

juli 2019

Lekker Makkelijk

magazine bij de boodschappen in de buurt



Zomer

*Griekse en mediterrane
sferen en smaken*

lekker
makkelijk
nl

Calvé



Let's
drizzle



Vakantie- gevoel in de keuken

Vakantie in eigen land en toch genieten van de Mediterraanse keuken? Met de recepten in dit zomernummer gaat dat zeker lukken. Heerlijke varianten op Griekse traditionele gerechten en volop inspiratie om eindeloos te variëren met groenten en fruit van het seizoen. En met het nieuwe gratis vakantieboek van Lieke & Max wil iedereen wel mee om lekker boodschappen te doen.

*Veel plezier
en geniet van
de zomer!*



INHOUD VAN DIT NUMMER

lekker
makkelijk.nl



- 3 Intro en inhoud 4-7 Griekse Mezze, recepten
- 8-13 Mediterraanse hoofdgerechten, recepten
- 15 Wijnen 17-19 Griekse ovensgerechten, recepten 23 In de buurt
- 25 Zomers weekrecept 27 Hoogland Vis 29-31 Zomers weekrecept
- 34-39 Zon, zee en zoet, recepten 41 In de buurt
- 43 Op stap 45 Onze klanten 46 Lekker puzzelen
- 47 Service 48 Strip Lieke&Max





Griekse mezze

Kijk voor
het recept
op pagina
6/7



Griekse fritatta met kabeljauw

BIJGERECHT – 6 PERSONEN – 30 MINUTEN,
OVENTIJD 2 MINUTEN

INGREDIËNTEN

250 gr kabeljauw
125 gr voorgekookte cocktailgarnalen
1 courgette
4 tomaten
1 citroen in halve plakjes
4 stengels lente ui
1 eetlepel citroenrasp
4 teentjes knoflook uit de pers
3 el verse dille, 2 el fijngehakte munt
150 ml witte wijn
100 gr volle Griekse yoghurt
4 el zelfrijzend bakmeel
6 eieren
Olijven
Griekse olijfolie

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven op 180°C. Bak de kabeljauw aan beide zijden in 4 eetlepels olijfolie in 8 minuten gaar. Schep de vis uit de pan en voeg nog 2 eetlepels extra olijfolie toe. Voeg de in klein gesneden blokjes courgette toe. Roerbak 4 minuten op halfhoog vuur. Voeg de lente- ui, citroenrasp en knoflook toe en bak 2 minuten mee. Haal de pan van het vuur. Voeg de dille en de munt toe en schep het om. Doe in een kom de witte wijn en de Griekse yoghurt. Klop het met een garde glad en voeg lepel voor lepel de bloem toe en klop tot alle klontjes weg zijn. Voeg nu kloppend één voor één de eieren toe en klop tot een romig beslag. Breek met een vork de vis in stukjes. Snijd de helft van de cocktailgarnalen ook in stukjes. Doe de vis, de garnalen en de gebakken groenten bij het beslag. Meng alles goed door elkaar. Bekleed een bakblik of ovenschaal met bakpapier en vet in met olijfolie. Schenk het groente en visbeslag erin. Bak 2 minuten in de oven tot het goudgeel is. Neem uit de oven. Snijd de tomaten in dunne plakken en bedek de frittata ermee. Maal er wat zeezout en peper op. Leg in het midden van de frittata halve plakjes citroen. Verdeel de rest van de cocktailgarnalen en de olijven erover. Lekker met stokbrood.



Spanakopita flapjes

BIJGERECHT - 10 STUKS - 20 MINUTEN,
OVENTIJD 25 MINUTEN

INGREDIËNTEN

450 gr spinazie
1 grote ui
2 tl komijnzaadjes
2 teentjes knoflook uit de pers
2 el dille
25 gr rozijnen
2 el zonnebloempitjes
150 gr feta
2 hardgekookte eieren
2 losgeklopte eidooiers
1 pakje bladerdeeg

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven voor op 200°C. Ontdooi het bladerdeeg. Roerbak de spinazie en fijngehakte ui in 4 eetlepels olijfolie gedurende 5 minuten. Voeg het komijnzaad, knoflook, in stukjes gesneden ei, dille en de rozijnen toe en bak 2 minuten mee. Schep alles goed om en laat afkoelen. Schenk het losgeklopte ei erdoor en voeg de verkruimelde feta toe. Leg de plakjes bladerdeeg op een met bakpapier beklede bakplaat en verdeel de vulling over één helft van het deeg. Klap dubbel en druk ze met een vork dicht. Bestrijk ze met de losgeklopte eidooier en strooi er wat zonnebloempitjes over. Bak de flapjes in 25 minuten goudgeel.



Omelet met gegrilde paprika

BIJGERECHT – 8 PERSONEN –
30 MINUTEN, OVENTIJD 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

4 rode paprika's
1/2 citroen
1 el sinaasappelrasp
1 rode ui
zwarte olijven
1 tl tijm
2 teentjes knoflook uit de pers
1 tl Chili vlokken
peterselie
olijfolie
8 eieren

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven voor op 200°C. Leg de paprika's op een met bakpapier beklede bakplaat. Leg hierop de hele paprika's. Rooster de paprika's 30 minuten gaar tot het vel zwartgeblakerd is. Laat de paprika's afkoelen tot lauwwarm en verwijder het velletje. Halveer de paprika's en verwijder de pitjes. Snijd in stukken en pureer met de staafmixer. Klop de eieren los en voeg de paprikapuree, tijm, sinaasappelrasp, knoflook en Chilivlokken toe. Maal er royaal zeezout en peper over. Meng alles goed door. Verwarm in een grote koekenpan en schenk er 6 eetlepels olijfolie bij. Zet het vuur hoog en schenk het paprika ei-mengsel erin. Bak de omelet 5 minuten op hoog vuur en bak verder 10 minuten op laag vuur. Als de omelet gestold is is hij klaar. Schep met een spatel de omelet uit de pan en leg hem op een grote schaal. Laat afkoelen en snijd daarna in kleine puntjes. Schep de rode uiringen in het midden en strooi er de peterselie, olijven en de verkruimelde feta over. Besprenkel alles met het sap van een halve citroen.



Griekse aardappelsalade

BIJGERECHT - 4 PERSONEN – 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

500 gr vastkokende nieuwe aardappeltjes
2 rode uien
2 citroenen
6 el olijfolie
1 teentje knoflook uit de pers
2 tl gedroogde majoraan
2 tl gedroogde munt

BEREIDINGSWIJZE Boen de aardappeltjes goed schoon en kook ze met schil in 25 minuten gaar. Snijd één citroen in plakjes en halveer ze. Boen de andere citroen schoon en rasp de gele schil van de citroen. Snijd de rode uien in ringen en schep ze om met sap van een halve citroen en de helft van de citroenrasp. Zet even apart. Klop een dressing van de rest van het citroensap, citroenrasp, olijfolie, knoflook, majoraan en de munt. Breng goed op smaak met zout en peper. Snijd de lauwwarme gekookte aardappels met schil in plakken. Schik ze op een groot bord en leg er de halve plakjes citroen tussen. Lepel de citroendressing erover. Schep de ringen ui erop en de blaadjes munt. Laat 1 uurtje op smaak komen voor het serveren.



Olijvenbrood

BIJGERECHT - 4 PERSONEN – 45 MINUTEN
– 45 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN

1 grote ui
700 gr bloem
1 ½ el bakpoeder
2 tl zout
150 ml karnemelk
60 ml Griekse olijfolie
1 el gedroogde munt
250 gr zwarte ontpitte olijven

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven op 190°C. Snipper de ui fijn en bak in 2 el olijfolie goudbruin en laat afkoelen. Meng de bloem met het bakpoeder en zout in een grote kom. Maak een kuil in het midden en voeg de karnemelk, de rest van de olijfolie, gebakken ui en munt toe. Roer met een lepel alles om tot het zich een vast deeg vormt. Kneed het daarna 15 minuten met de hand tot een mooi zacht deeg. Kneed nu goed de olijven door het deeg. Leg het deeg weer in de kom en dek af met een vochtige theedoek. Laat 15 minuten rijzen. Kneed het deeg nogmaals door op een plank met wat extra bloem. Vorm er een langwerpig brood van circa 25 cm van. Leg het brood op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak het brood in circa 45 minuten gaar.



Tzatziki met munt en dille

BIJGERECHT - 4 PERSONEN – 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

1½ komkommer
1 tl grof zout
2 el fijngehakte dille
2 el fijngehakte munt
citroenrasp en sap
1 el honing
1 teentje knoflook van de pers
500 ml Griekse yoghurt
2 el Griekse olijfolie

BEREIDINGSWIJZE Halveer de komkommers in de lengte en schep met een lepel de zaadjes eruit. Rasp de komkommer in een vergiet. Strooi royaal zout erover en laat het vocht uitlekken. Meng de Griekse yoghurt met de dille, munt, citroenrasp en -sap, honing en olijfolie. Knijp met de handen het laatste vocht uit de komkommer. Meng met de Griekse yoghurt. Breng op smaak met versgemalen peper en zout. Serveer in een mooie kom en schenk er nog wat extra olijfolie over. Garneer met verse dille en munt.

Rijst gehaktballetjes met munt

BIJGERECHT - 4 PERSONEN – 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

500 gr rundergehakt, 1 el gedroogde munt
1 geraspt uitje, 125 gr gekookte rijst
1 tl nootmuskaat, 1 tl komijnzaadjes
1/2 el honing, 2 eidooiers
50 gr boter

Voor de citroensaus:
sap van 2 citroenen
3 eieren
peterselie



BEREIDINGSWIJZE Doe het gehakt met de rest van de ingrediënten in een kom en meng tot een smeug gehakt. Voeg flink wat zeezout en peper toe naar smaak. En kneed nogmaals goed door. Dek de kom af en laat het gehakt 30 minuten op smaak komen. Draai met vochtige handen balletjes van het gehakt en bestuif ze met bloem. Verwarm de boter met de olijfolie in een grote koekenpan. Bak de rijst gehaktballetjes rondom bruin. Zet het vuur lager en stoof nog 10 minuten verder gaar. Maak de citroensaus, klop de eieren los met het citroensap en 4 eetlepels van het kookvocht van de gehaktballetjes. Haal de pan even van het vuur en schenk de citroensaus over de gehaktballetjes. Zet de pan weer op het vuur laat de saus zachtjes wat dikker worden.





Tzatziki,
olijfbrood
en
aardappel-
salade

Kijk voor
de recepten
op pagina

7



Griekse
salade

RECEPTEN





Quik's
QUALITY POTATOES
SINCE 1932



ALL ABOUT
POTATOES




Speciaal
ontwikkeld
voor op
de barbecue!

Quik's Quality Potatoes Akkerseweg 13b, 5321 HG Hedel, T +31 (0)73 599 91 08, E info@quiks.nl

QUIKS.NL



CHARCUTERIE
DEPUIS 1825
Zwanenberg



Lekker &
makkelijk!
Mini Kip
Sticks








Souvlaki biefstuk met majoraan en laurier

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN -
30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

3 biefstukjes van 125 gr
2 el Griekse olijfolie
sap van ¼ citroen
2 teentjes knoflook uit de pers
2 tl gedroogde majoraan
3 verkruimelde laurierblaadjes
1 halve geraspte ui
versgemalen peper
versgemalen zeezout

BEREIDINGSWIJZE Snijd de biefstukken in stukken van 3,5 cm. Meng voor de marinade de olijfolie, citroensap, knoflook, majoraan, verkruimeld laurierblad en de geraspte ui door elkaar. Maal er royaal peper over en meng de biefstuk erdoor. Laat afgedekt 1,5 uur marineren. Rijg de biefstuk aan spiesen. Rooster de spiesen op de barbecue of in een grillpan in 5 minuten gaar. Maal er na het grillen versgemalen zeezout over. Serveer op pitabrood. Serveer met plakken vleestomaat, ringen rode ui en een part citroen. Strooi er eventueel wat feta over.



Pastasalade met gebakken nectarines, feta en kerstomaatjes

VOOR- EN BIJGERECHT - 6 PERSONEN -
20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

300 gr volkoren spaghetti
6 nectarines
50 gr boter
4 takjes tijm
100 ml witte wijn
4 el Griekse olijfolie
Sap en rasp van een citroen
1 teentje knoflook uit de pers
1 tl gedroogde munt
2 tl gedroogde majoraan
1 el honing
200 gr kerstomaatjes
100 gr pijnboompitjes
75 gr feta
verse munt

BEREIDINGSWIJZE Kook de spaghetti volgens de instructie op de verpakking. Snijd ondertussen de gewassen nectarines in stukjes. Smelt de boter in een grote koekenpan en bak ze gedurende 4 minuten op halfhoog vuur. Voeg de tijmblaadjes toe en blus af met de wijn. Laat nog 2 minuten zachtjes stoven en breng op smaak met versgemalen peper en wat zeezout. Schep de nectarines uit de pan. Klop een dressing van de olijfolie, citroenrasp en sap, knoflook en de honing. Breng op smaak met peper en zout. Giet de pasta af en spoel af onder koud stromend water. Laat uitlekken in een vergiet. Doe de spaghetti in een grote schaal en meng met de dressing. Rooster de pijnboompitjes in een droge koekenpan goudgeel en schep ze uit de pan. Schenk 2 eetlepels olijfolie in de pan en bak de tomaatjes tot ze zacht zijn in circa 4 minuten. Bouw de salade verder op. Schep op de spaghetti de gebakken nectarines en de kerstomaatjes. Maak af met de geroosterde pijnboompitjes, verkruimelde feta en muntblaadjes.

RECEPTEN



Griekse snij- bonensalade met tomaat en sardientjes

BIJGERECHT - 4 PERSONEN -
20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

400 gr snijbonen
1 kruidenbouillon tablet
3 vleestomaten, 2 rode uien
sap en rasp van een citroen
4 el olijfolie
1 el gedroogde majoraan
2 tl gedroogde munt
1 tl gedroogde tijm
2 blikjes sardientjes
100 gr olijven
4 el fijngehakte peterselie

BEREIDINGSWIJZE Was de snijbonen en haal 1 cm van de boven- en onderkant. Kook ze in de kruidenbouillon in 25 minuten gaar. Snijd de vleestomaat in halve plakken. Snijd de uien in halve ringen en meng met het sap van een halve citroen. Maak een dressing van het overige citroensap, het citroenrasp, de olijfolie, majoraan, munt, tijm en 2 eetlepels olie uit het blikje van de sardientjes. Breng goed op smaak met zout en peper. Schep met een tang de hele snijbonen uit de bouillon. Voeg ze bij de dressing en schep ze goed om. Meng nu voorzichtig de halve plakken vleestomaat erdoor. Schep alles in een mooie schaal en leg de sardientjes en de olijven erop. Strooi er rijkelijk peterselie over.

Hello Summer

Hello Gallo

www.gallofamily.nl
Geen 18, geen alcohol

© 2019 Gallo Family Vineyards, Modesto, CA.
Alle rechten voorbehouden.

PROEF DE ZOMERZON
IN JE GLAS

Close to The Sun!

GRAND SUD
MERLOT

GRAND SUD
Geen 18, geen alcohol

Sunny wines

GRAND SUD
SAUVIGNON BLANC

i heart WINES
Pinot Grigio

GOLD MEDAL
BAREFOOT
CHARDONNAY

Gallo FAMILY
SAUVIGNON BLANC

i heart WINES
Rosé

NIX18
NIET ROKEN - NIET DRINKEN

100% HEERLIJK 0% ALCOHOL

HEINEKEN 0.0
NOW YOU CAN

0.0
-ZONE-

Heineken



Lekker: gevuld eitjesalade!

Bij Johma maken we de allerlekkerste salades, al 50 jaar. Dat doen we met veel zorg en de beste ingrediënten. Wat dacht je van onze gevuld eitjesalade? Een heerlijke romige, volle eisalade met de herkenbare smaak van gevuld eitje, kerrie en gebakken uitjes. **Lekker!**

De lekkerste salades komen oet Twente.

Johma
Oet Twente

DAGVERSE GRAAN- SCHARREL- EIEREN VAN WESSELS



STREEKPRODUCT

DagVerse graanscharreleieren zijn afkomstig van legkippen uit de oostelijke streek van ons land. Op de zijkant van de eierverpakking vindt u de naam van de boerderij Wessels waarvan de eieren afkomstig zijn.

HERKENBAAR

DagVerse graanscharrel eieren zijn herkenbaar aan het zegel op de eierverpakking. Hierop is te lezen dat de eieren tot 9 dagen na legdatum als Extra Vers verkocht mogen worden.

ECHT VERS

DagVerse graanscharreleieren worden direct op de dag van leggen verpakt op de boerderij en zo snel mogelijk getransporteerd naar geselecteerde verkooppunten. Zodoende bent u altijd verzekerd van een zo lang mogelijke houdbaarheid.

DUURZAAM

DagVerse graanscharreleieren worden zo duurzaam mogelijk geproduceerd. Het streven is om jaarlijks vooruitgang te boeken op het gebied van dierenwelzijn, milieu, energie, arbeidsomstandigheden en een eerlijke opbrengst.

GEZOND

DagVerse graanscharreleieren zijn gezond! Ze bieden een interessante combinatie van voedingsstoffen. Een ei brengt 10 essentiële voedingsstoffen aan in relevante hoeveelheden voor slechts ongeveer 90 kcal (zo'n 5 % van de gemiddelde aanbevolen hoeveelheid energie per dag). Eieren zijn rijk aan eiwitten van de beste kwaliteit: zij bevatten alle essentiële aminozuren in een goede verhouding en leveren het lichaam daarmee belangrijke bouw- en onderhoudsstoffen.

uit de oven



Kijk voor
de recepten
op pagina
19



Kippastei



Mediterraans varkenshaasje

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN -
20 MINUTEN, 30 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN

2 varkenshaasjes
2 courgettes
2 uien
4 tomaten
8 el olijfolie
1/2 bosje verse tijm
2 el witte wijn
2 teentjes knoflook uit de pers
6 laurierblaadjes

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven voor op 175°C. Snijd de varkenshaasjes in de lengte in lange plakken. Was de courgettes en snijd in de lengte in plakken. Snijd eveneens de tomaten en de uien in plakken. Maak een sausje van de olijfolie, tijm, witte wijn en knoflook. Maal er flink wat zeezout en peper over. Vet een ovenschaal in met olijfolie. Snijd eventueel de courgette bij. Hij moet in de breedte in de ovenschaal passen. Vul een kleine ovenschotel om en om met de plakken courgette, ui, tomaat en de varkenshaas. De groenten en het vlees moeten strak tegen elkaar aan zitten. Steek er ook af en toe een blaadje laurierblad en veel takjes tijm tussen voor extra smaak. Lepel het sausje over en tussen het vlees en de groenten. Zet het in de oven en bak in 30 minuten gaar. Lekker met olijvenbrood en tzatziki.



Kippastei met kaneel

HOOFDGERECHT - 6 PERSONEN -
20 MINUTEN, 30 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN

2 pakjes bladerdeeg
400 gr kipdijfilet
50 gr boter
2 tl kaneelpoeder
1 el gestampde muisjes
1 el fijngehakte dille
1 tl foelie
4 stengels bleekselderij
1 bosje lente-uitjes
2 tl gedroogde munt
2 tl gedroogde majoraan
2 tl gedroogd tijm
125 gr feta, 125 gr oude kaas
2 losgeklopte eieren

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven op 210°C. Laat het bladerdeeg ontdooien. Snijd de kipdijfilet in stukjes en bak ze goed bruin in de boter. Voeg het kaneelpoeder en de gestampde muisjes toe en maal er flink wat zout en peper over, schep alles goed om en laat nog 2 minuten bakken. Snijd de bleekselderij in dunne plakjes en de lente-ui in dunne ringetjes. Voeg het bij de gebakken kip en meng de munt, majoraan en tijm er door. Bak 2 minuten mee. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen. Bekleed een vierkante bakvorm met bakpapier en leg op de bodem overlappend de ontdooide plakjes bladerdeeg. Druk de randjes goed aan. Voeg de losgeklopte eieren en beide soorten kazen toe aan de gebakken kip en groenten. Schep alles goed om. Verdeel over het bladerdeeg, maar houd 4 cm rondom vrij. Dek af met plakjes bladerdeeg, ook overlappend zodat de pastei niet open kan gaan. Druk de randen goed vast. Vouw de onderkant van het bladerdeeg over de bovenkant. Druk goed aan met een vork. Bestrijk de pastei met een kwast met ei-geel. Bak de pastei in 40 minuten goudbruin.



Moussaka met rijst en noten

HOOFDGERECHT - 6 PERSONEN -
20 MINUTEN, 30 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN voor de onderste laag

4 aubergines, 2 blikken gepelde tomaten
1 kruidenbouillontablet, 2 uien
4 teentjes knoflook uit de pers
1 el gedroogde majoraan
100 gr hazelnoten, 50 gr walnoten
100 gr pijnboompitjes, 50 gr rozijnen
75 gr feta, 150 gr rijst, olijfolie

INGREDIËNTEN voor de bovenste laag

100 gr boter, 150 gr bloem, 750 ml melk
5 eieren en een eidooier
100 gr feta

BEREIDINGSWIJZE Snijd de gewassen aubergines in plakken en leg ze op een bakplaat. Besprenkel ze met water en bestrooi ze daarna royaal met zeezout. Laat 30 minuten rusten. Kook de rijst in 500 ml water gaar. Voeg de blikken gepelde tomaat en het kruidenbouillontablet toe. Kook onder af en toe roeren de rijst circa 10 minuten tot al het tomatenvocht verdampt is. Verwarm de oven voor op 190°C. Spoel de plakken aubergine af onder de kraan en dep ze droog met keukenpapier. Bak ze in gedeeltes in royaal olijfolie aan beide zijden goudgeel. Snipper de uien en bak ze in 4 eetlepels olijfolie goudbruin. Voeg de knoflook en de majoraan toe en bak even mee tot het gaat geuren. Voeg de knoflook en uien bij de tomaatrijst. Rooster de noten goudgeel en hak ze grof. Meng de gehakte noten en de rozijnen en verkruidelde feta door de tomaatrijst. Maak de bovenste laag. Smelt de boter en strooi de bloem erbij. Voeg al roerend in scheutjes de melk toe tot een dikke saus. Haal de pan van het vuur en klop de eieren, eidooier en feta erdoor. Bouw de moussaka op. Leg in een ovenschaal de helft van de plakken gebakken aubergine. Schep de tomaatrijst erop. Dek af met de rest van de gebakken aubergine. Schenk de saus erop en zet in de oven. Bak de moussaka 40 minuten goudgeel. Laat 5 minuten afkoelen voor het aansnijden en geniet. Heerlijk met tzatziki.



NIEUW!



Vertrouwde receptuur,
nieuwe verpakking

Weerribben®
Zuivel

Heerlijke ambachtelijke biologische zuivel.
Rechtstreeks van de boerderij!



Dagelijks grazen onze koeien op de drassige weilanden van Nationaal Park Weerribben-Wieden, waar van oudsher veel boerenlandvogels, bloemen en kruiden voorkomen. De koeien hebben de vrijheid om in hun stal te gaan schuilen als het regent of te warm is. Een ideaal koeienleven dus, en dat merk je aan de kwaliteit van de melk. Van deze melk maken wij op de boerderij dagelijks een assortiment ambachtelijke biologische zuivelproducten.

Grutto's, tureluurs en kieviten hollen in heel Nederland in aantal achteruit. Samen met Vogelbescherming Nederland zorgen wij voor bloemrijke weides waar niet alleen onze koeien heerlijk kunnen grazen maar ook boerenlandvogels rustig kunnen broeden en hun kuikens veilig kunnen opgroeien.



Kijk voor recepteninspiratie op bonnemaman.nl/recepten

Bonne Maman®

NIEUW VAN DUBBELFRISSS BUBBELFRISSS!



NU MET **BUBBELS.**
VERKRIJGBAAR IN HET
FRISDRANKSCHAP



IN DE BUURT



ALOYS HAGEMAN IN VREELAND METAMORFOSE VAN EEN DAGWINKEL



DAGWINKEL HERKINGEN STEEDS WEER VERNIEUWEND

Vijf jaar geleden opende Connie de deuren van haar Dagwinkel in het Zuid-Hollandse Herkingen. In een mooi pand als onderdeel van een schitterend appartementencomplex aan het water. In mei is er weer verbouwd, je moet toch met de tijd meegaan. Nieuw in de winkel is het versplein met groenten, fruit, salades en sappen. Recht tegenover de entree is de Meesterhand-afdeling met kaas en vleeswaren vers van het mes. Afgelopen najaar heeft ze al de kip van de grill geïntroduceerd en dat is een groot succes. Daarom is het assortiment grill-producten uitgebreid. Uiteraard kunnen de dorpsbewoners, passanten en gasten van de jachthaven elke dag weer genieten van de versgebakken broodjes uit de oven. Ook in Herkingen ga je voor het vakantiegevoel naar de Dagwinkel.



Vreeland, een bijzonder dorp aan de Vecht. Aloys Hageman is al decennia lang de eigenaar van de winkel waar bewoners de dagelijkse boodschappen kunnen doen en passanten op de fiets of met een bootje graag binnenlopen voor wat lekkers. Het is niet groot, maar alles wat je nodig hebt heeft de Dagwinkel in het assortiment. En ook al lijkt de tijd stil te staan in de pittoreske straatjes, Aloys zit niet stil. Tussen Hemelvaart en Pinksteren is de winkel geheel verbouwd. Wat een entree! Vleeswaren en kaas vers van het mes, kip, spareribs en worst uit eigen grill. Versgebakken broodjes en groenten en fruit. Niet achterin, maar nu allemaal voor in de winkel. Wat een gemak, super!



Leuke
foto's van
klanten
op pagina
45

AD & TINEKE'S DAGWINKEL TEAMWORK IN SCHOONREWOERD

Kort nadat de slager zijn winkel in het dorp sloot openden Ad en Tineke de deuren van hun vernieuwde Dagwinkel. Een grondige verbouwing verder. Alweer? 'Ja, het gevoel zei dat er weer wat moest veranderen. Is ook logisch als je luistert naar de klanten en kijkt naar de ontwikkelingen in de markt,' zegt Ad. Daarom nieuw in de Dagwinkel, niet achterin, maar midden in de zaak: vleeswaren en kaas vers van het mes. Kip en spareribs uit eigen oven. Zachte kazen, salades en vers gebrande noten, allemaal van Meesterhand. En uiteraard elke dag versgebakken brood. En het vlees? Dat komt van slagerij Molenaar uit Lexmond. Kwaliteit uit de buurt. En om alle klanten goed te kunnen helpen is Ashley in dienst gekomen, zij werkte bij de slager en deze zomer komt ook Sandra het team versterken. Zij heeft meer dan 20 jaar ervaring in een bloemenzaak. Kortom, in Schoonrewoerd gebeurt het en laten Ad & Tineke met hun team elke dag weer zien wat de kracht en waarde van de Dagwinkel voor het dorp is.





NIEUW!

den Eelder BOEREN KARNEDRANK GEEL FRUIT
Elke dag vers van eigen koeien
NIEUW • NIEUW • NIEUW

den Eelder BOEREN KARNEDRANK ROOD FRUIT
Elke dag vers van eigen koeien
NIEUW • NIEUW • NIEUW

Sinaasappel & Mandarijn

Framboos, aalbes & aardbei

DEN EELDER KARNEDRANK
Vanaf nu verkrijgbaar! De lekkerste karnemelk hebben we gecombineerd met een vleugje frisse zoetheid van fruit. Karnedrank, een heerlijke en gezonde dorstlesser.

den Eelder
ZUIVER AMBACHTELIJKE ZUIVEL

WWW.DENEELDER.NL

Zomers weekrecept

Griekse salade met couscous

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN - 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN
1 komkommer, 1 rode ui, 8 tomaten
200 gr fetablokjes, 15 gr verse dille
200 gr couscous, 30 gr kappertjes
50 gr groene olijven, 3 el rode wijnazijn
4 el olijfolie

BEREIDINGSWIJZE Bereid de quinoa volgens de instructies op de verpakking. Maak een dressing van de olijfolie en de rode wijnazijn. Snijd de rode ui in fijne ringen en meng ze in een kom met 2 eetlepels van de dressing. Snijd de komkommer overlangs in vieren en dan in plakjes en de tomaten in kwartjes. Halveer de olijven en snijd de dille. Meng alle ingrediënten in de kom met de rode ui. Maak af met de blokjes feta met dille en voeg nog wat kappertjes toe.

NIEUW!



Smoothies

**NO SUGAR
ADDED**



100% FRUIT



Advertorial



HOOGLAND VIS

Kwaliteit en zorg bij de ambachtelijke verwerking

Wij fileren alle verse vis zelf en portioneren en verpakken de vis al naar gelang de wensen van u als klant. We roken de zalm en produceren continu verse salades, afgevuld in zowel consumenten- als grootverpakking. Diverse soorten vis worden op een ambachtelijke wijze gebakken, terug gekoeld en verpakt. Service en hygiëne in de productie staan bij ons hoog in het vaandel.



Familiebedrijf Hoogland Vis levert de verse vis voor de winkels in de buurt.

Hoogland Vis heeft een bekende klank in West Friesland. Het familiebedrijf zorgt al ruim 70 jaar voor verse vis in de regio en ver daarbuiten. De huidige generatie zet de tradities van de viswinkel voort die door grootvader in 1931 is gestart aan het Gouw in Hoorn. Vanuit Hoorn wordt via Versunie een mooi assortiment vis geleverd aan de Dagwinkels en RECRA-winkels.

Goedbeheerde, duurzame en verantwoorde visserij

Hoogland Vis zet zich in voor duurzame visproducten. Sinds 2007 zijn wij een MSC (marine Stewardship Council) gecertificeerd bedrijf en willen mede zorgen voor een goedbeheerde en duurzame verantwoorde visserij, zodat wij nu en in de toekomst vis kunnen blijven eten. Visverwerkers, groothandels en retailers worden zich steeds meer bewust van het belang van duurzame vis en brengen dit ook steeds meer onder de aandacht van de consument, zodat ook zij op de hoogte zijn van het belang van duurzame visserij.

Onze producten in het assortiment voor de bbq

Ook vers van de visboer
tonijnsalade, zalm-salade,
zalm in roomdille en
garnalen knoflooksalade

BBQ pakket vis



Gamba's spies



Panga spies



Sardines



Dorade



Zalmspies





WRAP TAART MET GEHAKT EN ZURE ROOM

Hoofdgerecht - 4 pers. - 35 min

Ingrediënten

- 8 middelgrote wraps
- 1 stazak HAK Mexicaanse groenteschotel
- 300 gr rundergehakt
- 1 stazak HAK kleine rode kidneybonen
- 125 ml zure room
- Handje geraspte kaas
- Potje taco saus ca. 230 gr
- 1 bosui
- Boter of olie



Bereiden

Verwarm de oven 220 graden. Bak het gehakt in een pan met een beetje olie of boter en voeg de Mexicaanse groenteschotel en de kidneybonen toe. Vet de bodem van de ovenschaal in. Leg hierop een wrap en verdeel wat van het gehaktmengsel erover. Verdeel vervolgens een beetje tacosaus over de wrap (let op dat je 8 lagen moet maken dus houd daar rekening mee met de hoeveelheden). Dek af met een wrap en herhaal dit tot de wraps, gehaktmengsel en taco saus op zijn. Verdeel de zure room over de bovenzijde en bestrooi met kaas. Zet de wrap taart ongeveer 12 minuten in de oven tot de kaas mooi gesmolten is. Verdeel voor het serveren wat bosui er over. Eet smakelijk!

KIJK VOOR MEER RECEPTEN OP: WWW.HAK.NL

Groenteschotels

HAK GROENTESCHOTELS ZIJN EEN LEKKERE EN MAKKELIJKE BASIS VOOR DE AVOND-MAALTIJD OM KNAPPERIGE GROENTEN TE ETEN. DE GROENTESCHOTELS ZIJN OP SMAAK GEBRACHT MET HEERLIJKE KRUIDEN EN SPECERIJEN EN VERKRIJGBAAR IN VIER SMAAKVARIANTEN. LEKKER ALS GROENTE BIJ JE MAALTIJD MET RIJST, PASTA OF AARDAPPELTJES.



Vegetarische roerbakschotel

HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN - 15 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 2 courgettes, 600 gr spinazie, 2 citroenen
- 1 rode peper, 4 tenen knoflook
- 3 el pijnboompitten, 30 gr verse basilicum
- 50 gr Parmezaanse kaas
- versgemalen zout en peper
- 4 el zonnebloemolie
- 200 gr pastaschelpjes

BEREIDINGSWIJZE Kook de pasta volgens de instructies op de verpakking. Maak de peper schoon, verwijder alle pitjes en snijd fijn. Pel de tenen knoflook en hak deze fijn. Snijd de courgettes in kleine reepjes. Rasp de schil van de citroen. Zet een grote wokpan op het vuur. Laat die op temperatuur komen. Rooster eerst de pijnboompitjes lichtbruin in de droge pan en zet deze apart. Schenk de olie in de wok. Heet laten worden en dan in circa 30 seconden de knoflook en peper bakken. Courgette toevoegen en weer 30 seconden bakken. Dan het vuur laag draaien en hand voor hand de spinazie toevoegen. Blijf goed omscheppen en langzaam de spinazie laten slinken. Voeg dan de citroenrasp en basilicum toe. Nog even husselen en dan verdelen over vier borden. Maak af met geschaafde Parmezaan en de pijnboompitjes. Serveer met een lekkere pasta.



JE DAGELIJKSE BROODJE GEZOND



Met een tomaat en wat tuinkers. Met gerookte zalm, dille en een beetje citroensap. Of met romige avocado en pittige radijs. Hoe je je Danone Hüttenkäse ook eet, het kan en mag elke dag. Ga voor meer ideeën naar huttenkase.nl



Hüttenkäse is van nature rijk aan eiwitten. Eiwitten dragen bij aan het herstel van de spieren na sport. Een gevarieerde, evenwichtige voeding en een gezonde levensstijl zijn belangrijk.

scan mij 

Wat smeren we vandaag?



100% VERS NEDERLANDS RUNDVLEES

Geen onnatuurlijke geur-, kleur- en smaakstoffen

Ladessa.nl

Ladessa
Hartig smeerbaar beleg



swirl

Elastisch... en de zak glijdt niet in de emmer

swirl

Het leven is schoon
www.swirl.nl

100% GERECYCLED MATERIAAL



BAR·LE·DUC

Natuurlijk én lekker

Rijk aan vezels



Zonder toegevoegde suikers

Slechts 7 ingrediënten

Het lekkerste van nature.
Ook verkrijgbaar in de smaak
Cacao & Sinaasappel.

SULTANA
Dat voelt goed.

NIEUW ZO HEB JE IJSTHEE
NOG NOOIT GEPROEFD



fuzetea

MAAK KENNIS MET fuzetea!

- Green Tea Mango Chamomile
- Black Tea Peach Hibiscus

Zomers weekrecept



Hamburgers met avocado

LUNCHGERECHT - 4 PERSONEN -
30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

600 gr rundergehakt, 200 gr hummus
1 eetrijpe avocado, 10 radijsjes
sap van 1 limoen, 1 rode ui
1 bosje platte peterselie
100 gr geitenkaas, 4 bruine broodjes
3 el olijfolie, versgemalen zout en peper
Extra: 4 saté- of grote pinchosprikkers

BEREIDINGSWIJZE Meng de gehakt met een flinke lepel hummus en breng op smaak met peper en zout. Goed kneden en vorm met vochtige handen 4 hamburgers. Zet ze een uurtje afgedekt in de koelkast om stevig te worden. Halveer, ontpit en schil de avocado. Snijd het vrucht vlees in plakjes en besprenkel deze met limoensap. Was de radijsjes en snijd in dunne plakjes. Snijd de rode ui in fijne ringen en snijd de peterselie grof. Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak de burgers in ca. 10 minuten bruin en gaar. Snijd de broodjes open en besmeer de onderste helft met de van de hummus. Leg op elk broodje een hamburger en beleg deze met plakjes avocado en radijs. Dan de ui en peterselie en stukjes geitenkaas. Beetje peper en zout voor de smaak en dan afdekken met de bovenste helft van het broodje een vastzetten met een prikker.

Relax, enjoy and get funky!



The difference is
what's inside.



Koffie-
granita
met
noten-
rolletjes

Kijk voor
de recepten
op pagina
38



RECEPTEN





AL GEPROEFD?

**D-E ICE COFFEE.
LEKKER HOOR.**



**En dan is er koffie
Lekkere koffie**



RECEPTEN



Ijscake
met
Griekse
yoghurt,
honing,
walnoot
en fruit.



*ZUIVELDRANK, BEVAT VAN NATURE O.A. VITAMINE B2, B12, CALCIUM EN EIWITTEN



OOK IN
CITROEN-
GEMBER
EN BLAUWE BES!

Arla biologisch heeft iets nieuws: kefir! Een pure zuivel-drink die net zo lekker smaakt, als dat het goed voor je is! Kefir bevat namelijk rechtsdraaiende melkzuur-bacteriën, calcium, eiwitten, vitamine B2 en B12. Het is volgens de authentieke receptuur bereid met maar twee ingrediënten: biologische melk en échte kefir culturen. De échte kefir culturen zorgen voor een licht sprankelende smaak.



Notenrolletjes met koffiegranita

TUSSENDOORTJE - 4 PERSONEN -
30 MINUTEN, OVENTIJD 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

300 gr gemengde noten, walnoten, pistache en pijnboompitjes
50 gr gesmolten boter, 1 pakje bladerdeeg
2 tl kaneelpoeder, 1 tl kruidnagelpoeder
rasp van een halve sinaasappel, 4 takjes tijm, de blaadjes
2,5 el honing, 2 losgeklopte eidooiers
2 eetlepels sesamzaad

Extra: Bakpapier

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven voor op 190°C. Rooster de noten in een koekenpan knapperig. Hak ze grof en meng ze met de gesmolten boter, kaneelpoeder, kruidnagelpoeder, sinaasappelrasp en tijmblaadjes. Maal er een beetje zeezout over en schep 2 eetlepels honing uit de pot erover. Schep nogmaals om. Leg een vel bakpapier op een bakplaat en leg 10 plakjes bladerdeeg in de breedte naast elkaar. Laat ze een beetje overlappen en druk ze goed vast. Schep het notenmengsel in een lang lint onderaan op het bladerdeeg. Rol het deeg voorzichtig op. Bestrijk de bovenkant met de eidooiers en bestrooi met het sesamzaad. Snijd de rol in plakjes van 4 cm. Leg ze op de bakplaat en druk ze een beetje plat-ter. Bak de rolletjes 20 minuten goudgeel. Haal ze uit de oven en druppel er nog wat extra honing over. Lekker met koffiegranita.



Koffiegranita

TUSSENDOORTJE - 4 PERSONEN -
30 MINUTEN, OVENTIJD 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

6 instant sticks mokka Nescafé, 800 ml kokend water
6 el honing, 1 tl kaneelpoeder
250 ml lobbige geklopte slagroom

Extra: Een afsluitbare diepvriesdoos

BEREIDINGSWIJZE Roer de koffiëpoeder door het kokende water. Roer de honing en kaneelpoeder erdoor. Schenk over in de diepvriesdoos. Laat 2 uur bevriezen. Schraap dan om het uur het ijs los met een vork tot een mooie granita. Doe dit 2 keer. Serveer de granita in kleine glaasjes met een dot slagroom.



Griekse ijscake met perziken

NAGERECHT - 8 PERSONEN - 30 MINUTEN,
WACHTTIJD IN DE VRIEZER 4 UUR

INGREDIËNTEN

4 nectarines
2 perziken
4 abrikoosjes
100 gr walnoten
2 potten Griekse yoghurt van 500 gr
300 ml slagroom
1 grote roombotercake
2 el boter
100 gr amandelschaafsel
2 tl kaneelpoeder
1 el poedersuiker
honing

Extra: 1 cakeblik van 28 cm, vershoudfolie

BEREIDINGSWIJZE Doe de Griekse yoghurt in een schaal en klop de slagroom lobbige met 2 eetlepels honing. Meng de room door de yoghurt en voeg nog wat extra honing naar smaak toe. Snijd de cake in plakken. Smelt de boter en voeg het amandelschaafsel toe. Bak goudgeel en voeg de kaneelpoeder en een eetlepel poedersuiker toe. Bekleed de cakevorm royaal met vershoudfolie zodat je genoeg folie hebt om hem dicht te vouwen over de vulling. Schep een laagje roomyoghurt op de bodem van het cakeblik. Leg hier plakjes cake op. Bestrijk weer met een laagje roomyoghurt en verdeel er het gebakken amandelschaafsel over. Bedek het met de rest van de roomyoghurt en dek af met plakjes cake. Vouw de overhangende folie over de ijscake en zet hem in de vriezer. Laat 4 uur bevriezen. Haal hem 15 minuten voor serveren uit de vriezer. Vouw de vershoudfolie open. Snijd voor serveren het fruit in plakjes. Keer de ijscake om op een mooie schaal. Verwijder de vorm en versier de ijscake met plakjes fruit, walnoten en sluitjes honing.



Griekse rijsttaart

TUSSENDOORTJE - 4 PERSONEN -
50 MINUTEN, OVENTIJD 40 MINUTEN

INGREDIËNTEN

250 gr risottorijst
150 gr koude boter
100 gr poedersuiker
280 gr bloem
1 liter melk
merg van 1 vanillestokje
2 kaneelstokjes
2 el citroenrasp
50 gr pijnboompitten
Extra: Langwerpige bakvorm van 35 cm lang met uitneembare bodem

BEREIDINGSWIJZE Maak eerst het deeg. Doe de bloem in een kom en meng met de poedersuiker. Voeg de boter, een mespunt zout en de eidooiers toe en meng het met een lepel door tot alles goed is gemengd. Kneed verder met de hand, vorm een bal en verpak in vershoudfolie. Laat het deeg rusten. Verwarm de oven voor op 175°C. Bak de risottorijst in een eetlepel olijfolie. Voeg het vanillemerg, citroenrasp en de kaneel toe. Maal er wat zeezout over. Voeg dan in 4 delen de melk toe. Wacht totdat de melk is verdampt tot je weer melk toevoegt. De risotto is in circa 30 minuten gaar en romig. Verwijder de kaneelstokjes en meng er 3 eetlepels citroensap door. Haal het deeg uit de koelkast en vorm er een lange rol van. Zo groot als je bakvorm. Druk het deeg zorgvuldig uit in de vorm, ook de randen. Prik er regelmatig gaatjes in met een vork. Bak de bodem 15 minuten voor in het midden van de oven. Vul de gebakken bodem met de risotto en strooi de pijnboompitjes erover. Zet hem weer terug in de oven en bak hem in 25 minuten verder gaar. Bestuif voor het serveren met poedersuiker. Lekker met een glas cava.



Ricottataartjes met kersen

TUSSENDOORTJE - 4 PERSONEN -
30 MINUTEN, OVENTIJD 25 MINUTEN

INGREDIËNTEN voor het deeg

450 gr bloem
100 gr poedersuiker
mespunt zout
2 el gestampte muisjes
2 tl bakpoeder
100 gr zachte boter
2 eieren

INGREDIËNTEN voor het de vulling

300 gr ricotta
1 eidooier
100 gr poedersuiker
1 tl gedroogde munt
1 tl kaneelpoeder

BEREIDINGSWIJZE Verwarm de oven voor op 180°C. Meng de bloem met het bakpoeder en zout. Maak een kuiltje in de bloem en schenk hierin de losgeklopte eieren, de zachte boter en de gestampte muisjes. Meng met een lepel vanuit het midden alles door elkaar. Kneed 10 minuten met de hand tot een soepel deeg. Vorm er een bal van en wikkel in vershoudfolie. Laat 30 minuten rusten. Meng ondertussen de ricotta met de eidooier, poedersuiker, gedroogde munt, kaneelpoeder en de citroenrasp. Maak kleine balletjes van het deeg zo groot als een walnoot. Rol het uit tot een cirkel van circa 10 cm. Schep 2 tl van de ricotta vulling in het midden en vouw het deeg naar binnen. Het is de bedoeling dat je nog 3 cm van de vulling ziet. Leg ze met een spatel op een met bakpapier beklede bakplaat. Maak zo ook de andere ricottataartjes. Bak ze in 25 minuten goudgeel en krokant. Bestuif ze met poedersuiker en leg op ieder ricottataartje een kers.





WAS JIJ AL MET PODS?



1 VLEKVERWIJDERING

2 HELDER WIT

3 STRALENDE KLEUREN

HOE GEBRUIK JE ARIEL PODS?

1

Leg de pod
EERST achterin de
lege wastrommel



2

Leg het
wasgoed
er bovenop



3

Sluit met een "klik"
en buiten het bereik
van kinderen houden



Lid in de Orde van Oranje Nassau **René Schreurs** BieSmidje in Grathem

Er zijn niet veel mensen die kunnen zeggen dat ze boodschappen gaan doen bij een Lid in de Orde van Oranje-Nassau. De inwoners van het mooie dorp Grathem in Noord-Limburg hebben de eer om dat vanaf Koningsdag dit jaar te kunnen zeggen. René Schreurs van Bei Smidje - de winkel die werkelijk alles verkoopt - is onderscheiden voor zijn bijzondere verdiensten voor de samenleving. Niet alleen met de winkel waarmee hij samen met Mien middelpunt van het dorp is, maar juist om zijn inzet als vrijwilliger voor de Schutterij St. Severinus en Harmonie St. Agatha. 'Ach, het is een kwestie van hard werken en doen wat je leuk vindt' zegt René. Dat is waar, maar dat doen veel mensen elke dag door heel Nederland. Daarom is de waardering, overgebracht door Gouverneur Bovens van Limburg - zo noemen ze in het zuiden de Commissaris van de Koning - zo bijzonder.



RECRA op Camping IJsselstrand

John en Janny Kouwen hebben in de RECRA van IJsselstrand helemaal hun plekje gevonden. Net als de vele vaste gasten die elk jaar weer met caravan, camper, tent of boot een vaste plek hebben op de camping of in de jachthaven. Camping IJsselstrand en de Camping Swarte Schaar liggen aan de IJssel vlakbij het historische Doesburg en kleinste stadje van het land Bronckhorst. Met de kennis en ervaring in verschillende winkels weten John en Janny precies waar de gasten behoeften aan hebben als ze genieten van een vakantie of weekendje weg.



EEN LEKKERE STAPEL VAKANTIEPRET!



NIEUW!



Van Gilsen staat voor gezelligheid en genieten, voor eerlijk en heerlijk van Nederlandse bodem. De Van Gilsen stroppen zijn bereid volgens traditioneel recept met de originele smaak van vroeger. Hierdoor kunnen we met recht spreken van... lekker Van Gilsen. Kijk voor meer informatie, tips en recepten op www.vangilsen.nl



BEGIN DE ZOMER GOED MET
EEN KLEINTJE YAKULT!



Yakult

SPA FRUIT Bruist van het fruit.

NIEUW
Laag in
calorieën



SPA FRUIT is vernieuwd en is nu laag in calorieën. Eindeloos genieten van zes heerlijke fruitige smaken. Uitsluitend met ingrediënten van natuurlijke oorsprong.

SPA Op het leven
NATURAL SINCE 1982



Nijmegen - 13 t/m 19 juli

Met meer dan 1000 optredens en meer dan 40 podia in de binnenstad van Nijmegen zijn de Vierdaagsefeesten (dit jaar de 50ste editie) het grootste vrij toegankelijke evenement van Nederland. Van Latin tot Rock, van uit je dak gaan tot gebiologeerd luisteren, van biologische lekkernijen tot een goede hamburger! Kortom: 7 dagen het gezelligste feest van Nederland. vierdaagsefeesten.nl



Enschede

Deze zomer staan de Grolsch Summer Sounds garant voor maar liefst 7 donderdagen en een zaterdag muzikaal vertier op de Oude Markt. Het gevarieerde programma biedt voor ieder wat wils met diverse DJ's, salsa acts, Nederlandstalige hits, keiharde rock en sfeervolle blues en meer. Noteer vast in je agenda! Kijk voor het programma op de website. uitinenschede.nl



Hardenberg 13 & 14 juli • Ommen 27 & 28 juli

BARREL is een event met streetfood, overheerlijke drankjes, lekkere beats en nog veel meer. Een bonte en stoere verzameling van originele foodtrucks en mobiele keukens. Lekkere smoothies, hotdogs, burgers, healthy snacks, pizza's, tortilla's, churros, saté, pulled pork, maar ook koffie en ijs. Allerlei verschillende soorten snacks met liefde bereid. BARREL is GRATIS toegankelijk.

barrelfoodtruckfest.nl



Woerden 28-30 juni • Soest 5-7 juli • Zeist 12-14 juli • Brielle 19-21 juli

Het lekkerste reizende festival van het jaar gaat weer door het land! Zodra de TOOST-karavaan met een bonte verzameling van meer dan 15 foodtrucks neerstrijkt volgt een gezellig weekend met een zomerse muziek line-up op het rollende podium, een kunstzinnig kids-programma in de kidscorner en vooral véél lekkers. Ga met je vrienden, familie, kids en collega's naar het lekkerste reizende festival van het jaar! Toegang = Gratis!

Kijk voor alle data en locaties op toostfestival.nl

OP STAP



Op de Parade spelen zo'n 80 theater-, dans-, mime- en muziekvoorstellingen voor jong en oud in de theatertenten. Merendeel van de voorstellingen zijn speciaal voor het festival gemaakt en alleen op de Parade te zien. Iedere dag staan er verschillende voorstellingen op de planken. Deze duren gemiddeld zo'n 30 minuten, waardoor je makkelijk twee, drie of zelfs vier voorstellingen kan zien op een avond. Naast de avondvoorstellingen is er iedere dag een uitgebreide KinderParade met theateervoorstellingen, muziekoptredens en workshops. Iedere avond spelen er live-bands die gratis te bezoeken zijn. Tickets voor voorstellingen en toegangskaartjes voor het terrein koop je online of op het Paraderrein. De tournee start op 21 juni 2019 in het Museumpark in Rotterdam. Daarna reizen alle artiesten, medewerkers, tenten en restaurants via het Westbroekpark in Den Haag door naar het Moreelsepark in Utrecht en sluiten traditiegetrouw af in het Martin Luther Kingpark in Amsterdam. deparade.nl



Eten • Drinken • Muziek • Theater • Vermaak

Deze zomer in Den Bosch, Amsterdam en Den Haag

Stadsparken worden omgetoverd tot een groot openluchtrestaurant, waar je kunt genieten van verrassend entertainment van jonge theatermakers, kleinkunst- en muzikaal talent gecombineerd met een divers aanbod gerechtjes dat met liefde bereid wordt in de mooiste mobiele keukens. Kijk voor de data en locaties op festival-trek.nl



Grou • De Veenhoop • Earnewâld • Terherne • Langweer • Elahuizen • Stavoren • Woudsend • Lemmer • Sneek
Daar waar de skûtsjes wedstrijden varen is het feest. Kijk op skutsjesilen.nl voor het volledige programma.



Tijden veranderen.



Een dagje zonder vlees?

Dat is natuurlijk hartstikke goed! Probeer nu een van de vegetarische varianten van Nederlands favoriete Unox producten. 100% vegetarisch, maar met de vertrouwde smaak van Unox.

Dat kan alleen maar Unox zijn

ONZE KLANTEN IN HET LAND



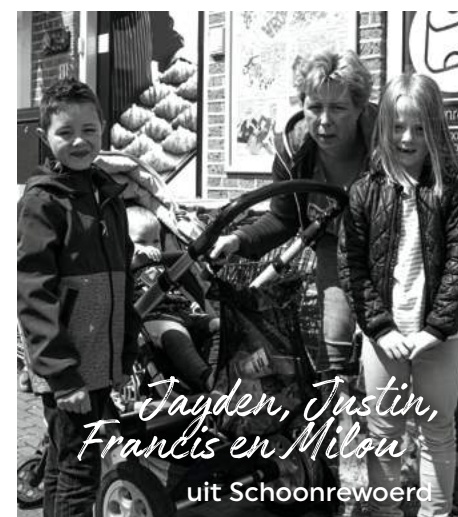
Mijarca is al bijna dertig jaar opticiën. Met twee collega's heeft ze een Brillencentrum in de Hogeweg Passage in Zeist. Maar thuis in Schoonrewoerd is ze amazone.



Oma, dochter en kleindochter. Vrijdagmorgen is vaste prik voor de boodschappen bij de Dagwinkel in het dorp en nu is het vakantie, kan Floor ook een keer mee. Gezellig!



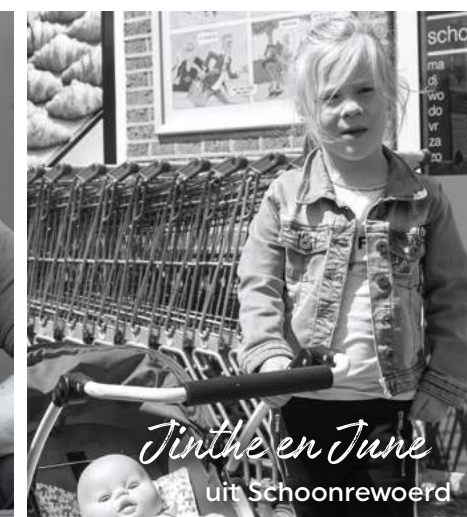
Suzuki-dealer Bert wilde graag iemand bedanken voor een vriendendienst. En dan ga je even naar de Dagwinkel. Pakketje met flesje wijn, kaas, nootjes én een bloemetje.



Het is vakantie! Hoef je even niks, maar kun je leuke dingen doen en als je in een dorp woont loop je gewoon even naar de Dagwinkel om met elkaar boodschapjes doen.



Dirk komt met zijn vader niet alleen de boodschappen doen, maar ze nemen ook lege eierdozen mee. En die brengen ze terug met verse eieren van zorgboerderij Huijberthoeve.nl



Jinthe was helemaal weg van de Superstrip van Ad&Tineke. Het ging over veilig rijden en dat is ook heel belangrijk als ze samen met haar pop June in de kinderwagen wandelt.



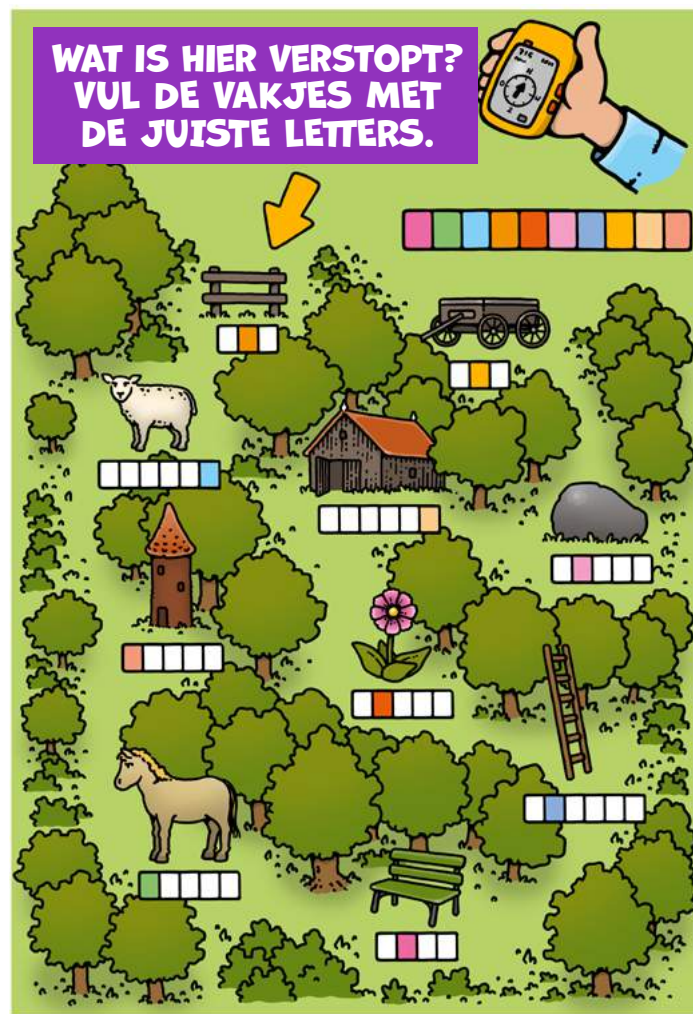
Geboren en getogen in Schoonrewoerd, maar jarenlang de winkel in de buurt gemist toen ze in Leerbroek woonde. Gelukkig, Linda woont sinds kort weer in het dorp. Superblij!



Wat zo leuk is van de zomer? Dat je hele hippe en vrolijke t-shirts kunt dragen. Femke kwam samen met haar vriendinnetje even langs en wilde deze wel even laten zien. Cool!



Wat heb je nog meer nodig om lekker de bloemetjes buiten te zetten? Zonnetje, bloemetjeshemd én een boekje van Ad&Tineke. Daar kun je mee thuiskomen!



COLOFON

lekker
makkelijk.nl

Lekker Makkelijk Magazine verschijnt vijf keer per jaar en is gratis verkrijgbaar in vrijwel alle Dagwinkels, RECRA recreatie- en SPRINGER rijdende winkels. Herkenbaar aan de Lekker-Makkelijk.nl-deursticker.

Uitgever
VAN TOL VERSUNIE
Michael van den Hurk,
Peter Kaandorp,
Wendy Sterk en
Michaël Kruysen
Online
Franca Grimbergen

Concept, content en realisatie
Carrot Company
carrotcompany.com

Recepturen, styling en foodstyling
Jacqueline Pietrovski

Illustraties Lieke & Max
Geza Illustraties
geza.nu

Fotografie
Carrot Colours
Richard Wortel

Druk en afwerking
Corelio Printing

Redactieadres en advertentiecoördinatie
redactie@lekkermakkelijk.nl

© 2019 Van Tol Versunie.
Niets uit deze uitgave mag, in welke vorm en op welke wijze dan ook, worden overgenomen zonder schriftelijke toestemming van de uitgever. Hoewel Lekker Makkelijk zeer zorgvuldig wordt samengesteld, staan uitgever en redactie niet in voor eventuele onvolkomenheden en kunnen hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld.

Vanaf juli in de winkel!
Het nieuwe vakantieboek van Lieke&Max

VAKANTIEBOEK
Van de buurtwinkel, rijdende winkel en recreatiewinkel

GRATIS
bij €20,- boodschappen*

Puzzels, kleurplaten, moppen en raadsels!

*met uitzondering van alcohol, rookwaren en statiegeld.

De boodschappen gewoon aan huis bezorgd.

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



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



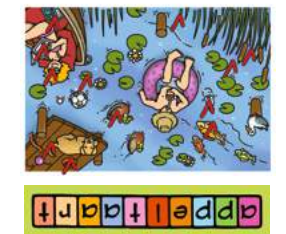
SERVICE



Vind je winkel

Door heel Nederland vind je de Dagwinkels, Lekker Makkelijk-winkels, SPRINGER rijdende winkels en RECRA foods and good stores met het Lekker Makkelijk.nl logo op de deur. Bij deze ondernemers is het magazine gratis verkrijgbaar. Alle informatie en openingstijden van de ondernemers vind je op LekkerMakkelijk.nl.

OPLOSSINGEN



Suggesties & ideeën

Heb je nieuwtjes, leuke foto's, suggesties of ideeën voor plaatsing op LekkerMakkelijk.nl of in het magazine? Dan kun je die sturen naar redactie@lekkermakkelijk.nl

LIEKE & MAX Grieks natafelen

lekker
makkelijk.nl



