

herfst 2019

Lekker Makkelijk

magazine bij de boodschappen in de buurt

Herfst

*De geur en smaak
van het najaar*

Verwenkoffie van Douwe Egberts 'Oeh, lekker'



En dan is er koffie
Lekkere koffie



Douwe Egberts oploskoffie



*Geuren,
kleuren en
volle smaken.*

Het is altijd weer fijn om dorpsgenoten en buurtbewoners in de winkel te zien na een vakantieperiode. Kinderen gaan lekker naar school en iedereen zit weer in het ritme. Tijd voor het volgend seizoen. De natuur laat zijn mooiste kleuren zien en de oogst brengt volop groenten, fruit en noten. In dit nummer weer mooie recepten en volop inspiratie om boodschappen te doen en lekkere gerechten te bereiden. Uiteraard kijken we ook uit naar de herfstvakantie. Door het hele land zetten vele vrijwilligers zich in voor en tijdens geweldige evenementen. Kijk maar bij de tips in onze rubriek Op stap. Je hoeft niet stil te zitten dit najaar. Veel plezier.

Fijne herfst!



INHOUD VAN DIT NUMMER



- 3 Intro en inhoud 4-9 Herfstrecepten
11 Herfstwijn 12-15 Weekrecepten van het najaar
15-19 Chocolade Momentje 21 In de buurt 23-25 Najaarsrecepten
27 Nieuw in ons assortiment 29-31 Najaarsrecepten
32-35 Plattaarten met herfstfruit 38 Lunchtafel 41-43 Op stap
45 Onze klanten 46 Lekker puzzelen 47 Service 48 Strip Lieke&Max



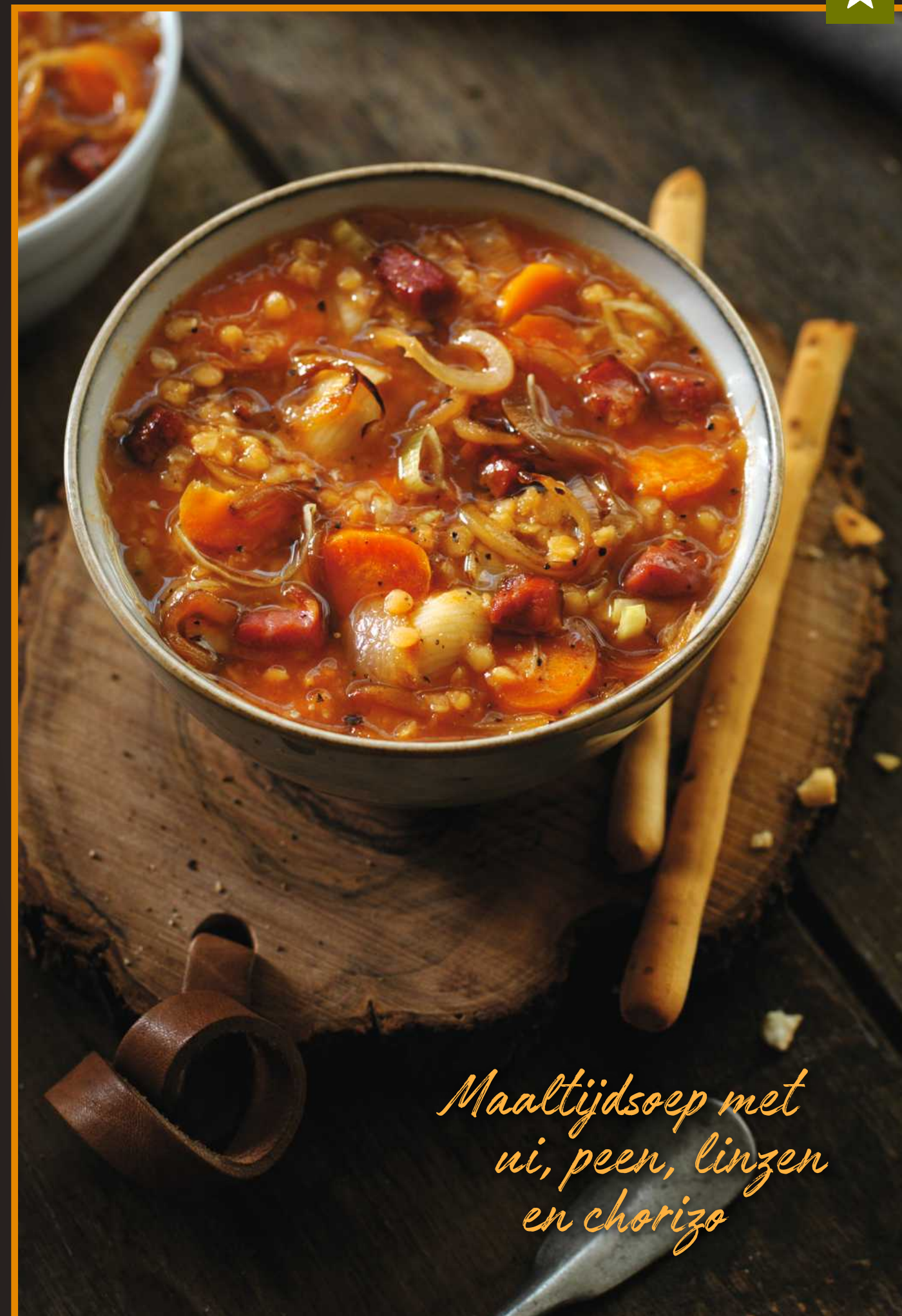


Genieten van het najaar

Eerst naar buiten,
dan lekker aan tafel

Kijk voor
de recepten
op pagina

9



*Maaltijdsoep met
ui, peen, linzen
en chorizo*



*Pasta pesto
met kip en
champignons*



*Ovenschotel
met spruiten
en spek*

Kijk voor
de recepten
op pagina

9

RECEPTEN





Landana

JERSEY GOUDA

ANDERE KOE, ANDERE MELK, BETERE KAAS!

NIEUW

VOLLE ROMIGE SMAAK
& VRIJ VAN E-NUMMERS

KIJK VOOR MEER
RECEPTEN OP
WWW.LANDANAJERSEY.NL

GEMAAKT VAN DE NATUURLIJKE,
VOLLE MELK VAN DE JERSEY KOE.

PROBEER NU DEZE VOL ROMIGE
KAAS. DE IDEALE KAAS VOOR ZOWEL
WARME ALS KOUDE GERECHTEN!


Maaltijdsoep met peen, ui, linzen en chorizo

LUNCH- OF VOORGERECHT - 4 PERSONEN
BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

1 winterpeen
1 prei
1 ui
4 teentjes knoflook
250 gr gerookte spekblokjes
300 gr gedroogde rode linzen
200 gr pastaschelpjes
70 gr tomatenpuree
3 groentenbouillonblokjes
1/2 tl cayennepeper
1 tl komijnpoeder
1,5 l water

BEREIDINGSWIJZE Schil en snijd de winterpeen in plakjes. Snijd de prei in ringen. Pel en snijd de ui in grove stukken. Pel en snijd de knoflook fijn. Verhit een scheutje olie in een grote pan en bak de ui, wortel, prei en knoflook circa 3 minuten. Voeg de tomatenpuree, komijnpoeder en cayennepeper toe, roer goed door en bak nog circa 2 minuten. Schenk het water erbij en voeg de bouillonblokjes en de linzen toe. Breng aan de kook met de deksel op de pan op laag vuur 15 minuten koken. Kook de pastaschelpjes volgens de instructie op de verpakking. Bak de spekjes krokant en voeg deze met de pasta bij de soep. Nog even op het vuur laten staan en dan genieten.



Ovenschotel met spruiten, knolselderij en spek

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

INGREDIËNTEN

700 gr spruiten
500 gr kruimige aardappelen
500 gr knolselderij
200 gr spek
100 gr jong belegde kaas
1 teen knoflook
3 tl gemalen laurier
25 gr boter
100 ml melk
2 sneetjes bruin brood

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven voor op 180°C. Schil de aardappelen en knolselderij en snijd in gelijke stukken. Kook samen in een ruime pan water met wat zout in 20 minuten gaar. Maak ondertussen de spruiten schoon, halveer ze en stoom ze in een pan in 6 minuten beetgaar. Rasp ondertussen de kaas en snijd de knoflook fijn. Snijd de spek in stukken. Verhit een koekenpan zonder olie of boter en bak de spek in 3 minuten krokant. Voeg de knoflook en laurier toe en bak 2 minuten mee op laag vuur. Giet de aardappelen en knolselderij af en doe terug in de pan. Voeg de spruiten, boter, melk en spek toe en stamp tot een puree. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Verdeelde stampot over een ingevette ovenschaal. Rooster de twee sneetjes brood en verkruimel deze. Meng de kaas met de broodkruim en strooi over de stampot. Bak circa 30 minuten in het midden van de oven tot de kaas goudbruin is.



Pasta pesto met kip en champignons

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN -
BEREIDINGSTIJD 45 MINUTEN

INGREDIËNTEN

4 kipfilets van 150 gr
300 gr champignons
300 gr tagliatelle
250 ml droge witte wijn
50 gr boter
20 gr bloem
0,5 l melk
2 teentjes knoflook
5 el groene pesto
5 el Griekse yoghurt
5 el geraspte belegde kaas
2 takjes peterselie
peper en zout uit de molen

BEREIDINGSWIJZE Kook de pasta volgens de instructie op de verpakking. Champignons schoonvegen met keukenpapier en in vieren snijden. Kook de champignons 5 minuten in de wijn zacht voor, af en toe roeren. In de steelpan de helft van de boter smelten. Bloem erdoor roeren en al roerend 30 seconden laten pruttelen en de melk toevoegen. Blijven roeren tot er een gebonden saus ontstaat. Neem de pan van het vuur. Pel de knoflook en pers deze boven de pan uit. Roer de pesto erdoor. Haal de champignons uit het vocht en roer ze met de yoghurt en de kaas door de saus. Breng op smaak met peper en zout. Bestrooi de kipfilets met peper en zout. Verhit in een koekenpan de rest van de boter en bak de kipfilets in 10 à 15 minuten gaar en lichtbruin. Laat intussen de champignonsaus door en door verwarmen. Serveer de tagliatelle met de saus en de kipfilet en maak af met verse peterselie.

NASI, BETER MET



Ontdek de
onbegrensde
mogelijkheden
met kaas

zijerveld
cheese unlimited



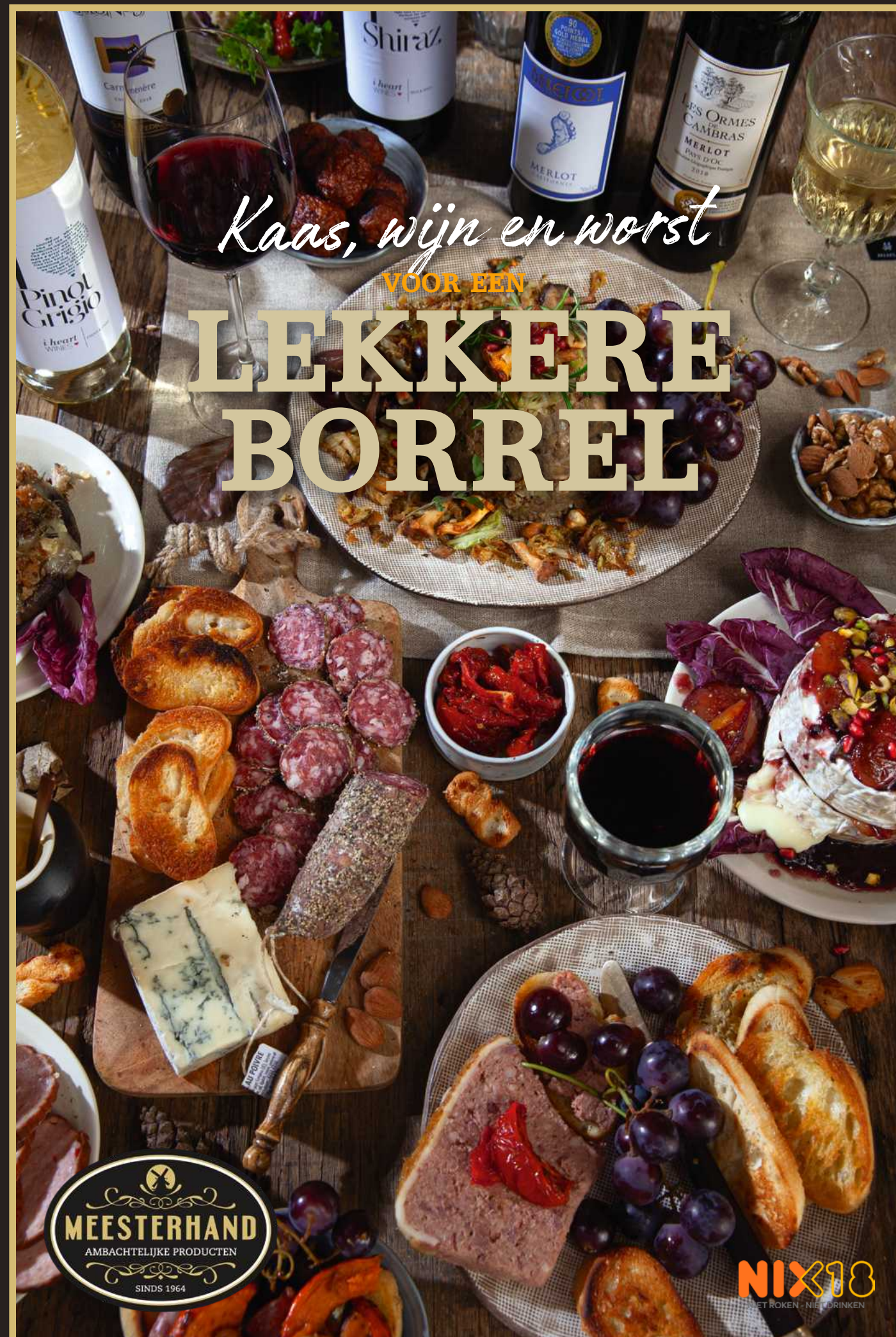
Ga voor meer
informatie naar:

Kaas.nl

Kaas, wijn en worst

VOOR EEN

LEKKERE BORREL



NIX18
NIEUW ROKEN - NIET DRINKEN



Kijk voor
de recepten
op pagina
15



Zuurkoolschotel

MET APPEL EN SPEK



Cordon blue

MET KRIELTJES EN BLOEMKOOI

KIJK VOOR MEER RECEPTEN
OP LEKKERMAKKELIJK.NL



Runder- stoofschotel



KIJK VOOR MEER RECEPTEN
OP LEKKERMAKKELIJK.NL



Zuurkoolschotel met appel en spek

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN -
30 MINUTEN, 15 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN

1 kg aardappels
500 gr zuurkool naturel
75 gr rozijnen
4 elstar appels
2 el venkelzaad
200 gr katenspek
2 el grove mosterd

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven voor op 180°C. Schil de aardappelen, snijd in stukken en kook in 20 minuten gaar. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in stukjes. Laat de rozijnen wellen in warm water. Verhit een koekenpan en rooster het venkelzaad 3 minuten in een droge pan. Neem uit de pan en laat het afkoelen. Laat de zuurkool uitlekken in een vergiet. Meng het venkelzaad met de stukjes appel, rozijnen en zuurkool. Vet een ovenschaal in. Giet de aardappelen af en maak de puree met wat warme melk of bouillon. Breng op smaak met mosterd en peper. Verdeel de puree over de bodem van de ovenschotel. Schep dan het zuurkoolmengsel over de puree en leg de plakken katenspek erop. Bak in het midden van de oven in circa 15 minuten goudbruin.



Cordon blue met krieltjes en bloemkool

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN -
30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

4 varkensfiletlapjes
2 eieren
150 gr geraspte emmentaler
4 plakken slagersachterham
50 gr roomboter
8 beschuiten

BEREIDINGSWIJZE Maal de beschuiten tot kruim, breng op smaak met peper en zout en strooi het paneermeel op een groot bord. Snijd de varkensfiletlapjes open en sla ze met een steelpan plat. Bestrijk de openge-sneden zijde met een kwastje royaal met ei. Bestrooi de varkensfilets met de emmentaler kaas en leg daarop een plak achterham. Vouw de varkensfilets dicht en zet ze vast met twee cocktailprikkers. Bestrijk nu ook de buitenzijde van het vlees met het ei en wentel de filets in de paneermeel. Verhit een koekenpan en doe dan de boter in de pan. Als de boter niet meer bruist leg je het vlees in de pan en bak je de cordon blues aan beide zijden in circa 10 minuten gaar en goudbruin. Serveer met gebakken aardappeltjes en groenten.



Runderstoofschotel

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN -
30 MINUTEN, 2,5 UUR WACHTEN

INGREDIËNTEN

750 gr rib-runderlappen
2 winterpenen
4 vastkokende aardappelen
1 knolselderij
2 tenen knoflook
1 ui
2 prei
4 takjes verse selderij
1 vleesbouillontablet
1 flesje donker bier, op kamertemperatuur
2 el milde mosterd
50 gr roomboter
50 gr bloem
2 dl warm water

BEREIDINGSWIJZE Snijd het vlees in grote stukken en meng ze in de bloem, peper, zout en mosterd. Snijd de knoflook fijn, snipper de ui, snijd de winterpeen in plakjes en de knolselderij in blokjes. Verhit in een braadpan de boter en bak het vlees in circa 5 minuten rondom bruin. Voeg de groenten toe en roerbak deze circa 3 minuten mee. Verkruimel het bouillontablet boven de pan en schenk dan het water en het bier toe. Breng het aan de kook, doe de deksel op de pan en laat het vlees 2 tot 2,5 uur gaar stoven. Snijd de aardappelen in partjes en de prei in ringen. Voeg deze na ruim een uur toe en laat meestoven. Breng op smaak met peper en zout en serveer met de gesneden selderij. Lekker met aardappelpuree of rijst.

Kijk voor
het recept
op pagina
19

Het lekkerst voor het laatst CHOCOLADE MOMENTJE

Als afsluiting van een diner of een beloning na een herfstwandeling. Met de chocolade van ons huismerk is het dubbel genieten van de intense smaak.

Weersverwachting deze herfst:



De enige èchte.



NOG MEER LEKKERE SMAKEN VAN ONS HUISMERK



Chocolade panna cotta

NAGERECHT VOOR 4 PERSONEN
BEREIDINGSTIJD 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

200 gr pure chocolade in blokjes
50 gr melkchocolade in blokjes
500 ml slagroom
50 gr suiker
3 blaadjes gelatine
3 el koffie- of amandellikeur
herfstfruit en noten

Extra: 4 puddingvormpjes
of kleine glazen.

BEREIDINGSWIJZE Week de gelatine in koud water. Breng in een steelpan de slagroom met de suiker zachtjes aan de kook. Roer tot de suiker is opgelost. Voeg dan de blokjes pure chocolade toe en laat smelten in de room. Knijp de gelatine goed uit, doe ze in het steelpannetje en roer ze door de chocoladeroom. Voeg naar smaak de likeur toe. Schenk de chocoladeroom in de vormpjes en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Zet de puddinkjes dan in de koeling om ze 3 uur te laten stijven. Houd de vormpjes voor het storten eerst een paar tellen in een kommetje met heet water. Garneer de panna cotta met gehakte noten, chocoladeschifers en herfstfruit.





Nieuw: Unox Tomaten- en Groentesoep nu ook met vegetarische balletjes.



**Hollandse klassiekers,
nu ook met vegetarische balletjes.**

Een dagje zonder vlees is natuurlijk hartstikke goed, maar een soep met ballen is wel zo lekker! Twee heerlijke Unox klassiekers, tomatensoep en groentesoep met vegetarische balletjes.



Dat kan alleen maar Unox zijn

Ook in de herfst ELKE DAG VERS GEBAKKEN BROODJES IN DE BOSSEN

Het Grote Bos is een begrip. In 1952 opgericht als recreatie-centrum voor de kleine middenstand en geschoolde arbeiders om te kunnen genieten van de rust, natuur en het samenzijn. Tijden veranderen, maar het karakter van het huidige RCN Vakantiepark blijft uniek net als de RECRA-winkel van Agnes.

Agnes van Os van den Abeelen was ruim 23 jaar assistent bedrijfsleider bij AH Leersum. Een geweldige tijd, maar ze had de wens om zelf te ondernemen. Een eigen zaak leek haar wel wat en nu heeft ze er twee. De RECRA op het Grote Bos én Ginkelduin. Dit is het tweede jaar en ze is heel tevreden over de gang van zaken. Natuurlijk was het een grote stap en moest ze wennen aan de dynamiek en organisatie. Je stapt in een compleet andere wereld, maar dat doen onze klanten in beide vakantieparken ook. Zij komen vanuit een hectische en drukke omgeving met veel stress en verplichtingen naar het bos om te genieten van de rust en ontspanning. Even geen gedoe. Er is genoeg te doen, maar je hoeft helemaal niets. Ja, even wat boodschapjes doen voor het moment.

Krantje en broodjes voor het ontbijtje, wat lekkers bij de koffie of lunch en in de middag komen ze dan nog even terug voor de borrel en het avondeten. Nee, hier worden geen winkelwagentjes vol geladen. Onze klanten komen lopend of met de fiets en ze vinden het fijn om even een praatje te maken. In het voor- en naseizoen hebben we veel gasten die hier al jarenlang een huisje of caravan hebben, het is net of we elkaar al jaren kennen. Dat is fijn. De vakantieperiode is natuurlijk heel anders. Superdruk en de hele dag loopt het door. Niet alleen voor eten en drinken, maar ook tijdschriften, cadeautjes en speelgoed. Voor volgend jaar gaan we kijken of we ons assortiment met kampeer- en outdoorartikelen uit kunnen breiden. Nog meer gemak in de buurt.



GINKELDUIN IN LEERSUM

Niet ver van Doorn, in Leersum ligt vakantiepark Ginkelduin. Ook daar komen gasten al generaties lang genieten van de rust, natuur en de gezelligheid. Ons kent ons. Dat merk je al aan de sfeer bij de receptie, het restaurant en deze RECRA. Deze heeft Agnes ook overgenomen. Samen met haar dochter en een team van medewerkers kunnen ook hier de gasten rekenen op vers gebakken broodjes en alles wat je kunt wensen voor de lekkere momenten van de dag. Ontbijt, koffie, lunch, borrel en diner. De RECRA heeft het in huis.



Kijk voor
klanten van
deze RECRA
op pagina

45



START DE DAG EIWITRIJK OP Z'N IJSLANDS MET SKYR

ARLA SKYR IS VAN NATURE RIJK AAN EIWIT,
ROMIG VAN SMAAK EN 0% VET!



Arla® skyr is een heerlijke yoghurt in IJslandse stijl.
Geniet van naturel skyr met wat vers fruit of probeer één
van de heerlijke smaken, zoals vanille of bosfruit.

Wat je ochtend ook brengt, Arla skyr brengt je verder.




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

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

Boomstammetjes met warme salade

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN -
BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 4 boomstammetjes
- 1 zak krieltjes
- 4 rode uien
- 1 zakje gemengde sla
- 1 bakje paddestoelenmelange
- 200 gr peultjes
- 75 gr hazelnoten
- 3 el balsamicoazijn
- 4 el olijfolie

BEREIDINGSWIJZE Bak de krieltjes in een koekenpan lekker goudbruin. Verhit een tweede koekenpan om de boomstammetjes te braden. Als deze gaar zijn neem je ze uit de pan en dek je ze af met aluminiumfolie. Snijd de uien in kwarten. Verhit een koekenpan. Doe 2 eetlepels olie in de pan en roerbak de uien, schep de peultjes erbij en een minuutje later de champignons. Schenk na circa 5 minuten de balsamicoazijn erover en roerbak nog een minuut. Verdeel de sla over vier borden en besprenkel met een beetje olie en balsamicoazijn. Verdeel dan de paddestoelen en de peultjes over de vier borden. Nog wat hazelnoten erover en de salade is klaar. Schep de krieltjes erbij en een boomstammetje. Ook lekker met verse vijgen.





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.




Snelle erwtensoep

HOOFDGERECHT – 4 PERSONEN – 25 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 400 gr doperwten
- 350 gr rode linzen
- 1 zak soepgroenten
- 2 l water
- 4 groentebouillontabletten
- 2 gedroogde laurierblaadjes
- 40 gr selderij
- ½ el komijnzaad
- 2 teentjes knoflook in plakjes
- 4 braadworsten
- 30 gr boter

BEREIDINGSWIJZE Doe de linzen, de soepgroenten, de bouillontabletten en laurierblaadjes met het water in een grote pan en laat die 15 minuten koken. Verhit ondertussen een koekenpan, doe de boter in de pan en bak de braadworsten in circa 5 minuten rondom bruin. Voeg na 3 minuten de plakjes knoflook toe en bak mee. Snijd dan de worsten in plakjes. Haal de pan met soep van het vuur. Voeg de plakjes knoflook, komijnzaad, doperwten en selderij toe. Zet weer op het vuur en kook circa 10 minuten. Pureer de soep grof met de staafmixer. Breng op smaak met versgemalen peper en zout. Bak voor het serveren de plakjes worst nog even op. Schep de soep in kommen en verdeel de stukjes worst. Serveer met stokbrood vers uit de oven.

KIJK VOOR MEER RECEPTEN OP LEKKERMAKKELIJK.NL

Brand
HEERLANDSCH OUDSTE
BIERBROUWERIJ
1340
Dubbel
BOCK
DUBBEL GERIJPT

“GENIETEN VAN GEBRANDE KARELAROMA'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

Santa Maria

**VERRAS MET
TEX MEX**

NIEUWE
VERPAKKING

Vind inspiratie en informatie over onze
producten en de nieuwe verpakking op
www.santamariaworld.nl



Ambachtelijke gebakken chips van Boni

Deze Handcooked chips worden in relatief kleine hoeveelheden in olie gebakken. Telkens als er chips worden toegevoegd daalt de temperatuur van de olie. Daardoor moeten de chips langer worden gebakken wat ze extra dik en lekker knapperig maakt. In de smaken Rozemarijn en Tomaat basilicum.

NIEUW in ons assortiment



Fijne vleeswaren van Meesterhand nu ook in de koeling

De fijne vleeswaren van Meesterhand zijn nu ook verkrijgbaar in de koeling. Daarmee is uitgebreid assortiment niet alleen te vinden in Dagwinkels, maar ook in de rijdende winkels en de RECRA.

NIEUW!

“Dit is écht genieten ...”

Almhof
Choco
met échte slagroom

GEMAAKT MET
BELGISCHE
CHOCOLADE

ORIGINAL

PUUR

WIT-VANILLE

Almhof Choco met slagroom is gemaakt met gesmolten Belgische chocolade en een toef échte slagroom. Hmm.. écht genieten!

... alle lof voor Almhof!”



Het is weer tijd voor verse Hollandse kant-en-klaar maaltijden

Met de Versuniek-maaltijden is er weer volop keuze met slagerskwaliteit vlees, lekkere jus, knapperige groenten en smaakvolle aardappelen. In de stamp-pot, als puree, gekookt of gebakken. Even in de magnetron en zo op tafel.

NIEUW

Tuc
BAKEFULS

BAKEFULS
CREAM CHEESE & ONION

NEW!

Tuc
BAKEFULS
PAPRIKA

NEW!

Tuc
BAKEFULS
SALT

30% VET

**LUCHTIGE CRACKERTJES
MET EEN INTENS LEKKERE SMAAK!**



PASTA, BERTOLLI OLIJFOLIE & GEEN ZORGEN

Het Recept is Simpel.

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

Bertolli



Echt lekker
Lekker echt

De echte
**Zaanse
mayonaise**



Mix your Mocktail with Royal Club

Verras vrienden en familie
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.



Wokgroenten met kip

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN -
20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 400 gr kipfiletblokjes
- 500 gr oosterse wokgroenten
- 1 rode peper
- 100 gr groene curry
- 2 el verse koriander
- 200 ml kokosmelk
- 300 gr pandanrijst
- 3 el rijstolie

BEREIDINGSWIJZE Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verwijder de zaadlijst van de rode peper en snijd deze in fijne halve ringetjes. Verhit de wok, dan de olie en roerbak de kipfilet in 3 tot 4 minuten. Haal de kipfilet uit de pan, doe nog wat olie in de pan en roerbak de groenten met de rode peper in 4 tot 5 minuten beetgaar. Voeg ondertussen de groene curry toe en roer mee. Schenk de kokosmelk erbij en verwarm op laag vuur nog 1 tot 2 minuten. Breng op smaak met versgemalen peper. Snijd de koriander fijn. Schep de rijst in kommen en verdeel de kip met groenten. Maak af met de koriander.

KIJK VOOR MEER RECEPTEN
OP LEKKERMAKKELIJK.NL



PLANTEN ZIJN DE TOEKOMST

100% PLANTAARDIG, GOED VOOR HET HART

Becel is van nature rijk aan Omega 3 en bevat Omega 6, dat draagt bij aan het behoud van een gezond cholesterolgehalte in het bloed.



PRÉSIDENT

Het plezier van een Brie in al zijn variëteiten...



Schnitzel met zigeunersaus

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN - 15 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 1/2 groen pepertje
- 1 ui
- 150 gr champignons
- 2 teentjes knoflook
- 4 augurken
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 el paprikapoeder
- ½ tl chilipoeder
- 1 el suiker
- 1 el azijn
- 2 el olijfolie
- versgemalen zout en peper
- 1 dl kippenbouillon
- 1 tl maïzena

BEREIDINGSWIJZE Snijd alle groenten in kleine blokjes. Verhit de olijfolie en bak hierin de ui, knoflook en het pepertje. Voeg dan de paprika en champignons toe en bak circa 5 minuten. Voeg dan de tomatenpuree toe. Vervolgens de bouillon, azijn en suiker. Even laten pruttelen en dan naar smaak eventueel wat suiker toevoegen. Voeg dan de stukjes augurk toe. Als de saus wat dun is met een beetje maïzena binden. Serveer met schnitzels en gebakken aardappeltjes of frites.

KIJK VOOR MEER RECEPTEN OP LEKKERMAKKELIJK.NL

3 KEER PLAATTAART MET HERFSTFRUIT



Kijk voor
de recepten
op pagina
32

RECEPTEN





Appelplaattaart met kokos en room

TUSSENDOORTJE - 12 PERSONEN -
30 MINUTEN BEREIDING,
35 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN
- voor de onderste laag:
3 elstar appels
rasp van 1 citroen
6 eieren
250 ml slagroom
150 gr suiker
merg van 2 vanillestokjes
mespunt zout
500 gr bloem
1 zakje bakpoeder
2 tl kaneel
- voor de bovenste laag:
400 gr geraspte kokos
200 gr gesmolten boter
Extra: 1 bakblik, bakpapier

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven op 180°C. Mix de eieren met de suiker romig gedurende 5 minuten. Voeg de vanille merg, citroenrasp, mespunt zout en slagroom toe. En mix weer 2 minuten. Meng de bloem met de bakpoeder. Doe de bloem in een zeef en schep beetje bij beetje door het eimengsel. Vet het bakblik in met boter, leg er een vel bakpapier in en vet het bakpapier ook in met boter. Verdeel het deeg gelijkmatig over het bakblik. Schil de appel en snijd in dunne partjes. Meng ze met 3 eetlepels citroensap en 2 theelepels kaneelpoeder en 2 eetlepels custardpoeder. Druk de appelpartjes in het deeg. Meng de geraspte kokos met de suiker en verdeel dit over de appelpartjes. Druk het goed aan. Bak in de oven gedurende 35 minuten. Haal de plaattaart uit de oven en besprenkel met de gesmolten boter. Laat afkoelen. Lekker met slagroom.



Met pruimen, walnoten en crumble

TUSSENDOORTJE - 15 PERSONEN -
20 MINUTEN BEREIDING,
35 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN
- voor de onderste laag:
450 gr bloem
1 zakje bakpoeder
150 gr suiker
mespunt zout
rasp van een halve citroen
2 tl kardemompoeder
2 eieren
2 el slagroom
200 gr koude boter
- voor de tweede laag:
2 kg pruimen, 80 gr walnoten
200 gr bloem, 150 gr boter
125 gr suiker
- voor derde laag:
100 gr gesmolten boter, 2 el suiker
Extra: bakblik, bakpapier

BEREIDINGSWIJZE Meng de bloem met het bakpoeder. Zeef de bloem boven een mengkom. Maak een kuil in het midden. Doe hierin de suiker, mespunt zout, citroenrasp, kardemompoeder, eieren en 2 eetlepels slagroom. Schep het om met een pollepel. Voeg de koude boter in blokjes gesneden toe. Meng door het bloemmengsel. Kneed nu verder met de hand tot een deeg. Laat 30 minuten rusten. Verwarm de oven op 180°C. Was ondertussen de pruimen en halveer ze. Dep ze goed droog en haal de pit eruit. Haal het deeg uit de koelkast en rol het uit op een met bloem bestrooid werkvlak. Vet het bakblik in met boter, leg er een vel bakpapier in en vet ook die in met boter. Bekleed het met het uitgerolde deeg. Schik dakpansgewijs de pruimen over het deeg. Verdeel hierover de grofgehakte walnoten. Maak de crumble. Doe de boter met de bloem, mespuntje zout en suiker in een kom. Meng het met 2 vorken tot deegkrumsels. Verdeel dit over de pruimen. Bak in 40 minuten gaar. Neem uit de oven en verdeel er direct de gesmolten boter erover. Bestrooi de plaattaart met de suiker.



Met peren, chocolade en amandelen

TUSSENDOORTJE - 8 PERSONEN -
20 MINUTEN BEREIDING,
35 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN
4 grote peren
200 gr boter
100 gr bloem
1 zakje gist
200 gr amandelmeel
3 eieren
175 gr suiker
mespunt zout
2 el geraspte sinaasappelschil
50 gr amandelschaafsel
75 gr pure chocolade
Extra: 1 bakblik, bakpapier

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven op 180°C. Schil de peren, halveer ze in de lengte en verwijder het klokhuis. Bak de helften peer in 25 gram boter 5 minuten op half hoog vuur goudbruin. Schep ze uit de pan en laat ze afkoelen. Meng de bloem met het zakje gist en het amandelmeel. Smelt de rest van de boter in een steelpannetje. Breek de eieren in een mengkom en voeg de suiker, zout en sinaasappelrasp toe. Mix de eieren met de suiker romig gedurende 5 minuten. Voeg dan al mixend de boter in een dun straaltje aan het eimengsel toe. Spatel nu lepel voor lepel het bloemmengsel toe. Kwast het bakblik in met boter en leg er een vel bakpapier in. Kwast deze ook in met boter. Schenk het beslag in het bakblik. Druk de halve peren met de gesneden kant naar boven in het beslag. Bak de plaattaart 45 minuten in de oven goudgeel. Rooster ondertussen de amandelen goudbruin in een droge koekenpan. Haal de plaattaart uit de oven en laat afkoelen. Strooi er de geroosterde amandelen over en versier de plaat taart met dunne lijntjes gesmolten chocolade. Lekker met een schepje crème fraîche.





NIVEA

Douche

Deodorant

ERVAAR DE VERTROUWDE VERZORGING VAN NIVEA!



Nalys INSPIRED BY NATURE

NALYS XTRA, SUPERSTERK, ZELFS NAT!

Dankzij de unieke structuur en kwaliteit heeft het keukenpapier Nalys Xtra een hoge absorptie en is extra doeltreffend bij alle moeilijke karweitjes.

www.nalyspapier.com

Nalys Huishoudpapier, uw **hulp** in en om het huis

Alle Nalys producten zijn FSC® gecertificeerd. Dit label is de garantie dat grondstoffen komen uit verantwoord bosbeheer.



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

ARIEL

NIEUW
VOORBEHANDEL DOP:

ARIEL

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

Maak kennis met onze huismerken

Kom naar uw eigen buurtwinkel voor het uitgebreide assortiment producten

Product niet in het schap? Dan bestellen wij dit graag voor u!



Hoge kwaliteit en goedkoopste in hun soort

Onze huismerken bieden een groot assortiment producten met een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding. Door de herkenbare verpakkingen, vallen ze goed op en zijn ze eenvoudig terug te vinden in het schap. Voor u betekent dit vooral gemak. Boodschappen doen, gaat zo lekker vlot en is ook nog eens goed voor uw portemonnee.

En dat is niet het enige wat onze huismerken beloven. De producten bieden een hoge kwaliteit, maar zijn nog steeds het goedkoopste in hun soort. Dat is natuurlijk geweldig nieuws nu we wat prijsbewuster zijn.



Everyday

Het goedkoopste merk in je winkel

Fijne vleeswaren
VOOR EEN
**STEVI
LUNCH**



Vers van het mes of uit de koeling. Met al die fijne vleeswaren van
MEESTERHAND is het niet makkelijk kiezen, maar altijd lekker genieten.

COOLBEST SMOOTHIES



100% FRUIT



Confituur van ons huismerk.
Dat is lekker én voordelig.

OP STAP



HANG-ON-RUN 2019 OPGEVEN IS GEEN OPTIE

Doorn - 23 en 24 november

De Hang-On-Run: een tweedaagse survivalrun in weer en wind door het prachtige landschap van de Utrechtse Heuvelrug! Het evenement is inmiddels uitgegroeid tot een survivalrun met internationale deelname in verschillende categorieën. Elke afstand kan je individueel, als koppel of in een groep lopen. Kijk maar eens op hang-on-run.nl, daar vind je alle informatie en gaat er misschien wel een wereld voor je open.



GEK OP KLIMMEN
EN RENNEN?
DAN IS SURVIVAL
WAT VOOR JOU.

Doorn - het hele jaar door

Naast het terrein van RCN het Grote Bos in Doorn ligt een uniek survivalparcours met meer dan 100 hindernissen. Het is gebouwd en wordt beheerd door de stichting Hang-On. Hang-On staat voor niet opgeven. Erik de Heer is de oprichter, een atleet die als geen ander weet hoe je de energie uit je lijf kunt halen om grenzen te verleggen en door te gaan onder zware omstandigheden. Hij geeft de leiding aan de organisatie die met een team van enthousiaste vrijwilligers clinics, trainingen en wedstrijden verzorgen. Als je gek bent op klimmen, banjeren in het bos en buitensporten is dit misschien wel wat voor jou. Je kunt er het hele jaar door terecht voor clinics en trainingen. Het is voor jong en oud en de kosten voor deelname worden zo laag mogelijk gehouden. Kijk maar op SurvivalGroepHang-on.nl, daar zie je foto's, video's en kun je alles lezen over survival.



Hilversum - 12 en 13 oktober

Dutch Media Week is hét mediafestival van Nederland. Hier kan heel Nederland - van jong tot oud, van gebruiker tot professionele mediamaker - zich laten verrassen en inspireren. Van creatie en techniek tot de impact die media hebben op ieders leven. En er is meer: Beleef de magie van radio en televisie tijdens de Open Studio Dagen. Mediastad Hilversum haalt alles uit de kast tijdens de 12e editie van de Open Studio Dagen. Onder het motto 'Discover the power of media' kun je een ontdekkingsreis maken langs een groot aantal media en omroepen op het MediaPark én in de stad. Je kunt tijdens dit event zien hoe radio- en televisieprogramma's worden gemaakt, decorstukken bewonderen en BN'ers spotten. Kijk voor het programma op dutchmediaweek.nl



Liederen voor werk en plezier

Workum - 18 t/m 21 oktober

Liereliet organiseert jaarlijks het Internationaal Festival van Maritieme Muziek in Workum. Hierbij staan shanties en liederen over de zee en de zeevaart centraal. Shanties zijn werklie-deren die vroeger in de tijd van de grote zeil-vaart aan boord gezongen werden om bepaalde werkzaamheden te verlichten en/of in een bepaald tempo te verrichten. Het festival is in tijd gekoppeld aan de start van de Strontrace, Beurtveer en de Visserijdagen in Workum. liereliet.nl en strontrace.nl



Gelderse kastelentocht

Gelderland - 12 t/m 27 oktober

Dit jaar bestaat Geldersch Landschap & Kasteelen maar liefst 90 jaar. Reden om extra uit te pakken met tal van activiteiten en excursies voor jong en oud. En... altijd is het startpunt bij een kasteel, de poort naar de natuur. Er is echt van alles te beleven! Ontdek de groenten van vroeger samen met de tuinbaas van kasteel Doorwerth. Laat je verrassen door de meest heerlijke producten tijdens de streekmarkt op kasteel Rosendael. Luister naar een concert met middel-eeuwse muziek in de ridderzaal van kasteel Ammersoyen. Maak prachtige fietstochten door het afwisselende Gelderse landschap rondom imposante kastelen. Of ga mee met een paddenstoelenwandeling of herfstwandeling samen met de boswachter. glk.nl



Stap op de fiets en geniet van de herfst

Door het hele land - het hele jaar

De mooiste fietsroutes in de herfst zijn niet alleen routes door de bossen, maar ook routes met uitzicht op de gekleurde bosranden. Zo kun je vooral op een zonnige najaarsdag volop genieten van een waar kleurenfeest. Op deze website vind je in één oogopslag de mooiste fietsroutes. Liever wandelen? Kan ook. mooisteroutes.nl

DE WEEK VAN HET LANDSCHAP

Door het hele land - 12 t/m 27 oktober

Laat je verrassen en ontdek de natuur dichtbij huis! De provinciale Landschappen laten graag zien hoe mooi en divers die natuur is door excursies te organiseren, wandel-, vaar- en fietstochten. Er zijn ook themadagen zoals een paddenstoelendag, kookworkshops, streekmarkt en nog veel meer. Ga mee met de boswachter of ga er zelf op uit met een wandel- of fietsroute. Op de website vind je een overzicht van alle activiteiten per provincie. weekvanhetlandschap.nl



Foto: Daan Bomhof

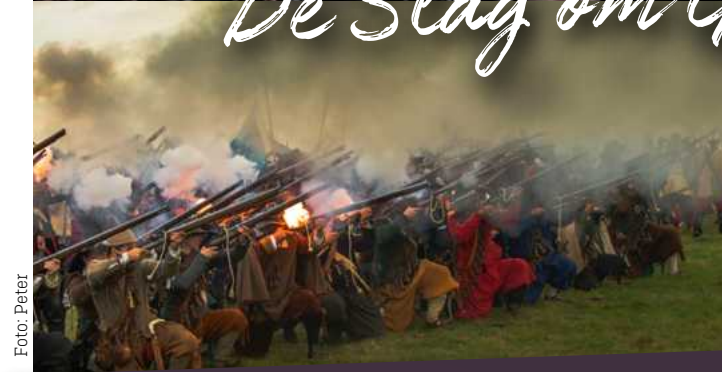


Foto: Peter

Beleef de Slag om Grolle mee en waan je in 1627!

Groenlo - 18 t/m 20 oktober

In Groenlo zullen de kanonnen weer bulderen, zal de stad Grolle (Groenlo) overladen zijn met soldaten en zullen de toegangswegen worden afgesloten. De belegering door de Staatse troepen begint! Vanuit de hele wereld komen re-enactors (mensen die de levende geschiedenis naspelen) naar de Achterhoek om tijdens deze dagen de Slag om Grolle na te spelen. Ook in de binnenstad wordt teruggegaan naar het leven van alledag zoals dat in 1627 was. Nieuw dit jaar is Stadsplein de Wheme. In deze arena vind je overdekte zitplekken, uiteenlopende horeca met etenswaren gelijk aan 1627 en de hele dag doorlopend optredens, theater, muziek, demonstraties en marsen. In de avonden wordt op vrijdag en zaterdag een fakkeltocht door de stad georganiseerd. Leuk om mee te maken! Meer informatie is te vinden op Slagomgrolle.nl



Foto: Tilly Domain



Foto: Cillin Ebberts

Een dagje terug in de tijd

Muiderslot, Muiden - 19-27 oktober

In de herfstvakantie is er op het Muiderslot weer van alles te beleven. De hele vakantie kun je gratis knutselen in het kasteel. Omdat het Muiderslot dol is op verhalen en op boeken, kun je je eigen boekenlegger maken. Op 19 en 20 oktober 2019 logeren de Ridders van de IJssel op het Muiderslot. Het hele weekend wordt er zowel binnen als buiten middeleeuwse muziek gemaakt, gekookt, geschoten, gevochten en weer goed gemaakt... Er is veel te zien, maar vooral veel te doen. muiderslot.nl



Het jaar van Rembrandt

Rembrandt van Rijn is een van de meeste geliefde Nederlandse kunstenaars, een innovatieve meesterschilder. Hij wordt gerekend tot 's werelds beste en meest beroemde kunstenaars. Rembrandt leefde en schilderde tijdens een periode van bijzondere rijkdom en wijsheid in de zeventiende eeuw, beter bekend als de Nederlandse Gouden Eeuw. In 2019 is het 350 jaar sinds zijn dood en wordt zijn leven en nalatenschap gevierd met tentoonstellingen door heel Nederland. Deze herfst kun je gaan kijken in Amsterdam, Delft, Leiden, Den Haag, Hoorn en Enkhuizen. holland.com



PROBEER NU!

- ◆ Voor de lekkerste cappuccino's en latte macchiato's.
- ◆ Samen met barista's ontwikkeld.

*Maak thuis
zelf de lekkerste
Cappuccino of Latte*



Dé melk voor in je koffie

ONZE KLANTEN IN HET LAND



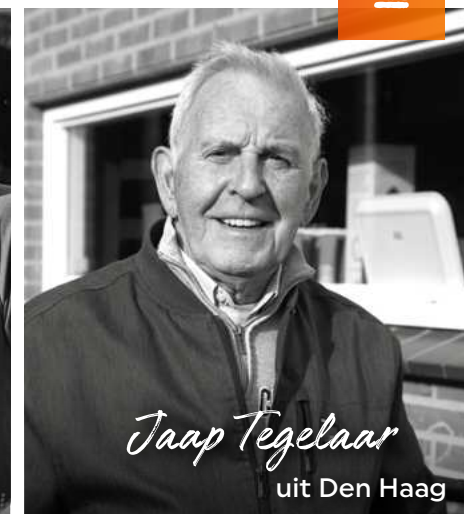
Marry Möhlen
uit Nieuw Vennepe

Thuis is het altijd druk op de weg en in de lucht en er is altijd haast. Daarom is het zo lekker om naar ons huisje in het bos te rijden. Het is hier zo rustig en de winkel is om de hoek.



Frits en Dirk
uit Doorn

Twee vrienden die na een gezellig avondje de volgende ochtend een rondje gaan rennen in het bos. Zweet eruit, hoofd leeg en ontbijtje halen. Genieten van het weekend.



Jaap Tegelaar
uit Den Haag

Wat een energie! Hij was in 1957 voor het eerst in het Grote Bos. Stil zitten kan deze voormalig chefkok niet, maar hij geniet nog steeds samen in datzelfde huisje van de rust.



Bea Bor
uit Doorn

Jarenlang was zij fotomodel in de reclamewereld. De keren voor de camera zijn niet te tellen. Nog een keer dan, maar zonder visagie. Is niet nodig, die uitstraling is er nog steeds.



Marij Mateman-Buil
uit Velp

Een eigen plekje in het Grote Bos. Zij had er graag samen lang van willen genieten, maar deze zomer overleed Wim, haar geliefde man. Het sjamanisme geeft haar de kracht. Sterkte!



Arthur, Liselotte en Xander
uit Driebergen

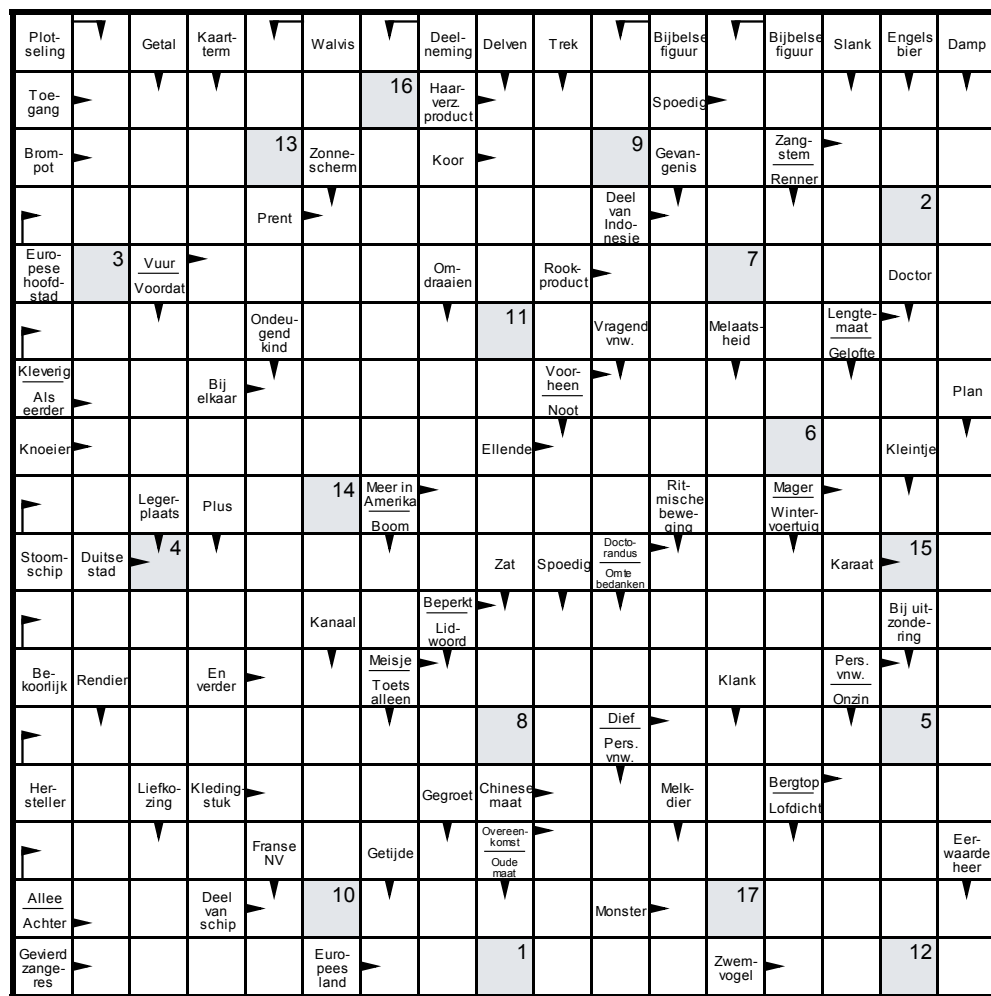
Voor het vakantiegevoel hoef je echt niet ver weg te gaan. Dat bewijzen de ouders van deze drie vrolijke kinderen. Doorn ligt vlakbij Driebergen, maar in het weekend op het Grote Bos kunnen de kinderen van alles doen en beleven. Het is lekker in de buurt en je loopt zo naar de winkel voor de croissantjes.



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 26 oktober 2019.



Oplossing

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----



Makkelijk

Gemiddeld

Moeilijk

				1	8		
1						3	
			9	3	6		
	8						
	3		1		7	2	
6						9	5
		9		7		5	2
		2				6	
	4				3		9

	4	1				9	5
	8	6					
5				2			
4			1		6	3	
9			8		7	2	
			9				
		9	3		2	8	
6			4		7	1	

5	8			1	7		2
	2	7			6		
9				7			
2			3		1		
			6		4	9	5
1			3		7		9
			5				
	6			1			8



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,
Michaël Kruysen

Concept, content en realisatie

Carrot Company
carrotcompany.com

Recepturen, foodstyling en styling

Jacqueline Petrovski

Illustraties Lieke & Max

Geza Illustraties
geza.nu

Fotografie

Wilkin's Photography
Carrot Colours

Druk en afwerking

Senefelder Misset

Redactieadres

redactie@lekkermakkelijk.nl

© 2019 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.



Van maandag 21 oktober t/m zondag 15 december 2019 ontvangt u bij besteding van 5 euro een zegel. Bij 4 zegels is uw spaarkaart vol en ontvangt u bij aankoop van een mes tot wel 70% korting. Kijk in de winkel voor meer informatie en vraag naar de spaarkaart met alle voorwaarden. OP=OP!

De boodschappen gewoon aan huis bezorgd.

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



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



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



LIEKE & MAX zoet bij het kampvuur

lekker makkelijk.nl

