

december 2018

Lekker Makkelijk

magazine bij de boodschappen in de buurt



December
Een feestelijke maand



Kerst smaakt beter met JOZO zout.

Zout is een echte smaakversterker die het beste in de ingrediënten van je kerstdiner naar boven haalt. Zo geeft het een heerlijke subtiele extra smaak aan bijgerechten zoals bijvoorbeeld salades, gebakken aardappels en geroosterde groenten.

Kijk op JOZO.nl voor ons geroosterde groenten recept.



f JOZO zout Nederland



Alles lekker in de buurt

Dit is ons magazine voor de feestdagen. Boordevol recepten, tips en inspiratie voor heerlijke gerechten en lekkere hapjes. Mooi gedekte tafels en ook nog leuke tips om een dagje of avond op pad te gaan. Genieten van de lichtjes, gezelligheid en hapjes en drankjes bij het vuur. Het was ons weer een genoeg en wij danken jullie voor de klandizie in het afgelopen jaar. Fijne en smakelijke feestdagen.

Prettige kerstdagen en een gezellig oud en nieuw!



INHOUD VAN DIT NUMMER

lekker makkelijk.nl



- 3 Intro en inhoud 4-7 Feestelijke soepen
- 9-19 Hoofdgerechten 12-15 Bijgerechten
- 21-25 Desserts 27-33-39 Culinaire geschenken
- 28-29 Feestelijk borrelen 31 Nieuw in het schap
- 34-35 Graindor koffie 37 In de buurt
- 41-43 Op stap 45 Onze klanten 46 Lekker puzzelen
- 47 Service 48 Strip Lieke&Max





Feestelijke soepen

als proeverij of inspiratie voor de eerste gang van het menu

Wij houden van soep en het liefst als voorgerecht. Daarom vier bijzonder feestelijke recepten. Om één of twee te kiezen voor de eerste gang van een menu of misschien wel alle vier voor een soepbuffet.

Kijk voor de recepten op pagina 6/7



Bladerdeegstengels met serranoham

Van deze soepen kun je nog meer genieten met bladerdeegstengels met rauwe ham. Snijd hiervoor drie plakjes ontdooide bladerdeeg elk in drie repen. Leg er een reepje serranoham op en strooi er wat komijnzaadjes over en draai ze in elkaar. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze op 200°C in 20 minuten knapperig.



Aardperensoep met gember, groene kool en walnootjes

VOORGERECHT – 4 PERSONEN - 30 MIN.

INGREDIËNTEN

500 gr aardperen, ½ knolselderij, ¼ groene kool, 1 grote ui, stukje gember van 4 cm, komijnzaadjes, 1 liter kippenbouillon of groenten naar keuze, 2 el ketjap manis 200 ml crème fraîche, 50 gr boter

BEREIDINGSWIJZE Schil de aardperen en de knolselderij en snijd in stukken. Neem een grote braadpan. Snipper de ui en fruit die samen met de fijngehakte gember en komijnzaadjes 2 minuten aan in 30 gram boter. Voeg de aardpeer en knolselderij toe en bak even mee. Blus af met de bouillon en laat 20 minuten zachtjes koken. Snijd ondertussen de groene kool in dunne reepjes. Roerbak die in de rest van de boter. Voeg na 5 minuten de ketjap toe en roerbak nog 2 minuten en zet het vuur uit. Hak de walnoten grof. Pureer de soep met de crème fraîche en breng op smaak met versgemalen zeezout en peper. Laat de soep lekker warm worden, schenk in kommen en verdeel de groene kool erover. Garneer met de walnoten.



Geroosterde bietensoep met garnalen en amandelen

VOORGERECHT - 4 PERSONEN - 15 MIN.

INGREDIËNTEN

1 kg rauwe bietjes, 2 el granaatappelpitjes, 1 grote ui gehalveerd, 1 bol knoflook gehalveerd, 25 gr geroosterde amandelen, 100 gr Hollandse garnaaltjes, 2 el balsamicoazijn, 4 el olijfolie, 4 blaadjes salie fijngesneden of gedroogd salieblad, 1 l groentebouillon, 2 takjes munt, 200 gr crème fraîche, versgemalen zeezout en peper

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de bietjes en snijd ze in kleine partjes. Doe ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Leg de halve uien en de knoflook ertussen. Besprenkel alles met de olijfolie en de balsamicoazijn. Strooi de salie erover en maal er royaal zout en peper over. Hussel alles goed door elkaar. Bak 40 minuten in de oven. Schep na 15 minuten een keer om. Haal na 40 minuten de bietjes uit de oven. Breng de bouillon aan de kook. Plop de teentjes geroosterde knoflook uit hun velletje. Schep de bietjes, ui en de teentjes knoflook in de blender. Giet er een 1/4 bouillon bij en de crème fraîche. Pureer de soep glad. Als het te dik is voeg je nog wat bouillon toe. Giet de gepureerde bietjes bij de rest van de bouillon en breng aan de kook. De soep is vrij dik. Je kunt er natuurlijk nog wat extra bouillon bij doen. Schenk de warme soep in soepborden en leg er in een lijn wat garnaaltjes, granaatappelpitjes en amandeltjes op en garneer met wat kleine blaadjes munt.



Geroosterde paprika soep shots met rozemarijn

VOORGERECHT - 4 PERSONEN - 60 MIN.

INGREDIËNTEN

4 rode paprika's, 1 uitje, 1 takje rozemarijn plus 4 takjes voor de garnering, 1 teentje knoflook uit de pers, 200 ml witte wijn, 1 potje vleesfond of 400 ml groentebouillon naar keuze, 200 ml slagroom, 2 tl shoarmakruiden, mespunt zout

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven op 200°C. Leg de paprika's op een bakplaat die is bekleed met bakpapier. Rooster de paprika's 30 minuten tot het vel zwartgeblakerd is. Laat ze 10 minuten afkoelen in de oven, zo laat het vel makkelijk los. Wrijf de velletjes van de paprika's, verwijder de pitjes en snijd in stukken. Snipper het uitje en snijd de rozemarijnnaaldjes fijn. Smelt de boter en fruit de ui met de rozemarijn 2 minuten aan. Voeg de knoflook en de paprika toe en bak 1 minuut mee. Blus af met de witte wijn. Voeg de vleesfond toe en laat 10 minuten zachtjes koken. Klop ondertussen de slagroom met de shoarmakruiden en een mespunt zout lobbij. Pureer de soep in een blender of met de staafmixer. Schenk de soep in 4 tot 6 glaasjes. Schep er een royale laag room op en steek er een takje rozemarijn in. Lekker met Parmezaanse wafeltjes, die maak je heel makkelijk zelf. Verwarm de oven op 180°C, bekleed een bakplaat met bakpapier. Rasp Parmezaanse kaas en schep er wat fijngehakte rozemarijn door. Schep kleine cirkels van 5 cm van de kaas op de bakplaat. Bak in 8 minuten knapperig.



Witlofsoep met saffraan en zalm

VOORGERECHT - 4 PERSONEN - 15 MIN.

INGREDIËNTEN

150 gr zalmfilet, 8 struikjes witlof, 2 sjalotten, 2 fijngesneden lente-uitjes, sap van een halve citroen, 1 el citroenrasp, 250 ml witte wijn, 1 pot visfond, 2 el sojasaus, 250 ml slagroom, 50 gr boter, 1 zakje saffraan, versgemalen zeezout, peper en nootmuskat

BEREIDINGSWIJZE Maak de witlof schoon en snijd ze in repen. Snipper de sjalotten fijn en fruit deze aan in de boter in een braadpan. Voeg de saffraan toe en bak 2 minuten mee voeg daarna de witlof toe en roerbak ook even mee. Blus af met de witte wijn en voeg de visfond toe. Laat 15 min zachtjes koken. Maak onder tussen de zalm tartaar. Snijd hiervoor de zalm heel fijn, meng met de citroenrasp en sap, de lente-uitjes en de sojasaus. Maal er naar smaak wat gemalen peper over. Pureer de soep samen met de room met de staafmixer of in een blender dan wordt hij luchtiger. Breng de soep op smaak met versgemalen zeezout, peper en geraspte nootmuskat. Verdeel de soep over vier mooie borden. Schep in ieder bord wat van de zalm tartaar. Garneer eventueel met wat blaadjes winterpostelein of waterkers. Lekker met sterretjes van wit brood. Steek sterretjes uit sneetjes wit brood en bak die mooi goudgeel in de boter.





Saffraankip

met salie en citroen



HOOFDGERECHT – 4 PERSONEN – 90 MINUTEN

INGREDIËNTEN 1 scharrelkip van circa 1,3 kilo, 4 dikke pastinaken elk in 4 kwarten gesneden, 2 teentjes knoflook, 1 citroen, 2 buisjes saffraandraadjes, 4 takjes salie en extra voor de garnering, 100 gr roomboter

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven voor op 225°C. Smelt de boter en voeg de saffraandraadjes toe, rasp de citroenschil erboven en pers de halve citroen erboven uit. Maal er royaal peper en zout over en meng alles goed. Wrijf de kip hiermee van binnen en van buiten in. Leg de kip in de ovenschaal. Doe de knoflook, de andere helft van de citroen en de salie in de buikholt van de kip. Draai de kip om zodat hij op zijn borst ligt. Leg de kwarten pastinaak eromheen en wrijf ze ook in met het gesmolten botermengsel. Zet de kip in de oven en schakel de oven terug naar 175°C. Bak de kip 20 minuten op zijn borst, draai hem dan voorzichtig om en bak verder gedurende 40 minuten. Schep af en toe het braadvocht over de kip en pastinaak. Doe dat drie maal. Haal de kip uit de oven en laat hem 10 minuten rusten onder aluminiumfolie. Leg hem op een mooi bord en schik de pastinaak eromheen. Schep wat van het heerlijke braadvocht over de kip en pastinaak. Lekker met gevulde appeltjes met cranberrycompote en de kerstsalade. Kijk voor deze recepten op lekkermakkelijk.nl



Show your love

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

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

i heart
WINES ♥

GA NAAR iheartwines.nl
EN ONTWERP JOUW EIGEN WIJNETIKET!

Geen 18, geen alcohol





FARMLAND
Baguette
pre baked with herb & garlic butter

Het is pas écht feest met een Farmland Kruidenboter Baguette!

DE FARMLAND BAGUETTES ZIJN ERG LEKKER ALS VOORAFJE BIJ SOEP OF SALADE MAAR OOK GESCHIKT TE SERVEREN BIJ DE BORREL OF BARBECUE.

NAAST DE KRUIDENBOTERVULLING LEVEREN WIJ DE SINGLE OOK MET KNOFLOOKBOTERVULLING. DE KRUIDENBOTERVARIANT IS OOK VERKRIJGBAAR IN DUO!



FIJNE FEESTDAGEN
Samen met
Haust 1870

Haust Party Extra, Snack Cups, Toast 'n Chips

De feestdagen zijn in zicht! Even écht tijd voor elkaar. Om gezellig bij te praten en uitgebreid te borrelen met de heerlijke toastjes van Haust. Geniet van de feestdagen, samen met Haust! Voor lekkere borrelhapjes, ga snel naar www.haust.nl

HOOFDGERECHT – 4 PERSONEN – 70 MINUTEN

RECEPTEN



INGREDIËNTEN 1 flespompoe, 6 pruimen, 2 uien, 2 teentjes knoflook uit de pers, 2 sneetjes bruinbrood, 1 el fijnggehakte salie, 1 tl kaneel poeder, 1tl kruidnagelpoeder, 2 el rode wijn, 75 gr boter, Voor de rode wijn risotto: 2 sjalotjes fijngesneden, 1 el fijnggehakte salie, 25 gr boter, 200 gr risotto rijst ½ liter kruidenbouillon vermengd met een ½ liter rode wijn **Extra:** keukentouw

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven voor op 200°C. Halveer de pompoe in de lengte. Schep de pitten eruit. Hol beide pompoeenhelften een beetje uit. Kerf met een scherp mesje rondom het pompoenvlees 3 cm van de buitenkant in. Schep met een lepel het pompoenvlees eruit zodat er een gelijkmatige holte ontstaat voor de vulling. Bewaar het pompoenvlees. Snijd de pruimen in stukjes en verkruimel het brood. Snipper de uien en fruit ze 5 minuten in 50 gram boter. Voeg de knoflook, het pompoenvlees, de rode wijn, de salie, de kaneel en de kruidnagelpoeder toe en bak 5 minuten. Af en toe roeren. Voeg tenslotte de broodkruimels toe en breng goed op smaak met versgemalen peper en zeezout. Vul hiermee een helft van de pompoe. Leg de andere helft erop en bind hem op vier plaatsen vast met keukentouw. Leg de vega rollade in een ovenschaal en bak in 50 minuten gaar. Maak ondertussen de risotto, fruit hiervoor de sjalotjes aan in de boter en voeg de risotto en de salie toe. Schep de rijstkorrels goed door de boter. Voeg ¼ bouillon toe en kook de risotto tot het vocht verdampt is. Ga zo door tot de risotto gaar is. Haal de pompoe uit de oven, snijd in dikke plakken leg ze op de rode wijn risotto.

Vega rollade

van pompoe met rode wijn risotto



Vers & smaakvol

Heerlijke bijgerechten

RECEPTEN



Appeltjes met cranberrycompote

Aardappel-taartjes

Bloemkool mousseline

Rodekool met cranberry's

Macaronigratiné

Granaatappel-dressing

Kerstsalade met geroosterde pompoen en avocado

Spruiten uit de oven

Kijk voor deze recepten op

lekker makkelijk.nl



Mix your Mocktail with Royal Club

Verras vrienden en familie tijdens de feestdagen met een alcoholvrije cocktail

Ingrediënten (1 glas)

- 125 ml Royal Club Ginger Ale
- ijsblokjes
- 1 groot kaneelstokje
- 2 bramen
- 1 salieblad

Vul een glas met ijsblokjes. Voeg het kaneelstokje, de bramen en als laatste de Royal Club Ginger Ale toe. Roer het 'drankje goed door zodat de smaken goed' gemengd worden. Garneer het drankje met salieblad. Voeg eventueel nog één theelepel grenadine toe.



DE LEKKERSTE VARIATIE TIPS
MET ONZE BOERDERIJZUIVEL

den Eelder®
ZUIVER AMBACHTELIJKE ZUIVEL

BEKIJK ONZE BOERDERIJZUIVEL RECEPTEN OP: [DENEELDER.NL/RECEPTEN](https://deneelder.nl/recepten)



Kerstsalade met geroosterde pompoen

BIJGERECHT - 6 PERSONEN - 50 MIN.

INGREDIËNTEN

1 kleine pompoen
300 gr gemengde slablaadjes,
1 granaatappel, 1 limoentje,
½ el honing, 50 gr pistachenootjes,
4 el olijfolie, 2 teentjes knoflook uit de pers, 2 el verse fijngehakte rozemarijn, versgemalen zeezout en peper

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de pompoen in de lengte door en snijd de helften in plakken van 1½ cm. Meng de olijfolie, knoflook, rozemarijn door elkaar en maal er royaal zeezout en peper over. Bekleed een bakplaat met bakpapier, leg de pompoenparten erop en meng deze met de knoflookolie. Bak de pompoen 25 minuten in de oven gaar. Schep ze na 15 minuten even om. Maak ondertussen de salade klaar. Doe de slablaadjes in een mooie schaal. Snijd de granaatappel in vieren en pers een helft uit. Meng het granaatappelsap met 4 eetlepels olijfolie, 2 eetlepels limoen-sap, 2 tl mosterd en een halve eetlepel honing tot een dressing. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel de rest van de granaatappelpitjes over de salade. Schil de avocado en snijd in parten. Meng met het sap van een halve limoen. Verdeel over de salade. Dek de salade en dressing af met vershoudfolie. Haal de pompoen uit de oven en laat 10 minuten afkoelen. Verdeel de lauwwarme pompoen over de salade. Besprenkel met twee eetlepels van de dressing en geef de rest van de dressing erbij. Restjes van de ovengebakken pompoen zijn erg lekker op een crostini met Parmaham.



Rodekool met cranberry's

BIJGERECHT - 4 PERSONEN - 40 MIN.

INGREDIËNTEN

½ rodekool, 2 uien, 50 gr boter,
½ ltr vleesbouillon, 4 kruidnagels,
4 jeneverbessen, 100 gr verse cranberry's,
of gedroogde pruimen

BEREIDINGSWIJZE Snijd de kool in dunne reepjes. Snijd de uien in dunne halve ringen. Smelt de boter in een grote braadpan. Bak de uien 5 minuten goudbruin en voeg dan de rodekool, kruidnagels, jeneverbessen, honing en de cranberry's toe. Laat 5 minuten meebakken. Blus af met de vleesbouillon en laat 20 minuten zachtjes koken. Breng op smaak met versgemalen zeezout en peper.

Bloemkool mousseline

BIJGERECHT - 4 PERSONEN - 30 MIN.

INGREDIËNTEN

1 bloemkool, 1 sjalotje, ½ l melk,
½ l kippenbouillon, 50 gr boter,
150 ml slagroom, geraspte nootmuskaat,
zout en peper

+BEREIDINGSWIJZE Maak de bloemkool schoon en hak hem in stukken. Breng de kippenbouillon en melk aan de kook. Voeg de bloemkool en sjalot toe. Breng weer aan de kook en laat 15 tot 20 minuten zachtjes gaarkoken. Giet de bloemkool af en laat uitlekken in een vergiet. Doe de bloemkool weer terug in de pan en voeg de boter en slagroom toe. Pureer de bloemkool met de staafmixer tot een fijne puree. Breng op smaak met royaal versgemalen zeezout, peper en veel nootmuskaat.



Gevulde appeltjes met cranberrycompote

BIJGERECHT - 4 PERSONEN - 30 MIN.

INGREDIËNTEN

6 kleine rode appeltjes, 250 gr cranberry's,
sap van 1 sinaasappel, 2 tl kaneel,
4 el honing, 50 gr roomboter

BEREIDINGSWIJZE Maak eerst de cranberrycompote. Doe de cranberry's in een kleine pan en voeg het sinaasappelsap, de kaneel en de honing toe. Laat circa 10 minuten zachtjes koken en roer af en toe. Was de appeltjes en snijd ze doormidden. Haal met een theelepeltje de klokhuizen eruit. Smelt de boter in een grote koekenpan. Leg de appeltjes in de pan. Bak ze eerst op de het snijvlak gedurende 5 minuten op zacht vuur en daarna 5 minuten op de bolle kant. Schenk er nu 2 eetlepels honing over en bak ze nog 2 minuten aan beide zijden op halfhoog vuur. Haal ze uit de pan en vul ze met een eetlepel cranberrycompote.

Aardappeltaartjes

BIJGERECHT - 6 PERSONEN - 50 MIN.

INGREDIËNTEN

6 aardappels, 6 plakjes bladerdeeg,
1 teentje knoflook, 2 takjes rozemarijn,
200 ml kookroom

Extra: 6 kleine taartvormpjes

BEREIDINGSWIJZE Schil de aardappels en kook ze 10 minuten voor. Laat ze uitlekken, afkoelen en snijd ze in plakken. Verwarm de oven voor op 210°C. Vet de vormpjes in met wat boter en bekleeft ze elk met een ontdooid plakje bladerdeeg. Snijd het overhangende deeg met een mesje weg. Druk de randjes in met een vork. Verdeel de aardappelplakjes dakpansgewijs in de vormpjes. Schenk de kookroom in elk vormpje over de aardappeltjes zorg dat het niet overloopt. Maal er zout en peper over en duw plukjes rozemarijn tussen de aardappelplakjes. Bak ze in 25 minuten goudgeel en knapperig.

RECEPTEN





Voor speciale gelegenheden!



Biefstuk

met paté, bladerdeegsterren en witlof



HOOFDGERECHT – 4 PERSONEN – 90 MINUTEN

INGREDIËNTEN 2 mooie hoge biefstukjes van 125 gr, 100 gr cranberry crème paté in 2 stukken verdeeld 6 struikjes witlof, 100 gr gemengde paddenstoelen - grof gehakt, 2 el sinaasappeljam, 1 el cranberrycompote, 2 plakjes bladerdeeg, 1 el maanzaad, 1 eidooier, 50 gr boter, 2 el goede rode wijn, 2 el balsamicoazijn versgemalen peper en zout, Extra: stervormige koekjes uitstekertjes van verschillende maten

BEREIDINGSWIJZE Haal de biefstukjes uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Maak eerst de bladerdeeg sterren. Verwarm de oven voor op 200°C. Steek sterretjes uit het bladerdeeg. Leg ze op een bakplaat met bakpapier. Kwast ze in met de losgeklopte eidooier. Strooi er wat maanzaad over en bak ze in 15 minuten goudbruin. Snijd de witlof in de lengte door en bak ze in 25 gram boter aan beiden kanten gaar gedurende 10 minuten. Voeg halverwege de jam en de balsamicoazijn toe en laat ze rustig verder bakken. Bak de biefstukjes in de rest van de boter aan elke zijde 3 minuten gaar. Schep de paddenstoelen erbij en bak ze mee met het vlees. Houd de biefstukjes met de paddenstoelen warm onder aluminiumfolie. Schenk de wijn en de cranberrycompote bij het bakvocht. Laat even hoog inkoken. Maak de borden op. Leg de biefstuk op de voorverwarmde borden en leg de paté op de biefstuk, verdeel de paddenstoelen erover en leg de witlof ernaast. Schep wat van de jus erbij en garneer met de bladerdeegsterretjes. Heerlijk met een rode wijn.

MMMMERRY Christmas!



daar word je blij van!

RECEPTEN



Zalmfilet

*met vanillesaus
en gegrilde lente-ui*



HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN - 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN 4 zalmfilets van 125 gr, 8 lente-uitjes, 1 citroen, 2 takjes dille, merg van half vanillestokje, 1 el witte wijn, 300 ml slagroom, 50 gr roomboter, ¼ vis bouillontablet, versgemalen peper en zeezout

BEREIDINGSWIJZE Maal wat zout en peper over de zalmfilets. Doe de slagroom met het vanillemerg in een klein steelpannetje en verkruimel het visbouillontablet erboven. Laat de room 5 minuten inkoken op halfhoog vuur. Zet het vuur uit en roer de witte wijn erdoor. Bak de zalmfilets 3 minuten aan elke kant in de boter. Houd ze daarna warm in de oven. Kwast de lente-uitjes in met wat olie en grill ze aan beide kanten tot ze mooi streepjes hebben. Snijd de citroen in plakjes, schep de zalm op mooie borden en drapeer er wat vanillesaus naast. Schep er 2 gegrilde lente-uitjes naast en leg een plakje citroen op de zalm. Garneer de saus met paar toefjes dille. Lekker met de aardappeltaartjes.





Mooie Decemberzegels

Koop ze nu en
maak kans op één van
de ruim 2.500 prijzen
met **Kras en win**



Desserts

Mokka kaneel mousse

*met slagroom
en koffie*

Chocolade druiven

*met blauwe kaas
en een glaasje port*



Mokka kaneel mousse

NAGERECHT - 4 PERSONEN - 20 MIN.

INGREDIËNTEN
500 ml slagroom
1 zakje slagroomversteviger
2 zakjes vanillesuiker
3 el witte basterdsuiker
2 sticks Nescafé instant mokkakoffie
1 el kaneelpoeder
1 el cacao-poeder
Extra: spuitzak met grote kartelmond

BEREIDINGSWIJZE Klop 300 ml van de slagroom stijf met de slagroomversteviger de vanille suiker en 1 eetlepel basterdsuiker. Schep de stijve room in de spuitzak en leg hem in de koelkast tot gebruik. Doe de mascarpone met de koffiepoe-der, kaneel-poeder en de rest van de basterdsuiker in een mengkom. Mix het met de rest van de slagroom tot een romige mousse. Verdeel de mousse over vier mooie glazen. Spuit de room mooi op de mousse. Bestrooi ze met cacao-poeder door een zeefje. Garneer eventueel elk glas met 3 cranberry's of rode besjes. Dek ze af met vershoudfolie en zet ze in de koelkast tot het serveren. Lekker met een glaasje Baileys.



Chocolade druiven met blauwe kaas en een glaasje port

NAGERECHT - 4 PERSONEN - 60 MIN.

INGREDIËNTEN
1 mooie tros rode druiven
200 gr pure chocolade 70 procent cacao van goede kwaliteit
2 el boter
2 à 3 soorten blauwe kaasjes
notenbroodje
flesje goede port.
Extra: bakpapier

BEREIDINGSWIJZE Was de druiven en laat ze 30 minuten in een vergiet drogen. Dep ze daarna goed droog. Hak de chocolade fijn. Neem een kom die op de rand van een pan geplaatst kan worden. Vul de pan met een laagje water zonder dat de bodem van de kom het water raakt en breng aan de kook. Voeg eerst de boter toe en dan de chocolade. Laat het smelten en roer het glad. Leg de druiven op een groot vel bakpapier op een broodplank. Giet nu de gesmolten chocolade over de druiven. Zet de broodplank met de druiven 10 minuten in de vriezer en daarna 30 minuten in de koelkast voor serveren. Serveer de chocolade druiven met de blauwe kaasjes, notenbrood en de port. Heerlijk!

Feestelijke kerst-pudding ijstaart

NAGERECHT - 8 PERSONEN - 60 MIN.

INGREDIËNTEN
100 gr ready to eat - gedroogde pruimen
100 gr gedroogde cranberries
75 gr rozijnen, 2 dl port
2 tl kaneelpoeder, 100 gr walnoten
2 el fijnggehakte gekonfijte gember
100 gr amandelspeculaasjes
100 gr Amaretti morbidi of zachte bitterkoekjes, 50 gr roomboter
8 dl slagroom, 3 el witte basterdsuiker
1 el koekkruiden
Extra: hoge springvorm van ca. 18 cm doorsnede, bakpapier, sterkoekjes uitstekertje.
Voor de garnering: 100 gr witte marsepein, 2 el poedersuiker, 50 gr gehakte pistachenootjes, 4 el cranberry compote - kant en klaar of zelfgemaakt - zie recept op bladzijde 15 - paar stokjes sterretjes.

BEREIDINGSWIJZE Doe de gedroogde pruimen, cranberries en de rozijnen in de mengkom van de keukenmachine en pureer tot een grove puree. Schep over in een mengkom en schenk de port erbij en de kaneelpoeder. Schep alles goed om. Laat 1 uur afgedekt staan tot de port is opgenomen door het gedroogde fruitmengsel. Hak de walnoten grof. Doe de speculaas en de bitterkoekjes in de mengkom van de keukenmachine en maal tot grove kruimels. Smelt de roomboter en voeg het koekkruim toe. Klop de slagroom lobbige samen met de basterdsuiker en koekkruiden. Schep het port fruitmengsel en de walnoten door de room. Spatel het zorgvuldig door elkaar. Bekleed de bodem van de springvorm met 1/3 van het koekkruim en spreid goed uit over de bodem. Nu een laag room fruitmengsel en spreid dit voorzichtig met de achterkant van een lepel mooi gelijkmatig uit over het koekkruim. Maak zo nog 2 lagen, eindig met een fruit-room laag. Dek de vorm af met vershoudfolie en zet een nacht in de vriezer. Haal 3 kwartier voor serveren de ijstaart uit de diepvries en zet hem in de koelkast. Bestrooi een werkvlak met poedersuiker en rol de marsepein uit tot 1 cm dik. Steek er met een sterrenkoekjes uitstekertje allemaal sterren uit. Strijk met een kwastje de blaadjes salie in met wat eiwit en haal ze door de suiker. Garneer de taart met de fijnggehakte pistachenootjes, marsepeinsternen, salieblaadjes en de cranberry compote. Steek er voor extra feestelijk effect een paar stokjes sterretjes in.



Feestelijke kerstpudding ijstaart

met pistachenoten en cranberry's

Kijk voor meer recepten op
lekker makkelijk.nl



HAPPY XMAS!



ONTWERP JE EIGEN KERST BEDANKJE

KOOP MERCI IN DE WINKEL EN PRINT GRATIS JOUW
PERSOONLIJKE KERST COVER OP MERCI.NL.
MET MERCI GEEF JE EEN HEEL PERSOONLIJK BEDANKJE.

merci

Jeder bedankje maakt jouw leven een beetje mooier.



Heerlijk
romig en vol
van smaak.



Kokos-abrikozen plaatkoek met chocolade



Culinair
Kerst-
geschenk

INGREDIËNTEN 500 gr gedroogde abrikozen, 300 ml verse sinaasappelsap, 2 tl kaneelpoeder, merg van een vanillestokje, mespuntje zeezout, 250 gr geraspte kokos, 100 gr pure en 100 gr melkchocolade, 2 el boter, 100 gr blauwe bessen, 4 el kokosvlokken Extra: Bakblik van 18 à 20 cm, bakpapier

BEREIDINGSWIJZE Knip de abrikozen in vieren. Schenk het sinaasappelsap in een koekenpan en breng aan de kook. Voeg de stukjes abrikoos, de kaneel, vanille en een mespunt zout toe. Schep alles goed om en laat 8 minuten doorkoken tot de abrikozen het sinaasappelsap hebben opgenomen. Laat 5 minuten afkoelen. Doe dan de abrikozen met de gemalen kokos in de keukenmachine en draai tot een smeuge pasta. Vet de bakvorm in met wat boter en leg er een vel bakpapier in. Verdeel het abrikozen-kokospasta-mengsel gelijkmatig over de bodem. Maak een klein opstand randje met beide duimen. Zet het 15 minuten in de vriezer. Smelt ondertussen de chocolade. Breng hiervoor een pan met water aan de kook waar een glazen kom in past. De kom mag het water niet raken. Hak de chocolade grof en voeg samen met de boter in de kom. Haal de kokos-abrikozen plaatkoek uit de vriezer en schenk de gesmolten chocolade erover. Verdeel de blauwe bessen en de kokosvlokken erover. Laat 1 uur afgedekt opstijven in de koelkast. Klaar om te serveren.

GENIET VAN HET MOMENT

VIER KERST MET PHILADELPHIA CHEESECAKE

De lekkerste cheesecakes maak je met Philadelphia! Ga zelf aan de slag en maak in een handomdraai de meest verrukkelijke cheesecakes. Iedereen kan het!

Kijk op philadelphia.co.nl voor inspiratie en de lekkerste recepten. Hier vind je talloze recepten van cheesecakes met een bodem van biscuit tot feestelijke desserts in een glaasje. Super lekker en 'A piece of cake' om te maken!



Vruchten

Bastogne
koekjes

Philadelphia



Feestelijk borrelen

met een selectie van Meesterhand

*Toast met
gegrilde tomaatjes
en rode ui*

*Crostini met
Parmaham en
geroosterde pompoen*

*Bruschetta met carpaccio,
olijven, pijnboompitjes en
Parmezaanse kaas*

*Bolletjes cranberrypaté
met pistachenootjes*

*Rillettes
van vleeswaren*



Kijk
voor deze
recepten op
**lekker
makkelijk**



Welke vegetarische stampopot kies jij vanavond?



Hartstikke goed, zo'n dag zonder vlees. Maar een stampot zonder rookworst? Dat kan toch niet. Daarom heeft Unox nu een vegetarische rookworst. **Nieuw: Unox vegetarische rookworst.**



NIEUW in ons assortiment

I'm Fruity smoothies

Cold-pressed smoothies van enkel de beste verse ingrediënten. Beschikbaar in diverse smaakvarianten. Jouw dagelijks aanbevolen stukken fruit in een flesje. Lekker makkelijk voor thuis en onderweg.



De nieuwe snacks van Kips

Kips heeft 3 heerlijke nieuwe borrelsnacks, namelijk: Mini Kipnuggets, Mini Kipdijspiesjes en Mini Kipballetjes. Deze producten zijn lekker bij de borrel, maar ook heerlijk als tussendoortje. De snacks van Kips zijn kant-en-klaar, dus geschikt om direct koud op te eten of om even op te warmen in de magnetron, oven of airfryer. Snack jij al naar de borrel?



Qualino olijven en tapas

De lekkerste Griekse olijven van Qualino. Speciaal voor u geselecteerd en koelvers bewaard. Bovendien zijn ze erg gezond, want ze zijn rijk aan vitamines, mineralen en onverzadigde vetzuren. Voor Qualino zijn alleen de allerbeste olijven goed genoeg. De veelzijdigheid van de vrucht is groot: olijven zijn smaakmakers in gerechten, maar ook heerlijk als snack. Logisch dat Qualino die veelzijdigheid onderstreept met een ruim productassortiment: voor ieder wat wils!



Verse maaltijden met stampotten en soepen

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. De erwten- en bruine bonensoep zijn verpakt in handige hersluitbare emmertjes.

Pié d'Angloys

Pié d'Angloys is een opvallend kaasje door haar verpakking. De korst is zeer fijn gegroefd en geel tot lichtbruin van kleur. Het zuivel is volledig gerijpt en daardoor smeuïg. De smaak is vrij zacht. De kaasmakerij bevindt zich in Meslay-du-Maine.



Landana Jersey Belegen plakken

Landana JERSEY Gouda is gemaakt van de natuurlijke, volle melk van Nederlandse Jersey koeien; een zuivere oer-koe met een andere melk. Dat proef je in de volromige Jersey kaas. Een duurzaam, regionaal en transparant geproduceerde kaas, zonder kunstmatige kleur- en smaakstoffen of conserveermiddel. Andere koe, andere melk, betere kaas!

96% VINDT DIT FANTASTISCHE KOFFIE

ONTDEK OOK ONZE ALUMINIUM ESPRESSO CAPSULES!



De aluminium capsule van L'OR is speciaal ontwikkeld voor gebruik in jouw Nespresso®* koffiemachine. Door de aluminium capsule blijven alle aroma's optimaal bewaard en geniet je van een intense espresso met een rijke crèmelaag. Bekijk ons uitgebreide assortiment met 19 varianten op lorespresso.com.

*Merk van een derde partij niet verbonden aan JACOBS DOUWE EGBERTS. Zie lijst van geschikte machines op www.lorespresso.com

L'OR GA VOOR NIETS MINDER DAN GOUD

Sinaasappeljam met rozemarijn



Culinair
Kerst-
geschenk

INGREDIËNTEN 4 sinaasappels, 1 pak geleisuiker, 2 kaneelstokjes, 2 takjes rozemarijn - de naaldjes fijngehakt

BEREIDINGSWIJZE Boen de sinaasappels schoon en doe ze in een klein pannetje waar ze net inpassen. Voeg de kaneelstokjes toe. Doe er water bij tot ze onder staan. Breng aan de kook en laat ze dan 1 uur zachtjes koken met deksel op de pan. Kijk af en toe of ze nog onder staan en voeg anders nog wat water toe. Giet ze na een uurtje af in een vergiet en laat ze uitlekken en 10 minuten afkoelen. Snijd ze daarna doormidden en haal de pitjes en de witte draadjes eruit. Doe ze met schil en al in de keukenmachine en pureer ze glad. Doe de sinaasappelpuree samen met de rozemarijn weer terug in het pannetje en voeg de geleisuiker toe. Laat al roerend 4 minuten doorkoken. Schep de jam in schone jampotten en schroef de deksel erop. Draai ze om en laat ze afkoelen. Maak af met een mooi lintje en een takje rozemarijn om de potten. Een feestelijk cadeau om te geven!



GRAINDOR KOFFIE 80 JAAR TRADITIE EN VAKMANSCHAP

In ons assortiment vind je ook de koffie van Graindor. Een merk van Colruyt in België. Een familiebedrijf met een rijke historie in levensmiddelen. De Colruyt Group is de enige Belgische supermarktketen met een eigen koffiebranderij die bovendien al meer dan 80 jaar bestaat. In 1937 begon Franz Colruyt in Halle met het branden van koffie en inmiddels wordt 30% van de koffieverkoop in België door Colruyt geproduceerd. Zij werken met 36 soorten koffiebonen en hebben 98 smaakreferenties. Alle reden om daar wat meer over te vertellen.



Aandacht voor duurzame koffieteelt en productie

Een koffieteelt die het milieu respecteert en de levensstandaard van de koffieboeren verhoogt, dat is waar we naar zoeken als we koffiebonen aankopen. Al onze duurzame koffies krijgen een duurzaamheidslabel. Plantages die gecertificeerd worden met deze labels garanderen een duurzame aanpak. De koffiebonen worden er geteeld volgens strikte normen op economisch, sociaal en ecologisch vlak. Door bewust te kiezen voor deze koffiebonen stimuleren we de wereldwijde ontwikkeling van de duurzame koffieproductie.

75% van de koffiebonen is gecertificeerd

Onze originekoffies zijn allemaal Rainforest Alliance-gecertificeerd. Voor onze koffieblends zoals Dessert en Mokka is de weg naar meer duurzaamheid wat langer, omdat we daarvoor koffiebonen met een verschillende herkomst gebruiken. En die hebben nog niet allemaal een duurzaamheidscertificaat. Nu is 75 % van de koffiebonen voor onze branderij gecertificeerd. In gebieden waar certificaties heel moeilijk zijn, zoals Burundi, verlenen we rechtstreeks steun aan de lokale koffieboeren via ketenprojecten. Op die manier zetten we meer en meer stappen in de richting van een duurzamer assortiment koffie.

VAN BOON TOT KOFFIE

Licht gebrand, zacht van smaak - donkere boon, intensere koffie.



Zakken vol koffiebonen

Elke week komen er vanuit de havens van Antwerpen en Zeebrugge 130 ton groene koffiebonen naar de branderij. Ongeveer 7.600 ton groene bonen per jaar, in zakken van 60 à 70 kg. Die bonen zijn afkomstig uit verschillende landen in de koffiegordel, het gebied tussen de Kreeftskeerkring en de Steenbokskeerkring.



Continue kwaliteitscontrole

Elke levering koffie wordt grondig geanalyseerd voordat de levering wordt goedgekeurd. Een eerste keer bij het invoeren en daarna nog eens in het laboratorium van de branderij. De koffiebonen worden in kleine hoeveelheden groene bonen getest op grootte, vochtigheid, afwijkingen of defecten.



De kunst van koffie branden

Onze meesterkoffiebrander heeft een 60-tal verschillende recepten. Naar gelang van het recept maakt hij gebruik van twee soorten branders, een wervelkamerbrander voor de gemale koffiemelanges of een trommelbrander voor de origine koffies. Hierbij is de branding twee keer zo lang. De koffiebonen zwieren er rond in hete lucht en worden daarna gekoeld met koude lucht en water. Zo verbranden ze niet en worden ze gelijkmatig bruin gebrand. De brandgraad bepaalt de kleur, de smaak en het aroma van elke koffie. Daarom nemen we van elke branding een staal om te proeven. Zo waakt onze meesterkoffiebrander erover dat de smaak en de kwaliteit van onze koffies constant blijft.

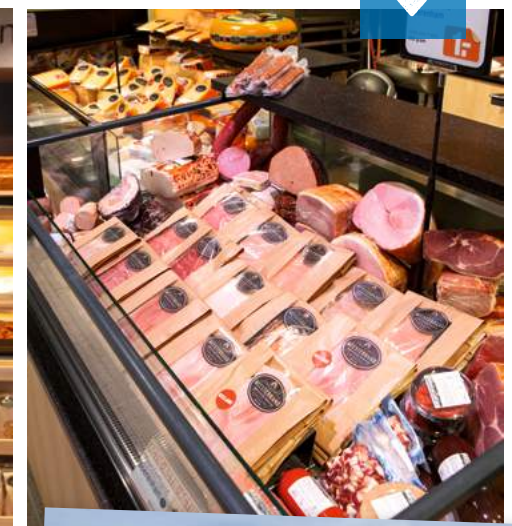


Verpakt op maat

Na het branden gaat een deel van de ge-roosterde koffiebonen rechtstreeks naar de boontjesverpakkinglijn. Het andere deel wordt gemalen. Door zo snel mogelijk te verpakken na het malen, blijft het aroma van elke koffie het best bewaard. Ook tijdens het branden en verpakken worden controletesten uitgevoerd. Om de vijf brandbeurten controleren we de kleur van de koffie voor we een nieuwe partij bonen branden. We nemen ook stalen van de gebrande koffie en gaan na of alle verpakkingen luchtdicht afgesloten zijn. We testen de koffie zelfs na enkele maanden bewaring om te zien of de kwaliteit nog altijd even goed is.



ANNO 1937
GRAINDOR
TORRÉFACTION MAISON
HUISGE BRAND



Dagwinkel Hooge Zwaluwe gaat met zijn tijd mee

Mark en Astrid de Bont zijn met hun Dagwinkel niet meer weg te denken uit het Brabantse Hooge Zwaluwe. De jongens en meisjes in het dorp groeien er letterlijk mee op. De winkel ligt tegenover de basisschool, en dat is makkelijk. Kun je meteen even een boodschapje doen als je de kinderen gaat brengen en komt halen. En als ze wat groter zijn stappen ze zelf op de fiets.

Maar net als de jeugd gaat ook Mark met de tijd mee. Dit najaar is de Dagwinkel verbouwd en anders ingedeeld. Soms is een verandering even wennen, maar deze keer ging het wennen wel heel snel bij de klanten. Als je de winkel binnenkomt sta je tussen de verse groenten en fruit en aan de andere kant van het versplein is er een MEESTERHAND-afdeling ingericht.

VERS VAN HET MES

Kaas en vleeswaren vers van het mes, vers gebrande noten en er is nu ook een grill voor de kip, spareribs, grillworst en gehaktballetjes. Uiteraard is er ook heerlijk brood en zijn er croissantjes uit eigen oven te koop. Voor bij de koffie en de thee is er een heerlijk assortiment MEESTERHAND chocolade, bonbons en koekjes.

LEKKERE BOODSCHAPPEN DOEN

De Dagwinkel speelt met MEESTERHAND in op de behoefte aan steeds meer vers in de buurt. Vers én lekker voor elk moment van de dag.



OREO PEOPLE, HOE BAK JIJ MET OREO?







OREO ALS BASIS VOOR DE LEKKERSTE ZOETIGHEDEN

ONTDEK ALLE OREO RECEPTEN OP [NL.OREO.EU](https://nl.oreo.eu)



Landana

Traditionele Hollandse kaaskunst.

Recept!



Landana
CHILI-SAMBAL

Landana
OLIJF-TOMAAT

Landana
MOSTERD

Landana
BRANDNETEL

Landana
WALNOOT

LANDANA. BEREID VOLGENS DE OUDE TRADITIE VAN DE KAASMEESTER.

Landana is geliefd vanwege zijn unieke smaak, zijn voortreffelijke kwaliteit en zijn vele zeer smakelijke varianten. Lekker op het kaasplankje of in de warme keuken, bijv.



GEVULDE CHILI TOMATEN

Ingrediënten: 150 gr Landana Chili-Sambal, 4 vleestomaten, zout en versgemalen peper, paprikapoeder (pikant), 30 gr zonnebloempitten, 10 gr verse basilicum, 100 gr zure room, rucola (ter garnering), 20 gr boter

Bereidingswijze : Verwarm de oven voor op 200° C. Was de tomaten, snijd de kapjes (kroonkant) eraf, hol de tomaten uit en bewaar het vocht in de kom. Bestrooi de tomaten van binnen met zout en peper. Verwijder de kroontjes van de kapjes en snijd deze in blokjes. Snijd de Landana CHILI-SAMBAL in kleine blokjes.

Stamp de zonnebloempitten fijn in een vijzel en meng de tomatenkapjes, de kaas en de basilicumblaadjes er voorzichtig doorheen. Voeg de zure room toe en breng op smaak met versgemalen peper. Leg de tomaten met de open kant naar boven in een ovenschaal. Vul de tomaten met het kaasmengsel en bak de ovenschotel in 20-25 minuten gaar. Garneer met wat rucola.

Chocoladeparels met kaneel



Culinair
Kerst-
geschenk

INGREDIËNTEN 180 gr pure chocolade, 125 ml slagroom, 40 gr boter, 2 tl kaneel, fijngehakte pistachenootjes, poedersuiker, kaneelpoeder, maanzaad, cacaopoeder, geraspte kokos met een paar druppels bietensap zodat het mooi roze wordt.

BEREIDINGSWIJZE Hak de chocolade fijn. Breng de slagroom en boter aan de kook. Haal dan de pan van het vuur en voeg de fijngehakte chocolade toe. Roer tot de chocolade gesmolten is. Dek af met vershoudfolie en laat 3 uur opstijven in de koelkast. Draai kleine balletjes van de chocolade. Was je handen goed koud af als de chocolade aan de handen blijft kleven. Doe alle toppings in afzonderlijke bakjes en dip ze daarin. Leg ze op een vel bakpapier en laat ze 15 minuten rusten. Verpak ze in een mooi doosje of schaalje tussen vloeipapier of bakpapier.

PLANTEN ^{ZIJN} DE NIEUWE KOEIEN



100% PLANTAARDIG & GOED VOOR HET HART

Onze planten zijn de nieuwe koeien. Als je overstapt naar onze plantaardige Becel Original dan draag je bij aan het verminderen van de CO₂ voetafdruk*. En de mix van zonnebloem-, lijnzaad- en koolzaadolie in Becel is van nature rijk aan Omega 3, wat bijdraagt aan het behoud van een gezond cholesterolgehalte in het bloed. Probeer nu Becel Original, goed voor het hart.

*Op basis van CO₂-equivalenten. Kijk voor meer informatie op www.becel.nl.

AMSTERDAM LIGHT FESTIVAL

Amsterdam - 29 november t/m 20 januari

Tijdens de donkere wintermaanden zorgt het Amsterdam Light Festival voor verlichting. Vrij letterlijk, want gedurende 53 avonden transformeert de historische binnenstad van Amsterdam in een groot 'openlichtmuseum'. Tientallen kunstwerken van hedendaagse (internationale) kunstenaars, designers en architecten verlichten de binnenstad, op en rond de grachten. Deze werken worden, in samenwerking met het festival, speciaal voor de locatie gemaakt. Dit jaar is het thema 'The Medium is the Message'. Bezoek het festival per boot, met de fiets of te voet!

amsterdamlightfestival.com



GOUDA BIJ KAARSLICHT

Gouda - 14 december

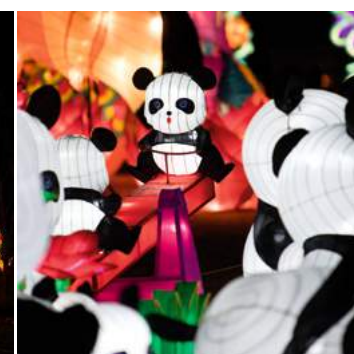
Gouda bij Kaarslicht is al 63 jaar Gouda in kerststeden. Het is een dag met veel hoogtepunten in muziek, theater, cultuur en entertainment. Vanaf het begin van de middag tot ver in de avond vermaken duizenden mensen zich in de historische binnenstad. Overal klinkt muziek, zijn er wandelingen uitgezet en is er straattheater en dans. Theatergroepen, artiesten, zangers en zangeressen nemen bezit van het centrum en ook de 'levende' kerststal is weer present. In de mooie kerken van Gouda worden gratis concerten gegeven, de Gouwenaars hebben hun stad prachtig versierd en de winkeliers en de horeca zetten hun beste beentje voor. Als het donker wordt, gaan de lichten niet aan, maar worden in het oude centrum alleen kaarsen aangestoken. Het hoogtepunt van de dag vindt van 19.00-20.00 uur plaats op de Markt bij het alleen door kaarsen verlichte, Middeleeuws stadhuis. De burgemeester leest het kerstverhaal, de lichtjes in de enorme kerstboom voor het stadhuis worden ontstoken en duizenden mensen zingen mee met de kerstliedjes. Bijzonder om bij te zijn. goudabijkaarslicht.nl

CHINA LIGHT FESTIVAL

Rhenen - 30 november t/m 6 januari

Beleef een betoverend spektakel in Ouwehands Dierenpark tijdens het magische lichtfestival China Light. Bewonder de metershoge lichtkunstwerken die het dierenpark omtoveren tot een winters lichtfeest voor jong en oud. Ontdek de magie van het Oosten en ga mee op reis langs de lichtobjecten gemaakt door Chinese kunstenaars.

ouwehand.nl/chinalight



100% NATUURLIJK

Zonnatura

Een heerlijke start van je dag

100% volkoren granen, 0% onnodige toevoegingen



De Kerstmarkt in Maastricht!

Maastricht - 1 t/m 31 december

De kerstmarkt van Maastricht is en blijft een bijzonder en sfeervol evenement. Dit jaar zal er nog meer sfeer en beleving zijn. Er is een compleet overdekte schaatsbaan, een reuzenrad en heel veel traditionele activiteiten. De kerstmarkt heeft een nostalgische uitstraling omdat alle kerstchalets dit jaar worden voorzien van mooie rode daken met schitterende guirlandes. Kortom een reden om het Vrijthof dit jaar tijdens Magisch Maastricht te bezoeken. kerstmarktinmaastricht.nl



Warme Winter Weken

Hét familie winter-evenement voor jong en oud

Soest - t/m 23 december

De Warme Witte Winter Weken in Soest staan bol van de activiteiten. Het kerstdorp, de levende kerststal, de vuurkorven en tal van winterse versnaperingen zorgen voor een heerlijke sfeer. Er is een groot Anton Pieckdorp vol nostalgische winkeltjes, met elke 3 of 4 dagen nieuwe winkeliers. Ook zijn er vele muzikale optredens. De ene keer een kinderkoor, de andere keer een professioneel koor of artiesten. Voor de kinderen zijn er doe- en beleefplekken: de levende kerststal boordevol aaibaar kleinvee, houten kerstboompjes, engeltjes en ander figuurtjes schilderen en broodjes bakken op het vuur.

warmewinterweken.nl

Kaarslicht in Vreeswijk

Vreeswijk - 12 december

Een mooie ambiance van licht en warmte in het voormalige sluizen- en schippersdorp. De normale straatverlichting is uitgeschakeld, waardoor de straten, kades, de drie historische sluizen, het water en de gevels een bijzondere sfeer uitstralen. Langs de kaarsjesroute zijn warme dranken, zoals Glühwein en chocolademelk te koop en er zijn optredens van zangkoren. Vanaf 16.00 uur vind je op de Handelskade een sfeervolle kerstmarkt met meer dan honderd kramen. invreeswijk.nl



Leeuwarden heeft dit jaar zijn eerste Dickens Dagen

Leeuwarden - 15 en 16 december

Het is de eerste editie van de Charles Dickens dagen in Leeuwarden. De binnenstad zal het decor worden van korenzang, straattheater, kraampjes en figuranten. Ook komt er een grote kerstmarkt in het centrum en wordt het minidorp Dickensville gebouwd op het Oldehoofsterkerkhof.

Dickensfestijn

Deventer - 15 en 16 december

Het historische Bergkwartier van Deventer vormt het decor voor het Dickens Festijn. Ruim 950 personages, beschreven in de beroemde boeken van deze 19e eeuwse Engelse schrijver, komen tot leven. De geuren van Engelse punch en gepofte kastanjes, duizenden kleine lichtjes en huizenhoge kerstbomen. En natuurlijk de personages, zoals Scrooge, Oliver Twist, Mr. Pickwick, Christmas Carol Singers, weeskinderen, dronkaards, kantoorklerken en deftige lieden. Het Dickens Festijn wordt jaarlijks bezocht door meer dan 125.000 bezoekers. Bij de toegang dient men rekening te houden met een wachttijd. dickensfestijn.nl

Foto's: Sander Korvemaker






Proef nu
de heerlijke maaltijden van

• PING & KLAAR •

iglo

- ✓ Makkelijk, snel en verrassend lekker uit de magnetron
- ✓ Rijk gevuld én met heerlijk knapperige groenten
- ✓ Je vindt Ping & Klaar bij de diepvriesmaaltijden ❄️




**TIJD VOOR
IETS LEKKERS!**

Nieuw in het assortiment:



365 DAGEN

HONIG

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



Marian van Goch
uit Hooke Zwaluwe

'Ja natuurlijk ga ik op de foto! Al is het alleen maar omdat ik zo blij ben dat we hier in het dorp bij Mark de boodschappen kunnen doen.'



A. Bijsterveld
uit Hooke Zwaluwe

Als er een man is die weet waar ons eten vandaan komt en hoe het in de winkels komt, is het deze man. Trots docent agri cultuur aan het OZHV, Het Groen college in Barendrecht.



Elisabeth Rondeel
uit Hooke Zwaluwe

Dit is niet alleen een lach voor de foto hoor, mevrouw Rondeel is gewoon een hele vrolijke en vriendelijke dame die graag even bij Mark de winkel in loopt voor wat lekkers.



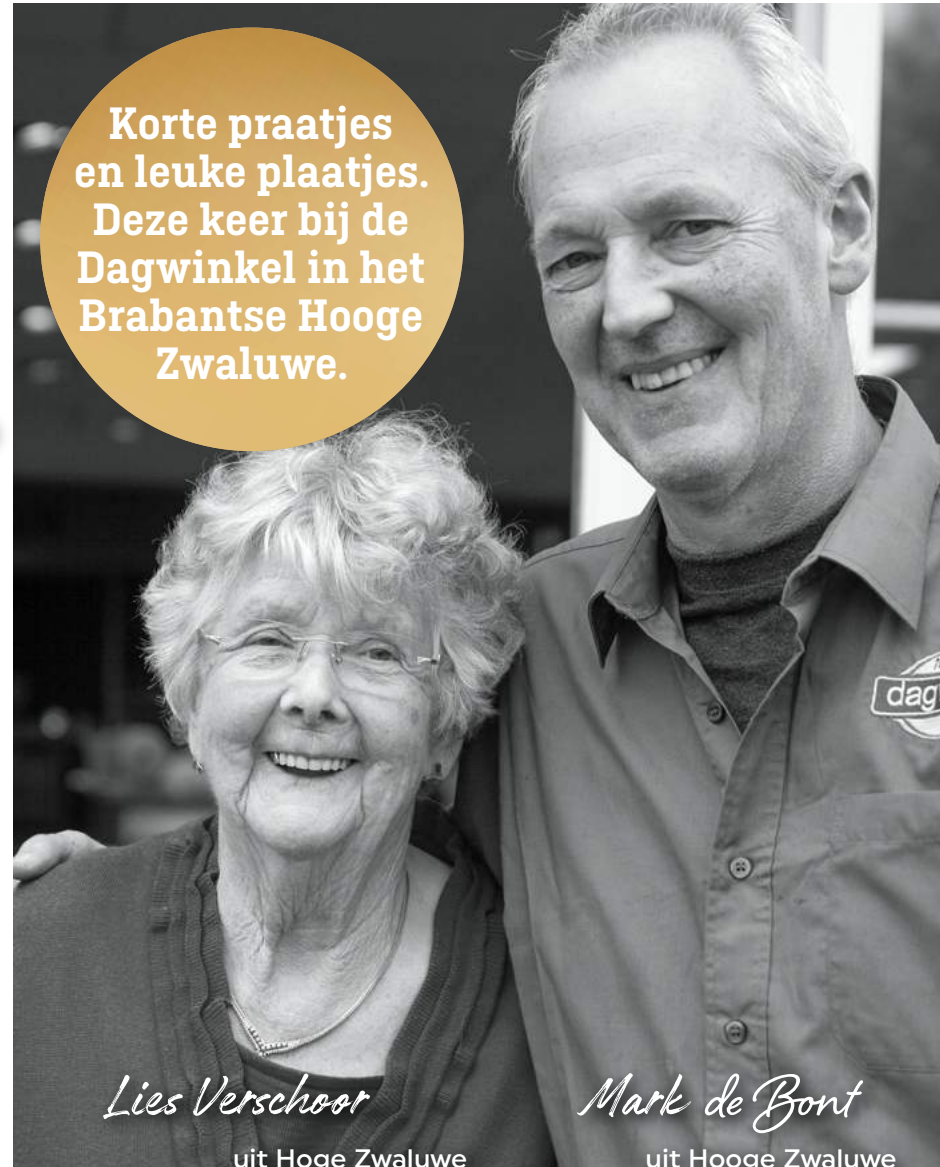
Richard van der Kleijn
uit Hooke Zwaluwe

Kijk, dit is dé badkamerspecialist van Breda en omgeving. 'Rondom de kerk, want boven de Moerdijk kom ik liever niet. Zonde van de tijd en zo kan ik altijd goede service verlenen.'



Isa en Bibi
uit Hooke Zwaluwe

De Dagwinkel van Mark ligt tegenover de basisschool. Een boodschapje doen is net zo vertrouwd als spelen op het plein en zo kun je af en toe zelf ook wat lekkers meenemen.



Lies Verschoor
uit Hoge Zwaluwe

Mark de Bont
uit Hooke Zwaluwe

Mark haalt oudere klanten graag op om ze de mogelijkheid te geven zelf boodschappen te doen. Kopje koffie, wat lekkers. Eigenlijk een klein uitje. Maar ja, je doet dat natuurlijk liefst zo lang mogelijk zelfstandig. Ook mevrouw Verschoor. Stapt met haar 87 jaar toch nog even in haar mooie Golf om zelf wat te halen. En dat gaat nog uitstekend hoor. Een lieve en supertrotse oma!



PUZZEL EN PRIJS

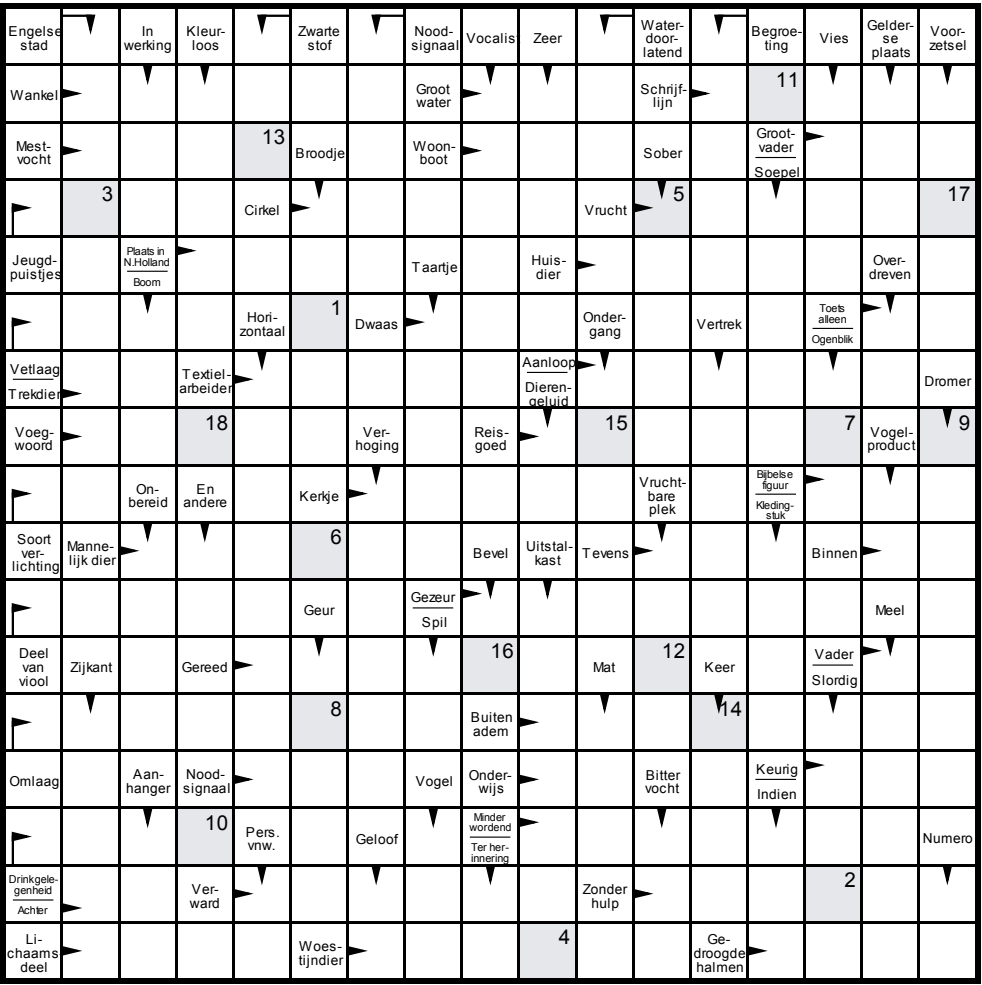
Speel mee en maak kans op een mooi kookboek

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. Stuur deze naar: puzzel@lekkermakkelijk.nl

LET OP! Vermeld wel de naam van de Dagwinkel, RECRA of Rijdende winkel waar je boodschappen doet. Inzenden t/m 31 december 2018.

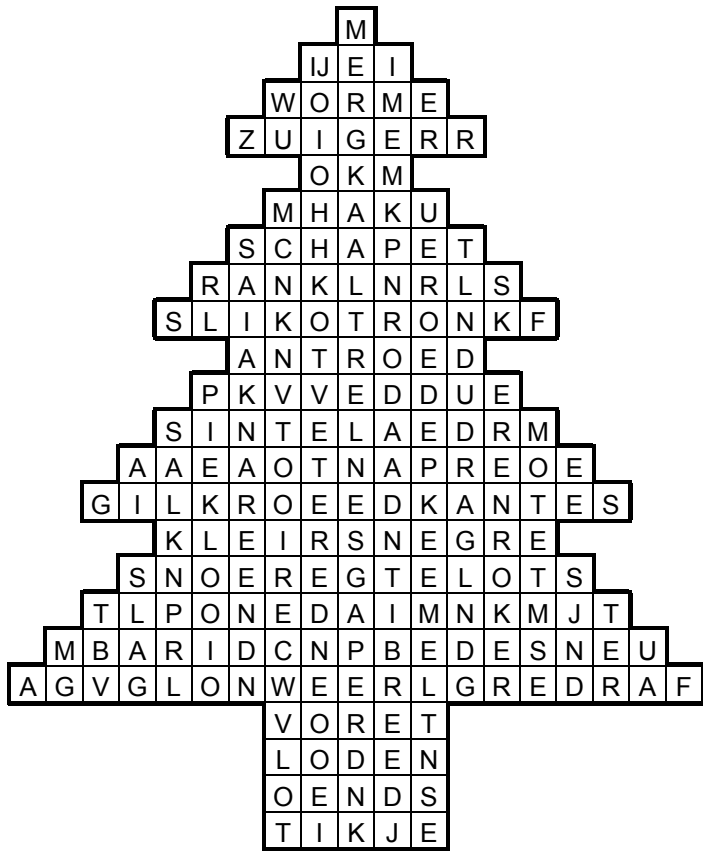
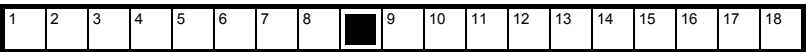
Prijswinnaar van een kookboek met de herfstpuzzel:

Mevrouw Grietje Slager uit Hallum



BUZING Puzzels

Oplossing



Woordzoeker

GAPER	MBAR	SLAG
GASPAK	MERG	SLIK
GEMS	MIER	SMOG
IKON	MOTET	SNEU
INHAM	MUTS	SNOER
KANT	NOEST	SNORDER
KLEI	ORGIE	SPIN
KLOOI	RANK	STUF
KNAR	ROEDE	TENEN
KNOL	ROKER	TIKJE
LACH	SCHAP	TODDE
LAVENDEL	SERIE	TRONK
LODEN	SINTEL	VETER

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
redactie@lekkermakkelijk.nl

©2018 VAN TOL VERSUNIE
Niets uit deze uitgave mag, in welke vorm en op welke wijze dan ook, worden overgenomen zonder schriftelijke toestemming van de uitgever. Hoewel Lekker Makkelijk zeer zorgvuldig wordt samengesteld, staan uitgever en redactie niet in voor eventuele onvolkomenheden en kunnen hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld.

Baroli kristalglazen maken uw feesttafel compleet

€9.⁹⁵ nu voor 1.⁹⁹ per stuk

Baroli kristalglazen champagne - rode wijn - witte wijn - water

OP=OP! Actie loopt tot de voorraad strekt.

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 Schoonrewoerd.

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, vindt 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, 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

