Lekker Makkelijk

magazine bij de boodschappen in de buurt

Zomer 2023

Voor elke dag
van de week
een recept

Zomer

Op Stap!
Kamperen, logeren,
spelen, zwemmen,
fietsen, shoppen
en vooral genieten!

lekker makkelijk .nl

SINDS 1973
50 jaar
Appelsientje
DE ZON IN JE GLAS!

Al 50 jaar de zon in je glas!

100% Puur sap en dat proef je

Duizend woorden voor de regen en maar één woord voor de zon; Appelsientje al 50 jaar zon in je glas.

Kijk nu de commercial op

Appelsientje.nl

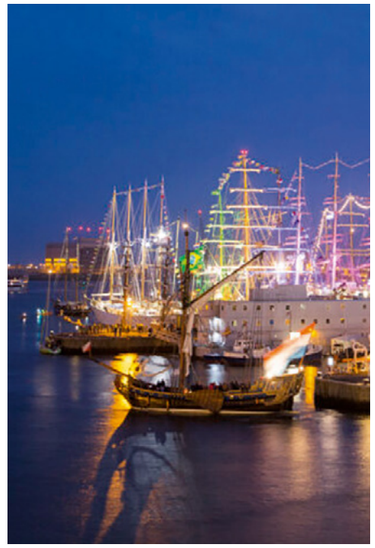
Vakantietijd

Voor de een is het 6 weken, voor de ander misschien maar een paar dagen. Vakantie in de zomer. Dit zomernummer vind je door het hele land op de mooiste en leukste plekjes om er even tussenuit te zijn. Geniet ervan en laat je inspireren door de lekkere recepten, nieuwtjes, tips en puzzels. Voor de fans van Lieke & Max is er ook weer een superleuk Vakantieboek. Met de prijspuzzel die daarin staat maak je kans op 5 tickets voor Duinrell! Wij wensen je heel veel plezier deze vakantie. Onze ondernemers doen er alles aan om het jullie naar de zin te maken. Je weet, de lekkerste boodschappen doe je nu eenmaal gewoon in de buurt.

Fijne zomer!

lekker makkelijk .nl

INHOUD VAN DIT NUMMER



3 Intro en inhoud **4–15** Méditerranée - recepten
16 Op stap **20–27** Lekker zomeren - recepten **30–35** Tijd voor de BBQ - recepten **39** Vakantiepuzzels
43 Op stap **45** In de buurt **46** Prijspuzzel
47 WK-Spaar Actie 48 Strip Lieke&Max

SPAAR ACTIE VOOR JE EIGEN WK-SHIRT

dagwinkel

RECRA foods and goods
Waar je ook bent

SPRINGER
LEKKER MAKKELIJK

Méditerranée zo blauw, zo blauw

HET VAKANTIEGEVOEL LEKKER THUIS IN DE TUIN OF OP HET BALKON

Groentetaart

MET SPINAZIE, COURGETTE, TUINBOONTJES EN ARTISJOK

Kijk voor dit recept op pagina 10

Genieten van de zon, lekker even niets doen en dagdromen dat je aan de Middellandse zee zit, waarom niet? Maar ja, je bent gewoon in Nederland en vanmiddag heb je een borrel thuis. Gezellig! Wij hebben hier wat makkelijke recepten voor heerlijke hapjes uit de Mediterraanse keuken. Toch een beetje dat lekkere vakantie-gevoel.

1 Geroosterde paprika spread met walnoot en granaatappel

TUSSENDOORTJE – 4 PERS. – 5 MIN. – OVENTIJD 20 MIN.

INGREDIËNTEN
4 puntpaprika's
4 el olijfolie
70 gr fijngehakte walnoten
2 el granaatappelpitjes plus
1 el extra voor de garnering
1/2 teentje knoflook
1 tl gerookte paprikapoeder
1 tl komijnpoeder

BEREIDINGSWIJZE
Verwarm de oven voor op 200°C. Halveer de puntpaprika's en haal de zaadlijsten en pitjes eruit. Leg ze op de bakplaat en kwast ze in met olijfolie. Rooster de paprika's 25 minuten en laat ze afkoelen in de oven. Haal daarna de velletjes eraf. Doe de paprika's in een hoge mengbeker. Voeg ook de olijfolie, walnoten, granaatappelpitjes, knoflook en komijnpoeder toe. Maal er flink wat zeezout over en zet de staafmixer erin. Pureer tot een romige paprikaspread. Garneer met granaatappelpitjes.

KIJK VOOR MEER RECEPTEN OP LEKKERMAKKELIJK.NL

2 Aardappelsla met bleekselderij, citroen en paprika

TUSSENDOORTJE – 4 PERS. – 30 MIN.

INGREDIËNTEN
500 gr krielaardappelen
1 rode ui
1 citroen
1 groene paprika
2 stengels bleekselderij
6 el olijfolie
1 tl chilivlokken
4 el peterselie
1 tl gedroogde munt
1 tl gedroogde dille

BEREIDINGSWIJZE
Kook de aardappelen 20 minuten in de schil gaar. Laat ze afkoelen, pel ze en snijd ze in kleine stukjes. Snijd de rode gepelde ui in halve ringen. Snijd de paprika in reepjes en de bleekselderij in dunne plakjes. Meng een dressing van 6 eetlepels olijfolie, chilivlokken, peterselie, munt en dille. Breng goed op smaak met zeezout en meng door de aardappeltjes, gesneden paprika en uienringen. Laat 1 uur op smaak komen.

3 Dip van witte bonen en artisjok

TUSSENDOORTJE – 4 PERS. – 10 MIN.

INGREDIËNTEN
1 klein potje witte bonen
4 artisjokharten uit blik
2 el sesampasta of anders notenpasta
1/2 teentje knoflook uit de pers
3 el olijfolie
sap van 1 citroen
zeezout en peper uit de molen

BEREIDINGSWIJZE
Doe de witte bonen en artisjokharten in de kom van de keukenmachine. Dit kan ook met de staafmixer. Houd 1 artisjok achter voor de garnering. Voeg de sesampasta, knoflook, olijfolie en citroensap toe en pureer tot een romige crème. Breng goed op smaak met zout en peper. Schep de witte bonen dip in een schaaltje en garneer met de blaadjes van de achtergebleven artisjok en eventueel wat verse dille.

4 Courgettedip met gebakken ui, abrikoos en dille

TUSSENDOORTJE – 4 PERS. – 15 MIN.

INGREDIËNTEN
2 courgettes
1 grote ui
olijfolie
4 gedroogde abrikozen
sap en rasp van een halve citroen
2 tl gedroogde munt
1 el verse dille of 2 tl gedroogde

BEREIDINGSWIJZE
Snijd de courgettes in dikke plakken en bak ze aan beide zijden goed geel in een flinke laag olijfolie. Schep ze uit de pan. Fruit nu de gehakte ui 5 minuten aan en schep deze ook uit de pan. Snijd de abrikozen in dunne reepjes. Hak de courgettes grof en doe ze in een kom. Meng met de abrikozen, de gebakken ui, sap en rasp van een halve citroen, munt en dille. Breng op smaak met zeezout en peper.

5 Bloemkoolroosjes gebakken uit de oven

TUSSENDOORTJE – 4 PERS. – 10 MIN. – OVENTIJD 20 MIN.

INGREDIËNTEN
1 bloemkool
4 el olijfolie
2 citroenrasp
1 el komijnzaadjes
zeezout en peper uit de molen

BEREIDINGSWIJZE
Verwarm de oven voor op 200°C. Verdeel de bloemkool in kleine roosjes. Schep ze op de bakplaat. Meng de olijfolie, citroenrasp, komijnzaadjes met flink wat zeezout en peper en hussel het door de groenten. Bak de bloemkoolroosjes in 20 minuten goudbruin en schep ze in een kom.

Show your love

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 ♥

Geen 18, geen alcohol

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

INGREDIËNTEN
2 aubergines
witte bonenspread zonder artisjokharten
- *zie het recept van de dip bij de mezzes*
1 courgette
4 el olijfolie
2 tl komijnzaadjes
een mespuntje chilivlokken
sap en rasp van een citroen
2 platbroden of 2 grote pitabroodjes
1 ongekookte biet of 1 gekookte biet
1 el fijngehakte pistachenootjes
2 el granaatappelpitjes

BEREIDINGSWIJZE
Verwarm de oven voor op 200°C. Prik met een vork gaatjes in de aubergine. Leg ze in een ovenschaal en rooster ze 30 minuten gaar. Haal uit de oven en laat afkoelen.

Snijd de courgette doormidden en snijd over de lengte in plakken. Kwast ze in met olijfolie. Gril ze in een grillpan of op de barbecue tot ze grillstrepen krijgen. Was het bietje en schaaf in plakjes. Of schaaf het gekookte bietje in plakjes en besprenkel met citroen. Snijd de afgekoelde aubergine door en schep het vruchtvlees eruit. Hak het vruchtvlees grof en doe in een kom. Meng er 3 eetlepels olijfolie door, 2 theelepels fijngehakte komijnzaadjes, 1 mespuntje chilivlokken, sap van 1 halve citroen en maal er flink wat zout over. Bak het platbrood kort aan beiden zijden krokant. Of rooster de pitabroodjes in de broodrooster of oven knapperig. Snijd de pitabroodjes helemaal open. Bestrijk het platbrood of de pita helften met de witte bonenspread. Verdeel in het midden de aubergine puree erop, dan de gegrilde courgette en schijfjes biet eromheen. Bestrooi met de pistachenootjes en granaatappelpitjes.

Veggi Pizza

Groentetaart met spinazie, courgette, tuinboontjes en artisjok

HOOFDGERECHT - 6 PERS. – 20 MIN. - OVENTIJD 25 MIN.

INGREDIËNTEN
400 gr spinazie
2 zoete uien
1 pak diepvries tuinboontjes
1 plakjes hartig taartdeeg uit de diepvries
1 courgette
1 blik artisjokharten
1 ei en een eidooier
200 gr feta
2 tl gedroogde dille
2 tl gedroogde munt
1 citroen in plakjes
2 el boter
Extra: taartvorm van 26 cm

BEREIDINGSWIJZE
Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd de zoete uien in dunne halve ringen. Fruit de ui aan in 2 eetlepels boter. Stoof daarna 10 minuten op zacht vuur. Schep de uien uit pan en bak nu heel kort de spinazie. Schep de spinazie ook uit de pan in een vergiet en laat uitlekken. Kook de tuinboontjes 6 minuten, giet af en laat uitlekken. Houd een handje tuinbonen achter voor de garnering. Snijd de artisjokken in stukjes en bewaar er een paar voor de garnering. Snijd de courgette in halve plakjes en roerbak ze kort in 2 eetlepels olijfolie. Knijp het laatste vocht uit de spinazie. Klop het ei met de eidooier los in een grote kom. Verkruimel de feta erboven en voeg de spinazie, dille en munt toe. Maal er flink wat peper over. Voeg nu de gebakken uien, tuinboontjes, courgette en artisjok toe. Meng het goed door. Druk de plakjes ontdooide taartdeeg in de taartvorm. Druk de randjes goed aan. Prik gaatjes in het deeg. Schep het groentemengsel erin en leg de plakjes citroen op de vulling. Kwast de citroen in met wat olijfolie. Schuif de groentetaart in de oven en bak hem in 25 minuten >>

Vissers stoofpotje met witvis en aardappelen

HOOFDGERECHT – 4 PERS. – 15 MIN.- OVENTIJD 25 MIN.

INGREDIËNTEN
5 aardappelen
2 uien
olijfolie
1 courgette
1 bakje groene olijven
400 gr kabeljauw
1 tl komijnpoeder
1 tl gedroogde munt
1 klein blikje tomatenpuree
400 gr kabeljauw
Extra: klein ovenschaaltje

BEREIDINGSWIJZE
Kook de gehalveerde aardappelen in 20 minuten beetgaar in gezouten water. Snijd de uien in dunne ringen en fruit ze 5 minuten aan in 2 eetlepels olijfolie en schep uit de pan. Snijd de courgette in halve plakjes en roerbak ze 2 minuten aan en schep ze ook uit de pan. Snijd de lauwwarme aardappelen in plakjes en maal er zeezout en peper over. Roer de tomatenpuree los met 2 dl water. Bestrijk de bodem van de ovenschaal met olijfolie. Verdeel de tomatenpuree erover en leg hierop de helft van de plakjes aardappel, de helft van de olijven en courgette. Nu de vis erop en bestrooi dan met zeezout, komijnpoeder en gedroogde munt. Besprenkel met 2 eetlepels olijfolie. Verdeel de rest van de aardappel, courgette en olijven over de vis en druk alles goed aan. Bak de ovenschotel in 25 minuten goudbruin.

>> goudbruin. Pel de achtergehouden tuinboontjes en verdeel de rest van de artisjok in stukjes. Garneer de groentetaart met de stukjes artisjok en de gepelde tuinboontjes.

Mediterraans gehakt-brood met olijven, granen en noten

HOOFDGERECHT - 6 PERS. – 20 MIN. - OVENTIJD 50 MIN.

INGREDIËNTEN
6 volle el havermout
1 kg rundergehakt
2 eieren en een eidooier
75 gr geroosterde gemengde en fijngehakte notenmix van amandelen, hazelnoten en walnoten
4 teentjes knoflook uit de pers
50 gr olijven grof gehakt
1 el paprikapoeder
1 el gedroogde dille, 1 el gedroogde munt
6 takjes fijngehakte verse koriander
1 tl zout
Extra: 1 cakeblik bekleed met bakpapier

Voor erbij: plakken tomaat, reepjes paprika, plakjes komkommer, slablaadjes, uienringen en parten watermeloen. Natuurlijk mogen de knoflooksaus, ingelegde pepertjes en lekker brood niet ontbreken!

BEREIDINGSWIJZE
Doe de havermout in een kom en schenk er 100 ml melk over. Wacht tot de havermout de melk heeft opgenomen. Voeg het rundergehakt toe en rasp de rode ui erover. Schenk de losgeklopte eieren erbij en voeg de geweekte havermout toe. Meng met een houten lepel door het gehakt. Nu de rest van de ingrediënten erbij en kneden met de hand tot een smeuïg gehakt deeg. Vul het cakeblik met het gehakt. Druk het goed aan en schuif het in de oven. Bak het in 50 minuten gaar. Haal het gehaktbrood uit de oven. Laat hem 10 minuten afkoelen. Bekleed een grote schaal met slablaadjes. Keer het cakeblik om en stort het baksel op het bedje van sla. Versier het gehaktbrood met plakjes tomaat, reepjes paprika en nog wat olijven. Leg de plakjes komkommer en watermeloen en ingelegde pepertjes eromheen. Brood in een mandje en een grote bak knoflooksaus maken het compleet.

Gezond onbijt voor twee

GEPOCHEERDE EITJES OP EEN LAAG VERKOELENDE GRIEKSE YOGHURT

ONTBIJTGERECHT – 2 PERS. – 30 MIN.

Voor de gepocheerde eitjes met Griekse yoghurt

INGREDIËNTEN
2 verse grote eieren
400 ml volle Griekse yoghurt
1 teentje knoflook uit de pers
1 ongekookte biet
1/4 courgette
1/4 komkommer
1 stengel bleekselderij
1 bosuitje
sap van een halve citroen
3 el roomboter
1 tl paprikapoeder
1 tl komijnpoeder
vershoudfolie

BEREIDINGSWIJZE
Pak 2 theekopjes leg in elk een vel vershoudfolie. Kwast ze in met olijfolie. Breek in elk kopje voorzichtig een ei. Bind ze dicht met keukentouw. Schaaf de biet, courgette, bleekselderij en komkommer en snijd het bosuitje in dunne plakjes. Meng de groenten met het sap van een halve citroen. Breng water aan de kook en pocheer de ingepakte eitjes 2 minuten op halfhoog vuur. Schep ze uit de pan. Smelt de roomboter in een kleine koekenpan, strooi 1 theelepel paprikapoeder en 1 half theelepel komijnpoeder erin. Bak de kruiden al roerend op hoog vuur tot gaat bruisen. Roer de yoghurt los met de knoflook en breng op smaak met citroensap en zeezout. Knip het de folie los van de eitjes en leg ze op de yoghurt. Schenk de gesmolten gekruide boter eromheen en een beetje erop. Bestrooi met zeezout en leg tenslotte de groenten erbij. Zet alles op tafel en geniet van het zonnetje.

Aardbeien spread Snijd 300 gram aardbeien in plakjes en bak deze in 1 eetlepel olijfolie 1 minuut aan. Voeg 1 eetlepel honing, 1 eetlepel balamicoazijn en 1 theelepel gemalen anijszaad toe. Doe het over in een hoge mengbeker en zet de staafmixer erin. Pureer kort tot een heerlijke spread en schep in een schaaltje. Snijd bruin stokbrood in dunne plakjes.

Voor de venkelthee Doe 2 eetlepels venkelzaadjes, 2 plakjes citroen en 1 eetlepel honing in een theepot. Schenk er kokend water bij en laat 15 minuten trekken.

Verfrissende meloen met limoen Snijd een kwart watermeloen in blokjes en meng met het sap van 1 limoen en maal er wat zeezout over.

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

El Carbonell
–1866–

De olijfolie van Spanje

HOOFDGERECHT –
4 PERS. – 30 MIN.

INGREDIËNTEN

2 uien
4 el olijfolie
2 tl komijnpoeder
250 gr rijst
50 gr vermicelli
700 ml kippenbouillon
400 gr gamba's
1 bakje kerstomaatjes
rasp van een halve citroen
daarna in plakjes gesneden
2 teentjes knoflook uit de pers
3 mini komkommers

BEREIDINGSWIJZE

Kook de rijst en vermicelli volgends de instructie op de verpakking. Snijd de gepelde uien in dunne halve ringen. Fruit ze in 2 eetlepels olijfolie 4 minuten aan. Schep ze uit de pan en voeg de rest van de olijfolie toe. Strooi de vermicelli erin en bak het 2 minuten op halfhoog vuur tot alle vermicelli met een laagje olie bedekt is. Strooi de komijnpoeder erover en voeg de rijst en de gebakken uien toe. Schep alles goed om en blus af met de bouillon. Laat zachtjes in 20 minuten garen. Bak na 10 minuten in 2 eetlepels olijfolie de kerstomaatjes 8 minuten op zacht vuur. Schep ze uit de pan en voeg weer 2 eetlepels olijfolie toe. Roerbak nu de gamba's 5 minuten op hoog vuur. Schep de citroenrasp, knoflook, de helft van de gamba's en de tomaatjes door de rijst. Breng op smaak met zout en een mespuntje chilivlokken. Schep de rijst in een schaal en schep de gamba's en tomaatjes erop. Leg de plakjes komkommer eromheen en garneer met plakjes citroen.

Snelle Paella

RIJST MET GEBAKKEN VERMICELLI EN GAMBA'S

HAAL ALLES UIT JE OCHTEND

MET CAMPINA STERKE START YOGHURT

Eet het samen met granen en fruit als voedzame basis voor een goed ontbijt

Sfeervol genieten van de rust en de natuur

Vakantiepark Breebronne

Maasbree
Vakantiepark Breebronne ligt in het noorden van Limburg midden in de bossen aan een meertje. Rust, ruimte en genieten komen samen op deze familiecamping, autovrij opgezet met plaatsen voor de tent, caravan of camper en er zijn bijzondere accommodaties zoals glampinglodges, waterlodges en glamptenten. Een ideale plek voor een gezellige tijd met familie en vrienden. Het subtropisch zwembad heeft een leuke familieglijbaan en een whirlpool. De camping beschikt ook over een zwemmeer met strand, waterglijbaan en speeltuin. In de slechtweerruimte is een kleine binnenspeeltuin met klimwand en er zijn twee restaurants: de gezellige bistro en de pizzeria. De winkel is dit jaar helemaal vernieuwd. Je kunt er alles krijgen om elke moment van de dag te genieten op het park of voor een leuk uitje in de omgeving. Er zijn elke dag croissants en lekkere broodjes uit eigen oven, van alles voor het ontbijt, de lunch, borrel en het avondeten en ook nog handige en leuke artikelen voor aan het strand en om mee te spelen.
breebronne.nl

Puzzelprijs
Kijk op pagina 46 en stuur je oplossing in!

Juist als je op vakantie bent, weg met de caravan, camper, tent of boot, wil je lekker eten. Maar hoe doe je dat met beperkte ruimte en middelen? Julius Jaspers laat zien dat het niet veel tijd hoef te kosten en dat je niet veel nodig hebt om de lekkerste gerechten te maken. Van makkelijke salades en soepen tot een smaakvolle lunch en overheerlijke maaltijden!

Vanuit je tent de duinen oversteken en je staat op het prachtige zandstrand aan de Noordzee

Strandcamping Zuidduinen

Katwijk aan Zee
Dit is een geweldige plek voor gezinnen met jonge kinderen, maar ook voor de rustzoeker. Er is een leuke speeltuin, tafeltennistafel en jeu-de-boules. Voetballen en vliegeren kan ook. Of wat dacht je van een gezellige picknick in de duinen? De camping ligt aan een rustig strand waar je op een zomerse dag in de zee kunt zwemmen, heerlijk kunt wandelen en zandkastelen kunt bouwen. In het mooie nieuwe gebouw met de receptie en het restaurant is ook een RECRA supermarkt waar je onder meer versgebakken broodjes kunt halen.
zuidduinen.nl

De allerlekkerste!

Johma®
Oet Twente

Een bakje inspiratie voor elk moment van de dag

Fresh Quality by Hessing

GOED VOOR DE NATUUR GOED VOOR JOU

Bij Arla biologisch geloven we in de kracht van de natuur. De koeien lopen lekker buiten, als het weer het toelaat*. Bovendien gebruiken biologische boeren geen chemische of synthetische bestrijdingsmiddelen en geen kunstmest.

Gewoon puur, natuur. Daar hoeven we niks aan toe te voegen.

Dat smaakt goed!

Meer weten?

* Minimaal 150 dagen per jaar en 6 uur per dag

Lekker Zomeren

VOOR ELKE DAG VAN DE WEEK
EEN SNELLE EN VERSE MAALTIJD

maandag

VEGA SCHNITZEL

MET GROENTE LINTEN, CITROEN EN
GESMOORDE TOMAATJES

Kijk voor dit recept op pagina 26

dinsdag

SNELLE VITELLO TONATTA

MET RODE UI, PUNTPAPRIKA'S, SLA EN TONIJN

HOOFDGERECHT – 4 PERS. – 15 MIN.

INGREDIËNTEN
1 klein kropje sla
1 rode ui
halve citroen
2 rode en 2 gele puntpaprika's
2 ons dungesneden fricandeau
vleeswaren van Meesterhand
1 blikje tonijn op olijfolie

Uit de voorraadkast
olijfolie
kappertjes
venkelzaadjes
zeezout en peper uit de molen
klontje boter

BEREIDINGSWIJZE
1. Was de slablaadjes en laat ze goed uitlekken. Snijd de rode ui doormidden en snijd in dunne halve ringen. **2.** Meng de uien met het sap van een halve citroen en laat marineren. **3.** Snijd de gewassen punt paprika's in dunne ringetjes. Roerbak ze in 2 eetlepels olijfolie gedurende 5 minuten en laat afkoelen. **4.** Pureer de tonijn met 3 eetlepels mayonaise. 1 eetlepel citroenrasp, 2 eetlepels kappertjes en 1 theelepel fijngehakte venkelzaadjes tot een smeuïge saus. Maal er flink wat peper over en schep de saus in een kom. **5.** Verdeel de slablaadjes over een schaal. Drapeer hierop de plakjes fricandeau. **6.** Schep hierop de gebakken paprika en maal er wat zeezout over. **7.** Garneer met extra kappertjes, leg er plakjes citroen tussen en zet de tonijnsaus erbij. Lekker met bruin stokbrood.

HOOFDGERECHT – 4 PERS. – 15 MIN.

INGREDIËNTEN
8 taco schelpen
2 kipschnitzels
2 avocado's
4 verse perziken of uit blik
1/2 bakje snoeptomaatjes
8 slablaadjes

Uit de voorraadkast:
6 el bbq saus, 4 el tomatenketchup,
2 tl sambal

BEREIDINGSWIJZE
1. Bak de kipschnitzels krokant 4 minuten per zijde. **2.** Verwarm de taco schelpen in de oven. **3.** Snijd de geschilde avocado en perzik in dunne parten. **4.** Meng voor het sausje de bbq saus, ketchup en sambal door elkaar. **5.** Halveer de snoeptomaatjes. **6.** Snijd de gebakken kipschnitzels in repen. **7.** Vul de taco schelpen met kip, sla, perzik, avocado en tomaatjes. Besprenkel met wat saus en geef de rest erbij. Aanvallen maar!!

TACO'S MET KIPSCHNITZEL

MET PERZIK EN AVOCADO

woensdag

biezonder smakelijk.

Het is een lekkere lente. Met lunches op het terras en BBQ-feesten in de tuin. Samen met vrienden en familie. En natuurlijk met de salades van Bieze. Want daarmee maak je in een handomdraai elk gerecht verrassend vrolijk en heerlijk smaakvol. Ontdek hoe jij een hamburger, omelet, salade, wrap, pannenkoek en poké bowl een bijzondere twist geeft met Bieze. **Kijk op bieze.nl**

HA! BEGINT HET AL TE BORRELEN?

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

Huls WORST MET DE HA! VAN HULS

HOOFDGERECHT – 2 PERS. – 30 MIN. – 25 MIN. OVENTIJD

GROENTETAART

MET VEEL GROENTE EN SHOARMAVLEES

INGREDIËNTEN
1/2 bloemkool
2 uien
2 rode en 2 groene paprika's
1 courgette
300 gr shoarmavlees
1 pak hartige taartdeeg diepvries
knoflooksaus
Uit de voorraadkast:
sambal
komijnpoeder
Extra:
lage taartvorm van 24 cm

BEREIDINGSWIJZE
1. Snijd de bloemkool in kleine roosjes en kook ze 5 minuten voor en laat ze uitlekken. **2.** Verwarm de oven voor op 180°C. **3.** Snijd de uien in dunne ringen en bak ze in 8 minuten zachtjes lichtbruin. **4.** Snijd de paprika en courgette in stukken. **5.** Schep de uien uit de pan, voeg 1 eetlepel olie toe en voeg de paprika en courgette toe. Strooi er 1 eetlepel komijnpoeder over en 2 theelepels sambal. **6.** Roerbak de groenten 3 minuten. Schep de groenten uit de pan en meng met de gekookte bloemkoolroosjes en de gebakken uien. **7.** Bak nu het shoarmavlees 4 minuten aan en schep het daarna uit de pan. **8.** Bekleed een taartvorm met de plakjes hartig taartdeeg. Druk de randjes goed aan. Prik met een vork gaatjes in de bodem. **9.** Schep eerst de gebakken uien op de bodem, dan het vlees en daarop de groenten. **10.** Bak de groentetaart in 25 minuten goudbruin. Serveer met knoflooksaus.

maandag

Vega schnitzel met groente linten, citroen en gesmoorde tomaatjes

HOOFDGERECHT – 2 PERS. – 15 MIN.

INGREDIËNTEN
1 courgette
250 gr snijbonen
2 vega schnitzels
150 gr snoeptomaatjes
2 el citroenrasp
basilicumblaadjes

Uit de voorraadkast:
3 el olijfolie
1 tl venkelzaadjes
zeezout en peper uit de molen

BEREIDINGSWIJZE
1. Was de snijbonen en snijd over de lengte in lange slierten. Kook ze 15 minuten in een laagje gezouten water gaar en giet ze af. **2.** Bak de vega schnitzels in 1 eetlepel olijfolie krokant. **3.** Bak in een andere pan de gewassen snoeptomaatjes in 2 eetlepels olijfolie aan. Strooi de gehakte venkelzaadjes erover. Smoor ze 6 minuten op zacht vuur. **4**. Snijd de courgette met een kaasschaaf over de lengte in lange linten. **5.** Voeg de laatste 2 minuten de courgette, snijbonen en citroenrasp toe. Schep voorzichtig om en breng op smaak met zout en peper. **6.** Verdeel de groenten over 2 borden en leg de vega schnitzel ernaast. Garneer eventueel met basilicumblaadjes als je die toevallig in huis hebt.

vrijdag

Zomerprei met gepofte aardappel en gebakken witvis

HOOFDGERECHT – 4 PERS. – 30 MIN.

INGREDIËNTEN
4 dunne preitjes
2 voorgekookte pofaardappelen uit het koelvak
250 gr kabeljauw
2 el citroenrasp
3 el crème fraîche
2 el verse bieslook of 2 tl gedroogde
Uit de voorraadkast:
2 tl gedroogde dragon
paneermeel
bloem
1 eitje
olijfolie

BEREIDINGSWIJZE
1. Verwarm de oven voor op 175°C. **2.** Snijd van de prei 5 cm van het groene gedeelte af en halveer in de lengte. Was de prei goed en laat ze uitlekken in een vergiet. **3.** Leg de prei en de pofaardappelen in een bakblik. Kwast de prei goed in met olijfolie en maal er zout en peper over en 1 eetlepel citroenrasp. Rooster de prei samen met de pofaardappelen 20 minuten in de oven gaar. **4.** Snijd de vis in twee stukken. Klop het ei los met flink wat zout en 1 eetlepel citroenrasp. Strooi op een bord flink wat paneermeel en op een tweede bord bloem. Haal de vis eerst door de bloem, dan door het ei en als laatste door de paneermeel. **5.** Bak de vis in 2 eetlepels boter en 2 eetlepels olijfolie gaar, circa 4 minuten per zijde op halfhoog vuur. **6.** Serveer de vis met de geroosterde prei en aardappel uit de oven. Schep op elke aardappel een lepel zure room en bieslook.

zondag

Zomersalade van zalm, geroosterde bietjes, boontjes en kriel-aardappelen

HOOFDGERECHT – 4 PERS. – 30 MIN. - -OVENTIJD 20 MIN.

INGREDIËNTEN
6 ongekookte bietjes
500 gr krielaardappelen
300 gr boontjes
1 el citroen rasp
sap van een halve citroen
200 gr gerookte zalm
1 bakje groene olijven
6 takjes verse dille of 2 tl gedroogde
Uit de voorraadkast:
olijfolie
scherpe mosterd
zout en peper uit de molen
gedroogde dille en dragon

BEREIDINGSWIJZE
1. Verwarm de oven voor op 180°C. **2.** Snijd de gewassen bietjes in partjes en leg ze op de bakplaat. Besprenkel met 2 eetlepels olijfolie en maal er zeezout en peper over. Schep het goed om schuif de bakplaat in de oven. Rooster de bietjes in 25 minuten beetgaar. **3.** Kook de schoongeboende krielaardappelen met schil in 20 minuten gaar. **4.** Maak de boontjes schoon, halveer ze en voeg ze de laatste 15 minuten toe aan de aardappelen. Giet dan af en laat afkoelen. **5.** Pel de schil van de aardappeltjes en snijd in stukjes. **6.** Snijd de gerookte zalm in reepjes. **7.** Maak de dressing, schenk de olijfolie in een leeg jampotje en voeg toe de citroenrasp en sap, 2 theelepels mosterd, de fijngehakte dille en 2 theelepels gedroogde dragon. Schroef het dekseltje erop en schudt het tot een romige dressing. Breng op smaak met zout en peper. **8.** Meng in een kom de geroosterde bietjes, krielaardappelen en boontjes met de heerlijke dressing. Verdeel de reepjes zalm en olijven erover.

KIJK VOOR MEER RECEPTEN OP LEKKERMAKKELIJK.NL

HOOFDGERECHT – 2 PERS. – 30 MIN.

INGREDIËNTEN
2 grote uien
250 gr risottorijst
1 el gehakte rozemarijnnaaldjes
300 gr rundergehakt
2 el grofgehakte rozijnen
2 el geroosterde gehakte pijnboompitjes
1 bosje groene asperges

Uit de voorraadkast:
olijfolie
1 tl knoflookpoeder
2 tabletten kippenbouillon
witte wijn

BEREIDINGSWIJZE
1. Los de tabletten kippenbouillon op in een liter kokend water. **2.** Meng het gehakt met de rozijnen en pijnboompitjes en breng op smaak met zout en peper. Draai er balletjes van. **3.** Snijd de gepelde uien in dunne halve ringen. **4.** Verwarm in een pan 6 eetlepels olijfolie. Voeg de uien en de rozemarijn toe en fruit deze kort, braad dan de gehaktballetjes 5 minuten op halfhoog vuur. Haal de gehaktballetjes uit de pan en voeg nu de risotto toe en bak 2 minuten mee. Blus af met 4 eetlepels witte wijn. Voeg een kwart liter bouillon toe en laat op halfhoog vuur inkoken. Voeg dan weer bouillon toe en de gehaktballetjes. Herhaal dit tot de bouillon op is en de rijst beetgaar. Dit duurt ca 20 à 25 minuten. **5.** Snijd de groene asperges in de lengte door, kwast ze in met olie en gril of bak ze in 5 minuten gaar. **6.** Schep de risotto in diepe borden en leg de asperges ernaast.

RISOTTO MET GEHAKTBALLETJES

MET GROENE ASPERGES EN ROZEMARIJN

zaterdag

PROEF DE Calvé BBQ FAVORIETEN

HEY BBQ-LIEFHEBBER!

**Wat ligt er vanavond bij jou op de grill?
Maak je vlees, vis en vega op de BBQ
nóg lekkerder met de sauzen van Calvé.**

Zomerfruit bij de barbecue

Kijk voor dit recept op pagina 34

ALLES IN DE BUURT VOOR DE BBQ!

Dankzij de BBQ Pitstop schapstoppers zijn de benodigde producten in de winkel eenvoudig te vinden. In een mum van tijd heb je alles voor een geslaagde barbecue!

Duik in een wereld van plezier!

Genieten maar!

Zomerfruit BIJ DE BBQ!

BIJGERECHT – 6 PERS. – 15 MIN.

INGREDIËNTEN
1 oranje meloen
6 el olijfolie extra vierge
2 el balsamicoazijn
2 el sherry of witte wijn
sap en rasp van een limoen
2 el honing
1 tl gedroogde dragon
150 gr gemengde slablaadjes
200 gr gekookte gamba's of garnalen
100 gr frambozen

BEREIDINGSWIJZE
Schil de meloen, snijd deze doormidden en schep met een lepel de pitjes eruit. Schaaf of snijd de meloen in dunne plakken. Maak een dressing van 6 eetlepels olijfolie, 2 eetlepels balsamicoazijn, 2 eetlepels sherry of witte wijn, rasp en sap van 1 limoen, 2 eetlepels honing, 1 theelepel gedroogde dragon. Maal er flink wat zwarte peper en zeezout over. Leg de plakken meloen op een groot bord en schenk de dressing erover en masseer de dressing goed in de meloen. Laat 30 minuten marineren. Verdeel de slablaadjes op een groot bord en leg hierop dakpansgewijs de plakken gemarineerde meloen. Verdeel hierover de gekookte gamba's of garnalen en de frambozen. Besprenkel alles met het overgebleven marinade sap. Lekker met een glas rosé.

Happy zomerfruit en groentesalade met mozzarella en basilicum

BIJGERECHT - 8 PERSONEN - 30 MIN.

INGREDIËNTEN

1 rode en 1 gele puntpaprika
1 kleine courgette
1 venkel
goede olijfolie
rasp en sap van 1 citroen
1 el fijngehakte venkelzaadjes of
anders komijnzaadjes
verse basilicum
750 gr gemengde tomaten,
groot en klein
150 gr kersen, frambozen en aardbeitjes
4 nectarines, 4 perziken, 8 abrikozen

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de gewassen paprika's in dunne ringetjes of reepjes. Snijd de courgette en venkel ook in dunne reepjes. Meng 8 eetlepels olijfolie met de rasp en sap van 1 citroen, 1 el venkelzaadjes en 8 blaadjes fijngesneden basilicum. Breng goed op smaak met zeezout en peper. Schep de gesneden groenten erdoor en laat 15 minuten marineren. Snijd de tomaten in plakjes en halveer de kleintjes. Snijd de nectarines, perziken en abrikozen in stukken. Schep de gemarineerde groenten op een grote schaal en schik hier al het fruit op. Leg de 2 bollen mozzarella erbij en garneer rijkelijk met basilicum. Besprenkel royaal met olijfolie en bestrooi met zeezout. Lekker met ciabatta.

Bruschetta met magor gebakken aardbeien en bramen

NAGERECHT - 6 PERSONEN - 25 MIN.

INGREDIËNTEN

1 ongesneden brood naar keuze
3 teentjes knoflook, gehalveerd
200 gr magor kaas
400 gr aardbeien
6 el olijfolie
1 el basalmico
1 el honing
100 gr bramen
100 gr gedroogde ham
verse muntblaadjes

BEREIDINGSWIJZE

Snijd het brood in 8 dikke plakken. Kwast ze aan beide zijden in met olijfolie. Rooster het brood knapperig op de barbecue of in een grillpan. Wrijf ze dan in met de teentjes knoflook. Haal de kroontjes van de aardbeitjes en meng ze met 4 eetlepels olijfolie, 1 eetlepel balsamicoazijn en 1 eetlepel honing. Maal er zout en peper over. Doe ze in een grillschaal en rooster ze 5 minuten op de barbecue of anders in de pan. Bestrijk het brood met de magor kaas. Verdeel hierop de geroosterde aardbeitjes, de bramen en de gedroogde ham. Garneer eventueel met munt of basilicumblaadjes.

KIJK VOOR MEER RECEPTEN OP LEKKERMAKKELIJK.NL

NAGERECHT - 8 PERS. –
20 MIN. - OVENTIJD 25 MIN.

INGREDIËNTEN

~ voor de cake
200 gr boter
mespunt zeezout
2 el sinaasappelrasp
175 gr suiker
4 eieren
225 gr bloem
Extra: Lage taartvorm met bodem bekleed met bakpapier

~ voor de vulling
250 ml slagroom
250 ml mascarpone
4 zakjes vanille suiker
1 tl kaneelpoeder

~ voor op de taart
4 nectarines
6 abrikoosjes
150 gr verse frambozen
100 gr kersen
4 halve perziken uit blik
10 amarettie koekjes of
kleine bitterkoekjes
poedersuiker

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven op 160°C en begin met de cake basis. Vet de taartvorm in met boter. Mix de boter romig met de sinaasappelrasp en de suiker. Voeg een ei toe en mix tot het ei is opgenomen, voeg dan 2 eetlepels bloem toe en het volgende ei. Ga door tot de eieren op zijn. Zeef tenslotte de rest van de bloem erover en mix het er doorheen. Giet het beslag in de taartvorm en zet hem in de oven. Bak de cake in 30 minuten gaar. Neem uit de oven en laat de cake afkoelen en haal uit de taartvorm. Maak de vulling. Klop de slagroom stijf met 2 zakjes vanille suiker en een theelepel kaneelpoeder. Mix nu de mascarpone los met de rest van de vanillesuiker. Meng de helft van de slagroom erdoor en daarna de andere helft. Dek af en laat in de ijskast 30 minuten opstijven. Snijd ondertussen de nectarines en perziken in partjes. Halveer de abrikozen. Maak de taart op. Zet de cakebodem op een met bakpapier beklede plank. Schep het mascarpone mengsel erop en verdeel over de cake. Nu is het tijd om de cake te versieren. Druk de perzik en nectarine parten in de mascarpone. Druk ook de amaretti koekjes, abrikoos, framboos en kersen erin. Bestuif hem met poedersuiker en smullen maar!

Pêche melbataart

VOL ZOMERFRUIT

GROOTSE PLANNEN VANDAAG?

RED BULL GEEFT JE VLEUGELS.

OVERHEERLIJKE MAALTIJDSALADES

In De Ambachtelijke Keuken maken we de heerlijkste salades van het land. Dus gebruiken we alleen de beste ingrediënten.

En dat proef je!

De Ambachtelijke Keuken

Kijk voor meer inspiratie op www.deambachtelijkekeuken.nl

Heerlijk romig

PHILA

BALLONNENRAADSEL

Tel de stippen op de ballonnen, tel dan in het alfabet totdat je de letter hebt die bij dat getal hoort. Die letters vul je onderaan in... Lieke en Max gaan iets héél leuks doen, weet jij wat ?

OP DE KLIMMUUR

Lekker klimmen op de klimmuur. Tussen de klimgrepen zijn zeven letters verscholen. Waar gaan Lieke en Max de volgende dag heen ?

Weerribben® Zuivel

BIOLOGISCHE AMBACHTELIJKE ZUIVEL.
UIT NATUURGEBIED WEERRIBBEN-WIEDEN.
RECHTSTREEKS VAN DE BOERDERIJ!

GOED VOOR NATUUR EN BOERENLAND-VOGELS
Vogelbescherming NEDERLAND

WWW.WEERRIBBENZUIVEL.NL

Echte BOERDERIJ ZUIVEL

Dat is wel zo lekker.

rivella

mora

Eén, twee... kipsaté!

Heerlijk bij de Oosterse maaltijd, maar natuurlijk ook gewoon bij de frietjes! Mmm... van Mora

De Dagwinkel van Hans van Steen in Dorst, daar is altijd wat te beleven

Door de energie en het enthousiasme van Hans krijg je vanzelf vleugels. De winkel staat altijd vol met lekkere producten en de service en aandacht voor zijn klanten is elke dag weer super!

Hans is een voetballiefhebber en NAC-supporter in hart en nieren. In zijn gele zwembroek op de tribune staan om zijn club naar de eredivisie te schreeuwen gaat wat te ver. Daarom voor volgend seizoen maar weer andere creatieve ideeën verzinnen om zijn ploeg aan te moedigen om ze tot grote hoogte te laten stijgen. Gelukkig is Oranje er nog deze zomer, de mannen in de UEFA Nations League en de vrouwen op het WK in Nieuw-Zeeland en Australië. Nu heeft Hans een traditie in ere te houden. In zijn jaren op de rijdende winkel in Bavel en omstreken pakte hij flink uit tijdens EK's en WK's. Er waren zomers dat de wagen volledig oranje was! We gaan het zien in augustus in Dorst. Zeker is dat de klanten kunnen gaan sparen voor een WK-shirt met eigen naam en rugnummer. Kijk maar op pagina 47.

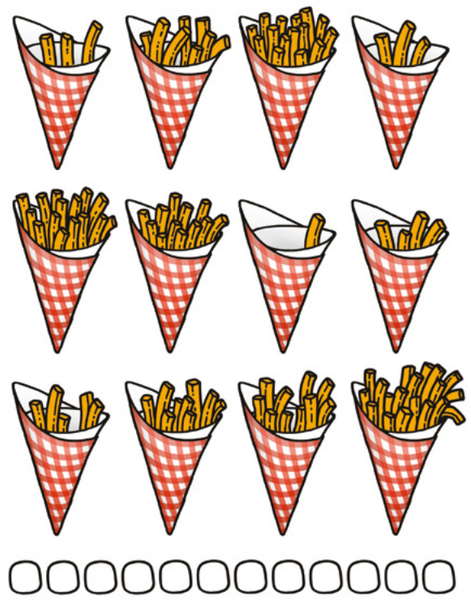
In mei stond er een fraaie opstelling van Red Bull in de winkel. Dat werd uiteraard gewaardeerd door de fans van Max. Maar er is meer in het leven dan sport, wat dacht je van het Midzomernachtfeest in Dorst? Dat is een jaarlijks terugkerend meerdaags feest in juni met activiteiten voor alle inwoners van het dorp. Kijk maar op **midzomernachtfeestdorst.nl** Zet maar in de agende voor volgend jaar kaarten kopen bij Hans.

SPORT RADEN

Op elk bordje staat een sport of een spel en bij het bordje hoort een voorwerp. Op één bordje staat nog niks... kun jij het voorwerp vinden wat daarbij hoort ? Schrijf de naam van de sport of het spel er op.

PATATJES TELLEN

Snacken is natuurlijk niet zo gezond maar het is vakantie en dus mag het wel een keer. Vanavond gaan Lieke en Max friet bij Piet halen en daarna krijgen ze hun favoriete toetje! Tel de patatjes in elke zak, daar hoort een letter uit het alfabet bij. Schrijf de letters in de vakjes onderaan en en je komt erachter welk toetje Lieke en Max krijgen.



Thee, fruit
& kruiden.
Proef de fusion.

Fuze Tea green tea mango chamomile is een frisdrank op basis van getrokken groene thee, 1% mangosap uit concentraat en kamille-extract, met kamille- en mangosmaak en met suiker en zoetstof.
© 2023 DP Beverages, FUZE TEA is a registered trademark of DP Beverages.

Schipper ahoy!

Van 30 juni tot en met 2 juli staan de poorten van de marinehaven in Den Helder open voor publiek. Deze keer in combinatie met Sail Den Helder 2023. Kom naar de Nieuwe Haven en bezoek een marineschip, bekijk demonstraties en laat je uitdagen in het mariniersdorp! **saildenhelder.nl**

Op de Summer Fair van Parc Sandur in Emmen kun je shoppen, workshops volgen, zomerse versnaperingen verkrijgen en leuke activiteiten doen. De braderie vindt tweewekelijkse plaats vanaf zondag 2 juli op het haven terras van restaurant het Beach House in Parc Centrum Sandur. Het is dus een outdoor braderie wat het een ideaal uitje maakt voor de zomerse dagen. De entree is gratis en iedereen is welkom. Een leuk uitje voor jong en oud!
sandur.nl

Spektakel in de binnenstad van Deventer!

Het programma van het internationaal buitentheaterfestival Deventer Op Stelten 2023 belooft een spektakel te worden. Bekende nationale en internationale topvoorstellingen uit Frankrijk, Duitsland, Spanje, Italië, België, Togo en Nederland toveren de historische binnenstad van 7 t/m 9 juli weer om tijdens de 26e editie van het theaterfestival. Ben jij erbij?
deventeropstelten.nl

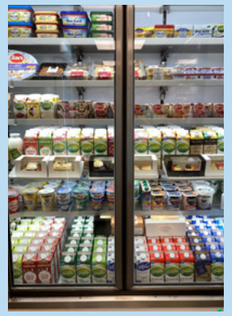
Foto's: Gerard Dubois

Ga op ontdekkingstocht met Fien & Teun

Bij Avonturenboerderij Molenwaard in Groot-Ammers, dat is in Zuid-Holland, beleef je een uniek dagje uit. Ontdek met de hele familie van alles over de boerderij, natuur, tuin én dieren bij dit leuke themapark. Van koe melken tot bootje varen. Knuffel de dieren, ontdek oude ambachten en proef (h)eerlijke streekproducten. Behaal je boerderijdiploma en geniet van de shows van tv-idolen Fien & Teun.
avonturenboerderij.nl

Nieuwe rijdende winkel van Wilco & Tanja in IJsselmuiden

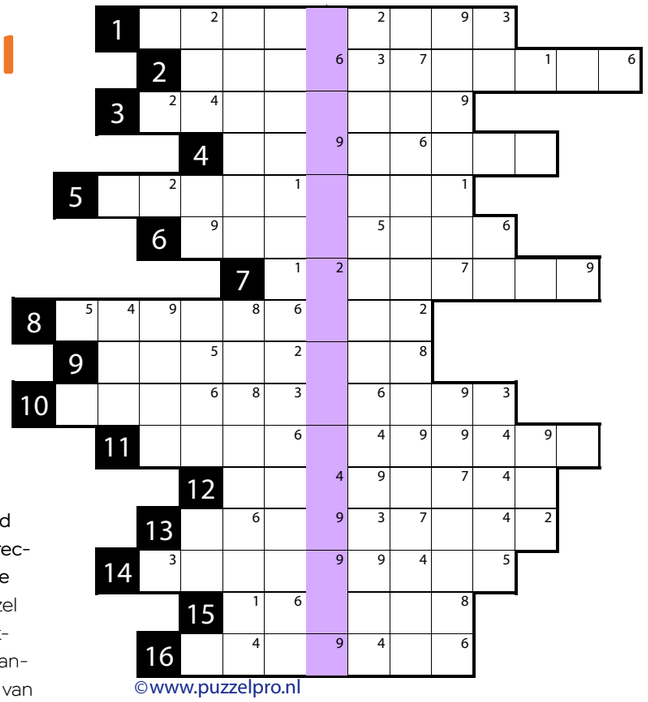
Wilco en Tanja van Dijk hebben in de zomer 2020 de rijdende winkel overgenomen van Arjan Kanis en dat is ze zo goed bevallen dat ze geïnvesteerd hebben in een nieuwe rijdende winkel. Geen gebruikte, echt helemaal nieuw en voorzien van de laatste technische snufjes en noviteiten en dus helemaal klaar voor de toekomst. De klanten kijken hun ogen uit en worden op hun wenken bediend. Het prachtige interieur is voorzien van diverse koelingen waaronder een koel plateau verwerkt in de AGF-afdeling voor de kwetsbare groente en fruit. Ook beschikt de rijdende winkel over een diepvrieskast. Naast een groot assortiment kruidenierswaren, veel verse groentes en fruit, vlees van de slager en brood en koek van de bakker is het ook mogelijk om gebakbestellingen door te geven. Brengen Wilco en Tanja gewoon aan huis! **Bel 06 54292082**



Filippine Prijspuzzel

Maak kans op een exemplaar van het boek Kampeerkoken, kijk op pagina 17.

Ga naar Lekkermakkelijk.nl of scan de QR-code.
Je kunt de oplossing met je naam, e-mail én de naam van jouw ondernemer in de buurt ook sturen naar:
info@lekkermakkelijk.nl
en het kan natuurlijk ook met een kaartje via de post:
Lekker Makkelijk, Postbus 64, 2410 AB, Bodegraven
De sluitingsdatum van deze prijzpuzzel is
maandag 14 augustus 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.** Nederlandse provincie **2.** Soort puzzel **3.** Europese hoofdstad **4.** Goedgeefs en ruimhartig **5.** Kaartspel **6.** De slachtmaand **7.** Hoorbare kus **8.** Middeleeuwse zanger **9.** Volledig **10.** Telkens **11.** Zege **12.** Bladgroente **13.** Deel van een kampeeruitrusting **14.** Periode van 10 jaar **15.** Sterrenbeeld **16.** Wegbereider

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

Oplossingen van de puzzels op pagina 39 en 41

ballonvaren
zwembad
chocoladeijs

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'cs
carrotcs.com-

Recepturen, foodstyling en styling
Jacqueline Pietrovski

Illustraties Lieke & Max
Geza Illustraties
geza.nu

Fotografie
Wortelphotography.nl
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.

Service

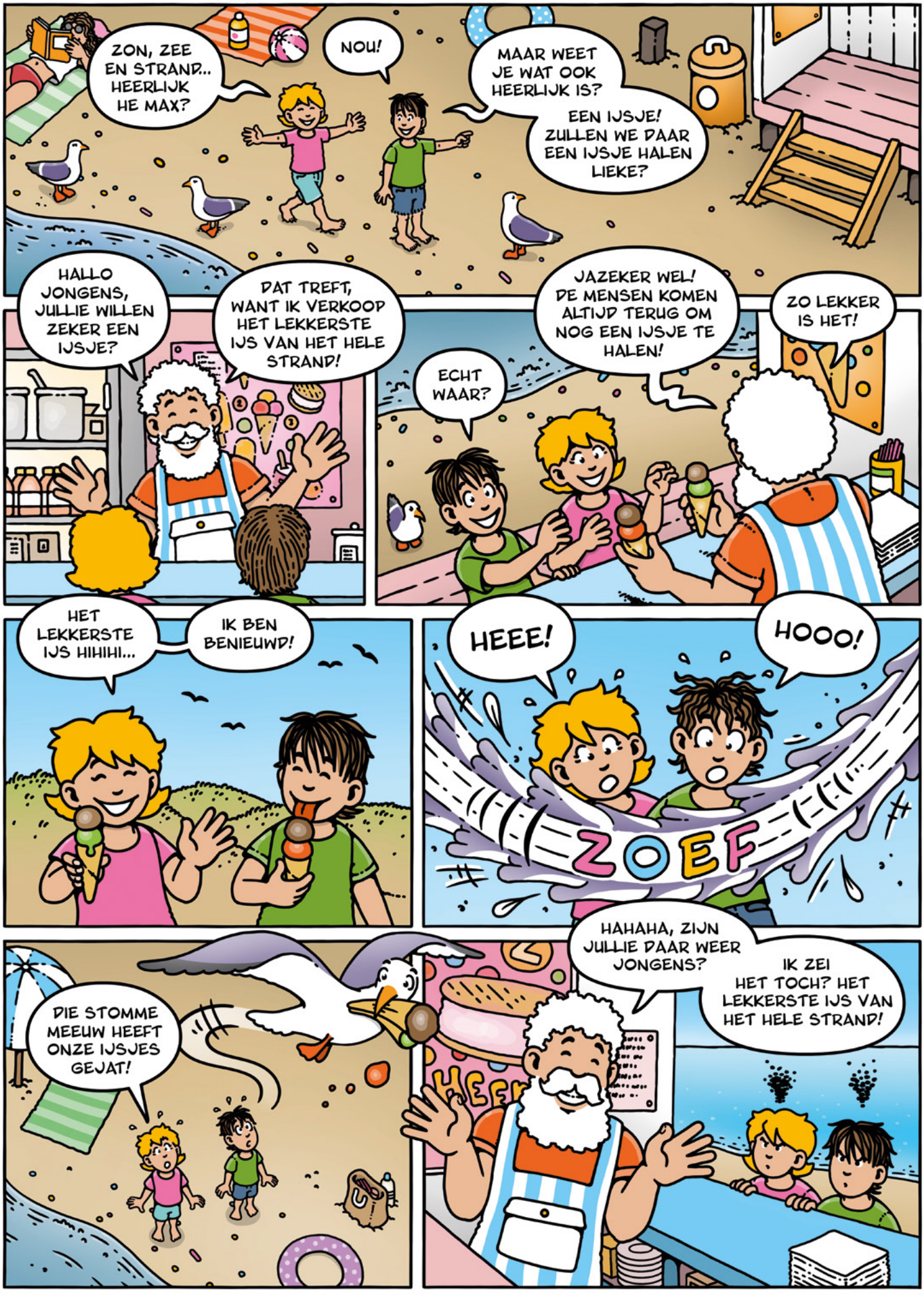
Vind je winkel

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

Volg ons ook op social media:
@lekkermakkelijknl

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

LIEKE & MAX Het lekkerste ijs!