Lekker Makkelijk

magazine bij de boodschappen in de buurt

December 2023

Fijne feestdagen!

lekkermakkelijk.nl

JOZO, SMAAKMAKER SINDS 1929

JOZO helpt je de beste keuze te maken met een breed assortiment zout voor een perfecte maaltijd; van fijn en puur zout met of zonder jodium tot grof zeezout.

Breng jouw favoriete gerecht op smaak met JOZO.

JOZO.NL

Samen sterk

Het is de maand van de korte dagen en lange avonden. De wind en regen hebben hun werk gedaan, de maan kan weer door de bomen schijnen. Gezelligheid thuis voor de buis of aan tafel voor de maaltijd. December nodigt uit om rond en tijdens de feestdagen wat bijzonders op tafel te zetten. Daarvoor hebben wij in dit nummer mooie gerechten en recepten. Voor de weekenden en kerstvakantie vind je leuke uittips en we hebben goed nieuws uit het land over dorps-winkels die door actieve bewoners en ondernemers weer geopend zijn. Daar wordt iedereen blij van! Veel plezier en maak het gezellig voor en mét elkaar.

Prettige feestdagen en een gezellig oud en nieuw!

Inhoud van dit nummer

lekker makkelijk .nl

3 Intro en inhoud **4–17** Kerstdiner-recepten
19 Borrelmomentje **21** Op stap **22** Soepen en tapa's
26 Feestelijke wraps **31–37** Zoet voor de feestdagen
39 Hartige snack als tussendoortje **41** In de buurt
42 Oud en nieuw met oliebollen **45** Op stap
46 Lekker puzzelen **47** Service **48** Strip Lieke&Max

dagwinkel

RECRA foods and goods
Waar je ook bent

SPRINGER

Kerstdiner in stijl, maar wel gezellig samen thuis

Kijk voor meer recepten op lekkermakkelijk.nl

Geroosterde uienbouillon

met tijm en bladerdeeg ster

VOORGERECHT –
6 PERS. – 25 MIN.

INGREDIËNTEN

5 uien
1 bol knoflook
4 takjes tijm
4 kruidnagels
200 ml witte wijn
1 liter bouillon naar keuze
6 plakjes bladerdeeg
1 eidooier
olijfolie
zout en peper

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven op 200°C. Halveer de gewassen uien met schil. Leg ze in een braadslede. Halveer ook de knoflookbol en leg die ertussen. Voeg de 2 takjes tijm, kruidnagel en 4 eetlepels olijfolie toe. Maal er flink wat zout en peper over en hussel alles met de handen goed door elkaar. Rooster 30 minuten op 180°C. Schep de uien tijdens het bakken een keer goed door. Haal uit de oven en laat 10 minuten afkoelen. Laat de oven aan voor de sterren van bladerdeeg. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Klop de eidooier los met 1 theelepel water. Leg de net ontdooide plakjes bladerdeeg erop. Steek uit elk plakje bladerdeeg een grote ster. Kwast de sterren in met losgeklopt eigeel. Bak ze in de oven in 15 minuten goudbruin. Pel de uien van hun schil en doe ze in een fijnmazige vergiet. Zet het vergiet op een kom. Druk de teentjes knoflook uit de bol en voeg bij de uien. Druk met een lepel de uien en knoflook door de zeef. Breng de bouillon aan de kook. Voeg de uien puree toe, 2 takjes tijm en de witte wijn. Laat 15 minuten zachtjes trekken. Schep een beetje bouillon in een diep bord en geef er een ster van bladerdeeg bij.

Zalm met sinaasappel salsa

met kabeljauw en gamba's

VOORGERECHT –
6 PERS. – 30 MIN.

INGREDIËNTEN

2 kabeljauwhaasjes
150 ml olijfolie
1 tl fijngehakt venkelzaad
2 ongepelde teentjes knoflook
200 gr gerookte zalm
2 handsinaasappels
1/2 rood uitje
1 tl tabasco
2 el fijngehakte rode kool
300 gr gamba's diepvries
2 el olijfolie
1 teentje knoflook uit de pers
1 tl komijnpoeder
1 el citroenrasp
200 gr kerstomaatjes
150 gr slamelange
1 citroen
zeezout
olijfolie extra vierge

BEREIDINGSWIJZE

Wrijf de kabeljauwhaasjes in met zeezout en peper. Verwarm de olijfolie in een kleine steelpan. Voeg het venkelzaad en de ongepelde knoflookteentjes toe. Leg de kabeljauwhaasjes in de olijfolie. Laat ze aan beide kanten 5 minuten heel zachtjes net gaar worden. Zet het vuur uit en laat de vis in de olijfolie afkoelen. Schil de sinaasappels. Snijd de partjes in stukjes. Meng het vruchtvlees en sap met 2 eetlepels extra vierge olijfolie, de fijngehakte rode ui en de rode kool. Schep de vrijgekomen sinaasappeldressing over de plakjes zalm en schep de salsa van sinaasappel met rode ui en rode kool ernaast.

Roerbak de gamba's in 2 eetlepels olijfolie gedurende 5 minuten op hoog vuur. Voeg dan de knoflook, komijnpoeder en citroenrasp toe. Laat nog 1 minuut zachtjes meebakken. Pof de kerstomaatjes in 2 eetlepels olijfolie op middelhoog vuur tot de velletjes rimpelig worden. Neem ze dan uit de pan. Maak de bordjes op. Leg een pluk slamelange op elk bordje. Verdeel hierop de gamba's, de plakjes gerookte zalm, een eetlepel sinaasappelsalsa en de gekonfijte kabeljauw. Schep er ook wat van het heerlijke olijfolie stoofjus erover. Maak de bordjes af met de gepofte kerstomaatjes en plakjes citroen.

Home made carpaccio

met specerijenkorst, gegrilde courgette, bosui en gember-sojadressing met honing

BIJGERECHT – 6 PERS. – 25 MIN.

INGREDIËNTEN

3 biefstukjes
1 el venkelzaadjes
1 el korianderzaadjes
1 el komijnzaadjes
2 el sesamzaadjes
2 el citroenrasp en -sap
1/4 fijngehakte chilipeper
1 courgette
1 bos bosuitjes
2 struikjes lof
zeezout
honing

BEREIDINGSWIJZE

Bestrooi de biefstukken aan beide zijden in met zeezout. Meng de specerijen, de rode fijngehakte chilipeper en de citroenrasp op een groot bord. Verdeel de specerijen over het hele bord. Druk de biefstukken rondom in het specerijenmengsel en laat 30 minuten rusten. Snijd ondertussen de courgette doormidden en halveer ze in de lengte, snijd hiervan plakken. Bestrijk ze met olijfolie. Maak de bosuitjes schoon en bestrijk ze ook met wat olie. Gril de groenten tot ze grilstreepjes vertonen. Bak de biefstukken in 2 eetlepels boter en 1 eetlepel olijfolie aan beide zijden 1 minuut op hoog vuur aan. Zet het vuur laag. Bak ze aan elke zijde nog 1 minuut en neem ze uit de pan. Maak de soja-gemberdressing. Meng 6 eetlepels sojasaus, 1 eetlepel fijngehakte verse gember, 2 eetlepels citroenrasp, 3 eetlepels citroensap en 2 eetlepels honing tot een dressing. Voor het serveren; Snijd de biefstukjes met een scherp mes in plakjes. Verdeel de gegrilde courgette, bosuitjes en blaadjes lof over mooie bordjes. Schik hierop de plakjes biefstuk. Lepel de sojadressing erover.

Geroosterde bloemkoolsteak

met groene dressing en amandelsaus

VOORGERECHT – 4 PERS. – 25 MIN. – OVENTIJD 25 MIN.

INGREDIËNTEN

1 grote bloemkool
1 el venkelzaad
1 el komijnzaad
1 bol knoflook
250 gr kerstomaatjes aan de tak
6 el olijfolie
2 el fijngehakte verse munt
2 el fijngehakte koriander
2 el fijngehakte peterselie
2 el fijngehakte basilicum
75 gr geschaafde amandelen
150 gr witte boontjes uit pot
8 blaadjes basilicum
zeezout

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd vanuit het midden 2 à 3 dikke plakken van de bloemkool. Snijd de restanten ook in plakken. Leg alles op de bakplaat. Snijd de knoflookbol doormidden en zet die tussen de bloemkool. Hak het venkelzaad en komijnzaad fijn en meng met 4 eetlepels olijfolie. Maal er flink wat zeezout over en meng het goed. Kwast de bloemkool en knoflook aan beide zijden er royaal mee in. Schuif de bakplaat in de oven en rooster de bloemkool 25 minuten gaar. Bestrijk ook de takjes kerstomaatjes met olijfolie en leg ze na 15 minuten tussen de bloemkool. Maak de groene dressing. Doe alle groene kruiden in een hoge mengbeker en voeg 2 eetlepels olijfolie en 2 eetlepels water toe. Zet de staafmixer erin en pureer tot een groene dressing. Kruid af met zout en peper. Haal de bloemkoolsteaks uit de oven en laat 10 minuten afkoelen. Maak de amandelsaus. Rooster de amandelen goudbruin in een droge koekenpan. Houd 2 eetlepels amandelen apart voor de garnering. Spoel de witte boontjes af en laat ze uitlekken. Schep de witte bonen en geroosterde amandelen in een mengbeker. Pak de knoflook van de bakplaat. Knijp de teentjes knoflook uit de bol en doe ze bij de witte bonen. Voeg 2 eetlepels olijfolie en 4 eetlepels water toe en pureer tot een dikke saus. Kruid af met zout en peper. Maak de borden op. Schep op ieder bord 2 eetlepels amandelsaus en veeg met de achterkant van een lepel uit. Leg hierop een bloemkoolsteak en wat kleine restplakjes. Leg er voor ieder een takje kerstomaatjes op. Garneer met de apart gehouden amandelen en basilicum.

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

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

i heart WINES ♥

Show your love

Geen 18, geen alcohol

Chovi® SINCE 1950

De echte allioli uit de spaanse keuken

Allioli® AMBACHTELIJK BEREID

MADE IN SPAIN

Heerlijk als dip, op stokbrood, bij aardappels, en bij vlees en vis.

www.chovi.nl
choví.nederland

Citroen spoom

met rozemarijn, sherry en vanille-ijs

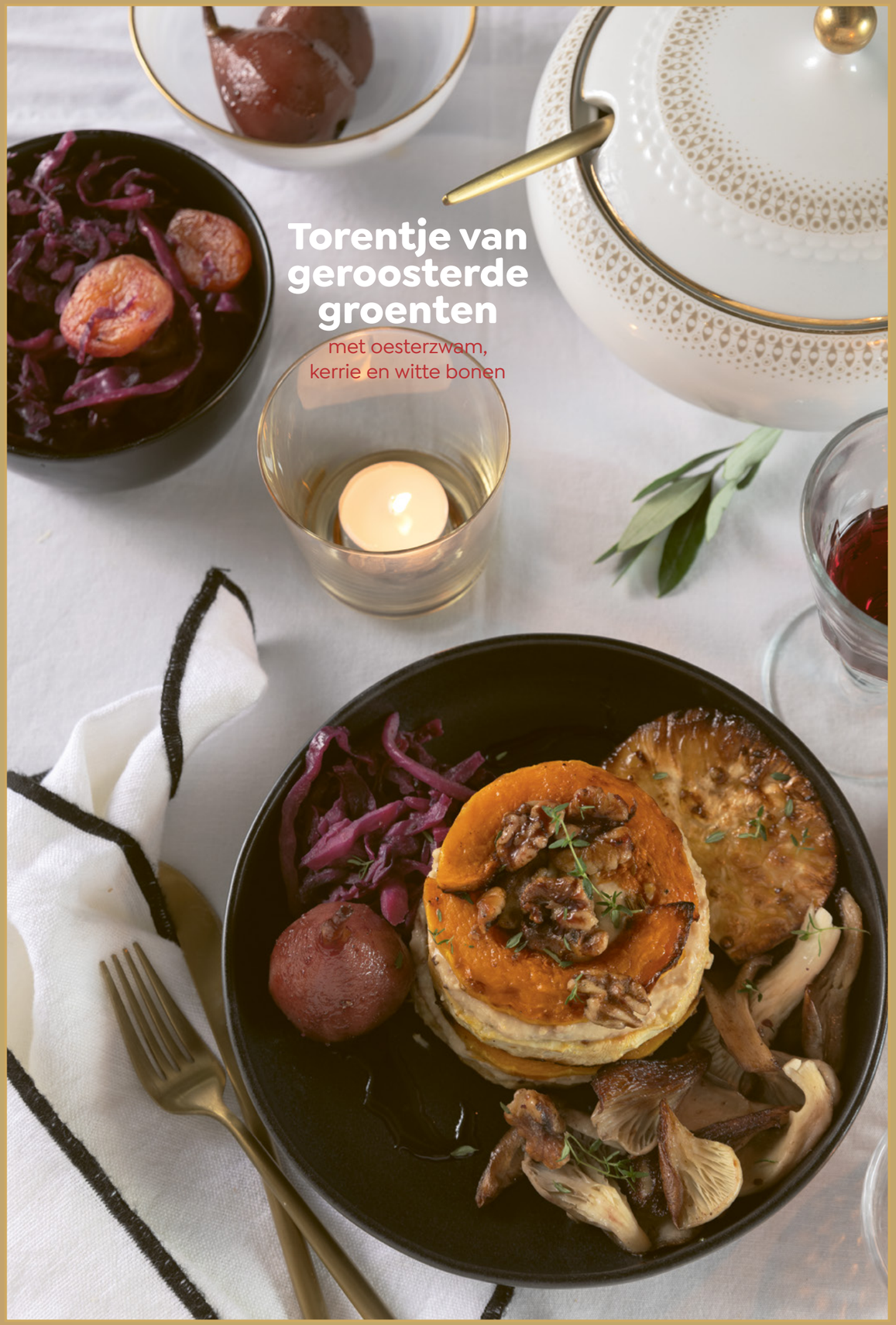
TUSSENDOORTJE – 4 PERS. – 10 MIN.

INGREDIËNTEN

sap van 1 citroen
200 ml sherry
fijngehakte naaldjes van 1 takje rozemarijn
400 ml vanille-ijs
6 ijsblokjes
4 takjes rozemarijn voor de garnering

BEREIDINGSWIJZE

Doe de ijsblokjes, citroensap, sherry, rozemarijn en vanille-ijs in een blender en blend tot een luchtige spoom. Schenk meteen in mooie glazen. Garneer en serveer.



Torentje van geroosterde groenten

met oesterzwam,
kerrie en witte bonen

Hoofdgerecht

Varkenshaas rollade

gevuld met stoofpeer, pecannoot
en blauwe kaas

Kijk voor de recepturen op pagina **14**

Torentjes van geroosterde groenten

HOOFDGERECHT - 4 PERS. - 25 MIN. - OVENTIJD 30 MIN.

INGREDIËNTEN

2 knolselderij
1 flespompoen
1 bol knoflook
4 takjes tijm
1 el massala kerriepoeder
1 el fijngehakte venkelzaadjes
1 el komijnzaadjes
2 el sinaasappelrasp
6 el olijfolie
500 ml gekookte witte bonen uit glazen pot
1 witte ui
80 gr geroosterde walnoten
200 gr oesterzwammen
4 stoofpeertjes kant-en-klaar
zeezout

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 180°C. Schil de knolselderij met een dunschiller en snijd daarna in dikke plakken. Halveer de bol knoflook. Halveer de flespompoen, haal de zaadlijsten eruit en schil hem met een dunschiller. Snijd deze ook in dikke plakken. Meng de kerrie, venkelzaad, komijnzaad, sinaasappelrasp met 4 eetlepels olijfolie en 1 theelepel zeezout. Schep de groenten en knoflook op de bakplaat en hussel de kruidenolie er goed door. Bak de groenten 30 minuten in de oven gaar. Bereid de romige witte bonenpuree voor. Snipper de ui en bak deze in 2 eetlepels olijfolie in 10 minuten zacht. Voeg de afgespoelde witte bonen toe en laat 5 minuten meestoven. Hak de helft van de walnoten fijn en voeg bij de witte bonen. Haal de geroosterde groenten uit de oven en pak de geroosterde knoflook. Druk de teentjes knoflook eruit en voeg bij de witte bonen. Doe het witte bonenmengsel in een diepe kom en pureer grof tot een romige puree. Smaak af met zout en peper. Bak de oesterzwammen krokant in 2 eetlepels olijfolie op hoog vuur. Maak torentjes van de plakken knolselderij, bonenpuree en pompoen en herhaal. Top het torentje af met walnoot en oesterzwam. Maak zo nog 3 torentjes. Schep op elk bordje een groente torentje, de rest van de oesterzwammen en een stoofpeertje.

Varkenshaasrollade

HOOFDGERECHT - 4 PERS. - 20 MIN. - OVENTIJD 25 MIN. - NAGAREN 5 MIN.

INGREDIËNTEN

2 varkenshaasjes
100 gr Serannoham
2 kant-en-klare stoofpeertjes
50 gr geroosterde pecannoten
6 takjes rozemarijn
2 x 50 gr boter
100 gr blauwe kaas
2 rode uien
250 ml rode wijn
250 gr tagliatelle
zout en peper
***Extra:* 5 lengtes rolladetouw van ca. 20 cm**

BEREIDINGSWIJZE

Laat de varkenshaasjes op kamertemperatuur komen. Snijd ze in de lengte open als een boek en snijd de dikke gedeeltes van rechts naar links nogmaals open. Leg de plakken overlappend naast elkaar. Zo heb je een groot plak varkensvlees om te vullen en op te rollen. Bestrooi met zout en peper. Snijd de stoofpeer in kleine stukjes en hak de naaldjes van 2 takjes rozemarijn en de pecannoten fijn. Leg de 5 stukjes rolladetouw op een plank. Spreid hierop de plakjes Serannoham zo groot als het plak vlees. Leg hierop de plak varkenshaas en verdeel er de stukjes stoofpeer, rozemarijn, pecannoten en stukjes blauwe kaas over. Maar laat 4 cm vrij. Rol de rollade op met de Serranoham zonder het rolladetouw. Knoop tenslotte de rollade dicht. Steek er wat takjes rozemarijn tussen en knip de touweindjes kort. Bak de rollade rondom aan in 50 gram boter. Leg de rollade in een kleine ovenschaal en bak de rollade 25 minuten op 180°C gaar. Bereid ondertussen de uien voor een rode wijnsaus. Pel deze, halveer ze en snijd ze in dunne halve ringen. Bak ze in 2 eetlepels boter in 10 minuten zacht. Kook de pasta gaar volgens de verpakking en meng met 2 eetlepels olijfolie. Haal de rollade uit de oven en laat deze 5 minuten rusten onder aluminiumfolie. Maak de nu rode wijnsaus; schenk het braadvet in de pan bij de gesmoorde uien en voeg de rode wijn toe. Laat 5 minuten inkoken op halfhoog vuur. Klop voor het serveren 50 gram ijskoude blokjes boter door de saus. Snijd de rollade in plakken en serveer met de pasta en de rode wijnsaus. Lekker met stoofpeertjes of de groentemix. Het recept van de groenmtemix vind je in de receptuur van de vispastei.

Vispastei met zalm en prei

HOOFDGERECHT - 6 PERS. - 40 MIN. - OVENTIJD 25 MIN.

INGREDIËNTEN

4 zalmfilets
2 el fijngehakte dille
2 el fijngehakte peterselie
2 el geraspte citroenschil
1 tl fijngehakte venkelzaadjes
4 el olijfolie, 2 el roomboter
4 prei
1 el gedroogde dragon
125 ml crème fraîche
16 plakjes roomboter bladerdeeg
2 eidooiers
zout en peper
- voor de groentemix erbij
2 stronken broccoli, 200 gr haricot verts en 300 gr spruitjes

BEREIDINGSWIJZE

Leg de zalmfilets op een groot bord. Maak de marinade voor de zalm. Meng de dille, peterselie, citroenschil en venkelzaadjes met de olijfolie en smaak af met zout en peper. Wrijf de zalmfilets hiermee in en laat 30 minuten marineren. Snijd het witte gedeelte van de prei in dunne ringen, was ze in een vergiet en laat uitlekken. Smelt 2 eetlepels roomboter en roerbak de prei op halfhoog vuur gedurende 5 minuten. Zet dan het vuur laag en laat onder af en toe omscheppen de prei zacht worden tot al het vocht verdampt is. Schep dan de crème fraîche erdoor en breng op smaak met zout en peper. Neem van het vuur en laat afkoelen. Maak de groentes schoon en kook ze 15 minuten net gaar en laat uitlekken in een vergiet. Maak de citroenboter. Rasp de schil van een citroen fijn en meng met 1 theelepel gedroogde dragon, 1 theelepel geraspte nootmuskaat en 100 gram gezouten boter. Haal de scheidingsvelletjes van 14 net ontdooide plakjes bladerdeeg. Maak twee stapeltjes van 7 plakjes. Laat de velletjes van de overige 2 plakjes bladerdeeg zitten en snijd de plakjes in dunne linten van 1 cm. Dit is voor het ruitpatroon op de pastei. Rol elk stapeltje bladerdeeg uit tot een grote lap van 25 bij 25 cm. Leg een plak op een met bakpapier beklede bakplaat. Verdeel hierop het preimengsel. Laat rondom 5 cm vrij. Leg hierop de gemarineerde zalmfilets. Dek af met de andere plak bladerdeeg. Druk met de duimen het bladerdeeg rondom goed dicht. Vouw dan 2 cm rondom om en druk er met de duim en wijsvinger een mooi randje in. Versier het deeg nu met de linten bladerdeeg. Rek ze wat langer en leg ze kruislings op de pastei. Schuif de pastei in de oven en bak hem 20 minuten op 200°C. Haal hem dan uit de oven, kwast hem goed in met de losgeklopte eidooiers en bak nogmaals 10 minuten op 180°C goudbruin. Smelt de citroenboter in een braadpan en smoor 10 minuten heel zacht de groentemix. Haal de zalmpastei uit de oven en laat 5 minuten afkoelen. Schep op een grote schaal. Schep de groentemix ook in een schaal.

Serveer eventueel met een witte wijnsausje. Die maak je snel door 250 ml kookroom aan de kook brengen, voeg 1 puntje van een visbouillonablet toe en 150 ml witte wijn. Laat 5 minuten inkoken. Afmaken met 2 eetlepels bieslook.

Mango yoghurt mousse

met limoen, munt en avocado

BIJGERECHT - 6 PERS. –
25 MIN. - OPSTIJVEN 3 UUR

INGREDIËNTEN
3 mango's
500 ml dikke volle Griekse yoghurt
2 avocado's
2 limoenen
3 takjes munt
200 gr mineola's
250 ml vers sinaasappelsap
4 el honing
1 tl kaneelpoeder
4 steranijs

BEREIDINGSWIJZE
Schil de mango's en snijd in stukken. Schil de avocado's en halveer ze. Haal de pit eruit. Pers de limoenen uit. Pureer de mango met avocado, 10 muntblaadjes en het limoensap. Schep de Griekse yoghurt erdoor. Schep de mousse in kleine kommen, dek af en laat 3 uur opstijven. Maak ondertussen de gekonfijte mineola's. Was ze en snijd ze in plakken. Doe het sinaasappelsap in een kleine steelpan en voeg de plakken mineola's, honing en steranijs toe. Breng aan de kook en laat daarna 15 minuten zacht trekken. Laat afkoelen. Serveer de schaaltjes mango limoen mousse met een schep mineola's erboven op en een muntblaadje.

Semi fredo

met witte chocolade, kardemom
en amaretti koekjes

NAGERECHT - 6 PERS. –
25 MIN. - OPSTIJVEN 6 UUR

INGREDIËNTEN
700 ml slagroom
200 gr witte chocolade
2 tl kardemompoeder
100 gr kleine amaretti koekjes
Extra: 1 cakeblik van 1 liter
- voor de witte chocolade scherven
125 gr witte chocolade
kaneelpoeder
Extra: 1 vel bakpapier

BEREIDINGSWIJZE
Hak de witte chocolade fijn. Breng 200 ml slagroom en het kardemompoeder al roerend aan de kook en voeg de witte chocolade toe. Laat heel langzaam smelten, zonder vuur en de deksel op de pan. Klop ondertussen de slagroom stijf. Spatel eerst 4 eetlepels slagroom aan het chocolademengsel toe en spatel dan de rest van de slagroom en de amaretti koekjes er luchtig door. Bekleed het cakeblik met vershoudfolie en schenk het romige mengsel erin. Dek af en laat het 6 uur bevriezen. Maak ondertussen de witte chocolade schotsen. Hak 150 gram witte chocolade fijn. Schep het in een heat proof glazen kom en zet de kom op een pan met kokend water. Zorg dat het water de kom niet raakt. Als de chocolade is gesmolten is schenk je het op een vel bakpapier. Strijk het dun uit met een pannenkoek spatel. Bestuif heel dun met kaneelpoeder. Voor het serveren; haal de semi fredo uit het vriesvak en laat 5 minuten op kamertemperatuur komen. Til de semi fredo aan de vershoudfolie uit de cakevorm en schep het op mooie bordjes. Breek de witte chocoladeplak in mooie stukken en steek deze in de semi fredo. Snel genieten. Extra feestelijk met een glaasje cava!

Parrano maakt jouw carpaccio deze feestdagen écht lekker!

Robusto, intens en nootachtig van smaak

Orginale, mild en nootachtig van smaak

Parrano is speciaal gemaakt voor jouw favoriete pasta, risotto, carpaccio en salade. Wil je meer weten of ben je op zoek naar lekkere Italiaanse recepten? Ga naar parrano.nl of scan de QR-code.

NAGERECHT –
6 PERSONEN – 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 2 geitenkaasjes jong en gerijpt
- 1 stuk Meesterhand oude kaas
- grove mosterd
- 1 camembert
- stukje roquefort kaas
- restje cranberry compote
- tros rode druiven
- stukje extra pure chocolade
- gedroogde abrikozen
- dunne crackertjes
- 1 rijpe peer
- granaatappelpitjes
- groene olijven
- flesje rode port

Kaasplankje

met rode port

BEREIDINGSWIJZE

Pak je mooiste houten plank en leg de kaasjes erop. Versier de camembert met nootjes. Snijd van de Meesterhand oude kaas alvast kleine blokjes, leg er een eetlepel grove mosterd bij. Doe de cranberry compote in een glazenpotje. Schep de olijven in een schaaltje. Snijd de peer in dunne schijfjes. Beleg wat abrikozen met een stukje roquefort. Leg er crackertjes tussen. Wat schilfers extra pure chocolade. En natuurlijk drink je hier een glaasje port bij.

HEINZ
EST? 1869

FIJNE FEESTDAGEN VAN HEINZ

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

mora
Snack mee met AirFryday
mora au four Oven & Airfryer CHEESE ca. 12 ONION BITES
mora au four Oven & Airfryer ca. 16 HAPJES MIX
mora au four Oven & Airfryer NACHO ca. 12 CHEESE BITES
AirFryday! Dat is het weekend heerlijk starten met Mora Oven&Airfryer snacks. Mmm... van Mora

Terug in de tijd

Nederlands Openluchtmuseum

Arnhem – 2 december t/m 14 januari
In het Openluchtmuseum maak je een ouderwetse gezellige winter mee. Maak een ritje in een Grand Carrousel uit 1890 of een zweefmolen uit 1920. Of toch liever in een rupsbaan uit 1930? Lekker zwieren op een overdekte rolschaatsbaan of zien hoe klompen worden gemaakt. Ga zelf aan de slag in de ambachtenwerkplaats en maak een krukje, kaarsenstandaard of servettenhouder. Daarna lekker struinen over de wintermarkt.
openluchtmuseum.nl

Winterstation Spoorwegmuseum

Utrecht – 23 december t/m 7 januari
Tijdens winterstation brengen de vele lampjes, kerstdecoraties en een antiek carrousel het spoorwegmuseum in een romantische wintersfeer. Met als hoogtepunt schaatsen tussen de treinen. Er ligt een echte ijsbaan waar je rondjes kunt schaatsen rondom een antieke stoomlocomotief. Schaatsen zijn te leen. Je kunt ook een trein besturen of een ritje maken in het donker. Of ga terug in de tijd. Kaartjes reserveren is verplicht. **spoorwegmuseum.nl**

Brabantse Winterparade

Den Bosch – t/m 7 januari 2024
De Brabanthallen zijn omgetoverd tot een winterparade voor jong en oud. Het sneeuwt er maar het is niet koud. Je kunt de kersttrein nemen naar het Huis van de Kerstman of je uitleven bij sneeuwactiviteiten. Er is een stormbaan, draai- en zweefmolens, ice tube glijbaan, een schaatsbaan, doolhof en nog veel meer. Elke dag geopend van 11.00 tot 23.00 uur.
debrabantsewinter.nl

Sprookjes-winterland

Enkhuizen - 16 december t/m 7 januari
Tijdens Sprookjeswinterland wordt het themapark Sprookjeswonderland omgetoverd in winterse sferen.
Zing mee met de bewoners van 'Berenwinterland' of de ontdek de huiskamer van de kerstman. Het hele park is versierd met duizenden sfeerlichtjes en honderden lantaarntjes.
sprookjeswonderland.nl

Soepen met tapas

Aardappel preisoep

Goudgele broodsterren

Olijven-salsa

Geitenkaas balletjes met amandel en bieslook

Gegrilde courgette

Crispy ham uit de oven

Pompoen paprikasoep

Gebakken gamba's met citroen en knoflook

Geroosterde tomaatjes

Blauwe kaas en walnoten

Kijk voor meer recepten op lekkermakkelijk.nl

Tip!

NIEUW in ons assortiment

**Kant-en-klare Meesterlijke soepen.
Alleen maar opwarmen, dat is makkelijk.
Dit zijn de varianten:
Pompoensoep • Erwtensoep • Kippensoep •
Bospaddenstoelensoep • Tomatensoep •
Chinese tomatensoep • Mosterdsoep**

Snel te bereiden Tapas

Crispy ham uit de oven

Verwarm de oven voor op 180°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Leg de plakjes ham erop en kwast ze aan beiden zijden in met olijfolie. Hak het venkelzaad fijn en bestrooi hiermee de ham. Bak de ham 10 minuten knapperig.

Geitenkaas balletjes met amandel en bieslook

Meng 200 gr geitenkaas met honing naar smaak en rol balletjes. Rol de helft door fijngesneden bieslook en de ander helft door geroosterde geschaafde amandelen.

Goudgele broodsterren

Steek wat sterren uit wit casinobrood met een koeksteker. Bak de broodsterren om en om goudgeel in de roomboter.

Gegrilde courgette

Schaaf twee gewassen courgettes met een kaasschaaf in de lengte tot dunne lange plakken. Kwast de courgette linten in met wat olijfolie en gril ze kort in een hete grillpan.

Olijvensalsa

Meng 50 gram gehakte groene en 50 gr zwarte olijven met 2 el olijfolie, 2 tl citroenschil, 2 el citroensap, mespuntje chilivlokken en een eetlepel fijngehakte korianderzaadjes.

Geroosterde tomaatjes en paprika

Verwarm de oven voor op 180°C. Leg 2 paprika's en 250 gr kerstomaatjes aan de tak in een ovenschaal. Kwast de groenten in met olijfolie en bestrooi met zout en peper. Rooster ze 20 minuten op 180°C in de oven. Haal de groenten uit de oven en doe de paprika's in een gesloten plastic zakje. Wacht 10 minuten, zo haal je het velletje er makkelijk van af! Snijd de paprika in dunne reepjes en leg ze samen met de geroosterde tomaatjes op een bordje.

Gebakken gamba's met citroen en knoflook

Bak 300 gr gepelde gamba's in 4 el olijfolie 3 minuten op halfhoog vuur. Voeg 1 teentje knoflook toe uit de pers en een eetlepel citroenrasp. Roerbak 2 minuten mee. Schep ze uit de pan en bestrooi met peterselie. Maak ook een bordje met stukjes blauwe kaas en fijngehakte walnoot. Knapperig brood en roomboter maken het compleet.

Pompoen paprikasoep

VOORGERECHT - 6 PERS. –30 MIN.

INGREDIËNTEN

**1 pompoen
1 pot geroosterde paprika's
2 uien
2 knoflookteentjes uit de pers
50 gr boter
1 el Ras el hanout kruiden
1 el komijnzaadjes
1 1/4 kippen of groentebouillon gemaakt van 2 bouillontabletten
150 ml slagroom
zout en peper**

BEREIDINGSWIJZE

Was de pompoen. Snijd doormidden en haal met een lepel de zaadlijsten eruit. Snijd de pompoen in stukjes. Pel de uien en halveer ze. Snijd in halve ringen. Smelt de boter in een braadpan. Voeg de pompoen toe en roerbak de pompoen 8 minuten op halfhoog vuur. Voeg de Ras el hanout kruiden, komijnzaad en knoflook toe en bak 2 minuten mee. Blus af met de bouillon en laat de soep 20 minuten zacht koken. Neem de pan van het vuur en voeg de slagroom toe. Pureer de soep glad en breng op smaak met zout en peper. Dit zijn de basis soepjes vol smaak, maar worden nog lekkerder met verschillende soorten toppings. Iedereen maakt zijn eigen soep creatie.

Aardappel preisoep

VOORGERECHT - 6 PERS. –30 MIN.

INGREDIËNTEN

**4 prei
2 uien
2 teentjes geperste knoflook
6 kruimige aardappels
4 stengels bleekselderij
1 1/4 liter bouillon gemaakt van 2 runderbouillontabletten
1 el kummelzaadjes
250 ml slagroom
zout en peper**

BEREIDINGSWIJZE

Snijd het witte gedeelte van de prei in dunne ringen. Was de prei en laat uitlekken. Schil de aardappels en snijd elk in 6 stukken. Pel de ui, halveer ze en snijd in dunnen halve ringen. Laat 50 gr boter smelten in een braadpan. Roerbak hierin de prei, aardappels en uien. Roerbak alles 8 minuten op halfhoog vuur. Voeg de knoflook, bleekselderij, laurierblaadjes en kummel toe. Bak 2 minuten mee en blus de groenten daarna af met de runderbouillon. Laat de soep 25 minuten zacht koken. Neem de pan van het vuur, voeg de slagroom toe en pureer de soep met een staafmixer. Breng op smaak met peper en zout.

Lunchgerecht

Voor een makkelijke middag bij de kerstboom

Een flinke stapel wraps van de grill en ieder maakt zijn eigen wrap. Hier wat tips en een voudige recepten voor lekkere toppings. VOOR 6 PERSONEN

Geroosterde uien

Halveer gewassen rode uien in de lengte en leg ze in een ovenschaal. Besprenkel met 2 el olijfolie en bestrooi met zout en peper. Rooster de uien 30 minuten op 180°C.

Gebakken kip met gember en komijn

Bestrooi 4 kipfilets met 2 el tacokruiden en 2 tl komijnzaad. Bak de kipfilet aan beiden zijden 3 minuten aan in 2 el boter. Zet het vuur laag en bak elke kant nogmaals 3 minuten. Haal de kip uit de pan en snijd in plakjes. Leg ze op een bord en bestrooi met 1 el fijngehakte gember, 3 fijngehakte bosuien en 1 el fijngehakte koriander.

Pittige gehaktballetjes

Maak gehaktballetjes van 500 gr gehakt, 2 el tacokruiden, 1 ei, 2 tl sambal, 4 el paneermeel en 2 el fijngehakte koriander. Bak ze goudbruin en voeg 4 el tomaatpuree toe, 250 ml water en 2 el chilisaus. Laat 10 minuten zachtjes pruttelen. Snijd snack komkommer in plakjes en paprika in reepjes. Doe ze samen met kerstomaatjes in een schaaltje. Schep 200 ml crème fraîche in een kommetje en bestrooi met komijnzaadjes.

Tomatensalsa

Maak een lekker pittig sausje van 1 blik tomaatblokjes, voeg daaraantoe 3 el olijfolie, 2 el chilisaus, 2 tl sambal, 1 fijngehakte rode ui, sap en rasp van 1 limoen en 2 el fijngehakte koriander.

Gebakken ananas

Bak plakken ananas in boter goudbruin en bestrooi ze met wat chilipoeder en leg ze op een bord. Maak een frisse salade van kropsla, sinaasappel, granaatappelpitjes en rode ui ringen.

Avocado spread

Maak een avocadospread van 2 fijngeprakte avocado's, 4 el roomkaas, mespunt zeezout, 2 el chilisaus en 3 el fijngehakte bieslook. Bak nu een flinke stapel wraps in wat olie om en om knapperig of gril ze even in een grillpan.

Ze zijn er weer!

Koop nu je decemberzegels

BAILEYS®

Heerlijk Hazellicious

NIEUW

BAILEYS
Hazelnut
CREAM BASED ALCOHOLIC BEVERAGE WITH HAZELNUT FLAVOURS
14.5%alc/vol

Koop nu
VOOR DE FEESTDAGEN!

Geen 18, geen alcohol. Geniet, maar drink met mate. DRINKiQ.com

Kaneel scones

met pure chocolade, cranberryjam
en gekonfijte mandarijn

Kijk voor meer recepten op lekkermakkelijk.nl

Een makkelijke
en heerlijke maaltijd,
zó op tafel !

iglo

Everyday
Het goedkoopste merk in je winkel

boni SELECTION

Onze huismerken.
Kwaliteit voor een zachte (lage) prijs.

Ontdek nu
Blue Band Roombeter

Beter omdat het minimaal 75% minder klimaat impact heeft dan roomboter*

*Life Cycle Assessmenttool (ontwikkeld door Quantis) vergelijkt Blue Band met roomboter in Nederland (2023). www.blueband.nl

Home made Kerststol

met walnoot, gedroogde cranberry, vanille en kardemom

Tijdelijk dubbele waardepunten

Schenk jouw D.E waardepunten aan een goed doel

nationaal ouderenfonds · oranje fonds · VOEDSELBANKEN.NL

Kaneel scones

NAGERECHT –
4 PERSONEN – 30 MINUTEN
90 MINUTEN WACHTTIJD

INGREDIËNTEN

300 gr zelfrijzend bakmeel
1/2 tl bakpoeder
2 tl kaneelpoeder
2 el basterdsuiker
2 el sinaasappelrasp
75 gr boter
150 ml karnemelk
1 groot ei
100 gr pure chocolade

– voor de cranberry jam
300 gr verse cranberry's of diepvries
200 ml sinaasappelsap
3 el honing
2 tl kardemompoeder
2 tl kaneelpoeder
1 zakje vanillesuiker
– voor de gekonfijte mandarijnen
4 stevige mandarijnen
250 ml sinaasappelsap
1 zakje vanillesuiker
4 el honing
mespuntje zout
– voor de mascarpone crème
250 gr mascarpone
200 ml slagroom
2 zakjes vanillesuiker

BEREIDINGSWIJZE

Meng het bakmeel met het bakpoeder, kaneel, basterdsuiker en sinaasappelrasp. Voeg de koude in blokjes gesneden boter toe en meng snel met de vinger toppen tot een kruimelig deeg. Klop het ei los met de karnemelk en 1 tl zout. Meng het vlug door met een houten lepel tot een deegbal. Laat het deeg 45 minuten rusten op een koude plek. Maak ondertussen de cranberryjam en de gekonfijte mandarijn. Doe alle ingrediënten voor de cranberry jam in een kleine pan en breng aan de kook. Laat 10 minuten zachtjes koken tot de bessen gebarsten zijn. Schep de cranberry compote in een lege jampot en laat afkoelen. Boen voor de gekonfijte mandarijnplakjes de schil van de mandarijnen met een borsteltje goed af. Snijd daarna elke mandarijn in 5 plakjes. Schenk het sinaasappelsap in een koekenpan en breng aan de kook. Voeg al roerend de honing, vanillesuiker, kardemompoeder en een mespunt zout toe. Leg de plakjes mandarijn in het honing mengsel. Laat 15 minuten op zacht vuur konfijten. Neem de pan van het vuur en laat de mandarijn in de siroop afkoelen. Klop voor de mascarpone room de mascarpone los. Klop daarna de slagroom lobbig met de vanillesuiker. Spatel de slagroom luchtig door de mascarpone. Verwarm de oven 10 minuten voor 220°C. Pak het scones deeg en rol het uit tot een ovalen lap van 2 1\2 cm. Steek met een ronde uitsteker van 6 cm rondjes uit en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Meng het restdeeg weer tot een bal en rol weer uit en steek er weer rondjes uit. Ga zo door tot het deeg op is. Bestrijk de scones met melk en bak ze 15 minuten in de oven gaar. Laat ze 30 minuten afkoelen. Smelt de pure chocolade en versier de scones met lijntje chocolade. Serveer de scones met de cranberry jam, gekonfijte mandarijn en de mascarpone room. Een grote pot early grey thee erbij maakt het helemaal af!

Kerststol

TUSSENDOORTJE –
8 PERSONEN – 30 MIN. –
WACHTTIJD 60 MIN. –
OVENTIJD 30 MIN.

INGREDIËNTEN

500 gr bloem
1 1/2 zakje droge gist
280 ml melk
2 el basterdsuiker
2 tl kardemompoeder
2 el sinaasappelrasp
1 tl zout
75 gr boter
4 el rode port
1 vanillestokje
2 el sinaasappelrasp
100 gr gedroogde cranberry's
100 gr grof gehakte walnoten
50 gr kleine stukjes pure chocolade van 1 cm
200 gr amandelspijs
1 heel ei voor het brood en 1 eidooier voor het spijs
1 el citroenrasp
50 gr gesmolten boter voor als de stol gebakken is
poedersuiker
amandelschaafsel

BEREIDINGSWIJZE

Week de cranberry's in 4 el port. Doe de gezeefde bloem in een kom en maak een kuiltje in het midden. Strooi hierin de gist. Laat de melk en boter smelten op zacht vuur. Schenk de lauwwarme melk - houd 100 ml melk apart - en boter bij de gist. Voeg de suiker en merg van een vanillestokje eraan toe. Meng het gist mengsel van uit het midden met de bloem met een houten spatel. Voeg de rest van het melk botermengsel toe. Meng tot het deeg vast wordt en voeg dan het zout toe. Kneed het er goed door en kneed het daarna 10 minuten met de hand tot een elastisch deeg. Duw het deeg met de handpalmen steeds weg en vouw het dan terug. Haal het deeg uit de kom en druk het deeg plat. Verdeel de goed uitgelekte cranberry's, walnoten en sinaasappelrasp erdoor. Als het deeg te vochtig is dan voeg je wat extra bloem toe. Als alle ingrediënten in het deeg zitten voeg je de stukjes chocolade toe en meng voorzichtig door het deeg. Vorm er een bal van, leg in een beboterde kom en dek af met een theedoek. Laat het 2 uur rijzen. Meng de amandelspijs met de eidooier en de citroenrasp. Neem het deeg uit de kom en rol het uit tot dikke ovale lap van 2 cm. Leg de rol amandelspijs onder het midden op het deeg en klap het deeg dicht. Druk de randen goed dicht. Vorm het bij met de handen tot een stol en kwast de stol in met 1 losgeklopte eidooier laat weer 1 uur rijzen. Bak de stol 30 minuten op 200°C. Haal de goudgele stol uit de oven. Leg hem op een taartrooster. Smelt de roomboter en bestrijk hiermee rijkelijk de stol. Bestuif met een dikke laag poedersuiker. Strooi er eventueel nog 25 gr geroosterd amandelschaafsel op.

GENIET VAN BOTERGOUD MET KERST

Campina
ANNO 1871

Feestelijke Kerst trifle

NAGERECHT –
8 PERSONEN – 30 MINUTEN –
WACHTTIJD 3 UUR

INGREDIËNTEN

1 x recept cranberry compote > *zie recept scones*
300 ml sinaasappelsap
10 blaadjes gelatine
100 gr kerstkransjes
of kerstschuimpjes
1 kg volle Griekse yoghurt
1 x recept gekonfijte mandarijn plakjes > *zie recept scones*
500 ml slagroom
3 zakjes vanillesuiker
160 gr pure chocolade
30 gr geroosterde pecannoten
2 tl citroenrasp
Extra: **1 trifle bowl**

BEREIDINGSWIJZE

Laat de blaadjes gelatine 15 minuten weken in koud water. Breng 150 ml sinaasappelsap aan de kook en neem van het vuur. Voeg een-voor-een al roerend de blaadjes gelatine toe. Meng de rest van het sinaasappelsap toe en de cranberry compote. Schenk het voorzichtig in een maatbeker in de trifle bowl. Laat afgedekt 3 uur opstijven in de koelkast.

Maak ondertussen de chocolade scherven. Smelt de fijngehakte chocolade in een hittebestendige glazen kom boven op een passende pan met kokend water. Zorg dat de schaal het water niet raakt. Schenk de gesmolten chocolade op een vel bakpapier en spreid dun uit met een paletmes. Strooi de gehakte pecannoten en citroenrasp erover. Laat hard worden op een koude plek.

Schep daarna de ongezoete volle Griekse yoghurt op de cranberry gelei. Schep met een lepel mooie toeven van de yoghurt en lepel ze op de gelei. Schep op de yoghurt in het midden 8 plakjes gekonfijte mandarijn. Schik nu de schuimpjes tegen de rand rondom de trifle bowl. Klop de slagroom stijf met de vanillesuiker en schep het in een swirl midden op de Griekse yoghurt. Schep op de slagroom wat druppels cranberry compote. Breek de chocolade in scherven en steek er wat van in de slagroom. Serveer de rest van de chocolade scherven erbij in een schaaltje.

BINNEN ÉN BUITEN GENIETEN MET ZWALUW EN CRICKET

Powered by BRANDBOX TWENTY

BRANDBOX TWENTY **BRINGS YOU FIRE**

Hartig tussendoortje

Saucijzenbroodjes

met gehakt, cranberry en mosterd

TUSSENDOORTJE – 10 STUKS – 20 MIN. – OVENTIJD 25 MIN.

INGREDIËNTEN

- 500 gr rundergehakt
- 1 ei
- 3 el paneermeel
- 2 el cranberry compote > zie recept scones
- 2 tl mosterd
- 4 takjes tijm
- 1 tl zout
- 1 tl nootmuskaat
- 1 tl witte peper
- 10 plakjes bladerdeeg
- 2 eidooiers
- 2 el zwart of wit sesamzaad
- 1 el melk

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 200°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Meng het gehakt met het losgeklopte ei, paneermeel, cranberry compote, blaadjes tijm, zout, nootmuskaat en witte peper. Vorm er tien gelijke balletjes van en draai ze tot een klein worstje van 7 cm. Leg op elk plakje, net ontdooid bladerdeeg, een rolletje gehakt. Vouw het bladerdeeg dicht met een vork. Leg op de bakplaat en maak zo ook de anderen. Klop de eidooiers los met 1 el melk. Bestrijk ze met eidooier en bestrooi ze daarna met het sesamzaad. Bak ze 25 minuten in de oven goudbruin. Serveer ze met extra cranberry compote en mosterd.

Lekker (makkelijk) voor tijdens de feestdagen.

Onze Romige Pompoensoep bevat 232 gram groenten per zak.

unox

Baambrugge heeft een nieuwe winkel van het dorp: HENKS.

In het lentenummer van dit jaar stond een stukje over de Dagwinkel van Henk en Gerrie van der Wilt in Baambrugge. Begin van het jaar hebben zij de bewoners van het dorp laten weten dat ze de winkel in de zomer zouden gaan sluiten. Geen opvolging, maar op je zeventigste is het wel fijn om wat meer vrije tijd te hebben.

Bewoners hadden een idee en kwamen in actie. De Vereniging Dorpsbelangen Baambrugge maakte samen met de bewoners een plan. Met een inzamelingsactie werd een ton opgehaald, inwoners werden voor 75 euro lid van de supermarkt en er is subsidie aangevraagd bij de provincie. De winkelruimte wordt gehuurd van Henk en Gerrie, die blijven boven de winkel wonen, en er werd een ontwerpplan gemaakt voor de verbouwing en nieuwe inventaris. Vaklieden en klussers hebben zich ingezet voor de oplevering van een praktisch, eigentijds en sfeervol interieur.

Om de winkel professioneel te kunnen runnen heeft het bestuur twee dames bereid gevonden, Jeanine uit Baambrugge en Meriam uit Abcoude, zij hebben de kennis en ervaring en kunnen rekenen op een team van 80 vrijwilligers die volgens rooster uren maken in de winkel, bij bezorging van boodschappen en voor hand- en spandiensten. Zaterdag 30 september was het zover. De opening van de dorpswinkel van Baambrugge was als in een Hollandse film. Bewoners die zich nieuwsgierig verzamelden voor de kerk. Korte toespraken van wethouder en bestuurders, het doorknippen van een lint en de fanfare die over de brug marcheert. De naam van de dorpswinkel? HENKS, een ode aan de man die zich dertig jaar lang heeft ingezet voor de leefbaarheid van het dorp en er alles aan heeft gedaan om die winkel te behouden. Hij is trots op Baambrugge én ook gewoon vrijwilliger van de dorpswinkel, maakt af en toe een ritje voor de bezorging van de boodschappen. Meer weten? Kijk op **henksbaambrugge.nl** en als je in de buurt bent van Abcoude, ga eens langs Baambrugge. Gezellig een bakje koffie, krantje en croissantje. Maar ook producten van Slagerij Pouw, Wispe Brouwerij, Grutto, Flowers By Tess en Jones Brothers Coffee Company en in het vriesvak vind je heerlijke pizza's van Crosta & Mollica. Lekker wijntje erbij, helemaal goed.

Bewoners van Deinum kunnen dankzij Anna de boodschappen weer doen in het dorp

Zaterdag 28 oktober jl. was er een feestelijke opening van It Deinumer Winkeltsje van Anna Hoekstra. Voor de bewoners een opsteker na een 4 maanden zonder winkel in het dorp. De ondernemer die 15 jaar de supermarkt runde sloot begin van de zomer de deuren. Een grote teleurstelling voor veel klanten, maar nu kan iedereen weer de boodschappen doen op de vertrouwde plek in het Friese dorp vlakbij Leeuwarden.

Er zijn inmiddels mooie initiatieven in het land van dorpsbewoners die een plan opzetten voor behoud of terugkeer van een winkel in het dorp. In Deinum kwam het idee uit een andere hoek. Van de familie Hoekstra. Vader Marten en dochter Anna runnen een zorgboerderij, De Buorren in Blessum, niet ver van Deinum. Zij slagen er al jaren in om bewoners en clienten een veilige plek te bieden. 'Een dorp zonder winkel? Dat kan niet.' Zij zien met de winkel in Deinum mogelijkheden binnen het dagbestedingsprogramma voor de bewoners van de boerderij, maar ook (jong-)volwassenen die in de omgeving wonen. 'It Deinumer Winkeltsje biedt voor mee-werkers een laagdrempelig niveau en een passend programma aan. Het ontdekken en ontwikkelen van talenten staat centraal. Iedereen moet immers de kans krijgen om mee te kunnen doen in het dagelijks leven.' Na de overname van het winkelpand op 1 september was het een drukte van belang. Met veel regelwerk en noeste arbeid op de winkelvloer heeft Anna met haar team en vrijwilligers het voor elkaar gekregen om de deuren weer te openen van de nieuwe winkel, It Deinumer Winkeltsje. Daar zijn de bewoners maar wat blij mee! Niet alleen de ouderen, maar ook de kinderen. Zij kunnen weer wandelend of met de fiets boodschappen doen in het eigen dorp. En voor de bewoners van het buitengebied is het ook fijn dat je met de auto of trekker niet meer naar Leeuwarden hoeft te rijden voor de boodschappen. It Deinumer winkeltsje vind je ook op facebook.

Oud en nieuw kan niet zonder Oliebollen

Kijk voor meer recepten op lekkermakkelijk.nl

Bijzondere bollen!

Gevulde oliebol met mascarpone room en cranberry compote

TUSSENDOORTJE - 4 STUKS - 15 MIN.

Roer 150 gr mascarpone los. Klop 125 ml slagroom stijf met een zakje vanillesuiker. Meng de slagroom door de mascarpone. Halveer de oliebollen en schep er een dot mascarpone crème op, dan de cranberry compote. Vul het kapje van de oliebol ook met mascarpone crème en cranberry compote. Leg het kapje met vulling boven op de andere helft en steek er een prikkertje in.

Boerenjongens oliebollen

TUSSENDOORTJE - 4 STUKS - 15 MIN.

Roer 4 el uitgelekte boerenjongens, 2 tl citroenrasp met een half bakje roomkaas. Halveer de oliebollen en schep er een flinke toef boerenjongens roomkaas op. Zet het kapje er weer op, bestrijk ook de bovenkant met 2 tl roomkaas en garneer met wat boerenjongens rozijntjes.

Oliebollen sandwich met hazelnootpasta, slagroom, pecannoten en pure chocolade

TUSSENDOORTJE - 4 STUKS - 15 MIN.

Snijd de oliebollen door. Bestrijk beide zijden dik met hazelnootpasta. Klop 125 ml slagroom stijf met een half zakje slagroomversteviger. Hak 50 gr geroosterde pecannoten en 25 gr pure chocolade fijn. Verdeel de room over de halve oliebollen en strooi er de gehakte noten en chocolade over. Leg ze met de vulling naar boven midden in een champagnecoupe.

Light Safari

Hilvarenbeek - tot en met 25 februari
Ga mee op Ligth Safari in Safaripark Beekse Bergen. Deze winter staat in het teken van licht en kleur. Een avondspektakel met een wandelroute langs 12 magische kleurzones en langs 3000 lichtgevende dieren, planten en bloemen. Leer meer over de kracht van kleur in de natuur. Hoe ontstaat de regenboog eigenlijk? Verder is er een winterplein waar een schaatsbaan niet ontbreekt.
lightsafari.beeksebergen.nl

Kerstcircus Ahoy

Rotterdam – 25 december t/m 1 januari
Verras je familie met een onvergetelijke voorstelling van het grootste circus van Nederland: Kerstcircus Ahoy! Met vele spectaculaire acts voor jong en oud: van sensationele acrobatiek tot de hilarische clowns. Kortom, alle ingrediënten voor een onvergetelijke voorstelling voor jong en oud. Het leukste uitje in de kerstvakantie. Ze zeggen niet voor niets: Kerstcircus Ahoy, daar word je vrolijk van!
kerstcircus.nl

Winter Efteling

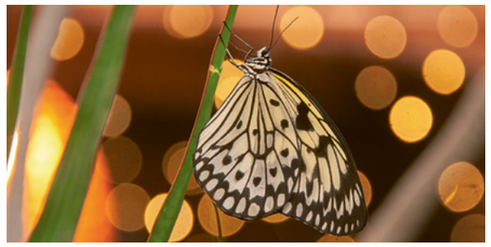
Kaatsheuvel - tot en met 4 februari 2024
In de winter is het extra sprookjesachtig in de Efteling met twinkelende lichtjes en knisperende kampvuren. Op de Warme Winter Weide kun je schaatsen of jezelf opwarmen bij de vreugdevuren. Of maak je liever een winterfoto met je favoriete Eftelingbewoner. De buitenachtbanen zijn open zolang het winterweer het toelaat.
efteling.com

Winterdroom in De Orchideeën Hoeve

Luttelgeest - tot en met 31 december
Stap in de magische verlichte winterwereld vol bijzondere bloemen, planten en dieren. De talloze lichtjes leiden je langs de highlights van het park. Je kunt er flamingo's spotten, geheime junglepaden ontdekken of tussen de duizenden vlinders staan.
orhideeenhoeve.nl

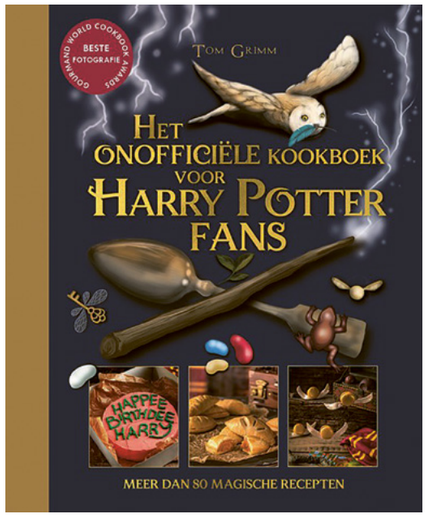
Lumineuze nachten

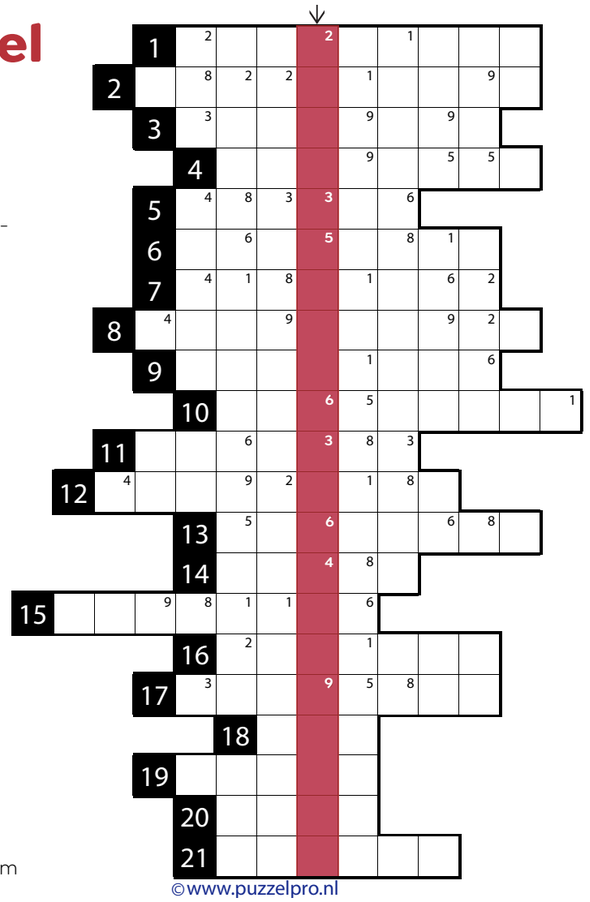
Haarzuilens - 7 december t/m 7 januari
Beleef de magie tijdens de Lumineuze nachten op Kasteel de Haar. Verlichte paden en indrukwekkende projecties nemen je mee terug in de tijd. In het kasteelpark staat Lindert klaar om een gloednieuw verhaal te vertellen. Een lichtfestival vol betovering voor iedereen.
delumineuzenachten.nl



Filippine Prijspuzzel

Maak kans op een exemplaar van het onofficiële kookboek voor Harry Potter-fans. Kook als een tovenaar met de 80 heerlijke recepten uit dit magische kookboek voor Harry Potter fans. De recepten zijn geschikt voor alle thuiskoks, kunnen samen met kinderen gemaakt worden en zijn ideaal voor themafeesten en filmavonden.





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 vrijdag **30 december 2023.**
De prijswinnaar krijgt persoonlijk bericht.

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

Filippine aanwijzingen

Gelijke cijfers staan voor gelijke letters. Probeer aan de hand van de omschrijvingen alle woorden te vinden. Bij een correcte invulling leest u van boven naar beneden in de gekleurde hokjes de oplossing.

1. Muziekinstrument **2.** Provinciehoofdstad **3.** Mexicaans hoofddeksel **4.** Komisch zangspel **5.** Sterrenbeeld **6.** Loofboom **7.** Nederlands eiland **8.** Vooraf gestelde eis **9.** Geestelijke **10.** Schoeisel **11.** Bijbelboek **12.** Goedkoop **13.** Afrikaans land **14.** Roofvogel **15.** Klokkenspel **16.** Labyrint **17.** Fair **18.** 5 gros **19.** Het aantal seconden in een etmaal **20.** In dit jaar vond in New York de grote beurskrach plaats **21.** Het kwadraat van 710.

Iets te vieren en geen zin in gedoe in de keuken?
De oplossing is in de buurt. Bestel bij ons een grillpan vol lekkernijen!
Je kunt kiezen voor de borrel, luxe borrel, oosters, kip of miniballetjes en kipsaté.
MEESTERHAND
AMBACHTELIJKE PRODUCTEN
SINDS 1964

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
Carrotcs.com

Recepturen, foodstyling en styling
Jacqueline Pietrovski

Illustraties Lieke & Max
Geza Illustraties
geza.nu

Fotografie
Wortelphotography.nl

Druk en afwerking
Senefelder Misset

Redactieadres
redactie@lekkermakkelijk.nl

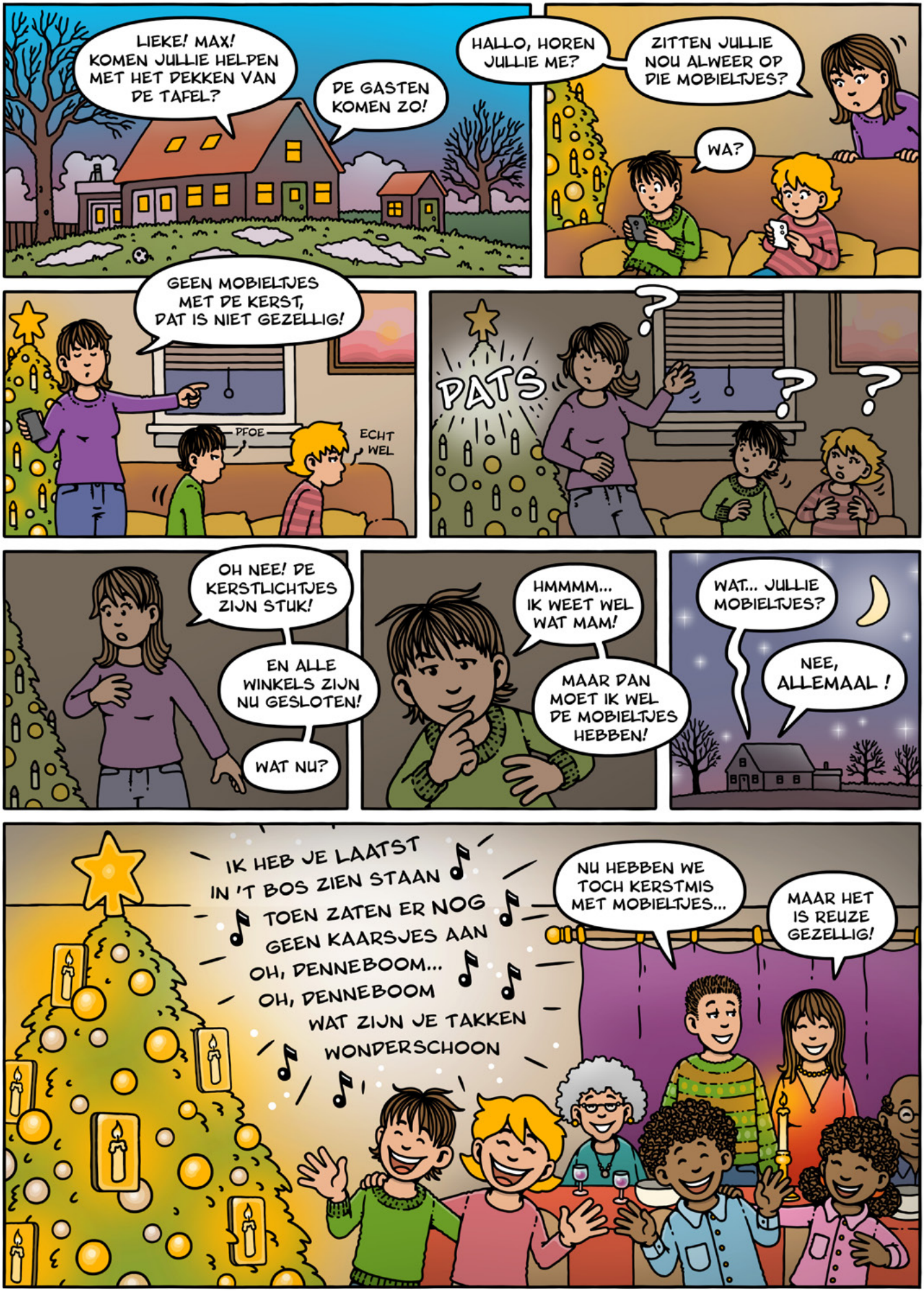
© 2023 VAN TOL VERSUNIE. Niets uit deze uitgave mag, in welke vorm en op welke wijze dan ook, worden overgenomen zonder schriftelijke toestemming van de uitgever. Hoewel Lekker Makkelijk zeer zorgvuldig wordt samengesteld, staan uitgever en redactie niet in voor eventuele onvolkomenheden en kunnen hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld.

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

Volg ons ook op social media:
@lekkermakkelijknl

LIEKE & MAX steken een lichtje op