Lekker Makkelijk

magazine bij de boodschappen in de buurt

Lente 2023

Op Stap!
In de lente is er door het hele land van alles te doen

Voor elke dag van de week een recept

Vrolijk Pasen

De leukste plekjes van het voorseizoen

lekkermakkelijk.nl

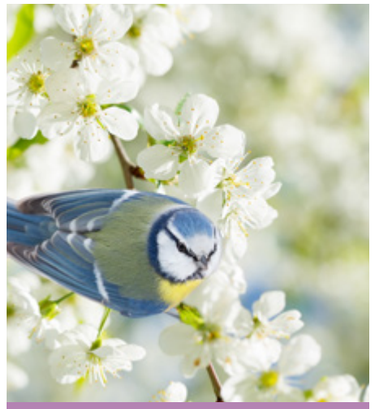
Ervaar het D.E Café
Ook thuis

D·E Café

NIEUW!

D.E Café Koffiebonen

Ervaar ook thuis het echte D.E Café-gevoel. Met de allerlekkerste koffie, geïnspireerd op de hardlopers van de menukaart van onze Douwe Egberts cafés.



Leven en laten leven

De wereld wordt voor veel mensen wat groter nu de dagen langer worden en de temperatuur aangenamer. Je stapt wat sneller op de fiets voor een ritje in de omgeving, een bezoekje en de boodschappen in de buurt. Als er nog een winkel in het dorp is. Door het hele land zijn er ondernemers die moeite hebben om de winkel open te houden. Geweldig dat er zoveel initiatieven van bewoners zijn om te helpen en plannen te bedenken. De beste en meest duurzame oplossing is vaker en meer boodschappen doen in de buurt. Dan kan de ondernemer blijven doen waar zijn hart ligt. Zijn winkel onderhouden en elke dag zijn klanten van dienst zijn. Het is voorjaar, dan besef je hoe fijn het is dat alles weer tot leven komt. Ook in de buurt.

Fijne Lente!

lekker makkelijk .nl

INHOUD VAN DIT NUMMER

3 Intro en inhoud **4–13** Weekrecepten
15 Wijnen **13** In de buurt **16–21** Aspergetijd - Recepten
22–23 Meesterhand kaas **25** In de buurt **26–27** Op stap
28–35 Paasbrunch - recepten **36–37** Op stap
39 Op stap **41** In de buurt **46** Prijspuzzel
47 Service **48** Strip Lieke&Max

dagwinkel

RECRA foods and goods
Waar je ook bent

SPRINGER
LEKKER MAKKELIJK

Een vers begin van het voorjaar

VOOR ELKE DAG VAN DE WEEK EEN SNELLE EN VERSE MAALTIJD.

Kijk voor dit recept op pagina 8

GEVULDE COURGETTE

MET TARTAAR, TZATZIKI EN STOKBROOD

VOORJAARS STAMPPOTJE

MET SPINAZIE, DOPERWTJES EN SPIEGELEITJE MET HAM

HOOFDGERECHT – 4 PERS. – 30 MIN.

INGREDIËNTEN
750 gr kruimige aardappelen
750 gr verse spinazie
400 gr diepvries doperwtjes
bekertje crème fraîche
4 scharreleitjes
4 plakken beenham
Uit de voorraadkast:
zout, peper, nootmuskaat, klontje boter

BEREIDINGSWIJZE
1. Schil de aardappelen en kook ze in 20 minuten gaar. **2.** Kook de doperwtjes 5 minuten in kokend water en giet ze af. **3.** Houd een handje spinazieblaadjes en doperwtjes apart voor de topping. **4.** Roerbak de spinazie kort met een klontje boter tot de blaadjes net slinken. **5.** Laat de aardappelen uitlekken in een vergiet. Schep de crème fraîche in de aardappelpan en laat dit 3 minuten smelten. Voeg de aardappelen weer toe en de helft van de doperwtjes. **6.** Meng tot een grove stamppot en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. **7.** Bak 4 spiegeleitjes. **8.** Verdeel de stamppot over 4 kommen. Verdeel de rest van de spinazieblaadjes en doperwtjes erover. Leg er een spiegeleitje op en een plak beenham bij. Lekker met een radijsjes salade.

MEESTERHAND
AMBACHTELIJKE PRODUCTEN
SINDS 1964

VARKENSHAASJE MET PARMEZAANKORST

MET WORTELTJES EN KRIELTJES MET PESTO

maandag

Gevulde courgette met tartaar, tzatziki en stokbrood

HOOFDGERECHT – 2 PERS. – 30 MIN. – 10 MIN. OVENTIJD

INGREDIËNTEN
1 rode ui
1 citroen
1 courgette
2 tartaartjes
1 bakje tzatziki
1 stokbroodje of
2 knapperige broodjes naar keuze
Uit de voorraadkast:
olijfolie, zout en peper, gedroogde dille en knoflookpoeder, boter

BEREIDINGSWIJZE
1. Verwarm de oven op 180°C.
2. Pel de rode ui, halveer en snijd in dunne halve ringen.
3. Snijd de courgette in de lengte door. Hol de courgette een beetje uit en hak het vruchtvlees fijn.
4. Kwast de uitgeholde courgette in met olijfolie en bestrooi met zout. Hak het vruchtvlees fijn.
5. Smelt 2 eetlepels olijfolie in een kleine koekenpan en voeg de tartaartjes toe. Druk met een houten spatel het vlees in stukken, hoeft niet fijn. Voeg nu het gehakte vruchtvlees toe, 2 theelepels gedroogde majoraan en peper en zout. Bak kort tot het gaat geuren, niet langer.
6. Vul de uitgeholde courgettes met het vleesmengsel. Bak de gevulde courgettes 10 minuten in de oven.
7. Haal de courgettes uit de oven en schep op elk wat tzatziki. Geef de rest erbij en serveer met het knapperige stokbrood.

woensdag

Varkenshaasje met Parmezaankorst, worteltjes en krieltjes

HOOFDGERECHT – 4 PERS. – 30 MIN.

INGREDIËNTEN
2 varkenshaasjes of filetlapjes, naar keuze
1 bos worteltjes
200 gr peultjes
300 gr krieltjes
1 bakje pesto verde
1 stukje Parmezaan van 150 gr
Uit de voorraadkast:
paneermeel, zout, peper, knoflookpoeder, nootmuskaat, maggi, boter en ei

BEREIDINGSWIJZE
1. Laat de varkenshaasjes op kamertemperatuur komen.
2. Kook de krieltjes 10 minuten voor en laat uitlekken in een vergiet. Meng de krieltjes daarna met 2 eetlepels pesto.
3. Klop 2 eitjes los met zout en peper in een diep bord. Meng 6 eetlepels paneermeel met de helft van de geraspte Parmezaan. Wentel de varkenshaasjes eerst door het eigeel en daarna door het kaas-paneer mengsel. Leg het vlees op een met bakpapier beklede bakplaat.
4. Schep ook de pesto krieltjes erbij. Bak het 15 minuten in de oven goudbruin. Bereid ondertussen de worteltjes en peultjes.
5. Schil de bospeentjes met een dunschiller en halveer de wortel in de lengte en maak de peultjes schoon.
6. Kook de worteltjes in 15 minuten beetgaar. Voeg 5 minuten voor einde kooktijd de peultjes toe en kook deze mee. Giet de groenten af, meng met een klont boter en kruid af met maggi, nootmuskaat en peper.
7. Haal de varkenshaasjes met de krieltjes uit de oven. Laat even rusten onder folie en snijd het vlees in dikke plakken.
8. Verdeel de worteltjes met peultjes en pesto krieltjes over de borden en leg er de plakjes varkenshaas bij. Geef de rest van de pesto en Parmezaanse kaas er apart bij. Lekker met een part citroen.

vrijdag

Bacon Lettuce Tomato wraps

HOOFDGERECHT – 4 PERS. – 30 MIN.

INGREDIËNTEN
1 kropje ijsbergsla
1 bakje kerstomaatjes
100 gr bacon of ontbijtspek
2 kant-en-klare gegrilde kippenboutjes
bosje radijsjes
4 wraps
Uit de voorraadkast:
zout en peper, mayonaise, olijfolie

BEREIDINGSWIJZE
1. Verwijder de buitenste bladeren van de ijsbergsla en snijd de krop in vieren. Grill ze kort in een hete grillpan voor extra smaak. Gril ook even de wraps mee. Of anders de sla en wraps kort om en om bakken in wat olie.
2. Bak de plakjes bacon knapperig. Halveer de kerstomaatjes.
3. Haal het kippenvlees los van de boutjes.
4. Snijd de radijsjes in plakjes.
5. Leg de wraps op borden of op een plank en bestrijk ze met mayonaise. Beleg ze met de sla, bacon, tomaatjes, gegrilde kip en plakjes radijs.
Extra lekker met wat verkruimelde chips naturel erover. Het is tenslotte vrijdag!

KIJK VOOR MEER RECEPTEN OP LEKKERMAKKELIJK.NL

HOOFDGERECHT – 2 PERS. – 30 MIN. – 20 MIN. OVENTIJD

INGREDIËNTEN
2 diepvries zalmfilet, ontdooit
250 gr fusilli pasta
3 kleuren paprika
2 rode uien
1 struik broccoli
2 citroenen

ALLES OP DE BAKPLAAT

ZALM, PASTA, PAPRIKA EN UI

Uit de voorraadkast:
2 kippen bouillontabletten, olijfolie, 2 tl gedroogde dragon, 1 tl knoflook poeder, zout en peper.

BEREIDINGSWIJZE
1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Breng 1 liter water met de 2 bouillontabletten aan de kook. Voeg de pasta toe en kook 5 minuten voor.
3. Snijd ondertussen de paprika en rode uien in grove stukken.
4. Maak een sausje om alles lekker mee te maken. Meng 5 eetlepels olijfolie met 4 eetlepels citroenrasp met 2 theelepels gedroogde dragon, 1 theelepel knoflookpoeder en 1 theelepel komijnpoeder. Breng goed op smaak met zout en peper.
5. Haal de bakplaat uit de oven en verdeel de uitgelekte pasta, paprika en rode ui erover. Schik de ontdooide zalmfilet ertussen. Besprenkel alles royaal met het lekkere olijfolie sausje.
6. Schuif de bakplaat weer in de oven en bak het nog 10 minuten. Snijd de citroen in parten. Zet de bakplaat op een plank op tafel en aanvallen maar!
Lekker met augurkjes erbij.

donderdag

Kijk voor dit recept op pagina 8

BLT WRAPS

MET BACON, SLA EN TOMAATJES

vrijdag

GAMBA PLANKJE

MET ZOETE AARDAPPELSALADE

HOOFDGERECHT – 4 PERS. – 40 MIN.

INGREDIËNTEN
4 zoete aardappels
200 gr diepvries doperwtjes
1 bosje bosui
8 zoetzure augurkjes
1 zakje gemengde bladsla
1 zak diepvries gamba's, ontdooit
Uit de voorraadkast:
zout en peper, mayonaise, 2 teentjes knoflook

BEREIDINGSWIJZE
1. Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de zoete aardappels in de lengte door. Kwast ze in met olijfolie en bestrooi ze met zeezout. Bak ze in 12 minuten gaar, haal ze uit de oven en laat afkoelen.
2. Kook ondertussen de doperwtjes volgens de aanwijzing op de verpakking gaar en laat ze afkoelen.
3. Snijd de bosuitjes in ringetjes en de augurkjes in plakjes.
Houd 1/3 van de bosui apart voor over de gebakken garnalen.
4. Pel de schil van de zoete aardappels en snijd in stukjes.
5. Schep 6 eetlepels mayonaise in een slakom. Voeg de doperwtjes, bosuitjes, augurkjes en de zoete aardappel toe. Breng op smaak met flink wat zout en peper en wat augurkenvocht.
6. Dep de ontdooide gamba's heel goed droog. Snijd de gepelde knoflookteentjes in dunne plakjes.
7. Verwarm 6 eetlepels olijfolie in een hapjespan. Bak eerst de plakjes knoflook goudgeel en schep ze uit de pan. Let op, niet te hoog bakken anders worden ze bitter. Voeg nu de gamba's toe. Bak ze op hoog vuur 2 minuten aan beide zijden gaar. Schep ze uit de pan, verdeel ze over een plank en strooi de apart gehouden ringetjes bosui erop.
8. Meng de helft van de gemengde bladsla door de aardappelsalade en schep het in 4 kleine kommetjes. Zet die op en naast de plank. Verdeel de rest van de bladsla bij de garnalen en besprenkel met olijfolie. Een lekker wijntje en wat citroen erbij en het feestje is compleet!

zaterdag

BISTRO BIEFSTUK

MET VERSE PASTA EN KAASSAUS

HOOFDGERECHT – 2 PERS. – 30 MIN.

INGREDIËNTEN

2 biefstukjes
1 zakje koelverse pasta
1 pot Parijse champignons
250 ml slagroom
100 gr blauwe kaas
1 kropje sla
Uit de voorraadkast:
zout en peper, 2 tl gedroogde tijm, olijfolie, zilveruitjes, aluminiumfolie

BEREIDINGSWIJZE

1. Laat de biefstuk op kamertemperatuur komen. Kook de verse pasta volgens de verpakking gaar.
2. Haal de binnenste slablaadjes los van de krop en was ze onder stromend water. Dep ze droog en meng met 3 eetlepels fijngehakte zilveruitjes. Besprenkel met extra olijfolie.
3. Laat de champignons goed uitlekken in een vergiet. Breng de slagroom samen met de blauwe kaas aan de kook. Laat langzaam smelten.
4. Bestrooi de biefstukjes met zout en peper en de tijmblaadjes. Bak ze 2 minuten aan beide zijden bruin. Schep ze uit de pan en laat 2 minuten rusten onder aluminiumfolie.
5. Schep de pasta op borden en schenk de kaassaus bij het biefstuk braadvocht. Voeg ook de uitgelekte champignons toe.
6. Verdeel de saus over de borden. Snijd de biefstuk in plakjes en leg ze op de kaassaus. Schep de champignons en de sla erbij. Glaasje rode wijn en wat stokbrood smaakt er heerlijk bij!

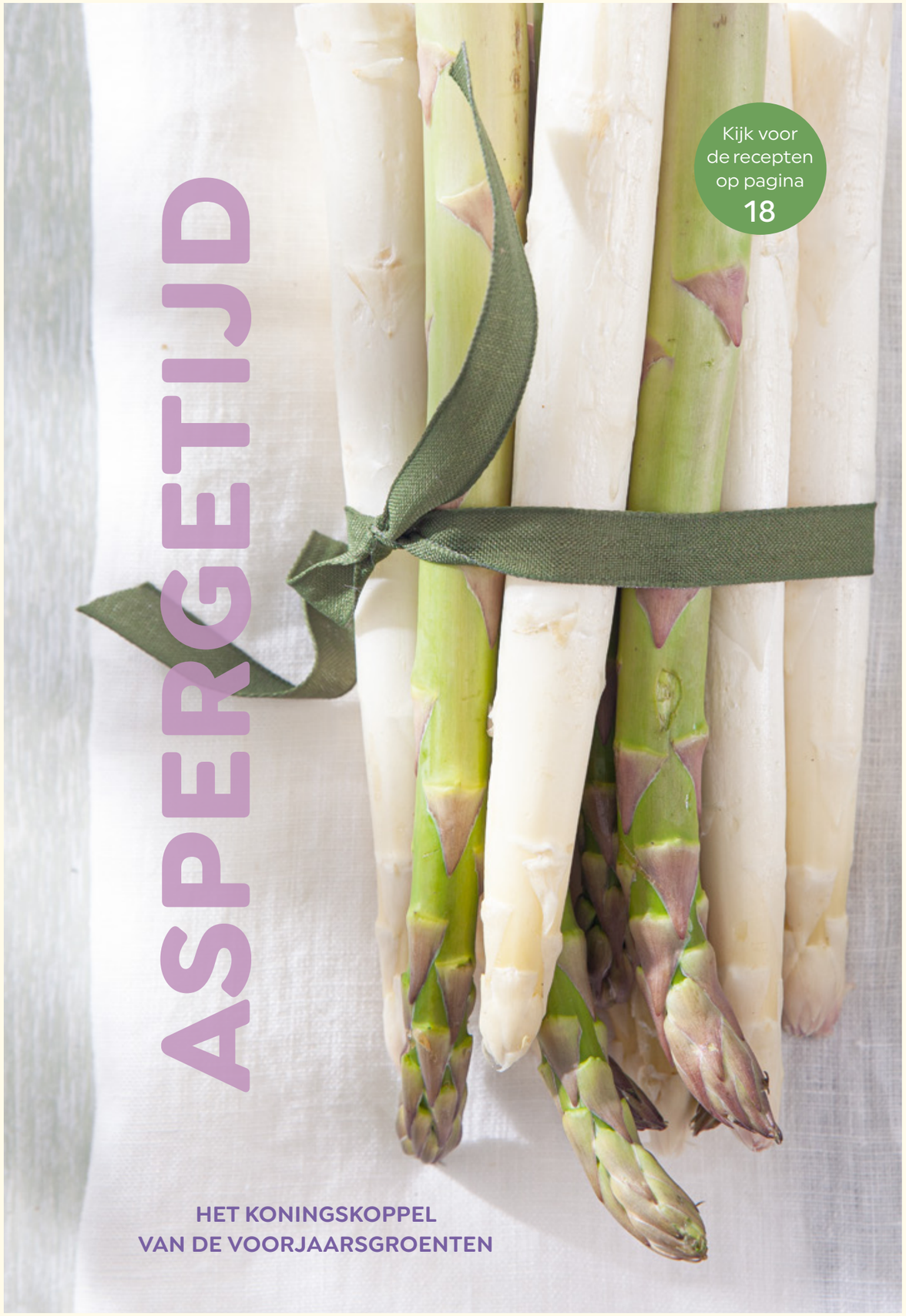
zondag

TIJD VOOR
DE LENTE
TIJD VOOR Grolsch
Met trots voor u gebrouwen. Geen 18, geen alcohol.

MAAK OOK EENS
BURRITO'S MET HAK
HAK
100% NATUURLIJKE
BURRITO SCHOTEL
Je moet de groenten van HAK hebben

Haust
1870
Toast
op mooie
momenten!
Haust
TOAST
'N CHIPS
Haust
PARTY
EXTRA
Original
Proef de smaak van Haust

Proost, op de lente!
2020
RIESLING
Gallo
FAMILY
VINEYARDS
PINOT
GRIGIO
CALIFORNIA
GOLD MEDAL
91 POINTS
BAREFOOT
I Chard! onnay!
i heart
WINES
AUVIGNON
BLANC
CALIFORNIA
NIX18
NIET ROKEN - NIET DRINKEN



SCHOON EN SUPERGEZOND

In het voor- en oogstseizoen worden geen gewasbeschermingsmiddelen gebruikt en als die toch in de lucht zweven komen die niet in aanraking met de asperges. Ze bevatten belangrijke vitamines en andere voedingsstoffen, maar heel weinig calorieën.

KOPEN EN BEWAREN

Nederlandse witte asperges zijn alleen verkrijgbaar gedurende het aspergeseizoen, van begin april tot eind juni. Je kunt asperges goed 2 tot 3 dagen in de koelkast bewaren. Wil je witte asperges langer bewaren? Vries ze dan in. Schil de asperges zorgvuldig, verpak ze in een plastic diepvrieszakje en leg ze in de vriezer. Zo kun je ze 4 tot 6 maanden bewaren. Bij bereiding hoef je ze niet eerst te ontdooien, doe ze direct in een pan met ruim kokend water.

WITTE ASPERGES SCHILLEN EN BEREIDEN

Snijd ongeveer 2 cm van de onderkant af en leg ze 30 minuten in koud water. Hierdoor kunnen ze zich volzuigen met water en zijn ze makkelijker te schillen. Schil de asperges vervolgens met een aspergeschiller vanaf ongeveer 3 cm onder het kopje naar beneden. Doe dit overlappend, zodat er geen randje harde schil overblijft. Gebruik je een dunschiller? Schil dan twee keer helemaal rond. Leg de geschilde asperges in ruim koud water, voeg er een snufje zout aan toe en breng het water aan de kook. Laat de asperges 5 minuten zachtjes door koken. Neem daarna de asperges van het vuur en laat ze 15 minuten met gesloten deksel doorgaren. Haal ze met een schuimspaan of twee vorken voorzichtig uit het kookvocht en laat ze goed uitlekken op keukenpapier of een schone theedoek.

BEREIDING VAN GROENE ASPERGES

Groene en paarse asperges hoeven niet geschild te worden. Hebben ze dikke stengels, snijd dan ongeveer 1,5 cm van de onderkant af en schil alleen de onderste helft van de stengels. Breng de asperges in een pannetje water met zout aan de kook en blancheer de asperges in 3 minuten beetgaar en 2 minuten langer als je van zacht en gaar houdt. Haal ze daarna meteen voorzichtig uit het kookvocht en laat goed uitlekken.

Wit wijntje erbij?

De pinot blanc is een klassieker, bij de romige, zachte en zoete smaak van de witte asperges past een witte droge wijn met frisse zuren en fruitige tonen. Een grüner veltliner, sauvignon blanc of riesling uit de Elzas zijn ook goede combinaties. Als tegenhanger van de botersaus is een volle witte wijn zoals een chardonnay een aanrader.

Gegrilde groene asperges met oven-gebakken aardappel-tjes, eitje en Parmaham

HOOFDGERECHT – 4 PERS. – 30 MIN.

INGREDIËNTEN
1 bakje verse afbakaardappeltjes
1 bos groene asperges
1 el citroenrasp
4 scharreleitjes
1 bakje verse pesto
2 takjes verse basilicum
6 el olijfolie extra vierge

BEREIDINGSWIJZE
Verwarm de oven voor op 200°C. Bak de aardappeltjes in de oven goudbruin. Kook de eitjes in 4 minuten halfzacht. Was de groene asperges en snijd ze in de lengte doormidden. Meng de olijf-olie met de citroenrasp en bestrijk de asperges met wat citroen olijfolie. Grill de asperges in een hete grillpan aan elke zijde tot ze grilstreepjes hebben. Verdeel de asperges over de borden en schep de rest van de citroenolie erover. Haal de goudbruine aardappeltjes uit de oven en meng ze met de helft van de pesto. Schep ze bij de asperges. Pel de eitjes en halveer ze. Leg ze samen met de ham bij de asperges. Verdeel de rest van de pesto over de borden en bestrooi met basilicumblaadjes.

KIJK VOOR MEER RECEPTEN OP LEKKERMAKKELIJK.NL

Aspergetaart van croissantdeeg

LUNCHGERECHT – 6 PERS. – 10 MIN.- 30 MIN. OVENTIJD

INGREDIËNTEN
6 witte asperges
6 groene asperges
1 groot blik croissantdeeg
3 eieren
200 ml crème fraîche
150 gr gesneden achterham of kipfilet
100 gr kerstomaatjes
100 gr geraspte belegen kaas
Extra: 1 kleine langwerpige ovenschaal, bakpapier

BEREIDINGSWIJZE
Verwarm de oven voor op 180°C. Schil de witte asperges met een dunschiller. Snijd van alle asperges 2 cm van de onderkant af. Kook de witte asperges 5 minuten voor en voeg na 2 minuten de groene asper-ges toe. Giet daarna de asperges af en laat ze goed uitlekken. Klop de eieren los met de crème fraîche. Maal er peper en nootmuskaat naar smaak over. Bekleed de ingevette ovenschaal met een vel bakpapier zo kan je de aspergetaart er straks makkelijk uit tillen. Vet het bak-papier ook in en bekleed de ovenschaal met het uitgerolde croissantdeeg. Druk de naden goed dicht met de vingertop-pen. Maak ook een opstaand randje van 2 cm. Prik met een vork gaatjes in het deeg. Verdeel het eimengsel over het deeg en verdeel hierop de asperges, de ham en de tomaatjes. Druk alles goed in het eimengsel. Zet de ovenschaal in de oven en bak de asperge taart in 30 minuten goudbruin. Laat de taart uit de oven 10 minuten afkoelen voor het aansnijden. Lekker met een frisse groene salade.

Witte asperges met zalm, gepocheerd eitje en citroensaus

HOOFDGERECHT - 4 PERS. – 20 MIN.

INGREDIËNTEN
750 gr witte asperges
200 gr gerookte zalm
4 scharreleitjes
2 el boter
1 citroen
1 tl gedroogde dragon
zakje veldsla
Extra: vershoudfolie, keukentouw

BEREIDINGSWIJZE
Schil de asperges met een dunschiller en snijd 2 cm van de onderkant af. Breng in een hapjespan gezouten water aan de kook en schep de asperges erin. Laat ze 5 minuten koken en draai daarna het vuur uit. Laat ze afgedekt 10 minuten liggen in het kookwater met deksel op de pan, zo zijn ze perfect gaar. Maak de gepocheer-de eitjes. Bekleed 4 kleine kopjes met een vel vershoudfolie. Kwast de binnenkant van de folie met olijfolie. Breek voorzichtig in elk kopje een eitje. Vouw de punten samen en knoop ze 2 cm boven het eitje dicht met keukentouw. Leg ze in kokend water en laat 2 minuten koken. Haal ze uit de pan en leg ze op een bord. Verdeel de gerookte zalm over 4 borden. Schep de asperges uit het kooknat en laat ze uitlek-ken. Voor de citroensaus: smelt de boter in een steelpan. Voeg 2 eetlepels citroen-rasp en 1 theelepel dragon toe en laat 1 minuut zachtjes trekken. Voeg dan de crème fraîche toe en laat die al roerend zachtjes smelten. Breng op smaak met zout en peper. Neem de saus van het vuur en klop er 2 eetlepels citroensap door. Schenk de saus in een kannetje. Verdeel de asperges op de zalm. Knip het touwtje los van de gepocheerde eitjes en leg ze op de asperges. Leg er een pluk veldsla bij en garneer met wat bieslook en een part citroen.

ASPERGETAART

VAN CROISSANTDEEG

Kijk voor de recepten op pagina 18

WITTE ASPERGES

MET ZALM, GEPOCHEERD EITJE EN CITROENSAUS

HET VERHAAL VAN MEESTERHAND KAAS

Dit keurmerk is het bewijs dat de melk afkomstig is van koeien die minstens 120 dagen per jaar, minimaal 6 uur per dag in de Nederlandse wei lopen.

DE KAASMAKERIJ OP DE BOERDERIJ

Tot in de 20e eeuw werd door boeren in de kop van Noord-Holland kaas gemaakt en sommigen werkten samen in wat men een dagfabriek noemde. De koeien werden tweemaal op een dag gemolken en de melk werd direct verwerkt tot boter en kaas. Dat was arbeidsintensief, de kwaliteit wisselde sterk en het kostte ook veel tijd en geld om de zuivelproducten naar de markt te brengen.

NOORD-HOLLANDSE KAAS VAN WERELDKLASSE

De Noord-Hollandse kaas die door Lutjewinkel Kaasmakerij wordt gemaakt behoort tot de absolute wereldtop. Zo werd een van de Meesterhand kazen begin 2020 tijdens de grootste kaaskeuring van Amerika nog uitgeroepen tot één van de drie beste kazen ter wereld!

Platina Select, het summum van de karakteristieke, zuivere, rijke en romige smaken van Meesterhand.

VAN DAGFABRIEK NAAR COÖPERATIE

In Lutjewinkel neemt veehouder Blaauboer het initiatief om het anders aan te pakken. Tijdens een excursie naar Friesland doet hij het idee voor een moderne coöperatieve fabriek op en legt het voor aan andere boeren in de omgeving van Lutjewinkel. De fabrieksmatige verwerking van hun melk zal niet alleen betere producten leveren, maar ook voor een hogere opbrengst van de melk zorgen. In 1916 besluiten 193 boeren om 8 dagfabrieken te verruilen voor de grote 'Coöperatieve Zuivelfabriek West-Friesland'. Het aantal leden-melkveehouders nam in de loop van de vorige eeuw toe, er volgde een vijftal fusies en vanaf 2008 maakt de kaasfabriek Lutjewinkel onderdeel uit van FrieslandCampina.

DE AMBACHTELIJKE KAASMAKERS VAN LUTJEWINKEL

Vandaag de dag is Lutjewinkel een professionele kaasmakerij en is het bedrijf vooral bekend om zijn Noord-Hollandse Gouda kaas die gemaakt wordt van weidemelk van koeien in Noord-Holland. Omdat de Noord-Hollandse weiden eeuwen geleden nog binnenzee waren, bevat de grond een unieke samenstelling, waardoor de weidemelk van nature vol en romig is. De kaas onderscheidt zich door een extra rijke en volle smaak en is door de Europese Unie in 1996 bekroond met het keurmerk Beschermde Oorsprongsbenaming (BOB).

BOB is een keurmerk dat wordt toegekend aan producten met een aantoonbare historie en die volgens een erkende en vaste werkwijze gemaakt worden binnen een bepaald geografisch gebied.

EEN BREED ASSORTIMENT VERS VAN HET MES OF VOORVERPAKT

Meesterhand behoort tot de merken van kazen die door de kaasfabriek in Lutjewinkel wordt geproduceerd. Met een breed assortiment hebben lokale supermarkten, buurt-, dorpswinkels en speciaalzaken een absoluut kwaliteitsproduct in huis dat niet alleen in Nederland, maar ook ver over de grenzen wordt gewaardeerd.

Kies voor vers van het mes of voorverpakt.

WAS KOUDER

EN BESPAAR TOT € 10 PER VERPAKKING

OP UW ENERGIEKOSTEN*

*Bespaarde energiekosten bij het wassen op 30°C vs 60°C met Ariel Allin1 Pods 39 wasbeurten. Besparing gebaseerd op gemiddelde elektriciteitsprijzen (inclusief belastingen) voor huishoudens in Nederland, eerste semester 2022. Bron: CBS

Altijd buiten bereik van kinderen bewaren.
©A.I.S.E KOM MEER TE WETEN
www.keepcapsfromkids.eu

We kunnen weer naar de camping!

In de eerste weken van april gaan de campings en vakantieparken open. Kun je weer lekker buiten spelen, genieten van de natuur en boodschappen doen in de winkel op het park. Op steeds meer parken vind je ook de Lekker Makkelijk én in de zomer het Vakantieboek van Lieke&Max. Kom je ons tegen? Stuur dan een foto naar redactie@lekkermakkelijk.nl. Sta je misschien wel in het zomernummer!

Kampeerdorp de Zandstuve

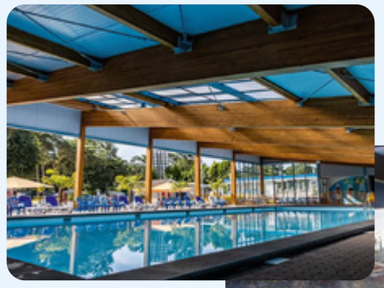
De kindvriendelijke camping in Rheeze bij Hardenberg!
Kampeerdorp de Zandstuve is een 5-sterren kindercamping waar voor jong en oud veel te beleven is. De camping ligt in de landelijke omgeving van Hardenberg. Er zijn ruime kampeerplekken, prachtige accommodaties en vanaf dit voorjaar is het helemaal luxe kamperen met de nieuwe winkel van Jeffrey en zijn team!
zandstuve.nl

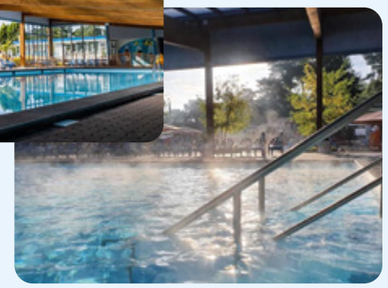
Siblu Villages

Lauwersoog – Lauwersmeer
Het Lauwersmeer aan de ene kant, de Waddenzee aan de andere. Deze camping in het noorden van Nederland ligt op een prachtig plekje. Op Siblu Camping Lauwersoog is altijd wel iets leuks te doen. Speciaal voor de kinderen: de grote binnenspeeltuin én waterspeeltuin. Deze Groningse camping is hét uitgangspunt voor een bijzondere zeehondenexpeditie. Ook vaar je vanuit de camping zo naar Schiermonnikoog. De broers Joël en Stefan Basta runnen de winkel op dit vakantiepark.
siblu.nl

Vakantiepark Bergumermeer

Sumar - Friesland
Voor een ontspannen vakantie of een actief weekendje weg ben je bij Camping & Vakantiepark Bergumermeer aan het juiste adres. Zij hebben een plek voor jouw (sta) caravan, tent of camper, maar verhuren ook prachtige bungalows en luxe vakantiehuizen. Ze hebben ook waterlodges en safaritenten. En ook kan je in de winkel van Loltje terecht voor lekkers en versgebakken broodjes.
bergumermeer.nl





Welkom bij Bad Hoophuizen

Hulshorst
Op EuroParcs Bad Hoophuizen komen zowel de rust van de natuur als sportieve wateractiviteiten samen. Met aan de ene kant het Veluwemeer dat uitnodigt tot een verfrissende duik en aan de andere kant het uitgestrekte Veluwse landschap. Het beste verken je de Veluwe op de fiets of te voet. Fiets bijvoorbeeld naar het Speulderbos dat ook wel het bos van de dansende bomen wordt genoemd. Dit is het oudste beukenbos van Nederland.
europarcs.nl

Camping en Vakantiepark De Zanderij

Voorthuizen
Verscholen in de rustige uitgestrekte bossen van de Veluwe, vlakbij heidevelden en rustieke dorpen vind je camping en vakantiepark De Zanderij. Daar ontvang- en ze je persoonlijk en gastvrij. Je kunt er kamperen, verblijven in één van de accommodaties of genieten in je eigen stacaravan. Op het park kun je zwemmen in één van de overdekte zwembaden, meedoen met het activiteitenprogramma, tennissen of een lekker hapje en drankje doen bij restaurant Flavours. Ook de omgeving biedt voldoende mogelijkheden, er is een groot aanbod van wandel- en fietstochten, gezellige dorpen en diverse attracties.
zanderij.nl

Pasen in alle geuren, kleuren en smaken

BRUNCH – 6 PERS. – 30 MIN.

INGREDIËNTEN
1 heel wit brood gesneden
eventueel een bakje tuinkers of bieslook voor de garnering
Extra: Lange houten prikkers

Komkommer sandwiches
4 sneetjes brood
1\2 komkommer
1\2 bakje roomkaas

Schaaf de gewassen komkommer in dunne plakjes. Bestrijk 4 sneetjes brood met roomkaas. Beleg 2 sneetjes brood met plakjes komkommer en dek af met de overige 2 sneetjes. Snijd de sandwiches kruislings door in kwarten.

Zalm sandwiches
4 sneetjes brood
2 el mayonaise
2 tl citroenrasp
4 plakken gerookte zalmfilet
4 slablaadjes

Meng de mayonaise met de citroenrasp. Bestrijk 4 sneetjes brood met de citroenmayonaise. Beleg 2 sneetjes met plakjes gerookte zalm en slablaadjes. Dek af met de 2 overige sneetjes. Snijd de sandwiches kruislings door in kwarten.

Carpaccio sandwiches
4 sneetjes brood
2 el mayonaise
1 pakje carpaccio met Parmezaanse kaas en pijnboompitjes

Bestrijk 4 sneetjes brood dun met mayonaise. Beleg 2 sneetjes royaal met de plakjes vlees. Verdeel de kaas, pijnboompitjes en de dressing erover. Dek af met de 2 overige sneetjes. Snijd de sandwiches kruislings door in kwarten. Rijg de verschillende smaken sandwiches aan lange houten spiesen. Leg ze op een bord of in een schaal en bestrooi eventueel met tuinkers of bieslook.

Sandwiches met asperges en eiersalade
4 sneetjes brood
1 bakje eiersalade
4 groene asperges

Snijd van de asperges 4 cm van de onderkant. Kook ze in 4 minuten beetgaar. Spoel ze koud af en snijd ze in de lengte door. Beleg 4 sneetjes brood met eiersalade. Leg op 2 sneetjes 4 repen asperges. Dek af met de 2 overige sneetjes. Snijd de sandwiches kruislings door in kwarten.

SANDWICHES
IN VIER VARIANTEN

GROENE FLENSJES
MET FETA DOPERWTJESSPREAD, SPIEGELEITJE EN ZALM

BRUNCH – 4 PERS. – 30 MIN.

INGREDIËNTEN
- voor het flensjes beslag
150 gr bloem
200 ml melk
150 gr spinazieblaadjes
1 kleingesneden sjalotje
2 eieren

- voor de feta doperwtjesspread
200 gr diepvriesdoperwtjes
2 stengels bleekselderij
100 gr feta
4 el olijfolie

- voor de topping
8 groene asperges
150 gr zalm
4 scharreleitjes
8 radijsjes
2 el fijngehakte bieslook

BEREIDINGSWIJZE
Maak eerst het beslag voor de groene flensjes. Pureer de spinazieblaadjes, sjalot en melk glad in een blender. Strooi de bloem erbij en daarna de eieren en pureer weer tot een glad beslag. Kook de doperwtjes beetgaar volgens de instructie op de verpakking. Pureer de doperwtjes met de verkruimelde feta, olijfolie en fijngesneden bleekselderij tot een grove spread. Breng op smaak met zout en peper. Kook de groene asperges in 5 minuten beetgaar. Bak 4 kleine flensjes en leg ze op borden. Schep op elk 2 el doperwtenspread. Bak 4 spiegeleitjes en leg die op de feta doperwtjesspread. Leg er 2 asperges en gerookte zalm bij en wat dungesneden radijsjes. Garneer met fijngesneden bieslook.

BRUNCH – 4 PERS. – 30 MIN.

INGREDIËNTEN
6 mueslibollen
200 gr zachte geitenkaas
25 gr gehakte walnoten
150 gr blauwe bessen
4 takjes verse munt
4 el honing

BEREIDINGSWIJZE
Snijd de mueslibollen open. Bestrijk ze dik met zachte geitenkaas. Strooi er gehakte walnoot over. Druk er blauwe bessen in en top af met kleine muntblaadjes. Besprenkel met de honing.

Lekker met een mango-aardbei smoothie. Gemaakt in de blender, 300 ml Griekse yoghurt, 1 mango in blokjes, sap van 1 limoen en 150 gram aardbeien.

MUESLIBOLLEN

MET HONING GEITENKAAS, BLAUWE BESSEN EN MUNT

BRUNCH – 6 PERS. – 20 MIN.

INGREDIËNTEN
6 grote tomaten
6 el olijfolie
2 el rode wijnazijn
2 tl mosterd
1 el honing
6 plakjes bacon
3 el boter
8 eieren
4 el slagroom
1 tl gedroogde dragon
2 bosuitjes
2 avocado's
2 tl citroenrasp

BEREIDINGSWIJZE
Snijd van de tomaten anderhalve centimeter van de bovenkant. Hol ze uit met een lepel. Leg ze omgekeerd op een bord om uit te laten lekken. Klop een marinade op een bord van de olijfolie, wijnazijn, mosterd en honing. Breng op smaak met zout en peper. Leg de tomaten op zijn kop in de marinade. Laat ze 10 minuten marineren. Draai ze om en schep de marinade in de tomaten. Klop de eieren los met de slagroom, dragon en 1 fijngehakt bosuitje. Breng op smaak met flink wat zout en peper. Bak de bacon knapperig in 1 eetlepel boter en haal ze uit de pan. Doe de rest van de boter in de pan en laat smelten. Voeg het eimengsel toe en roer 2 minuten tot het ei gaat stollen. Schep het roerei in de uitgeholde tomaten. Bestrooi met fijngehakte bosui. Leg de in plakken gesneden avocado erbij en bestrooi met citroenrasp. Lekker met een croissantje.

GEMARINEERDE TOMATEN

GEVULD MET ROEREI EN BACON

Paasbrunch inspiratie met MonChou!

Scan het trifle recept

Scan het bagel recept

MonChou

Kijk op monchou.nl voor meer lekkere recepten!

BROODKRANS
MET CUSTARDVULLING

BRUNCH - 8 PERS. – 30 MIN.
45 MIN. WACHTEN - 25 MIN. OVENTIJD

INGREDIËNTEN
1 pak mix wit brood
4 el custardpoeder
100 ml volle melk
200 ml slagroom
2 zakjes vanillesuiker
1 ei
gekleurde eieren
roomboter
abrikozenjam
handje bloem
Extra: bakpapier, vershoudfolie

BEREIDINGSWIJZE
Maak het deeg volgens de instructie op de verpakking en laat het rijzen. Maak ondertussen de custardvulling. Maak de custardpoeder aan met 2 eetlepels melk. Breng de rest van de melk en slagroom aan de kook. Zet het vuur laag en voeg het aangemaakte custardpapje toe. Breng al roerend aan de kook en laat 3 minuten zachtjes pruttelen tot een dikke custard. Neem van het vuur, schep het in een kom en dek af met vershoudfolie en laat afkoelen.

Rol het gerezen deeg uit op een met bloem bestrooide werkvlak. Bestrijk het deegvlak met de custard. Laat rondom 3 cm vrij. Rol het deeg aan de lange kant voorzichtig op. Snijd nu met een scherp mes de rol in de lengte door. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Leg de rollen met snijvlak naar boven op het bakblik. Vouw de deeg strengen in elkaar tot een krans. Probeer zo veel mogelijk de snijvlakken naar boven te krijgen voor een extra mooi effect. Laat de krans 45 minuten nogmaals afgedekt rijzen. Verwarm de oven voor op 200°C. Klop het ei los en bestrijk de krans ermee. Bak de krans in 25 minuten goudbruin. Laat de krans afkoelen en leg er gekleurde eitjes in. Serveer er roomboter bij en de abrikozenjam.

Mama's Maaltijden

Mama's maaltijden zijn écht lekker: smaakvol en vers! Omdat we gerechten vanuit alle werelddelen wilden serveren hebben we een complete lijn met maaltijden ontwikkeld met authentieke smaken, pittige gerechten zijn bijvoorbeeld niet aangepast aan de Nederlandse smaak.

stichting iedereen verdient een mama

Iedereen verdient een Mama! Wij weten uit eigen ervaring wat je mist wanneer je opgroeit zonder Mama. Er is een grote groep jongeren die ook opgroeit zonder mama, en daarom heeft Mama's Maaltijden de stichting Iedereen verdient een Mama opgericht. Want een Mama geeft je liefde en warmte, ze is een inspirerend voorbeeld voor je, ze geeft je nét dat beetje zelfvertrouwen wat je soms nodig hebt, ze is trots op je in de keuzes die je maakt en voorziet je altijd van een luisterend oor en goed advies.

Kijk voor meer informatie op mamasmaaltijden.nl

Poelman Vakantiepark

Hertenhorst

in Beekbergen

Vakantiepark Hertenhorst ligt midden op de Veluwe in de bossen. Een rustige camping waar je nog echt kunt genieten van de natuur. Je kunt er kamperen en er zijn chalets. Alle faciliteiten die je nodig hebt zijn er, je kunt versgebakken broodjes halen in de winkel en voor wandelingen en fietstochten is er ook veel lekkers om mee te nemen.
vakantieparkhertenhorst.nl

Nederland op z'n smalst

Susteren

EuroParcs Limburg ligt op het smalste stukje van Nederland. Aan de ene kant grenst het aan Duitsland en aan de andere kant van de Maas begint België. Vanaf het park sta je zo in het Belgische Maasmechelen of in de Duitse stad Aken. Maar ook op het park voel je iets van een buitenlandse sfeer. Zo zijn een aantal huizen gebouwd met een knipoog naar de Limburgse vakwerkhuizen en kun je in de eettentjes terecht voor Vlaamse friet én Limburgse vlaai. Een van de trekpleisters op het park is toch wel de recreatievijver. Op EuroParcs Limburg hoef je je dus geen moment te vervelen!
europarcs.nl

Camping 't Rheezerwold

In Heemsveen bij Harderberg

Vakantiepark 't Rheezerwold is een ANWB 5-sterren camping van de familie Palstring in Heemserveen, vlak bij het stadje Hardenberg. Het vakantiepark is prachtig gelegen in het Overijsselse Vechtdal en is een ideale uitvalsbasis voor wandel- en fietstochten of gezellige uitjes in de omgeving. De ruim opgezette kampeerplaatsen bestaan uit comfortplaatsen, XL plaatsen en Luxe XL plaatsen en zijn van alle gemakken voorzien.
rheezerwold.nl

Camping Samoza

in Vierhouten

Camping Samoza is een gezellig vakantiepark op de Veluwe met kampeerplaatsen, glamping lodges, chalets en bungalows. De camping biedt allerlei leuke faciliteiten aan zoals een binnenzwembad met glijbaan en groot peuterbad, een buitenzwembad mét golfslag, manege, cafetaria en een kinderboerderij. En er is ook een supergezellige supermarkt. De familie Holt zorgde jarenlang elke dag weer voor de verse broodjes en alleriei lekkers. Zij hebben de supermakrt overgedragen aan Egbert en Gerrie Aalten. Wim en Marjo gaan genieten van een welverdiend pensioen.
samoza.nl

Vier Pasen met de allerlekkerste salades van Johma

Johma® Oet Twente

De Nationale Dodenherdenking

De Nationale Herdenking vindt jaarlijks in Nederland plaats op 4 mei, met onder andere twee minuten stilte om 20.00 uur. De landelijke herdenking is op de Dam in Amsterdam en wordt in de huidige vorm sinds 1988 georganiseerd door het Nationaal Comité 4 en 5 mei.

Nationaal comité 4 en 5 mei

BEVRIJDINGSFESTIVALS 2023

Tabitha, Froukje en MEAU vliegen op 5 mei 2023 als Ambassadeurs van de Vrijheid door Nederland om op te treden op de Bevrijdingsfestivals en samen met de bezoekers stil te staan bij het belang van vrijheid. Bevrijdingsdag 2023 wordt traditioneel afgesloten met het 5 mei-concert op de Amstel, dat dit jaar gepresenteerd wordt door Soy Kroon en Dieuwertje Blok. Op 5 mei vieren we dat we sinds 1945 in Nederland weer in vrijheid leven. Daarnaast is het de dag waarop we ons bezinnen op het belang van vrijheid en waarop we ons realiseren dat vrijheid kwetsbaar is. Zeker nu we in Europa sinds lange tijd weer geconfronteerd worden met een oorlog, is het van groot belang om hier met de hele samenleving bij stil te staan.
Elk van de veertien Bevrijdingsfestivals verzorgt zelf de organisatie en bepaalt zelf de line-up. Het Nationaal Comité 4 en 5 mei coördineert de Bevrijdingsfestivals.
bevrijdingsfestivals.nl

KONINGSDAG

27 april 2023
Waar koning Willem-Alexander zijn gezin vorig jaar nog meenam naar Maastricht om zijn verjaardag te vieren, doet hij dit jaar Rotterdam aan. Nederland kleurt op donderdag 27 april 2023 weer rood, wit, blauw en oranje.
koninklijkhuis.nl

RIJK AAN PROTEÏNE
PROBEER NU!
rijk aan PROTEINE • trotse leverancier
TeamNL
NIEUW
Campina ANNO 1871
STERKE START
YOGHURT
ROMIG & RIJK VAN SMAAK
13 GRAM PROTEÏNE PER PORTIE
STERK MET Campina ANNO 1871

Foto: RTV De Ronde Venen

Dé huis-aan-huis winkel van Leeuwarden

Jan de Vries was meer dan 40 jaar de melkboer in de Friese hoofdstad. Met zijn rijdende winkel bezorgde hij met plezier de dagelijkse boodschappen, maar Jan is met pensioen. Het goede nieuws is dat Dé huis-aan-huis winkel van Leeuwarden sinds 1 februari het bedrijf heeft overgenomen. Zij gaan op dezelfde voet verder en de nieuwe melkboer heet Milan Maat. Hij levert graag de boodschappen tot in de keuken en zet net dat extra stapje voor zijn klanten. Niet alleen bij de mensen thuis, maar ook bij een kinderdagverblijf of op kantoor. Milan kan er voor zorgen dat de voorraad van versproducten en een aanvullend assortiment door de weeks aangevuld wordt. Ook voor de andere producten kun je terecht bij dé huis-aan-huis winkel van Leeuwarden. Van koffie tot het schoonmaak assortiment en staat nou net dat ene product er niet tussen? Zet het in de opmerkingen en het wordt geregeld! Tot ziens bij dé huis-aan-huis winkel van Leeuwarden!

Familie De Wilt stopt komende zomer

Wie wil de Dagwinkel in Baambrugge runnen?

Henk en Gerrie van der Wilt, eigenaar van de Dagwinkel, worden dit jaar 70, tijd om met pensioen te gaan. Meer tijd om te vissen, te biljarten en te genieten van de kleinkinderen. Maar zij willen net als veel anderen in het dorp wel het gemak van een winkel in de buurt. Het is een ontmoetingsplek voor veel van de 1.500 inwoners, ideaal voor de vergeten boodschapjes en fijn voor de pakketjes.
De afgelopen jaren heeft Henk er alles aan gedaan om een opvolger te vinden. Helaas, de toename van de kosten en prijsstijgingen werken niet mee. Er zat daarom niets anders op dan zijn klanten te informeren over de stand van zake en de voorgenomen plannen. Deze zomer sluit de laatste winkel in het dorp. Baambrugge ligt niet ver van Nigtevecht, genoeg inspiratie voor de dorpsraad om actie te ondernemen. De eerste bijeenkomst van bewoners in februari heeft veel ideeën opgeleverd en de dorpsraad gaat aan de slag om de plannen uit te werken. Wij houden jullie op de hoogte.

Hoe is het met de Dagwinkel in Schoonrewoerd?

Samen voor ons allen. De titel van een stuk in de VPRO-gids en inleiding tot een aflevering van Tegenlicht van donderdag 23 februari. Het biedt een mooi inkijkje in de belevingswereld van Ad de Jong en ook andere ondernemers en particulieren die op zoek zijn naar mogelijkheden om bewuster en duurzamer met het verbruik van energie om te gaan. Voor Ad was de enorme stijging van de energiekosten in de zomer van vorig jaar aanleiding om te bedenken hoe hij op zijn 64ste de winkel voor het dorp kon behouden. Zijn eerste reactie was: ‘We gaan sluiten, ik ga echt met pensioen.’ Maar Ad is een geboren en getogen dorpeling. Hij deelde zijn zorgen met honderden medebewoners tijdens een bijeenkomst in het dorpshuis van Schoonrewoerd. Er ontstonden plannen en met inzet van vrijwilligers en financiële bijdrages van 10 tot 1.000 euro is er in de stichting meer dan 70.000 euro bijeen

gebracht. Zo kan er in april een nieuwe vriesinstallatie geplaatst worden, dat levert een forse besparing op. De uitdaging om met elkaar energie te genereren en te delen blijkt complexer dan voorzien. Niet alleen voor Schoonrewoerd, dat is een landelijke opgave. Het is wel mogelijk om elkaar van energie en hulp te voorzien en dat is precies wat er de afgelopen maanden is gebeurd. Met een indrukwekkende lijst van vrijwilligers wordt er elke week een rooster gedraaid waarin ieder naar tijd en vermogen zijn of haar taken uitvoert. In de winkel met aanvullen en controleren op de houdbaarheidsdatum, tot het halen van levensmiddelen bij boeren en telers en het bezorgen van folders in het dorp. De Dagwinkel in Schoonrewoerd blijft de komende jaren open en Ad blijft actief in de media om zijn verhaal te doen.
dagwinkelschoonrewoerd.nl

Door het hele land – 29 mei
Tweede Pinksterdag is de Dag van het Kasteel. Deze editie heeft als thema: Upstairs/Downstairs. Een kasteel kon vroeger niet bestaan zonder zijn personeel. Bij middeleeuwse kastelen waren koks, huisbewaarders, stalknechten en poortwachters bijvoorbeeld onmisbaar. Op latere buitenplaatsen waren het gouvernantes, linnenmeiden, koetsiers, dienstboden, tuinmannen en de chauffeurs. Juist de verhalen van deze belangrijke personen zijn echter vaak door de geschiedenis heen verdwenen en vergeten. Daarom worden deze mensen en hun werk dit jaar in het zonnetje gezet! Op de website vind je informatie over de bijna 40 kastelen en buitenplaatsen die de poorten op Tweede Pinksterdag gaan openen.
dagvanhetkasteel.nl

Molens.
Ze winnen land, malen koren en vangen wind.

BUITEN SPELEN!

In Het boek van OERRR van Natuurmonumenten word je geïnspireerd om lekker de natuur in te gaan. Wil je buiten spelen, maar weet je niet wat je moet doen? Met dit boek beleef je de tofste avonturen en leer je allerlei leuke weetjes. Buiten leuke dingen doen was nog nooit zo makkelijk. Ideaal voor kinderen en gezinnen. En voor nog meer ideetjes kun je op ontdekking in de Speelnatuur van OERRR. Dat zijn meer dan 15 unieke locaties waar je de natuur kunt ruiken, voelen en proeven. Een uitje voor het hele gezin.
natuurmonumenten.nl

Molens zetten altijd wat in gang.

Door het hele land - 13 en 14 mei
Tijdens de Nationale Molendag kunnen bezoekers een molen van binnen bekijken en de molenaars en eigenaren organiseren extra activiteiten. Er zijn door het jaar heen ook regionale molendagen. Op **molens.nl** vind je een overzicht. Ze zijn dichterbij dan je denkt. In Nederland zijn ruim 1.200 molens te bewonderen. Als de molen voor bezoekers open is, dan hangt de blauwe wimpel uit.

Klaar om te wenden...!

Eind april start weer het vaarseizoen. De botterwerf in Elburg is samen met het museum de thuishaven van de Stichting tot behoud van Elburger botters. In de loods zijn vanaf een loopbrug de restauratie- en onderhoudswerkzaamheden te zien. Restauraties worden in een leerwerkproject op 'de Hellege' uitgevoerd door leermeester Cees Leusink, samen met mbo-stagiairs. Houd jij van varen, maar heb je zelf geen boot? Dan ben je van harte welkom bij de Botterstichting om te leren zeilen!
prd.botterselburg.nl

Kan een dorp zonder winkel? Dat willen we niet!

Nigtevechters kunnen weer boodschappen doen in het dorp

Jarenlang had Nigtevecht een buurtsuper, totdat de eigenaar met pensioen ging. Een opvolger? Die was er niet. De deuren moesten sluiten, maar in het voorjaar van 2021 ging de winkel toch weer open onder de naam Centerrr. Met alle goede bedoelingen, de klanten bleven weg en door de prijs stijgingen was de bedrijfsvoering niet meer verantwoord. De deuren werden wederom gesloten. In de herfst van 2022 nam een groep bewoners het initiatief voor de oprichting van een dorpscoöperatie om een dorpswinkel mogelijk te maken. De leefbaarheid van het dorp met zo'n 1.600 inwoners staat al jaren onder druk en het wegvallen van de buurtsuper gaat ook ten koste van de sociale voorzieningen. Van de 650 huishoudens waren er 180 mensen aanwezig op de informatieavond in het dorpshuis. Daar bleek meer dan voldoende draagvlak voor. De coöperatie neemt de inventaris over en gaat het huidige pand huren van de woningcorporatie. De dorpscorporatie verhuurt de winkel vervolgens aan een ondernemer die ruime ervaring heeft met het runnen van kleinschalige buurtwinkels, doet investeringen om de energiekosten beheersbaar te houden en vrijwilligers bieden ondersteuning in de bedrijfsvoering. Waar een klein dorp groot in kan zijn. Onder grote belangstelling van de bewoners en de media gingen de deuren van de winkel op 21 januari jongstleden weer open.

dorpswinkelnigtevecht.nl

Foekepotter van 't Joar

Tijdens de Galazitting van Carnavals Vereniging de Foekepotters in Grathem is er een nieuwe Foekepotter van het jaar uitgeroepen. Een wat? Een heel belangrijk persoon, iemand die zich verdienstelijk maakt voor de gemeenschap. Het zijn er dit jaar twee, Rene en Mien van Bie Smidje. Dat is de winkel waar je werkelijk alles kunt kopen. Zij staan altijd klaar voor de inwoners, jong en oud, en zijn daardoor een onmisbare schakel voor de leefbaarheid van het dorp. Foekepotter van het jaar is een eretitel en die mogen Rene en Mien dan ook met trots dragen in het tiende jaar dat zij voor de inwoners van Grathem ook een supermarkt in de winkel hebben.

biesmidje.nl

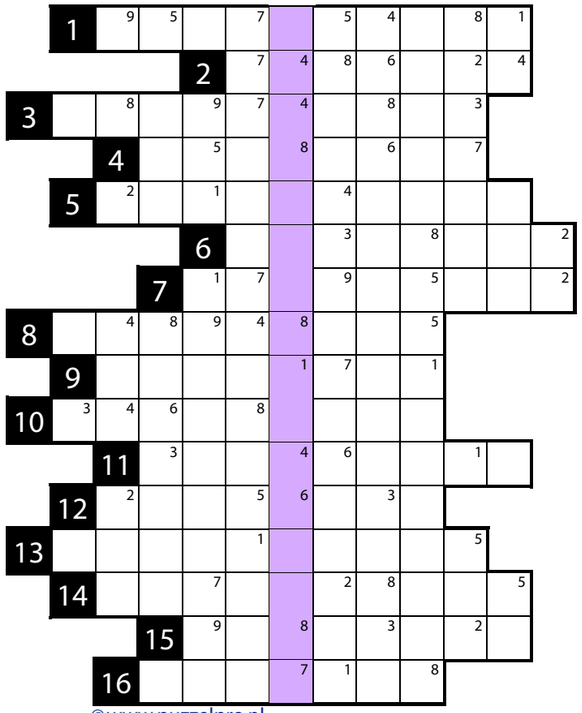
Voedselbankjes in de tuin

Wethouder Cees Taal van de gemeente Vijfheerenlanden, heeft begin februari het 25ste Voedselbankje overhandigd aan Ad de Jong. Hij is mede-initiatiefnemer van het project Voedselbankjes dat door de werkgroep Kerk in Actie is opgestart. De Voedselbankjes staan door het hele dorp in alle straten bij de mensen in de voortuin. Je kan er natuurlijk op zitten maar ook iets in stoppen, want onder de deksel staat een plastic krat waarin bewoners houdbare etenswaren in kunnen leggen. De kratjes worden door vrijwilligers leeggemaakt en de spullen worden naar de Voedselbank in Leerdam gebracht.

Filippine Prijspuzzel

Maak kans op een exemplaar van het boek van OERRR, kijk op pagina 43.

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 dag **30 mei 2023.** De prijswinnaar krijgt persoonlijk bericht en wordt bekend gemaakt op Lekkermakkelijk.nl.



©www.puzzelpro.nl

Filippine aanwijzingen

Gelijke cijfers staan voor gelijke letters. Probeer aan de hand van de omschrijvingen alle woorden te vinden. Bij een correcte invulling lees je van boven naar beneden in de gekleurde hokjes de oplossing. **1.** Ordinair **2.** Wervelwind **3.** Soort puzzel **4.** Muziekinstrument **5.** Presentator van verzoekplatenprogramma **6.** Vriend **7.** Slaapplaats **8.** Legerrang **9.** De oogstmaand **10.** Koningschap **11.** Frietsaus **12.** Participatie **13.** Sterrenbeeld **14.** Hoofdkerk **15.** Koningsgraf **16.** Europeaan

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

Colofon

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

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

Concept, content en realisatie
Carrot Company
carrotcompany.com

Recepturen, foodstyling en styling
Jacqueline Pietrovski

Illustraties Lieke & Max
Geza Illustraties
geza.nu

Fotografie
Richard Wortel,
shutterstock.com

Druk en afwerking
Senefelder Misset

Redactieadres
redactie@lekkermakkelijk.nl

© 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.

Volg ons ook op social media: @lekkermakkelijknl

De boodschappen gewoon aan huis bezorgd

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

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

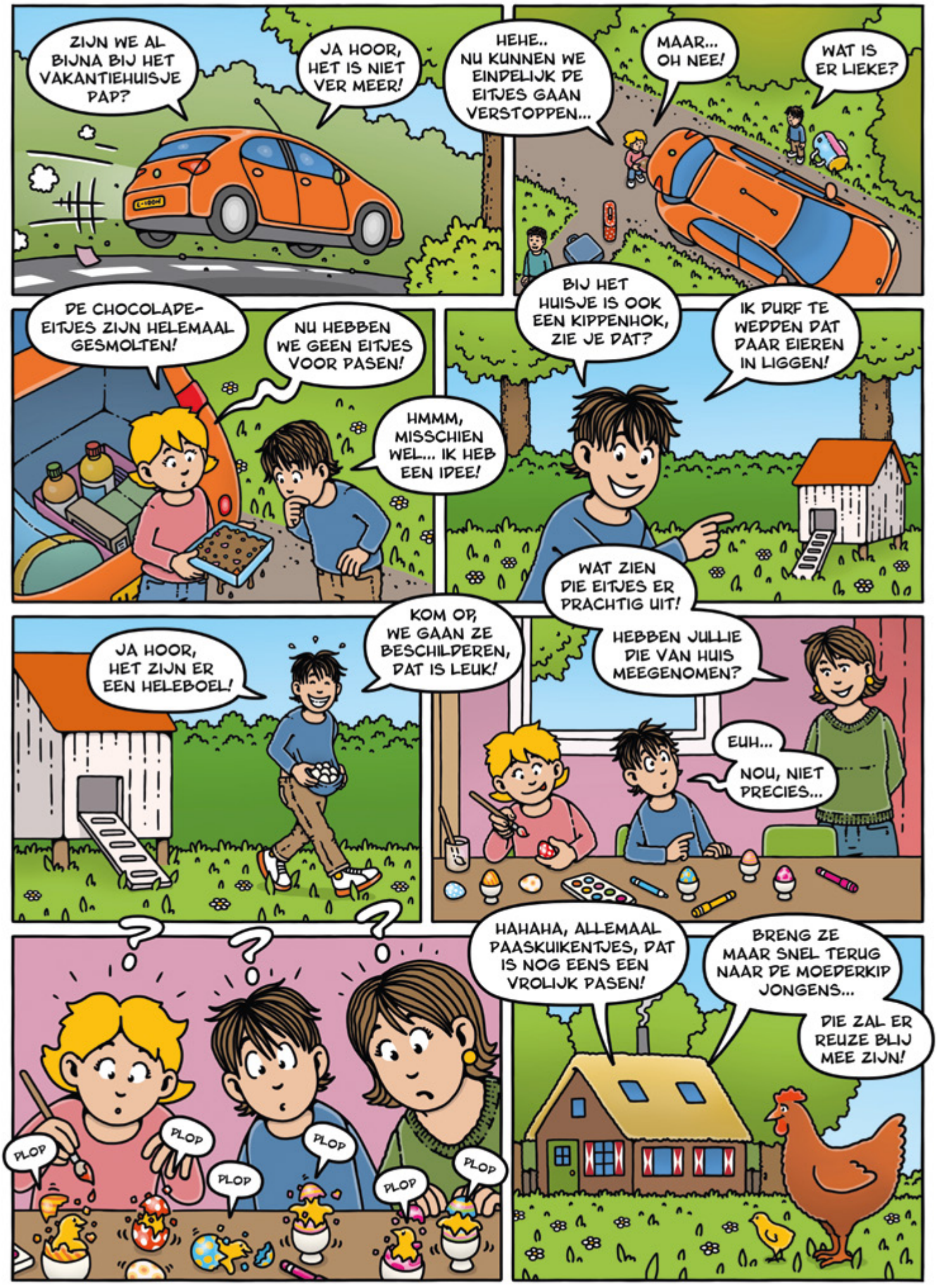
Service

Vind je winkel

Door heel Nederland vind je de Dagwinkels, Lekker Makkelijk-winkels, SPRINGER rijdende winkels en RECRA foods and good stores met het Lekker Makkelijk.nl logo op de deur.
Bij deze ondernemers is het magazine gratis verkrijgbaar. Alle informatie en openingstijden van de ondernemers vind je op **Lekkermakkelijk.nl**.

Suggesties & ideeën

Heb je nieuwtjes, leuke foto's, suggesties of ideeën voor plaatsing op Lekkermakkelijk.nl of in het magazine? Dan kun je die sturen naar **redactie@lekkermakkelijk.nl**

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

LIEKE & MAX Vrolijk Pasen!