

Cake met gekaramelliseerde appel

met witte chocolade en amandelschaafsel

Bakken

Totale tijd: 60 min. - 10 min. bereiden

• 50 min. in de oven

Benodigheden

2x kom, cakeblik met een lengte van 25 cm, mixer, grote kom, kleine steelpan, koekenpan, garde

Ingrediënten

	+/- 12 plakken
Roomboter* (g)	250
Cakemix (g)	400
Ei* (stuk(s))	2
Witte-chocoladedruppels (g)	100
Appel* (stuk(s))	2
Amandelschaafsel (g)	10
Zelf toevoegen	
Suiker (el)	5

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	1630 /390
Vetten (g)	29
Waarvan verzadigd (g)	18,4
Koolhydraten (g)	27
Waarvan suikers (g)	20,0
Vezels (g)	1
Eiwitten (g)	4
Zout (g)	0,4

Allergenen

Lees altijd de productinformatie op de etiketten voor de meest recente informatie over allergenen.



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 180 graden (hetelucht) of 200 graden (elektrisch). Haal de **roomboter** uit de koelkast. Snijd de **roomboter** in blokjes en houd 50 gram apart.



2. Cake maken

Giet de **cakemix** in een grote kom. Kluts de **eieren** in een andere kom. Voeg 200 gram **roomboter** en de geklutste **eieren** toe aan de **cakemix** en mix het geheel met een (hand)mixer of garde tot een egaal beslag. Vet een cakevorm in en giet het beslag in de cakevorm. Plaats de cake in het midden van de oven en bak de cake 45 - 50 minuten. Haal uit de oven en laat de cake volledig afkoelen.

Tip: Controleer na 45 minuten of de cake klaar is door er met een satéprikker in te prikken. Komt hij er schoon uit? Dan is de cake klaar.



3. Vulling bereiden

Breng in een kleine steelpan ruim water aan de kook. Voeg de **chocoladedruppels** toe aan een glazen kom die groter is dan de pan. Plaats de kom op de pan en laat al roerend de **chocoladedruppels** langzaam smelten. Zet het vuur uit, maar laat de kom op de pan staan. Was ondertussen de **appels**, halveer en verwijder het klokhuis en de pit. Snijd het fruit eerst in kwarten en vervolgens in achten.



4. Cake afmaken

Giet de gesmolten **witte chocolade** over de cake en laat de **chocolade** hard worden. Verhit een koekenpan, zonder olie, op hoog vuur en rooster het **amandelschaafsel** goudbruin. Haal uit de pan en bewaar apart. Smelt de overige **roomboter** in dezelfde koekenpan. Voeg 5 el suiker toe en karamelliseer de **appels** 5 - 10 minuten op middelhoog vuur, of tot de partjes zacht zijn en goudbruin beginnen te kleuren. Garneer de cake met de gekaramelliseerde **appel** en strooi het **amandelschaafsel** eroverheen.

Eet smakelijk!



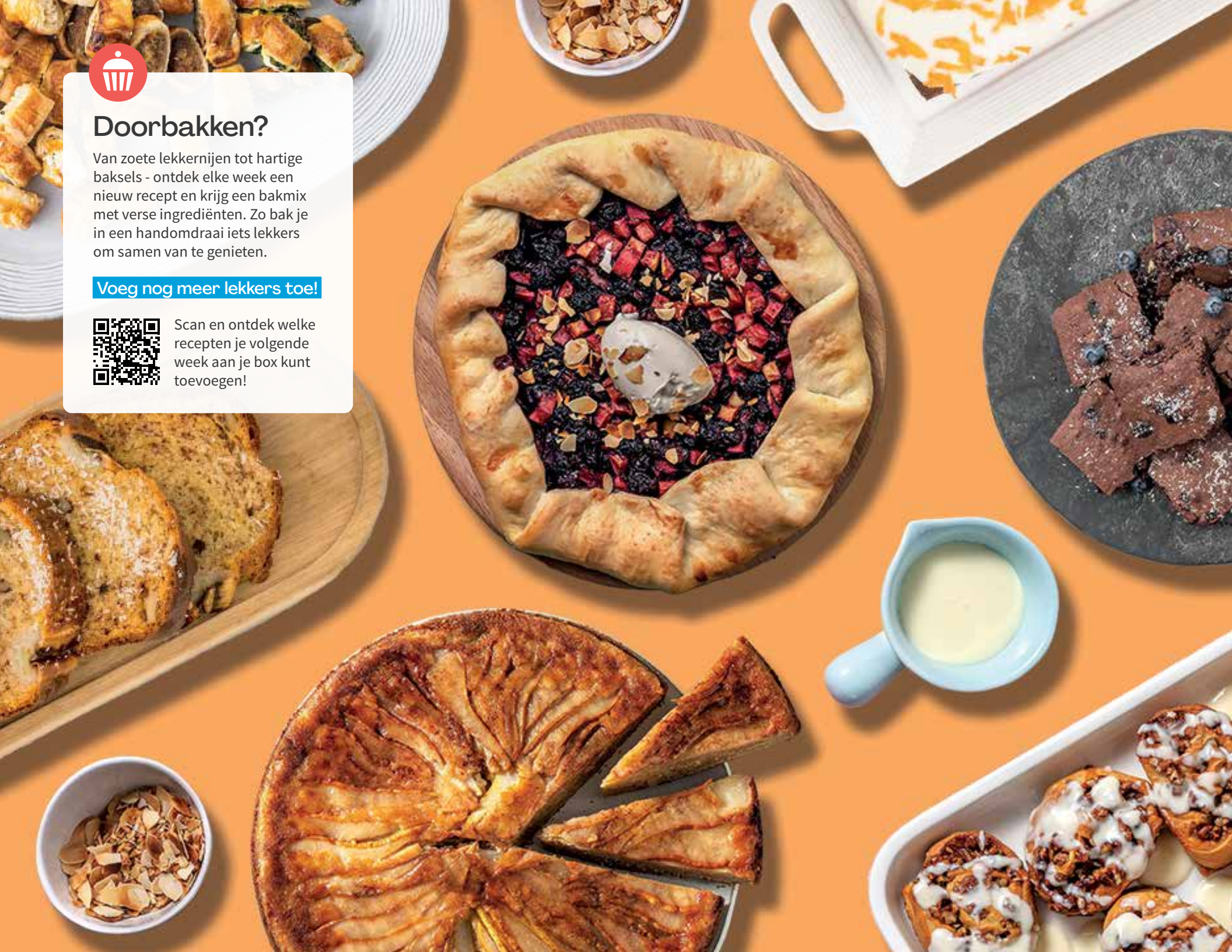
Doorbakken?

Van zoete lekkernijen tot hartige baksels - ontdek elke week een nieuw recept en krijg een bakmix met verse ingrediënten. Zo bak je in een handomdraai iets lekkers om samen van te genieten.

Voeg nog meer lekkers toe!



Scan en ontdek welke recepten je volgende week aan je box kunt toevoegen!



Stroopwafelbrownies

met gezouten amandelen en chocolate chip

Bakken

Totale tijd: 40 min. - 25 min. bereiden • 15 min. in de oven

Benodigheden

Bakblik van 20 x 20 cm of ovenschaal, grote kom, bakpapier, garde

Ingrediënten

	+/- 10 stuks
Gezouten amandelen (g)	40
Mix voor chocoladecake (g)	400
Ei* (stuk(s))	2
Stroopwafelkrumels (g)	120
Chocoladedruppels (g)	100

Zelf toevoegen

Roomboter (g)	80
---------------	----

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	1711 /409
Vetten (g)	22
Waarvan verzadigd (g)	10,7
Koolhydraten (g)	46
Waarvan suikers (g)	28,6
Vezels (g)	2
Eiwitten (g)	6
Zout (g)	0,8

Allergenen

Lees altijd de productinformatie op de etiketten voor de meest recente informatie over allergenen.



1. Voorbereiden

- Haal de roomboter uit de koelkast, weeg af en snijd in blokjes. Laat de roomboter op kamertemperatuur komen.
- Verwarm de oven voor op 180 graden (hetelucht) of 200 graden (elektrisch).
- Bekleed een bakblik van 20 x 20 cm met bakpapier (zie Tip).
- Hak de **gezouten amandelen** grof.

Tip: Heb je geen bakblik in huis? Gebruik dan een vierkante ovenschaal.



2. Beslag mixen

- Mix in een grote kom de **cakemix**, **eieren**, roomboter en 80 ml water met een garde tot een egaal beslag (zie Tip).
- Voeg de gehakte **amandelen** en **chocoladedruppels** toe en roer goed om.

Tip: Heb je een (hand)mixer? Mix het beslag dan 4 minuten met een vlindergarde.



3. Bakvorm vullen

- Giet het beslag in het bakblik met bakpapier. Strooi de **stroopwafelkrumels** eroverheen.
- Bak de brownie 20 - 25 minuten in de oven.
- De brownie is klaar wanneer er barstjes in de bovenkant ontstaan (zie Tip).

Tip: Gebruik een satéprikker om te controleren of de brownie gaar is. De brownie mag nog plakkerig zijn vanbinnen. Is het deeg nog te vloeibaar? Bak de brownie dan nog een paar minuten.



4. Serveren

- Haal de brownie uit de oven en laat 5 minuten afkoelen.
- Snijd in ongeveer 10 stukken en schep ze één voor één uit het bakblik.

Eet smakelijk!



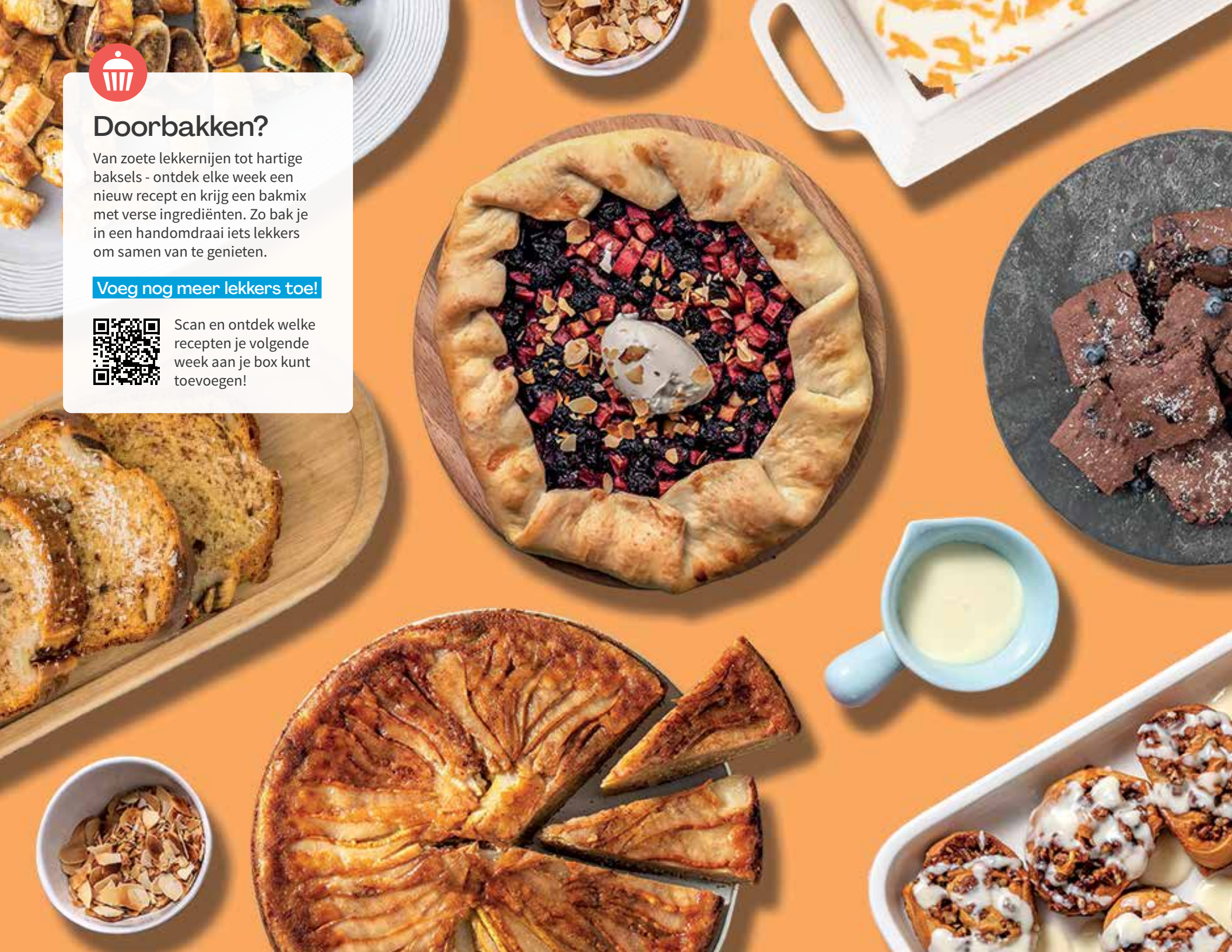
Doorbakken?

Van zoete lekkernijen tot hartige baksels - ontdek elke week een nieuw recept en krijg een bakmix met verse ingrediënten. Zo bak je in een handomdraai iets lekkers om samen van te genieten.

Voeg nog meer lekkers toe!



Scan en ontdek welke recepten je volgende week aan je box kunt toevoegen!



Banaan-pannenkoekjes met blauwe bessen en kokosrasp met honing

Weekendrecept Totale tijd: 15 min.

Benodigdheden

Kom, koekenpan, garde

Uit jouw keukenkastje

Honing, zonnebloemolie, zout

Ingrediënten voor 2 personen

Blauwe bessen* (g)	125
Banaan (stuk(s))	4
Ei (stuk(s))	6
Gemalen kaneel (zakje(s))	1
Kokosrasp (g)	60
Zelf toevoegen	
Honing (el)	1
Zonnebloemolie (el)	1
Zout	naar smaak
* in de koelkast bewaren	

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3253 / 777	626 / 149
Vetten (g)	42	8
Waarvan verzadigd (g)	24,1	4,6
Koolhydraten (g)	68	13
Waarvan suikers (g)	55,8	10,7
Vezels (g)	11	2
Eiwitten (g)	25	5
Zout (g)	3,0	0,6

Allergenen

Lees altijd de productinformatie op de etiketten voor de meest recente informatie over allergenen.



1. Voorbereiden

Prak 3 **bananen** met een vork in een kom (zie Tip). Snijd de overige **banaan** in plakjes.

Tip: Deze pannenkoekjes maak je het beste met rijpe bananen. Zijn de bananen nog niet helemaal rijp? Gebruik een staafmixer of blender om de bananen makkelijker te kunnen prakken.

2. Beslag maken

Voeg de **eieren**, de **kaneel**, 1 el bloem en een snufje zout toe aan de **geprakte bananen** en roer met een vork of garde tot een beslag. Voeg $\frac{3}{4}$ van de **blauwe bessen** en de helft van de **kokosrasp** toe (zie Tip). Meng goed door elkaar.

Tip: Ben je geen liefhebber van kokosrasp of warme blauwe bessen? Laat deze dan achterwege en voeg nog 1 el bloem toe aan het beslag. Gebruik de blauwe bessen en kokosrasp eventueel later nog als garnering.

3. Bakken

Verhit $\frac{1}{2}$ el zonnebloemolie per persoon in een koekenpan op middelhoog vuur. Schenk een soeplepel beslag in de pan (zie Tip). Bak de pannenkoek in ongeveer 2 minuten per kant bruin. Herhaal tot al het beslag op is. Voeg indien nodig tussendoor extra zonnebloemolie toe aan de koekenpan.

Tip: Is het beslag nog vloeibaar als je de pannenkoek wilt omdraaien? Schud de koekenpan zodat het beslag beter verspreidt, of gebruik een deksel zodat het sneller stolt!

4. Serveren

Stapel de pannenkoeken op een serveerschaal en verdeel de overige **kokosrasp** eroverheen. Garneer met de overige **blauwe bessen** en de plakjes **banaan**. Besprenkel met de honing.

Eet smakelijk!



Blauwe bessen



Banaan



Ei



Gemalen kaneel



Kokosrasp

Yoghurt-granola variaties

Met verse frambozen, blauwe bessen, mango en appel

Ingrediënten voor 5 dagen ontbijten voor 2 personen

Biologische yoghurt Griekse stijl* (g)	1300
Granola (g)	500
Verse frambozen en blauwe bessen* (g)	300
Mango (stuk(s))	1
Appel (stuk(s))	2
Blauwe bessen* (g)	125

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Variatie 1 per 100 g*	Variatie 2 per 100 g*	Variatie 3 per 100 g*
Energie (kJ/ kcal)	637/ 152	643/ 163	706/ 169
Vetten (g)	7,9	8,2	9,7
Waarvan verzadigd (g)	3,0	3,2	3,8
Koolhydraten (g)	14,5	14,2	13,2
Waarvan suikers (g)	11,61	10,52	9,70
Vezels (g)	1,9	2,1	2,2
Eiwitten (g)	4,0	4,1	5,0
Zout (g)	0,16	0,17	0,20

* een gemiddelde portiegrootte is 300 g

Allergenen

Lees altijd de productinformatie op de etiketten voor de meest recente informatie over allergenen.

Doordeweeks Bereidingstijd per variatie: 5 min. | 5 dagen ontbijten voor 2 personen



Goedemorgen!

Lekker makkelijk en snel ontbijten doordeweeks en toch boordevol variatie? Met onze Ontbijtbox kun je alle kanten op. Op deze receptkaart vind je 3 yoghurt-granola variaties met vers fruit. Zo kun je 5 dagen per week genieten van de volle smaak van yoghurt Griekse stijl, elke dag nèt even iets anders. Zie ook de tips om je yoghurtontbijt om te toveren tot smoothie of -bowl!

Mango & blauwe bes

Variatie 1 (2 porties)

- Schil de **mango** en snijd het vruchtvlees in plakjes.
- Verdeel 130 g **yoghurt Griekse stijl** per persoon over diepe kommen.
- Top met 50 g **granola** per persoon.
- Garneer met ½ **mango** en 1 el **blauwe bessen** per persoon.

Tip: Probeer ook eens de smoothiebowl! Mix fruit en yoghurt met de blender of staafmixer tot een dikke smoothie. Bestrooi met een lepel granola en voeg naar smaak honing of agavesiroop toe.

Appel & blauwe bes

Variatie 2 (4 porties)

- Verwijder het klokhuis van de **appel** en snijd ½ **appel** per persoon in dunne plakjes (zie Tip).
- Verdeel 130 g **yoghurt Griekse stijl** per persoon over diepe kommen.
- Top met 50 g **granola** per persoon.
- Garneer met de **appel** en 1½ el **blauwe bessen** per persoon.

Tip: Probeer ook eens met gekaramelliseerde appel! Bak de appel in een koekenpan met 1 el roomboter op in 4 – 5 minuten lichtbruin. Verhoog het vuur, voeg 1/2 el honing toe en karamelliseer de appel 1 - 2 minuten. Voeg eventueel een snufje kaneel toe.

Framboos & blauwe bes

Variatie 3 (4 porties)

- Verdeel 130 g **yoghurt Griekse stijl** per persoon over diepe kommen.
- Top met 50 g **granola** per persoon.
- Garneer met 1 el **frambozen** en **blauwe bessen** per persoon.

Tip: Zin om af te wisselen met een roze smoothie? Mix fruit, yoghurt en 2 scheutjes melk met de blender of staafmixer tot een dikke smoothie. Voeg naar smaak granola, honing of agavesiroop toe.

Eet smakelijk!



Brunchbox | Pasen

4 porties | Box met 3 brunchrecepten, verse smoothies en paasstol

Totale tijd: 40 min. • Gebaseerd op 2 personen



Ei



Hollandaisesaus



Koudgerookte zalm



Spinazie



Danorolles -
Croissantdeeg



Geraspte gruyère



Honing



Paasstol



Aardbeismoothie



Mango-
passievruchtsmoothie



Coburgerham



Briochebroodje



Roomboter paashaas



Peer



Cranberry-walnootmix



Vievruchtenjam



Biologische
Griekse yoghurt



Wat vond je van dit recept?
Scan de QR-code en laat het
ons weten.

Genieten van een heerlijke en rijkgevlude brunch met Pasen? Het wordt je met onze Brunchbox wel heel makkelijk gemaakt! In de box zit alles dat je nodig hebt voor een geslaagde brunch, inclusief makkelijk te volgen recepten natuurlijk. Zoals de brunchklassieker "eggs royale" met gerookte zalm en spinazie, of ham-kaas croissants, vers uit de oven. Vul de rest van de tafel met yoghurt-fruitbowls en broodhaantjes met confituur en roomboter. Genieten maar!



Klaar om te koken?

Bekijk de houdbaarheid van de verse ingrediënten en bepaal welke maaltijd je als eerste kookt. Was daarna groenten en fruit en weeg af.

Benodigheden

Bakplaat met bakpapier, kom, grote pan, steelpan, schuimspaan, koekenpan, garde, bord, keukenpapier

Ingrediënten voor 4 personen

	4p
Biologische Griekse yoghurt* (g)	500
Ei* (stuk(s))	4
Hollandaisesaus* (g)	200
Koudgerookte zalm* (g)	120
Spinazie* (g)	200
Danerolles - Croissantdeeg (pakje(s))	1
Geraspte gruyère* (g)	75
Honing (el)	1
Paasstol (stuk(s))	1
Aardbeensmoothie* (stuk(s))	1
Mango-passievruchtsmoothie* (stuk(s))	1
Coburgerham* (g)	100
Briochebroodje* (stuk(s))	4
Roomboter paashaas* (g)	75
Peer* (stuk(s))	2
Cranberry-walnootmix (g)	120
Viervruchtenjam (stuk(s))	1
Zelf toevoegen	
Olijfolie (el)	1
Peper & zout	naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per 4 porties	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	19472 /4654	826 /197
Vetten (g)	202	9
Waarvan verzadigd (g)	92,6	3,9
Koolhydraten (g)	560	24
Waarvan suikers (g)	358,1	15,2
Vezels (g)	38	2
Eiwitten (g)	102	4
Zout (g)	12,1	0,5

Allergenen

Lees altijd de productinformatie op de etiketten voor de meest recente informatie over allergenen.



1. Croissants vullen en bakken

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Open het blik **croissantdeeg** en snijd de zes driehoekjes los langs de stippellijnen.
- Verdeel de **coburgerham** over het deeg en bestrooi met de **geraspte gruyère**.
- Rol het belegde **deeg** op tot croissants en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Bak 10 - 15 minuten in de oven.



4. Eggs royale maken

- Verwarm de **hollandaisesaus** 1 - 2 minuten in een steelpan.
- Snijd de **bricohebroodjes** open en leg op de borden. Beleg met een schep **spinazie** en een plakje **zalm**. Leg de **eieren** hierop en schenk de **hollandaisesaus** erover.



2. Spinazie roerbakken

- Verwarm 1 el olijfolie in een koekenpan op middellaag vuur. Scheur de **spinazie**, eventueel in delen, klein boven de pan. Voeg peper en een snuf zout toe.
- Roerbak de **spinazie** 1 minuut, of tot deze begint te slinken. Haal vervolgens van het vuur.
- Bak de **bricohebroodjes** 3 - 4 minuten in de voorverwarnde oven.



5. Yoghurtbowl maken

- Schil de **peer**, verwijder het klokhuis en snijd in blokjes.
- Verdeel de **yoghurt** over diepe kommen.
- Garneer met de **peer**, **cranberry-pittenmix** en besprenkel met de **honing**.



3. Eieren pocheren

- Breng een grote pan met water aan de kook (zie Tip). Voeg de wittewijnazijn toe aan het water zodra het kookt.
- Breek elk **ei** in een klein glas. Draai met een garde het water in de pan rond, zodat er een draaikolk in de pan ontstaat. Laat de **eieren** voorzichtig één voor één in het midden van de draaikolk vallen en zet het vuur laag.
- Kook tot het eiwit volledig gaar en stevig is. Dit duurt ongeveer 4 - 5 minuten.
- Gebruik een schuimspaan om elk **ei** voorzichtig uit de pan te halen en leg het op een bord met keukenpapier om uit te lekken.

Tip: Durf je het pocheren niet aan en speel je liever op safe? Kook de eieren dan gewoon in de schil: 6 minuten voor een zacht- en 10 minuten voor een hardgekookt ei.



6. Tafel dekken

- Vul de tafel met de **paasstol**, **paasboter**, **broodjes**, **jam** en de **verse smoothies**.
- Serveer met de gevulde croissants, eggs royale en yoghurtbowls.

Vrolijk Pasen!



Brunchbox | Pasen

4 porties | Box met 3 brunchrecepten, verse smoothies en rozijnenbrood

Totale tijd: 40 min. • Gebaseerd op 2 personen



Ei



Hollandaisesaus



Koudgerookte zalm



Spinazie



Danorolles -
Croissantdeeg



Geraspte gruyère



Honing



Coburgerham



Briochebroodje



Peer



Cranberry-walnootmix



Broodhaantje



Bonne Maman -
Aardbei



Paaseitjes melk praliné



Paashaasboter



Handsinaasappel



Biologische
Griekse yoghurt



Wat vond je van dit recept?
Scan de QR-code en laat het
ons weten.

Genieten van een heerlijke en rijkgevulde brunch met Pasen? Het wordt je met onze Brunchbox wel heel makkelijk gemaakt! In de box zit alles dat je nodig hebt voor een geslaagde brunch, inclusief makkelijk te volgen recepten natuurlijk. Zoals de brunchklassieker "eggs royale" met gerookte zalm en spinazie, of ham-kaas croissants, vers uit de oven. Vul de rest van de tafel met yoghurt-fruitbowls en broodhaantjes met confituur en boter. Genieten maar!



Klaar om te koken?

Bekijk de houdbaarheid van de verse ingrediënten en bepaal welke maaltijd je als eerste kookt. Was daarna groenten en fruit en weeg af.

Benodigheden

Bakplaat met bakpapier, kom, grote pot, steelpan, frituurschep, pan, garde, bord, keukenpapier

Ingrediënten voor 4 personen

	4p
Biologische Griekse yoghurt* (g)	500
Ei* (stuk(s))	4
Hollandaisesaus* (g)	200
Koudgerookte zalm* (g)	120
Spinazie* (g)	200
Danerolles - Croissantdeeg (pakje(s))	1
Geraspte gruyère* (g)	75
Honing (el)	1
Coburgerham* (g)	100
Briochebroodje* (stuk(s))	4
Peer* (stuk(s))	2
Cranberry-walnootmix (g)	120
Broodhaantje (stuk(s))	2
Bonne Maman - Aardbei (stuk(s))	1
Paaseitjes melk praliné (g)	175
Paashaasboter* (g)	75
Handsinaasappel (stuk(s))	6
Zelf toevoegen	
Wittewijnazijn (tl)	4
Olijfolie (el)	1
Peper & zout	naar smaak
* in de koelkast bewaren	

Voedingswaarden

	Per 4 porties	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	19472/4654	826/197
Vetten (g)	202	9
Waarvan verzadigd (g)	92,6	3,9
Koolhydraten (g)	560	24
Waarvan suikers (g)	358,1	15,2
Vezels (g)	38	2
Eiwitten (g)	102	4
Zout (g)	12,1	0,5

Allergenen

Lees altijd de productinformatie op de etiketten voor de meest recente informatie over allergenen.



1. Croissants vullen en bakken

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Open het blik **croissantdeeg** en snijd de zes driehoekjes los langs de stippellijnen.
- Verdeel de **coburgerham** over het deeg en bestrooi met de **geraspte gruyère**.
- Rol het belegde **deeg** op tot croissants en leg op een bakplaat met bakpapier. Bak 10 - 15 minuten in de oven.



4. Eggs royale maken

- Verwarm de **hollandaisesaus** 1 - 2 minuten in een steelpan.
- Snijd de **bricochebroodjes** open en leg op de borden. Beleg met een schep **spinazie** en een **zalmsneetje**. Leg de **eieren** hierop en schenk de **hollandaisesaus** hierover.



2. Spinazie bakken

- Verwarm 1 el olijfolie in een pan op middellaag vuur. Scheur de **spinazie**, eventueel in delen, klein boven de pan. Voeg een snuf zout en peper toe.
- Bak de **spinazie** 1 minuut al roerend, of tot deze begint te slinken. Haal vervolgens van het vuur.
- Bak de **bricochebroodjes** en **paashaantjes** 3 - 4 minuten in de voorverwarmde oven.



5. Yoghurtbowl maken

- Pers de **appelsienen** uit.
- Verdeel de **yoghurt** over diepe kommen.
- Garneer met de **frambozen**, **cranberry-pittenmix** en besprenkel met **honing**.



3. Eieren pochieren

- Breng een grote pot met water aan de kook (zie Tip). Voeg de wittewijnazijn toe aan het water zodra het kookt.
- Breek elk **ei** in een klein glas. Draai met een garde het water in de pot rond zodat er een draaikolk in de pan ontstaat. Laat de **eieren** voorzichtig één voor één in het midden van de draaikolk vallen en zet het vuur laag.
- Kook tot het **eiwit** volledig gaar en stevig is. Dit duurt ongeveer 4 - 5 minuten.
- Gebruik een frituurschep om elk **ei** voorzichtig uit de pot te halen en leg het op een bord met keukenpapier om uit te lekken.

Tip: Durf je het pochieren niet aan en speel je liever op safe? Kook de eieren dan gewoon in de schil: 6 minuten voor een zacht- en 10 minuten voor een hardgekookt ei.



6. Tafel dekken

- Vul de tafel met de **paashaantjes**, **confituur**, **paashaasboter**, **yoghurt**, **broodjes** en het verse **appelsiensap**.
- Leg de gevulde **croissants** op een serverschaal en zet op tafel.

Vrolijk Pasen!

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, mixer, hoge kom, grote kom, deegroller, kleine kom, garde, rasp

Ingrediënten voor 4 personen

	4p
Verse bieslook, dille en bladpeterselie* (g)	10
Aardbeensmoothie* (stuk(s))	1
Mango-passievruchtsmoothie* (stuk(s))	1
Biologische Griekse yoghurt* (g)	500
Verse blauwe bessen* (g)	300
Flammkuchen* (stuk(s))	2
Koudgerookte zalm* (g)	120
Kappertjes* (g)	20
Ui (stuk(s))	1
Biologische zure room* (g)	100
Rucola* (g)	40
Paasstol (stuk(s))	1
Roomboter paashaas* (g)	75
Speltbloem (g)	400
Bakpoeder (zakje(s))	½
Rozijnen (g)	20
Karnemelk* (ml)	165
Slagroom* (ml)	200
Mascarpone* (g)	100
Bosbessenjam (g)	60
Citroen (stuk(s))	1
Honing (el)	2
Rustieke pistolet (pakken)	1
Broodhaantje (stuk(s))	2
Coburgerham (g)	100
Oude-kaasplakken	4
Belegen-kaasplakken (plak(ken))	4
Bonne Maman - Aardbei (stuk(s))	1
Zelf toevoegen	
Roomboter (g)	70
Suiker (g)	60
Zout	snufje

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per 4 porties	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	24793 /5926	892 /213
Vetten (g)	216	8
Waarvan verzadigd (g)	121	4,4
Koolhydraten (g)	812	29
Waarvan suikers (g)	415	14,9
Vezels (g)	43	2
Eiwitten (g)	129	5
Zout (g)	16,2	0,6



1. Scones bereiden

- Verwarm de oven voor op 180 graden (hetelucht) of 200 graden (elektrisch).
- Haal de roomboter uit de koelkast en weeg de juiste hoeveelheid af.
- Meng in een grote kom de **bloem** met het **bakpoeder**, 40 g suiker en een snufje zout.
- Kneed de roomboter met de hand door het droge mengsel, zodat er grove kruimels ontstaan. Voeg de **karnemelk** toe en kneed tot een samenhangend deeg.



4. Flammkuchen bakken

- Leg de **flammkuchen** op een bakplaat met bakpapier. Snijd de **ui** in halve ringen.
- Besmeer de **flammkuchen** met de **zure room**. Beleg de **flammkuchen** met de **ui** en **kappertjes**.
- Snijd de overige **citroen** in partjes. Snijd de verse kruiden fijn.
- Bak de **flammkuchen** samen met de **pistolets** in 8 - 10 minuten goudbruin in de oven.

Allergenen

Lees altijd de productinformatie op de etiketten voor de meest recente informatie over allergenen.



2. Scones bakken

- Rol het deeg uit tot een dikte van 1½ - 2 cm. Strooi wat **bloem** op je werkblad zodat het deeg niet blijft plakken.
- Steek met een vorm of drinkglas rondjes met een diameter van 4 - 5 cm uit het deeg en leg ze op een bakplaat met bakpapier.
- Bak de scones 10 - 16 minuten in de oven, of tot ze lichtbruin kleuren (zie Tip).
- Laat de scones goed afkoelen.

Tip: Houd de oven goed in de gaten en controleer de scones na 10 minuten.



5. Yoghurtbowl maken

- Verdeel de **yoghurt** over diepe kommen.
- Besprenkel met **honing**. Garneer met de **verse bessen**.



3. Room kloppen

- Schenk de **slagroom** in een hoge kom en voeg 20 g suiker toe. Klop met een garde of (hand)mixer tot stevige **slagroom**.
- Rasp de schil van de **citroen** met een fijne rasp. Pers ¼ **citroen** uit boven een kleine kom.
- Voeg de geklopte **slagroom**, de geraspte **citroenschil** en de **mascarpone** toe aan een kom en meng goed met een garde.
- Meng in de kleine kom de **bosbessenjam** met het **citroensap**. Bewaar in de koelkast tot serveren.

Tip: In dit recept maak je zelf clotted cream met slagroom en mascarpone. Voeg eventueel een beetje poedersuiker toe als je het te zuur vindt.



6. Tafel dekken

- Vul de tafel met de **paasstol**, **aardbeienjam** en **roomboter paashaas**, **yoghurt**, **broodjes** en de **verse smoothies**.
- Leg de **coburgerham** en **kaasplakken** op een serveerschaal.
- Snijd de **flammkuchen** in stukken. Beleg met de **gerookte zalm** en garneer met verse kruiden en **rucola**. Serveer met de **citroenpartjes**.
- Serveer de scones op een schaal met de clotted cream en de **bosbessenjam**.

Vrolijk Pasen!

Totale tijd: 60 min. • Gebaseerd op 2 personen



-  Verse bieslook, dille en bladpeterselie
-  Biologische Griekse yoghurt
-  Verse blauwe bessen
-  Flammkuchen
-  Koudegerookte zalm
-  Kappertjes
-  Ui
-  Biologische zure room
-  Rucola
-  Paashaasboter
-  Speltbloem
-  Bakpoeder
-  Rozijnen
-  Karnemelk
-  Room
-  Mascarpone
-  Bosbessenconfituur
-  Citroen
-  Honing
-  Rustieke pistolet
-  Broodhaantje
-  Handsinaasappel
-  Chocolade paasfiguurtjes
-  Brugse blomme - België
-  Coburgerham
-  Bonne Maman - Aardbei



Wat vond je van dit recept? Scan de QR-code en laat het ons weten.

Extra genieten met Pasen? Met deze premium versie van onze Brunchbox maak je niet alleen verse scones met clotted cream en bosbessenjam, maar ook flammkuchen met gerookte zalm. Je maakt de brunch compleet met luxe broodjes, vleeswaren, kaas, smoothies, yoghurt-fruitbowls en rozijnenbrood met paashaasboter.



Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, mixer, hoge kom, grote kom, deegroller, kleine kom, garde, rasp

Ingrediënten voor 4 personen

	4p	
Verse bieslook, dille en bladpeterselie* (g)	10	
Biologische Griekse yoghurt* (g)	500	
Verse blauwe bessen* (g)	300	
Flammkuchen* (stuk(s))	2	
Koudgerookte zalm* (g)	120	
Kappertjes* (g)	20	
Ui (stuk(s))	1	
Biologische zure room* (g)	100	
Rucola* (g)	40	
Paashaasboter* (g)	75	
Speltbloem (g)	400	
Bakpoeder (zakje(s))	½	
Rozijnen (g)	20	
Karnemelk* (ml)	165	
Room* (ml)	200	
Mascarpone* (g)	100	
Bosbessenconfituur (g)	60	
Citroen (stuk(s))	1	
Honing (el)	2	
Rustieke pistolet (pakken)	1	
Broodhaantje (stuk(s))	2	
Coburgerham (g)	100	
Handsinaasappel (stuk(s))	6	
Chocolade paasfiguurtjes (g)	175	
Brugse blomme (g)	100	
Bonne Maman - Aardbei (stuk(s))	1	
Zelf toevoegen		
Suiker (g)	60	
Boter (g)	70	
Zout	snuifje	

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per 4 porties	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	20979 /5014	886 /212
Vetten (g)	212	9
Waarvan verzadigd (g)	119,9	5,1
Koolhydraten (g)	619	26
Waarvan suikers (g)	318,3	13,5
Vezels (g)	36	2
Eiwitten (g)	123	5
Zout (g)	13,7	0,6



1. Scones bereiden

- Verwarm de oven voor op 220 graden (hetelucht) of 240 graden (elektrisch).
- Haal de boter uit de koelkast en weeg de juiste hoeveelheid af.
- Meng in een grote kom de **bloem** met het **bakpoeder**, 40 g suiker en een snuifje zout.
- Kneed de boter met de hand door het droge mengsel, zodat er grove kruimels ontstaan.
- Voeg de **karnemelk** toe en kneed tot een samenhangend deeg.



4. Flammkuchen bakken

- Leg de **flammkuchen** op een bakplaat met bakpapier.
- Snijd de **ui** in halve ringen. Besmeer de **flammkuchen** met de **zure room**. Beleg de **flammkuchen** met de **ui** en **kappertjes**.
- Snijd de overige **citroen** in partjes. Snijd de verse kruiden fijn.
- Bak de **flammkuchen** samen met de **pistoletjes** in 8 - 10 minuten goudbruin in de oven.

Allergenen

Lees altijd de productinformatie op de etiketten voor de meest recente informatie over allergenen.



2. Scones bakken

- Rol het deeg uit tot een dikte van 1½ - 2 cm. Strooi wat **bloem** op je werkblad zodat het deeg niet blijft plakken.
- Steek met een vorm of drinkglas rondjes met een diameter van 4 - 5 cm uit het deeg en leg ze op een bakplaat met bakpapier.
- Bak de scones 10 - 16 minuten in de oven, of tot ze lichtbruin kleuren (zie Tip).
- Laat de scones goed afkoelen.

Tip: Houd de oven goed in de gaten en controleer de scones na 10 minuten.



5. Yoghurtbowl maken

- Pers het sap van de **appelsienen** uit.
- Verdeel de **yoghurt** over diepe kommen. Besprenkel met **honing**.
- Garneer met de **verse bessen**.



3. Room kloppen

- Schenk de **room** in een hoge kom en voeg 20 g suiker toe. Klop met een garde of (hand)mixer tot stevige slagroom.
- Rasp de schil van de **citroen** met een fijne rasp. Pers ¼ **citroen** uit boven een kleine kom.
- Voeg de geklopte slagroom, de geraspte **citroenschil** en de **mascarpone** toe aan een kom en meng goed met een garde (zie Tip).
- Meng in de kleine kom de **bosbessenconfituur** met het **citroensap**. Bewaar in de koelkast tot serveren.

Tip: In dit recept maak je zelf clotted cream met slagroom en mascarpone. Voeg eventueel een beetje poedersuiker toe als je het te zuur vindt.



6. Tafel dekken

- Vul de tafel met de **paaschocolaatjes**, **aardbeienconfituur**, **paashaasboter**, **yoghurt**, **broodjes** en het verse **appelsiensap**.
- Leg de **coburgerham** en **Brugse Blomme** op een serveerschaal.
- Snijd de **flammkuchen** in stukken. Beleg met de **gerookte zalm** en garneer met de verse kruiden en **rucola**.
- Serveer met de **citroenpartjes**. Serveer de scones op een schaal met de clotted cream en de **bosbessenconfituur**.

Aardappelblokjes met raclettekaas



Benodigheden

Kom, rasp, ovenschaal

Ingrediënten voor 4 personen

	4p
Aardappelblokjes* (g)	300
Raclettekaas* (g)	200
Mayonaise* (g)	100
Biologische volle yoghurt* (g)	100
Citroen (stuk(s))	1
Zelf toevoegen	
Olijfolie (el)	3
Peper en zout	naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	931 / 223
Vetten (g)	18
Waarvan verzadigd (g)	5,6
Koolhydraten (g)	8
Waarvan suikers (g)	0,9
Vezels (g)	1
Eiwitten (g)	8
Zout (g)	0,7

Allergenen

Lees altijd de productinformatie op de etiketten voor de meest recente informatie over allergenen.

Baguette met zelfgemaakte kruidenboter



Benodigheden

Kom

Ingrediënten voor 4 personen

	4p
Witte baguette (stuk(s))	1
Roomboter* (g)	250
Knoflookteen (stuk(s))	1
Verse bieslook, dille en bladpeterselie* (g)	20
Zelf toevoegen	
Peper en zout	naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	1845 / 441
Vetten (g)	30
Waarvan verzadigd (g)	19,2
Koolhydraten (g)	36
Waarvan suikers (g)	1,2
Vezels (g)	2
Eiwitten (g)	6
Zout (g)	1,3

Allergenen

Lees altijd de productinformatie op de etiketten voor de meest recente informatie over allergenen.

1. Voorbereiden

- Rasp de schil van de **citroen** met een fijne rasp. Snijd vervolgens de **citroen** in partjes.
- Meng in een kom de **mayonaise**, de **volle yoghurt** en de **citroenrasp**. Breng op smaak met peper en zout.
- Meng in een kom de **aardappelblokjes** met 3 el olijfolie en breng op smaak met peper en zout.
- Verdeel de **blokjes** over een ovenschaal en bak 10 minuten in de oven. De **aardappelblokjes** hoeven nog niet gaar te zijn als ze uit de oven komen.

2. Bakken (aan tafel)

- Bak de **aardappelblokjes** in een gourmetpannetje goudbruin en gaar.
- Leg er vervolgens een plakje **raclettekaas** op en bak onder de grill tot de **kaas** gesmolten is.
- Serveer met de yoghurt-citroenmayonaise.

1. Voorbereiden

- Haal de **roomboter** uit de koelkast. Snijd de **roomboter** in kleine blokjes en voeg toe aan een kom.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Voeg aan een kom de verse kruiden en de **knoflook** toe. Meng met een vork tot een kruidenboter. Breng op smaak met peper en zout.
- Bak ondertussen de **baguette** 12 - 15 minuten in de oven.

2. Serveren (aan tafel)

- Snijd de **baguette** in dunne plakken en serveer met de kruidenboter.

Gemengde groenten

met BBQ rub



Benodigheden

Grote kom

Ingrediënten voor 4 personen

	4p
Rode puntpaprika* (stuk(s))	1
Courgette* (stuk(s))	1
Champignons* (g)	125
BBQ rub (zakje(s))	1
Zelf toevoegen	
Olijfolie (el)	2

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	117 /28
Vetten (g)	0
Waarvan verzadigd (g)	0
Koolhydraten (g)	3
Waarvan suikers (g)	2,4
Vezels (g)	2
Eiwitten (g)	2
Zout (g)	0,1

Allergenen

Lees altijd de productinformatie op de etiketten voor de meest recente informatie over allergenen.

Vleeskwartet

met saté- en whiskeysaus



Benodigheden

Kleine steelpan

Ingrediënten voor 4 personen

	4p
Kipsatéblokjes* (g)	100
Satésaus* (g)	120
Whiskeysaus* (g)	120
Pikante uienchutney* (g)	80
Mini-hamburgerbol* (stuk(s))	4
Wildzwijnburgers* (stuk(s))	4
Mini-slavinkjes* (g)	150
Varkensworstjes met zeezout en zwarte peper* (stuk(s))	4

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	1121 /268
Vetten (g)	19
Waarvan verzadigd (g)	4,8
Koolhydraten (g)	13
Waarvan suikers (g)	5,5
Vezels (g)	1
Eiwitten (g)	12
Zout (g)	0,9

Allergenen

Lees altijd de productinformatie op de etiketten voor de meest recente informatie over allergenen.

1. Voorbereiden

- Snijd de **puntpaprika** en **courgette** in blokjes.
- Snijd de **champignons** in dunne plakjes.
- Meng in een grote kom ½ zakje **BBQ rub** en 2 el olijfolie. Voeg de groenten toe aan de kruidenolie in de kom en meng goed door. Breng op smaak met peper en zout.

2. Bakken (aan tafel)

- Bak de groenten in het gourmetpannetje tot ze gaar zijn.

1. Voorbereiden

- Verhit de **satésaus** vlak voor je aan tafel gaat in een kleine steelpan op laag vuur.

2. Bakken (aan tafel)

- Bak het vlees op het gourmetstel tot het gaar is.
- Maak een burger met de **wildzwijnburger**, **mini-hamburgerbol**, **uienchutney** en een paar slablaadjes.
- Serveer de rest van het vlees met de **whiskey-** en **satésaus**.

Visduo

met knoflook en verse kruiden



Benodigheden

Kom

Ingrediënten voor 4 personen

	4p
Garnalen* (g)	120
Kabeljauwfilet* (stuk(s))	1
Verse dille & bieslook* (g)	10
Knoflookteen (stuk(s))	1
Zelf toevoegen	
Olijfolie (el)	1
Peper en zout	naar smaak
* in de koelkast bewaren	

Voedingswaarden

	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	454 / 109
Vetten (g)	5
Waarvan verzadigd (g)	0,7
Koolhydraten (g)	1
Waarvan suikers (g)	0,3
Vezels (g)	0
Eiwitten (g)	14
Zout (g)	0,6

Allergenen

Lees altijd de productinformatie op de etiketten voor de meest recente informatie over allergenen.

Nacho's

met avocadodip



Benodigheden

Kom

Ingrediënten voor 4 personen

	4p
Bieten-tortillachips (g)	75
Avocadodip* (g)	80
Gesneden jalapeño's* (g)	30
Geraspte belegen kaas* (g)	100
Rode cherrytomaten (g)	125
* in de koelkast bewaren	

Voedingswaarden

	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	969 / 232
Vetten (g)	16
Waarvan verzadigd (g)	5,9
Koolhydraten (g)	14
Waarvan suikers (g)	2,3
Vezels (g)	2
Eiwitten (g)	7
Zout (g)	0,8

Allergenen

Lees altijd de productinformatie op de etiketten voor de meest recente informatie over allergenen.

1. Voorbereiden

- Snijd de **kabeljauw** in blokjes van 3 cm. Pers de **knoflook**.
- Meng de vis in een kom met de **knoflook, dille, bieslook** en 1 el olijfolie.
- Breng op smaak met peper en zout, dek af en zet in de koelkast tot gebruik.

2. Bakken (aan tafel)

- Bak de **kabeljauw** en de **garnalen** in een gourmetpannetje tot ze gaar zijn.

1. Voorbereiden

- Snijd de helft van de **cherrytomaten** in kwarten.
- Voeg de andere helft toe aan een kom en zet op tafel.

2. Bakken (aan tafel)

- Voeg een handjevol **tortillachips** toe aan een gourmetpannetje.
- Verdeel de **geraspte kaas, jalapeño's** en gesneden **cherrytomaat** erover en bak tot de **kaas** is gesmolten.
- Serveer met de **avocadodip**.

Frisse gemengde salade

met appel en komkommer



Benodigheden

Saladekom

Ingrediënten voor 4 personen

	4p
Veldsla* (g)	40
Rode cherrytomaten (g)	125
Komkommer* (stuk(s))	1
Appel* (stuk(s))	1

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	143 /34
Vetten (g)	0
Waarvan verzadigd (g)	0
Koolhydraten (g)	6
Waarvan suikers (g)	5
Vezels (g)	2
Eiwitten (g)	1
Zout (g)	0

Allergenen

Lees altijd de productinformatie op de etiketten voor de meest recente informatie over allergenen.

1. Snijden

- Snijd de **komkommer** in blokjes van 1 cm.
- Schil de **appel**, verwijder het klokhuis en snijd in blokjes.
- Halveer de **cherrytomaten**.

2. Meng

- Meng de **appel**, de **komkommerblokjes**, de gehalveerde **cherrytomaten** en de **veldsla** samen met 2 el van de yoghurt-citroenmayonaise in de saladekom.
- Breng op smaak met peper en zout.

Perencrumble

met Griekse yoghurt



Benodigheden

Grote kom

Ingrediënten voor 4 personen

	4p
Peer* (stuk(s))	2
Koekjesdeeg chocolade* (pakje(s))	½
Gemalen kaneel (tl)	1½
Walnootstukjes (g)	40
Griekse yoghurt* (g)	150

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	679 /162
Vetten (g)	10
Waarvan verzadigd (g)	3,6
Koolhydraten (g)	15
Waarvan suikers (g)	11,3
Vezels (g)	2
Eiwitten (g)	3
Zout (g)	0,1

Allergenen

Lees altijd de productinformatie op de etiketten voor de meest recente informatie over allergenen.

1. Voorbereiden

- Schil of was de **peren**. Verwijder het klokhuis en snijd de **peren** in kleine blokjes.
- Meng de blokjes in een grote kom met 1½ tl **kaneel** en de **walnootstukjes**.
- Verkruiemel het **koekjesdeeg** en bewaar apart tot serveren (zie Tip).

Tip: Je gebruikt maar de helft van het koekjesdeeg. Volg de instructies op de verpakking om van de rest van het deeg koekjes te bakken.

2. Bakken (aan tafel)

- Vul een gourmetpannetje met het peermengsel en bedek met een laagje verkruiemeld **koekjesdeeg**.
- Bak tot het **koekjesdeeg** bruin kleurt.
- Laat de crumble even afkoelen, zodat het **koekjesdeeg** hard kan worden.
- Serveer met een lepel **Griekse yoghurt**.

Eet smakelijk!

Aardappelblokjes met raclettekaas



Benodigheden

Kom, ovenschaal

Ingrediënten voor 4 personen

	4p
Aardappelblokjes* (g)	300
Raclettekaas* (g)	200

Zelf toevoegen

Olijfolie (el)	2
Peper en zout	naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	905 / 216
Vetten (g)	15
Waarvan verzadigd (g)	6,8
Koolhydraten (g)	9
Waarvan suikers (g)	0,1
Vezels (g)	1
Eiwitten (g)	11
Zout (g)	0,8

Allergenen

Lees altijd de productinformatie op de etiketten voor de meest recente informatie over allergenen.

Baguette met zelfgemaakte kruidenboter



Benodigheden

Kom

Ingrediënten voor 4 personen

	4p
Roomboter* (g)	250
Knoflookteen (stuk(s))	1
Verse bieslook, dille en bladpeterselie* (g)	20
Stokbrood - wit (stuk(s))	1

Zelf toevoegen

Peper en zout	naar smaak
---------------	------------

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	1845 / 441
Vetten (g)	30
Waarvan verzadigd (g)	19,2
Koolhydraten (g)	36
Waarvan suikers (g)	1,2
Vezels (g)	2
Eiwitten (g)	6
Zout (g)	1,3

Allergenen

Lees altijd de productinformatie op de etiketten voor de meest recente informatie over allergenen.

1. Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Meng in een kom de **aardappelblokjes** met ½ el olijfolie per persoon en breng op smaak met peper en zout.
- Verdeel de blokjes over een ovenschaal en bak 10 minuten in de oven. De **aardappelblokjes** hoeven nog niet gaar te zijn als ze uit de oven komen.

2. Bakken (aan tafel)

- Bak de **aardappelblokjes** in een pannetje goudbruin en gaar.
- Leg er vervolgens een plakje **raclettekaas** op en bak onder de grill tot de **kaas** is gesmolten.

1. Voorbereiden

- Haal de roomboter uit de koelkast. Snijd de roomboter in kleine blokjes en voeg toe aan een kom.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn. Snijd de verse kruiden fijn.
- Voeg de verse kruiden en de **knoflook** toe aan de kom met boter. Meng met een vork tot een kruidenboter. Breng op smaak met peper en zout.
- Bak ondertussen de **baguette** 12 - 15 minuten in de oven.

2. Serveren (aan tafel)

- Snijd de **baguette** in dunne plakken en serveer met de kruidenboter.

Nacho's met avocadodip



Benodigheden

Kom

Ingrediënten voor 4 personen

	4p
Bieten-tortillachips (g)	75
Avocadodip* (g)	80
Gesneden jalapeño's* (g)	30
Geraspte belegen kaas* (g)	100
Rode cherrytomaten (g)	125
* in de koelkast bewaren	

Voedingswaarden

	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	969 /232
Vetten (g)	16
Waarvan verzadigd (g)	5,9
Koolhydraten (g)	14
Waarvan suikers (g)	2,3
Vezels (g)	2
Eiwitten (g)	7
Zout (g)	0,8

Allergenen

Lees altijd de productinformatie op de etiketten voor de meest recente informatie over allergenen.

1. Voorbereiden

- Snijd de helft van de **cherrytomaten** in kwarten.
- Voeg de andere helft toe aan een kom en zet op tafel.

2. Bakken (aan tafel)

- Voeg een handjevol **tortillachips** toe aan een pannetje.
- Verdeel de **geraspte kaas**, **jalapeño's** en gesneden **cherrytomaat** erover en bak tot de **kaas** is gesmolten.
- Serveer met de **avocadodip**.

Gegrilde groenten met feta en raclettekaas



Benodigheden

Grote kom

Ingrediënten voor 4 personen

	4p
Rode puntpaprika* (stuk(s))	2
Courgette* (stuk(s))	1
Champignons* (g)	125
Feta* (g)	50
BBQ rub (zakje(s))	1
Zelf toevoegen	
Olijfolie (el)	2
* in de koelkast bewaren	

Voedingswaarden

	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	337 /80
Vetten (g)	6
Waarvan verzadigd (g)	2
Koolhydraten (g)	3
Waarvan suikers (g)	2,5
Vezels (g)	2
Eiwitten (g)	3
Zout (g)	0,3

Allergenen

Lees altijd de productinformatie op de etiketten voor de meest recente informatie over allergenen.

1. Voorbereiden

- Snijd de **courgette** en **paprika** in reepjes. Snijd de **champignons** in plakjes.
- Meng in een grote kom ½ zakje **BBQ rub** en 2 el olijfolie. Voeg de **courgette** en **paprika** toe aan de kruidenolie en meng goed. Breng op smaak met peper en zout. Zet in de koelkast tot verder gebruik.
- Bewaar de **champignons** apart in de koelkast.

2. Bakken (aan tafel)

- Verhit ½ el olijfolie op de gourmet. Bak de **courgette** en **paprika** tot ze gaar zijn. Serveer met de **feta**.
- Verwarm 1 tl kruidenboter in een pannetje en bak de **champignons** tot ze gaar zijn. Voeg naar smaak wat **raclettekaas** toe aan de **champignons**.

Visduo

met Aziatische marinade



Benodigheden

Kom

Ingrediënten voor 4 personen

	4p
Mix van verse gember, knoflook en rode peper* (g)	20
Ketjap manis (ml)	40
Zalmfilet* (stuk(s))	2
Gemarineerde garnalen* (g)	160
Zoete Aziatische saus (zakje(s))	1

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	736 /176
Vetten (g)	9
Waarvan verzadigd (g)	1,4
Koolhydraten (g)	9
Waarvan suikers (g)	7
Vezels (g)	0
Eiwitten (g)	13
Zout (g)	1,3

Allergenen

Lees altijd de productinformatie op de etiketten voor de meest recente informatie over allergenen.

Mini-hamburger en kipsaté

met saté- en whiskeysaus



Benodigheden

Kom, kleine steelpan

Ingrediënten voor 4 personen

	4p
Wildzwijnburgers* (stuk(s))	4
Pikante uienchutney* (g)	80
Whiskeysaus* (g)	120
Satésaus* (g)	120
Kipsatéblokjes* (g)	100
Barbecuesaus (g)	50

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	1042 /249
Vetten (g)	18
Waarvan verzadigd (g)	3,3
Koolhydraten (g)	12
Waarvan suikers (g)	10,5
Vezels (g)	1
Eiwitten (g)	9
Zout (g)	0,9

Allergenen

Lees altijd de productinformatie op de etiketten voor de meest recente informatie over allergenen.

1. Vis voorbereiden

- Snijd de **zalmfilet** in blokjes van 3 cm.
- Meng de **zalmblokjes** in een kom met de **knoflook, gember, rode peper, zoete Aziatische saus** en **ketjap**.
- Dek af en zet in de koelkast tot gebruik.

2. Bakken (aan tafel)

- Bak de **zalm** en **garnalen** in het gourmetpannetje tot ze gaar zijn.

1. Satésaus opwarmen

- Verhit de **satésaus** vlak voor je aan tafel gaat in een kleine steelpan op laag vuur.

2. Bakken (aan tafel)

- Bak het vlees tot het gaar is.
- Serveer de **kipsatéblokjes** met de **satésaus**.
- Serveer de **hamburgers** met de verschillende sausjes: **uienchutney, whiskey- en barbecuesaus**.

Vleestrio

rumpsteak, varkenshaas en gekruide varkenswortjes



Benodigheden

2x kom

Ingrediënten voor 4 personen

	4p
Knoflookteen (stuk(s))	2
Italiaanse kruiden (zakje(s))	½
Varkenshaaspuntjes* (g)	100
Varkensworstjes met tomaat en rozemarijn* (stuk(s))	4
Kogelbiefstuk* (stuk(s))	1
Zelf toevoegen	
Olijfolie (el)	4
* in de koelkast bewaren	

Voedingswaarden

	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	1020 / 244
Vetten (g)	18
Waarvan verzadigd (g)	4,3
Koolhydraten (g)	1
Waarvan suikers (g)	0,2
Vezels (g)	0
Eiwitten (g)	18
Zout (g)	0,5

Allergenen

Lees altijd de productinformatie op de etiketten voor de meest recente informatie over allergenen.

1. Vlees marineren

- Snijd de **biefstuk** in blokjes van 3 cm.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Meng in een kom de **biefstuk** met de helft van de **knoflook**, ¼ zakje **Italiaanse kruiden** en ½ el olijfolie per persoon. Meng goed, dek af en zet in de koelkast tot gebruik.
- Meng in een andere kom de **varkenshaaspuntjes** met de overige **knoflook**, ¼ zakje **Italiaanse kruiden** en ½ el olijfolie per persoon. Meng goed, dek af en zet in de koelkast tot gebruik.

2. Worstjes voorbereiden

- Snijd de **worstjes** in stukjes van 3 cm. Dek af en zet in de koelkast tot gebruik.

Perencrumble

met Griekse yoghurt



Benodigheden

Grote kom

Ingrediënten voor 4 personen

	4p
Koekjesdeeg chocolade* (pak(ken))	½
Peer* (stuk(s))	2
Gemalen kaneel (tl)	1½
Walnootstukjes (g)	40
Griekse yoghurt* (g)	150
* in de koelkast bewaren	

Voedingswaarden

	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	680 / 162
Vetten (g)	10
Waarvan verzadigd (g)	3,6
Koolhydraten (g)	15
Waarvan suikers (g)	11,3
Vezels (g)	2
Eiwitten (g)	3
Zout (g)	0,1

Allergenen

Lees altijd de productinformatie op de etiketten voor de meest recente informatie over allergenen.

1. Voorbereiden

- Was of schil de **peer**. Verwijder het klokhuis en snijd de **peer** in kleine blokjes.
- Meng in een grote kom de blokjes met ½ zakje **kaneel** en de **walnootstukjes**. Verkruiemel het koekjesdeeg en bewaar apart tot serveren (zie Tip).

Tip: Je gebruikt maar de helft van het koekjesdeeg. Volg de instructies op de verpakking om van de rest van het deeg koekjes te bakken.

2. Bakken (aan tafel)

- Vul een gourmetpannetje met het peermengsel en bak tot de **peren** gaar zijn.
- Bedek met een laagje verkruiemeld koekjesdeeg en bak tot het koekjesdeeg bruin kleurt.
- Laat de crumble even afkoelen, zodat het koekjesdeeg hard kan worden.
- Serveer met een lepel **Griekse yoghurt**.

Eet smakelijk!

Overnight oats met kaneel en gebakken appel met chiazaad, rozijnen, walnoten en volle yoghurt

Benodigdheden

2x koekenpan, kom, plasticfolie

Uit jouw keukenkastje

Zout, honing, roomboter

Ingrediënten voor 2 personen

Biologische halfvolle melk* (ml)	400
Havermout (g)	150
Appel (stuk(s))	2
Gemalen kaneel (zakje(s))	1
Biologische volle yoghurt* (g)	100
Chiazaad (g)	10
Rozijnen (g)	30
Walnoten (g)	25
Zelf toevoegen	
Zout (tl)	½
Honing (el)	1
Roomboter (el)	½

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3261 / 779	574 / 137
Vetten (g)	30	5
Waarvan verzadigd (g)	10,5	1,9
Koolhydraten (g)	97	17
Waarvan suikers (g)	44,3	7,8
Vezels (g)	12	2
Eiwitten (g)	24	4
Zout (g)	1,6	0,3

Allergenen

Lees altijd de productinformatie op de etiketten voor de meest recente informatie over allergenen.

Snelle recepten Bereidingstijd: 5 min. • Totale tijd: 6 uur



1. Voorbereiden

Verwijder het klokhuis van de **appel** en snijd de **appel** in schijfjes.

2. Meng

Meng in een kom de **havermout** met 400 ml **melk**, **yoghurt**, **chiazaad**, een snuffje zout, de **rozijnen**, ½ el honing en 4 tl **kaneel**. Dek de kom af met plasticfolie en zet 6 - 8 uur weg in de koelkast. Houd je niet van koude havermoutpap of heb je weinig tijd? Verwarm het geheel, zonder de **yoghurt**, dan 2 - 4 minuten in een steelpan op laag vuur.

3. Toppings bakken

Verhit een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **walnoten** toe en rooster 1 - 2 minuten, of totdat ze beginnen te kleuren. Smelt ondertussen de roomboter in een andere koekenpan en bak de **appel** 2 - 3 minuten op middelhoog vuur, of tot de buitenkant begint te kleuren. Zet het vuur hoog, voeg 1/2 el honing en 2 tl **kaneel** toe en karamelliseer de **appel** 2 minuten.

4. Serveren

Verdeel de **havermout** over de kommen. Houd je van een zoet ontbijt? Voeg dan wat meer honing toe naar smaak. Garneer de **havermout** met de gekaramelliseerde **appel**. Hak de **walnoten** grof en strooi ze over het geheel.

Eet smakelijk!



Biologische halfvolle melk



Havermout



Appel



Gemalen kaneel



Biologische volle yoghurt



Chiazaad



Rozijnen



Walnoten



Smaakt het naar meer?

Van ontbijt en lunch tot een simpele maaltijd of bijgerecht: probeer ook de andere snelle recepten en zet in 5 tot 15 minuten iets lekkers voor twee op tafel.

Voeg nog meer lekkers toe!



Scan en ontdek welke snelle recepten je volgende week aan je box kunt toevoegen!



Pasta-bowl met serranoham en mozzarella

met rode cherrytomaten en groene pesto

Benodigdheden

Saladekom, pan met deksel

Uit jouw keukenkastje

Peper en zout

Ingrediënten voor 2 personen

Verse penne* (g)	250
Rode cherrytomaten (g)	125
Groene pesto* (g)	50
Rucola en veldsla* (g)	40
Mayonaise* (g)	50
Serranoham* (g)	40
Mozzarella* (bol(len))	1
Zelf toevoegen	
Peper & zout	naar smaak
* in de koelkast bewaren	

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3877 / 927	1122 / 268
Vetten (g)	55	16
Waarvan verzadigd (g)	15,4	4,4
Koolhydraten (g)	72	21
Waarvan suikers (g)	4,6	1,3
Vezels (g)	4	1
Eiwitten (g)	34	10
Zout (g)	2,1	0,6

Allergenen

Lees altijd de productinformatie op de etiketten voor de meest recente informatie over allergenen.

Snelle recepten Totale tijd: 10 min.



1. Pasta koken

Kook ruim water in een pan met deksel voor de pasta. Kook de **pasta**, met een snuf zout, in 4 - 6 minuten beetgaar. Giet af, spoel de **pasta** met koud water en laat afkoelen.

2. Snijden

Halveer de **cherrytomaten** en scheur de **mozzarella** en **serranoham** in grove stukken.

3. Dressing maken

Meng in een saladekom de **mayonaise** met de **groene pesto**. Voeg de **rucola**, **veldsla**, **cherrytomaten** en de gekookte **pasta** toe. Meng goed en breng op smaak met peper en zout.

4. Serveren

Verdeel de salade over de borden en garneer met de **serranoham** en **mozzarella**.

Eet smakelijk!



Verse Penne



Rode cherrytomaten



Groene pesto



Rucola en veldsla



Mayonaise



Serranoham



Mozzarella



Smaakt het naar meer?

Van ontbijt en lunch tot een simpele maaltijd of bijgerecht: probeer ook de andere snelle recepten en zet in 5 tot 15 minuten iets lekkers voor twee op tafel.

Voeg nog meer lekkers toe!



Scan en ontdek welke snelle recepten je volgende week aan je box kunt toevoegen!



Wrap met kipfiletreepjes, avocadodip en feta met rucola en komkommer

Benodigheden

Aluminiumfolie, koekenpan

Uit jouw keukenkastje

Extra vierge olijfolie, zonnebloemolie, peper en zout

Ingrediënten voor 2 personen

Volkoren tortilla (stuk(s))	4
Avocadodip* (g)	80
Mini-komkommer* (stuk(s))	1
Feta* (g)	50
Kipfiletreepjes* (g)	200
Rucola en veldsla* (g)	40
BBQ rub (zakje(s))	1

Zelf toevoegen

Extra vierge olijfolie	naar smaak
Zonnebloemolie (tl)	1
Peper & zout	naar smaak
* in de koelkast bewaren	

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	1985 / 474	646 / 154
Vetten (g)	23	7
Waarvan verzadigd (g)	6,8	1,6
Koolhydraten (g)	37	12
Waarvan suikers (g)	3,9	0,7
Vezels (g)	11	2
Eiwitten (g)	26	10
Zout (g)	1,9	0,7

Allergenen

Lees altijd de productinformatie op de etiketten voor de meest recente informatie over allergenen.

Snelle recepten Totale tijd: 5 min.



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200 graden. Halveer de **komkommer** in de lengte en snijd vervolgens in staafjes. Verkrummel de **feta**.

2. Bakken

Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **kipfiletreepjes** en ½ zakje **BBQ rub** toe en bak 4 - 6 minuten. Breng op smaak met peper en zout.

3. Opwarmen

Verpak ondertussen de **tortilla's** in aluminiumfolie en verwarm ze 3 - 4 minuten in de oven.

4. Serveren

Besmeer de **tortilla's** met de **avocadodip**. Beleg met de **kipfiletreepjes**, **feta** en **komkommer**. Verdeel de **slamix** erover en besprenkel met extra vierge olijfolie.

Eet smakelijk!



Volkoren tortilla



Avocadodip



Mini-komkommer



Feta



Kipfiletreepjes



Rucola en veldsla



BBQ rub



Smaakt het naar meer?

Van ontbijt en lunch tot een simpele maaltijd of bijgerecht: probeer ook de andere snelle recepten en zet in 5 tot 15 minuten iets lekkers voor twee op tafel.

Voeg nog meer lekkers toe!



Scan en ontdek welke snelle recepten je volgende week aan je box kunt toevoegen!



Banaan-pannenkoekjes met blauwe bessen en kokosrasp met honing

Benodigdheden

Kom, koekenpan, garde

Uit jouw keukenkastje

Honing, zonnebloemolie, zout

Ingrediënten voor 2 personen

Blauwe bessen* (g)	125
Banaan (stuk(s))	4
Ei (stuk(s))	6
Gemalen kaneel (zakje(s))	1
Kokosrasp (g)	60
Zelf toevoegen	
Honing (el)	1
Zonnebloemolie (el)	1
Zout	naar smaak
* in de koelkast bewaren	

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3253 / 777	626 / 149
Vetten (g)	42	8
Waarvan verzadigd (g)	24,1	4,6
Koolhydraten (g)	68	13
Waarvan suikers (g)	55,8	10,7
Vezels (g)	11	2
Eiwitten (g)	25	5
Zout (g)	3,0	0,6

Allergenen

Lees altijd de productinformatie op de etiketten voor de meest recente informatie over allergenen.

Snelle recepten Totale tijd: 15 min.



1. Voorbereiden

Prak 3 **bananen** met een vork in een kom (zie Tip). Snijd de overige **banaan** in plakjes.

Tip: Deze pannenkoekjes maak je het beste met rijpe bananen. Zijn de bananen nog niet helemaal rijp? Gebruik een staafmixer of blender om de bananen makkelijker te kunnen prakken.

2. Beslag maken

Voeg de **eieren**, de **kaneel**, 1 el bloem en een snufje zout toe aan de **geprakte bananen** en roer met een vork of garde tot een beslag. Voeg $\frac{3}{4}$ van de **blauwe bessen** en de helft van de **kokosrasp** toe (zie Tip). Meng goed door elkaar.

Tip: Ben je geen liefhebber van kokosrasp of warme blauwe bessen? Laat deze dan achterwege en voeg nog 1 el bloem toe aan het beslag. Gebruik de blauwe bessen en kokosrasp eventueel later nog als garnering.

3. Bakken

Verhit $\frac{1}{2}$ el zonnebloemolie per persoon in een koekenpan op middelhoog vuur. Schenk een soeplepel beslag in de pan (zie Tip). Bak de pannenkoek in ongeveer 2 minuten per kant bruin. Herhaal tot al het beslag op is. Voeg indien nodig tussendoor extra zonnebloemolie toe aan de koekenpan.

Tip: Is het beslag nog vloeibaar als je de pannenkoek wilt omdraaien? Schud de koekenpan zodat het beslag beter verspreidt, of gebruik een deksel zodat het sneller stolt!

4. Serveren

Stapel de pannenkoeken op een serveerschaal en verdeel de overige **kokosrasp** eroverheen. Garneer met de overige **blauwe bessen** en de plakjes **banaan**. Besprenkel met de honing.

Eet smakelijk!



Blauwe bessen



Banaan



Ei



Gemalen kaneel



Kokosrasp



Smaakt het naar meer?

Van ontbijt en lunch tot een simpele maaltijd of bijgerecht: probeer ook de andere snelle recepten en zet in 5 tot 15 minuten iets lekkers voor twee op tafel.

Voeg nog meer lekkers toe!



Scan en ontdek welke snelle recepten je volgende week aan je box kunt toevoegen!



Verse ravioli met groene pesto

met semi-gedroogde tomaat, rucola en parmigiano reggiano

Benodigheden

Pan met deksel

Uit jouw keukenkastje

Peper en zout

Ingrediënten voor 2 personen

Ravioli met spinazie en ricotta* (g)	280
Groene pesto* (g)	100
Rucola* (g)	40
Semi-gedroogde tomaten* (g)	35
Geraspte pecorino* (g)	40
Zelf toevoegen	
Peper & zout	naar smaak
* in de koelkast bewaren	

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2870 / 686	1160 / 277
Vetten (g)	44	18
Waarvan verzadigd (g)	12,8	5,2
Koolhydraten (g)	45	18
Waarvan suikers (g)	1,5	0,6
Vezels (g)	4	2
Eiwitten (g)	25	10
Zout (g)	2,5	1,0

Allergenen

Lees altijd de productinformatie op de etiketten voor de meest recente informatie over allergenen.

Snelle recepten Totale tijd: 10 min.



1. Voorbereiden

Breng ruim water aan de kook in een pan met deksel. Snijd de **semi-gedroogde tomaten** in reepjes.

2. Koken

Haal de **ravioli** voorzichtig los van elkaar. Voeg de **ravioli** toe aan de pan met kokend water. Kook, afgedekt, in 4 - 6 minuten gaar. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen.

3. Meng

Meng de **groene pesto** en de **semi-zongedroogde tomaat** voorzichtig door de **ravioli** in de pan. Breng op smaak met peper en zout.

4. Serveren

Verdeel de **ravioli** over de borden. Strooi de **geraspte pecorino** erover en garneer met de **rucola**.

Eet smakelijk!



Ravioli met spinazie en ricotta



Groene pesto



Rucola



Semi-gedroogde tomaten



Geraspte pecorino



Smaakt het naar meer?

Van ontbijt en lunch tot een simpele maaltijd of bijgerecht: probeer ook de andere snelle recepten en zet in 5 tot 15 minuten iets lekkers voor twee op tafel.

Voeg nog meer lekkers toe!



Scan en ontdek welke snelle recepten je volgende week aan je box kunt toevoegen!



Flammkuchen met spek, rode ui en zure room met rucolatopping

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, peper en zout

Uit jouw keukenkastje

Ingrediënten voor 2 personen

Flammkuchen* (stuk(s))	2
Biologische crème fraîche* (g)	100
Spekreepjes* (g)	75
Gesneden rode ui* (g)	75
Rucola* (g)	40
Zelf toevoegen	
Peper & zout	naar smaak
* in de koelkast bewaren	

Voedingswaarden

	Perportie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2051 / 490	892 / 213
Vetten (g)	27	12
Waarvan verzadigd (g)	14,3	6,2
Koolhydraten (g)	46	20
Waarvan suikers (g)	2,5	1,1
Vezels (g)	1	1
Eiwitten (g)	14	6
Zout (g)	1,7	0,8

Allergenen

Lees altijd de productinformatie op de etiketten voor de meest recente informatie over allergenen.

Snelle recepten Totale tijd: 15 min.



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220 graden. Leg de **flammkuchen** op een bakplaat met bakpapier.

2. Beleggen

Besmeer de **flammkuchen** met de **crème fraîche**. Verdeel de **spekjes** en **gesneden rode ui** erover.

3. Bakken

Bak de **flammkuchen** in 8 - 10 minuten goudbruin in de oven. Breng op smaak met peper en zout.

4. Serveren

Snijd de **flammkuchen** in stukken en garneer met de **rucola**.

Eet smakelijk!



Flammkuchen



Biologische crème fraîche



Spekreepjes



Gesneden rode ui



Rucola



Smaakt het naar meer?

Van ontbijt en lunch tot een simpele maaltijd of bijgerecht: probeer ook de andere snelle recepten en zet in 5 tot 15 minuten iets lekkers voor twee op tafel.

Voeg nog meer lekkers toe!



Scan en ontdek welke snelle recepten je volgende week aan je box kunt toevoegen!



Salade met tomaat, buffelmozzarella en basilicum

met rucola, veldsla en balsamicodressing

Benodigdheden

Serveerschaal, saladekom, kleine kom

Uit jouw keukenkastje

Extra vierge olijfolie, zwarte balsamicoazijn, peper en zout

Ingrediënten voor 2 personen

Rucola en veldsla* (g)	90
Buffelmozzarella* (bol(len))	1
Tomaat (stuk(s))	2
Vers basilicum* (g)	10
Balsamicocrème (ml)	8
Basilicumcrème (ml)	15
Zelf toevoegen	
Extra vierge olijfolie (el)	1
Zwarte balsamicoazijn (tl)	1
Peper & zout	naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	1108 /265	553 /132
Vetten (g)	21	10
Waarvan verzadigd (g)	9,7	4,9
Koolhydraten (g)	7	3
Waarvan suikers (g)	4,3	2,2
Vezels (g)	2	1
Eiwitten (g)	12	6
Zout (g)	0,6	0,3

Allergenen

Lees altijd de productinformatie op de etiketten voor de meest recente informatie over allergenen.

Snelle recepten Totale tijd: 10 min.



1. Voorbereiden

Snijd de **tomaat** in dunne plakken. Snijd het **basilicum** in fijne reepjes. Meng de **basilicumcrème** met 1 el extra vierge olijfolie in een kleine kom.

2. Salade aanmaken

Meng in een saladekom de **slamix** met de **basilicumcrème** en 1 tl zwarte balsamicoazijn. Breng goed op smaak met peper en zout.

3. Serveren

Verdeel de salade over een serveerschaal. Leg de **tomatenplakken** erop en verdeel het **basilicum** erover. Scheur de **buffelmozzarella** in grove stukken en leg op de salade. Besprenkel met de **balsamicocrème**.

Eet smakelijk!



Rucola en veldsla



Buffelmozzarella



Tomaat



Vers basilicum



Balsamicocrème



Basilicumcrème



Smaakt het naar meer?

Van ontbijt en lunch tot een simpele maaltijd of bijgerecht: probeer ook de andere snelle recepten en zet in 5 tot 15 minuten iets lekkers voor twee op tafel.

Voeg nog meer lekkers toe!



Scan en ontdek welke snelle recepten je volgende week aan je box kunt toevoegen!



Pulled chicken tortilla's met avocadodip, tomaat en mais

Benodigdheden

Aluminiumfolie, koekenpan

Uit jouw keukenkastje

Olijfolie, mosterd, basterdsuiker, peper en zout

Ingrediënten voor 2 personen

Pulled chicken* (g)	200
Avocadodip* (g)	80
Mexicaanse kruiden (zakje(s))	1
Mais in blik (g)	70
Witte tortilla (stuk(s))	4
Pruimtomaat (stuk(s))	1
Geraspte oude kaas* (g)	25

Zelf toevoegen

Olijfolie (el)	½
Mosterd (tl)	2
Basterdsuiker (tl)	2
Peper & zout	naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2684 / 642	826 / 198
Vetten (g)	32	10
Waarvan verzadigd (g)	8,2	2,5
Koolhydraten (g)	56	17
Waarvan suikers (g)	12,0	3,7
Vezels (g)	5	2
Eiwitten (g)	31	10
Zout (g)	3,3	1,0

Allergenen

Lees altijd de productinformatie op de etiketten voor de meest recente informatie over allergenen.

Snelle recepten Totale tijd: 10 min.



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 180 graden.
Snijdt de **tomaat** in blokjes.

2. Bakken

Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **pulled chicken** en **Mexicaanse kruiden** toe en bak 1 - 2 minuten. Voeg vervolgens de mosterd en bruine suiker toe en verwarm al roerend 1 - 2 minuten.

3. Tortilla's verwarmen

Verpak ondertussen de **tortilla's** in aluminiumfolie en verwarm 3 - 4 minuten in de oven.

4. Garneren

Verdeel de **tomaat** en **mais** over de **tortilla's** en leg de **pulled chicken** erop. Garneer met de **avocadodip** en de **geraspte kaas**.

Eet smakelijk!



Pulled chicken



Avocadodip



Mexicaanse kruiden



Mais in blik



Witte tortilla



Pruimtomaat



Geraspte oude kaas



Smaakt het naar meer?

Van ontbijt en lunch tot een simpele maaltijd of bijgerecht: probeer ook de andere snelle recepten en zet in 5 tot 15 minuten iets lekkers voor twee op tafel.

Voeg nog meer lekkers toe!



Scan en ontdek welke snelle recepten je volgende week aan je box kunt toevoegen!



Visburger op brioche met ravigotesaus met slamix, komkommer en rode ui

Benodigdheden

Koekenpan, kleine kom

Uit jouw keukenkastje

Wittewijnazijn, peper en zout

Ingrediënten voor 2 personen

Briochebroodje (stuk(s))	2
Ravigotesaus* (g)	80
Veldsla* (g)	40
Mini-komkommer* (stuk(s))	1
Meerzadenvisschnitzel* (stuk(s))	2
Kleine rode ui (stuk(s))	1
Zelf toevoegen	
Wittewijnazijn (tl)	2
Peper & zout	naar smaak
* in de koelkast bewaren	

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2014 / 481	650 / 155
Vetten (g)	23	8
Waarvan verzadigd (g)	4,0	1,3
Koolhydraten (g)	49	16
Waarvan suikers (g)	9,7	3,1
Vezels (g)	4	1
Eiwitten (g)	16	5
Zout (g)	2,1	0,7

Allergenen

Lees altijd de productinformatie op de etiketten voor de meest recente informatie over allergenen.

Snelle recepten Totale tijd: 10 min.



1. Voorbereiden

Halveer de **komkommer** in de lengte en snijd vervolgens in reepjes. Snijd de **rode ui** in halve ringen. Meng in een kleine kom de **rode ui** met de wittewijnazijn. Breng op smaak met peper en zout en zet apart.

2. Visschnitzel bakken

Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de **visschnitzel** 2 - 3 minuten per kant.

3. Broodje grillen

Snijd het **briochebroodje** open en grill de snijkanten van de gehalveerde **brioche** 1 minuut, zonder olie, in dezelfde pan.

4. Serveren

Besmeer de binnenkant van het **briochebroodje** met **ravigotesaus**. Leg de **visschnitzel** op de onderste helft van het **broodje**, gevolgd door de **komkommer**. Verdeel de **veldsla** en de **rode ui** erover en maak af met de bovenkant van het **broodje**.

Eet smakelijk!



Briochebroodje



Ravigotesaus



Veldsla



Mini-komkommer



Meerzadenvisschnitzel



Kleine rode ui



Smaakt het naar meer?

Van ontbijt en lunch tot een simpele maaltijd of bijgerecht: probeer ook de andere snelle recepten en zet in 5 tot 15 minuten iets lekkers voor twee op tafel.

Voeg nog meer lekkers toe!



Scan en ontdek welke snelle recepten je volgende week aan je box kunt toevoegen!



Flammkuchen met geitenkaas met walnoten, rode ui en honing

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier

Uit jouw keukenkastje

Peper en zout

Ingrediënten voor 2 personen

Flammkuchen* (stuk(s))	2
Biologische zure room* (g)	100
Verse geitenkaas* (g)	125
Verse citroentijm* (g)	10
Walnootstukjes (g)	30
Honing (el)	2
Rode ui (stuk(s))	1

Zelf toevoegen

Peper & zout naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2568 / 614	969 / 232
Vetten (g)	31	12
Waarvan verzadigd (g)	14,9	5,6
Koolhydraten (g)	59	22
Waarvan suikers (g)	14,9	5,6
Vezels (g)	2	1
Eiwitten (g)	22	8
Zout (g)	1,8	0,7

Allergenen

Lees altijd de productinformatie op de etiketten voor de meest recente informatie over allergenen.

Snelle recepten Totale tijd: 15 min.



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220 graden. Leg de **flammkuchen** op een bakplaat met bakpapier.

2. Snijden

Verkruimel de **geitenkaas** en snijd de **rode ui** in halve ringen. Rits de blaadjes van de **citroentijm**. Besmeer de **flammkuchen** met de **zure room** en beleg met de **geitenkaas, rode ui** en blaadjes **citroentijm**. Breng op smaak met peper en zout.

3. Bakken

Bak de **flammkuchen** in 8 - 10 minuten goudbruin in de oven.

4. Serveren

Snijd de **flammkuchen** in stukken en garneer met de **walnootstukjes**.

Eet smakelijk!



Flammkuchen



Biologische zure room



Verse geitenkaas



Verse citroentijm



Walnootstukjes



Honing



Rode ui



Smaakt het naar meer?

Van ontbijt en lunch tot een simpele maaltijd of bijgerecht: probeer ook de andere snelle recepten en zet in 5 tot 15 minuten iets lekkers voor twee op tafel.

Voeg nog meer lekkers toe!



Scan en ontdek welke snelle recepten je volgende week aan je box kunt toevoegen!



Piña Colada smoothie met ananas en banaan met kokosmelk en limoen

Benodigdheden

Hoge kom, staafmixer, kleine kom

Uit jouw keukenkastje

Ingrediënten voor 2 personen

Kokosmelk (ml)	250
Banaan (stuk(s))	1
Ananasstukjes* (g)	200
Limoen (stuk(s))	½
Kokosrasp (g)	10
* in de koelkast bewaren	

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	1617 / 387	515 / 123
Vetten (g)	27	8
Waarvan verzadigd (g)	22,7	7,2
Koolhydraten (g)	32	10
Waarvan suikers (g)	25,4	8,1
Vezels (g)	3	1
Eiwitten (g)	3	1
Zout (g)	0,1	0,0

Allergenen

Lees altijd de productinformatie op de etiketten voor de meest recente informatie over allergenen.

Snelle recepten Totale tijd: 10 min.



1. Snijden

Snij de **banaan** in plakken. Pers de de **limoen** uit boven een kleine kom.

2. Mixen

Voeg de **banaanplakjes**, 250 ml **kokosmelk**, de **ananasstukjes** en het **limoensap** toe aan een blender of hoge kom met een staafmixer. Mix tot een smoothie (zie Tip).

Tip: Vind je de smoothie te dik? Voeg eventueel wat extra melk of een beetje water toe.

3. Smoothie afmaken

Voeg eventueel wat honing of een snufje zout naar smaak toe. Verdeel de smoothie over glazen.

4. Serveren

Verdeel de smoothie over de glazen en garneer met de **kokosrasp**.

Eet smakelijk!



Kokosmelk



Banaan



Ananasstukjes



Limoen



Kokosrasp



Smaakt het naar meer?

Van ontbijt en lunch tot een simpele maaltijd of bijgerecht: probeer ook de andere snelle recepten en zet in 5 tot 15 minuten iets lekkers voor twee op tafel.

Voeg nog meer lekkers toe!



Scan en ontdek welke snelle recepten je volgende week aan je box kunt toevoegen!



Ravioli met tomaat-mascarponesaus met vers basilicum en parmigiano reggiano

Benodigdheden

Steeplan, pan met deksel, rasp

Uit jouw keukenkastje

Peper en zout

Ingrediënten voor 2 personen

Ravioli met spinazie en ricotta* (g)	280
Tomaat-mascarponesaus* (g)	250
Vers basilicum* (g)	10
Parmigiano reggiano* (g)	50
Zelf toevoegen	
Peper en zout	naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2309 / 552	796 / 190
Vetten (g)	27	9
Waarvan verzadigd (g)	15,0	5,2
Koolhydraten (g)	51	18
Waarvan suikers (g)	4,3	1,5
Vezels (g)	2	1
Eiwitten (g)	23	8
Zout (g)	2,0	0,7

Allergenen

Lees altijd de productinformatie op de etiketten voor de meest recente informatie over allergenen.

Snelle recepten Totale tijd: 15 min.



1. Pasta koken

Breng in een pan met deksel ruim water met een snuf zout aan de kook voor de verse ravioli. Kook de **ravioli**, afgedekt, in 4 - 6 minuten gaar. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen.

2. Saus opwarmen

Verwarm in een steeplan de **tomaat-mascarponesaus** 4 - 6 minuten op middellaag vuur, of tot deze warm is. Meng de **ravioli** er voorzichtig doorheen.

3. Snijden

Snijd of scheur het **basilicum** grof.

4. Serveren

Verdeel de **ravioli** met saus over de borden. Rasp de **parmigiano reggiano** en verdeel over de pasta. Garneer met het **basilicum**.

Eet smakelijk!



Ravioli met spinazie en ricotta



Tomaat-mascarponesaus



Vers basilicum



Parmigiano reggiano



Smaakt het naar meer?

Van ontbijt en lunch tot een simpele maaltijd of bijgerecht: probeer ook de andere snelle recepten en zet in 5 tot 15 minuten iets lekkers voor twee op tafel.

Voeg nog meer lekkers toe!



Scan en ontdek welke snelle recepten je volgende week aan je box kunt toevoegen!



Crêpes Suzette-stijl pannenkoeken met sinaasappel-botersiroop

Benodigdheden

Grote kom, koekenpan, aluminiumfolie, rasp, steelpan, garde, kleine kom

Uit jouw keukenkastje

Roomboter, zout, suiker, zonnebloemolie, wittewijnazijn

Ingrediënten voor 2 personen

Bloem (g)	130
Biologische halfvolle melk* (ml)	250
Ei* (stuk(s))	2
Handsinaasappel* (stuk(s))	½
Poedersuiker (g)	50
Mascarpone* (g)	45
Zelf toevoegen	
Roomboter (g)	50
Zout (tl)	1
Suiker (el)	3
Zonnebloemolie (el)	1
Wittewijnazijn (tl)	½

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3854 / 921	1137 / 272
Vetten (g)	56	17
Waarvan verzadigd (g)	25,1	7,4
Koolhydraten (g)	84	25
Waarvan suikers (g)	37,6	11,1
Vezels (g)	3	1
Eiwitten (g)	20	6
Zout (g)	1,5	0,5

Allergenen

Lees altijd de productinformatie op de etiketten voor de meest recente informatie over allergenen.

Snelle recepten Totale tijd: 25 min.



1. Voorbereiden

Rasp de schil van de **sinaasappel** met een fijne rasp. Pers de **sinaasappel** vervolgens uit boven een kleine kom. Weeg de bloem af. Voeg de bloem, het zout en de suiker toe aan een grote kom en meng door elkaar. Voeg de **eieren** en de melk toe aan de kom en meng alles met een garde tot een beslag.

2. Bakken

Verhit ½ el zonnebloemolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur (zie Tip). Voeg met een soeplepel het beslag toe aan de hete pan. Let op: gebruik niet te veel beslag zodat je dunne pannenkoeken krijgt. Bak de pannenkoek in ongeveer 2 minuten per kant bruin. Haal uit de pan en houd warm onder aluminiumfolie. Herhaal tot het beslag op is en bak ongeveer 3 pannenkoeken per persoon. Voeg steeds ½ el zonnebloemolie toe aan de koekenpan voor het bakken van de volgende pannenkoek.

Tip: Gebruik eventueel twee koekenpannen om nog sneller klaar te zijn!

3. Sirop maken

Voeg ondertussen de roomboter, **poedersuiker**, wittewijnazijn, het **sinaasappelsap** en de **sinaasappelrasp** toe aan een steelpan (zie Tip). Laat 4 - 5 minuten sudderen op middelhoog vuur, tot het een sirop wordt.

Tip: Heb je sinaasappellikeur in huis? Voeg hier dan een scheutje van toe aan de sirop.

4. Serveren

Vouw de crêpes in vieren. Verdeel de crêpes over twee borden en schenk de sirop erover. Serveer met de **mascarpone**. Garneer eventueel met extra **poedersuiker**.

Bon appétit !



Bloem



Biologische halfvolle melk



Ei



Handsinaasappel



Poedersuiker



Mascarpone



Smaakt het naar meer?

Van ontbijt en lunch tot een simpele maaltijd of bijgerecht: probeer ook de andere snelle recepten en zet in 5 tot 15 minuten iets lekkers voor twee op tafel.

Voeg nog meer lekkers toe!



Scan en ontdek welke snelle recepten je volgende week aan je box kunt toevoegen!



Zalmparcaccio met zelfgemaakte kruidenolie met kappertjes en ingelegde rode ui

Benodigdheden

Dunschiller of kaasschaaf, 2x kleine kom, keukenpapier, koekenpan

Uit jouw keukenkastje

Peper en zout, olijfolie, extra vierge olijfolie, suiker, zout, rodewijnazijn

Ingrediënten voor 2 personen

Koudgerookte zalm* (g)	120
Kappertjes* (g)	20
Rode ui (stuk(s))	1
Verse bieslook, dille & bladpeterselie* (g)	10
Citroen (stuk(s))	1
Veldsla, rucola en frisee* (g)	40
Komkommer* (stuk(s))	1
Zelf toevoegen	
Olijfolie (el)	2
Extra vierge olijfolie (el)	2
Suiker (tl)	2
Rodewijnazijn (tl)	2
Zout (tl)	2
Peper en zout	naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	1678 / 401	557 / 133
Vetten (g)	31	10
Waarvan verzadigd (g)	5,0	1,7
Koolhydraten (g)	12	4
Waarvan suikers (g)	9,7	3,2
Vezels (g)	3	1
Eiwitten (g)	15	5
Zout (g)	6,4	2,1

Allergenen

Lees altijd de productinformatie op de etiketten voor de meest recente informatie over allergenen.

Snelle recepten Totale tijd: 10 min.



1. Ingelegde ui maken

Snij de **rode ui** in dunne halve ringen. Pers de **citroen** uit in een kleine kom en houd ½ el **citroensap** apart. Voeg de **ui** toe en meng met 2 el water, 2 tl suiker, 2 tl rodewijnazijn en 2 tl zout. Schep af en toe om en bewaar tot serveren.

2. Kruidenolie maken

Snij de **verse kruiden** fijn. Voeg de **kruiden** toe aan een kleine kom. Meng met ½ el **citroensap**, 2 el extra vierge olijfolie en peper en zout naar smaak. Snijd of schaaf acht dunne plakken van de **komkommer** met een dunschiller of kaasschaaf.

3. Kappertjes frituren

Dep de **kappertjes** goed droog met keukenpapier. Verhit in een koekenpan 2 el olijfolie per persoon op hoog vuur en frituur de **kappertjes** 2 - 3 minuten, tot ze opspringen. Haal uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Let op: dep de **kappertjes** goed droog vóór het frituren, anders kan het gaan spetteren.

4. Serveren

Verdeel de **koudgerookte zalm** over twee kleine borden. Leg een handje **slamix** in het midden op de zalm. Rol de **komkommerplakken** op in de lengte en verdeel de rolletjes over de zalm. Garneer met de rode ui en de kappertjes. Besprenkel met de kruidenolie.

Eet smakelijk!



Koudgerookte zalm



Kappertjes



Rode ui



Verse bieslook, dille & bladpeterselie



Citroen



Veldsla rucola en frisee



Komkommer



Smaakt het naar meer?

Van ontbijt en lunch tot een simpele maaltijd of bijgerecht: probeer ook de andere snelle recepten en zet in 5 tot 15 minuten iets lekkers voor twee op tafel.

Voeg nog meer lekkers toe!



Scan en ontdek welke snelle recepten je volgende week aan je box kunt toevoegen!



Bietencarpaccio met geitenkaas-sinaasappelcrème met walnoten en veldsla

Benodigdheden

Hoge kom, dunschiller of kaasschaaf, koekenpan, saladekom, staafmixer

Uit jouw keukenkastje

Balsamicoazijn, extra vierge olijfolie

Ingrediënten voor 2 personen

Voorgekookte rode bieten (g)	500
Handsinaasappel* (stuk(s))	1
Verse geitenkaas* (g)	125
Walnoten (g)	25
Veldsla* (g)	40
Olijfolie met citroen (ml)	8
Zelf toevoegen	
Balsamicoazijn (tl)	2
Extra vierge olijfolie (el)	1
Peper en zout	naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	1999 / 478	473 / 113
Vetten (g)	33	8
Waarvan verzadigd (g)	13,0	3,1
Koolhydraten (g)	23	6
Waarvan suikers (g)	20,7	4,9
Vezels (g)	10	2
Eiwitten (g)	17	4
Zout (g)	1,2	0,3

Allergenen

Lees altijd de productinformatie op de etiketten voor de meest recente informatie over allergenen.

Snelle recepten Totale tijd: 10 min.



1. Voorbereiden

Snijdt de **bieten** in zeer dunne plakken (zie Tip). Snijd de **sinaasappel** in de lengte doormidden. Pers een helft uit. Snijd van de andere helft de partjes los van de schil om mee te garneren: verwijder de schil en snijd het vruchtvlies los langs de vliesjes. Hak de **walnoten** grof.

Tip: Gebruik hiervoor eventueel een dunschiller of kaasschaaf.

2. Crème maken

Voeg 100 g **geitenkaas** en het **sinaasappelsap** toe aan een hoge kom. Bewaar de overige **geitenkaas** voor de garnering. Pureer tot een glad geheel met een staafmixer. Breng op smaak met peper en zout.

3. Roosteren

Verhit een koekenpan zonder olie op hoog vuur en rooster de **walnoten** goudbruin. Haal uit de pan en bewaar apart. Meng in een saladekom de **veldsla** met zwarte balsamicoazijn en extra vierge olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.

4. Serveren

Smeer de geitenkaas-sinaasappelcrème uit over 2 platte borden. Verspreid de plakken **rode biet** over de crème en besprenkel met de **olijfolie met citroen**. Leg een handje **veldsla** in het midden. Verdeel de overige **geitenkaas** in kleine brokjes. Garneer de bordjes met de **walnoten**, **sinaasappelpartjes** en **geitenkaas**.

Eet smakelijk!



Voorgekookte rode bieten



Handsinaasappel



Verse geitenkaas



Walnoten



Veldsla



Olijfolie met citroen



Smaakt het naar meer?

Van ontbijt en lunch tot een simpele maaltijd of bijgerecht: probeer ook de andere snelle recepten en zet in 5 tot 15 minuten iets lekkers voor twee op tafel.

Voeg nog meer lekkers toe!



Scan en ontdek welke snelle recepten je volgende week aan je box kunt toevoegen!



Burrata met serranoham met pistachenoten en kumato tomaat

Benodigdheden

Saladekom, koekenpan, kleine kom

Uit jouw keukenkastje

Extra vierge olijfolie, zwarte balsamicoazijn, peper en zout

Ingrediënten voor 2 personen

Burrata* (stuk(s))	2
Kumato tomaat* (stuk(s))	1
Pistachenoten (g)	10
Serranoham* (g)	40
Slamix van veldsla, rucola en frisée* (g)	40
Groene pesto* (g)	40
Citroen (stuk(s))	1

Zelf toevoegen

Extra vierge olijfolie (el)	½
Zwarte balsamicoazijn (el)	½
Peper en zout	naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2025 /269	754 /180
Vetten (g)	39	14
Waarvan verzadigd (g)	15,1	5,6
Koolhydraten (g)	10	4
Waarvan suikers (g)	4,0	1,5
Vezels (g)	3	1
Eiwitten (g)	24	9
Zout (g)	1,6	0,6

Allergenen

Lees altijd de productinformatie op de etiketten voor de meest recente informatie over allergenen.

Snelle recepten Totale tijd: 10 min.



1. Voorbereiden

Snijdt de **kumato tomaat** in dunne plakken. Hak de **pistachenoten** fijn. Rasp de schil van de **citroen** met een fijne rasp. Pers de **citroen** vervolgens uit boven een kleine kom.

2. Salade aanmaken

Meng in een saladekom ½ el olijfolie met de zwarte balsamicoazijn en **citroensap** naar smaak. Voeg de **slamix** toe. Meng met de dressing en breng op smaak met peper en zout.

3. Roosteren

Verhit een koekenpan zonder olie op hoog vuur en rooster de **pistachenoten** goudbruin. Haal uit de pan en bewaar apart.

4. Serveren

Verdeel de plakken **tomaat** over platte borden. Leg een handje **slamix** in het midden van de borden en leg een hele bol **burrata** op ieder bordje. Scheur de **serranoham** in stukken en gebruik samen met de **pistachenoten** als garnering. Besprenkel met de **pesto** en de **citroenrasp**.

Eet smakelijk!



Burrata



Kumato tomaat



Pistachenoten



Serranoham



Slamix van veldsla, rucola en frisée



Groene pesto



Citroen



Smaakt het naar meer?

Van ontbijt en lunch tot een simpele maaltijd of bijgerecht: probeer ook de andere snelle recepten en zet in 5 tot 15 minuten iets lekkers voor twee op tafel.

Voeg nog meer lekkers toe!



Scan en ontdek welke snelle recepten je volgende week aan je box kunt toevoegen!



Garnalencocktail met avocado

met whiskeysaus en verse dille

Benodigdheden

Kom, 2x kleine kom, koekenpan

Uit jouw keukenkastje

Suiker, rodewijnazijn, peper en zout

Ingrediënten voor 2 personen

Garnalen* (g)	160
Whiskeysaus* (g)	60
Ui (stuk(s))	1
Verse bieslook en dille* (g)	10
Citroen (stuk(s))	1
Radicchio en ijsbergsla* (g)	50
Paprikapoeder (mespuntje(s))	2
Avocado (stuk(s))	1
Zelf toevoegen	
Suiker (tl)	2
Rodewijnazijn (tl)	2
Olijfolie (el)	1
Zout (tl)	2
Peper en zout	naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2216 / 530	582 / 139
Vetten (g)	44	11
Waarvan verzadigd (g)	7,6	1,3
Koolhydraten (g)	17	5
Waarvan suikers (g)	11,2	4,0
Vezels (g)	6	2
Eiwitten (g)	15	5
Zout (g)	6,1	2,2

Allergenen

Lees altijd de productinformatie op de etiketten voor de meest recente informatie over allergenen.

Snelle recepten Totale tijd: 10 min.



1. Garnering snijden

Knip per persoon 1 cm **dille** en **bieslook** af om later als garnering te gebruiken. Snijd de rest van de **dille** en **bieslook** fijn. Snijd uit het midden van de **citroen** 2 dunne plakjes en bewaar voor de garnering. Pers de rest van de **citroen** uit.

2. Ui inleggen

Halveer de **ui**. Snipper één helft en snijd de andere helft in halve ringen. Halveer de **avocado** en verwijder de pit en schil. Snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Voeg de halve **uiringen** toe aan een kleine kom en meng met 2 el water, 2 tl suiker, 2 tl rodewijnazijn en 2 tl zout. Schep af en toe om en bewaar tot serveren.

3. Garnalenvulling maken

Verhit ½ el olijfolie per persoon toe aan een koekenpan op middelhoog vuur. Roerbak de **garnalen** 3 minuten. Haal uit de pan en laat afkoelen. Voeg ondertussen de **avocadoblokjes** toe aan een kom. Breng op smaak met ½ tl **citroensap** per persoon en peper en zout. Snijd de **garnalen** in kleine stukken. Meng in een kleine kom de **garnalen** met de **verse kruiden**, de gesnipperde ui, 1 mespuntje **paprikapoeder** en de **whiskeysaus**. Voeg naar smaak het overige **citroensap** toe.

4. Serveren

Verdeel de **slamix** over 2 (cocktail) glazen. Verdeel de **avocado** en vervolgens het garnalenvulling over de glazen. Garneer met de overige **verse kruiden** en de ingelegde rode ui. Serveer met het plakje **citroen**. Bestrooi met een mespuntje **paprikapoeder** (zie Tip).

Tip: Gebruik een zeefje om een mooi dun laagje paprikapoeder over de cocktails te strooien.

Eet smakelijk!



Garnalen



Whiskeysaus



Ui



Verse bieslook en dille



Citroen



Radicchio en ijsbergsla



Paprikapoeder



Avocado



Smaakt het naar meer?

Van ontbijt en lunch tot een simpele maaltijd of bijgerecht: probeer ook de andere snelle recepten en zet in 5 tot 15 minuten iets lekkers voor twee op tafel.

Voeg nog meer lekkers toe!



Scan en ontdek welke snelle recepten je volgende week aan je box kunt toevoegen!

