

Kruidnotenfestijn met chocolade

Bakken

Totale tijd: 50 min.
Bereidingstijd: 15 min.
In de oven/afkoelen: 35 min.

Benodigdheden

2x bakplaat met bakpapier, 2x kom, grote kom, 2x steelpan

Ingrediënten

	+/- 100 - 120 stuks
Bakpoeder (zakje(s))	1
Witte-chocoladedruppels (g)	100
Boter* (g)	175
Tarwebloem (g)	250
Melkchocoladedruppels (g)	100
Speculaaskruiden (zakje(s))	1
Zelf toevoegen	
[Plantaar]dige melk (el)	4
Suiker (g)	50
Bruine basterdsuiker (el)	5
Zout (tl)	½

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	1973 /472
Vetten (g)	28
Waarvan verzadigd (g)	17,4
Koolhydraten (g)	49
Waarvan suikers (g)	26,6
Vezels (g)	2
Eiwitten (g)	6
Zout (g)	1,4

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 160 graden.
- Leg 2 bakplaten met bakpapier klaar.
- Meng het zakje **bakpoeder** met 250 g **bloem** in een grote kom. Voeg de bruine basterdsuiker, suiker, **speculaaskruiden** en een snuif zout toe en meng goed door.

2. Deeg kneden

- Weeg de **boter** af, snijd in kleine blokjes en voeg toe aan de grote kom. Voeg de melk toe.
- Kneed tot een soepel deeg.
- Voeg wat meer bloem toe als het deeg te plakkerig blijft. Voeg iets meer melk toe als het te droog is.
- Verdeel het deeg in 4 stukken en rol elk stuk uit tot een staaf van ongeveer 1 cm dik.

3. Kruidnoten maken

- Snijd iedere staaf deeg in kleine stukken van 1 cm en rol de stukken tot kleine kruidnoten.
- Leg de kruidnoten in rijen op de bakplaten. Bak 15 - 20 minuten in de oven. Ze zullen nog een beetje zacht zijn als ze uit de oven komen.
- Laat de kruidnoten ongeveer 15 minuten afkoelen tot ze knapperig zijn.

4. Kruidnoten versieren

- Breng een laagje water aan de kook in twee steelpannen. Zet op iedere pan een hittebestendige kom en zorg dat deze het water niet raakt. Smelt de **witte-** en **melkchocolade** apart in de kommen.
- Dip, wanneer de kruidnoten zijn afgekoeld, de bovenkant van de kruidnoten in de **chocolade**. Laat ook wat kruidnoten naturel.
- Laat de kruidnoten drogen op een ovenrooster of bakplaat met bakpapier.

Eet smakelijk!



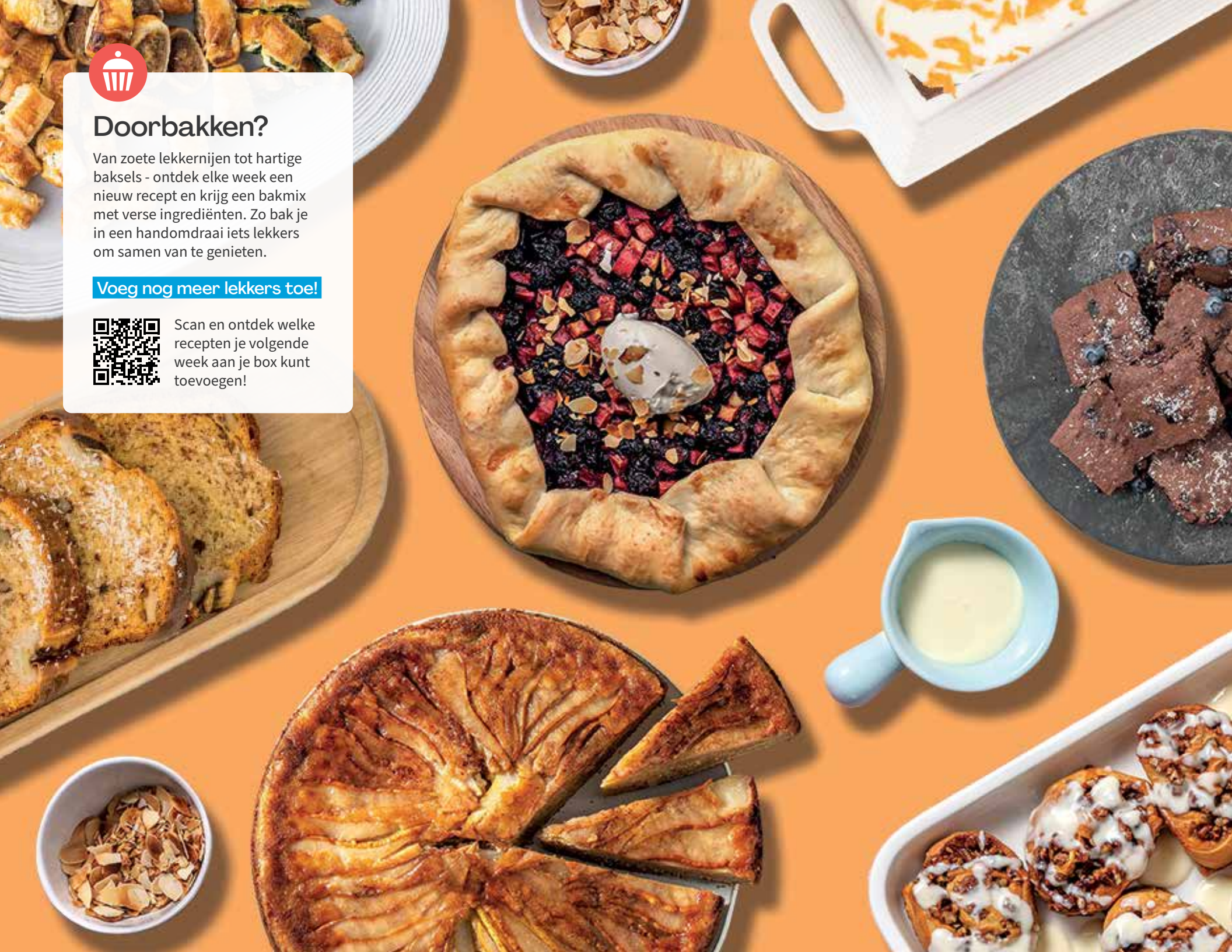
Doorbakken?

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!



Luchtige brownies met bosbessen

Bakken

Totale tijd: 40 min. • Bereidingstijd: 10 min.
• 30 min. in de oven/afkoelen

Benodigdheden

Grote kom, bakpapier, bakblik of ovenschaal van 20 x 20 cm

Ingrediënten

	+/- 9 stuks
Pecanstukjes (g)	50
Ei* (stuk(s))	2
Kokosrasp (g)	20
Mix voor chocoladecake (g)	400
Blauwe bessen* (g)	125
Zelf toevoegen	
Boter (g)	40
* in de koelkast bewaren	

Voedingswaarden

	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	1355 / 324
Vetten (g)	15
Waarvan verzadigd (g)	6,5
Koolhydraten (g)	40
Waarvan suikers (g)	26,0
Vezels (g)	3
Eiwitten (g)	5
Zout (g)	0,7

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Haal de **boter** uit de koelkast, weeg af en snijd in blokjes. Laat de **boter** op kamertemperatuur komen.
- Verwarm de oven voor op 180 graden (hetelucht) of 220 graden (elektrisch).
- Bekleed een bakblik van 20 x 20 cm met bakpapier (zie Tip).

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



2. Beslag mixen

- Mix in een grote kom de **cakemix** met 80 ml water, de boter en 2 **eieren** tot een egaal beslag (zie Tip).
- Voeg 15 gram **kokosrasp**, de **pecannoten** en $\frac{1}{3}$ van de **blauwe bessen** toe en schep met een lepel door het beslag.

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



3. Bakvorm vullen

- Giet het beslag in het bakblik met bakpapier.
- Bak de brownie 20 - 25 minuten in de oven.
- De brownie is klaar wanneer er barstjes in de bovenkant zijn ontstaan.



4. Serveren

- Haal de brownie uit de oven en laat 5 minuten afkoelen (zie Tip).
- Bestrooi met de overige **blauwe bessen** en **kokosrasp**.
- Snijd in ongeveer 9 stukken en schep ze één voor één uit het bakblik.

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 enkele minuten.

Eet smakelijk!



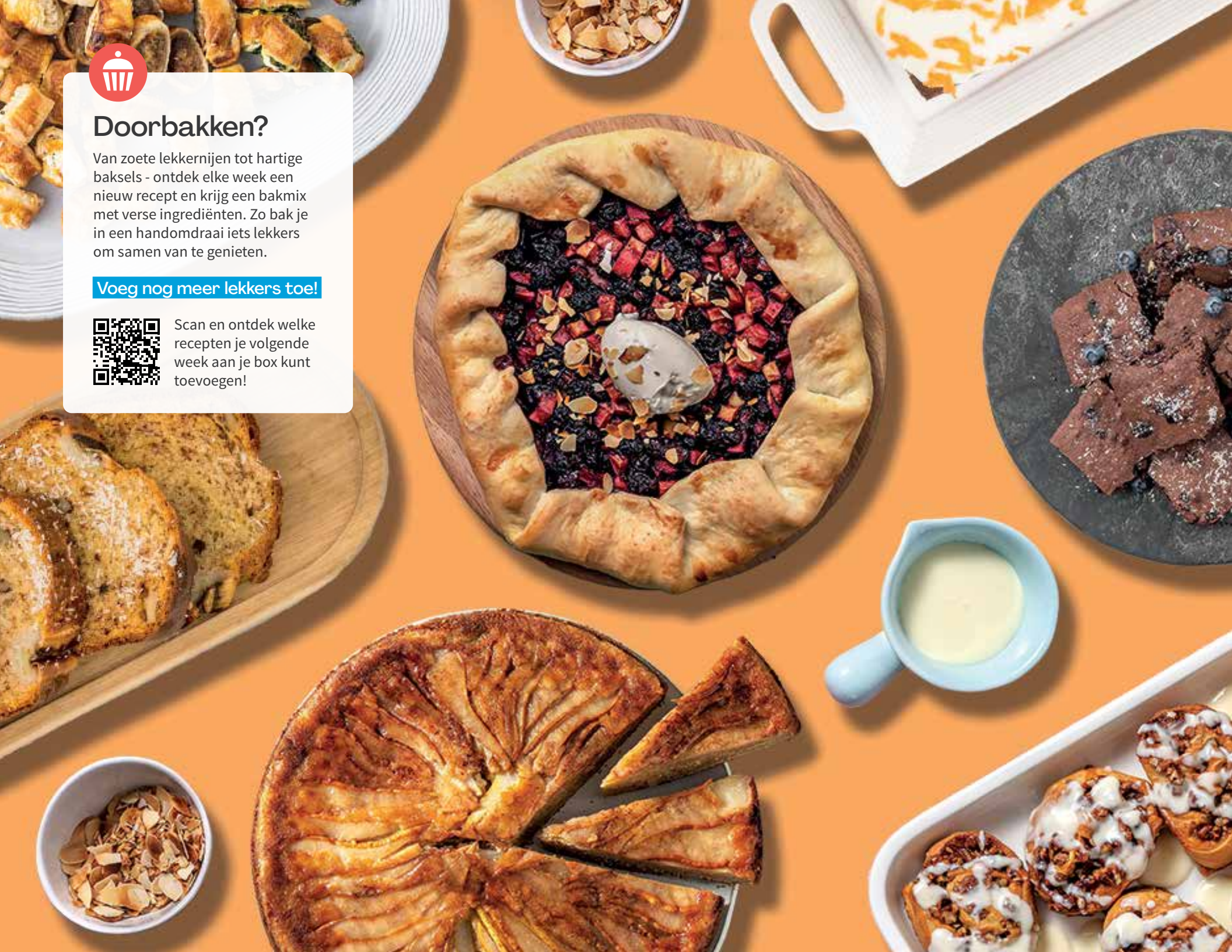
Doorbakken?

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!



Totale tijd: 30 min. • Gebaseerd op 4 personen



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

Niets gezelliger dan 's winters samen kaasfonduen! Dus haal je fonduestel uit de kast en trommel je vrienden op, want met deze box zet je de lekkerste zelfgemaakte kaasfondue op tafel voor 4 personen. Ook aan de rest is gedacht: van stokbrood en krieltjes tot groenten en vleeswaren. Het feest kan beginnen!

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

Garde, pan, 2x kom, fonduepot of grote steelpan, 2x pot met deksel

Ingrediënten voor 4 personen

	4p
Geraspte emmentaler* (g)	400
Geraspte gruyère* (g)	300
Geraspte belegen kaas* (g)	100
Witte wijn (ml)	370
Nootmuskaat (mespuntje(s))	2
Knoflookteen (stuk(s))	1
Maizena (el)	2
Baguette (stuk(s))	1
Champignons* (g)	250
Broccoli* (g)	360
Rode puntpaprika* (stuk(s))	1
Serranoham* (g)	80
Krieltjes (g)	400
Achterham* (sneetje(s))	8
Citroen (stuk(s))	¼
Meergranen stobbrood (g)	320
Italiaanse kruiden (zakje(s))	½
Rode kerstomaten (g)	250
Zelf toevoegen	
Olijfolie (el)	1
[Zoutarm] groentebouillonblokje (stuk(s))	½
Peper & zout	naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	706 /169
Vetten (g)	8
Waarvan verzadigd (g)	4,9
Koolhydraten (g)	14
Waarvan suikers (g)	0,9
Vezels (g)	2
Eiwitten (g)	10
Zout (g)	0,8

Allergenen

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



1. Krieltjes koken

Verwarm de oven voor op 200 graden. Breng water aan de kook in een ruime pot met deksel voor de **krieltjes** en verkruiemel het bouillonblokje erboven. Was ondertussen de **krieltjes** en halveer eventueel de grotere **krieltjes**. Voeg toe aan de pot met kokend water en kook, afgedekt, in 12 - 15 minuten gaar. Giet de **krieltjes** daarna af en laat zonder deksel uitstomen.



4. Voorbereiden

Pers de **knoflook** of snijd fijn. Verwijder de zaadlijsten van de **rode puntpaprika** en snijd in stukken van 2 - 3 cm (de stukken moeten op jouw fonduevork passen). Snijd de **citroen** in 4 partjes en pers 1 **citroenpartje** uit boven een kom. Meng in een andere kom de **maizena** met ½ el water. Roer goed zodat eventuele klontjes oplossen. Rasp 2 mespuntjes **nootmuskaat**.



2. Broccoli koken

Breng water met een snuif zout aan de kook in een tweede ruime pot met deksel. Snijd ondertussen de **broccoli** in roosjes (zie Tip). Voeg de **broccoli** toe aan de pot met kokend water en kook, afgedekt, 4 - 6 minuten (4 minuten voor beetgaar en 6 voor een zachtere **broccoli**). Giet af en laat zonder deksel uitstomen.

Tip: De stam van de broccoli kun je ook in de kaasfondue dippen! Schil de stam, snijd in blokjes en kook mee met de broccoli roosjes.



5. Fondue maken

Voeg ½ el olijfolie toe aan een fonduepot of grote steelpan en verwarm op middelhoog vuur. Bak de **knoflook** 1 - 2 minuten. Blus af met de **witte wijn** en het **citroensap** en breng aan de kook. Voeg de **nootmuskaat** toe. Voeg de **geraspte kazen** in delen toe aan de pot en laat smelten. Roer alles continu goed door met een garde. Voeg het maizenamengsel toe en blijf goed roeren. Breng de kaasfondue voorzichtig aan de kook, maar zet het vuur direct laag als het gaat pruttelen. Laat op laag vuur 1 - 2 minuten verder sudderen (zie Tip).

Tip: Laat de kaasfondue niet langer dan 2 minuten pruttelen, maar zet de pot gelijk op de gedekte tafel. De fondue kan beginnen!



3. Bakken

Veeg de **champignons** schoon met keukenpapier. Verhit ½ el olijfolie in een pan op middelhoog vuur en bak de **champignons** (ongesneden) 4 - 6 minuten. Voeg halverwege de **Italiaanse kruiden** toe en breng op smaak met peper en zout. Leg de **stokbroden** ondertussen in de voorverwarmde oven en bak in 5 - 6 minuten krokant en goudbruin.



6. Serveren

Zet de pot met kaasfondue op tafel en houd eventueel warm op een houder met een theelichtje of een rechaud (zie Tip). Serveer de **broccoli**, **champignons**, **paprika**, **kerstomaten** en **krieltjes** in aparte kommen. Rol de **serrano-** en **achterham** op en leg de rolletjes op een mooi bord. Snijd de **stokbroden** in stukjes en dippen maar!

Tip: Heb je niets om de fonduepot warm te houden en begint de kaas al een beetje te stollen? Zet de pot dan kort terug op het vuur en verwarm al roerend tot de fondue weer zacht is.

Eet smakelijk!

Verloren brood van brioche met frambozen met mascarpone en kaneel

Benodigdheden

Garde, pan, 2x diep bord

Uit jouw keukenkastje

Suiker, zout, zonnebloemolie

Ingrediënten voor 2 personen

Briochebroodje (stuk(s))	2
Mascarpone* (g)	100
Ei* (stuk(s))	2
Biologische halfvolle melk* (ml)	100
Frambozen* (g)	125
Gemalen kaneel (zakje(s))	½
Zelf toevoegen	
Suiker (el)	2
Zout (tl)	1
Zonnebloemolie (el)	½

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Perportie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2434 /582	514 /123
Vetten (g)	30	6
Waarvan verzadigd (g)	15,5	3,3
Koolhydraten (g)	53	11
Waarvan suikers (g)	29,2	6,2
Vezels (g)	3	1
Eiwitten (g)	22	5
Zout (g)	3,5	0,7

Allergenen

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

Weekendrecept Totale tijd: 15 min.



1. Voorbereiden

Snijd het **briochebroodje** in sneetjes van 2 cm dik.

2. Mengen

Voeg aan een diep bord de suiker toe. Klop in een ander diep bord de **melk**, het **ei**, ½ zakje **kaneel** en een snuijfe zout met een garde.

3. Wentelen en bakken

Verhit de zonnebloemolie in een pan op middelhoog vuur. Wentel ondertussen de **briochesneetjes** door het eimengsel en vervolgens door de suiker. Let op: laat de sneetjes niet in het eimengsel liggen, anders blijven ze te nat wordt het verloren brood niet krokant. Leg de **briochesneetjes** in de pan en bak ongeveer 4 minuten per kant, of tot ze stevig beginnen te worden (zie Tip).

Tip: De snelheid waarmee suiker karamelliseert is afhankelijk van de pan die je gebruikt. Zet het vuur wat lager als de suiker te snel bruin wordt.

4. Serveren

Verdeel het verloren brood over de borden. Serveer met de **mascarpone** en garneer met de **frambozen**. Bestrooi eventueel met wat extra **kaneel** (zie Tip).

Tip: Houd je van zoet? Besprenkel met wat honing!

Eet smakelijk!



Briochebroodje



Mascarpone



Ei



Biologische halfvolle melk



Frambozen



Gemalen kaneel

Yoghurt-granola variaties

Met verse frambozen, blauwe bessen, mango en appel

Ingrediënten voor 5 dagen ontbijten voor 2 personen

Biologische Griekse yoghurt* (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 Griekse yoghurt, 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 sneetjes.
- Verdeel 130 g **Griekse yoghurt** per persoon over diepe kommen.
- Werk af met 50 g **granola** per persoon.
- Garneer met per persoon: ½ **mango** en 1 el **blauwe bessen** (zie Tip).

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 schijfjes (zie Tip).
- Verdeel 130 g **Griekse yoghurt** per persoon over diepe kommen.
- Werk af 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 pan met 1 el boter in 4 - 5 minuten lichtbruin. Verhoog het vuur, voeg 1/2 el honing toe en karamelliseer de appel in 1 - 2 minuten. Voeg eventueel een snuifje kaneel toe.

Framboos & blauwe bes

Variatie 3 (4 porties)

- Verdeel 130 g **Griekse yoghurt** per persoon over diepe kommen.
- Werk af met 50 g **granola** per persoon.
- Garneer met 1 el **frambozen** en 1 el **blauwe bessen** per persoon (zie Tip).

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!

Spelt-appelcrumble

met kaneel en rozijnen

Bakken

Totale tijd: 45 min. - 10 min. bereiden • 35 min. in de oven

Benodigdheden

Kom, grote kom, ovenschaal

Ingrediënten

	+/- 10 porties
Boter* (g)	150
Speltdeegmix* (g)	400
Appel* (stuk(s))	3
Gemalen kaneel (tl)	3
Rozijnen (g)	40

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	1212 /290
Vetten (g)	14
Waarvan verzadigd (g)	7,9
Koolhydraten (g)	36
Waarvan suikers (g)	17,7
Vezels (g)	3
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 200 graden.
- Haal de **boter** uit de koelkast, weeg af en snijd in blokjes. Laat de **boter** op kamertemperatuur komen.
- Meng in een grote kom de **spelt-deegmix** met de **boter**. Kneed het deeg met je handen tot een bal. Maak grove kruimels van ongeveer 1 cm door het deeg tussen je vingers te wrijven. Dek de kruimels af en bewaar apart.
- Schil de **appels**, verwijder het klokhuis en snijd de **appels** in kleine blokjes van ongeveer 2 cm.

2. Vulling maken

- Meng in een kom de **appelblokjes** en de **rozijnen** met de **kaneel**.
- Vet een ovenschaal van ongeveer 20 bij 20 cm in, of bekleed met bakpapier.

3. Crumble maken

- Stort het appelmengsel in de ovenschaal en verdeel het kruimeldeeg erover. Zorg dat de **appels** goed bedekt zijn.
- Zet de ovenschaal in de oven en bak de crumble 30 - 35 minuten, of tot hij goudbruin is.

4. Serveren

- Laat de crumble 5 minuten afkoelen en serveer (zie Tip).

Tip: De applecrumble is zowel warm als koud lekker. Je kunt de crumble tot een week bewaren in de koelkast en eventueel 15 minuten opnieuw opwarmen in de oven op +/- 160 graden.

Eet smakelijk!



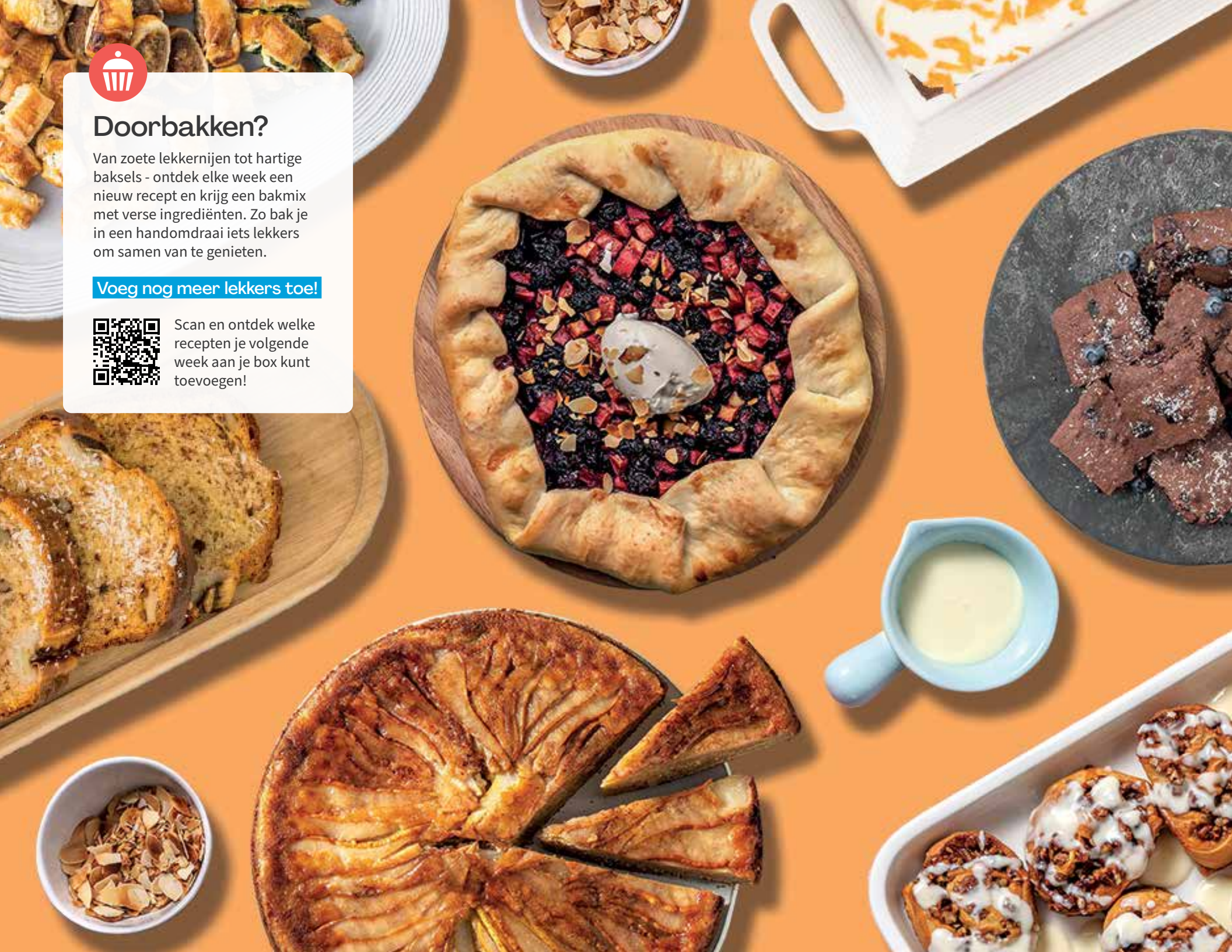
Doorbakken?

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!



Turks broodje met spicy pulled chicken

met sriracha-mayo en paprika

Benodigdheden

Pan

Ingrediënten

Ui (stuk(s))	1
Komkommer* (stuk(s))	1
Paprika* (stuk(s))	1
Knoflookteen (stuk(s))	1
Pulled chicken* (g)	100
Zoet-pikante chilisaus* (zakje(s))	1
Mini Turks brood (stuk(s))	2
Sriracha-mayo* (g)	100
Radicchio en ijsbergsla* (g)	50
Zelf toevoegen	
[Zoutarme] ketjap manis (el)	2
Zonnebloemolie (el)	1

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2795 /668	610 /146
Vetten (g)	33	7
Waarvan verzadigd (g)	4,2	0,9
Koolhydraten (g)	68	15
Waarvan suikers (g)	19,2	4,2
Vezen (g)	7	1
Eiwitten (g)	22	5
Zout (g)	3,2	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 180 graden.
- Snipper de **ui**.
- Snijd de **komkommer** in schijfjes en de **paprika** in reepjes.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn.

2. Pulled chicken bakken

- Verhit 1 el zonnebloemolie in een pan op middelhoog vuur. Fruit de **knoflook** en **ui** 2 minuten.
- Voeg de **paprika** en de **pulled chicken** toe en bak 4 minuten.
- Voeg de **zoet-pikante chilisaus** en ketjap manis toe en verwarm het geheel nog 2 minuten. Breng op smaak met peper en zout.

3. Broodje bakken

- Bak het **Turkse broodje** 5 - 8 minuten in de oven.

4. Serveren

- Verdeel de **broodjes** over de borden en snijd ze open.
- Beleg de **broodjes** met de **pulled chicken**.
- Garneer met de **sriracha-mayo**, **slamix** en **komkommerschijfjes**.
- Maak af met de bovenkant van het **broodje**.

Eet smakelijk!



Ui



Komkommer



Paprika



Knoflookteen



Pulled chicken



Zoet-pikante chilisaus



Mini Turks brood



Sriracha-mayo



Radicchio en ijsbergsla



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



Pizza margherita met kerstomaten en groene pesto met vers basilicum en mozzarella

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier

Uit jouw keukenkastje

Extra vierge olijfolie, peper en zout

Ingrediënten voor 2 personen

Pizzadeeg* (stuk(s))	2
Pastasaus met basilicum (pak(ken))	½
Rode kerstomaten (g)	250
Mozzarella* (bol(len))	2
Vers basilicum* (g)	10
Groene pesto* (g)	40
Zelf toevoegen	
Extra vierge olijfolie (el)	1
Peper & zout	naar smaak
* in de koelkast bewaren	

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	5367 / 1283	916 / 219
Vetten (g)	54	9
Waarvan verzadigd (g)	21,2	3,6
Koolhydraten (g)	129	22
Waarvan suikers (g)	12,8	2,2
Vezels (g)	17	3
Eiwitten (g)	54	9
Zout (g)	4,4	0,7

Allergenen

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

Snelle recepten Totale tijd: 20 min.



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200 graden. Halveer de **kerstomaten** en scheur de **mozzarella** in kleine stukjes. Snijd het **verse basilicum** fijn.

2. Pizza beleggen

Rol het **pizzadeeg** uit op een bakplaat met bakpapier. Besmeer het **deeg** met 5 el **tomatensaus** per pizza. Beleg de pizza met de **mozzarella** en verdeel de **kerstomaten** erover. Besprenkel met een beetje extra vierge olijfolie en breng op smaak met peper en zout.

3. Pizza bakken

Bak de pizza's 13 - 15 minuten in de oven (zie Tip).

Tip: Heb je een kleine oven? Bak dan eerst één pizza, garneer met de pesto en het basilicum en snijd deze in de helft om te delen. Bak ondertussen de tweede pizza in de oven.

4. Serveren

Verdeel de pizza's over de borden en garneer met de **groene pesto** en het **basilicum**.

Eet smakelijk!



Pizzadeeg



Pastasaus met basilicum



Rode kerstomaten



Mozzarella



Vers basilicum



Groene pesto



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!



Caesar wrap met kipfiletreepjes

met parmigiano reggiano en zelfgemaakte dressing

Benodigdheden

Aluminiumfolie, kleine kom, sauteerpan

Uit jouw keukenkastje

Mosterd, wittewijnazijn, extra vierge olijfolie, zonnebloemolie

Ingrediënten voor 2 personen

Witte tortilla (stuk(s))	4
Kipfiletreepjes met grillkruiden* (g)	200
Mayonaise* (g)	50
Radicchio en ijsbergsla* (g)	100
Parmigiano reggiano* (g)	25
Tomaat (stuk(s))	1
Sjalot (stuk(s))	½

Zelf toevoegen

Mosterd (tl)	2
Wittewijnazijn (tl)	2
Extra vierge olijfolie (el)	1
Zonnebloemolie (el)	1
Zout	snuifje

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3091 / 739	900 / 215
Vetten (g)	44	13
Waarvan verzadigd (g)	8,0	2,3
Koolhydraten (g)	46	14
Waarvan suikers (g)	3,3	1,0
Vezels (g)	3	1
Eiwitten (g)	38	11
Zout (g)	4,2	1,2

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 200 graden. Snijd de **tomaat** in blokjes en snipper de helft van de **sjalot**.

2. Kip bakken

Verpak ondertussen de **tortilla's** in aluminiumfolie en verwarm 3 - 4 minuten in de oven. Verhit de zonnebloemolie in een sauteerpan op middelhoog vuur en bak de **kipfiletreepjes** 5 - 6 minuten, of tot ze gaar zijn.

3. Dressing maken

Snijd de **parmigiano reggiano** in kleine blokjes. Meng in een kleine kom de **mayonaise**, de **sjalot**, de wittewijnazijn, de helft van de **parmigiano reggiano**, de extra vierge olijfolie, de mosterd en een snuifje zout.

4. Serveren

Besmeer de **tortilla's** met de dressing. Verdeel de **kipfilet** over de **tortilla's** en leg de **slamix** erop. Garneer met de **tomaten** en de overige **parmigiano reggiano**.

Eet smakelijk!



Witte tortilla



Sjalot



Kipfiletreepjes met grillkruiden



Mayonaise



Radicchio en ijsbergsla



Parmigiano reggiano



Tomaat



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 gerookte zalm met kappertjes

Benodigheden

Bakplaat met bakpapier

Ingrediënten voor 2 personen

Flammkuchen* (stuk(s))	2
Koudgerookte zalm* (g)	120
Biologische zure room* (g)	100
Kappertjes* (g)	20
Ui (stuk(s))	1
Citroen (stuk(s))	1

Zelf toevoegen

Peper & zout naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	1774 / 424	622 / 149
Vetten (g)	14	5
Waarvan verzadigd (g)	4,9	1,7
Koolhydraten (g)	51	18
Waarvan suikers (g)	3,8	1,3
Vezels (g)	3	1
Eiwitten (g)	23	8
Zout (g)	2,3	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. Snijden

Snij de **ui** in halve ringen. Besmeer de **flammkuchen** met de **zure room**, maar houd 1 el apart voor de garnering. Beleg de **flammkuchen** met de **ui** en **kappertjes**.

3. Bakken

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

4. Serveren

Snij de **flammkuchen** in stukken. Beleg met de **gerookte zalm** en verdeel de overige **zure room** erover. Serveer de **citroenpartjes** ernaast.

Eet smakelijk!



Flammkuchen



Koudgerookte zalm



Biologische zure room



Kappertjes



Ui



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!



Verloren brood van brioche met frambozen met mascarpone en kaneel

Benodigdheden

Garde, pan, 2x diep bord

Uit jouw keukenkastje

Suiker, zout, zonnebloemolie

Ingrediënten voor 2 personen

Briochebroodje (stuk(s))	2
Mascarpone* (g)	50
Ei* (stuk(s))	2
Biologische halfvolle melk* (ml)	100
Frambozen* (g)	125
Gemalen kaneel (zakje(s))	½
Zelf toevoegen	
Suiker (el)	2
Zout (tl)	1
Zonnebloemolie (el)	½

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Perportie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2087 /499	728 /174
Vetten (g)	26	9
Waarvan verzadigd (g)	13,0	4,0
Koolhydraten (g)	47	16
Waarvan suikers (g)	21,0	7,0
Vezels (g)	4	1
Eiwitten (g)	17	6
Zout (g)	4,0	1,0

Allergenen

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

Snelle recepten Totale tijd: 15 min.



1. Voorbereiden

Snijdt het **briochebroodje** in sneetjes van 2 cm dik.

2. Mengen

Voeg de suiker toe aan een diep bord. Klop in een ander diep bord de **melk**, het **ei**, ½ zakje **kaneel** en een snuifje zout met een garde.

3. Verloren brood bakken

Verhit de zonnebloemolie in een pan op middelhoog vuur. Wentel ondertussen de **briochesneetjes** door het eimengsel en vervolgens door de suiker. Let op: laat de **sneetjes** niet in het eimengsel liggen, anders blijven ze te nat en wordt het verloren brood niet krokant. Leg de **briochesneetjes** in de pan en bak ongeveer 4 minuten per kant, of tot ze stevig beginnen te worden (zie Tip).

Tip: De snelheid waarmee suiker karamelliseert is afhankelijk van de pan die je gebruikt. Zet het vuur wat lager als de suiker te snel bruin wordt.

4. Serveren

Verdeel het verloren brood over de borden. Serveer met de **mascarpone** en garneer met de **frambozen**. Bestrooi eventueel met wat extra **kaneel** (zie Tip).

Tip: Houd je van zoet? Besprenkel dan met wat honing!

Eet smakelijk!



Briochebroodje



Mascarpone



Ei



Biologische halfvolle melk



Frambozen



Gemalen kaneel



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!



Briochebroodje met eiersalade en garnalen met bieslook en paprikamayonaise

Benodigdheden

Pan, 2x kom, steelpan met deksel

Uit jouw keukenkastje

Boter, wittewijnazijn, peper en zout

Ingrediënten voor 2 personen

Briochebroodje (stuk(s))	2
Garnalen* (g)	90
Mayonaise* (g)	75
Paprikapoeder (tl)	2
Verse bieslook* (g)	10
Ei* (stuk(s))	4
Zelf toevoegen	
Boter (el)	1
Wittewijnazijn (tl)	1
Peper en zout	naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Perportie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2735 /654	1122 /268
Vetten (g)	49	20
Waarvan verzadigd (g)	11,2	4,6
Koolhydraten (g)	28	12
Waarvan suikers (g)	4,1	1,7
Vezels (g)	2	1
Eiwitten (g)	24	10
Zout (g)	1,7	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

Zorg dat de **eieren** net onder water staan in een steelpan met deksel. Breng het water aan de kook en kook de **eieren**, afgedekt, in 6 - 8 minuten hard. Laat vervolgens onder koud water schrikken. Verhit ondertussen ½ el olijfolie in een pan op middelhoog vuur en bak de **garnalen** 3 minuten al roerend. Haal uit de pan en laat volledig afkoelen.

2. Broodje bakken

Verhit 1 el boter in dezelfde pan op middelhoog vuur. Snijd het **bricchebroodje** doormidden en leg met de snijkant naar beneden in de pan. Verlaag het vuur en bak in 3 - 5 minuten krokant.

3. Eiersalade maken

Hak de **bieslook** en **garnalen** fijn en pel de **eieren**. Prak 3 **eieren** met een vork in een kom. Meng met de **garnalen**, ⅓ van de **mayonaise**, 1 tl **paprikapoeder**, 1 tl wittewijnazijn en de helft van de **bieslook**. Breng op smaak met peper en zout. Meng in een andere kom de overige **mayonaise** met 1 tl **paprikapoeder** en 1 el water. Snijd het overige **ei** in schijfjes ter garnering.

4. Serveren

Beleg het **broodje** met de eiersalade. Verdeel de **eischijfjes** over de **broodjes**. Besprenkel met de paprikamayonaise en garneer met de **bieslook**. Breng op smaak met peper en zout.

Eet smakelijk!



Briochebroodje



Garnalen



Mayonaise



Paprikapoeder



Verse bieslook



Ei



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!



Avocadotoast met serranoham en burrata met tomaat en basilicum

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, kleine kom

Uit jouw keukenkastje

Extra vierge olijfolie, zwarte balsamicoazijn, olijfolie, peper en zout

Ingrediënten voor 2 personen

Avocado (stuk(s))	1
Serranoham* (g)	80
Tomaat (stuk(s))	2
Burrata* (stuk(s))	1
Witte demi-baguette (stuk(s))	2
Vers basilicum* (g)	10
Zelf toevoegen	
Extra vierge olijfolie (el)	1
Zwarte balsamicoazijn (tl)	2
Olijfolie	naar smaak
Peper en zout	naar smaak
* in de koelkast bewaren	

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3242 / 775	819 / 196
Vetten (g)	42	11
Waarvan verzadigd (g)	13,3	3,4
Koolhydraten (g)	61	15
Waarvan suikers (g)	4,9	1,2
Vezels (g)	9	2
Eiwitten (g)	33	8
Zout (g)	3,4	0,9

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. Halveer de **demi-baguette** in de lengte en besmeer de snijkanten met wat olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Leg de halve **baguettes** met de snijkant naar boven op een bakplaat met bakpapier en rooster 5 - 7 minuten in de oven (zie Tip). Halveer de **avocado** en verwijder de pit en schil. Snijd de **avocado** in de lengte in dunne plakjes.

Tip: Heb je een broodrooster of croque monsieur-ijzer? Gebruik deze dan om de baguette te roosteren.

2. Tomatensalsa maken

Snijdt het **basilicum** fijn. Snijd de **tomaat** in kleine blokjes. Meng in een kleine kom een dressing van 2 tl zwarte balsamicoazijn, 1 el extra vierge olijfolie, peper en zout. Meng met de **tomaat** en het **basilicum**.

3. Burrata scheuren

Scheur de **burrata** in kleine stukken.

4. Serveren

Verdeel de toasts over de borden. Verdeel de **serranoham** en de tomatensalsa over de toast. Leg de **avocado** plakjes erop en garneer met de **burrata**. Breng flink op smaak met peper en zout.

Eet smakelijk!



Avocado



Serranoham



Tomaat



Burrata



Witte demi-baguette



Vers basilicum



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!



Mangocrème met passievrucht en appelsien met stroopwafelkruimels

Benodigdheden

Rasp, hoge kom, garde of mixer, grote kom, staafmixer

Uit jouw keukenkastje

Kristalsuiker

Ingrediënten voor 2 personen

Mango (stuk(s))	½
Room* (ml)	100
Handsinaasappel* (stuk(s))	1
Passievrucht (stuk(s))	½
Griekse yoghurt* (g)	75
Stroopwafelkruimels (g)	60
Zelf toevoegen	
Kristalsuiker (el)	1

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Perportie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	1679 /401	914 /218
Vetten (g)	27	15
Waarvan verzadigd (g)	15,1	8,2
Koolhydraten (g)	32	17
Waarvan suikers (g)	20,2	11,0
Vezels (g)	2	1
Eiwitten (g)	5	3
Zout (g)	0,4	0,2

Allergenen

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

Snelle recepten Totale tijd: 15 min.



1. Voorbereiden

Halveer de **appelsien** en snijd er 2 halve schijfjes af om te gebruiken als garnering. Pers de overige **appelsien** uit. Schil de **mango** en snijd het vruchtvlees in blokjes.

2. Mangopuree maken

Voeg aan een hoge kom de **mangoblokjes** en 2 el **appelsiensap** toe. Pureer met de staafmixer tot een gladde puree.

3. Crème maken

Voeg aan een grote kom de **room** en ½ el suiker per persoon toe. Klop met een garde of (hand)mixer stijf, tot de **room** mooie pieken maakt. Meng de **Griekse yoghurt** door de slagroom.

4. Serveren

Schep de mango-appelsienpuree voorzichtig door het slagroom-yoghurtmengsel. Verdeel de mangocrème over twee mooie glaasjes. Garneer met de **stroopwafelkruimels** en de **appelsien**schijfjes. Halveer de **passievrucht** en verdeel het vruchtvlees over de mangocrème.

Eet smakelijk!



Mango



Room



Handsinaasappel



Passievrucht



Griekse yoghurt



Stroopwafelkruimels



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!



Bao broodjes met barbecuekip

2 porties | met mayonaise, ingelegde komkommer en rauwkost

Benodigdheden

Kom, vergiet, grote pot met deksel, bakpapier, pan

Ingrediënten voor 2 personen

Bao broodje* (stuk(s))	4
Komkommer* (stuk(s))	1
Mayonaise* (g)	50
Barbecuesaus (g)	50
Sojasaus (ml)	5
Witte kool en wortel* (g)	50
Kippendijreepjes* (g)	200
Zelf toevoegen	
Zonnebloemolie (el)	1
Wittewijnazijn (el)	2
Suiker (tl)	1
Peper en zout	naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Perportie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2611 / 624	767 / 183
Vetten (g)	37	11
Waarvan verzadigd (g)	6,8	2
Koolhydraten (g)	49	15
Waarvan suikers (g)	14,3	4,2
Vezels (g)	2	1
Eiwitten (g)	23	7
Zout (g)	1,6	0,5

Allergenen

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

Snelle recepten Totale tijd: 15 min.



1. Komkommer inleggen

- Snijd de **komkommer** in dunne staafjes van ongeveer 5 cm lang.
- Meng in een kom 1 tl suiker met 2 el wittewijnazijn.
- Voeg de **komkommer** toe en breng op smaak met zout.
- Meng goed en zet apart tot gebruik. Schep af en toe om, zodat de smaken goed intrekken.

2. Kip bakken

- Verhit 1 el zonnebloemolie in een pan op middelhoog vuur.
- Voeg de **kippendijreepjes** toe en bak 5 - 6 minuten goudbruin.
- Voeg de **barbecuesaus** en 1 tl **sojasaus** toe en meng goed met de **kip**.

3. Broodjes stomen

- Breng een laagje water aan de kook in een grote pot met deksel.
- Bekleed een vergiet of zeef met bakpapier en leg de **bao broodjes** erin.
- Zet het vergiet op de pot met kokend water en stoom afgedekt 3 - 4 minuten (zie Tip).

Tip: Pas op dat de broodjes niet nat worden wanneer je het deksel verwijdert!

4. Serveren

- Besmeer beide kanten van de **bao broodjes** met **mayonaise**.
- Vul de **broodjes** met de **kip, wortel-koolmix** en ingelegde **komkommer**.

Eet smakelijk!



Bao broodje



Komkommer



Mayonaise



Barbecuesaus



Sojasaus



Witte kool en wortel



Kippendijreepjes



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!



Erwtensoep met Brandt & Levie Rookworst

4 porties | met speklapjes

Benodigdheden

Aardappelstamper, soeppot met deksel

Ingrediënten

Laurierblad (stuk(s))	1
Speklap* (stuk(s))	2
Wortel* (stuk(s))	2
Aardappelen* (g)	200
Verse bladselderij* (g)	20
Prei* (stuk(s))	1
Ui* (stuk(s))	1
Knolselderblokjes* (g)	300
Brandt & Levie - Rookworst* (stuk(s))	1
Groene spliterwten (g)	300

Zelf toevoegen

[Zoutarme] runderbouillon (ml)	1000
--------------------------------	------

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	5222 / 1248	395 / 94
Vetten (g)	43	3
Waarvan verzadigd (g)	19,5	1,5
Koolhydraten (g)	132	10
Waarvan suikers (g)	20,8	1,6
vezels (g)	22	2
Eiwitten (g)	73	6
Zout (g)	7,9	0,6

Allergenen

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

Snelle recepten Totale tijd: 50 min.



1. Voorbereiden

- Bereid de bouillon in een grote soeppot met deksel. Voeg de **spliterwten** en het **laurierblad** toe. Voeg de **speklappen** toe en laat, afgedekt, 20 minuten zachtjes koken op middellaag vuur. Roer regelmatig door.

2. Snijden

- Snijd de **wortel** in schijfjes van 1 cm. Was of schil de **aardappel** en snijd in blokjes van 2 cm. Bewaar een paar bladselderblaadjes apart en hak de rest, inclusief steeltjes, grof. Snijd de prei in ringen. Snijd de ui in halve maantjes.

3. Soep afmaken

- Haal na 20 minuten de **speklappen** uit de pot en snijd in kleine blokjes. Voeg de **wortel**, **aardappel**, gesneden bladselder, knolselder, **prei**, **ui**, en **rookworst** toe en kook nog 20 minuten op laag vuur, of tot de groenten gaar zijn. Haal de **worst** uit de soep en snijd in sneetjes. Verwijder het **laurierblad** uit de soep. Stamp de soep een paar keer door met een aardappelstamper.

4. Serveren

- Voeg de **speklappen** en rookworstsneetjes toe aan de soep. Verhoog het vuur en roer de soep goed door. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel de soep over de kommen en garneer met de apart gehouden bladselder.

Eet smakelijk!



Laurierblad



Speklap



Wortel



Aardappelen



Verse bladselderij



Prei



Ui



Knolselderblokjes



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!



Broodje rookworst van Brandt & Levie

2 porties | met honing-mosterdsaus en ui

Benodigdheden

Grillpan, pot, kleine kom, pan

Ingrediënten

Rookworst van Brandt & Levie* (stuk(s))	1
Hotdogbroodje (stuk(s))	2
Ui (stuk(s))	1
Mayonaise* (g)	50
Zelf toevoegen	
[Plantaardige] boter (el)	½
Mosterd (tl)	4
Honing (tl)	2
Peper en zout	naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2828 /676	1072 /256
Vetten (g)	45	17
Waarvan verzadigd (g)	15,3	5,8
Koolhydraten (g)	40	15
Waarvan suikers (g)	9,6	3,6
Vezels (g)	3	1
Eiwitten (g)	27	10
Zout (g)	2,5	1

Allergenen

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

Snelle recepten Totale tijd: 15 min.



1. Voorbereiden

- Snijd de **ui** in halve ringen.
- Breng water aan de kook in een pot voor de **rookworst**.
- Voeg de **rookworst** toe, verlaag het vuur en verwarm de **worst** 8 - 10 minuten.

2. Broodje grillen

- Verhit een grillpan op middelhoog vuur.
- Snijd de **hotdogbroodjes** open, maar snijd niet volledig doormidden.
- Vouw de **broodjes** open en leg met de snijkant naar beneden in de grillpan. Toast 3 - 5 minuten, of tot er mooie bruine grillstrepen op het **broodje** staan.

3. Saus maken

- Verhit ½ el boter in een pan op middelhoog vuur. Voeg de **ui** en een snuifje zout toe en bak 4 - 5 minuten.
- Meng in een kleine kom de **mayonaise** met 2 tl honing, 4 tl mosterd, peper en zout.

4. Serveren

- Besmeer de **broodjes** met de honing-mosterdsaus.
- Halveer de **rookworst** en leg 1 helft op elk **broodje** (zie Tip).
- Garneer de broodjes **rookworst** met de **ui**.

Tip: Snijd de worst eventueel in schijfjes: dat is makkelijker eten!

Eet smakelijk!



Rookworst van Brandt & Levie



Hotdogbroodje



Ui



Mayonaise



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!



Brandt & Levie worstenbroodjes met smokey tomatenketchup

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier

Ingrediënten

Brandt & Levie - Rookworst* (stuk(s))	1
Bladerdeeg* (rol(len))	1
Smokey tomatenketchup* (g)	120
Zelf toevoegen	
Mosterd (el)	5
Olijfolie	naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Perportie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3895 / 931	1113 / 266
Vetten (g)	62	18
Waarvan verzadigd (g)	32	9,1
Koolhydraten (g)	56	16
Waarvan suikers (g)	12	3,4
Vezels (g)	3	1
Eiwitten (g)	32	9
Zout (g)	4,8	1,4

Allergenen

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

Snelle recepten Totale tijd: 35 min.



1. Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Snijd de **rookworst** in stukken van 3 cm en halveer de stukken in de lengte.

2. Worstenbroodjes maken

- Halveer het **bladerdeeg** in de lengte en snijd in stroken van 3½ cm.
- Besmeer de stroken met mosterd en leg op elke strook een stuk **worst**.
- Vouw het deeg dicht en druk het uiteinde dicht met een vork.
- Herhaal dit met alle stukken **worst** en **bladerdeeg**.

3. Worstenbroodjes bakken

- Leg de worstenbroodjes op een bakplaat met bakpapier. Maak 2 sneetjes in de bovenkant van de broodjes en smeer in met een klein beetje olijfolie.
- Bak de worstenbroodjes 20 - 25 minuten in de oven, of tot ze goudbruin zijn.

4. Serveren

- Serveer de worstenbroodjes met de **smokey tomatenketchup**.

Eet smakelijk!



Brandt & Levie - Rookworst



Bladerdeeg



Smokey tomatenketchup



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!



Empanada's met rundergehakt en limoenmayonaise

+/- 12 stuks | voor bij de apéro

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, kom, serveerschaal, kleine kom, pan

Ingrediënten

Knoflookteen (stuk(s))	1
Ui (stuk(s))	1
Rode puntpaprika* (stuk(s))	1
Limoen* (stuk(s))	1
Mexicaanse kruiden (zakje(s))	2
Tomatenpuree (potje(s))	1
Bladerdeeg* (roll(s))	2
Mayonaise* (g)	75
Oosters gekruid rundergehakt* (g)	300
Zelf toevoegen	
Olijfolie (el)	1
Peper en zout	naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	1197 /286
Vetten (g)	21
Waarvan verzadigd (g)	8,4
Koolhydraten (g)	16
Waarvan suikers (g)	3
vezels (g)	1
Eiwitten (g)	7
Zout (g)	0,8

Allergenen

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

Snelle recepten Totale tijd: 40 min.



1. Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Snipper de **ui**.
- Snijd de **paprika** in kleine blokjes.
- Halveer de **limoen** en pers 1 helft uit boven een kleine kom.

2. Vulling maken

- Verhit 1 el olijfolie in een pan op middelhoog vuur en fruit de **ui** en **knoflook** 2 - 3 minuten.
- Voeg 1 zakje **Mexicaanse kruiden** en de **tomatenpuree** toe en bak 1 minuut.
- Voeg vervolgens het **gehakt** en de **paprika** toe en bak het **gehakt** in 3 - 4 minuten los. Breng op smaak met peper en zout (zie Tip).

Tip: Houd je van pikant? Voeg dan naar smaak wat *chilisaus* of *sambal* toe.

3. Empanada's maken

- Rol het **bladerdeeg** uit. Snijd 12 cirkels met een doorsnede van 15 cm uit het **deeg**, eventueel met behulp van een kleine kom of steekvorm.
- Bedek één helft van elke cirkel met de vulling en houd de randen vrij. Vouw de lege helft over de vulling heen en druk de randen goed dicht met een vork.
- Leg de empanada's op een bakplaat met bakpapier en bak in 15 - 20 minuten goudbruin in de oven.

4. Serveren

- Meng in een kom de **mayonaise** met 1 zakje **Mexicaanse kruiden** en het **limoensap**.
- Haal de empanada's uit de oven en leg op een serveerschaal.
- Serveer met de limoenmayonaise.

Eet smakelijk!



Knoflookteen



Ui



Rode puntpaprika



Limoen



Mexicaanse kruiden



Tomatenpuree



Bladerdeeg



Mayonaise



Oosters gekruid rundergehakt



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!



Stoofpeertjes met rode wijn

7 stuks | met winterse kruiden

Benodigdheden

Dunschiller, soeppot met deksel

Ingrediënten

Citroen* (stuk(s))	1
Peer* (stuk(s))	7
Gemalen kaneel (tl)	3
Speculaaskruiden (zakje(s))	1
Laurierblad (stuk(s))	1
Rode wijn (ml)	187
Zelf toevoegen	
[Plantaardige] boter (el)	2
Suiker (g)	70
Water (ml)	700

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2368 / 566	223 / 53
Vetten (g)	14	1
Waarvan verzadigd (g)	8,1	0,8
Koolhydraten (g)	102	10
Waarvan suikers (g)	35,9	3,4
Vezels (g)	3	0
Eiwitten (g)	2	0
Zout (g)	0	0

Allergenen

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

Snelle recepten Totale tijd: 135 min.



1. Voorbereiden

- Was de **citroen** en snijd met een scherp mesje of dunschiller een lang stuk schil (zonder wit) van de **citroen**.
- Schil de **peren** met een dunschiller.

2. Stoof bereiden

- Verhit de boter in een grote soeppot op middelhoog vuur.
- Voeg de suiker, **kaneel**, **speculaaskruiden**, het **laurierblad** en de **citroenschil** toe.
- Voeg de **peren**, **rode wijn** en het water toe. Zorg dat de **peren** net onder water staan.

3. Stoven

- Stoof de **peren**, afgedekt, 1½ uur op laag vuur.
- Verwijder de **peren** uit de pot.
- Verhoog het vuur en laat nog 30 minuten, zonder deksel, reduceren.

4. Serveren

- Leg de stoofpeertjes in een serveerschaal en serveer met de siroop (zie Tip).

Tip: In de koelkast blijven de stoofpeertjes in een luchtdichte bewaardoos 4 dagen goed.

Eet smakelijk!



Citroen



Peer



Gemalen kaneel



Speculaaskruiden



Laurierblad



Rode wijn



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!



Tomaat-mozzarellabrood uit de oven

2 porties | met Italiaanse kruiden en basilicum

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, serveerschalen, kleine kom

Ingrediënten

Witte demi-baguette (stuk(s))	2
Vers basilicum* (g)	10
Passata (g)	200
Italiaanse kruiden (zakje(s))	1
Mozzarella* (bol(len))	1
Mini-romatomen (g)	100
Zelf toevoegen	
Extra vierge olijfolie (el)	1
Peper en zout	naar smaak
* in de koelkast bewaren	

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2381 / 569	698 / 167
Vetten (g)	21	6
Waarvan verzadigd (g)	9,2	2,7
Koolhydraten (g)	67	20
Waarvan suikers (g)	8,7	2,6
Vezels (g)	7	2
Eiwitten (g)	25	7
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: 20 min.



1. Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 220 graden.
- Halveer de **baguette** in de lengte.
- Snijd het **basilicum** fijn.
- Meng in een kleine kom de **passata** met de **Italiaanse kruiden**, de helft van het **basilicum**, 1 el extra vierge olijfolie, peper en zout.

2. Brood beleggen

- Halveer de **tomaten**.
- Scheur de **mozzarella** in kleine stukjes.
- Leg de helften van het **brood** op een bakplaat met bakpapier en verdeel de **passata** erover.
- Leg daarop de **mozzarella** en de **tomaten**.

3. Brood bakken

- Bak het **brood** 6 - 8 minuten in de oven, of tot de **kaas** gesmolten is.

4. Serveren

- Garneer het **brood** met het overige **basilicum** en breng op smaak met peper en zout.
- Snijd het **brood** in sneetjes en leg op een grote schaal of bord.

Eet smakelijk!



Witte demi-baguette



Vers basilicum



Passata



Italiaanse kruiden



Mozzarella



Mini-romatomen



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!

