chillen in je lodge

Die stoere safaritenten staan inmiddels door het hele land op campings en vakantieparken. Deze staan bij Camping Cupido op Terschelling en ze hebben er ook één voor twee personen.

MAROKKAANSE KIP

MET PLATBROOD À LA MINUTE

HOOFDGERECHT – 4 PERSONEN – 50 MINUTEN

3 kipfilets, 2 el ras el hout kruidenmix, 1 tl zout, 50 gr roomboter, 2 uien, 2 winterwortels, 1 blik tomaat-blokjes, 1 blikje tomaatpuree, 1/2 blokje kipbouillon-blokje, 200 ml water, 1 citroen, 100 gr ontpitte dadels, 8 el fijngehakte munt en koriander

1. Meng de kip met de ras el hout kruidenmix en bestrooi ze royaal met zout. Snijd de uien en wortels plakken.
2. Smelt de boter en bak de kip rondom aan. Voeg de uien en wortel toe en bak 4 minuten mee op halfhoog vuur. Voeg de tomaatblokjes, de tomatenpuree, 200ml water en het halve blokje verkruimeld kipbouillonblokje toe. Laat 20 minuten stoven onder af en toe roeren.
3. Voeg na 20 minuten het citroensap toe, de dadels en de helft van de koriander en munt toe. Laat 10 minuten verder stoven.
4. Trek met 2 vorken het kippenvlees uit elkaar. Bestrooi met de rest van de kruiden en serveer met brood naar keuze. Probeer eens platbrood.

groenlandkip
PREMIUM POULTRY CONCEPTS

NEW
ALMOND REMIX

MAGNUM®
true to pleasure

SURF EN TURF

BIEFSTUK SPIESEN MET GARNALEN VAN DE BBQ MET CHIMICHURRI, BROCCOLI EN FRIETEN

HOOFDGERECHT – 4 PERSONEN – 30 MINUTEN, 3 UUR WACHTTIJD VOOR DE CHIMICHURRI

3 biefstukjes, 12 garnalen met kop en staart, 1 citroen, 2 stronken broccoli, frieten uit de oven of vers gehaald – voor de chimichurri
1\2 bosje peterselie, 1 el gedroogde oregano, 1 rode peper zonder pitjes en fijngesneden, 2 tl gedroogde tijm, 4 el kappertjes fijngehakt, 2 teentjes knoflook uit de pers, 3 el rode wijnazijn, 6 el olijfolie, zout en peper naar smaak

1. Maak eerst de chimichurrie. Snijd alle ingredienten fijn, meng alles door elkaar en breng op smaak met zout en peper. Zet een paar uur in de koeling.
2. Snijd de biefstuk in grote stukken. Bestrooi ze met zout rijg ze met de garnalen en stukken citroen aan spiesen. Kwast alles in met olijfolie.
3. Kook de broccoli in zijn geheel 5 minuten voor. Spoel hem koud af en snijd in plakken. Kwast in met olijfolie.
4. Bak de oven frietjes of haal verse gebakken friet.
5. Gril de biefstukspiesen rondom gaar op de barbecue. Gril ook broccoli kort zodat het knapperig blijft. Serveer de heerlijke chimichurri erbij met de frieten.
Nu is het tijd om te genieten.

GAMBA SALADE

MET GEGRILD STOKBROOD, CRISPY BACON EN GEGRILDE CITROEN

LUNCHGERECHT OF VOORGERECHT – 4 PERSONEN – 30 MINUTEN

400 gr gamba's, 2 citroenen, 100 gr bacon, 1 stokbrood, 6 el mayonaise, 1 teentje knoflook uit de pers, 4 el fijngehakte peterselie, slablaadjes

1. Marineer de gamba's met het sap van een halve citroen en 3 eetlepels olijfolie. Snijd de citroenen in dikke plakken en kwast ze aan beiden zijden met olijfolie.
2. Bak de bacon crispy in de koekenpan.
3. Snijd het stokbrood in de lengte open. Meng de mayonaise met de knoflook. Snijd de tomaten in dikke plakken.
4. Gril de gamba's op de barbecue of in een grillpan aan beiden zijden 2 minuten. Gril daarna de citroen tot ze mooie streepjes hebben. Gril de het stokbrood ook even voor extra smaak.
5. Bestrijk ze met de knoflookmayonaise en beleg ze rijkelijk met de gamba's, tomaat en de crispy bacon. Leg er wat slablaadjes op, plakjes citroen erbij en bestrooi met peterselie. Mmmm!

Fresh Quality by Hessing

PASTA CAPRESE

MET AARDBEIEN EN PARMAHAM

LUNCHGERECHT OF VOORGERECHT –
4 PERSONEN – 30 MINUTEN

200 gr spaghetti, 1 bakje aardbeien, 200 gr kerstomaatjes, 2 bollen mozzarella, 100 gr Parmaham 1 zakje rucola, 1 blikje ansjovis in olie, 2 ciabatta broodjes, kruidenboter, balsamicosiroop, olijfolie

1. Kook de spaghetti gaar en meng met 2 eetlepels kruidenboter. Snijd ondertussen de aardbeien en kerstomaatjes doormidden.
2. Meng de rucola met 2 eetlepels olie van de ansjovis en verdeel over een schaal. Schep de aardbeien en tomaatjes er dakpansgewijs op. Leg er ook in repen de Parmaham bij en stukjes mozzarella.
3. Maak kleine nestjes van de pasta met een vork en leg ze ertussen. Snijd 4 ansjovisjes klein en verdeel die over de salade.
4. Halveer de ciabatta broodjes en bestrijk ze met olijfolie en bak ze in de koekenpan knapperig. Bestrijk ze daarna met kruidenboter en leg ze erbij. Geef de balsamicosiroop erbij. Lekker met een gekoelde rosé.

Slechts
5 kcal

Dat is wel zo lekker.

rivella®

PROVENÇAALSE VARKENSHAAS

MET GEGRILDE NECTARINES EN PAPRIKA GEVULD MET RIJSTSALADE

HOOFDGERECHT - 2 PERSONEN - 20 MINUTEN

2 varkenshaasjes, 1 stronk brocolli
- voor de marinade
2 el Provençaalse kruiden, 1 teentje knoflook uit de pers, 1 el paprikapoeder, 2 el olijfolie, 1\2 tl zout,
200 gr gekookte rijst, 2 el rozijnen, 2 el geroosterde pijnboompitjes, 2 el crème fraîche of Griekse yoghurt, 1 el dille of 2 tl gedroogde, 2 gele paprika's, 4 nectarines

1. Meng alle ingrediënten voor de marinade en wentel hierin de varkenshaasjes. Halveer de paprika's en snijd de zaadlijsten eruit. Halveer de nectarines en haal de pit eruit. Kwast de paprika's en nectarines in met olijfolie.
2. Gril de paprika's op de barbecue of in een grillpan circa 3 minuten per kant. Laat ze daarna afkoelen.
3. Meng voor de rijstsalade de rozijnen en pijnboompitten, crème fraîche, 1 eetlepel azijn en dille door elkaar. Breng op smaak met zout en peper. Schep de rijstsalade in de halve paprika's.
4. Leg nu de gemarineerde varkenshaasjes op de barbecue of grillpan en rooster ze in 8 minuten gaar. Rooster nu de nectarine helften tot ze mooie streepjes krijgen.
5. Snijd het vlees in dikke plakken en serveer met de gevulde paprika en nectarine. Lekker met een groene salade en brocolli.

SUSHI TAART

MET GEROOKTE ZALM EN WORTEL

LUNCHGERECHT - 6 PERSONEN - 40 MINUTEN, 150 MINUTEN WACHTTIJD

400 gr sushirijst, 4 el rijstazijn, 2 el basterdsuiker, 1 tl zout, 200 gr gerookte zalm, 4 el mayonaise, 1 grote winterwortel, 4 fijngehakte bosui, 1 komkommer, 4 eieren, 2 el sojasaus, 2 el chilisaus, 2 el geroosterd sesamzaad, 1 avocado, potje ingemaakte gember, 5 vellen nori, sojasaus, wasabi, spuitflesje mayonaise

1. Kook de sushirijst volgens de aanwijzing op de verpakking. Laat afkoelen. Meng op smaak met de suiker, zout en rijstazijn. Schaaf de komkommer boven een vergiet in dunne plakjes. Strooi er 1 theelepel zout over en 1 eetlepel basterdsuiker. Kneed met de hand door de komkommer. Meng de rijstazijn erdoor en laat 30 minuten afgedekt uitlekken.
2. Klop de eitjes los met de sojasaus en chilisaus. Bak er een omelet van. Schil de winterwortel met een dunschiller en rasp hem daarna fijn. Meng er 2 eetlepels rijstazijn, 1 theelepel komijnzaadjes, 1 eetlepel sojasaus en 1 eetlepel olijfolie door.
3. Knip de vellen nori zo dat ze in de springvorm passen. Bekleed de springvorm met vershoudfolie en schep er een laag rijst in. Kwast rondom in met wat olie en strooi de sesamzaadjes erin. Verdeel de zalm erover en 2 eetlepels sushigember. Dek af met een vel nori. Schep hier weer een laag sushirijst op en vervolgens de omelet. Bestrijk dit met de mayonaise en wat wasabi. Dan weer een laag sushirijst en de geraspte wortel en de komkommer en de helft van bosuitjes en weer een vel nori. Eindig met een laag sushirijst en doe daarop fijngesneden krabsticks, bosui en sushigember. Dek af met vershoudfolie en laat 2 uur rusten.
4. Haal de folie van de sushi taart en verwijder de rand van de springvorm. Snijd de avocado in kleine blokjes en besprenkel met wat rijstazijn. Verdeel ze over de sushi taart. Zet de sushi taart op een bord en spuit er dunne lijntjes mayonaise of shirasha mayonaise saus over. Knip het laatste velletje nori in reepjes en garneer hiermee de taart.

Beter drinken. Beter leven.

Dit voorjaar is er een geheel nieuw vakantieparadijs geopend in het hart van het Midden-Limburgse recreatiegebied, omringd door de veelzijdige Maasplassen. Parc Residence Thorn is omgeven door schitterende natuur met prachtige vaar-, fiets- en wandelroutes. De nieuwe fiets- en wandelboulevard slingert vanaf het hart van het park, langs de oevers van de Grote Hegge, zo naar het schitterende buitengebied met dagstrand.

Door de unieke ligging aan de veelzijdige Maasplassen kunnen watersportliefhebbers hier hun hart ophalen. In de prachtige centrumgebouwen vindt je naast een bruisende horecagelegenheid ook tal van luxueuze faciliteiten zoals een RECRA mini market, jachthaven met sloepverhuur, ruime receptie en een overdekt zwembad. De accommodaties zijn luxe ingericht en voorzien van alle gemakken, van roomservice tot dagelijks opgemaakte bedden. Alle ingrediënten voor een onvergetelijke vakantie zijn tot in detail samengesteld. En dat kun je zien, proeven en beleven!

Het ruim opgezette park heeft een authentieke, natuurlijke uitstraling dat helemaal is afgestemd op de aanwezige natuur en cultuur. Door de afwisseling van hofjes, brede lanen, groene zones en de unieke ligging aan het water ontstaat er een gezellige en intieme sfeer met een ruimtelijk en open karakter. Het uitzicht over het water geeft u het ultieme gevoel van vrijheid.

Dagelijkse boodschappen en heerlijke streekproducten. Het park ligt in bourgondisch Limburg en dat proef en beleef je. Ook in de centraal gelegen RECRA mini market, waar je terecht kunt voor de dagelijkse boodschappen en meer. Er is een ruim assortiment aan ambachtelijke streekproducten. Voor elk genietmoment van de dag (ontbijt, koffie en thee, lunch, de borrel en het diner) kunt je bij RECRA terecht. Je vindt verse broodjes uit de bakkerij, mooie kazen, lekkere vleeswaren en uiteraard Limburgse vlaai. Daarnaast is er een breed assortiment met artikelen die de vakantie nog leuker maken. Van speelgoed tot lectuur en van schrijfwaren tot originele streekcadeautjes.
parcmaasresidencethorn.nl

De witte parel van Limburg

Een van de parels van Limburg is het witte stadje Thorn. Het stadje staat bekend om de markante witgeschilderde huizen, monumentale panden en de authentieke geplaveide straatjes. De Abdijkerk van Thorn torent hoog boven de witte huisjes uit.
hartvanlimburg.nl

Huis op wielen

De wereldkeuken voor je caravan

In de caravan of met de camper kun je het hele land door met alle spulletjes bij de hand. Zo kun je lekker kokerellen in je eigen keuken met boodschappen uit de buurt.

VOOR- OF BIJGERECHT –
4 PERSONEN – 20 MINUTEN

400 gr witte bonen uit blik, 1 citroen, 6 el olijfolie, 1 teentje knoflook uit de pers, 2 rode uien, 1 el gedroogde Provençaalse kruiden, 1 courgette, 1 aubergine, 3 kleuren paprika's, 200 gr gemengde olijven, verse basilicum, stokbrood, bakje aioli, zeezout en zwarte peper

1. Eerst de bonen marineren. Laat de witte bonen goed uitlekken, doe ze over in een schaal, rasp de citroenschil erover en pers dan de citroen erover uit. Snijd de uien in dunne ringen en voeg ze toe aan de witte bonen. Voeg 4 el olijfolie, knoflook en de Provençaalse kruiden toe. Meng alles samen en breng op smaak met flink wat zeezout en zwarte peper. Laat in de koelkast marineren.
2. Snijd de groenten in stukken en bestrijk ze met wat olijfolie en gril ze gaar.
3. Verdeel de gemarineerde bonen over 4 borden en schep de gegrilde groente erop. Garneer met basilicum en olijven. Serveer met de aioli en het stokbrood.

Vogelvriendelijke Zuivel

RED WEIDEVOGELS. KOOP VOGELVRIENDELIJKE ZUIVEL!

Wat hebben weidevogels te maken met zuivel? Veel! Door schaalvergroting in de landbouw zijn veel vogels verdwenen, met name weidevogels die in weilanden broeden en hun voedsel zoeken. Daardoor wordt er in de Nederlandse weides steeds minder gefloten. Samen met Vogelbescherming zorgt Weerribben Zuivel voor bloemrijke weides vol vlinders en bijen, waarin niet alleen hun koeien heerlijk kunnen grazen maar ook de kenmerkende Nederlandse boerenlandvogels en hun kuikens goed gedijen.

Door vogelvriendelijke zuivel te kopen, kun jij weidevogels redden.

Voor meer info:
www.weerribbenzuivel.nl
en www.zuivelwijzer.nl

Duik in een wereld van plezier!

Genieten maar!

THAISE HAMBURGERS VAN DE BBQ

MET ANANAS EN KNAPPERIGE KOOLSLA

LUNCHGERECHT OF VOORGERECHT – 4 PERSONEN – 30 MINUTEN

500 gr rundergehakt, 1 1\2 el rode currypasta, 6 takjes fijngehakte koriander, 2 el vissaus, 4 fijngehakte bosuitjes, 4 schijven verse ananas, 2 el chilisaus, 1 wortel, 1 stukje witte kool, 1 limoen, 2 el fijngehakte pinda's, 4 el mayonaise, 1 vlees-tomaat, 1 rode ui, geraspte kokos

1. Meng het gehakt met de rode currypasta, koriander, vissaus en de bosuitjes. Vorm er 4 grote burgers van en laat ze 15 minuten rusten.
2. Schaaf de kool en wortel fijn en meng met het sap van een halve limoen en de fijngehakte pinda's.
3. Snijd de andere helft van de limoen in partjes. Gril de burgers op de barbecue aan weerzijden 6 minuten gaar.
4. Bestrijk de ananas met de chilisaus en snijd de broodjes open en kwast de binnenkant met wat boter. Grill alles 1 minuut per zijde.
5. Bouw de burgers op. Bestrijk de gegrilde broodjes met mayonaise, strooi er wat geraspte kokos over, beleg ze met de koolsla, de hamburger, een plak vleestomaat en rode uienringen.

Lekker weekend TIP! #1

GEZELLIG SAMEN PIZZA MAKEN GEEFT HET WARE WEEKENDGEVOEL.
TIP: HAAL VERSE INGREDIËNTEN ÉN VERS PIZZADEEG VAN JAN.
WANT DAT IS ZO GEBAKKEN EN ZÓÓÓ LEKKER!

BEGIN JE DAG GOED

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

Dat smaakt goed en voelt goed!

Meer weten? Check arla.nl/biologisch

Arla biologisch

GRIEKSE GEHAKTBALLETJES

MET CITROENRIJST EN FETA

HOOFDGERECHT –
4 PERSONEN – 30 MINUTEN

– voor de Griekse gehaktballetjes
400 gr rundergehakt, 200 gr feta,
1 el oregano, 2 tl gedroogde dille,
1 geraspt uitje, 2 teentjes knoflook
uit de pers
– voor de schotel
200 gr basmati rijst, 1 courgette, 2 citroenen,
1 blikje kikkererwten, 500 ml vleesbouillon,
verse dille, zwarte olijven

1. Meng voor de Griekse gehaktballetjes alle ingrediënten door elkaar en draai er balletjes van. Bak met 4 eetlepels olijfolie rondom aan in een paella pan.
2. Voeg de rijst toe en bak die even mee. Blus af met de bouillon en laat 15 minuten zachtjes garen.
3. Snijd ondertussen de courgette in plakken en bak ze in een koekenpan aan weerzijden bruin.
4. Snijd de citroen in plakjes en voeg ze samen met de kikkererwten en de olijven bij de rijst. Laat nog 5 minuten stoven tot de rijst bijna droog is hij moet smeuïg blijven.
5. Schik de plakjes courgette erom heen en bestrooi met de rest van feta, verse dille en partjes citroen.

Plant-aardig goed gelukt!

Bij Johma zijn we gek op nieuwe salades. We maken niet voor niets al 50 jaar de lekkerste salades met veel zorg en de beste ingrediënten. Zo hebben we nu onze vertrouwde klassiekers kip-kerrie, kip-samba en tonijnsalades in een plantaardig jasje gestoken. Net zo lekker als je van ons gewend bent. **Alleen dan 100% plantaardig. Lekker!**

Johma® Oet Twente

OOSTERSE SALADE

MET KIPNOEDELS EN MANGO

LUNCHGERECHT OF VOORGERECHT – 4 PERSONEN – 30 MINUTEN

2 kipfilets, 1 limoen, 1 rijpe mango, 200 gr gekookte noedels naar keuze, 1 rijpe mango, 1 komkommer, 1 gele paprika, 1 bos bosuitjes of 1 rode ui, 2 el geroosterde sesamzaadjes
– voor de dressing
2 el pindakaas,1 tl geraspte gember, 4 el sojasaus, 2 el chilisaus, sap van een halve limoen

1. Bestrijk de kipfilet met 2 el limoensap en bestrooi ze met zout en peper. Grill of bak ze gaar en pluk het vlees met 2 vorken in stukjes.
2. Snijd de mango, komkommer en paprika in blokjes. Snijd de bosui of rode ui in dunne ringen.
3. Doe de noedels in een grote kom of schaal en meng deze met de groente en fruit.
4. Meng de ingrediënten voor de dressing met de rest van het limoensap en schep door de salade. Bestrooi met de sesamzaadjes.

MEXICAANSE VLEESSPIESEN

MET MAIS EN PAPRIKA

LUNCHGERECHT OF VOORGERECHT – 4 PERSONEN – 30 MINUTEN

2 varkenshaasjes, 2 voorgekookte maïskolven, 2 rode paprika's, 2 uien, 2 courgettes, 2 el taco-kruiden, 2 teentjes knoflook uit de pers, 4 el olijf-olie, 2 limoenen, 2 avocado's, potje ingemaakte jalapeno pepers, tortilla wraps, 200 ml zure room, 4 el geraspte kaas, 4 grote barbecue spiesen

1. Meng de tacokruiden, 4 eetlepels olie, knoflook en het sap van een limoen samen.
2. Snijd de varkenshaas in dikke plakken. Snijd de maïskolven en courgette in even grote dikke plak-ken. Snijd de paprika en uien in even grote stukken. Rijg alles wisselend aan de barbecue spiesen. Kwast ze royaal in met de Mexicaanse marinade.
3. Grill de spiesen 10 minuten op de barbecue gaar.
4. Maak ondertussen de avocadosaus. Prak het vruchtvlees fijn met een vork en meng met limoen-sap, 4 schijfjes fijngehakte jalapeno peper en 2 eetlepels zure room. Breng goed op smaak met zeezout.
5. Haal de goudbruine vleesspiesen van de grill, leg ze op een plank en bestrooi met de geraspte kaas. Leg de, even gegrilde, tortilla's erbij. Zo ook de partjes limoen, de jalapeno pepers en de zure room. Aanvallen! Mexicaans biertje erbij.

PROEF DE
Calvé
BBQ
FAVORIETEN
Calvé
KNOFLOOK
Calvé
SAMBA
Calvé
WHISKY COCKTAIL

Calvé
KNOFLOOK

Samen op de fiets

Buiten smaakt alles nog beter

Voor een picknick of een paar uutjes op het strand is het lekker om hartige hapjes mee te nemen. Dat is nog gezond ook. Wij hebben wat snelle recepten voor je.

GEVULD TURKS BROOD

MET GEGRILDE GROENTEN EN PESTO ROOMKAAS

LUNCHGERECHT OF VOORGERECHT – 4 PERSONEN – 30 MINUTEN

3 kleuren paprika, 1 courgette, 1 aubergine, 2 rode uien, olijfolie, 1 el komijnzaadjes, 1 groot Turks brood, 1 bakje roomkaas naturel, 4 el pesto
Extra: vershoudfolie

1. Snijd alle groentes in stukken en doe ze in een grote schaal. Schenk er 2 eetlepels olijfolie over en 1 eetlepel komijnzaadjes.
2. Grill de groentes in een hete grillpan gaar tot ze streepjes krijgen. Schep ze op een bord, bestrooi met zout en laat afkoelen.
3. Snijd het Turkse brood open. Meng de roomkaas met de pesto en bestrijk het brood hiermee. Verdeel de afgekoelde gegrilde groentes erover. Klap het brood weer dicht en wikkel stevig in aluminiumfolie. Neem ook een bakje olijven mee die smaken hier heerlijk bij.

TONIJN WRAPS

MET OMELET EN MAÏS

LUNCHGERECHT OF VOORGERECHT –
4 PERSONEN – 30 MINUTEN

8 eieren, olijfolie, 5 el Griekse yoghurt, 4 grote wraps, 4 grote bladen ijsbergsla, 2 blikjes tonijn op olijfolie, 2 el kappertjes, 1 klein blikje maïskorrels, 4 schijfjes jalapeno peper uit een potje fijngehakt, 2 fijngehakte bosuitjes

1. Klop de eieren los met 2 eetlepels water. Voeg de fijngehakte bosuitjes toe en maal er zeezout en peper over naar smaak. Bak hiervan 4 grote omeletten in olijfolie.
2. Bestrijk de 4 wraps met de Griekse yoghurt. Leg op elk een afgekoelde omelet.
3. Verdeel er de tonijn, kappertjes, maïskorrels en stukjes jalapeno peper over. Rol strak op en wikkel ze in folie. Snijd ze ter plekke doormidden of eet ze zo uit de hand.

GEHAKT MUFFINS

MET ROERBAKGROENTEN

LUNCHGERECHT OF VOORGERECHT –
4 PERSONEN – 20 MINUTEN, 30 MINUTEN OVENTIJD

1 zak roerbakgroenten, 3 el sojasaus, 2 tl sambal, 2 tl geraspte gember, 300 gr gehakt, 6 eieren
Extra: 1 muffin bakblik

1. Verwarm de oven op 180°C.
2. Roerbak de groenten in 2 eetlepels olijfolie. Voeg de sojasaus, sambal en gember toe. Laat 3 minuten zachtjes bakken. Schep de roerbakgroente uit de pan en voeg het gehakt toe. Rul het gehakt met een vork en schep het bij de roerbakgroenten.
3. Vet het muffin bakblik goed in. Klop de eieren los en voeg de gebakken groenten en gehakt toe. Verdeel het eimengsel erover en zet voorzichtig in de oven.
4. Bak de ei muffins in 30 minuten gaar. Neem chilisaus mee voor de liefhebbers.

SALADE POTTEN

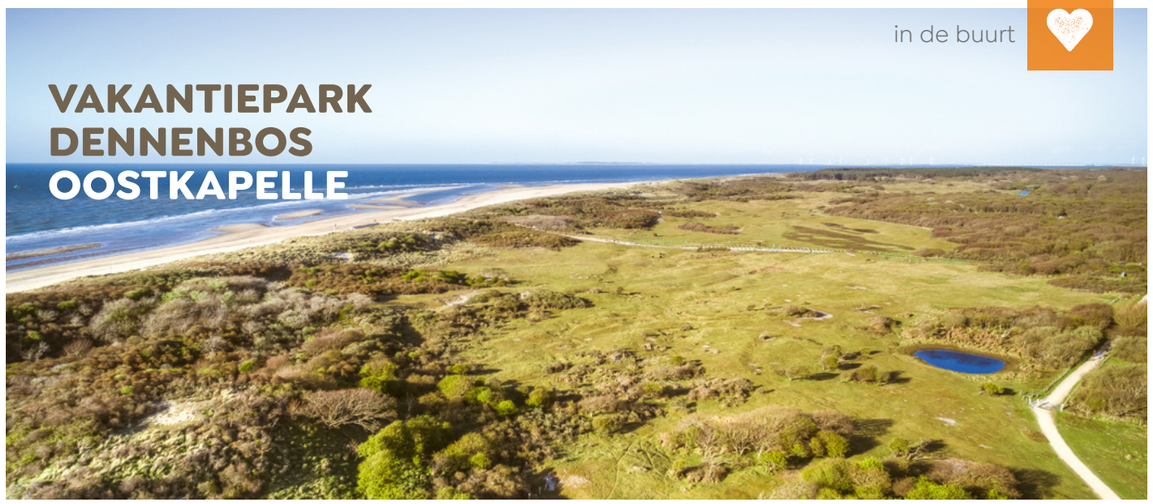
MET FALAFAL BALLETJES

LUNCHGERECHT OF VOORGERECHT –
4 PERSONEN – 30 MINUTEN

1 bakje falafel balletjes, 2 rode uien, 1 citroen, 2 winterwortels, 1 el komijnzaadjes, olijfolie, 1 gele paprika, 1 bakje kerstomaatjes, 2 tl gedroogde munt, 1\2 kropje fijngesneden ijsbergsla, 2 el fijngehakte, ingelegde jalopeno pepertjes, bakje knoflooksaus
Extra: 2 wekpotten

1. Bak de falafel balletjes rondom bruin in 2 eetlepels olijfolie. Schep ze uit de pan en laat afkoelen.
2. Snijd de rode gepelde uien doormidden. Snijd de helften in dunne halve ringen. Doe ze in een schaaltje en pers hierover het sap van de citroen over. Schenk er 2 el olijfolie op, wat zout en peper. Meng alles goed en laat 10 minuten marineren.
3. Rasp de winterwortel fijn en meng met de komijnzaadjes, de jalapenopeper en 2 eetlepels olijfolie. Breng op smaak met zout en peper. Snijd de gele paprika in blokjes en halveer de kerstomaatjes. Meng de paprika en tomaat met de gedroogde munt en 2 eetlepels olijfolie.
4. Nu bouwen we de salade op. Verdeel als eerste de knof- looksaus over de potten, dan de helft van de ijsbergsla, de geraspte wortels, wat falafelballetjes, de blokjes paprika met kerstomaatjes, de rest van de sla en de falafel balletjes. Schroef de deksel erop.
5. Vergeet niet vorkjes mee te nemen, bind ze vast aan de glazen potten.

WELKE VLEUGELS KIES JIJ?



VAKANTIEPARK DENNENBOS OOSTKAPELLE

Oostkapelle ligt vlakbij Domburg op Walcheren. Het strand van Oostkapelle is meermaals uitgeroepen tot het schoonste strand van Nederland. Maar niet alleen badgasten kunnen er hun hart ophalen. Wandelaars lopen vanaf het strand door 'De Manteling van Walcheren'; een uniek natuurgebied met bossen, stukken duin, statige lanen, slingerpaadjes, monumentale buitenplaatsen en een echt kasteel.

Vakantiepark Dennenbos ligt tussen het strand van Oostkapelle en het centrum van het dorp op een mooi, ruimtelijk en groen vakantiepark van 2,5 hectare. Er staan verschillende chalets, bungalows en er zijn ook campingplaatsen beschikbaar. Op het park zijn diverse faciliteiten zoals een buitenzwembad met peuterbad (geopend tijdens het seizoen), een speelhof voor de kinderen, wifi-points, fietsverhuur én een zomersupermarkt. En als je geen zin hebt om zelf te koken kun je genieten in het restaurant of je haalt wat bij de snackbar. Dat wordt allemaal geregeld door Nina en Joost.
dennenbos.nl

Capfun biedt kindvriendelijke 4 en 5 sterrencampings door heel Nederland met leuke zwembaden, toffe glijbanen en speeltuinen. Huur een stacaravan, chalet, bungalow of vakantiehuis en je bent verzekerd van een topvakantie voor het hele gezin. En voor de versgebakken broodjes, dagelijkse boodschappen en lekkere tussendoortjes kun je terecht bij de gezellige campingwinkel.
capfun.nl

CAPFUN DE BONGERD TUITJEHORN

Capfun de Bongerd, ligt in Tuitjenhorn in het prachtige en veelzijdige Noord-Holland. De gemoedelijke sfeer en persoonlijke service komen veel gezinnen elk jaar weer genieten en voor de nieuwe gasten overtreft het de verwachtingen. De parkvrienden Vleghel de Egel, buurman Koning Pa-Radijs en de Holle Bolle Boom voor zorgen voor een onvergetelijke vakantie!
debongerd.nl

CAPFUN VLINDERLOO ENSCHEDE

Vlinderloo is een stadscamping in het groen. Pak de fiets en geniet van het bruisende centrum van Enschede, of blijf op de camping waar je omringd bent door groen als je behoefte hebt aan rust. En voor de broodjes en boodschapjes kun je terecht bij Bente en Serra in de campingwinkel.
vlinderloo.nl

Vakantie is feest

Tropische traktaties

In de winkel vind je in de koeling en het vriesvak lekkere toetjes en ijsjes, maar met wat fruit maak je er echt een feestje van. Superlekker!

GEGRILDE ANANAS

MET HANGOP EN PISTACHE

NAGERECHT OF TUSSENDOORTJE– 6 PERSONEN – 30 MINUTEN

2 liter volle yoghurt, 1 verse ananas, 2 el olijfolie, 2 el rum, 1 limoen, 1 sinaasappel, 4 zakjes vanillesuiker, 250 ml slagroom, 2 el gebroken pistachenoten

1. Begin in de ochtend of avond met de hangop. Leg in een vergiet een schone theedoek zonder wasgeurtjes. Zet het vergiet op een grote pan. Schenk de yoghurt in de theedoek en vouw de punten van de theedoek over de yoghurt en zet de deksel erop. Laat 6 uur uitlekken.
2. Snijd de geschilde ananas in dikke plakken en snijd de kern eruit. Meng de rum met de olie en vanillesuiker van 2 zakjes. Bestrijk de plakken ananas hiermee.
3. Gril ze op de barbecue of in en grillpan tot alle beiden kanten mooie streepjes hebben.
4. Klop de slagroom stijf met 2 zakjes vanillesuiker en spatel samen met het sap van 1 limoen door de hangop.
5. Verdeel de hangop over 4 kommen of glazen en leg de gegrilde ananas erbij. Garneer met gebroken pistachenootjes en een parten sinaasappel.

Welke durf jij aan?

De vertrouwde smaken in 1,5L pak en handige meenemers

Taksi is een smaakexplosie van vruchtensap met zuivel en is rijk aan vitamine C. Daardoor is Taksi nêt even wat anders, en dat proef je! Meer informatie: www.taksi.nl

Taksi

BOUNTY DESSERT

MET VANILLE, BANAAN EN FRAMBOZEN

NAGERECHT OF TUSSENDOORTJE –
4 PERSONEN – 30 MINUTEN, 120 MINUTEN WACHTTIJD

1 kant en klare cake, 250 ml mascarpone, 2 el honing, 1 vanillestokje, 100 gr geraspte kokos, 250 ml geklopte slagroom, 2 bananen, bakje verse frambozen, cacaopoeder

1. Snijd de cake in de lengte in 3 plakken. Roer de mascarpone los met de honing en het merg van het vanillestokje. Rooster de geraspte kokos goudbruin in een droge koekenpan. Meng de kokos door de slagroom. Schep de kokosroom in delen door de mascarpone.
2. Snijd de banaan in plakjes.
3. Bestrijk de plakken cake met het kokosmascarpone mengsel. Beleg ze met de plakjes banaan en bestrooi met cacaopoeder en stapel de plakken cake op elkaar.
4. Zet het 2 uur in de koelkast. Garneer de bovenkant met verse frambozen. Serveer in dikke plakken en geniet. Lekker met een sterke kop koffie erbij.

WATERMELOEN PUDDING

MET RODE BESSEN EN SLAGROOM

NAGERECHT OF TUSSENDOORTJE –
4 PERSONEN – 30 MINUTEN, NACHT OPSTIJVEN

1 watermeloen, 1/2 blikje gecondenseerde melk, sap van 2 limoenen, 12 bladen gelatine, rode bessen voor de garnering, slagroom voor erbij

1. Week de bladen gelatine in ruim koud water. Maak de meloen schoonen snijd een kwart van de meloen in mooie kleine parten en houd ze apart voor de garnering. Snijd de rest van het vruchtvlees in stukken. Doe het in een hoge kom en voeg de gecondenseerde melk toe. Pureer met een staafmixer glad.
2. Pers de limoenen boven een steelpan uit. Breng het zachtjes aan de kook. Voeg de goed uitgeknepen gelatinebladen toe. Zet het vuur uit en laat het smelten. Laat 1 minuut afkoelen en meng er dan 6 eetlepels van de gepureerde watermeloen door. Voeg dit weer aan de rest van de gepureerde watermeloen toe en schenk het in glaasjes, een glazen kom of in een puddingvorm.
3. Laat een nacht opstijven in de koelkast. Serveer met de parten watermeloen, rode bessen en geklopte slagroom.

HA! BEGINT HET AL TE BORRELEN?

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

WORST MET DE HA! VAN HULS

Tijd om het brood te breken

Ontdek de breekbroden van

Délifrance

RECRA foods and goods
Waar je ook bent

VAKANTIEPARK ACKERSATE VOORTHUIZEN

Ackersate is een eigentijdse 5-sterren camping op de Veluwe en de ideale uitvalsbasis voor vakanties met het hele gezin of wanneer je er samen eens lekker tussenuit wilt. Hier kun je kamperen in je eigen tent of caravan, maar er zijn ook chalets en bungalows te huur. Voor de kinderen is er van alles te doen en te beleven. Er is een overdekt en open zwemparadijs, speeltoestellen, binnenspeeltuin, watervallei, dierenweide en een trampolinepark.

Tijdens de schoolvakanties is er ook een uitgebreid recreatieprogramma voor jong en oud. Je kunt er ook lekker eten in het restaurant, maar het is nu nog leuker om zelf te kokerellen, want dit voorjaar is de nieuwe RECRA geopend. Daar begint de dag met broodjes en croissantjes uit de oven, fruitjes en sapjes voor het ontbijt en voor elke genietmoment is er weer wat lekkers te vinden in de mooie campingwinkel. **ackersate.nl**

CAMPING DE HONDSRUG EEXT

De 4 sterren camping De Hondsrug in Drenthe is een bijzondere camping op een geweldige plek in Drenthe. Van standaard tot comfort plekken voor een tent en als je wilt ook met privé sanitair. Maar er zijn ook bungalows, chalets, stacaravans en sheddies. De campingwinkel wordt erg gewaardeerd door de gasten. Ze komen voor de dagelijkse boodschappen, alles voor de bbq en natuurlijk elke dag versgebakken broodjes. Dus als je wilt kamperen in Drenthe, ga naar de website en download de app, die is superhandig. Je kunt er ook broodjes mee bestellen!
hondsrug.nl

DE KLEINE WOLF STEGEREN

Een familiebedrijf dat sinds 1963, nu onder leiding van de derde generatie, Anne-Sophie Kat nam het bedrijf in 2019 over van haar ouders die 35 jaar keihard hebben gewerkt aan wat begon als een camping bij de boer, dat was opa. Samen met haar vriend Peter Kamphuis en een groot team doen ze er alles aan doet om gasten het echte kampeergevoel te laten ervaren. In het Overijsselse Vechtdal bij Ommen hebben de kinderen het naar de zin en dan kunnen de ouders genieten. Daar draait het om. Waterpret in de binnen- en buitenzwembaden, urenlang spelplezier in de indoor speeltuin, spelen met zand en water aan het strand met echte palmbomen. Samen meedoen aan activiteiten van het animatieteam en genieten van fantastische shows

in het theater. De Kleine Wolf is dan ook terecht uitgeroepen tot ANWB Camping van het jaar 2022! Naast de gezellige horeca is er ook een geweldige supermarkt. De familie Marcel en Bernadette Brakert runnen de winkel en die is voor dit seizoen compleet vernieuwd. Een nieuwe vloer, verlichting en een compleet nieuwe inventaris en superbakkerij. Elke dag weer de geur van broodjes die net uit de oven komen en voor elk moment van de dag verse en lekkere producten die het vakantiegevoel compleet maken. **kleinewolf.nl**

Filippine Prijspuzzel

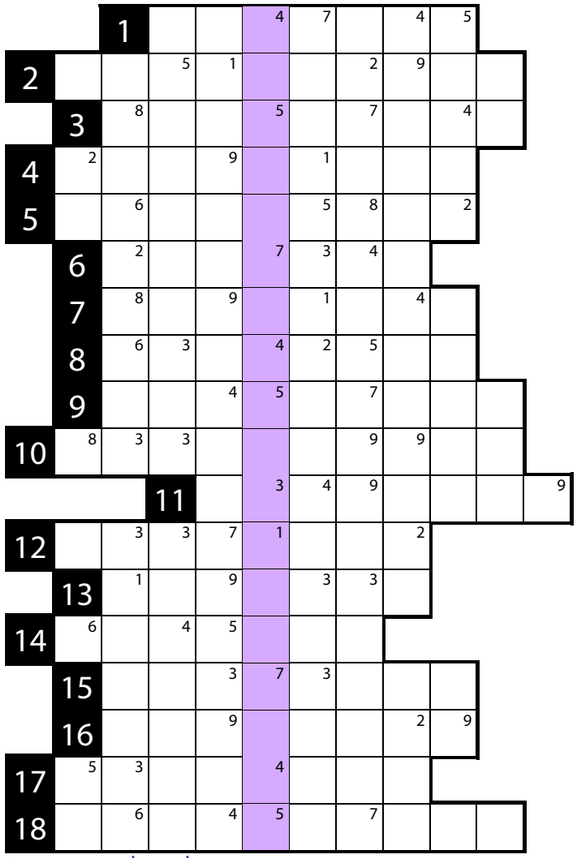
Maak kans op een exemplaar van het boek Terschelling. Vier seizoenen van boven.

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 **29 augustus 2022.**
De prijswinnaar krijgt persoonlijk bericht en worden bekend gemaakt op Lekkermakkelijk.nl en in het herfstnummer 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.** Scandinavisch land **2.** Beroep **3.** Distributie **4.** De herfstmaand **5.** Grote zeevis **6.** Grot **7.** Onmisbare voedingsstof **8.** Deel van de week **9.** Kaarsenhouder **10.** Leider van een vergadering **11.** Bindende overeenkomst **12.** Vogel **13.** Staartster **14.** Gymnastiektoestel **15.** Schoolvak **16.** Muzikant **17.** Grensbewaker **18.** Oplichter

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



©www.puzzelpro.nl

In vogelvlucht over de Wadden

Maritiem luchtfotograaf Herman IJsseling voert voor zijn bedrijf Flying Focus ruim 200 keer per jaar fotovluchten uit vanaf het Texelse vliegveld en passeert bijna altijd het Waddengebied. Als geen ander heeft hij de kans dit bijzondere gebied onder alle omstandigheden en in alle seizoenen te fotograferen. In dit fotoboek over Terschelling neemt hij je mee op een vlucht boven het Oerol Festival, boven de onstuimige zeeën van de Noordergronden tijdens een herfststorm, om te eindigen met een foto van de veerboot varend tussen de ijsvelden. Op de website vind je nog veel meer boeken en kalenders van de Wadden.
flyingfocus.nl

COLOFON

lekker makkelijk .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.

dagwinkel
RECRA foods and goods Waar je ook bent
SPRINGER LEKKER MAKKELIJK
lekker makkelijk .nl

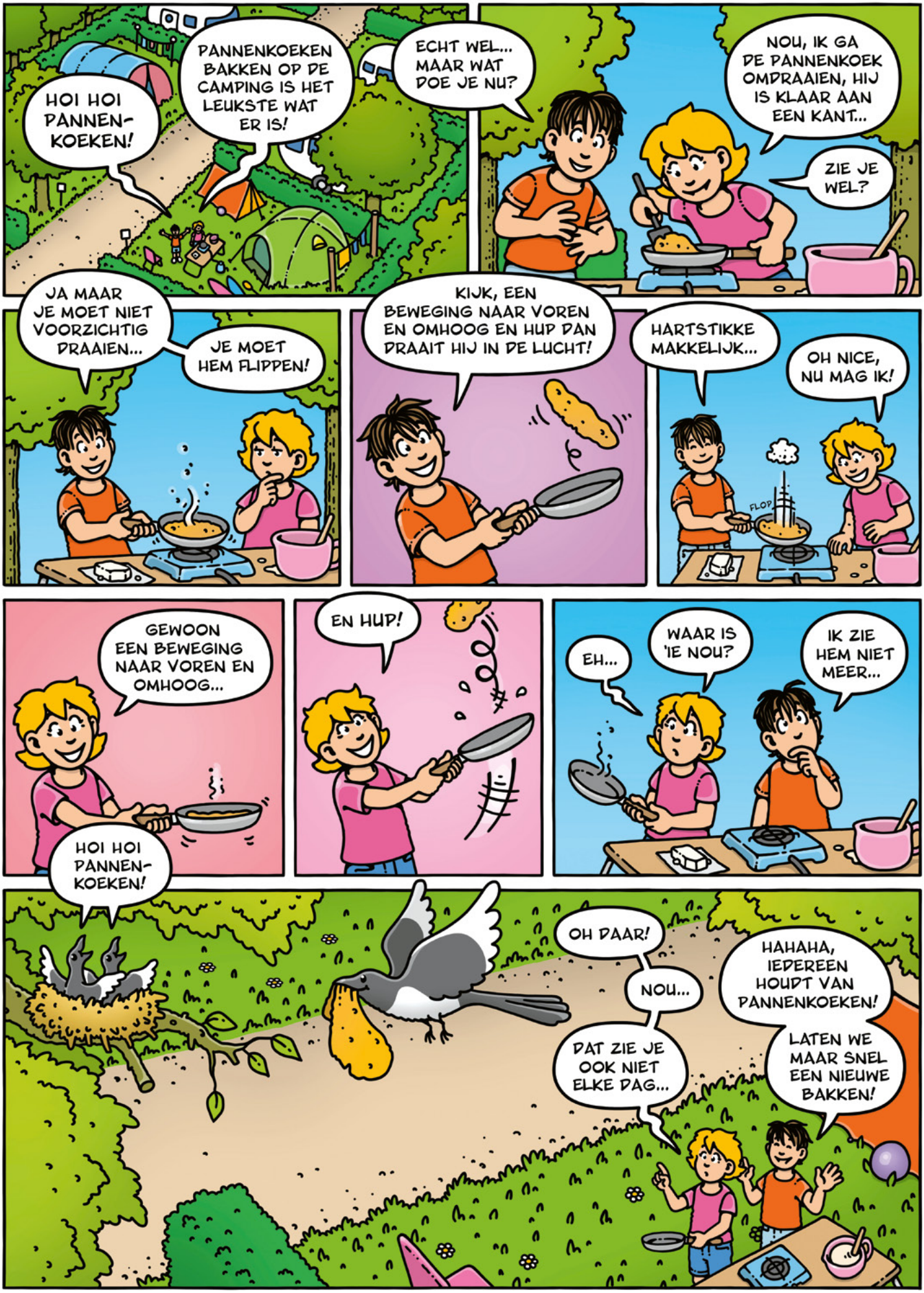
SERVICE

Vind je winkel

Door heel Nederland vind je de Dagwinkels, 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 Feestmaal voor de vogels

lekker makkelijk .nl