

juli 2018

Lekker Makkelijk

magazine bij de boodschappen in de buurt

Zomer

*Tapas, taco's,
vers fruit
en salades*

PROEF DE VROLIJKE SMAKEN



NIEUW: Pickwick Joy of Tea
Thee om lekker een moment bij weg te dromen.
Verkrijgbaar in Green Jasmin en Ginger Spices.



*Het zonnetje
in huis en
op vakantie!*

De zomer is eigenlijk al in mei begonnen. Door de hoge temperaturen en de zonneschijn heb je vanzelf al een vakantiegevoel en hoef je niet ver weg. Daarom hebben we in dit nummer de tapas, taco's en tortilla's maar op tafel gezet. Samen met salades en vers fruit kun je eindeloos variëren deze maanden. Alle ingrediënten lekker in de buurt. Fijne en smakelijke vakantie allemaal.

*Veel plezier
en geniet van
de zomer!*



INHOUD VAN DIT NUMMER

lekker
makkelijk
.nl



- 3** Intro en inhoud **4-7** Tapas, recepten
- 9** Nieuw in ons assortiment **10-13** Taco's & tortilla's, recepten
- 15** In de buurt **16-19** BBQ Salades, recepten **23-25** Wijnen
- 27** Hoogland Vis **29-31** Fruitsalades, recepten
- 34-37** Groentepakketten, recepten **39** Nieuw in ons assortiment
- 41** In de buurt **43** Op stap **45** Onze klanten **46** Lekker puzzelen
- 47** Service **48** Strip Lieke&Max





Tafel vol tapas

Een tafel vol heerlijke hapjes met Spaanse namen. Empanadas, gazpacho, patatas bravas, tortilla en nog meer. Wij hebben de recepten voor je. Genieten op z'n Spaans.

Kijk voor
het recept
op pagina
6/7



Tortilla met krab

BIJGERECHT - 10 PERSONEN - 50 MINUTEN

INGREDIËNTEN

1 kilo vastkokende aardappels
3 pakjes krabsticks
2 uien, 4 el fijngehakte peterselie
2 ansjovisfilets
4 teentjes uitgeperste knoflook
1 Spaanse peper fijngehakt
rasp van 1 citroen
8 eieren, olijfolie
peper en zout

BEREIDINGSWIJZE Snijd de krabsticks in plakjes. Schil de aardappels. Laat ze heel en kook ze 10 minuten voor. Laat ze goed uitlekken in een vergiet. Snijd ondertussen de uien in ringen en fruit deze gedurende 20 minuten in 4 eetlepels olijfolie op zacht vuur. Voeg einde baktijd de knoflook, de krabstick, de ansjovis en de fijngehakte rode peper toe. Bak allemaal 2 minuten mee. Schep het over in een schaal. Snijd de aardappels in plakjes en bak ze in 4 porties met ruim olijfolie lekker krokant. Bestrooi ze daarna royaal met zeezout. Klop nu de eieren los met een garde. Voeg de citroenrasp toe. Maal hier ook royaal zeezout over. Voeg het uienkrab mengsel en de gebakken aardappels toe aan de losgeklopte eieren. Verhit opnieuw in een pan op hoog vuur een zeer royale laag olijfolie (belangrijk anders bakt het aan). Giet het aardappel-eimengsel in de pan. Bak 2 minuten op hoog vuur. Zet het vuur dan laag en laat de tortilla 20 à 30 minuten stollen. Houd de deksel op de pan en laat een klein kiertje open voor de stoom. Af en toe de pan heen en weer schudden. Check na 20 minuten met de vingertoppen in het midden. Kijk of de omelet gaar is anders nog even langer bakken. Leg een grote pan of bord over de pan heen en keer de tortilla om. Keer nogmaals om op een mooie schaal (dit is namelijk de mooiste kant). Garneer met dingesneden uienringen die even gemarineerd zijn in citroensap, kerstomaatjes en peterselie.



Patatas Bravas

BIJGERECHT - 10 PERSONEN - 40 MINUTEN

INGREDIËNTEN

1 kilo vastkokende aardappels
1 el gerookte paprikapoeder
4 teentjes uitgeperste knoflook
2 el fijngehakte peterselie
3 el fijngehakte rozemarijn
4 laurierblaadjes, 1 blik gepelde tomaten
6 el Spaanse olijfolie, 1 el honing
versgemalen zeezout en peper
Extra: bakpapier, bakplaat

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven voor op 200°C. Bekleed de bakplaat met het bakpapier. Was de aardappels en snijd ze in vieren en vervolgens in blokjes. Meng de gerookte paprikapoeder, uitgeperste knoflook, peterselie, rozemarijn, zout en peper goed door elkaar. Leg de aardappelblokjes op een bakplaat, giet de paprikaolie over de aardappelblokjes en hussel alles goed door elkaar. Rooster ze 25 minuten in de oven tot ze goudbruin zijn. Schep ze om de 8 minuten om. Serveer ze met aioli en pittige tomatensaus. Die maak je zo: Fruit in royaal laagje Spaanse olijfolie, 1 fijngehakte ui, halve fijngehakte Spaanse peper zonder zaadjes, 1 el rozemarijn, 2 laurierblaadjes, 2 teentjes uitgeperste knoflook gedurende 2 minuten. Voeg 1 blik gepelde tomaten en bak ze even mee. Plet met de spatel de tomaten stuk. Voeg 2 el balsamicoazijn toe en 1 eetlepel honing. Laat de saus 15 minuten op zacht vuur inkoken. Laat de saus afkoelen. Deze saus is heerlijk bij de patatas bravas maar ook op brood of 'bij kip of vis.



Witte bonensalade

BIJGERECHT - 6 PERSONEN - 15 MINUTEN

INGREDIËNTEN

4 blikken witte bonen van Everyday
sap van 3 citroenen
1 rode Spaanse peper fijngehakt
8 takjes fijngehakte peterselie
2 teentjes uitgeperste knoflook
2 el ansjovis olie (van blikje ansjovis)
300 gr groene olijven zonder pit
2 el honing, zeezout

BEREIDINGSWIJZE Open de blikken witte bonen en laat ze uitlekken in een vergiet. Maak citroenvinaigrette, doe in een schaal het citroensap, de Spaanse peper, fijngehakte peterselie, de honing, de uitgeperste knoflook, het zeezout en de groene olijven. Meng dit door de uitgelekte witte boontjes. Meng alles goed door elkaar en laat gedurende 2 uur marineren (liefst nog langer). Serveer met brood of pitabroodjes. Ook lekker met groene salade.

Paprikadip

BIJGERECHT - 6 PERSONEN - 15 MINUTEN

INGREDIËNTEN

2 puntpaprika's
75 gr geschaafde amandelen
4 el olijfolie, peper en zout
1 teentje uitgeperste knoflook

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven voor op 200°C. Leg de paprika's op een rooster in de oven. Laat ze 20 minuten in de oven tot dat er zwarte schroeiplekken ontstaan. Zet de oven uit en laat ze nog 10 minuten in de oven (zo kun je makkelijk het vel verwijderen). Haal ze uit de oven. Wrijf het velletje eraf. Snijd de paprika door en verwijder de zaadlijsten. Rooster de amandelen goudbruin in koekenpan (voorkom dat ze aanbranden). Doe de paprika, de geroosterde amandelen, de knoflook en olijfolie in een hoge mengbeker en pureer met staafmixer tot dikke saus. Breng op smaak met peper en zout. Deze paprikasaus heet Romescosaus. Het smaakt heerlijk op brood met rode ui, zwarte olijven en Chorizo. Ook lekker als dip met soepstengels.



Gazpacho

BIJGERECHT – 6 PERSONEN - 30 MINUTEN, 60 MINUTEN WACHTTIJD

INGREDIËNTEN

4 sneedjes oud brood (liefst wit)
Spaanse olijfolie
4 grote vleestomaten
1 bakje kersen ontpit (bewaar een paar hele kersen voor garnering)
1 komkommer, gewassen en in stukken gesneden
1 rode ui, grof gehakt
1 grote teen knoflook, uitgeperst
1 gele paprika, in stukken
1 el balsamicoazijn
1 el Tabasco
1 tl komijnpoeder
1 el honing
Voor de garnering:
oranje paprika, cocktaillgarnalen
met staart, balsamicoazijn
Extra: blender of staafmixer

BEREIDINGSWIJZE Scheur het brood in stukjes. Verhit een royale laag olie in de koekenpan en bak hierin de stukjes brood goudbruin. Schep brood uit de pan. Ontvel de tomaten, kerf de vleestomaten kruislings in. Leg ze in een diepe kom en schenk kokend water toe. Laat 2 minuten rusten. Nu kun je de velletjes er makkelijk vanaf halen. Hak de ontvelde tomaten in grove stukken en doe ze in de blender. Doe hier ook de komkommer, de paprika, de ui, brood, de ontpitte kersen, 8 eetlepels olijfolie, tabasco, komijnpoeder en honing in. Pureer ongeveer 3 minuten tot een dikke gazpacho. Schenk over in een schaal en voeg 10 ijsblokjes toe. Dek af en laat minimaal 1 uur in de koelkast op smaak komen. Schenk de soep bij gebruik in kleine glaasjes. Leg in elk glaasje een ijsblokje. Garneer met reepjes paprika, twee cocktaillgarnaaltjes en kersen.



Tapas met manchego

BIJGERECHT - 6 PERSONEN - 15 MINUTEN

INGREDIËNTEN

½ rustiek brood, 4 el Spaanse olijfolie
150 gram manchego kaas
1 bak rode druiven zonder pit
versgemalen peper en zeezout
Extra: ovenschaal, grillpan

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven voor op 200°C. Was de druiven goed en dep ze droog. Leg ze in een ovenschaal en schenk de olijfolie erover. Voeg zout en peper toe. Zorg dat alle druiven goed bedekt zijn met de olijfolie. Rooster de druiven 15 minuten in de oven. Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen. Snijd het brood in dikke plakken en halveer deze. Kwast het brood aan allebei de zijden in met olijfolie. Verhit de grillpan tot hij gaat walmen. Rooster hier de broodjes in tot ze mooie grillstrepen hebben. Snijd de manchego in plakken. Beleg het gegrilde brood met de manchego en geroosterde druiven. Lekker met gerookte amandelen en een glas rosé.

Spaanse kipkluiфjes

BIJGERECHT - 6 PERSONEN - 15 MINUTEN

INGREDIËNTEN

1 bak gegrilde kipkluiфjes
van Meesterhand
1 rode en gele paprika
100 gr kerstomaatjes
1 teentje uitgeperste knoflook
1 tl gerookte paprikapoeder
Spaanse olijfolie
peterselie voor de garnering

BEREIDINGSWIJZE Bak de paprika en de hele kerstomaatjes in 4 eetlepels olijfolie 2 minuten op hoog vuur. Voeg dan de knoflook, paprikapoeder en de kipkluiфjes toe en bak dit gedurende 2 minuten op halfhoog vuur (de tomaatjes moeten heel blijven). Schep de kipkluiфjes in een schaal. Garneer met de fijngemalen peterselie.



Empanadas

BIJGERECHT – 6 PERSONEN - 30 MINUTEN, 23 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN

1 pakje hartige taartdeeg of bladerdeeg
1 blikje tonijn
1 gele paprika, in kleine stukjes
2 el kappertjes
1 tl geroosterde paprikapoeder
1 geperste knoflook
1 el fijngehakte peterselie
rasp van ½ citroen
2 el fijngehakte groene olijven
3 hardgekookte eieren
1 eidooier
Extra: bakplaat, bakpapier, kwastje

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven voor op 200°C. Bekleed de bakplaat met bakpapier. Leg hier op de deegplakjes met 2 cm tussenruimte van elkaar. Haal van elk vierkant de puntjes af zodat je ronde plakjes krijgt. Vulling: meng alle ingrediënten door elkaar (behalve de eidooier). Schep op elk plakje deeg in het midden 2 eetlepels van het tonijnmengsel. Klap ze dubbel. Knijp met duim en wijsvinger de plakjes goed dicht. Bak de empanadas 15 minuten in de oven lichtbruin. Haal de bakplaat uit de oven en bestrijk ze met de eidooier. Zet het terug in de oven en bak ze nog 8 minuten.





JE DAGELIJKSE BROODJE GEZOND



Met een tomaat en wat tuinkers. Met gerookte zalm, dille en een beetje citroensap. Of met romige avocado en pittige radijs. Hoe je je Danone Hüttenkäse ook eet, het kan en mag elke dag. Ga voor meer ideeën naar huttenkase.nl

Hüttenkäse is van nature rijk aan eiwitten. Eiwitten dragen bij aan het herstel van de spieren na sport. Een gevarieerde, evenwichtige voeding en een gezonde levensstijl zijn belangrijk.

NIEUW in ons assortiment

Amstel Radler Fris 0.0

Amstel Radler 0.0 Fris is de dorstlessende mix van alcoholvrij bier en citroensap. Een natuurlijk gebrouwen Radler zonder toegevoegde suikers.

- 0% toegevoegde suikers, natuurlijk gebrouwen
- Minder dan 13 kcal per 100ml
- Met de vertrouwde smaak van citroen
- Nu 100% cashback, upload je kassabon op amstel.nl/probeergratis



Mi Menu Bio Knijpfruit

Biologisch knijpfruit, gezond en lekker! Zonder toegevoegde suikers, kleur- of smaakstoffen. Gewoon 100% puur natuur maar vooral heerlijk van smaak. Bovendien een jaar houdbaar buiten de koeling en exclusief bij de Dagwinkel te verkrijgen! Een ideaal product om in je tas te hebben als gezond alternatief on-the-go.



Arla Biologische Boter

Arla Biologisch Smeerbaar is bereid met roomboter en een vleugje plantaardige olie, waardoor je het direct uit de koelkast kan smeren. 100% natuurlijk, heerlijk voor op de boterham of een vers gebakken croissantje.

PUR Natur yoghurt boordevol abrikozen

Het is zomer en voor de genietters stelt Pur Natur, als toonaangevende producent van biologische yoghurt, de boordevol abrikozen aan je voor! Deze heerlijke fruityoghurt bevat nog méér en grotere stukjes fruit! De heerlijke smaak van abrikozen prikkelt je smaakpapillen en is het ideale tussendoortje. Ontdek de intense smaakbeleving en de volle fruitsmaak. Verkrijgbaar in een hersluitbare beker van 700g.



Ladessa Filet Speciaal

Wat smeren we vandaag? Filet Speciaal van de makers van Ladessa. Premium filet Americain, gearneerd met een vers eitje, verse uitjes en mayo. Gemaakt van geselecteerd Hollands rundvlees. Lekker op stokbrood, desembrood, lunchbol of ambachtelijke toast of cracker. Het complete broodbeleg in een bakje. Wij adviseren....LEKKER DIK SMEREN



Holland Jersey. De volste melk van Nederland

Wij romen onze melk niet af. Jersey koeien maken de beste, en volgens veel mensen de lekkerste melk die er is. Van die topmelk maken wij volle melk en yoghurt. Zo uit het pak, bij je ontbijt of in je koffie. 100% Jersey melk bevat van nature 20% meer proteïne dan gewone melk. Hollandse weidemelk * A2 melk * - makkelijk verteerbaar. Winnaar Foodaward 2018. * uitgezonderd de houdbare melk hollandjersey.com



Het is zo lekker en ook nog eens verantwoord. Iedereen maakt zijn eigen taco of tortilla met verse ingrediënten.

Hier zijn wat suggesties in een heerlijk vakantiesfeertje.

¡Buen provecho!

TORTILLA'S

TACOS &

Kijk voor de recepten op pagina

15



Geen **HAK** Week voorbij zonder Bonen erbij

TORTILLA'S MET KIDNEYBONEN CHILI

VOOR 4 PERSONEN

INGREDIËNTEN

- 1 stazak HAK Kidneybonen chilischotel (500g)
- 150g crème fraîche
- 6 tortilla's
- ½ krop ijsbergsla, in reepjes

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de Kidneybonen chilischotel volgens de verpakking. Haal de tortilla's uit de verpakking en verwarm deze 20 sec. in de magnetron (600Watt) of bak ze even in een droge koekenpan. Bestrijk de warme tortilla's met een lepel crème fraîche en schep de Kidneybonen chilischotel in het midden. Leg er wat reepjes ijsbergsla op en vouw de wraps dicht.

KIJK VOOR MEER RECEPTEN
MET BONEN ERBIJ OP HAK.NL



Tip: Ook lekker met kip en geraspte kaas!



Tortilla 'English Breakfast' met bonen, komkommer, spek en gebakken eitje

LUNCHGERECHT –
15 MINUTEN – 4 PERSONEN

INGREDIËNTEN

- 4 tortilla's (medium)
- 150 gr gele rijst
- 1 komkommer
- 1 citroen
- 1 pot witte bonen in tomatensaus
- zonnebloemolie
- 1 rode punt paprika in ringen
- 1 rode ui in halve ringen
- chilipoeder
- 125 gr ontbijtspek in plakjes
- ¼ krop botersla
- 4 eieren
- versgemalen peper en zeezout

BEREIDINGSWIJZE Kook de rijst gaar volgens de verpakking, schaaft de komkommer in linten en leg ze in een vergiet. Maal er royaal zeezout over en pers er een ½ citroen over. Voeg een theelepel suiker toe en strooi er versgemalen peper en zeezout over. Laat 10 minuten uitlekken. Bak de tortilla's aan beide zijden bruin met wat zonnebloemolie. Bak daarna de paprika en de uien op halfhoog vuur. Maal er wat zeezout over en royaal wat chilipoeder. Bak dit nog 2 minuten. Verwarm de witte bonen in tomatensaus. Bak het ontbijtspek krokant uit. Maak de tortilla's op. Verdeel de rijst over de tortilla's. Schep er naast de witte bonen in tomatensaus. Ook de paprika en de uien. Bak nu de 4 spiegeleieren in zonnebloemolie. Schep op elke tortilla een ei en leg de spek erover. Garneer met wat blaadjes botersla en komkommer.



Taco Hawaiï en taco met spinazie, courgettelinten, blauwe kaas en walnoten

LUNCHGERECHT –
6 PERSONEN - 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN TACO SPINAZIE

- 1 pak tacoschelpen
- 2 gele of groene courgettes
- sap van een citroen
- 4 el olijfolie, 1 el honing
- versgemalen zeezout en peper
- 150 gr blauwe kaas
- 125 gr jonge spinazieblaadjes
- 75 gr fijngehakte walnoten

BEREIDINGSWIJZE Schaaf met een kaas-schaaf lange linten van een courgette. Leg ze over elkaar in een grote schaal. Schenk hierover het citroensap en de olijfolie. Maal er royaal wat zeezout en peper over. Laat 10 minuten marineren. Verwarm de tacoschelpen volgens de verpakking in de oven. Meng de olie door de walnoten. Haal de tacoschelpen uit de oven. Vul ze met de walnoten, courgettes, blauwe kaas en spinazieblaadjes.

INGREDIËNTEN TACO HAWAÏ

- ½ ananas, 2 kipfilets
- 1 geraspte winterwortel
- half zakje botersla
- cayennepeper, zeezout
- 1 uitgeperst teentje knoflook

BEREIDINGSWIJZE Kook de kipfilets 8 minuten voor. Laat ze 5 minuten afkoelen en snijd ze in plakken. Bestrooi ze met cayennepeper en zeezout. Schenk er 2 eetlepels olijfolie over en voeg de knoflook toe. Laat 10 minuten marineren. Snijd de ananas in plakken en snijd de schil eraf. Halveer de ananas. Bestrijk de plakken aan beide zijden met wat zonnebloemolie. Verhit een grillpan op hoog vuur en grill de plakken ananas tot ze mooie streepjes vertonen. Bak zo de plakken kipfilet goudbruin en gaar en vul vervolgens de taco's.



Tortilla met salsa verde, tomaat en verse maïs

LUNCHGERECHT –
15 MINUTEN – 2 PERSONEN

INGREDIËNTEN

- 4 tortilla's (medium)
- 2 vleestomaten
- 2 romatomaten
- 150 gr kerstomaatjes
- 1 verse maïskolf
- 250 gr ricotta

voor de salsa verde:

- half bosje koriander (grof gehakt)
- half bosje peterselie (grof gehakt)
- 2 takjes munt
- 4 el olijfolie
- ½ Spaanse peper zonder zaadjes
- 1 tl komijnpoeder
- sap van ½ limoen
- versgemalen zeezout
- 1 teentje knoflook fijngehakt

BEREIDINGSWIJZE Maak eerst de salsa verde. Doe hiervoor alle ingrediënten in een hoge mengbeker. Zet de staafmixer erin en pureer tot een mooie salsa. Laat afgedekt 20 minuten op smaak komen.

Kook ondertussen de maïskolf gaar. Snijd de vleestomaten in plakken. Halveer de kerstomaatjes. Snijd de romatomaten in kwarten. Bak de tortilla's aan beide zijden goudbruin in een laagje olijfolie. Verdeel hierover de ricotta. Schep op elke tortilla 1 eetlepel salsa verde en strijk dit over de ricotta uit. Verdeel hierop de vleestomaten, de romatomaten en de kerstomaten. Snijd met een scherp mes de maïs van de kolf. Verdeel deze over de tortilla's. Garneer met muntblaadjes. Lekker met plakjes avocado en kidneybonen.

Viva la variatie



MAGGI Wraps met een Twist.
In de verrassende smaken
Amerikaanse BBQ en Kruidige Tandoori.



Astrid



Wencke



Lia



Trefpunt van de stad De Dagwinkel in Sleat-Sloten

Waar vind je de meest gefotografeerde Dagwinkel van Nederland deze zomer? Waarschijnlijk in het Friese Sloten. In het voorjaar kreeg de winkel van Wencke Poortema een nieuwe uitstraling én er staat een bijzondere fontein met een kievit.

De 27-jarige ondernemer Wencke Poortema is sinds 2015 eigenaar van de Dagwinkel in Sleat/Sloten. Met een opleiding in de verpleging is zij in Heerenveen in de zorg aan het werk gegaan, maar door de administratieve rompslomp nam het enthousiasme snel af. Toen zich de gelegenheid voordeed om de Dagwinkel in haar stadje over te nemen was er weinig twijfel. De dagelijkse zorg voor de boodschappen van je stadsgenoten. Hoe mooi is dat? Er was één voorwaarde: zonder Astrid zou ze het niet doen. Astrid was al medewerker van de vorige eigenaar en ze is nog steeds een vertrouwd gezicht voor de Sleat-teners die bij de Dagwinkel de boodschappen komen doen.

Met de hulp van Lia op de zaterdagen en in de vakantieperiodes is er bij de dames elke dag weer tijd voor een vriendelijk praatje bij de boodschappen. Dat is ook in Sloten, heel gewoon.

In het voorjaar is de winkel aan de buitenzijde vernieuwd en achterin is een nieuwe Meesterhand module geplaatst voor het brood, de versgebrande noten en de wijnen. Zo wordt het karakter van de Dagwinkel nog eens onderstreept. Een winkel voor de dagelijkse boodschappen en de lekkere trek van de toeristen en passanten. En uiteraard kun je er terecht voor de zomerartikelen en souvenirs met de wit/blauwe strepen en rode pompeblèdden.



KIEVIT DE STADS- FONTEIN VAN SLOTEN



In het kader van Leeuwarden Culturele Hoofdstad van Europa 2018 is dit voorjaar het project 11Fountains afgerond. In alle elf Friese steden is een bijzonder waterornament geplaatst. In Sloten - op het plein voor de Dagwinkel van Wencke Poortema - is de Kievit geplaatst. Het kunstwerk is ontworpen door Lucy en Jorge Orta (Verenigd Koninkrijk/Argentinië).

VEEL BEKIJKS

'Kievit' toont een meisje dat op de schouders van een man staat. Ze houdt een vogel in haar hand. Onder de voeten van de man vormt een slordige stapel emmers, jerrycans en teilen de basis van de fontein. Deze universele containers waar het water kwistig in en uit stroomt, wijzen erop dat onze samenleving overvloedig beschikt over iets wat elders in de wereld helemaal niet vanzelfsprekend is: water - de bron van al het leven. De vogel die het meisje koestert is een kievit, een vogelsoort die in Friesland wordt bedreigd door de intensieve landbouw en veeteelt.

11fountains.nl

BBOQ

Salades

Kijk voor
de recepten
op pagina
19



Calvé®



BBQ'EN MET ELKAAR, LEKKER DOEN!

RECEPTEN



Chinese koolsalade met pesto, koriander en pompoenpitten

BIJGERECHT - 6 PERSONEN - 15 MINUTEN

INGREDIËNTEN

1 Chinese kool, 1 bosje verse koriander, 75 gr pompoenpitten
50 gr geraspte Parmezaanse kaas, sap van een citroen,
halve el honing

Dressing

1 rode ui in dunne ringen gesneden, 6 el olijfolie

BEREIDINGSWIJZE Snijd de rode ui in dunne ringen en laat ze weken in de 2 eetlepels citroensap en zet apart. Deze zijn voor de garnering. Snijd de Chinese kool in dunne reepjes. Houd twee bladeren apart voor de garnering. Rooster de pompoenpitten goudbruin in 1 eetlepel olijfolie. Maak de korianderpesto in een hoge mengbeker. Voeg de koriander, de helft van de pompoenpitten, 6 eetlepels olijfolie, citroensap en de honing bij elkaar. Zet de staafmixer erin en pureer tot een fijne pesto. Breng goed op smaak met versgemalen peper en wat zout. Meng de korianderpesto met de Chinese kool. Leg de twee hele bladeren op een schaal en schep hierop de Chinese koolsalade. Bestrooi met de pompoenpitten. Garneer met de rode ui-ringen.



Frisse banaan eisalade met citroen

BIJGERECHT - 6 PERSONEN - 15 MIN., 60 MIN. KOELEN

INGREDIËNTEN

6 bananen, 4 hardgekookte eieren, sap van twee citroenen,
2 el zonnebloemolie, 1 el honing, versgemalen peper en zout

BEREIDINGSWIJZE Hak de eieren grof. Schik de bananen en snijd ze in de lengte doormidden. Snijd de helften banaan elk in drie stukken. Meng het citroensap met de zonnebloemolie en honing en maal er peper over. Schep er de banaan en eieren door. Laat de banaan eisalade afgedekt 1 uur in de koeling op smaak komen. Garneer met blaadjes citroenmelisse.



Bietencarpaccio met tomaatjes, frambozen en mozzarella

BIJGERECHT - 6 PERSONEN - 15 MINUTEN

INGREDIËNTEN

4 grote gekookte bieten, sap van een citroen, 150 gr gele kers-tomaatjes, 2 bollen mozzarella, ca. 20 frambozen,
Dressing: Spaanse olijfolie, 1 el balsamicoazijn, 1 tl honing, versgemalen peper en zeezout, sap en rasp van 1 citroen

BEREIDINGSWIJZE Schaaft de biet in dunne plakken en wendel ze door het citroensap. Schik ze op een mooi bord. Bak de kerstomaatjes gedurende drie minuten op halfhoog vuur. Blus af met een eetlepel balsamicoazijn en een theelepel honing. Schep ze uit de pan en schik ze op de bietjes. Garneer met de frambozen. Scheur de mozzarella in stukken en verdeel over de bietencarpaccio. Maak een dressing van twee eetlepels olijfolie. Met citroenrasp en zeezout naar smaak. Verdeel deze over de bietencarpaccio.



Zoete rijstsalade met marshmallows en fruit

BIJGERECHT - 6 PERSONEN - 25 MINUTEN

INGREDIËNTEN

300 gr basmatirijst, 1 groot blik cocktailvruchtjes,
1 zak marshmallows, 1 limoentje, 200 ml crème fraîche,
half bakje aardbeien, eventueel eetbare bloemetjes

BEREIDINGSWIJZE Kook de rijst gaar volgens de verpakking. Knip ondertussen de marshmallows in kleine stukjes. Giet de vruchtjes af en vang het sap op. Giet de rijst af en meng de warme rijst met de marshmallows, de cocktailvruchtjes, de helft van de siroop, de crème fraîche en het sap van een limoen. Schep de rijstsalade in een mooie schaal, garneer met plakjes aardbei en eventueel de eetbare bloemblaadjes.

Friss en Fruitig!



DubbelFriss Bronwater met fruitsap

- Slechts 4 kcal per 100 ml
- Zonder kunstmatige zoet- en smaakstoffen
- Met 100% natuurlijke ingrediënten



Nu met unieke verssluiting



Lekker lang vers!

ook gezello^g in de zomer



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



Kroon leverworst
zit boordevol gezelligheid

www.kroon-vleeswaren.nl info@kroon-vleeswaren.nl facebook.com/kroonleverworst

ONZE LEKKERSTE ROSÉ WIJNEN



*Été soleil rosé,
Santé*



zoet & fruitig

EMHA half-zoete rosé wijn.
Zacht en rond met veel fruittonen als frambozen, kersen en aardbeien. De afdrank is zacht, halfzoet en fruitig.



droog & fruitig

Les Ormes de Cambras rosé Cinsault Syrah
Sappig, fruitig, elegant met veel rood fruit.



zoet & fruitig

Barefoot White Zinfandel rosé
Een licht zoete en fruitige rosé met rood en tropische fruit.



droog & fruitig

Marius Peyrol Cotes de Provence rosé
Sappige en fruitige aanzet met fris rood fruit en citrus. Fijn zuurtje, licht kruidig met een verkwikkende afdrank.

NIX18
NIET ROKEN - NIET DRINKEN

BREAKER HIGH PROTEIN ONVERWACHT VEEL KRACHT

RIJK AAN EIWIT



BREAKER
HIGH PROTEIN

VANILLE IS BIJ
VELEN FAVORIET.
EN SAMEN MET ONZE STEVIGE
VERTROUWDE BOER'N YOGHURT®
IS DEZE NIEUWE SMAAK
HELEMAAL ONWEERSTAANBAAR.
GEMAAKT VAN WEIDEMELK
EN MET LIEFDE, AFKOMSTIG
VAN ONZE BOERDERIJ.

NIEUWE
SMAAK!



ONMEUNIG LEKKER
WWW.ZUIVELHOEVE.NL

NIEUW in het wijnschap

Biologische Spaanse wijnen van de Fair Wine Company

Voor onze nieuwe biologische wijnen van Fair Wine Company werken wij samen met Bodegas Mureda uit de Spaanse streek Valdepeñas. Ze bezitten de grootste oppervlakte aan biologische wijngaarden in Spanje, die ook nog eens op 900 meter hoogte gelegen zijn. Dat maakt dat de wijnen overdag baden in de hete zon, maar 's nachts goed afkoelen. Samen met de duurzame en milieuvriendelijke werkwijze van Bodegas Mureda zorgt dit voor heerlijk pure, fruitige en smaakvolle wijnen waar je met een gerust hart van kunt genieten. En dat alles voor een zacht prijsje, ¡salud!



WIJN SPIJS combinaties

De witte wijn is tintelfris, boordevol sappig fruit en opwekkende zuren, perfect als aperitief, bij vis of salades. De rosé is heerlijk fruitig, daar en kun je alle kanten mee op, borrelen of combineren met zomerse gerechtjes. De rode wijn is vriendelijk, sappig en fruitig, zodat je 'm zelfs iets gekoeld kunt drinken. En dat alles voor een zacht prijsje. ¡Salud!

NIX18
NIET ROKEN - NIET DRINKEN



fruitig &
soepel



Fair Wine Company
Rode wijn
SPANJE - VALDEPENAS
Druiven shiraz, tempranillo
Smaak Sappig, fruitig met
licht kruidige afdrank.

Wijn/spijs
Aperitief, pasta's met rode
saus, licht rood of wit vlees,
kazen en tapas.



fris &
fruitig



Fair Wine Company
Witte wijn
SPANJE - VALDEPENAS
Druiven verdejo,
sauvignon blanc
Smaak Mooie sappige en
droge wijn met veel citrus,
wit en tropisch fruit. De
afdrank is fruitig en fris.

Wijn/spijs
Uitstekend als drinkwijn en
te goed te combineren met
lichte salades en groenten-
schotels.



droog &
fruitig



Fair Wine Company
Rosé wijn
SPANJE - VALDEPENAS
Druiven garnacha
Smaak Aangenaam frisse
en fruitige rosé met een
droge en frisse afdrank.

Wijn/spijs
Heerlijk als aperitief, bij
koude salades en voorge-
rechten met vis en schaal-
dieren.



VOL MET NATUURLIJKE INGREDIËNTEN. LEKKER!



De Knorr Natuurlijk Lekker! mixen zitten vol met natuurlijke ingrediënten, pure kruiden en smakelijke specerijen die zorgvuldig zijn gedroogd. Eigenlijk precies zoals je hem zelf zou kunnen bereiden, maar dan makkelijk gemaakt door Knorr. Proef naast Spaghetti Bolognese ook eens onze andere mixen van Natuurlijk Lekker!



Deze mix is ook geschikt voor veganistisch gebruik



Advertorial



HOOGLAND VIS

Kwaliteit en zorg bij de ambachtelijke verwerking

Wij fileren alle verse vis zelf en portioneren en verpakken de vis al naar gelang de wensen van u als klant. We roken de zalm en produceren continu verse salades, afgevuld in zowel consumenten- als grootverpakking. Diverse soorten vis worden op een ambachtelijke wijze gebakken, terug gekoeld en verpakt. Service en hygiëne in de productie staan bij ons hoog in het vaandel.

Goedbeheerde, duurzame en verantwoorde visserij

Hoogland Vis zet zich in voor duurzame visproducten. Sinds 2007 zijn wij een MSC (marine Stewardship Council) gecertificeerd bedrijf en willen mede zorgen voor een goedbeheerde en duurzame verantwoorde visserij, zodat wij nu en in de toekomst vis kunnen blijven eten. Visverwerkers, groot-handels en retailers worden zich steeds meer bewust van het belang van duurzame vis en brengen dit ook steeds meer onder de aandacht van de consument, zodat ook zij op de hoogte zijn van het belang van duurzame visserij.

Ook vers van de visboer
tonijnsalade, zalm-salade,
zalm in roomdille en
garnalen knoflooksalade

Familiebedrijf Hoogland Vis levert de verse vis voor de winkels in de buurt.

Hoogland Vis heeft een bekende klank in West Friesland. Het familiebedrijf zorgt al ruim 70 jaar voor verse vis in de regio en ver daarbuiten. De huidige generatie zet de tradities van de viswinkel voort die door grootvader in 1931 is gestart aan het Gouw in Hoorn. Vanuit Hoorn wordt via Versunie een mooi assortiment vis geleverd aan de Dagwinkels en RECRA-winkels.

Onze producten in het assortiment voor de bbq



BBQ pakket vis



Gamba's spies



Panga spies



Sardines



Dorade



Zalmspies

NIEUW

en heeeeel lekker



daar word je blij van!



Zomer FRUIT

in kokosmelk dressing

NAGERECHT - 4 PERSONEN - 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

1 oranje meloen, 4 nectarines, ½ ananas,
125 gr frambozen, 150 gr aardbeien

Kokosmelkdressing:

2 blikken kokosmelk, 30 gr geraspte kokos,
sap en rasp van 2 limoenen, 4 el honing,
ijsblokjes, eventueel eetbare bloemblaadjes

BEREIDINGSWIJZE Rooster de geraspte kokos in een droge koekenpan goudbruin. Doe in een schaal. Maak de kokosmelk dressing. Meng de kokosmelk met het sap en de rasp van 2 limoenen en de honing. Snijd de meloenen en ananas in dunne plakken. Snijd de nectarines doormidden en haal de pit eruit. Pak twee mooie schalen en leg de bodem vol met ijsblokjes. Schik hierop het fruit en leg er de frambozen en aardbeien tussen. Schenk dan de kokosdressing erover. Bestrooi met wat geroosterde kokosrasp en geef de rest er apart bij in een schaal. Maak (eventueel) af met wat eetbare bloemblaadjes.

Net een scheutje gezonder

Carbonell Olijfolie maakt je maaltijd **net** dat scheutje gezonder, omdat het rijk is aan onverzadigde vetzuren. Voor pasta's, soepen en sauzen gebruik je Carbonell Extra Virgen. Bakken en braden doe je met Carbonell Traditioneel. Heerlijk, wat een scheutje Carbonell al niet kan doen!

Kijk voor meer informatie over onverzadigde vetzuren en olijfolie op carbonell.nl. Carbonell adviseert een gevarieerd, evenwichtig dieet en een gezonde levensstijl.

 facebook.com/CarbonellNederland

Carbonell
—1866—

Iedere dag een scheutje gezonder!



Twentse boerenkipsalade. Lekker *boer-gondisch*!

Bij Johma maken we de allerlekkerste salades! Al meer dan 40 jaar. Dat doen we met veel zorg en de allerbeste ingrediënten. Neem onze Twentse boerenkipsalade. Rijk gevuld met heerlijk gekruide Twentse Beter Leven kip in een romige saus. Lekker *boer-gondisch*!

De lekkerste salades komen oet Twente.



**DE LEKKERSTE VARIATIE TIPS
MET ONZE BOERDERIJZUIVEL**

 **den Eelder**
ZUIVER AMBACHTELIJKE ZUIVEL

BEKIJK ONZE BOERDERIJZUIVEL RECEPTEN OP: DENEELDER.NL/RECEPTEN

Zomer FRUIT

geroosterd met amandelen en vanille-sinaasappelsiroop

NAGERECHT – 6-8 PERSONEN – 35 MINUTEN

INGREDIËNTEN

½ oranje meloen, ¼ watermeloen, 4 nectarines
150 gr kersen, 150 gr aardbeien, ½ ananas
zonnebloemolie

Voor de siroop:

sap van 3 sinaasappels, 2 el suiker,
1 vanillestokje, 1 mespunt zout

Verder nodig:

75 gr geschaafde amandelen
bak vanilleijs

BEREIDINGSWIJZE

Maak eerst de vanille-sinaasappelsiroop. Snijd het vanillestokje in de lengte open en schraap de vanille eruit. Meng dit met de suiker. Schenk het sinaasappelsap in een steelpannetje en breng het aan de kook. Voeg de helft van de vanillesuiker toe samen met een mespunt zout. Laat 10 minuten indikken tot een dikke siroop op halfhoog vuur. Snijd de meloen en ananas in plakken en halveer de nectarines en de aardbeien. Kwast het fruit rondom in met zonnebloemolie en bestrooi ze dan met wat vanillesuiker. Verhit een grillpan op hoog vuur tot hij gaat walmen. Grill al het fruit aan beide zijden tot ze mooie strepen krijgen. Schik ze op een mooie schaal. Leg de kersen erbij. Rooster de amandelen krokant in een droge koekenpan en bestrooi ze met de rest van de vanillesuiker. Bak even mee tot de amandelen goudbruin zijn. Schep de amandelen uit de pan. Lepel wat van de vanille-sinaasappelsiroop over het fruit. Geef de rest er apart bij. Strooi de helft van de amandelen erover. Schep de schaal vol met bolletjes ijs en bestrooi met de rest van de amandelen. Genieten!



NIEUW HEINEKEN 0.0

EERST
PR
EVEN
DAN GELOVEN



EST. 1873
Heineken
open your world

**MET GRAND SUD UW
VAKANTIEGEVOEL IN HUIS**

- ✓ Lekker voor aan tafel of bij de open haard
- ✓ Voor elke stemming de juiste soort wijn
- ✓ Past precies bij uw eigen hapjes
- ✓ Staat perfect op de rand van uw bad
- ✓ Perfect voor tijdens een zonnig diner of loungesessie op de bank
- ✓ Vakantiegevoel gegarandeerd

IN EEN
HANDIGE
LITERFLES



Geen 18, geen alcohol.

GRAND SUD

Wat smeren we vandaag?

**FILET
SPECIAAL**

175 GRAM

EITJE
UITJE
MAYO



Wie kent het broodje Filet Speciaal niet?

Vers bereide Filet American van 100% Nederlandse rundvlees. Voor de consument nu makkelijkst dan ooit: Lekker op stokbrood plus desembrood bruine kunchbol of op ambachtelijke toast of smaken.

Wij adviseren.....
LEKKER DIK SMEREN!

Ladessa
Filet American & Likkoper

van de makers van Likkoper
info@ladessa.nl WWW.LADESSA.NL



EMMI CAFFÈ LATTE
*De enige met verse koffie
en verse melk*



Kijk voor
de recepten
op pagina
37

INDIASE CURRY

Kijk voor
dit recept
op de
website

TOMATENSOEP

WOKGROENTEN

THAISE GROENE CURRY

PUUR&GEMAK

Voordelige verspakketten als basis voor heerlijke gerechten

Hoe makkelijk wil je het hebben? Een compleet verspakket voor een heerlijke verse maaltijd. Je hoeft alleen nog wat vlees, vis of kip en rijst of pasta toe te voegen. Er zijn acht varianten. Wij hebben er vier uitgekozen. Lekker zomers en echt makkelijk te bereiden.

OOK VERKRIJGBAAR: ERWTENSOEP, GROENTENSOEP, POMPOENSOEP EN LASAGNE.



SNACK JIJ AL NAAR DE BORREL?

MAAK ER EEN GROOT FEEST VAN MET ONZE NIEUWE MINI SNACKS



GESCHIKT VOOR
DE MAGNETRON
DE AIRFRYER

LIEVER

Kips
SINCE 1910

INDIASE CURRY

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN - 20 MINUTEN

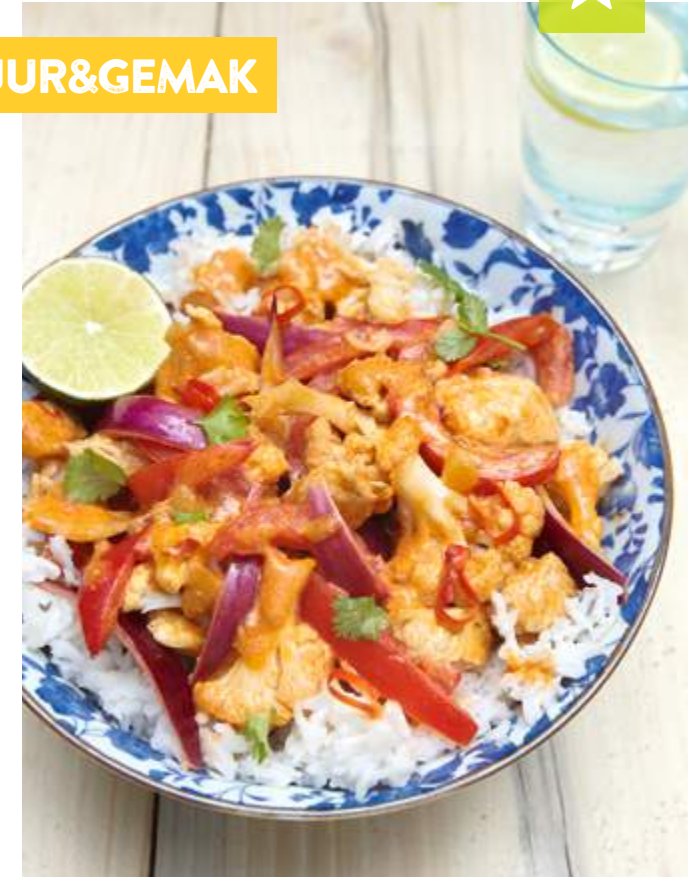
INGREDIËNTEN

1 bloemkool	1 kokosmelk 200 ml
2 tomaat	100 gr rode curry boembloe
1 rode ui	Zelf toevoegen:
1 limoen	2 el olijfolie
1 rode paprika	300 gr kipfilet
1 rode peper	300 gr (basmati-) rijst

BEREIDINGSWIJZE 1. Was en maak de groente schoon. Pel en snipper de rode ui. Halveer de paprika en verwijder de zaadlijsten. Snijd de paprika en tomaten in grove stukken en de bloemkool in kleine roosjes. 2. Halveer de peper, verwijder de zaadjes en hak de peper fijn. Pers de limoen. 3. Kook de rijst volgens de bereidingswijze op de verpakking. 4. Snijd de kipfilet in blokjes. Verhit de olie in een wok of hapjespan en bak hierin de kipfilet rondom bruin. Voeg de rode ui toe en bak 2 minuten mee op middelhoge temperatuur. 5. Voeg de groente en naar smaak rode peper toe en roerbak het geheel 4 minuten op hoge temperatuur. 6. Voeg de curry boembloe toe en bak 2 minuten op middelhoge temperatuur. Voeg de kokosmelk toe, breng aan de kook en laat het geheel 10 minuten op lage temperatuur stoven. Voeg naar smaak het limoensap toe. Serveer de curry met rijst. **Serveertip:** Serveer met verse stukjes ananas. Garneer de curry met fijngehakte koriander.

Variatietip: Ook lekker met gamba's of biefstukreepjes.

PUUR&GEMAK



THAISE GROENE CURRY

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN - 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

1 courgette
2 tomaten
1 winterpeen
1 komkommer
1 puntpaprika
1 rode ui
1 rode peper
100 gr Thaise curry boembloe
200 ml kokosmelk

Zelf toevoegen:
2 el olijfolie
300 gr kipfilet
300 gr rijst



BEREIDINGSWIJZE 1. Was en maak de groenten schoon. Pel en snipper de ui. Halveer de puntpaprika en verwijder de zaadlijsten. Snijd de puntpaprika, courgette, komkommer, winterpeen en tomaten in stukken. 2. Halveer de peper, verwijder de zaadjes en hak de peper fijn. 3. Kook de rijst volgens de bereidingswijze op de verpakking. 4. Snijd de kipfilet in blokjes. Verhit de olie in een wok of hapjespan en bak hierin de kipfilet rondom bruin. Voeg de ui toe en bak 2 minuten mee op middelhoge temperatuur. 5. Voeg de groenten en naar smaak rode peper toe en roerbak het geheel 4 minuten op hoge temperatuur. 6. Voeg de curry boembloe toe en bak 2 minuten op middelhoge temperatuur. Voeg de kokosmelk toe, breng aan de kook en laat het geheel 10 minuten op lage temperatuur stoven. Serveer de curry met rijst. **Serveertip:** Garneer de curry met fijngehakte peterselie of koriander.

WOK-GROENTEN

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN - 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

1 prei
1 rode paprika
1 spitskool
50 gr peulen
1 teen knoflook
250 gr noedels
1 ui
1 zakje woksau

Zelf toevoegen:
100 gram spekreepjes
2 el olijfolie



BEREIDINGSWIJZE 1. Bak de spekreepjes zonder olie in een pan tot dat deze krokant zijn. Laat de spekjes op keukenpapier uitlekken. 2. Kook de noedels volgens de bereidingswijze op de verpakking. 3. Was en maak de groenten schoon. Pel en snipper de ui en knoflook. Snijd de peulen in lange reepjes. Snijd de prei, spitskool en paprika in stukjes. 4. Verhit de olie in een wok of hapjespan en roerbak de ui, knoflook, prei, paprika en spitskool vervolgens voor 5 minuten. 5. Voeg de spekreepjes, peulen en de woksau toe en schep het geheel nog 1 minuut goed door. 6. Voeg de woknoedels toe en warm alles al omscheppend goed door. **Serveer tip:** Serveer met een omelet. Voeg chilisaus of ketjap toe naar smaak. **Variatietip:** Voeg verse stukjes ananas toe en bak deze even mee voor een zoetere smaak.

ook
voor
u ...



*Wij eerbiedigen de aarde, de planten
en de dieren ... ook voor uw gezondheid.*

www.purnatur.eu

NIEUW ZO HEB JE IJSTHEE
NOG NOOIT GEPROEFD



MAAK KENNIS MET fuzetea!

- Green Tea Mango Chamomile
- Black Tea Peach Hibiscus

**Natuurlijk
én lekker**



Zonder
toegevoegde
suikers

Slechts 7
ingredienten

Het lekkerste van nature.
Ook verkrijgbaar in de smaak
Cacao & Sinaasappel.

SULTANA
Dat voelt goed.

NIEUW in ons assortiment

Sooo Pimp Your potatoes

Op het mooie Drentse platteland tussen de aardappelvelden, produceren wij nog op ambachtelijke wijze. Het is onze passie, de unieke recepturen en de bijzondere ingrediënten die onze sauzen zo lekker maken. Pimp uw gepofte aardappel, gebakken aardappelen of patates frites met één van onze mayovarianten. Natuurlijk combineren deze glutenvrije mayo's ook prima bij een stukje vlees en zijn ze prima geschikt als dipsaus.



**Heks'n
Kwarkspread**

Fris zuivelbeleg voor op brood of cracker. Kwark op een broodje of cracker? Het klinkt onge-looflijk, maar het is dan ook ongelooflijk lekker! Dankzij onze HEKS'N®KWARKSPREAD heb je meteen een goed belegd broodje met een volle smaak. Een verantwoorde traktatie, omdat de basis van kwark is. En dankzij de verse kruiden smaakt het heerlijk fris!



**Bronwater met
fruitsap van
Dubbelfrisss**

Bij DubbelFrisss Bronwater met Fruitsap loopt het water je letterlijk in de mond. Deze verfrissende dorst-lesser bevat slechts 4 kcal per 100ml en heeft geen kunstmatige zoet- en smaakstoffen nodig. De fruitsoorten passen als twee druppels water bij elkaar en zijn daarom een te gekke combinatie met bronwater uit de Veluwe.

Hero FruitFris

Hero FruitFris is een frisse fruitdrink met maar liefst 30% minder suiker dan Hero FruitSap. Door het toevoegen van bronwater is de smaak minder zoet. Lekker genieten vanaf de eerste slok. FruitFris is verkrijgbaar in de smaken Sinaasappel & Multifruit.



**Dagverse graanscharreleieren
van Wessels**

DagVerse graanscharreleieren zijn afkomstig van legkippen van de familie Wessels. De eieren worden direct op de dag van leggen verpakt op de boerderij en zo snel mogelijk getransporteerd naar het distributiecentrum van de Dagwinkel, RECRA en rijdende winkels. Dus maximale THT! DagVerse graanscharrel eieren zijn herkenbaar aan het zegel op de eierverpakking. Hierop is te lezen dat de eieren tot 9 dagen na legdatum als Extra Vers verkocht mogen worden.





OP Veler Verzoek

BROODJE UNOX

MAAK HEM COMPLEET



4 X ROOKWORSTEN

+



4 X PISTOLETJES

+



CALVÉ BROODJE UNOX SAUS

NU OOK
VOOR
THUIS



Geniet nu ook thuis van het bekendste broodje van Nederland, Broodje Unox. Deze heerlijke snack staat binnen een handomdraai op tafel en zorgt gegarandeerd voor blije gezichten. Perfect voor een feestje of als lekker tussendoortje. Het enige wat je nog hoeft toe te voegen is een knapperig pistoletje en de overheerlijke Broodje Unox Saus van Calvé.

IN DE BUURT



RECRA, ook op het Eiland van Maurik

Een jachthaven, strandhuisjes, rivierlodges en stoere safaritenten. Vakantiehuisjes in verschillende maten en uitvoeringen. Mooie en rustig gelegen kampeervelden voor de caravan of tent met uitstekende sanitairvoorzieningen. Een overdekt zwembad met een compleet indoor speelparadijs en verschillende sfeervolle horecagegelegenheden. En voor de dagelijkse boodschappen kun je op het park naar de RECRA foods&goods store.

Dat vind je allemaal op een geweldige plek midden in de Betuwe. Het Eiland van Maurik. Een ideale vakantie locatie voor gezinnen met babys, kleuters, peuters, kids en tieners. Alles op loopafstand maar elke plek weer met een eigen karakter. Hier kun je voor een lang weekend of weken achtereen genieten van een heerlijke vakantie. Avontuur, actie, rust en ontspanning, feest en gezelligheid. De mooie opzet van alle faciliteiten en accommodaties vormen samen met de vriendelijke medewerkers een ideale plek om heerlijk te genieten.

Dit voorjaar is naast het nieuwe gebouw van de receptie en het pannenkoekenrestaurant een RECRA foods&goods store geopend. Elizabeth Kraus is de winkelmanager en samen met haar collega's zorgt zij ervoor dat de gasten elke dag weer de boodschappen kunnen halen voor het ontbijt, de koffie, lunch, borrel en het diner. Vers en lekker. Uiteraard is er ook een assortiment met vakantie-artikelen voor sport, spel en strandplezier. Nieuwsgierig? Je bent van harte welkom! Ga naar de website: eilandvanmaurik.nl





Quik's
QUALITY POTATOES
SINCE 1932



ALL ABOUT
POTATOES



Speciaal
ontwikkeld
voor op
de barbecue!

Quik's Quality Potatoes Akkerseweg 13b, 5321 HG Hedel, T +31 (0)73 599 91 08, E info@quiks.nl

QUIKS.NL

ONZE FLESSEN
WORDEN VOOR
100% GEMAAKT
VAN GERECYCLEDE
FLESSEN!



BAR·LE·DUC



NIEUW

BAR·LE·DUC

HET MEEST TRANSPARANTE WATER



40 jaar Playmobile

Venlo - Tot 28 augustus

Vijftig levensgrote en duizenden héle kleine Playmobile-poppen in het Limburgs Museum in Venlo! Een 'avontuurlijke reis do'or de tijd', met grote kijkkasten en talrijke speel tafels, te gek voor jong en oud!

limburgsmuseum.nl



Op zoek naar de Walvis

Amsterdam - 4 juli t/m 2 september

Gefascineerd door walvissen? Zet deze zomer-vakantie dan koers naar Het Scheepvaartmuseum, Museum in 't Houten Huis, het Zaans Museum, Eco-mare of Kaap Skill. Hier zijn allerlei leuke walvis-activiteiten voor het hele gezin. Jong en oud leren van alles over dit bijzondere zoogdier in het belang van schone oceanen.

hetscheepvaartmuseum.nl



Folklorefestival

Exloo - 15 juli

Folklorefestival "Op de Kloeten". Dit is een feest, tentoonstelling en enorme workshop tegelijk. Zien en beleven hoe het vroeger ging in het dagelijks leven in een Drents dorp. Genieten van dans en muziek. Er zijn heel veel oude ambachten te bewonderen. Historische tractoren, brandweerauto's en veel meer. De kinderen kunnen zich vermaken met spelletjes van vroeger en er zijn demonstraties met oude machines, materialen en paarden.

dorpsbelangenexloo.nl



Bloem & Tuin

Nuenen - 13 t/m 22 juli

Kronkelige bospaden, groene tuinen, geurende bloemen en zoemende beestjes. Op landgoed Gulberg viert Bloem en Tuin zijn 25ste editie. Een leuk evenement voor iedereen die van het buitenleven houdt. Voor kinderen is er ook van alles te beleven. Er zijn verschillende speelmogelijkheden, workshops en er is een leuke wandeling waar je van alles kunt ontdekken over bloemen en planten.

bloementuin.nl



De Groene Route in Noord Holland

Diverse weekenden in Noord-Holland

In Noord-Holland willen ze je graag laten genieten van de prachtigste prive-tuinen, creatieve groen-ontwerpen en het assortiment planten van passievolle kwekers. Duurzaamheid en milieubewust staan hoog in het vaandel. Dus lekker tuinen struinen. Voor meer info en deelnemers: degroeneroute.nl

OP STAP



DE 11STEDENZWEMTOCHT

De elf steden - 18- 21 augustus

Maarten van der Weijden zet zijn zwemtalent in om zoveel mogelijk geld op te halen voor onderzoek naar de genezing van kanker. Zijn ultieme doel is het zwemmen van de 11Stedenzwemtocht, van 18 t/m 21 augustus 2018. Bijna 200 kilometer zwemmen langs elf steden in Friesland. Maarten moet hiervoor drie nachten en twee nachten onafgebroken doorzwemmen langs alle markante plekken van de klassieke Elfstedentocht. Een bijzondere prestatie en een uniek evenement, tien jaar nadat hij een gouden medaille won op de Olympische Spelen van Beijing. De 11Stedenzwemtocht wordt georganiseerd door uitsluitend vrijwilligers en al het geld dat wordt opgehaald gaat volledig en rechtstreeks naar onderzoek van het KWF.



ZWEM MEE MET MAARTEN OF DONEER!

Wil jij ook een bijdrage leveren aan kankeronderzoek en ben je in voor een sportieve uitdaging? Zwem dan mee! Je kunt 500 of 2000 meter meezwemmen in één van de elf steden naar keuze.

Voor deze sportieve prestatie zamelt iedere deelnemer 1000 euro aan donaties in bij vrienden, familie en kennissen. Samen kan er zo een groot bedrag ingezameld worden en dat gaat in zijn geheel en direct naar het Fonds Kankerbestrijding. Help jij ook mee? Schrijf je dan in op de website of doneer aan de deelnemende teams die zich al hebben ingeschreven.

Trea Leegstra is al actief in Sloten voor haar team Snobsk64 Sloten. Zij zwemmen zaterdag 18 augustus, dan passeert Maarten rond 13:30 uur Sloten.

11stedenzwemtocht.nl

Weerribben® Zuivel

Heerlijke ambachtelijke biologische zuivel.
Rechtstreeks van de boerderij!



Dagelijks grazen onze koeien op de drassige weilanden van Nationaal Park Weerribben-Wieden, waar van oudsher veel boerenlandvogels, bloemen en kruiden voorkomen. De koeien hebben de vrijheid om in hun stal te gaan schuilen als het regent of te warm is. Een ideaal koeienleven dus, en dat merk je aan de kwaliteit van de melk. Van deze melk maken wij op de boerderij dagelijks een assortiment ambachtelijke biologische zuivelproducten.

Grutto's, tureluurs en Kievieten hollen in heel Nederland in aantal achteruit. Samen met Vogelbescherming Nederland zorgen wij voor bloemrijke weides waar niet alleen onze koeien heerlijk kunnen grazen maar ook boerenlandvogels rustig kunnen broeden en hun kuikens veilig kunnen opgroeien.



SPA FRUIT Bruist van het fruit.

NIEUW
Laag in
calorieën



SPA FRUIT is vernieuwd en is nu laag in calorieën. Eindeloos genieten van zes heerlijke fruitige smaken. Uitsluitend met ingrediënten van natuurlijke oorsprong.



ONZE KLANTEN IN HET LAND



Sjouwe Leffertstra
uit Sleat - Sloten

De Stadsomroeper.nl. Dát was het krantje van de stad, jarenlang bezorgd door Sjouwe. Tijden veranderen, maar hij volgt nog steeds alle berichten van zijn stad en knipt ze uit.



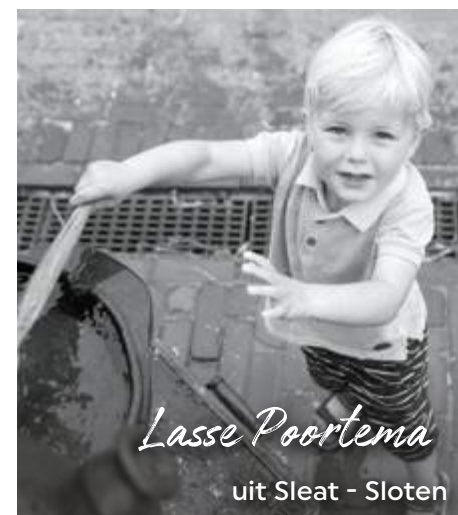
Sandra van der Spoel
uit Sleat - Sloten

De toeristen wandelen langs de pittoreske huisjes als in een klein 'openluchtmuseum'. 'Kijk, de postbode van vroeger'. Het is Sandra, bezorgt de post en ze is hier helemaal thuis.



Astrid de Vries
uit Sleat - Sloten

De stille kracht van de Dagwinkel. Zij runt samen met Wencke Poortema de Dagwinkel. Kent iedereen en zit graag op haar plekje. Het muurtje op het plein voor de winkel.



Lasse Poortema
uit Sleat - Sloten

Als je bent geboren en wordt getogen in Sloten wordt de liefde voor het water je met de pap-lepel ingegoten. Wat doe je dan op het plein? Spelen met het water van de stadfontein.



Kees en Trea
uit Sleat - Sloten

Vrijdagmorgen half twaalf. Dan komt Kees zijn kaiserbroodjes halen bij de Dagwinkel. Elke vrijdag weer. Hier even een praatje met Trea en dan thuis een lekker broodje smeren.



Elin Poortema
uit Sleat - Sloten

Een stadswandeling door Sloten. Met mama, in de wagen. Maar, dat duurt niet lang meer. Straks kunnen de boodschappen in het zitje. Loopt ze zelf naar de winkel van tante Wencke.



Johan Feenstra
uit Hommerts

Johan brengt alweer 22 jaar met zijn rijdende winkel de boodschappen aan huis. Vanuit Hommerts in het wijde buitengebied. En Sloten ligt op de route. Boodschapje doen.



Marjan Stottelaar
uit Sleat - Sloten

Vrouw met hart voor de middenstand en haar stad. Altijd vrolijk, warm en hulpvaardig, verzorgt de 'Lytse bie'. Dat is de bibliotheek voor de kinderen op school.



Trea Leegstra
uit Sleat - Sloten

Zaterdag 18 augustus gaat het gebeuren! Twee kilometer zwemmen voor het KWF. Eerst 1000 euro per persoon aan donaties binnenhalen! Doneer ook! Kijk op pagina 43.



PUZZEL EN PRIJS

Speel mee en maak kans op een mooi kookboek

Los het kruiswoordraadsel op en plaats de letters in de genummerde vakjes bij dezelfde nummers in de oplossingsbalk onder de puzzel. De woorden die daar verschijnen vormen de oplossing. Schrijf deze op een kaartje en stuur deze naar:

Lekker Makkelijk,
Postbus 384, 3760 AJ Soest
of mail aan:
puzzel@lekkermakkelijk.nl

LET OP! Vermeld wel de naam van de Dagwinkel, RECRA of Rijdende winkel waar je boodschappen doet.
Indzenden t/m 19 augustus 2018.

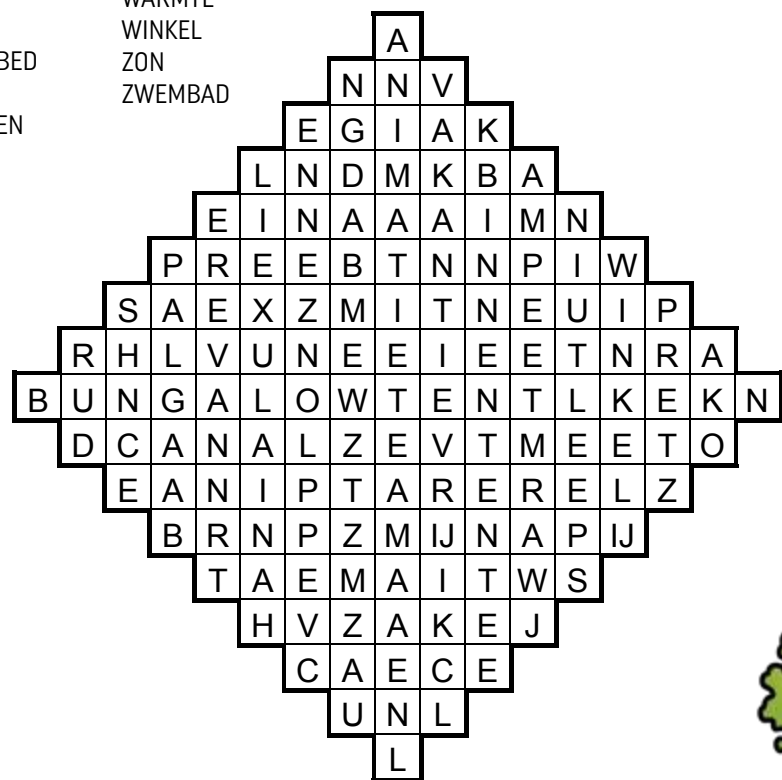
Prijswinnaar van een kookboek met de lentepuzzel:

P. Timmer Hindriks uit Gasselternijveen

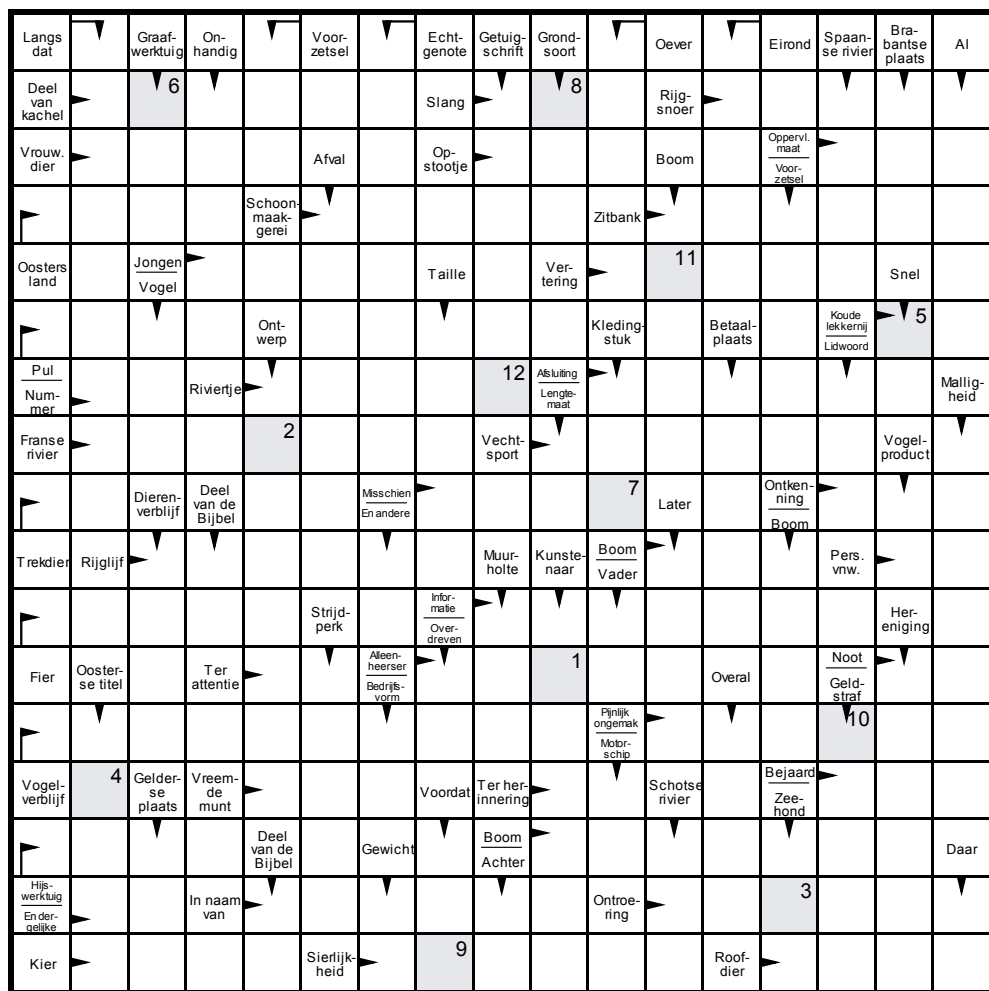
Woordzoeker

ANIMATIETEAM
BINNENTENT
BUNGALOWTENT
CAMPING
CARAVAN
HARING
IJSJE
LEZEN
LUCHTBED
LUXE
PLONZEN

PRET
SLAAPZAK
SPEELTUIN
SPELEN
VAKANTIE
VRIJ
WARMTE
WINKEL
ZON
ZWEMBAD



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



BUZING Puzzels

Oplossing

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



COLOFON



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

Uitgever
VAN TOL VERSUNIE
Michael van den Hurk,
Peter Kaandorp,
Wendy Sterk en
Michaël Kruysen
Online
Franca Grimbergen

Concept, content en realisatie
Carrot Company
carrotcompany.com

Recepturen en foodstyling
Jacqueline Pietrovski

Illustraties Lieke & Max
Geza Illustraties
geza.nu

Fotografie
Carrot Company

Druk en afwerking
Corelio Printing

Redactieadres en advertentiecoördinatie
Carrot Company
Postbus 384
3760 AJ Soest
redactie@lekkermakkelijk.nl

© 2018 Carrot Company.
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.

Vanaf juli in de winkel!
Het nieuwe vakantieboek van Lieke&Max

GRATIS
bij €20,- boodschappen*

VAKANTIEBOEK
Van de buurtwinkel, rijdende winkel en recreatiewinkel

Puzzels, tekenplaten, moppen en raadsels!

*met uitzondering van alcohol, rookwaren en statiegeld.

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



Suggesties & ideeën

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

LIEKE & MAX stoer langs het strand

lekker makkelijk.nl

