

oktober 2018

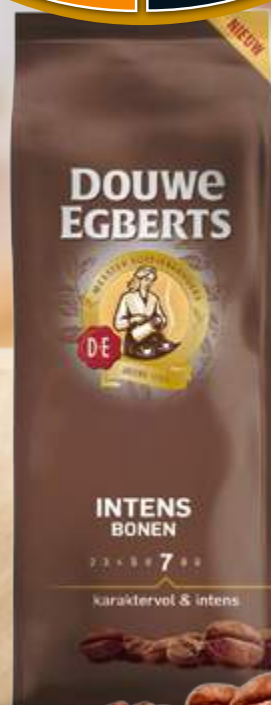
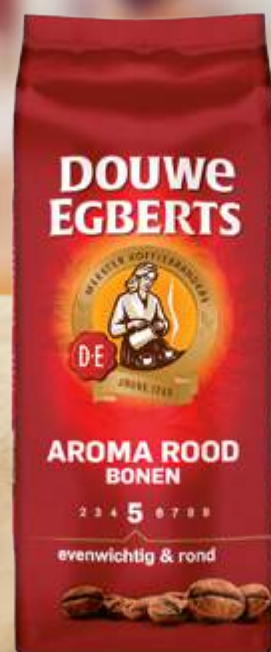
Lekker Makkelijk

magazine bij de boodschappen in de buurt

Herfst

*Genieten van de
smaak van het najaar*

Welke smaak past bij jou?



We gaan genieten van de natuur.

Na de warme en droge zomer kun je nog meer genieten van de ruimte en de rust, de kleuren en geluiden van het weidelandschap, het bos en de kust. Als klant van de Dagwinkel, RECRA of Rijdende winkel is de kans groot dat je niet ver hoeft te gaan om midden in de natuur te staan. Onze ondernemers zitten immers door heel Nederland op de mooiste plekjes. En als je terug bent van een fijne wandeling of fietstocht kun je met de boodschappen van de winkel in de buurt wat lekkers maken. Daarom ook in dit nummer weer mooie recepten en volop inspiratie voor een heerlijk najaar!

Fijne herfst!



INHOUD VAN DIT NUMMER

lekker makkelijk.nl



- 3 Intro en inhoud 4-15 Herfstrecepten
- 17-19 Wijnen 20-23 Toetjes met herfstfruit
- 25 In de buurt 27 Nieuw in ons assortiment
- 28-33 Recepten met chocolade 37 Nieuw in ons assortiment
- 39 In de buurt 41-43 Op stap 45 Onze klanten 46 Lekker puzzelen
- 47 Service 48 Strip Lieke&Max



En dan is er koffie  Lekkere koffie



Genieten van het najaar

Eerst naar buiten,
dan lekker aan tafel

Kijk voor
de recepten
op pagina

9

RECEPTEN



Kleine pompoentjes uit de oven

GEVULD MET EEN GROENE SALADE,
NOTEN EN BLAUWE KAAS





Paddenstoelen met krokante serranoham

MET KNOFLOOK,
ROZEMARIJN, PORT EN
RODE DRUIVEN

Beignets van rode bieten

MET MAKREEL EN CITROEN

Kijk voor
de recepten
op pagina

9

Landana JERSEY KAAS

ANDERE koe, ANDERE melk, **BETERE kaas!**



ANDERE koe

De Jersey koe is een sterk en **zuiver oer-ras én uniek in Nederland**. Zij is bruin, schattig en heeft een kleine ecologische footprint.



ANDERE melk

Een ANDERE koe, geeft ANDERE melk: puur en vol. De **100% pure Jersey melk** wordt niet afgeroomd en dat proef je in de kaas.



BETERE kaas

Landana Jersey kaas is **extra romig en rijk van smaak**. Natuurlijk, zonder onnodige toevoegingen, E-nummers en geschikt voor vegetariërs.

www.LandanaJersey.nl



LANDANA
JERSEY KAAS
BELEGEN

LANDANA
JERSEY KAAS
MILD



Kleine pompoentjes gevuld met een groene salade

VOORGERECHT - 2 PERSONEN -
BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN -
OVENTIJD 15 MINUTEN

INGREDIËNTEN

2 kleine pompoentjes
2 bollen knoflook, 2 takjes tijm
6 eetlepels olijfolie
versgemalen zeezout en peper

- voor de salade

150 gr gemengde salade
50 gr walnoten, 25 gr hazelnoten
25 gr pecannoten
100 gr gormas kaas of ander, naar keuze
6 el olijfolie, 2 el rode wijnazijn
2 tl mosterd, 1 el honing
½ klein uitje fijn gesnipperd
versgemalen peper en zeezout naar smaak

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd een kwart van de bovenkant van de pompoentjes. Verwijder de pitten en draden met een lepel. Schenk in elke pompoen 2 eetlepels olijfolie en wrijf de olie in het pompoenvlees. Maal er royaal zeezout en peper over. Zet de pompoentjes in een ovenschaaltje. Pel de knoflook en snijd de bovenkant eraf. Leg er in elke pompoen een. Ris de blaadjes van de tijm los boven de pompoen. Druppel de rest van de olijfolie erover. Bak de pompoentjes 25 minuten goudbruin. Maak ondertussen de dressing. Doe alle ingrediënten in een jampotje maal er peper en zout over naar smaak en draai de deksel erop. Schud het jampotje krachtig heen en weer tot een dikke dressing. Haal de pompoentjes uit de oven. Leg ze elk op een bord. Laat de pompoen 5 minuten afkoelen. Haal de knoflook uit de pompoen en leg deze er naast, het smaakt heerlijk bij het pompoenvlees. Verdeel de salade over de pompoentjes. Verkruimel de blauwe kaas en de noten erover. Besprenkel ten slotte met de dressing. Smullen.



Paddenstoelen met krokante serranoham, port en rozemarijn

VOORGERECHT - 4 PERSONEN -
BEREIDINGSTIJD 20 MINUTEN -
OVENTIJD 15 MINUTEN

INGREDIËNTEN

150 gr serranoham
1 bakje rode druiven
6 el olijfolie
500 gr gemengde paddenstoelen
2 el port
1 bol knoflook, de teentjes losgehaald
maar niet geschild
4 takjes rozemarijn in stukken
versgemalen peper en zeezout
1 stokbroodje

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven voor op 180°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg de plakjes ham erop. Bestrijk de ham aan beide zijden met olijfolie. Bak de ham gedurende 10 minuten krokant. Haal de bakplaat uit de oven en leg de ham op een stuk keukenpapier. Verdeel nu de druiven op de bakplaat. Besprenkel ze royaal met olijfolie. Bak de druiven 10 minuten en haal ze uit de oven en schep ze van de bakplaat. Leg nu de paddenstoelen op de bakplaat. Leg de rozemarijn er in stukken bij. Besprenkel de paddenstoelen royaal met olijfolie en de port. Maal er peper en zout over. Bak de paddenstoelen gedurende 15 minuten in de oven. Schep af en toe om. Rooster ondertussen de sneetjes stokbrood in de grillpan. Haal de paddenstoelen uit de oven. Schep ze in het midden van een mooie schaal. Leg de druiven ernaast met de krokante ham. Serveer de sneetjes gegrild stokbrood erbij en geniet.

RECEPTEN



Beignets van rode bieten met makreel

VOORGERECHT - 4-6 PERSONEN -
BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

500 gr rode bieten
4 lente-uitjes
150 ml bier
100 gr bloem
2 eieren
50 gr geraspte kaas
roomboter om in te bakken

Voor erop:

1 verse gerookte makreel
1 bekertje crème fraîche
2 lente-uitje in ringetjes

BEREIDINGSWIJZE Kook de bietjes gaar. Laat ze afkoelen en schil ze. Rasp de bieten fijn. Snijd de lente-uitjes fijn en voeg bij de bietjes. Schenk het bier erop en voeg de bloem toe. Roer krachtig door met een garde. Voeg de eieren een voor een toe en maal er royaal zeezout en peper over. Schep de geraspte kaas erdoor. Maak de makreel schoon, verwijder het vel en de graatjes en breek het visvlees in stukjes. Verwarm een grote koekenpan op middelhoog vuur en voeg een royale klont roomboter toe. Schep als de boter is gesmolten drie hoopjes bietenbeslag in de pan. Druk ze met een lepel plat zodat ze circa 6 cm groot zijn. Bak ze aan beide zijden circa 3 minuten gaar. Schep ze uit de pan en ga zo door tot het bietenbeslag op is. Leg ze op bordjes of op een schaal en schep op ieder bietenbeignet een theelepeltje crème fraîche, een stukje makreel en wat ringetjes lente-ui. Lekker met een glas bier.



Coq au vin blanc
MET PASTINAAK, GROENE SALADE
EN STOKBROOD



*Biefstuk met
pruimen en witlof*
MET ROZEMARIJN EN
HAZELNOTEN

Kijk voor
de recepten
op pagina
13



Hongaarse pastei
GEVULD MET VARKENSHAASJE,
PAPRIKA, UI EN KUMMEL



Coq au vin blanc met
pastinaak en groene
salade

HOOFDGERECHT VOOR 4 PERSONEN -
BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN -
OVENTIJD 50 MINUTEN

- INGREDIËNTEN
- 1 grote scharrelkip
 - 250 gr gemengde paddenstoelen
 - 6 sjalotten, 1 bol knoflook
 - 6 takjes tijm, 1 eetlepel honing
 - 6 laurierblaadjes
 - 4 pastinaken, geschild met een dunschiller
 - ½ liter droge witte wijn
 - 400 ml kippenbouillon
 - 25 gr boter
 - versgemalen zeezout en peper

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven op 200°C. Hak de kip in stukken. Bestrooi ze met versgemalen peper en zeezout. Bak de stukken kip in delen rondom goudbruin in een grote braadpan. Doe ze in de ovenschaal. Pel de sjalotten en halveer ze. Bak ze rondom in de boter waarin de kip is gebakken. Doe ze bij de kip. Voeg nu de in stukken gesneden pastinaak toe en bak deze ook even aan. Voeg ook bij de kip. Snijd de knoflook doormidden en leg ze samen met de laurierblaadjes en de takjes tijm bij de kip. Zet de schaal in de oven en bak de kip 15 minuten op 200°C. Haal de ovenschaal uit de oven en keer de delen kip om en bak nogmaals 15 minuten op 200°C. Haal de ovenschaal weer uit de oven en besprenkel met de honing. Schenk de witte wijn en bouillon erover en zet de kip weer in de oven. Verlaag de temperatuur naar 180°C en bak nog 20 minuten. Bak de paddenstoelen even op in de pan waarin de kip is gebakken. Open de oven na 10 minuten, schep de kip nog even om en verdeel de paddenstoelen erover. Bak ze 10 minuten mee. Haal de ovenschotel uit de oven. Haal de geroosterde halve bollen knoflook uit de ovenschaal en plof de teentjes knoflook uit hun velletje en doe ze weer in de ovenschaal. Zet de coq au vin blanc op tafel. Heerlijk met stokbrood en een glas witte wijn.



Biefstuk met witlof,
pruimen en roze-
marijn

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN -
BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN

- INGREDIËNTEN
- 2 biefstukjes van 150 gr
 - 3 struikjes witlof
 - 8 pruimen
 - 1 rode ui
 - 50 gr hazelnoten
 - 50 gr roomboter
 - 3 takjes rozemarijn

BEREIDINGSWIJZE Rooster de hazelnoten goudbruin met een eetlepel boter. Bestrooi ze daarna met wat versgemalen zeezout en peper. Hak de hazelnoten grof en houd ze apart. Halveer de struikjes witlof en bak ze in 25 gram boter aan elke kant 2 minuten. Voeg dan de honing toe en bak de witlof nog 4 minuten tot ze mooi gekarameliseerd zijn. Schep ze uit de pan. Voeg de rest van de boter en de takjes rozemarijn toe. Bak de biefstuk rondom bruin. Aan elke zijde 2 minuten. Schep ze uit de pan. Voeg nu de pruimen en de fijngehakte rode ui toe en bak 2 minuten op hoog vuur. Voeg de biefstuk en witlof weer toe, zet het vuur laag en laat nog 4 minuten sudderen. Strooi de hazelnoten erover. Lekker met ciabatta.



Hongaarse pastei met
varkenshaas, paprika
en karwijzaad

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN -
BEREIDINGSTIJD 20 MINUTEN -
OVENTIJD 30 MINUTEN

- INGREDIËNTEN
- 2 varkenshaasjes
 - 2 rode uien, 2 rode en 1 gele paprika
 - 1 el karwijzaad, 1 el paprikapoeder
 - 1 blikje tomatenpuree
 - ½ runderbouillontablet, 2 eidooiers
 - 8 plakjes roomboter bladerdeeg
 - 200 ml crème fraîche, 50 gr roomboter

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de uien in dunne ringen en fruit ze gedurende 10 minuten in 25 gram boter. Snijd de paprika's in dunne reepjes en voeg ze bij de gesmoorde uien en bak ze 5 minuten mee. Snijd de varkenshaas in grove stukken. Bestrooi ze met een halve eetlepel karwijzaad, een halve eetlepel paprikapoeder en wat peper en zout. Schep de uien en de paprika uit de pan en voeg de rest van de boter toe. Bak de varkenshaas rondom bruin. Voeg de tomatenpuree toe en verkruimel het runderbouillontablet erboven. Voeg 200 ml water toe en schep alles goed om. Voeg nu ook de gebakken uien en de paprika toe en de rest van de karwijzaad en paprikapoeder. Laat alles 10 minuten zachtjes sudderen. Laat het afkoelen tot kamertemperatuur. Schep de Hongaarse stoof in een ovenschaal. Bestrooi een werkvlak met wat bloem en leg 2 plakjes bladerdeeg op elkaar, rol ze een beetje uit en snijd er dunne lange repen van. Dit is voor de versiering boven op de pastei. Maak nu de deksel voor de pastei. Rol de overige 6 plakjes bladerdeeg uit, iets groter dan de ovenschaal. Kwast de rand in met eidooier. Leg het deeg op de ovenschaal en druk de randen goed vast. Bestrijk het deeg met de eidooier. Leg nu de repen bladerdeeg in ruitvorm op het deeg. Kwast deze ook in met wat eigeel. Maak in het midden van de pastei met een appelboor voorzichtig een gaatje. Bak de pastei in 25 à 30 minuten goudbruin en knapperig. Serveer met crème fraîche bestrooid met wat karwijzaad en paprikapoeder.



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

RECEPTEN



Kabeljauw, garnalen, champignons en druiven in roomsaus

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN -
BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

300 gr kabeljauw
150 gr roze garnalen
150 gr kleine witte champignons
200 gr witte druiven zonder pit
30 gr boter, 25 gr bloem
250 ml visbouillon of kipbouillon
van een blokje
250 ml kookroom op kamertemperatuur
gekookte rijst voor erbij
partjes citroen

BEREIDINGSWIJZE Smelt de boter in een koekenpan. Voeg in een keer de bloem toe en blijf roeren tot het een dikke gladde pasta wordt. Voeg nu onder stevig roeren de visbouillon beetje bij beetje toe. Totdat je een dikke saus hebt. Laat de saus nog 4 minuten pruttelen. Voeg de kookroom toe en roer erdoor. Voeg als het iets te dik wordt wat kokend water toe. Snijd de kabeljauw in grove stukken. Leg de stukken kabeljauw in de saus en laat 4 minuten zachtjes garen. Voeg nu ook de druiven, garnalen en champignons toe. Laat nog 4 minuten zachtjes sudderen. Voeg versgemalen zeezout en peper toe naar smaak. Serveer met rijst en partjes citroen.



Ontdek de onbegrensde mogelijkheden met kaas

zijerveld
cheese unlimited



Ga voor meer informatie naar:

Kaas.nl

Een Gallo wijn voor elk moment...

Het leven zit vol met betekenisvolle momenten die elke dag plaatsvinden. Onze wijnen zijn gemaakt om met deze momenten samen te gaan. Het langverwachte enthousiasme en de energie van een avondje stappen met vrienden die je al superlang niet meer hebt gezien. De opluchting als je na een lange dag werken eindelijk thuis komt... Wanneer de kinderen op bed liggen en je partner binnenkomt met een fles in de hand. Er is een Gallo wijn voor elk moment. Wanneer het tijd is voor wijn, zeg Hello tegen Gallo!

Het verhaal van E&J Gallo Winery begon in 1933 aan het einde van de "Drooglegging", toen Ernest en Julio Gallo - twee broers van Italiaanse afkomst in hun vroege twintiger jaren - een wijnmakerij in Californië oprichtte met niet meer dan een liefde voor wijn en veel vastberadenheid. Vanaf de eerste dag was het doel duidelijk: het creëren van heerlijke wijnen waar iedereen op elk moment van de dag van kon genieten. Vier generaties later, met meer dan 80 jaar toewijding, ervaring en kennis, volgt de Gallo familie nog steeds dezelfde filosofie, en probeert voortdurend de wijnen te verbeteren om te voldoen aan de constant ontwikkelde smaken van de wijnliefhebbers.



NIX18
MET BOKKEN - MET DRINKEN



Aarts

TRADITIE, AMBACHT & TECHNOLOGIE

dat maakt
Aarts conserven
zo lekker



Traditie en ambacht ondersteund met moderne technologie bij Aarts Conserven vullen elkaar aan.

De ambachtelijke bereidingswijze en klassieke recepten vormen al sinds de start van Aarts Conserven het fundament van ons vakmanschap. Wij bieden u traditionele producten zoals *Gieser Wildeman stoofpeertjes*, *rode gestoofde peertjes*, *Hollandse kersen* en overheerlijke *asperges* welke wij volgens Hollandse recepturen voor u bereiden. De kwaliteit van onze convenience producten wordt zeer gewaardeerd en leveren ook tijdswinst op bij het bereiden van uw maaltijd.

NIEUW zijn onze *fruitvullingen* waarmee u in een handomdraai heerlijk gebak of verwen desserts kunt maken.

WWW.AARTSCONSERVEN.NL



AARTS
CONSERVEN
ZO LEKKER



MAALTIJD MET PIT

Nootmuskaat heeft een aromatische, warme en rijke smaak. Breng uw groenten, sauzen en soepen op smaak en creëer een maaltijd met karakter! Nootmuskaat van Silvo is in zijn geheel en gemalen verkrijgbaar.

Silvo

**KIJK OP SILVO.NL
VOOR RECEPTEN EN TIPS.**



EINDELOOS VEEL VARIATIE

Je culinaire inspiratie wordt met Deepblue zo eindeloos als de oceaan zelf. Want met Deepblue heb je altijd verse vis in huis. Onze vis wordt direct na vangst ingeblikt, bevat geen kunstmatige toevoegingen en is altijd vol van smaak. Deepblue voelt zich daarom altijd thuis in elk gerecht, als een vis in het water!



Deepblue: altijd vers uit de Oceaan!
www.deepblue.nu



Kwaliteitswijnen uit Argentinië

De in Bordeaux geboren Fransman Hervé Fabre arriveerde begin jaren '90 in Argentinië op zoek naar mogelijkheden om te investeren in wijngaarden. Onder de indruk van het potentieel en de kwaliteit van de Malbec druif besloot hij in 1992 tot het bouwen van zijn eerste wijnhuis: Fabre Montmayou.

Hervé's passie en kennis stellen hem in staat om exceptionele wijnen te maken, die internationaal bekroond zijn en in meer dan 20 landen gedronken worden. Vanwege de indruk die de Malbec druif bij hem had achtergelaten, werd hij één van de eerste pioniers op het gebied van Argentijnse wijn gemaakt van één druivensoort. De passie en toewijding van de Fabre familie komen terug in de mooie wijnen die de beide wijnhuizen produceren. De Phebus-wijnen worden in twee afzonderlijke wijnhuizen geproduceerd,

te weten Fabre Montmayou Mendoza en Fabre Montmayou Patagonia. Het bedrijf combineert de moderne manier van wijnmaken, de beide terroirs van Mendoza en Patagonia en de 'savoir faire' uit Bordeaux voor het maken van wijnen met een unieke persoonlijkheid. De druiven worden met de hand geplukt en in kleine kratten vervoerd, zodat ze niet beschadigen. Als de druiven in het wijnhuis arriveren, worden ze nogmaals met de hand geselecteerd zodat alleen de beste druiven worden gebruikt.



Phebus Malbec

De robijnrode wijn heeft een mooie paarse weerschijn. De neus van deze malbec heeft veel donker fruit waarbij je ook zoethout kunt herkennen. De smaak is vol en explosief waarbij kruidigheid en donker fruit zeer herkenbaar zijn.

Phebus Torrontes

Deze lichtgele wijn heeft zeer delicate aroma's van witte bloemen, lychees en wat tonen van limoen. Dit alles geeft de wijn een zomers tintje. De wijn is elegant en goed in balans.

NIX18
HET BAKEN - HET DRINKEN



Herfsttoetjes

met appels,
peren en pruimen

*Romige
kokosrijst met
gebakken peer*

MET GEROOSTERDE
KOKOSVLOKKEN

Snelle appeltaartjes

AMANDELSPIJS EN
APPELSTROOP



Romige kokosrijst pap met gebakken peer

NAGERECHT - 4 PERSONEN -
BEREIDING 30 MINUTEN

- INGREDIËNTEN**
100 gr risotto rijst
40 gr witte basterdsuiker
1 tl kardemompoeder
1 mespunt zout
300 ml kokosmelk
250 ml rijstmelk
- voor de gebakken peren**
3 rijpe peren
20 gr roomboter
15 gr suiker
merg van 1 vanillestokje
200 ml witte wijn
4 el kokosvlokken

BEREIDINGSWIJZE Breng de kokosmelk en rijstmelk aan de kook en voeg de rest van de ingrediënten toe voor de rijstpap. Breng al roerend aan de kook en laat 10 minuten zachtjes koken met de deksel op de pan. Haal de deksel van het vuur en laat nogmaals 10 minuten koken. Laat afkoelen tot lauwwarm. Rooster de kokosvlokken goudbruin met een klontje boter in een koekenpan. Schil de peren en halveer ze. Snijd met een scherp mesje het klokkenhuis eruit. Smelt de boter in een grote koekenpan en voeg dan de suiker en het vanillemerg toe. Leg de halve peren erin en bak aan beide zijden goudbruin. Blus af met de witte wijn en laat nog 8 minuten stoven. Verdeel de lauwwarme rijstpap in 6 mooie glazen en zet in ieder glas een halve gebakken peer. Bestrooi met de geroosterde kokosvlokken.



Snelle appeltaartjes met amandelspijs en appelstroop

NAGERECHT - 4 PERSONEN -
BEREIDING 20 MINUTEN, OVENTIJD 8-10 MINUTEN

- INGREDIËNTEN**
8 plakjes bladerdeeg
4 appels
4 el fijne tafelsuiker
rasp van een citroen
1 tl kaneel
150 gr amandelspijs
2 eidooiers
3 el appelstroop
bloem om het deeg uit te rollen

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de appels en boor de klokkenhuizen eruit met de appelboor. Snijd elke appel in vieren en snijd ze in dunne schijfjes. Meng ze met de suiker, citroenrasp en het kaneelpoeder. Prak de spijs fijn en meng met de eidooier. Leg steeds 2 plakjes bladerdeeg op elkaar en rol het op een - met bloem bestoven - werkvlak uit tot een lap van 16 bij 16 cm. Leg er een gebaksbordje op en snijd er een cirkel uit. Leg de bladerdeeg cirkels op een met bakpapier beklede bakplaat. Prik met een vork allemaal gaatjes in het midden van het deeg. Maar laat 2 cm van de rand vrij. Verdeel de spijs in het midden van de bladerdeeg cirkels. Verdeel de plakjes appel over elke bladerdeegcirkel rondom en dakpansgewijs. Laat 2 cm van de rand vrij, kwast die in met de eidooier. Bak de appeltaartjes in 2 minuten goudbruin. Verwarm de appelstroop en haal het bakblik met de appeltaartjes uit de oven. Kwast de appelpakjes met de vloeibare appelstroop. Bak ze daarna nog 6 minuten af in de oven op 180°C. Serveer met crème fraîche die op smaak is gebracht met vanillesuiker. Ook lekker met een bol vanilleijs en slagroom.



Pruimen crumble met havermout en kardemom

NAGERECHT - 6 PERSONEN - BEREIDING 30 MINUTEN, OVENTIJD 30 MINUTEN

- INGREDIËNTEN**
400 gr gemengde pruimen
2 peren, 2 rode appels
50 gr boter
2 zakjes vanillesuiker
1 tl kardemompoeder
100 gr bloem
100 gr koude boter
60 gr suiker
2 tl kaneelpoeder
50 gr havervlokken

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven voor op 180°C. Was de pruimen en haal de pit eruit. Schil de appels en peren en snijd ze in stukjes. Smelt de boter in een grote koekenpan en strooi de vanillesuiker erin. Voeg de stukjes appel en peer toe. Bak ze 3 minuten al omscheppend lichtbruin. Voeg dan de pruimen toe en bak 2 minuten mee. Doe het fruit in een ingevette ovenschaal. Meng voor de laag crumble de bloem met de suiker, havervlokken en het kaneelpoeder. Voeg de koude boter in kleine blokjes toe aan het bloemmengsel. Meng met de vingers de boter door de bloem tot deegkrumels. Verdeel dit over het fruit. Schuif de crumble in de oven en bak 30 minuten tot het deeg krokant is.

Serveer met slagroom en kokos custardsaus. Die maak je zo: meng 15 gram custardpoeder met 20 gram witte basterdsuiker. Neem 3 eetlepels van 400 ml kokosmelk en roer dit door het mengsel van custardsuiker. Breng de resterend kokosmelk aan de kook. Voeg al roerend het custardpapje toe en laat 3 minuten zachtjes koken. Af en toe roeren. Serveer de warme kokos custardsaus bij de crumble.



Pruimen crumble met havervlokken

APPELS EN PEREN
MET VANILLE CUSTARD



Start je dag met Alpro plantaardige variatie op yoghurt

Alpro Mild & Creamy Naturel is van nature arm aan verzadigde vetten, een bron van calcium en bevat vitamine B12 en D.



GEHEEL VERNIEUWDE DAGWINKEL IN VREESWIJK

Eind van de zomer is de Dagwinkel aan de Dorpsstraat na een verbouwing en met nieuwe eigenaars opnieuw geopend. Tot grote tevredenheid van de bewoners. Zij kunnen de aanwezigheid van een winkel in de buurt bijzonder waarderen.

En dat was ook de aanleiding voor Patrick Wortman en Peter Kattenberg om met deze Dagwinkel aan de slag te gaan. Zij zijn ook eigenaar van de Dagwinkel in Driebruggen en Nieuwerbrug, kennen dus het belang van een winkel voor bewoners van een dorp en weten hoe ze daar invulling aan kunnen geven.

'De Dagwinkel in Vreeswijk ligt op een geweldige plek waar jong en oud elke dag weer binnen wandelen voor de boodschappen en de lekkere trek. Het is toch geweldig dat kinderen een boodschapje kunnen doen in de buurt en dat ouderen elkaar hier ontmoeten en een praatje maken. En het is ook leuk om te zien dat klanten met de auto toch even de dorpsstraat inrijden om hier even wat lekkers te halen voor de lunch of het avondeten.'

De indeling van de winkel is veranderd, direct bij de entree liggen de verse groenten en fruit en kun je zelf de sinaasappelsap persen. Verser kan niet. Een paar stappen verder sta je voor de meubels met kaas en vleeswaren vers van 't mes, de huisgebrande noten en de kip, worst en spareribs uit eigen grill. Allemaal ambachtelijke producten van Meesterhand. De dag begint met de geur van vers gebakken brood, croissants en koffiebroodjes uit de oven. Aan de overzijde staat de wand met alle gekoelde producten en verder in de winkel liggen alle andere producten voor de dagelijkse en wekelijkse boodschappen. De Dagwinkel is er weer in Vreeswijk. De bewoners zijn blij verrast met de nieuwe opzet en het versassortiment. Zij kunnen de boodschappen nu weer in de buurt doen. Lekker dichtbij!



EEN DORP MET RIJKE HISTORIE

De Vaartsche Rijn was vanaf de veertiende eeuw een belangrijke vaarroute tussen de rivier de Lek en de stad Utrecht. Om de Oude Sluis te kunnen beschermen werd er een vestingwerk gebouwd om militairen onder te brengen. Het begin van het huidige Vreeswijk. Het dorp groeide uit tot de voorhaven van Utrecht en na de aanleg van het Merwedekanaal werd het een belangrijke scheepvaartplaats. Vreeswijk is nu een wijk van Nieuwegein, maar voor veel bewoners is het nog steeds een schippersdorp. Een historische dorpskern, met cafés, restaurants en winkels en voor de dagelijkse boodschappen een Dagwinkel.



Kijk voor klanten van deze Dagwinkel op pagina

45



Volle Smaak Minder suiker



Appelsientje Volle Smaak bevat de juiste verhouding tussen Appelsientje sap en een scheut puur water. Net zo lekker, maar dan met minder fruitsuikers.



**GEEN
SUIKER
TOEGEVOEGD**



Coolbest smoothies

Nieuw van CoolBest: Smoothies! In de heerlijke smaken Aardbei- Sinaasappel- Banaan, Framboos-Blauwe Bes en Mango- Passievrucht! Perfect als ontbijt of tussendoor. In een handig klein flesje, zodat je zowel thuis als onderweg lekker kunt genieten!



Boni pastasauzen

Met deze vernieuwde pastasauzen van ons eigen merk Boni heb je nóg meer keuze om een op-en-top Italiaans gerecht op tafel te zetten. Rijk van smaak door lekker gebruik van veel tomaten en groenten. Jij kiest, eet je vanavond een traditionele pasta Bolognese, een pasta-basilico, lekker pittig met Arrabbiata saus of een Pasta Verdure met lekker veel gegrilde groenten?! Buon Appetito!

NIEUW in ons assortiment

Gulpener Gladiator

Gulpener Gladiator is een bovengistend zwaar bier met een volle zoete smaak en een volblonde kleur. Het is het best verkochte sterke bier van Nederland. Het alcoholpercentage is 10%. Dit krachtige bier is aangenaam doordrinkbaar. Kortom, een robuust bier voor de stoere bierdrinker.



EMHA huiswijnen

Je favoriete huiswijnen zijn verbeterd in kwaliteit! We hebben samen met de nu 100% Zuid-Franse wijnboeren een wijn gemaakt die nóg smakelijker is. Lekker als glas op zich, en bij alles wat op tafel komt. Je herkent onze nieuwe wijnen aan het gouden logo op de fles! Santé!



fris & fruitig

EMHA fris en fruitige witte wijn.
Druiven *Airen, Ugni Blanc, Colombard*
Smaak De aanzet is fris, sappig en fruitig met citrus en appeltonen. De afdrank is verkwikkend, droog en fris.



zoet & fruitig

EMHA half-zoete witte wijn.
Druiven *Airen, Ugni Blanc, Colombard*
Smaak De smaak begint fruitig, sappig en eindigt zacht, halfzoet en rond.



zoet & fruitig

EMHA half-zoete rosé wijn.
Druiven *Merlot, Airén*
Smaak De smaak is zacht en rond met veel fruittonen als frambozen, kersen en aardbeien. De afdrank is zacht, halfzoet en fruitig.



fruitig & soepel

EMHA fruitige en soepele rode wijn.
Druiven *Tempranillo, Syrah, Marselan, Merlot*
Smaak De aanzet is fruitig met tonen van pruimen, cassis en lichte kruidigheid. De afdrank is zacht, soepel en rond.

Een momentje
genieten van huisgemaakte
lekkernijen met chocolade



*Drie huisgemaakte
chocoladespreads
met zaden crackers*

Kijk voor
de recepten
op pagina

32

RECEPTEN



*Chocoladetaart
met stooftjeertjes*

100% NATUURLIJK

Zonnatura

Een heerlijke start van je dag

100% volkoren granen, 0% onnodige toevoegingen



RECEPTEN



*Hazelnoot-mokka
tulband met gekonfijte
sinaasappel*

Hazelnoten-mokka tulband met gekonfijte sinaasappel

TUSSENDOORTJE - 4-6 PERSONEN - 20 MINUTEN BEREIDEN, 20 MINUTEN OVENTIJD

- INGREDIËNTEN voor de tulband**
500 gr bloem
1 zakje bakpoeder
125 ml slagroom
2 sticks mokka instant koffie
125 gr hazelnoten
225 gr roomboter
225 gr witte basterdsuiker
1 mespunt zout
4 eieren
Benodigdheden 1 grote tulband cakevorm of 2 kleintjes
- voor de gekonfijte sinaasappel
2 sinaasappels
125 ml honing
2 takjes rozemarijn
versgemalen zeezout
2 el boter
- voor de garnering
200 gr melkchocolade
20 gr roomboter



BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven voor op 160°C. Rooster de hazelnoten in een eetlepel boter goudbruin. Hak de hazelnoten fijn. Vet de tulbandvorm zorgvuldig in met boter. Meng de bloem goed met het bakpoeder en zet apart. Schenk de slagroom in een schaalje en voeg al roerend de mokka koffiapoeder toe. Doe de suiker met een mespunt zout in een grote mengkom en voeg de boter toe. Mix tot een romige massa. Voeg dan een voor een al mixend de eieren toe. Voeg pas weer een ei toe als het opgenomen is door het botermengsel. Voeg na elk ei ook steeds een kwart van het bloemmengsel toe en steeds 2 eetlepels van het koffiemengsel. Ga zo door tot alle ingrediënten op zijn. Houd 3 eetlepels hazelnoten apart voor de garnering en spatel de rest van de gehakte hazelnoten erdoor. Schenk het beslag in de tulband vorm. Zet de tulband een richel onder het midden van de oven en bak gedurende 60 à 70 minuten goudbruin. Test na 55 minuten of hij gaar is door met een satéprikker in het deeg te prikken. Komt hij er droog uit dan is de tulband gaar.

Maak ondertussen de gekonfijte sinaasappel. Snijd de goed schoongeboende sinaasappel elk in 8 dunne plakken. Verwarm de honing in een grote koekenpan. Voeg de plakjes sinaasappel toe en laat ze 10 minuten sudderen op halfhoog vuur. Draai ze na 5 minuten voorzichtig om met een houten spatel, ze moeten heel blijven. Maal er wat zeezout over en verdeel de boter in vlokjes over de plakjes sinaasappel. Laat nogmaals 10 minuten sudderen en draai ze na 5 minuten voorzichtig om. Leg ze op een vel bakpapier en laat ze afkoelen. Haal de tulband uit de oven en laat 10 minuten in de vorm afkoelen. Stort hem daarna op een rooster en laat hem verder afkoelen. Smelt voor het serveren de melkchocolade met de boter in een kom boven kokend water. De kom mag het water niet raken. Als de chocolade is gesmolten schenk deze dan over in een schenkan. Zet de tulband op een mooie schaal of plank en serveer met de rest van de hazelnoten, de gekonfijte sinaasappel en de gesmolten chocolade. Een feestje na een mooie herfstwandeling.



Melkchocoladepasta met kaneel en vanille

- INGREDIËNTEN**
200 gr melkchocolade
100 gr roomboter
mespunt zeezout
1 el kaneelpoeder
merg van een 1 vanillestokje
Benodigdheden 1 jampot of 2 kleine potjes

BEREIDINGSWIJZE Hak de chocolade fijn en doe het samen met de rest van de ingrediënten in een glazen kom. Zet de kom op een pannetje kokend water. Zorg dat de kom het water niet raakt. Roer het glad met een houten lepel. Schenk in een jampot en schroef de deksel erop. Laat 1 uurtje in de koelkast opstijven. Serveer op kamertemperatuur.

Kokos-dadel chocolade-spread zonder lactose

- INGREDIËNTEN**
10 dadels zonder pit
2 eetlepels cacao-poeder
mespunt zeezout
4 el kokosolie
50 gr gerapte kokos
Benodigdheden klein glazen potje

BEREIDINGSWIJZE Ontpit de dadels en doe ze in de mengkom van de keukenmachine. Voeg de overige ingrediënten toe en draai kort tot een smeuge pasta. Serveer op kamertemperatuur.

Pure chocoladepasta met gekonfijte sinaasappel

- INGREDIËNTEN**
200 gr pure chocolade
100 gr roomboter
mespunt zeezout
4 plakjes gekonfijte sinaasappel - zie recept hazelnotentulband
50 gr geroosterde pijnboompitjes
Benodigdheden 1 jampot of 2 kleintjes

BEREIDINGSWIJZE Hak de chocolade en de gekonfijte plakjes sinaasappel in kleine stukjes. Doe ze samen met de rest van de ingrediënten in een glazen kom. Zet de kom op een pannetje met kokend water. De kom mag het water niet raken. Roer het glad met een houten lepel. Schenk in een schone jampot. Schroef de deksel erop en laat 1 uurtje in de koelkast opstijven. Serveer op kamertemperatuur.

Chocoladetaart met stoofpeertjes

TUSSENDOORTJE - 6 PERSONEN - 20 MINUTEN BEREIDEN, 25 MINUTEN OVENTIJD

- INGREDIËNTEN voor de bodem**
400 gr bloem
200 gr koude roomboter in blokjes
mespunt zout
2 zakjes vanillesuiker
4 el witte basterdsuiker
2 eidooiers, 3 el koud water
400 gr steunvulling, droge bonen, rijst of bakkorrels
Benodigdheden 2 vellen bakpapier
- voor de chocolade vulling
75 gr pijnboompitjes
75 gr amandelschaafsel
3 el honing
200 gr pure chocolade grof gehakt
100 gr roomboter
mespuntje zout
200 ml slagroom
- voor erop, 8 kant en klaar stoofpeertjes
Lage taartvorm van 24 à 26 cm doorsnede met kartel rand en uitneembare bodem



BEREIDINGSWIJZE Doe de bloem, boter, zout, vanillesuiker en basterdsuiker in de mengkom van de keukenmachine en draai kort tot het een korrelig deeg is. Voeg dan de eidooiers en het water toe en draai nogmaals tot het deeg zich een bal vormt. Haal dan het deeg uit de keukenmachine en kneed nog even heel kort door. Wikkel het in een vel bakpapier en laat 30 minuten rusten in de koelkast. Verwarm de oven op 190°C. Bekleed de bodem van de taartvorm met bakpapier. Druk het deeg plat en leg het in de taartvorm. Druk het deeg verder zorgvuldig met de hand uit in de vorm. Ook tegen de rand van de taartvorm. Leg een vel bakpapier op het deeg in de vorm en strooi hierop de droge bonen of rijst, dit dient als steunvulling. Schuif de bodem in de oven en bak 22 minuten met de steunvulling. Haal dan de bodem uit de oven til het bakpapier met de steunvulling eruit en bak de bodem nogmaals 10 minuten goudbruin.

Chocoladeflikken met noten, tijm en granaatappel



TUSSENDOORTJE - 4-6 PERSONEN - 30 MINUTEN BEREIDING, 40 MINUTEN WACHTTIJD

- INGREDIËNTEN**
125 gr pure chocolade
1 volle el roomboter
versgemalen zeezout
2 takjes tijm, de blaadjes
20 gr hazelnoten
20 gr pecannoten
20 gr walnoten
20 gr bruine amandelen
2 el granaatappelpitjes
Benodigdheden bakpapier

BEREIDINGSWIJZE Hak de chocolade in stukjes en doe het samen met de boter in een glazen kom. Hang de kom in een pannetje met kokend water. Het water mag de kom niet raken. Maal er wat zeezout over. Als de chocolade gesmolten is met een houten spatel roeren. Leg een vel bakpapier op een snijplank. Schep telkens een halve eetlepel gesmolten chocolade op het bakpapier en vorm tot een grote cirkel. Versier ze met de noten, blaadjes tijm en granaatappelpitjes. Laat ze 5 minuten in de vriezer opstijven. Zet ze dan tot gebruik in de ijskast.

**Voor ieder
wat geels**

Probeer nu ook: **Chocomel 0% suiker toegevoegd**



Alles is lekkerder met 

Lekker!
**Zaanse
Mayonaise**
op je kip



zaansemayonaise.nl

NIEUW IN NEDERLAND:

**Salty, Sweet,
Crunchy, YUM!**



**Krokant gebakken zoute pretzels, overgoten met
een dikke laag heerlijke chocolade.....mmm!
De Amerikaanse snack die nooit zal vervelen.**

Geen **HAK**
Week voorbij
zonder
Bonen erbij



KIJK VOOR LEKKERE RECEPTEN OP WWW.HAK.NL

PASTA, BERTOLLI
OLIJFOLIE
& GEEN ZORGEN
Het Recept is Smpel.



"PURE
NATUURLIJKE
INGREDIENTEN
BEREID IN AL
HUN EENVOUD
ZIJN DE ESSENTIE
VAN HEERLIJK
SMAAKVOL
ETEN"
SINCE 1865

Bertolli



Brand
HEERLANDSCH OUBSTE
BIERBROUWERIJ
1340
Dubbel BOCK
DUBBEL GERIJPT

“GENIETEN VAN GEBRANDE KARELAMAROMA'S EN EEN BITTERZOETE VOLMOUTIGE SMAAK. DUBBELBOCK, MET EEN WARM KARAKTER VOOR TIJDENS DE GURE HERFSTMAANDEN.”

DE EERSTE SLOK VAN ROB HABETS
Brouwmeester Brand Bierbrouwerij

BITTER ZOET KRUIDIG

7,5%

Met trots voor u gebrouwen - Geen 18, geen alcohol

Wat smeren we vandaag?

FILET SPECIAAL
175 GRAM

EITJE UITJE MAYO

100% NEDERLANDSE KAAS

Ladessa
Filosofie: Amore alla Prima & L'Espresso

Wilt u een lekker brokje Filet Speciaal zien?

De beste manier is om het met een beetje mayonaise te smeren. Het is niet alleen lekker, maar het is ook gezond. Het is gemaakt van 100% Nederlandse kaas, dus het is heel lekker.

veilig advies van...
LEKKER DIK SMEREN!

www.ladessa.nl

Weet je wat pas lekker is?
Elke week vis!

iglo
VIS VRIJDAG

iglo Kapitein's Klassiekers
2 Fish Burgers
Classic
100% FILET

Kijk voor Vis Vrijdag inspiratie op www.iglo.nl

NIEUW in ons assortiment



Almhof Chocolade MOUSSE Duo Choco

Het beste van twee werelden. Nu dubbel genieten van witte en original chocolade-mousse in één pot!



Danio van Danone

Danio kwark met romige witte chocolade en frisse gember. Ja, deze is een tikkeltje gedurfd. Een verrassend toetje voor na het eten of s'avonds op de bank. Durf jij 'm aan? Of romige kwark met kaneelbroodjessmaak. Om je vingers bij af te likken zo lekker!



Geniet van minder vet met Milner 30+ kaas

We willen allemaal gezond eten, maar het moet wel lekker zijn. Milner is écht lekkere kaas voor iedereen die gezond en fit wil leven en houdt van Nederlandse kaas. Milner is vol van smaak en gemaakt van halfvolle melk. Hierdoor bevat de kaas van nature 40% minder vet dan een volvette 48+ kaas. Milner is 30+ kaas die dus echt lekker is! Milner verpakte plakken zijn verkrijgbaar in de varianten Jong, Jong Belegen, Belegen, Extra Belegen, Oud, Komijn en Minder Zout. Van Milner kun je ongegeneerd genieten!



Ehrmann Yoginos Good for me

Yoginos 'Good for me' is de nieuwe lijn langhoudbare yoghurt van Ehrmann in een modern jasje. Vernieuwde receptuur met 80 % melk en extra calcium. In handig 4-pack van 4x100 gram. Verkrijgbaar in de volgende smaakvarianten: Aardbei-perzik passievrucht, Kers-framboos, Banaan-ananas en Naturel.



Nieuwe kant-en-klaar maaltijden

Met de nieuwe Versuniek-maaltijden, hebben wij slagerskwaliteit vlees, knapperige groenten en smaakvolle aardappelcomponenten. Er is bewust gekozen voor de traditionele 2/3 vak-maaltijden à 500 gram in 19 diverse smaken.

Kinderen zouden meer planten moeten eten



100%
plantaardig

Opgroeien doe je het best met Blue Band

Blue Band Halvarine en Blue Band Goede Start! zijn nu 100% plantaardig. Want Blue Band is gemaakt met plantaardige oliën, zoals zonnebloem-, koolzaad- en lijnzaadolie. Deze bevatten goede vetten die je alleen via de voeding binnen kan krijgen en belangrijk zijn voor de groei en ontwikkeling van kinderen.

IN DE BUURT



WEG VAN DE SNELWEG WELKOM IN BAAMBRUGGE

Als je op de A2 richting Amsterdam de afslag Hilversum/Vinkeveen neemt en je gaat voor het Amsterdam Rijnkanaal linksaf richting Abcoude rijd je via Loenersloot slingerend langs het mooie riviertje de Angstel en kom je in het dorpje Baambrugge. Geen rotonde, wel een witte ophaalbrug aan de linkerhand. De brugstraat met direct aan de linkerzijde de groene markies van de Dagwinkel.



Het is de winkel van de heer en mevrouw van der Wilt. Al negentien jaar zijn zij het vertrouwde middelpunt van het dorp. Bewoners kunnen hier terecht voor de dagelijkse boodschappen, de krant, bloemen, post- en pakketzaken. In de zomervakantie hebben ze de winkel verbouwd. Ze zijn nu helemaal bij de tijd. Een nieuwe oven voor de broodjes en croissantjes, koel- en vrieskasten voor de zuivel, salades, vleeswaren, ijs- en diepvriesproducten. En een meubel met verse groenten en fruit. De bewoners zijn blij. Al het lekkers is weer dichtbij, en dat is fijn. De seniorenpartij van De Ronde Venen wilde dat niet ongemerkt voorbij laten gaan en daarom overhandigde zij bij de opening als blijk van waardering een boeketje. Een winkel in het dorp, daar word je blij van.



SPA FRUIT Bruist van het fruit.



NIEUW
Laag in
calorieën

SPA Op het leven
NATURAL SINCE 1983

LIEVER BETER LEVEN WORST DAN GEWONE LEVERWORST



Beter Leven 

Kips vindt beter leven belangrijk. Daarom maken we al sinds 1910 heerlijke producten voor onze consumenten. Maar we vinden beter leven ook belangrijk voor de dieren. Daarom draagt een groot deel van ons assortiment het Beter Leven keurmerk van de Dierenbescherming.

LIEVER 

ONTDEK ONZE SPECIALS

LIMITED EDITION



8 KOFFIEBOLLEN

MET ZORG GEMAAKT VOOR
MOMENTEN DIE ER TOE DOEN

It all starts with a
NESCAFÉ



Ode aan het waddengebied

Door het hele land – vanaf 1 oktober

WAD brengt een ode aan het Waddengebied; zo zag je het wad niet eerder. Alle dieren, vogels en planten, het zand, het weer en de seizoenen in één adembenemende film. Ruben Smit: "Het Waddengebied verdiende al jaren een echte, goede natuurfilm. Al voor de Nieuwe Wildernis liep ik met het idee om deze film te maken. Het waddengebied is rauw en puur – al zijn schoonheid. Soms moesten we wel drie keer terug voor dat ene mooie shot waarvan we wisten dat het er was maar het zo moeilijk was om het te maken. Maar als het er dan is... dat is zo gaaf. Mijn doel is om een film te maken die leest als een goede roman; geen sprookjes, maar de rauwe pure schoonheid van de Nederlandse natuur." wadfilm.nl

Genieten met de Van Gilse stropen

NIEUW!



MMM... OOK LEKKER!
Nu ook Van Gilse
Schenkstroop Chocolate!

Van Gilse Schenkstroop wordt bereid volgens traditioneel recept, van Hollandse suikerbieten. Naast de Originele Schenkstroop is er nu ook Schenkstroop Chocolate, met echte Belgische chocolade. Je herkent hem aan de opvallende paarse dop! Kijk voor meer informatie en lekkere recepten op www.vangilse.nl of www.facebook.com/VanGilse.nl

 **Van Gilse**
SINCE 1882
Lekker Van Gilse

Paddenstoelenwandeling

Dwingelerveld - september en oktober

In de herfst schieten de paddenstoelen de grond uit. Staan er zo uit het niets de mooiste creaties. Maar weet jij de namen? Ja, de vliegenzwam, die gaat nog wel. Maar wat dacht je van een Valse Hanekam, een Kleverig Koraalzwammetje of een Grote Sponszwam. De gids van Natuurmonumenten kan je hierbij helpen. Kijk op de website en schrijf je in voor een wandeling. Leuk! natuurmonumenten.nl



**TIPS VOOR EEN
HERFSTWANDELING**

- > Trek stevige, waterdichte schoenen of laarzen aan.
- > Vergeet je regenkleding niet.
- > Neem een loupe mee.
- > Controleer jezelf op teken na een bezoek aan de natuur.

VEEL PLEZIER!



Varen op het Naardermeer

Naarden - september en oktober

Het Naardermeer is het oudste natuurmonument in Nederland. Het staat bekend om haar broedende aalscholvers. De omliggende moerasbossen en weilanden met ondiepe plassen bieden veel dier- en plantensoorten een goede drassige voedingsrijke leefomgeving. Je vindt hier onder andere ringslangen, noordse woelmuizen en reeën. In en op het water kun je lepelaars, zwarte sterns en zilverreigers spotten. Ga mee met de boottocht op het Naardermeer in avondschemering. Je vaart 2,5 uur met een overdekte fluisterboot. Een ontspannen vaartocht voor jong en oud. Met veel om naar te kijken en weinig om naar te luisteren! natuurmonumenten.nl



Helpt tot **95%** van de vlekken te verwijderen in de 1^e was*

NIEUW VOORBEHANDEL DOP:

ARIEL

*Resultaten kunnen variëren op verschillende stoffen en bij voorbehandelde vlekken -40°C, medium water hardheid



Nalys
inspired by nature

Wish
KEUKENPAPIER - ESSUIE-TOILT

NEW

Het nieuwe keukenpapier, met handige vellen **OP MAAT**, voor minder verspilling.

Compact formaat, voordeliger!

Vliegende honden!



Houtigehage (Smallerland) - 5 t/m 7 oktober

Voor het eerst worden de UFO World Finals Dogfrisbee in Nederland georganiseerd. In het eerste weekend van oktober laten hond en baas samen hun kunsten zien om in de verschillende disciplines voor de titel te strijden. Naast de wedstrijd is er nog meer te beleven: Stands met verschillende producten voor hond en mens, een springkussen voor de kinderen en je kunt zelf ook eens een frisbee gooien! flyemhigh.nl



Nacht van de nacht

Door het hele land - 27 oktober

Geniet van de duisternis tijdens De Nacht van de Nacht. In heel Nederland worden activiteiten in het donker georganiseerd. Verhalen bij het kampvuur, avondwandelingen, op zoek naar nachtdieren, sterrenkijken, varen in het schemerdonker, workshops nachtfotografie en nog veel meer. Deze 14e Nacht van de Nacht wordt georganiseerd om aandacht te vragen voor het behoud van de donkere nacht. Kijk op de website voor alle activiteiten bij jou in de buurt. nachtvandenacht.nl



Buitenleven op Beukenrode

Beukenrode in Doorn - 14 Oktober 2018

Jachthuis Beukenrode in Doorn organiseert op haar grote landgoed een mooie fair voor iedereen die van buitenleven, vissen, jagen, wandelen en lekker eten en drinken houdt. Op de fair vind je een kramen gevuld hebben met de mooiste brocante en lifestyle-artikelen voor binnen én buiten. Diverse verenigingen op gebied van outdoor, wandelen, jagen en vissen geven demonstraties en informatie. Het culinaire team van Jachthuis Beukenrode zorgt voor de inwendige mens. Ook voor de kinderen zijn er volop spannende activiteiten georganiseerd op en rond het terrein. De entree is gratis en aangekende honden zijn natuurlijk van harte welkom. jachthuisbeukenrode.nl

OP STAP



Terug in de tijd!

Nieuwehorne - 27 t/m 29 september

Dit is echt leuk om een keer mee te maken. Zou je wel eens willen weten hoe mensen 100 jaar geleden leefden op het platteland? Hoe werd er gezaaid en geoogst? Hoe zag de dorpsstraat er uit? Wat voor kleren droegen ze? Hoe vierden mensen feest op de kermis? Kom dan op zaterdag 29 september naar het Flaeijelfeest in Nieuwehorne! Je loopt zo een openluchtmuseum in en waant je even in de tijd van 1920! Het Flaeijelfeest begint om 10 uur in Oudehorne met een Boerenoptocht van 4 kilometer. Van antieke landbouwmachines, een brandweerauto, paarden voor de koets tot stoomlocomotieven en het Koningspaar. Vanaf 11.30 uur gaat het Flaeijelfeest verder met het Openluchtmuseum op het Landgoed De Horne. Je moet het gewoon zien om er over mee te kunnen praten.

flaeijel.nl



Chocolade festival
Al 15 jaar in Zutphen

Proeven en genieten!

Zutphen - 30 september

Het Chocoladefestival Zutphen is een niet meer weg te denken evenement met chocolade in al haar vormen en maten. Op verschillende locaties in en rond de prachtige historische binnenstad zijn activiteiten georganiseerd voor het hele gezin. En uiteraard allemaal in het teken van chocolade. Tijdens het festival zijn de meeste winkels geopend; het is namelijk koopzondag. Tijdens het festival kun je genieten van onder meer: demonstraties bonbon maken, koken met chocolade, het proeven van chocoladebier, kunstwerken gemaakt van chocolade, chocolade-fondue, een chocolade-modeshow, poppentheater, speciale kinderactiviteiten en lekkere live-muziek. Kijk op chocoladefestival.nl voor meer informatie.



Vol smaak en toch maar 1kCal

Was alles maar zo Crystal Clear




TIJD VOOR IETS LEKKERS!

Nieuw in het assortiment:



Voor meer inspiratie, volg de Honig 365 dagen challenge met de familie Jongedijk op [instagram.com/honig_nl](https://www.instagram.com/honig_nl).




SCHERIA
VERS

Uw leverancier voor Kip Kalkoen & Wild



www.scheria.nl



*Michele van Beers
& Yvonne Loos*
uit Gorkum en Vught

Zo fijn dat de Dagwinkel weer open is! 'Wij werken bij Kalliste hier aan de Dorpsstraat en dit is super voor de lunch en de boodschappen aan het einde van de dag!'



Liam en Sjors
uit Vreeswijk

Weet je wat zo leuk is van een dorp? Dat jongens en meisjes zelf even boodschapjes kunnen doen bij de Dagwinkel. Maar het is nog leuker om dat met je vader te kunnen doen!



Gerard Koekman
uit Vreeswijk

De Vreeswijkers kennen Gerard niet alleen van de slagerij die nog steeds zijn naam heeft, maar ook van de brandweerwagen. Hij is al 48 jaar - echt waar - chauffeur!



Mevrouw T. Westerhof
uit Vreeswijk

Een Friezin in Vreeswijk Jarenlang gewerkt in het internaat voor kinderen van binnenvaartschippers en nu weer blij dat ze in de buurt de boodschapjes kan doen én even bij kan praten.



Opa Barend
uit Vreeswijk

Als je zo'n vrolijke opa hebt mag je superblij zijn. Geridderd, 40 jaar bij de vrijwillige brandweer en nog steeds actief achter de bar van de Museumwerf. Geweldig!



Jiske Schaapveld
uit Vreeswijk

Petra Duijveman
uit Vreeswijk

Echte Vreeswijkers die heel blij zijn dat ze op het dorp weer de boodschappen kunnen doen. Door weer en wind, Jiske en Petra zijn er klaar voor. Logisch in zo'n binnenvaartdorp.



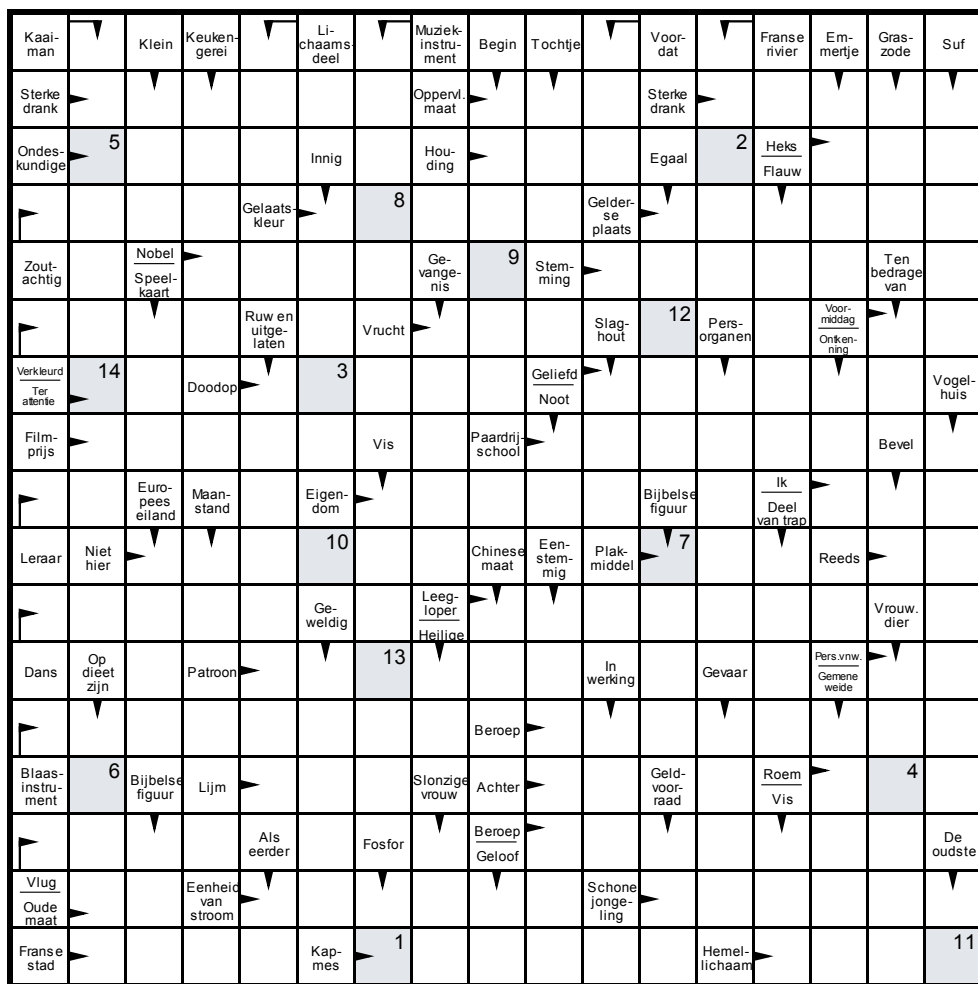
Speel mee en maak kans op een mooi kookboek

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. Deze kun je via e-mail versturen aan: puzzel@lekkermakkelijk.nl

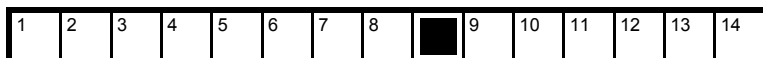
LET OP! Vermeld wel de naam van de Dagwinkel, RECRA of Rijdende winkel waar je boodschappen doet. **Inzenden t/m 30 oktober 2018.**

Prijswinnaar van een kookboek met de zomerpuzzel:

C.v.d. Meulen uit Minnertsga



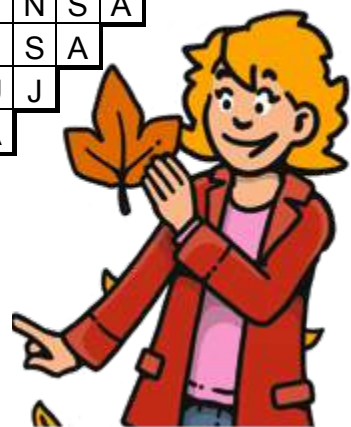
Oplossing



Woordzoeker

ASTER
BINNEN
BLADEREN
BOSWANDELING
BUI
GEEL
HERFST

KAARSEN
KLEUREN
KUSSENS
LOUNCHESET
NAJAAR
NAJAAR
OVERKAPPING



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, foodstyling en styling
Jacqueline Pietrovski

Illustraties Lieke & Max
Geza Illustraties
geza.nu

Fotografie
Carrot Company

Druk en afwerking
Corelio Printing

Redactieadres
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.

SPAAR MEE!

Originele producten van Buurman & Buurman.

DVD met volle spaarkaart **€3,99** per stuk

Looptijd spaaractie: 10 september t/m 4 november 2018.

PLUCHE met volle spaarkaart **€7,99** per stuk

KLEUR WEESTRIJD Maak óók kans op een bouwsteentjespakket! (post op Lego)

Meer informatie en actievoorwaarden vindt u op de spaarkaart in de winkel en op www.lekkermakkelijk.nl.

De boodschappen gewoon aan huis bezorgd.

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

Uw boodschappen aan huis bezorgd in Vreeland.

Uw boodschappen aan huis bezorgd in Minnertsga.

HET GEMAK VAN ONLINE BOODSCHAPPEN DOEN. MAKKELIJK TE BESTELLEN EN BEZORGD DOOR EEN BEKEND GEZICHT.

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.



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

