



Snelle pasta op z'n Mexicaans

met varkensgehakt, kaas en zure room

Familie Lekker snel

Totale tijd: 20 - 25 min.



Varkensboerengehakt



Mexicaanse kruiden



Ui



Knoflookteen



Courgette



Penne



Passata



Geraspte Goudse kaas



Biologische zure room



Paprika



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

In de Mexicaanse kruidenmix zit gedroogde chili, jalapeño
en gerookte paprika - zo geef je een originele draai aan dit
pastagerecht.

Scheur mij af!



Boerengehakt

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. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigheden

Sauteerpan met deksel, pot

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Varkensboerengehakt* (g)	100	200	300	400	500	600
Mexicaanse kruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Courgette* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Penne (g)	90	180	270	360	450	540
Passata (g)	100	200	300	390	500	590
Geraspte Goudse kaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Biologische zure room* (g)	25	50	75	100	125	150
Paprika* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					
* in de koelkast bewaren						

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3473 / 830	574 / 137
Vetten (g)	36	6
Waarvan verzadigd (g)	14,3	2,4
Koolhydraten (g)	83	14
Waarvan suikers (g)	16,6	2,7
Vezels (g)	9	1
Eiwit (g)	40	7
Zout (g)	2,4	0,4

Allergenen

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



1. Gehakt bakken

- Breng water met een snuif zout aan de kook in een pot voor de **pasta**.
- Verhit ½ el olijfolie per persoon in een sauteerpan met deksel op middelhoog vuur. Voeg het **gehakt** en de **Mexicaanse kruiden** (let op: *pikant!* Gebruik naar smaak) toe en bak 4 - 5 minuten. Haal het **gehakt** uit de pan en bewaar apart. Bewaar het bakvet in de pan.
- Snipper de **ui**.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Snijd de **courgette** en de **paprika** in blokjes.



2. Pasta koken

- Kook de **pasta** in 10 - 12 minuten gaar. Giet daarna af en laat uitstomen.
- Verhit de sauteerpan opnieuw op middelhoog vuur. Fruit de **knoflook** en **ui** 1 - 2 minuten.
- Voeg de **courgette** en **paprika** toe en bak 4 minuten verder.
- Voeg de **passata** toe en bak, afgedekt, 2 - 4 minuten (scan voor kooktips!).

Weetje 🍌 Wist je dat ui een bron van vitamine C is? Deze vitamine helpt het lichaam om, onder andere, ijzer beter uit voeding op te nemen.



Scan mij voor extra kooktips!



3. Mengen

- Voeg de **pasta**, het **gehakt** en de helft van de **geraspte kaas** toe aan de sauteerpan.
- Meng goed door en breng op smaak met peper en zout.
- Verwarm het geheel nog 2 - 3 minuten.



4. Serveren

- Verdeel de **pasta** over de borden en schep de **zure room** erop.
- Garneer met de overige **kaas**.

Eet smakelijk!



Bereid je extra ingrediënt op de manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plantaardig) bakvet toe en een tweede snuif peper en zout.

Tomatenrisotto met kokosmelk en basilicum

met rucola, Parmigiano Reggiano en zonnebloempitten

Veggie

Totale tijd: 40 - 50 min.



Vers basilicum



Knoflookteen



Ui



Rode kerstomaten



Tomatenpuree



Risottorijst



Kokosmelk



Zonnebloempitten



Parmigiano Reggiano DOP



Rucola



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

Net niet alle kokosmelk gebruikt? Giet het restje uit in een
ijsklontjesvorm en vries het in - zo doseer je makkelijk voor
de volgende keer.

Scheur mij af!



Garnalen

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. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigheden

Sauteerpan, fijne rasp

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Vers basilicum* (g)	5	10	15	20	25	30
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Rode kerstomaten (g)	125	250	375	500	625	750
Tomatenpuree (potje(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Risottorijst (g)	75	150	225	300	375	450
Kokosmelk (ml)	75	150	215	300	365	450
Zonnebloempitten (g)	10	20	30	40	50	60
Parmigiano Reggiano DOP* (stuk(s))	1	1	2	1	3	2
Rucola* (g)	40	60	80	100	140	160
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Zoutarme groentebouillon (ml)	225	450	675	900	1125	1350
Zwarte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
[Plantaardige] boter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3356 / 802	505 / 121
Vetten (g)	45	7
Waarvan verzadigd (g)	22,1	3,3
Koolhydraten (g)	77	12
Waarvan suikers (g)	13	2
Vezels (g)	11	2
Eiwit (g)	19	3
Zout (g)	1,1	0,2

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Pluk de blaadjes van het **basilicum** en bewaar de takjes apart.
- Bereid de bouillon en voeg de **basilicumtakjes** toe aan de bouillon.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn. Snipper de **ui**. Halveer de **kerstomaten**.
- Rasp de **Parmigiano Reggiano** met een fijne rasp en bewaar apart.
- Verhit een sauteerpan zonder olie op hoog vuur en rooster de **zonnebloempitten** tot ze beginnen te kleuren. Haal uit de pan en bewaar apart.

Weetje 🍅 *Kerstomaten zijn veel kleiner dan gewone tomaten, maar bevatten meer vitamines en mineralen. Ze bevatten voornamelijk meer kalium, vitamine A en C en foliumzuur.*



2. Risotto maken

- Laat de sauteerpan op hoog vuur staan en verhit de olijfolie. Bak de **ui** en ¾ van de **kerstomaten** 3 - 4 minuten al roerend.
- Verlaag het vuur naar middelhoog en blus af met 1 tl zwarte balsamicoazijn per persoon. Voeg de **tomatenpuree**, de **risottorijst** en de **knoflook** toe. Roer goed door en bak nog 1 - 2 minuten verder.
- Verlaag het vuur, voeg de **kokosmelk** en ½ van de bouillon toe en laat de **rijstkorrels** het vocht langzaam opnemen. Roer regelmatig door. Voeg, zodra de bouillon en **kokosmelk** door de **risottokorrels** zijn opgenomen, ½ van de bouillon toe en herhaal dit met de overige bouillon.



3. Risotto koken

- De **risotto** is gaar zodra de korrels vanbuiten zacht zijn, maar nog een hardere kern hebben vanbinnen. Dit duurt ongeveer 25 - 30 minuten (scan voor kooktips!). Voeg eventueel extra water toe om de **rijst** nog verder te garen of als de **rijst** te snel droogkookt.
- Snijd ondertussen de **basilicumblaadjes** in reepjes.



Scan mij voor extra kooktips!



4. Serveren

- Voeg, zodra de **risottorijst** gaar is, de boter en de helft van het **basilicum**, de helft van de geraspte **Parmigiano Reggiano** en de helft van de **zonnebloempitten** toe. Roer goed door en breng op smaak met peper en zout.
- Verdeel de **rucola** over diepe borden en schep de **risotto** en de overige **kerstomaten** erop.
- Garneer met het overige **basilicum** en de overige **geraspte kaas** en **zonnebloempitten**.



Voeg de garnalen samen met de specerijen toe en ga verder zoals beschreven.

Romige preigratin met aardappelpuree

met ham, kaas en panko

Totale tijd: 45 - 55 min.



Prei



Aardappelen



Citroen



Biologische
halfvolle melk



Geraspte oude
Goudse kaas



Achterham



Panko paneermeel



Nootmuskaat



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

Speciaal ingrediënt in de box! Onze biologische halfvolle
melk komt van de zuivelboerderij van Klaas. Hier bepalen de
koeien zelf wanneer ze gemolken willen worden.

Scheur mij af!



Salade à la Caesar

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. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigdheden

Sauteerpan met deksel, fijne rasp, ovenschaal, pot met deksel, keukenpapier, aardappelstamper, steelpan, garde

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Prei* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Citroen* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Biologische halfvolle melk* (ml)	100	200	300	400	500	600
Geraspte oude Goudse kaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Achterham* (sneetje(s))	3	6	9	12	15	18
Panko paneermeel (g)	15	25	40	50	65	75
Nootmuskaat (mespuntje(s))	1	2	3	4	5	6
Zelf toevoegen						
[Plant aardige] boter (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Bloem (el)	½	1	1½	2	2½	3
Mosterd (tl)	1	2	3	4	5	6
Zoutarme groentebouillon (ml)	150	300	450	600	750	900
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2958 / 707	367 / 88
Vetten (g)	32	4
Waarvan verzadigd (g)	19,9	2,5
Koolhydraten (g)	70	9
Waarvan suikers (g)	11,9	1,5
Vezels (g)	17	2
Eiwit (g)	29	4
Zout (g)	2,6	0,3

Allergenen

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



1. Prei stoven

Verwarm de oven voor op 200 graden. Bereid de bouillon (scan voor kooktips!). Snijd de **prei** in rolletjes van ongeveer 15 cm. Verhit ½ el boter per persoon in een sauteerpan met deksel op middelhoog vuur. Bak de **preirolletjes** in 4 - 5 minuten rondom bruin en blus af met de bouillon. Stoof de **prei**, afgedekt, 15 minuten. Giet af en laat uitlekken op keukenpapier (zie Tip).

Tip: Zorg dat de prei niet te vochtig meer is, anders wordt de kaassaus te vloeibaar.



Scan mij voor extra kooktips!



2. Aardappelen koken

Breng water aan de kook in een pot met deksel voor de **aardappelen**. Schil de **aardappelen** of was ze grondig en snijd in grove stukken. Kook de **aardappelen**, afgedekt, 12 - 15 minuten. Giet daarna af, maar bewaar wat van het kookvocht en laat zonder deksel uitstomen. Pers de **citroen** uit. Rasp 1 mespuntje **nootmuskaat** per persoon met een fijne rasp.



3. Kaassaus maken

Verhit ½ el boter per persoon in een steelpan op middelmatig vuur. Roer met een garde de bloem door de boter en bak verder tot de bloem begint te geuren (zie Tip). Voeg ¼ van de **melk** toe. Roer met een garde tot de **melk** is opgenomen. Herhaal deze handeling nog 3 keer met de overige **melk**. Roer de saus glad en breng op smaak met de helft van de **nootmuskaat**, peper en zout.

Tip: Als je de boter en bloem op deze manier mengt, maak je een roux. Bij een roux is het belangrijk dat de hoeveelheden kloppen. Meet daarom eventueel precies af: 1 el boter = 15 gram en 1 el bloem = 20 gram.



4. Puree maken

Haal de steelpan van het vuur en roer er ⅔ van de **kaas** en ½ el **citroensap** per persoon door. Stamp de **aardappelen** met een aardappelstamper tot een puree. Voeg ½ el boter per persoon en wat kookvocht toe om het smeug te maken. Voeg vervolgens de mosterd en de overige **nootmuskaat** naar smaak toe. Breng op smaak met peper en zout.



5. Preirolletjes maken

Breng de uitgelekte **prei** goed op smaak met peper en zout en omwikkel met de **hamsneetjes**. Verdeel de aardappelpuree in een ovenschaal en verdeel hierover de **preirolletjes**. Giet de kaassaus over de **preirolletjes**. Strooi de **panko** en de overige **kaas** over de ovenschotel. Bak 15 - 20 minuten in de oven, of tot de bovenkant een goudbruin korstje heeft.



6. Serveren

Verdeel de ovenschotel over de borden.

Eet smakelijk!



Rasp de kaas en knoflook fijn. Snijd de sla grof. Rooster de walnootstukjes 2 - 3 minuten in een pan op hoog vuur. Meng in een saladekom de knoflook, 1 tl mosterd, 1 el mayonaise en 1 tl wittewijnazijn. Voeg de sla toe. Garneer met de walnootstukjes en kaas.



Romige kip-currysoep

met paksoi, wortel en patatjes

Familie Lekker snel

Totale tijd: 25 - 30 min.



Vietnamese saus



Kippendijreepjes



Vers citroengras



Aardappelen



Vissaus



Sjalot



Wortel



Paksoi



Gele currykruiden



Room



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

Paksoi bevat veel foliumzuur - onderdeel van het vitamine
B-complex. Deze vitamine is essentieel voor de aanmaak van
rode bloedcellen en zorgt voor energie!

Scheur mij af!



Kippendijreepjes

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. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigheden

Soeppot of grote pot met deksel

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Vietnamese saus* (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Kippendijreepjes* (g)	100	200	300	400	500	600
Vers citroengras* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Aardappelen (g)	150	300	450	600	750	900
Vissaus (ml)	5	10	15	20	25	30
Sjalot (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Wortel* (stuk(s))	1	1	2	2	3	3
Paksoi* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Gele currykruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Room* (ml)	100	200	300	400	500	600
Zelf toevoegen						
Zoutarme kippenbouillon (ml)	200	400	600	800	1000	1200
Zonnebloemolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3109 / 743	371 / 89
Vetten (g)	48	6
Waarvan verzadigd (g)	23	2,7
Koolhydraten (g)	45	5
Waarvan suikers (g)	13,9	1,7
Vezels (g)	15	2
Eiwit (g)	27	3
Zout (g)	4,3	0,5

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Bereid de bouillon (scan voor kooktips!).
- Was of schil de **aardappelen** en snijd in wedges. Spoel af met koud water.
- Snipper de **sjalot** en snijd de **wortel** in dunne halve maantjes.

Weetje 🍏 *Wist je dat aardappelen supergezond zijn? Ze zijn rijk aan goede koolhydraten, kalium, vitamine C, B6 en B11 en vezels!*



Scan mij voor extra kooktips!



2. Soep maken

- Verhit de zonnebloemolie in een soeppot of grote pot met deksel op middelhoog vuur en fruit de **sjalot** 1 minuut.
- Voeg de **kip**, **currykruiden**, **aardappelwedges** en **wortel** toe en bak 3 minuten.
- Voeg de **room** en bouillon toe. Kneus het **citroengras** en voeg toe aan de soep (zie Tip).
- Verlaag het vuur en laat, afgedekt, 9 - 12 minuten zachtjes pruttelen.

Tip: Hoe meer je de stengel breekt, hoe meer smaak hij afgeeft.



3. Soep afmaken

- Verwijder de steelaanzet van de **paksoi** en snijd zowel de stelen als het blad van de **paksoi** klein. Voeg de **paksoi** toe en laat nog 3 minuten pruttelen.
- Voeg de **vissaus** (let op: zout! Gebruik naar smaak) en **Vietnamese saus** toe aan de soep en roer goed door.
- Controleer of de **patatjes** en **wortel** gaar zijn. Breng op smaak met peper en zout. Voeg eventueel een extra scheutje **vissaus** naar smaak toe.



4. Serveren

- Haal het **citroengras** uit de soep.
- Verdeel de soep over kommen of diepe borden.

Eet smakelijk!



Bereid je extra ingrediënt op de manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plantaardig) bakvet toe en een tweede snuif peper en zout.



Taco's met chili sin carne en avocadodip

met tacoschelpen, maissalsa en zure room

Veggie Lekker snel Caloriebewust

Totale tijd: 25 - 30 min.



Linzen



Tacoschelpen



Passata



Maïs in blik



Ui



Mexicaanse kruiden



Groene paprika



Biologische zure room



Avocadodip



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

Vandaag geen verse avocado maar een avocadodip in je box!
Dit (h)eerlijke product is gemaakt van geredde avocado's. Dat
is pas verantwoord genieten!

Scheur mij af!



Gemengd gekruid gehakt

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. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigheden

Bakplaat met bakpapier, kom, sauteerpan, zeef

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Linzen (pak(ken))	½	1	1½	2	2½	3
Tacoschelpen (stuk(s))	4	8	12	16	20	24
Passata (g)	100	200	300	390	500	590
Maïs in blik (g)	70	140	215	285	355	425
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Mexicaanse kruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Groene paprika* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Biologische zure room* (g)	25	50	75	100	125	150
Avocadodip* (g)	40	80	120	160	200	240

Zelf toevoegen

Wittewijnazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Zoutarm groentebouillonblokje (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Olijfolie (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Extra vierge olijfolie				naar smaak		
Peper en zout				naar smaak		

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2803 /670	494 /118
Vetten (g)	30	5
Waarvan verzadigd (g)	9,6	1,7
Koolhydraten (g)	77	14
Waarvan suikers (g)	19,5	3,4
Vezels (g)	17	3
Eiwit (g)	13	2
Zout (g)	3,2	0,6

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Snipper de **ui**.
- Snijd de **paprika** in blokjes (scan voor kooktips!).

Weetje 🍌 Linzen bevatten van alle peulvruchten de grootste hoeveelheid ijzer. Daarnaast zijn ze, net als spinazie, rijk aan vezels en kalium. Kalium helpt bij behoud van een gezonde bloeddruk.



Scan mij voor extra kooktips!



2. Chili sin carne maken

- Verhit ¼ el olijfolie per persoon in een sauteerpan op middelhoog vuur. Bak ⅔ van de **ui** en de helft van de **paprika** 2 - 3 minuten (zie Tip).
- Spoel de **linzen** af in een vergiet. Voeg de **linzen** en **Mexicaanse kruiden** (let op: pikant! Gebruik naar smaak) toe aan de sauteerpan en bak 3 - 4 minuten op hoog vuur.
- Blus af met de **passata**. Verkruiemel het bouillonblokje boven de pan en laat 1 - 2 minuten zachtjes sudderen.

Tip: De overige ui gebruik je rauw voor de salsa. Houd je niet van rauwe ui? Bak dan alle ui mee met de paprika in deze stap.



3. Salsa maken

- Giet de **mais** af. Voeg de helft van de **mais** toe aan de chili sin carne.
- Laat de chili sin carne zachtjes koken tot serveren. Voeg eventueel meer water toe als de saus te dik wordt.
- Meng in een kom de overige **ui**, **mais** en **paprika** met de wittewijnazijn. Breng op smaak met extra vierge olijfolie, peper en zout.



4. Serveren

- Verdeel de **tacoschelpen** over een bakplaat met bakpapier en verwarm 4 - 5 minuten in de oven.
- Serveer de chili sin carne, salsa, **avocadodip** en **zure room** in aparte schaaltes op tafel.
- Verdeel de **taco's** over de borden en laat iedereen zelf de **taco's** vullen.

Eet smakelijk!



Voeg het gehakt toe na het fruiten van de specerijen. Bak in 3 - 5 minuten los op middelhoog vuur en ga verder zoals beschreven.

Orzosalade met gemarineerde grillkaas

met kerstomaten, citroen en tijm

Veggie Lekker snel

Totale tijd: 20 - 25 min.



Orzo



Ui



Knoflookteen



[Mini-]komkommer



Siciliaanse kruidenmix



Verse bladpeterselie



Witte grillkaas



Gedroogde tijm



Citroen



Rode kerstomaten



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

Witte grillkaas is gemaakt van geiten-, koe- én schapenmelk.
Door zijn hoge smeltpunt is deze van origine Cypriotische
kaas zeer geschikt om te grillen.

Scheur mij af!



Zalmfilet

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. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigheden

Grote saladekom, pan met anti-aanbaklaag, ovenschaal, pot

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Orzo (g)	75	150	225	300	375	450
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
[Mini-]komkommer* (stuk(s))	½	1	1	1	2	2
Siciliaanse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Verse bladpeterselie* (g)	5	10	15	20	25	30
Witte grillkaas* (g)	100	200	300	400	500	600
Gedroogde tijm (zakje(s))	⅓	⅔	1	1½	1½	2
Citroen* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Rode kerstomaten (g)	125	250	375	500	625	750

Zelf toevoegen

Zoutarm groentebouillonblokje (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Zwarte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (tl)	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Honing [of plantaardig alternatief] (el)	½	1	1½	2	2½	3

Peper en zout naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3326 / 795	695 / 166
Vetten (g)	38	8
Waarvan verzadigd (g)	23,7	5
Koolhydraten (g)	75	16
Waarvan suikers (g)	20,8	4,3
Vezels (g)	9	2
Eiwit (g)	36	7
Zout (g)	3,6	0,7

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 220 graden.
- Breng water aan de kook in een pot en verkruimel het bouillonblokje erboven. Kook de **orzo** 10 - 12 minuten in de pot. Giet daarna af en laat uitstomen (zie Tip).
- Snijd de **ui** in halve ringen en de **knoflook** in dunne schijfjes. Snijd de **komkommer** in blokjes.

Tip: Eet je de orzo liever lauw? Spoel de orzo na het koken dan af met koud water.



2. Tomaten roosteren

- Meng in een ovenschaal de **ui**, **knoflook** en **kerstomaten** met de **Siciliaanse kruiden**, de olijfolie en de zwarte balsamicoazijn. Breng op smaak met peper en zout.
- Rooster de **kerstomaten** 15 minuten in de oven.
- Snijd ondertussen de **peterselie** fijn.
- Snijd de **grillkaas** in 3 sneetjes per persoon. Meng in een grote kom de honing met de **tijm** en het sap van ¼ **citroen** per persoon. Breng op smaak met peper en zout. Voeg de **grillkaas** toe aan de grote kom en laat marineren.



3. Grillkaas bakken

- Verhit een pan met anti-aanbaklaag zonder olie op middelhoog vuur en bak de **grillkaas** 1 minuut per kant (scan voor kooktips!).
- De **grillkaas** is klaar als hij mooi goudbruin is. Bewaar de marinade in de grote kom.



Scan mij voor extra kooktips!



4. Serveren

- Voeg de extra vierge olijfolie en ⅔ van de **peterselie** toe aan de overgebleven honing-tijmmarinade. Meng goed door. Voeg de **orzo**, **komkommer** en geroosterde **groenten** toe aan de grote kom en meng goed door.
- Verdeel de orzosalade over diepe borden. Leg de **grillkaas** erbovenop. Garneer met de overige **peterselie**.

Eet smakelijk!



Dep de zalm droog met keukenpapier en wrijf in met peper en zout. Verhit 1 el boter in een pan op middelhoog vuur en bak de zalm 2 - 3 minuten per kant.

Shakshuka met patatjes en knoflookbrood

met Italiaanse kruiden en geitenkaas

Veggie

Totale tijd: 45 - 55 min.



Aardappelen



Knoflookteen



Italiaanse kruiden



Tomatenblokjes met basilicum



Spinazie



Verse geitenkaas



Ei



Seizoensbroodje



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

Speciaal ingrediënt in je box! Met dit sterbroodje laten
we de maaltijd éxtra schitteren in deze feestmaand. Fijne
feestdagen!

Scheur mij af!



Boerengehakt

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. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, sauteerpan met deksel, pot met deksel, kleine kom

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelen (g)	100	200	300	400	500	600
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Italiaanse kruiden (zakje(s))	½	¾	1	1½	1¾	2
Tomatenblokjes met basilicum (pak(ken))	½	1	1½	2	2½	3
Spinazie* (g)	50	100	150	200	250	300
Verse geitenkaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Ei* (stuk(s))	2	4	6	8	10	12
Seizoensbroodje* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Zelf toevoegen						
Zwarte balsamicoazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Zoutarm groentebouillonblokje (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½

Peper en zout naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2891 /691	511 /122
Vetten (g)	32	6
Waarvan verzadigd (g)	9,9	1,7
Koolhydraten (g)	65	12
Waarvan suikers (g)	13	2,3
Vezels (g)	12	2
Eiwit (g)	32	6
Zout (g)	3,7	0,7

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200 graden. Breng water met een snuif zout aan de kook in een pot met deksel voor de **aardappelen**. Was of schil de **aardappelen**. Snijd de **aardappelen** in blokjes van 1 cm. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Kook de **aardappelen**, afgedekt, 5 - 6 minuten. Giet daarna af en laat uitstomen. De **aardappelen** hoeven nog niet gaar te zijn.



2. Tomatensaus maken

Verhit ½ el olijfolie per persoon in een sauteerpan met deksel op middelhoog vuur. Voeg de **Italiaanse kruiden** en de helft van de **knoflook** toe. Bak 30 seconden. Voeg de **tomatenblokjes** en de zwarte balsamicoazijn toe. Verkruimel het bouillonblokje boven de pan. Roer goed door en laat, afgedekt, 5 - 7 minuten zachtjes koken.



3. Saus afmaken

Voeg de **aardappelblokjes** toe aan de tomatensaus. Voeg de **spinazie** toe en laat al roerend slinken (zie Tip). Breng op smaak met peper en zout. Verkruimel de **geitenkaas**. Maak voor elk **ei** een kuiltje in het groentemengsel en breek de **eieren** hierin. Zorg dat de **eieren** diep in de saus liggen, onderin de pan (scan voor kooktips!). Bestrooi de **eieren** met peper en zout.

Tip: Zorg ervoor dat de saus goed reduceert en laat zoveel mogelijk vocht verdampen - de eieren garen gemakkelijker in een dikkere saus.



Scan mij voor extra kooktips!



4. Eieren laten stollen

Verdeel de helft van de **geitenkaas** over het geheel en dek de pan af. Laat de **eieren**, afgedekt, in 4 - 6 minuten stollen. Haal vervolgens het deksel van de pan, zet het vuur iets hoger en bak nog 2 - 4 minuten verder zodat eventueel overtollig vocht kan verdampen (zie Tip).

Tip: De kooktijd van de eieren hangt af van de pan die je gebruikt. Controleer de eieren tussendoor en pas eventueel de kooktijd aan op jouw voorkeur.



5. Knoflookbrood maken

Meng in een kleine kom de overige **knoflook** met ½ el olijfolie per persoon. Snijd het **broodje** open. Smeer het knoflook-oliemengsel op het **broodje**, leg op een bakplaat met bakpapier en bak 10 minuten in de oven.



6. Serveren

Schep de shakshuka op de borden. Garneer met de overige **geitenkaas**. Serveer met het knoflookbrood.

Weetje 🍷 Wist je dat minder vlees eten voordelen heeft voor je gezondheid? Het draagt bijvoorbeeld bij aan een lager risico op hart- en vaatziekten.

Eet smakelijk!



Voeg het gehakt toe na het fruiten van de specerijen. Bak in 3 - 5 minuten los op middelhoog vuur en ga verder zoals beschreven.

Romige penne met aubergine en Parmigiano Reggiano

met zongedroogde tomaten, vers basilicum en rucola

Veggie Lekker snel

Totale tijd: 20 - 25 min.



Ui



Knoflookteen



Aubergine



Zongedroogde tomaten



Penne



Vers basilicum



Rucola



Parmigiano Reggiano DOP



Siciliaanse kruidenmix



Oatly kookhaver bio



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

Deze pasta zit vol smaakversterkers zoals zongedroogde
tomaatjes, basilicum en rucola. Je zet dit heerlijke gerecht al
binnen 20 minuten op tafel!

Scheur mij af!



Gekruid rundergehakt

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. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigheden

Sauteerpan, fijne rasp, pot, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Ui (stuk(s))	1	2	2	4	4	6
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Aubergine* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Zongedroogde tomaten (g)	30	50	70	100	120	150
Penne (g)	90	180	270	360	450	540
Vers basilicum* (g)	5	10	15	20	25	30
Rucola* (g)	20	40	60	80	100	120
Parmigiano Reggiano DOP* (stuk(s))	½	1	¾	1	1¼	2
Siciliaanse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Oatly kookhaver bio (ml)	50	100	150	200	250	300
Zelf toevoegen						
Zwarte balsamicoazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Bloem (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zoutarme groentebouillon (ml)	60	120	180	240	300	360
Olijfolie (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3012 / 720	585 / 140
Vetten (g)	30	6
Waarvan verzadigd (g)	5,9	1,1
Koolhydraten (g)	88	17
Waarvan suikers (g)	18,6	3,6
Vezels (g)	11	2
Eiwit (g)	20	4
Zout (g)	1,2	0,2

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Breng water met een snuif zout aan de kook in een pot voor de **pasta**.
- Bereid de bouillon (zie Tip).
- Snipper de **ui**. Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Snijd de **aubergine** in blokjes van 1 - 2 cm en hak de **zongedroogde tomaten** grof (scan voor kooktips!).

Tip: Is het lastig om een kleine hoeveelheid bouillon te bereiden? Bereid dan 500 ml bouillon met 1 bouillonblokje en meet daarna de juiste hoeveelheid af. De overige bouillon kun je invriezen voor een volgende keer, of bewaren voor een klein lunchsoepje de volgende dag.



Scan mij voor extra kooktips!



3. Saus maken

- Verhit ondertussen de overige olijfolie in een sauteerpan op middelhoog vuur. Bak de **ui**, **knoflook** en **zongedroogde tomaten** 3 - 4 minuten.
- Voeg de **Siciliaanse kruidenmix** toe en bak 1 minuut verder.
- Blus af met de zwarte balsamicoazijn en de groentebouillon.
- Voeg de **Oatly kookhaver** toe en kook nog 4 - 5 minuten op laag vuur.



2. Pasta koken

- Kook de **pasta** 10 - 12 minuten. Giet af en laat uitstomen.
- Meng de **aubergine** met de bloem.
- Verhit ⅔ van de olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Bak de **aubergine** in 8 - 10 minuten rondom bruin.



4. Serveren

- Snijd het **basilicum** in reepjes. Rasp de **Parmigiano Reggiano**. Roer de **pasta**, de **aubergine**, de helft van de **Parmigiano Reggiano** en de helft van het **basilicum** door de saus. Breng op smaak met peper en zout.
- Verdeel de **pasta** en **rucola** over diepe borden. Garneer met de overige **Parmigiano Reggiano** en het overige **basilicum**.

Eet smakelijk!



Voeg het gehakt toe na het fruiten van de specerijen. Bak in 3 - 5 minuten los op middelhoog vuur en ga verder zoals beschreven.



Stoemp met rookworst

met gebakken spruitjes en spekreepjes

Lekker snel

Totale tijd: 25 - 30 min.



Aardappelen



Spruiten



Mix van gesneden
wortel en ui



Varkensrookworst



Spekreepjes



Pikante uienchutney



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

De rookworst in dit recept is op ambachtelijke wijze gemaakt
- met duurzaam varkensvlees en gerookt boven beukenhout.

Scheur mij af!



Varkensrookworst

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. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigheden

Pot, pot met deksel, aardappelstamper, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Spruiten* (g)	75	150	225	300	375	450
Mix van gesneden wortel en ui* (g)	150	300	450	600	750	900
Varkensrookworst* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Spekreepjes* (g)	15	25	40	50	65	75
Pikante uienchutney* (g)	40	80	120	160	200	240
Zelf toevoegen						
Mosterd (tl)	1	2	3	4	5	6
Witte balsamicoazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zoutarm groentebouillonblokje (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
[Plant aardige] melk (splash)	1	2	3	4	5	6
[Plant aardige] boter (el)	1	2	3	4	5	6

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3247 / 776	515 / 123
Vetten (g)	44	7
Waarvan verzadigd (g)	19,7	3,1
Koolhydraten (g)	65	10
Waarvan suikers (g)	22,1	3,5
Vezels (g)	16	2
Eiwit (g)	24	4
Zout (g)	3,4	0,5

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Breng water aan de kook in een pot met deksel voor de **aardappelen**. Verkruiemel het bouillonblokje erboven.
- Breng in een tweede pot met deksel water aan de kook voor de **spruiten**.
- Was of schil de **aardappelen** en snijd in grove stukken (scan voor kooktips!).
- Snijd de harde onderkant van de **spruiten**.



Scan mij voor extra kooktips!



2. Koken

- Kook de **aardappelen**, **wortel** en **ui** afgedekt, 15 - 18 minuten in de pot met bouillon.
- Giet daarna af, maar bewaar wat van het kookvocht.
- Haal ondertussen de **rookworst** uit de verpakking. Kook de **spruiten** en **rookworst**, afgedekt, 6 - 8 minuten in de andere pot.
- Haal de **rookworst** uit de pot en bewaar apart. Giet de **spruiten** af en spoel af met koud water.



3. Bakken

- Verhit de helft van de boter in een pan op middelhoog vuur. Bak de **spekreepjes** in 2 - 3 minuten krokant.
- Voeg de **spruiten** toe en bak 4 - 6 minuten mee.
- Blus af met de witte balsamicoazijn en verhit nog 1 minuut.

Weetje 🍌 Spruitjes zijn rijk aan calcium voor sterkte botten en tanden, ijzer voor je energieniveau, vitamine E voor een sterk immuunsysteem en vezels voor gezonde darmen.



4. Serveren

- Stamp met een aardappelstamper de **aardappelen**, **wortel** en **ui** tot een grove puree. Voeg de melk, mosterd en de overige boter toe en stamp goed door. Voeg eventueel wat van het bewaarde kookvocht toe om het smeuijg te maken.
- Verdeel de stoemp en **spruiten** met **spekreepjes** over de borden.
- Halveer de **rookworst** en leg naast de stoemp.
- Serveer met de **uienchutney**.



Bereid je extra ingrediënt op de manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plant aardig) bakvet toe en een tweede snuif peper en zout.

Salade à la Caesar met geroosterde kikkererwten

met zelfgemaakte dressing, Parmigiano Reggiano en croutons

Veggie Lekker snel

Totale tijd: 25 - 30 min.



Kikkererwten



[Mini-]komkommer



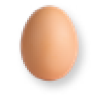
Tomaat



Witte ciabatta



Knoflookteen



Ei



BBQ-rub



Parmigiano Reggiano DOP



Botersla



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

Botersla bevat wel 2 tot 4 keer meer bladeren dan gewone
sla. Daarnaast zijn de blaadjes ongeveer even groot en zijn ze
mals en zacht van smaak.

Scheur mij af!



Gekruide kipfilet

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. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, 2x kom, steelpan met deksel, fijne rasp, keukenpapier, saladekom, zeef

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Kikkererwten (pak(ken))	½	1	1½	2	2½	3
[Mini-]komkommer* (stuk(s))	½	1	¾	1	1¾	2
Tomaat (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Witte ciabatta (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Ei* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
BBQ-rub (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Parmigiano Reggiano DOP* (stuk(s))	½	1	¾	1	1¾	2
Botersla* (krop(pen))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	¾	1½	2¼	3	3¾	4½
Mosterd (tl)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
[Plantaardige] mayonaise (el)	1	2	3	4	5	6

Peper en zout naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3029 / 724	616 / 147
Vetten (g)	50	10
Waarvan verzadigd (g)	9,2	1,9
Koolhydraten (g)	38	8
Waarvan suikers (g)	5,7	1,2
Vezels (g)	11	2
Eiwit (g)	24	5
Zout (g)	1,9	0,4

Allergenen

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



1. Croutons bereiden

Verwarm de oven voor op 220 graden. Scheur het **broodje** in stukken en meng in een kom met ½ el olijfolie per persoon, peper en zout.



2. Kikkererwten bereiden

Laat de **kikkererwten** uitlekken in een vergiet en dep droog met keukenpapier. Meng in een tweede kom de **kikkererwten** met de **BBQ-rub** (let op: *pikant! Gebruik naar smaak*), ¼ el olijfolie per persoon, peper en zout. Verdeel de **kikkererwten** over een bakplaat met bakpapier en bak 20 minuten in de oven, of tot ze goudbruin en krokant zijn (zie Tip).

Tip: Eet je met meer dan 2 personen? Gebruik dan een extra bakplaat.



3. Ei koken

Zorg ondertussen dat het **ei** net onder water staat in een steelpan met deksel. Breng het water aan de kook en kook het **ei**, afgedekt, in 6 - 8 minuten hard. Pel het **ei** en snijd doormidden.



4. Groenten snijden

Snijd de **tomaat** en **komkommer** in blokjes. Pers de **knoflook** of snijd fijn en houd apart. Snijd de harde kern uit de **sla** en snijd de bladeren grof. Voeg de **broodstukjes** toe aan de bakplaat met **kikkererwten** en bak de laatste 10 minuten mee. Rasp of snijd de **Parmigiano Reggiano** fijn.



5. Salade maken

Meng in een saladekom de **knoflook** met de mayonaise, de mosterd, de extra vierge olijfolie en de helft van de **kaas**. Breng op smaak met peper en zout. Voeg de **sla**, **tomaat** en **komkommer** toe en meng goed.



6. Serveren

Verdeel de salade over de borden. Garneer met de **kikkererwten**, croutons en het **ei**. Bestrooi met de overige **kaas** en serveer.

Weetje 🌱 Kikkererwten zitten vol vezels, eiwitten, gezonde langzame koolhydraten, vitaminen en mineralen. Zoals vitamine E voor een sterke weerstand - ze bevatten er wel 4 tot 5 keer meer van dan andere peulvruchten.

Eet smakelijk!



Verhit 1 el olijfolie in een pan op middelhoog vuur en bak de kipfilet 2 - 3 minuten per kant. Verlaag het vuur en bak de kip nog 4 - 5 minuten, of tot de kipfilet gaar is. Breng op smaak met peper en zout.

Grillkaastaco's met mango en chilisaus

met piri-pirikruiden, koriander en knapperige salade

Veggie Lekker snel

Totale tijd: 25 - 30 min.



Mini-tortilla's



Zoet-pikante chilisaus



Mango



Radijs



[Mini-]komkommer



Currypoeder



Witte grillkaas



Piri-pirikruiden



Verse koriander



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

Mango's worden al sinds de oudheid in Zuid-Azië verbouwd.
De mangoboom is zelfs de nationale boom van Bangladesh.

Scheur mij af!



Pulled chicken

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. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, kom, 2x keukenpapier, bord, saladekom, kleine kom, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Mini-tortilla's (stuk(s))	3	6	9	12	15	18
Zoet-pikante chilisaus* (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Mango* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Radijs* (bosje(s))	½	1	1	2	2	3
[Mini-]komkommer* (stuk(s))	½	1	1	1	2	2
Currypoeder (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Witte grillkaas* (g)	100	200	300	400	500	600
Piri-pirikruiden (tl)	1	2	3	4	5	6
Verse koriander* (g)	5	10	15	20	25	30
Zelf toevoegen						
[Plant aardige] mayonaise (el)	1	2	3	4	5	6
Wittewijnazijn (el)	1½	2½	3½	5	6½	7½
Bloem (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zonnebloemolie (el)	1	2	3	4	5	6
Suiker (tl)	1	2	3	4	5	6
Water voor saus (el)	½	1	1½	2	2½	3
Sambal						naar smaak
Peper en zout						naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3782 / 904	737 / 176
Vetten (g)	51	10
Waarvan verzadigd (g)	25	4,9
Koolhydraten (g)	75	15
Waarvan suikers (g)	29,9	5,8
Vezels (g)	6	1
Eiwit (g)	33	6
Zout (g)	4,5	0,9

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Dep de **grillkaas** droog met keukenpapier en snijd in blokjes van 1 cm. Meng in een kom de **grillkaas** met de bloem en het **currypoeder** (zie Tip). Breng op smaak met peper en zout en zet apart.
- Hak de **koriander** fijn. Snijd de **komkommer** in halve maantjes.
- Snijd de **radijsjes** in kwarten. Was het **radijsblad** en snijd in dunne reepjes.

Gezondheidstip 🍌 *Let jij op je zoutinname? Gebruik dan de helft van de grillkaas. De overige grillkaas kun je verwerken in een lunchsalade de volgende dag, of garneer je belegde boterham ermee.*



3. Kaas bakken

- Verhit de zonnebloemolie in een pan op hoog vuur en bak de **grillkaas** in 4 minuten lichtbruin (scan voor kooktips!).
- Leg daarna op een bord met keukenpapier.



Scan mij voor extra kooktips!



2. Salade maken

- Schil de **mango** en snijd in schijfjes.
- Meng in een saladekom de **komkommer**, de **radijs**, het **radijsblad** en de suiker met de helft van de **koriander** en ½ el wittewijnazijn per persoon. Breng op smaak met peper en zout en bewaar apart.
- Leg de **tortilla's** op een bakplaat met bakpapier. Besprenkel de **tortilla's** met wat water en bestrooi met de **piri-pirikruiden** (let op: *pikant!* Gebruik naar smaak). Verwarm de **tortilla's** 2 - 4 minuten in de oven.

Weetje 🍌 *Wist je dat mango een van de meest kaliumrijke voedingsmiddelen is? Kalium is belangrijk voor een gezonde bloeddruk. Ook banaan, zalm, aardappelen, broccoli en pinda's zijn rijk aan kalium.*



4. Serveren

- Meng in een kleine kom de mayonaise met de **zoet-pikante chilisaus**, de overige wittewijnazijn en sambal naar smaak. Voeg de helft van de saus toe aan de **kaas**. Meng de overige saus met de aangegeven hoeveelheid water.
- Verdeel de **tortilla's** over de borden. Vul de **tortilla's** met de **grillkaas**, wat salade en **mango**.
- Garneer met de overige **koriander** en de saus. Serveer met de overige salade en **mango**.



Voeg de pulled chicken toe aan de specerijen. Ga verder zoals beschreven.

Bang bang bloemkool met chilimayonaise

met knoflookrijst en knapperige groenten

Veggie

Totale tijd: 35 - 45 min.



Zoet-pikante chilisaus



Panko paneermeel



Bloemkoolrosjes



Knoflookteen



Jasmijnrijst



Spinazie



Wortel



Ui



[Mini-]komkommer



Sojasaus



Sesamzaad



Mayonaise



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

Bang bang! Dit recept wordt normaal geserveerd met kip. De naam komt van het harde kloppen waarmee het kippenvlees wordt platgeslagen om het malser te maken.

Scheur mij af!



Heekfilet

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. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, 2x grote kom, pot met deksel, kleine kom, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Zoet-pikante chilisaus* (zakje(s))	1	2	3	4	5	6
Panko paneermeel (g)	25	50	50	75	100	125
Bloemkoolroosjes* (g)	100	200	300	400	500	600
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Jasmijnrijst (g)	75	150	225	300	375	450
Spinazie* (g)	75	150	200	300	350	450
Wortel* (stuk(s))	½	1	1	1	2	2
Ui (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
[Mini-]komkommer* (stuk(s))	½	1	1	1	2	2
Sojasaus (ml)	10	20	30	40	50	60
Sesamzaad (zakje(s))	1	1	1	1	2	2
Mayonaise* (g)	25	50	75	100	125	150
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1¼	2½	3¾	5	6¼	7½
Water (ml)	250	500	750	1000	1250	1500
Wittewijnazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3527 / 843	688 / 164
Vetten (g)	42	8
Waarvan verzadigd (g)	5	1
Koolhydraten (g)	95	18
Waarvan suikers (g)	13,2	2,6
Vezels (g)	9	2
Eiwit (g)	18	3
Zout (g)	2,3	0,5

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200 graden. Meng in een grote kom de **mayonaise** met de **zoet-pikante chilisaus**. Schep de helft van de chilimayonaise in een kleine kom en bewaar apart. Meng in een tweede grote kom de **panko**, ¼ el olijfolie per persoon en een snuif zout.

Weetje 🌿 Spinazie bevat veel voedingsstoffen, waaronder ijzer. IJzer is essentieel voor het vervoeren van zuurstof in ons lichaam, wat bijdraagt aan een energiek gevoel.



4. Groenten snijden

Hak de **spinazie** grof en verwijder eventueel dikke steeltjes. Snijd de **wortel** in dunne halve maantjes. Snipper de **ui** (scan voor kooktips!). Snijd de **komkommer** in dunne schijfjes.



Scan mij voor extra kooktips!



2. Bloemkoolroosjes bakken

Voeg de **bloemkoolroosjes** toe aan de grote kom met chilimayonaise en meng goed door elkaar. Zorg dat de **bloemkoolroosjes** helemaal bedekt zijn met het sausje. Giet ze daarna over in de kom met **panko** en meng ze door de **panko** tot ze helemaal bedekt zijn. Verdeel de **bloemkoolroosjes** over een bakplaat met bakpapier en bak 20 - 25 minuten in de oven (zie Tip).

Tip: Voor een extra crunchy resultaat geef je de bloemkoolroosjes voldoende afstand op de bakplaat. Gebruik eventueel 2 bakplaten als het te krap wordt.



5. Groenten bakken

Verhit ½ el olijfolie per persoon in een pan en bak de **wortel** in 4 - 6 minuten gaar. Voeg daarna de **spinazie**, de **ui** en de **sojasaus** toe. Bak het geheel nog 2 minuten. Maak dan het “bang bang”-sausje door de overige chilimayonaise te mengen met de wittewijnazijn.



3. Rijst koken

Pers de **knoflook** of snijd fijn. Verhit ½ el olijfolie per persoon in een pot met deksel op laag vuur. Fruit de **knoflook** 1 - 2 minuten. Voeg dan de **rijst** en de aangegeven hoeveelheid water toe. Kook de **rijst**, afgedekt, 10 - 12 minuten. Haal daarna de pot van het vuur en laat, afgedekt, nog 5 minuten in de pot nagaren. Giet de **rijst** af indien nodig.



6. Serveren

Verdeel de knoflookrijst over diepe borden. Verdeel de gebakken **groenten** eroverheen en leg de krokante **bloemkool** erbovenop. Serveer met het “bang bang”-sausje en de **komkommer**. Garneer met het **sesamzaad**.

Eet smakelijk!



Dep de heek droog met keukenpapier en wrijf in met peper en zout. Verhit 1 el boter in een pan op middelhoog vuur en bak de heek 2 - 3 minuten per kant.

Snelle spaghetti met citroen-knoflookgarnalen

met romige tomatensaus en rucola

Familie Caloriebewust Supersnel

Totale tijd: 15 - 20 min.



Garnalen



Spaghetti



Rode kerstomaten



Rucola



Ui



Citroen



Knoflookteen



Oatly kookhaver bio



Chiara's favoriet

Een favoriet van receptontwikkelaar Chiara:

"Garnalen en citroen zijn een gouden duo in de keuken en spelen de hoofdrol in dit gerecht. Ik heb ervoor gekozen om deze twee ingrediënten uit te balanceren met room. De tomaten maken van het gerecht een zoet en hartig geheel."



Garnalen

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. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigheden

Sauteerpan, pot met deksel, kleine kom

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Garnalen* (g)	80	160	240	320	400	480
Spaghetti (g)	90	180	270	360	450	540
Rode kerstomaten (g)	125	250	375	500	625	750
Rucola* (g)	20	40	60	80	100	120
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Citroen* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Oatly kookhaver bio (ml)	75	150	225	300	375	450

Zelf toevoegen

Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zoutarm groentebouillonblokje (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2628 /628	527 /126
Vetten (g)	19	4
Waarvan verzadigd (g)	2,7	0,5
Koolhydraten (g)	82	17
Waarvan suikers (g)	14,9	3
Vezels (g)	12	2
Eiwit (g)	28	6
Zout (g)	1,2	0,2

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Breng water aan de kook in een pot met deksel voor de **spaghetti**.
- Halveer de **kerstomaten**. Snijd de **ui** in halve ringen.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn. Snijd de helft van de **citroen** in partjes en pers de andere helft uit boven een kleine kom.
- Kook de **spaghetti**, afgedekt, 10 - 12 minuten. Bewaar een klein beetje kookvocht, giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen.

Weetje 🍌 *Ui is een onderschatte supergroente! Ui is niet alleen rijk aan vezels en B-vitamines, maar zit ook bomvol antioxidanten en vitamine C.*



2. Bakken

- Verhit de olijfolie in een sauteerpan op middelhoog vuur. Fruit de **ui** 1 - 2 minuten.
- Voeg de **kerstomaten**, **garnalen**, **knoflook** en de helft van het **citroensap** toe en bak 1 - 2 minuten.
- Voeg de **Oatly kookhaver** toe aan de sauteerpan en verkrumel het bouillonblokje erboven. Laat de saus 1 minuut al roerend indikken (zie Tip en scan voor kooktips!).

Tip: Voeg eventueel wat kookvocht van de pasta toe om de saus wat dunner te maken.



Scan mij voor extra kooktips!



3. Afmaken

- Voeg de **spaghetti** toe en verwarm het geheel nog 1 minuut.



4. Serveren

- Verdeel de **spaghetti** met de saus over diepe borden.
- Verdeel de **rucola** eroverheen en besprenkel met het overige **citroensap**.
- Garneer met de overige **citroenpartjes**.

Eet smakelijk!



Bereid je extra ingrediënt op de manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plantaardig) bakvet toe en een tweede snuif peper en zout.

Bulgurbowl met kip en Afrikaanse kruiden

met amandelschaafsel, dadels en citroenmayonaise

Supersnel

Totale tijd: 15 - 20 min.



Bulgur



Kipfilet



Gesneden rode ui



Wortel



Courgette



Citroen



Afrikaanse kruidenmix



Dadelstukjes



Amandelschaafsel



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

Bulgur is gemaakt van gebroken tarwekorrels die eerst
gestoomd en gedroogd worden. Het resultaat is een volkoren
product vol vezels, ijzer en B-vitamines.

Scheur mij af!



Kipfilet

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. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigheden

Pan met deksel, pot met deksel, kleine kom, kleine pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Bulgur (g)	75	150	225	300	375	450
Kipfilet* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Gesneden rode ui* (g)	40	75	75	150	150	225
Wortel* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Courgette* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Citroen* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Afrikaanse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Dadelstukjes (g)	20	40	60	80	100	120
Amandelschaafsel (g)	10	20	30	40	50	60
Zelf toevoegen						
Zoutarme kippenbouillon (ml)	250	500	750	1000	1250	1500
[Plant aardige] boter (el)	1	2	3	4	5	6
[Plant aardige] mayonaise (el)	2	4	6	8	10	12
Extra vierge olijfolie				naar smaak		
Peper en zout				naar smaak		

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	4004 / 957	534 / 128
Vetten (g)	51	7
Waarvan verzadigd (g)	13,3	1,8
Koolhydraten (g)	77	10
Waarvan suikers (g)	22	2,9
Vezels (g)	23	3
Eiwit (g)	40	5
Zout (g)	2,2	0,3

Allergenen

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



1. Bulgur koken

- Bereid de bouillon in een pot met deksel (scan voor kooktips!).
- Snijd de **wortel** in blokjes.
- Voeg de **bulgur** toe aan de bouillon en breng aan de kook. Dek de pot af en laat 2 minuten zachtjes koken.
- Voeg de **wortel** toe en kook 6 - 7 minuten verder.
- Voeg dan de **dadels** toe en kook nog 1 minuut.
- Zet het vuur uit en besprenkel de **bulgur** met de extra vierge olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.



Scan mij voor extra kooktips!



2. Kip bakken

- Verhit de helft van de boter in een pan op middelhoog vuur. Bak de **kipfilet** 2 - 3 minuten per kant.
- Snijd ondertussen de **courgette** in kleine blokjes.
- Verlaag het vuur van de pan naar middelmatig. Voeg de **Afrikaanse kruidenmix**, de **courgette** en de **ui** toe.
- Meng goed, dek de pan af en bak 4 - 5 minuten, of tot de **kipfilet** en **groenten** gaar zijn. Breng op smaak met peper en zout.



3. Amandelschaafsel roosteren

- Verhit de overige boter in een kleine pan op middelhoog vuur. Rooster het **amandelschaafsel** 2 - 3 minuten, of tot het goudbruin kleurt. Haal de pan van het vuur.
- Pers de **citroen** uit in een kleine kom. Voeg de mayonaise toe en meng goed (zie Tip). Breng op smaak met peper en zout.

Gezondheidstip 🍏 Deze maaltijd is calorierijk. Let jij op je calorie-inname? Gebruik dan de helft van de mayonaise.



4. Serveren

- Verdeel de **bulgur** over diepe borden en leg de **kip** en **groenten** erbovenop.
- Garneer met het **amandelschaafsel** en besprenkel met de citroenmayonaise.

Eet smakelijk!



Bereid je extra ingrediënt op de manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plant aardig) bakvet toe en een tweede snuif peper en zout.



Couscousbowl met vegetarische döner

met honing-gemberdressing, amandelen en verse kruiden

Veggie Lekker snel

Totale tijd: 15 - 20 min.



Volkoren couscous



Vegetarische döner kebab



Gesneden rode ui



[Mini-]komkommer



Tomaat



Handsinaasappel



Verse bladpeterselie en munt



Rozijnen



Gemalen kurkuma



Afrikaanse kruidenmix



Honing-gemberdressing



Gezouten amandelen



Knoflookteen



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

In dit recept gebruik je de volkoren variant van couscous. Deze bevat voldoende graanvezel en heeft daardoor gezondheidsvoordelen!

Scheur mij af!



Veggie döner kebab

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. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigheden

Deksel, kleine kom, pan, 2x 2x kom

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Volkoren couscous (g)	75	150	225	300	375	450
Vegetarische döner kebab* (g)	80	160	240	320	400	480
Gesneden rode ui* (g)	40	75	75	150	150	225
[Mini-]komkommer* (stuk(s))	½	1	1	1	2	2
Tomaat (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Handsinaasappel* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Verse bladpeterselie en munt* (g)	5	10	15	20	25	30
Rozijnen (g)	10	20	30	40	50	60
Gemalen kurkuma (tl)	1	2	3	4	5	6
Afrikaanse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Honing-gemberdressing (ml)	15	25	50	50	75	75
Gezouten amandelen (g)	10	20	30	40	50	60
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Zelf toevoegen						
Zoutarme groentebouillon (ml)	175	350	525	700	875	1050
Zonnebloemolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Wittewijnazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaaridige] mayonaise (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Extra vierge olijfolie				naar smaak		
Peper en zout				naar smaak		

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3569 / 853	552 / 132
Vetten (g)	44	7
Waarvan verzadigd (g)	9	1,4
Koolhydraten (g)	82	13
Waarvan suikers (g)	21	3,2
Vezels (g)	16	3
Eiwit (g)	27	4
Zout (g)	2,8	0,4

Allergenen

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



1. Komkommer bereiden

- Bereid de bouillon (scan voor kooktips!).
- Meng in een kom de **couscous** met de **rozijnen, kurkuma** en bouillon. Dek de kom af en laat 10 minuten staan.
- Besprenkel met extra vierge olijfolie naar smaak. Breng op smaak met peper en zout.
- Snijd ondertussen de **komkommer** in halve maantjes. Meng in een kom de **komkommer** met de wittewijnazijn.



Scan mij voor extra kooktips!



2. Vegetarische döner bakken

- Verhit de zonnebloemolie in een pan op middelhoog vuur. Bak de **vegetarische döner**, de **ui** en de **Afrikaanse kruidenmix** 5 - 7 minuten, of tot de **döner** gaar is.
- Blus af met 1 el water per persoon en breng op smaak met peper en zout.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Meng in een kleine kom de **honing-gemberdressing** met de mayonaise en ½ el water per persoon.



3. Garnering bereiden

- Snijd de **verse kruiden** fijn en bewaar apart van elkaar.
- Snijd de **tomaat** in blokjes. Meng in een kom de **tomaat** met de **peterselie** en breng op smaak met peper en zout.
- Verwijder de schil van de **appelsien** en snijd het vruchtvlies in blokjes. Meng in een kom de **appelsien** met de **mint** en extra vierge olijfolie naar smaak.



4. Serveren

- Hak de **amandelen** grof.
- Verdeel de **couscous** over kommen. Leg de **vegetarische döner**, **komkommer**, **tomaat** en **appelsien** erbovenop.
- Garneer met de **amandelen** en besprenkel met de dressing.

Eet smakelijk!



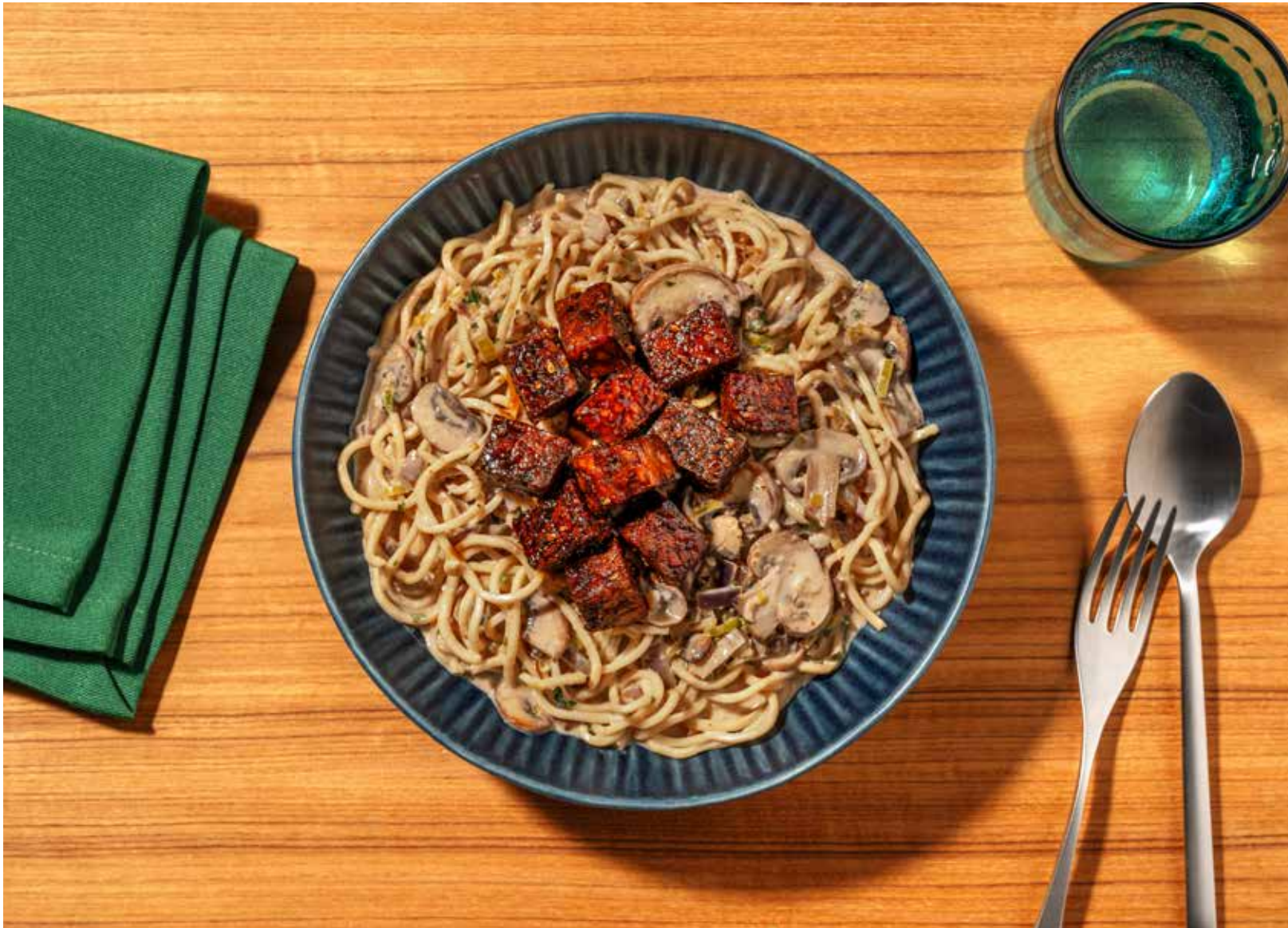
Bereid je extra ingrediënt op de manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plantaaridig) bakvet toe en een tweede snuif peper en zout.

Romige noedels met sticky tempheh

met pindasaus, champignons en gomasio

Lekker snel Plant-Based

Totale tijd: 15 - 20 min.



Temphehblokjes



Kokosmelk



Champignonmix



Pindakaas



Knoflookteen



Zoete Aziatische saus



Gomasio



Sojasaus



Volkoren noedels



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

Wist je dat kokosmelk niet direct uit de noot komt? Het witte vruchtvlies van de kokosnoot wordt namelijk eerst met water gemengd en vervolgens uitgeknepen.

Scheur mij af!



Garnalen

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. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigheden

Pot, pan, wok of sauteerpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Tempehblokjes* (g)	80	160	240	320	400	480
Kokosmelk (ml)	90	180	250	360	430	540
Champignonmix* (g)	200	400	600	800	1000	1200
Pindakaas (bakje(s))	1	2	3	4	5	6
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zoete Aziatische saus* (zakje(s))	½	1	¾	1	1¼	2
Gomasio (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Sojasaus (ml)	10	20	30	40	50	60
Volkoren noedels (g)	75	150	225	300	375	450
Zelf toevoegen						
Zonnebloemolie (el)	1	2	3	4	5	6
Water voor saus (el)	½	1	1½	2	2½	3
Sambal						naar smaak
Peper en zout						naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3699/884	733/175
Vetten (g)	45	9
Waarvan verzadigd (g)	18	3,6
Koolhydraten (g)	79	16
Waarvan suikers (g)	16,9	3,3
Vezels (g)	10	2
Eiwit (g)	35	7
Zout (g)	3,1	0,6

Allergenen

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



1. Noedels koken

- Breng water aan de kook in een pot. Kook de **noedels** in 4 - 5 minuten beetgaar.
- Bewaar wat van het kookvocht, giet af en spoel de **noedels** af onder koud water.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Verhit ½ el zonnebloemolie per persoon in een wok of sauteerpan op hoog vuur en bak de **knoflook** met de **champignonmix** 4 - 6 minuten.



2. Saus maken

- Voeg de **kokosmelk**, **pindakaas**, **sojasaus** en sambal naar smaak toe aan de wok of sauteerpan met groenten en meng goed. Laat de saus 1 - 2 minuten indikken op middelhoog vuur (scan voor kooktips!).
- Voeg de **noedels** toe en meng goed door.
- Voeg eventueel wat van het kookvocht toe als de saus te droog wordt. Breng op smaak met peper en zout.



Scan mij voor extra kooktips!



3. Tempeh bakken

- Verhit ondertussen ½ el zonnebloemolie in een pan op middelhoog vuur. Voeg de **tempeh** toe en bak in 2 - 3 minuten goudbruin.
- Voeg de **zoete Aziatische saus** en de aangegeven hoeveelheid water toe en roer goed. Bak 2 - 3 minuten verder. Roer de **gomasio** erdoor en breng op smaak met peper en zout.



4. Serveren

- Verdeel de **noedels** over diepe borden.
- Serveer de sticky **tempeh** erbovenop.

Eet smakelijk!



Verhit 1 el olijfolie in een sauteerpan op middelhoog vuur en bak de garnalen 3 - 5 minuten al roerend.



Romige groentecurry met amandelen

met rijst, geroosterde bloemkool en puntpaprika

Lekker snel Caloriebewust Plant Based

Totale tijd: 25 - 30 min.



Jasmijnrijst



Knoflookteen



Ui



Rode puntpaprika



Afrikaanse kruidenmix



Gele currykruiden



Bloemkoolroosjes



Gezouten amandelen



Rode peper



Kokosmelk



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

Je brengt deze vegetarische curry op smaak met een
Afrikaanse kruidenmix. Deze mix bestaat onder andere uit
venkelzaad, kurkuma, komijn en kaneel.

Scheur mij af!



Kippendijreepjes

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. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigheden

Bakplaat met bakpapier, kom, pot met deksel, wok of sauteerpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Jasmijnrijst (g)	75	150	225	300	375	450
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Rode puntpaprika* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Afrikaanse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Gele currykruiden (zakje(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Bloemkoolroosjes* (g)	150	300	450	600	750	900
Gezouten amandelen (g)	15	30	40	60	70	90
Rode peper* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Kokosmelk (ml)	90	180	250	360	430	540
Zelf toevoegen						
Zoutarm groentebouillonblokje (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Honing [of plantaardig alternatief] (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zonnebloemolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2841 / 679	618 / 148
Vetten (g)	31	7
Waarvan verzadigd (g)	15	3,3
Koolhydraten (g)	82	18
Waarvan suikers (g)	17,2	3,7
Vezels (g)	11	2
Eiwit (g)	14	3
Zout (g)	1,2	0,3

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Breng water aan de kook in een pot met deksel voor de **rijst**. Verkruiemel het bouillonblokje boven de pot. Kook de **rijst**, afgedekt, 12 - 15 minuten. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen.
- Snipper de **ui**. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Snijd de **rode puntpaprika** in reepjes. Hak de **amandelen** grof.
- Verwijder de zaadlijsten van de **rode peper** (let op: pikant! Gebruik naar smaak) en snijd fijn.



2. Groenten roosteren

- Snijd de **bloemkoolroosjes** in kwarten.
- Meng in een grote kom de **bloemkoolroosjes** met de **paprikareepjes**, de helft van de zonnebloemolie en een snuifje zout. Meng de **roosjes** goed zodat ze helemaal bedekt zijn met olie. Voeg meer olie toe indien nodig.
- Verspreid de **groenten** over een bakplaat met bakpapier. Rooster 12 - 14 minuten bovenin de oven, of tot ze goudbruin zijn. Schep halverwege om.



3. Curry maken

- Verhit de overige zonnebloemolie in een wok of sauteerpan op middelhoog vuur. Voeg de **knoflook**, **ui**, **rode peper**, **gele currykruiden**, **Afrikaanse kruidenmix** en honing toe en bak 1 - 2 minuten.
- Verlaag het vuur en voeg de **kokosmelk** toe. Laat 5 minuten al roerend zachtjes indikken, of tot de saus diep goudgeel is (scan voor kooktips!). Voeg daarna de **bloemkoolroosjes** en **paprikareepjes** toe en breng op smaak met peper en zout.



4. Serveren

- Verdeel de **rijst** over de borden.
- Verdeel de bloemkoolcurry over de **rijst** en garneer met de **amandelen**.



Scan mij voor extra kooktips!

Eet smakelijk!



Voeg de kippendijreepjes toe na het fruiten van de specerijen. Bak 4 - 5 minuten en ga verder zoals beschreven.



Koolvis met spekjes en zoete-aardappelpuree met prei en wortel

Familie Caloriebewust

Totale tijd: 35 - 45 min.



Koolvis



Spekreepjes



Zoete aardappel



Aardappelen



Prei



Wortel



Ui



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

Wist je dat de zoete aardappel meer bètacaroteen, oftewel
pro-vitamine A, bevat dan de gewone aardappel? Deze stof
zorgt voor de oranje kleur van de zoete aardappel.

Scheur mij af!



Kabeljauwfilet

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. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigdheden

Sauteerpan met deksel, pot, keukenpapier, aardappelstamper, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Kabeljauwfilet* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Spekreepjes* (g)	50	100	150	200	250	300
Zoete aardappel (g)	150	300	450	600	750	900
Aardappelen (g)	100	200	300	400	500	600
Prei* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Wortel* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3

Zelf toevoegen

[Plantaardige] boter (el)	1¼	2½	3¾	5	6¼	7½
Water (ml)	30	60	90	120	150	180
Zoutarm groentebouillonblokje (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Mosterd (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2841 / 679	418 / 100
Vetten (g)	30	4
Waarvan verzadigd (g)	15,3	2,3
Koolhydraten (g)	62	9
Waarvan suikers (g)	19	2,8
Vezels (g)	15	2
Eiwit (g)	34	5
Zout (g)	1,8	0,3

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Breng water aan de kook in een pot voor de **aardappelen** en **zoete aardappel** en verkruimel ¼ bouillonblokje per persoon boven de pot. Weeg de **aardappelen** af. Was of schil de **aardappelen**, **zoete aardappel** en **wortel** en snijd in grove stukken (scan voor kooktips!). Snijd de **prei** in dunne ringen. Kook de **aardappelen**, **zoete aardappel** en **wortel** in 12 - 15 minuten gaar in de pot. Bewaar wat van het kookvocht, giet daarna af en laat uitstomen.



Scan mij voor extra kooktips!



2. Stoven

Verhit ½ el boter per persoon in een sauteerpan met deksel op middelhoog vuur en bak de **prei** 2 minuten al roerend. Breng op smaak met peper en zout. Voeg het water toe en draai het vuur naar middellaag. Stoof de **prei**, afgedekt, 12 - 15 minuten. Schep af en toe om. Snipper ondertussen de **ui**.



3. Spek bakken

Verhit ¼ el boter per persoon pan op middelhoog vuur en bak de **spekreepjes** en **ui** 4 - 5 minuten. Haal beide uit de pan en bewaar apart. Laat het bakvet in de pan.



4. Vis bakken

Dep de **vis** droog met keukenpapier. Breng op smaak met peper en zout. Verhit ½ boter per persoon in dezelfde pan op middelhoog vuur en bak de **vis** 1 - 2 minuten per kant.



5. Puree maken

Stamp de **aardappelen**, **zoete aardappel** en **wortel** met een aardappelstamper tot een grove puree. Voeg een scheutje kookvocht toe en stamp goed door. Meng de **prei**, mosterd, de helft van de **spekreepjes** en de **ui** door de puree. Breng op smaak met peper en zout.



6. Serveren

Verdeel de puree over de borden en leg de **vis** erop. Garneer met de overige **spekreepjes**.

Weetje 🍌 Zowel gewone als zoete aardappelen zijn rijk aan vitaminen en mineralen, zoals zink, ijzer, kalium en vitamine B en C. Wist je dat zoete aardappel daarnaast ook veel vitamine A bevat? Goed voor gezonde ogen en een sterk afweersysteem.

Eet smakelijk!



Bereid je extra ingrediënt op de manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plantaardig) bakvet toe en een tweede snuif peper en zout.

Champignonrisotto van orzo

met olijfolie met truffelaroma, courgette, walnoten en pecorino

Veggie Caloriebewust

Totale tijd: 30 - 40 min.



Ui



Lente-ui



Knoflookteen



Champignons



Courgette



Orzo



Walnootstukjes



Geraspte pecorino DOP



Olijfolie met truffelaroma



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

Deze risotto bereid je met orzo, champignons en olijfolie met truffelaroma. Zo haal je het restaurant bij jou in huis en ben jij voor een avond chefkok.

Scheur mij af!



Gemengd-gehaktballetjes

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. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigheden

Pot met deksel, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Lente-ui* (bosje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Champignons* (g)	125	250	400	400	650	650
Courgette* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Orzo (g)	75	150	225	300	375	450
Walnootstukjes (g)	20	40	60	80	100	120
Geraspte pecorino DOP* (g)	20	40	60	80	100	120
Olijfolie met truffelaroma (ml)	4	8	12	16	20	24
Zelf toevoegen						
[Plantaardige] boter (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Olijfolie (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Zoutarme groentebouillon (ml)	175	350	525	700	875	1050
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2791 / 667	426 / 102
Vetten (g)	33	5
Waarvan verzadigd (g)	9,8	1,5
Koolhydraten (g)	66	10
Waarvan suikers (g)	12,5	1,9
Vezels (g)	13	2
Eiwit (g)	24	4
Zout (g)	1,6	0,2

Allergenen

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



1. Orzo bereiden

- Bereid de bouillon (scan voor kooktips!).
- Snipper de **ui**. Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Verhit de boter in een pot met deksel op middelhoog vuur. Bak de **ui** en de **knoflook** 2 minuten.
- Voeg de **orzo** toe en rooster 1 minuut.
- Giet de bouillon erbij, en laat, afgedekt 10 - 12 minuten koken op laag vuur. Roer regelmatig door en voeg eventueel extra water toe als de **orzo** te droog lijkt.



Scan mij voor extra kooktips!



2. Walnootstukjes roosteren

- Verhit ondertussen een pan zonder olie op hoog vuur en rooster de **walnootstukjes** goudbruin. Haal uit de pan en bewaar apart.
- Snijd de **lente-ui** in fijne ringen. Snijd de **champignons** in kwarten en de **courgette** in kleine blokjes.
- Verhit de olijfolie in dezelfde pan op middelhoog vuur. Bak de **courgette** en **champignons** 4 - 6 minuten.



3. Afmaken

- Voeg de **lente-ui** toe aan de groenten en bak 1 minuut mee. Breng op smaak met peper en zout.
- Voeg de gebakken **groenten** toe aan de **orzo**, samen met de helft van de **pecorino**.
- Meng goed en kook nog 2 minuten.



4. Serveren

- Serveer de **orzo** met **groenten** op borden.
- Garneer met de geroosterde **walnoten** en de overige **pecorino**.
- Besprenkel tenslotte de **truffelolie** eroverheen.

Eet smakelijk!



Verhit 1 el boter in een pan met deksel op middelhoog vuur en bak de gehaktballetjes in 3 - 4 minuten rondom bruin. Draai het vuur laag, dek de pan af en bak nog 5 - 6 minuten, of tot ze gaar zijn.



Bulgur op z'n Italiaans met kipgehaktballetjes

met geroosterde-paprikasaus

Lekker snel Caloriebewust

Totale tijd: 25 - 30 min.



Kipgehaktballetjes met Italiaanse kruiden



Bulgur



Ui



Knoflookteen



Siciliaanse kruidenmix



Champignons



Courgette



Tomaat



Geroosterde-paprikasaus



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

Haal de zon terug in huis met dit gerecht! De kipgehaktballetjes zijn al Italiaans gekruid en aan de bulgur voeg je zelf een Siciliaanse kruidenmix toe.

Scheur mij af!



Gekruide kipgehaktballetjes

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. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigheden

Sauteerpan, pan met deksel, pot met deksel, spatel

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Kipgehaktballetjes met Italiaanse kruiden* (stuk(s))	3	6	9	12	15	18
Bulgur (g)	75	150	225	300	375	450
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Knoflookteen (stuk(s))	1	1	2	2	3	3
Siciliaanse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Champignons* (g)	65	125	190	250	315	375
Courgette* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Tomaat (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Geroosterde-paprikasaus* (g)	40	80	120	160	200	240
Zelf toevoegen						
Zoutarm groentebouillonblokjes (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
[Plant aardige] boter (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2590 / 619	514 / 123
Vetten (g)	23	5
Waarvan verzadigd (g)	6,8	1,3
Koolhydraten (g)	62	12
Waarvan suikers (g)	7,9	1,6
Vezels (g)	19	4
Eiwit (g)	33	7
Zout (g)	1,8	0,3

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Breng water aan de kook in een pot met deksel voor de **bulgur**. Verkruimel ½ groentebouillonblokjes per persoon boven de pot en kook de **bulgur**, afgedekt, 10 - 12 minuten. Giet af en laat zonder deksel uitstomen.
- Snijd de **ui** in halve ringen.
- Snijd de **courgette**, **champignons** en **tomaat** in blokjes (scan voor kooktips!).
- Pers de **knoflook** of snijd fijn.



Scan mij voor extra kooktips!



2. Groenten bakken

- Verhit de olijfolie in een sauteerpan op hoog vuur. Voeg de **champignons** toe en bak 2 - 3 minuten.
- Verlaag het vuur naar middelhoog en bak de **courgette**, **tomaat**, **ui** en **knoflook** 8 - 9 minuten mee.



3. Afmaken

- Verhit ondertussen ¼ el boter per persoon in een pan met deksel op middelhoog vuur. Leg de **gehaktballetjes** in de pan en halveer ze met een spatel. Bak de **gehaktballetjes** in 2 - 3 minuten rondom bruin. Breng op smaak met peper en zout.
- Verlaag het vuur en bak, afgedekt, nog 4 - 5 minuten, of tot ze gaar zijn.
- Voeg de **bulgur** en **Siciliaanse kruiden** toe aan de pan met **groenten** en bak 2 - 3 minuten. Breng op smaak met peper en zout.



4. Serveren

- Roer als laatste de **geroosterde-paprikasaus** door de **bulgur** en **groenten**.
- Verdeel de gebakken **bulgur** over diepe borden.
- Leg de **gehaktballetjes** op de **bulgur**.

Eet smakelijk!



Bereid je extra ingrediënt op de manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plantaardig) bakvet toe en een tweede snuf peper en zout.

Plaattaart met verse geitenkaas

met paprikasaus en basilicumcrème

Veggie

Totale tijd: 50 - 60 min.



Paprika



Knoflookteen



Ui



Verse geitenkaas



Bladerdeeg



Passata



Basilicumcrème



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

Wist je dat verse geitenkaas niet alleen een goede smaakversterker
is, maar ook een perfect zoutarmer alternatief voor harde kazen
zoals Goudse of Parmezaanse kaas?

Scheur mij af!



Pulled chicken

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. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, sauteerpan met deksel

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Paprika* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Verse geitenkaas* (g)	50	100	150	200	250	300
Bladerdeeg* (roll(s))	½	1	1½	2	2½	3
Passata (g)	100	200	300	390	500	590
Basilicumcrème (ml)	10	15	24	30	39	45
Zelf toevoegen						
Suiker (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Zwarte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3799 /908	681 /163
Vetten (g)	55	10
Waarvan verzadigd (g)	29,1	5,2
Koolhydraten (g)	77	14
Waarvan suikers (g)	17,9	3,2
Vezels (g)	12	2
Eiwit (g)	21	4
Zout (g)	2,1	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 het **bladerdeeg** uit de koelkast. Snijd de helft van de **paprika** in kleine blokjes en de andere helft in reepjes. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Snipper de **ui**.



2. Groenten bakken

Verhit ¼ el olijfolie per persoon in een sauteerpan met deksel op middelmatig vuur. Bak de **knoflook**, **ui** en **paprikablokjes** in 8 - 10 minuten zacht.



3. Geitenkaas verkrumelen

Verkrumel de **geitenkaas**. Leg het **bladerdeeg** op een bakplaat met bakpapier.



4. Saus maken

Blus de gebakken **groenten** af met 1 tl zwarte balsamicoazijn per persoon. Voeg de **passata** en per persoon: 1 el water en ½ tl suiker toe. Roer goed door en laat, afgedekt, 6 - 8 minuten sudderen (scan voor kooktips!). Breng op smaak met peper en zout.



Scan mij voor extra kooktips!



5. Plaattaart bakken

Verdeel de paprika-tomatensaus over het **bladerdeeg** en beleg met de **paprikareepjes**. Bak de plaattaart 10 minuten in de oven. Verdeel dan de **geitenkaas** over de plaattaart en bak de plaattaart nog 10 - 15 minuten, of tot de **kaas** goudbruin kleurt en het **bladerdeeg** gaar is.



6. Serveren

Besprenkel de plaattaart met de **basilicumcrème**. Snijd de plaattaart in stukken en verdeel over de borden.

Eet smakelijk!



Verdeel de pulled chicken over de plaattaart en ga verder zoals beschreven.

Plantaardige kipburger met peterseliekrieltjes

met kappertjes en tomaat-komkommersalade

Plant-Based

Totale tijd: 30 - 40 min.



Krieltjes



[Mini-]komkommer



Tomaat



Ui



Verse krulpeterselie



Knoflookteen



Citroen



Kappertjes



Crispy Chic Burger van de Vegetarische slager



Pompoenpitten



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

Niet het ras van de aardappel bepaalt of het een krieltje
is, maar het moment van oogsten. Door jong te oogsten
behouden ze hun zachte smaak en structuur.

Scheur mij af!



Vegetarische kipburger

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. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigdheden

Grote saladekom, pot, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Krieltjes (g)	200	400	600	800	1000	1200
[Mini-]komkommer* (stuk(s))	½	¾	1	1½	1¾	2
Tomaat (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Ui (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Verse krulpeterselie* (g)	5	10	15	20	25	30
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Citroen* (stuk(s))	½	¾	1	1½	1¾	2
Kappertjes (g)	10	20	30	40	50	60
Crispy Chic Burger van de Vegetarische slager* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Pompoenpitten (g)	10	20	30	40	50	60
Zelf toevoegen						
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plant aardige] boter (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Honing [of plantaardig alternatief] (tl)	1	2	3	4	5	6
Mosterd (tl)	1	2	3	4	5	6
[Plant aardige] mayonaise	naar smaak					
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3046 / 728	520 / 124
Vetten (g)	45	8
Waarvan verzadigd (g)	15,1	2,6
Koolhydraten (g)	59	10
Waarvan suikers (g)	12	2
Vezels (g)	16	3
Eiwit (g)	19	3
Zout (g)	1,8	0,3

Allergenen

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



1. Krieltjes koken

- Breng water aan de kook in een pot. Was de **krieltjes** en snijd de grotere doormidden. Kook de **krieltjes** 12 - 15 minuten, giet af en houd apart.
- Snijd de **komkommer** in dunne halve manen. Snijd de **tomaat** in partjes en snijd de **ui** in dunne halve ringen (scan voor kooktips!).
- Snijd de **peterselie** fijn en pers de **knoflook** of snijd fijn. Snijd de helft van de **citroen** in partjes en pers de rest uit.



Scan mij voor extra kooktips!



2. Burger bakken

- Meng in een grote saladekom de extra vierge olijfolie met de honing, mosterd en ½ el **citroensap** per persoon. Breng op smaak met peper en zout. Voeg de **komkommer**, **tomaat** en **ui** toe en meng goed.
- Verhit ½ van de boter in een pan op middelhoog vuur. Bak de **burger** 8 - 10 minuten, of tot hij gaar is. Haal uit de pan en bewaar apart.



3. Krieltjes bakken

- Verhit de overige boter in dezelfde pan op middelhoog vuur. Bak de **knoflook** 1 - 2 minuten.
- Voeg dan de **kappertjes** en de helft van de **peterselie** toe. Blus af met 1 tl **citroensap** per persoon. Roer de **krieltjes** erdoorheen en bak nog 1 - 2 minuten.



4. Serveren

- Serveer de **patatjes** op borden met de **burger** en de salade.
- Garneer met de **pompoenpitten** en de overige **peterselie**.
- Serveer de **citroenpartjes** en mayonaise ernaast.

Eet smakelijk!



Bereid je extra ingrediënt op de manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plantaardig) bakvet toe en een tweede snuif peper en zout.

Romige aardpeersoep

met truffelolie, hazelnoten en geroosterde ciabatta

Veggie

Totale tijd: 30 - 40 min.



Aardappelen



Aardpeer



Knoflookteen



Ui



Hazelnoten



Olijfolie met
truffelaroma



Tuinkers



Witte ciabatta



Culinaire room



Speciaal ingrediënt in je box! De aardpeer - ook wel topinamboer genoemd - is er weer. Deze seizoensgebonden knol heeft een zoete, nootachtige smaak. Wat vond je van dit ingrediënt? Scan de QR-code en laat het ons weten.



Gekruide kipgehaktballetjes

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. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, staafmixer, keukenpapier, bord, soeppot met deksel, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Aardpeer* (g)	200	400	600	800	1000	1200
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Hazelnoten (g)	10	20	30	40	50	60
Olijfolie met truffelaroma (ml)	4	8	12	16	20	24
Tuinkers* (g)	5	10	15	20	25	30
Witte ciabatta (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Culinaire room (g)	75	150	225	300	375	450

Zelf toevoegen

[Plantaardige] boter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Witte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Zoutarme groentebouillon (ml)	250	500	750	1000	1250	1500
Zonnebloemolie (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	4117 / 984	458 / 110
Vetten (g)	47	5
Waarvan verzadigd (g)	15,8	1,8
Koolhydraten (g)	110	12
Waarvan suikers (g)	10,6	1,2
Vezels (g)	23	3
Eiwit (g)	20	2
Zout (g)	2	0,2

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200 graden en bereid de bouillon (scan voor kooktips!). Was of schil de **aardappelen** en ¾ van de **aardpeer**. Snijd vervolgens in blokjes van 2 cm. Houd de overige **aardpeer** apart. Snipper de **ui** en pers de **knoflook** of snijd fijn.

Weetje 🍷 *Dithiolthionen zijn bioactieve stoffen die voorkomen in knoflook. Ze hebben een positief effect op het cholesterolgehalte en werken als antioxidant.*



Scan mij voor extra kooktips!



4. Aardpeer bakken

Was de overige **aardpeer** grondig en snijd in zeer dunne schijfjes. Verhit de zonnebloemolie in een pan op middelhoog vuur. Bak, als de olie goed heet is, de **aardpeerschijfjes** 4 - 6 minuten. Leg de **aardpeerschijfjes** op een bord met keukenpapier en breng op smaak met peper en zout. Verwijder eventueel achtergebleven olie uit de pan.



2. Soep maken

Verhit de boter in een soeppot op middelhoog vuur en bak de **ui** 1 minuut. Voeg de **knoflook** en de **aardpeer**- en **aardappelblokjes** toe en bak nog 2 minuten. Blus af met de witte balsamicoazijn. Voeg vervolgens de bouillon toe en kook de soep, afgedekt, 15 - 20 minuten.



5. Soep afmaken

Hak de **hazelnoten** grof. Verhit dezelfde pan zonder olie op middelhoog vuur en rooster de **hazelnoten** 2 - 3 minuten. Haal uit de pan en bewaar apart. Haal de soep van het vuur en voeg de **room** toe. Pureer de soep met een staafmixer tot een gladde soep. Voeg een scheutje water toe als de soep te dik is. Breng op smaak met peper en zout.



3. Brood bakken

Snij het **brood** in dunne sneetjes (zie Tip). Leg op een bakplaat met bakpapier en besprenkel met de extra vierge olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Bak 5 - 7 minuten in de oven.

Gezondheidstip 🍷 *Deze maaltijd is calorierijk. Let jij op je calorie-inname? Gebruik dan de helft van het brood. Het overige brood kun je op een ander moment opeten.*



6. Serveren

Server de soep in kommen of diepe borden. Garneer de soep met de gebakken **aardpeer** en de **hazelnoten**. Garneer met de **tuinkers** en besprenkel met de **truffelolie**. Server het geroosterde **brood** eraast.

Eet smakelijk!



Verhit 1 el boter in een pan met deksel op middelhoog vuur en bak de gehaktballetjes in 3 - 4 minuten rondom bruin. Draai het vuur laag, dek de pan af en bak nog 5 - 6 minuten, of tot ze gaar zijn. Voeg vlak voor serveren toe aan de soep.

Baconburger met romige aardappelpuree

met wortel, saus van ui en bieslook

Lekker snel

Totale tijd: 25 - 30 min.



Aardappelen



Roomkaas



Gekruide runderburger



Ontbijtspek



Ui



Wortel



Pikante uienchutney



Italiaanse kruiden



Gedroogde tijm



Verse bieslook



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

De aardappelpuree breng je op smaak met mosterd en
Italiaanse kruiden. De roomkaas maakt het extra smaakvol.

Scheur mij af!



Runderhamburger

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. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigdheden

Sauteerpan met deksel, pot, aardappelstamper, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Roomkaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Gekruide runderburger* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Ontbijtspek* (sneetje(s))	2	4	6	8	10	12
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Wortel* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Pikante uienchutney* (g)	40	80	120	160	200	240
Italiaanse kruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Gedroogde tijm (zakje(s))	¾	¾	¾	¾	¾	1
Verse bieslook* (g)	2½	5	7½	10	12½	15

Zelf toevoegen

Zoutarm groentebouillonblokje (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Water (ml)	30	60	90	120	150	180
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plant aardige] boter (el)	1	2	3	4	5	6
Mosterd (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Wittewijnazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Honing [of plantaardig alternatief] (tl)	1	2	3	4	5	6
Peper en zout						naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3694 /883	515 /123
Vetten (g)	44	6
Waarvan verzadigd (g)	20,4	2,8
Koolhydraten (g)	84	12
Waarvan suikers (g)	32,6	4,5
Vezels (g)	13	2
Eiwit (g)	31	4
Zout (g)	3,1	0,4

Allergenen

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



1. Aardappelen koken

- Was of schil de **aardappelen** en snijd in grove stukken.
- Zet de **aardappelen** onder water in een pot en verkruimel het bouillonblokje erboven.
- Kook de **aardappelen** in 12 - 15 minuten gaar.
- Bewaar wat van het kookvocht, giet daarna af en laat uitstomen.



2. Groenten stoven

- Snipper de **ui** (scan voor kooktips!).
- Snijd de **wortel** in dunne schijfjes.
- Verhit de olijfolie in een sauteerpan met deksel op middelhoog vuur en voeg de **ui**, de **wortel** en de aangegeven hoeveelheid water toe. Dek de pan af en stov de **groenten** 8 - 10 minuten.
- Blus af met de wittewijnazijn. Voeg de honing en de **tijm** toe en bak nog 1 minuut. Breng op smaak met peper en zout.
- Wikkel ondertussen de **burger** in het **spek**.



Scan mij voor extra kooktips!



3. Burgers bakken

- Verhit de helft van de boter in een pan op middelhoog vuur en bak de **burger** 2 - 3 minuten per kant.
- Voeg de **uienchutney** en 1 el water per persoon toe en bak nog 1 minuut.
- Stamp de **aardappelen** met een aardappelstamper tot een grove puree. Voeg de overige boter, de mosterd, de **roomkaas**, de **Italiaanse kruiden** en een scheutje kookvocht toe en stamp goed door. Breng op smaak met peper en zout.



4. Serveren

- Snijd de **bieslook** fijn.
- Verdeel de aardappelpuree, de **groenten** en de **burger** over de borden.
- Serveer met de saus van **ui** en garneer het gerecht met de **bieslook**.

Eet smakelijk!



Bereid je extra ingrediënt op de manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plantaardig) bakvet toe en een tweede snuif peper en zout.

Klassieke erwtensoep met rookworst

met wortel, knolselder en patatjes

Totale tijd: 45 - 55 min.



Groene spliterwten



Laurierblad



Wortel



Aardappelen



Prei



Ui



Knolselderblokjes



Varkensrookworst



Verse bladselder



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

Deze klassieke erwtensoep zit niet alleen bomvol essentiële
voedingsstoffen, maar hij warmt je ook heerlijk op tijdens de
koude winterdagen!

Scheur mij af!



Varkensrookworst

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. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigdheden

Aardappelstamper, soepot met deksel

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Groene spliterwt (g)	125	250	375	500	625	750
Laurierblad (stuk(s))	1	1	2	2	3	3
Wortel* (stuk(s))	1	1	2	2	3	3
Aardappelen (g)	100	200	300	400	500	600
Prei* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Knolselderblokjes* (g)	150	300	450	600	750	900
Varkensrookworst* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Verse bladselder* (g)	5	10	15	20	25	30

Zelf toevoegen

Zoutarme runderbouillon (ml)	500	1000	1500	2000	2500	3000
Peper en zout			naar smaak			

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	4151 /992	343 /82
Vetten (g)	32	3
Waarvan verzadigd (g)	11,9	1
Koolhydraten (g)	117	10
Waarvan suikers (g)	17,9	1,5
Vezels (g)	32	3
Eiwit (g)	50	4
Zout (g)	4,3	0,4

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Bereid de bouillon in een grote soepot met deksel (scan voor kooktips!).
- Voeg de **spliterwten** en het **laurierblad** toe.
- Laat de soep, afgedekt, 20 minuten zachtjes koken op middellaag vuur. Roer regelmatig door.



Scan mij voor extra kooktips!



2. Snijden

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



3. Soep afmaken

- Voeg de **wortel**, **patatjes**, gesneden **bladselder**, **knolselder**, **prei** en **ui** toe en kook nog 20 minuten op laag vuur, of tot de **groenten** gaar zijn.
- Haal de **rookworst** uit de verpakking en kook de laatste 7 minuten mee.
- Haal het **laurierblad** en de **rookworst** uit de soep.
- Stamp de soep een paar keer door met een aardappelstamper.



4. Serveren

- Snijd de **rookworst** in sneetjes en voeg toe aan de soep (zie Tip). 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**.

Gezondheidstip 🍏 Deze maaltijd is calorierijk. Let jij op je calorie-inname? Gebruik dan de helft van de rookworst. De overige rookworst kun je de volgende dag bijvoorbeeld in een lunchsalade verwerken of je boterham mee garneren.



Bereid je extra ingrediënt op de manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plantaardig) bakvet toe en een tweede snuif peper en zout.



Honing-mosterdzalm met geroosterde patatjes

met oranje en gele wortel

Familie Caloriebewust

Totale tijd: 40 - 50 min.



Krieltjes



Wortel



Zalmfilet



Knoflookteen



Verse tijm



Gele wortel



Ui



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

Wist je dat zalm, net als een flamingo, roze is door wat hij
eet? De kleur komt van een pigment dat ze opnemen uit
bijvoorbeeld garnalen.

Scheur mij af!



Zalmfilet

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. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigheden

Bakplaat met bakpapier, kom, sauteerpan met deksel, keukenpapier, kleine kom

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Krieltjes (g)	200	400	600	800	1000	1200
Wortel* (stuk(s))	1	1	2	2	3	3
Zalmfilet* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Verse tijm* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Gele wortel* (stuk(s))	1	1	2	2	3	3
Ui (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Zoutarme groentebouillon (ml)	50	100	150	200	250	300
Mosterd (el)	½	1	1½	2	2½	3
Honing [of plantaardig alternatief] (el)	½	1	1½	2	2½	3
Bruine basterdsuiker (tl)	1	2	3	4	5	6
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2761 / 660	404 / 97
Vetten (g)	30	4
Waarvan verzadigd (g)	4,8	0,7
Koolhydraten (g)	65	10
Waarvan suikers (g)	18,6	2,7
Vezels (g)	16	2
Eiwit (g)	26	4
Zout (g)	0,8	0,1

Allergenen

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



1. Krieltjes roosteren

Verwarm de oven voor op 220 graden en bereid de bouillon (scan voor kooktips!). Was de **krieltjes** en halveer ze. Snijd eventuele grote **krieltjes** in vieren. Meng in een kom de **krieltjes** met ½ el olijfolie per persoon en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de **krieltjes** over de helft van een bakplaat met bakpapier en bak 30 - 35 minuten in de oven, of tot ze goudbruin zijn. Schep halverwege om.



Scan mij voor extra kooktips!



2. Groenten snijden

Halveer beide **wortels** in de lengte en snijd in halve maantjes van 1 cm dik. Snijd de **ui** in halve ringen. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Ris de blaadjes van ½ **tijmtakje** per persoon en snijd grof.

Weetje 🍏 *Wortel zit boordevol vitamine A - goed voor de groei, de gezondheid van je huid, haar en nagels en een goede werking van je ogen en afweersysteem. Het zit bijvoorbeeld ook in boerenkool, spinazie, broccoli en ei.*



3. Groenten stoven

Verhit ½ el olijfolie per persoon in een sauteerpan met deksel op middelhoog vuur en bak de **ui** en **wortel** 1 minuut. Voeg de **knoflook**, **tijm**, de bouillon en suiker toe. Laat, afgedekt, 10 - 12 minuten koken. Haal het deksel van de pan en bak de **groenten** nog 2 minuten zonder deksel.



4. Saus maken

Meng in een kleine kom de honing met de mosterd.



5. Vis bakken

Dep de **vis** droog met keukenpapier en wrijf in met peper en zout. Smeer de **vis** in met de honing-mosterdsaus. Leg de **vis** op de andere helft van de bakplaat met bakpapier en bak de **vis** de laatste 10 - 12 minuten met de **krieltjes** mee in de oven.



6. Serveren

Verdeel de **vis** over de borden. Serveer met de geroosterde **patatjes** en **groenten**.

Eet smakelijk!



Bereid je extra ingrediënt op de manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plantaardig) bakvet toe en een tweede snuif peper en zout.

Kipfilet in champignonroomsaus

met gebakken patatjes en salade

Familie Caloriebewust

Totale tijd: 40 - 50 min.



Aardappelen



Ui



Knoflookteen



Champignons



Kipfilet



Culinaire room



Wortel



Tomaat



Veldsla



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

Hoewel de tomaat misschien bekend staat als een groente,
ligt het toch anders. Plantkundig gezien is de tomaat namelijk
een vrucht, ofwel een fruitsoort.

Scheur mij af!



Kipfilet

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. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, kom, sauteerpan, rasp, saladekom

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Champignons* (g)	65	125	250	250	375	375
Kipfilet* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Culinaire room (g)	75	150	225	300	375	450
Wortel* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Tomaat (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Veldsla* (g)	20	40	60	80	100	120

Zelf toevoegen

Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zoutarme paddenstoelen- of groentebouillon (ml)	50	100	150	200	250	300
[Plant aardige] boter (el)	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Mosterd (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Rodewijnazijn (el)	1¼	2½	3¾	5	6¼	7½
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2807 / 671	415 / 99
Vetten (g)	38	6
Waarvan verzadigd (g)	18,6	2,7
Koolhydraten (g)	47	7
Waarvan suikers (g)	9,5	1,4
Vezels (g)	12	2
Eiwit (g)	35	5
Zout (g)	0,7	0,1

Allergenen

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



1. Aardappelen roosteren

Verwarm de oven voor op 210 graden. Bereid de bouillon. Was of schil de **aardappelen** en snijd in kwarten. Meng in een kom de **aardappelen** met de olijfolie, peper en zout. Verdeel de **aardappelen** over een bakplaat met bakpapier en bak 25 - 30 minuten in de oven, of tot ze gaar zijn. Schep halverwege om. Snipper de **ui** en pers de **knoflook** of snijd fijn. Snijd de **champignons** in schijfjes.



4. Groenten bereiden

Rasp ondertussen de **wortel** met een grove rasp en snijd de **tomaat** in partjes.

Weetje 🍷 Wortel zit boordevol vitamine A - goed voor de groei, de gezondheid van je huid, haar en nagels en een goede werking van je ogen en afweersysteem. Het zit bijvoorbeeld ook in boerenkool, spinazie, broccoli en ei.



2. Champignons bakken

Verhit de helft van de boter in een sauteerpan op middelhoog vuur. Wrijf de **kipfilet** in met peper en zout. Bak de **kipfilet** 2 - 3 minuten per kant. Haal uit de pan en bewaar apart. Verhit de overige boter in dezelfde sauteerpan. Fruit de **knoflook** en de helft van de **ui** 1 - 2 minuten. Voeg de **champignons** toe aan de sauteerpan en bak 4 - 6 minuten.



5. Salade maken

Meng in een saladekom de overige rodewijnazijn met de extra vierge olijfolie, de mosterd en de overige **ui**. Breng op smaak met peper en zout. Voeg de sla, **tomaat** en **wortel** toe en meng met de vinaigrette.



3. Saus maken

Blus de **groenten** af met 1 el rodewijnazijn per persoon en de bouillon. Voeg de **culinaire room** toe en roer goed door. Breng op smaak met peper en zout. Laat de champignonsaus in 5 minuten indikken (zie Tip en scan voor kooktips!). Voeg dan de **kipfilet** toe en kook de saus nog 8 - 12 minuten, of tot de gewenste dikte.

Tip: Proef de champignonsaus goed en roer regelmatig door. Vind je de saus nog te dun? Laat hem dan wat langer indikken.



Scan mij voor extra kooktips!



6. Serveren

Verdeel de **patatjes** en de salade over de borden. Serveer met de **kipfilet** in champignonroomsaus.

Eet smakelijk!



Bereid je extra ingrediënt op de manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plant aardig) bakvet toe en een tweede snuif peper en zout.

Varkenshaas in zoete gember-sojasaus

met limoenrijst en komkommersalade met yoghurtdressing

Caloriebewust

Totale tijd: 30 - 40 min.



Lente-ui



Knoflookteen



Limoen



Basmatirijst



[Mini-]komkommer



Verse koriander en munt



Verse gember



Biologische volle yoghurt



Varkenshaasstukjes



Sojasaus



Veldsla



Gomasio



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

Benieuwd hoe gember er boven de grond uitziet? Gember is een wortel en zal net als een aardappel gaan groeien als je hem in potgrond zet.

Scheur mij af!



Varkenshaasstukjes

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. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigdheden

Sauteerpan met deksel, fijne rasp, saladekom, kleine kom, wok of sauteerpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Lente-ui* (bosje(s))	½	1	1	2	2	3
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Limoen* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Basmatirijst (g)	75	150	225	300	375	450
[Mini-]komkommer* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Verse koriander en munt* (g)	5	10	15	20	25	30
Verse gember* (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Biologische volle yoghurt* (g)	25	50	75	100	125	150
Varkenshaasstukjes* (g)	100	200	300	400	500	600
Sojasaus (ml)	10	20	30	40	50	60
Veldsla* (g)	20	40	60	80	100	120
Gomasio (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
Water (ml)	200	400	600	800	1000	1200
Suiker (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Zonnebloemolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Water voor saus (ml)	30	60	90	120	150	180
[Plant aardige] boter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2678 / 640	520 / 124
Vetten (g)	24	5
Waarvan verzadigd (g)	7,3	1,4
Koolhydraten (g)	73	14
Waarvan suikers (g)	9,4	1,8
Vezels (g)	5	1
Eiwit (g)	33	6
Zout (g)	2,4	0,5

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Snijd de **lente-ui** in fijne ringen en bewaar het witte en groene gedeelte apart van elkaar. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Rasp de **limoen** met een fijne rasp en pers de **limoen** uit boven een kleine kom. Verhit de zonnebloemolie in een sauteerpan met deksel op middelmatig vuur. Voeg het witte gedeelte van de **lente-ui** en de helft van de **knoflook** toe en bak 2 - 3 minuten. Rasp de **gember** met een fijne rasp en bewaar apart (scan voor kooktips!).



Scan mij voor extra kooktips!



4. Varkenshaasstukjes bakken

Verhit de boter in een wok of sauteerpan op middelhoog vuur. Voeg de **varkenshaasstukjes** en **gember** toe en bak de **varkenshaas** in 1 - 2 minuten rondom bruin. Voeg de **sojasaus**, suiker en het water voor de saus toe. Meng goed, verlaag het vuur en laat 3 - 4 minuten sudderen, of tot het vocht verdamp is en stroperig is geworden.



2. Rijst bereiden

Voeg de **rijst** toe aan de sauteerpan en bak 2 - 3 minuten. Voeg een snuf zout, het water en ½ tl **limoenrasp** toe en breng afgedekt aan de kook. Verlaag het vuur en kook de **rijst** in 12 - 15 minuten gaar. Schep tussendoor om en voeg extra water toe als de **rijst** droogkookt.



5. Salade maken

Snijd de **koriander** fijn. Meng het overige **limoensap** en de helft van de **koriander** door de **rijst** en laat afgedekt staan. Meng in de saladekom de **komkommer**, **veldsla** en **mint** met de yoghurt dressing.



3. Yoghurtsaus maken

Halveer de **komkommer** in de lengte en snijd in dunne halve maantjes. Snijd de **mintblaadjes** fijn. Meng in een saladekom de **yoghurt** met de overige **knoflook**, ½ el extra vierge olijfolie per persoon en ⅓ van het **limoensap**. Breng op smaak met peper en zout.



6. Serveren

Verdeel de limoenrijst over de borden en schep de **varkenshaasstukjes** erop. Serveer met de frisse komkommersalade en garneer met de **gomasio**, de overige **koriander** en het groene gedeelte van de **lente-ui**.

Eet smakelijk!



Bereid je extra ingrediënt op de manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plant aardig) bakvet toe en een tweede snuf peper en zout.

Empanada's met vegetarische runderstukjes

met puntpaprika en tomaat-komkommersalade

Veggie

Totale tijd: 45 - 55 min.



Knoflookteen



Ui



Rode puntpaprika



Vegetarische runderstukjes



Mexicaanse kruiden



Passata



Tomaat



[Mini-]komkommer



Limoen



Verse bladpeterselie



Geraspte cheddar



Bladerdeeg



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

Tip voor extra feestelijke empanada's: bestrijk de bovenkant
van het deeg voordat ze de oven in gaan met een geklutst ei
en bestrooi met wat sesamzaadjes.

Scheur mij af!



Veggie runderstukjes

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. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, sauteerpan met deksel, saladekom

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Rode puntpaprika* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Vegetarische runderstukjes* (g)	80	160	240	320	400	480
Mexicaanse kruiden (zakje(s))	¼	¼	1	1½	1½	2
Passata (g)	100	200	300	390	500	590
Tomaat (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
[Mini-]komkommer* (stuk(s))	½	1	1	1	2	2
Limoen* (stuk(s))	¼	¼	¾	1	1¼	1½
Verse bladpeterselie* (g)	5	10	15	20	25	30
Geraspte cheddar* (g)	15	25	40	50	65	75
Bladerdeeg* (roll(s))	½	1	1½	2	2½	3

Zelf toevoegen

Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie (el)	¼	¼	¾	1	1¼	1½
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	4004 / 957	680 / 162
Vetten (g)	56	9
Waarvan verzadigd (g)	24,2	4,1
Koolhydraten (g)	78	13
Waarvan suikers (g)	15	2,5
Vezels (g)	10	2
Eiwit (g)	33	6
Zout (g)	2,6	0,4

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220 graden. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Snipper de **ui**. Snijd de **puntpaprika** in kleine blokjes.



2. Bakken

Verhit ½ el olijfolie per persoon in een sauteerpan met deksel op middelhoog vuur. Bak de **knoflook**, de **ui** en de **Mexicaanse kruiden** (let op: pikant! Gebruik naar smaak) ongeveer 1 minuut, of tot het begint te geuren (zie Tip). Snijd ondertussen de **vegetarische runderstukjes** klein. Zet het vuur lager, voeg de **vegetarische runderstukjes** en de **puntpaprika** toe en bak 3 - 4 minuten mee.

Tip: Houd je van rauwe ui door de salade? Voeg dan de helft van de ui toe aan de pan en verwerk de rest in de salade.



3. Vulling maken

Voeg de **passata** toe aan de pan. Kook het geheel, afgedekt, 8 minuten op laag vuur. Roer regelmatig door. Haal in de laatste 2 minuten het deksel van de pan, zodat de saus kan indikken. Breng op smaak met peper en zout, haal de pan van het vuur en laat afkoelen.



4. Salade maken

Snijd ondertussen de **tomaat** en de **komkommer** in kleine blokjes. Snijd de **bladpeterselie** fijn. Snijd de **limoen** in partjes. Meng in een saladekom de extra vierge olijfolie met het sap van 1 **limoenpartje** per persoon, peper en zout. Meng de **tomaat**, de **komkommer** en de **bladpeterselie** met de dressing.



5. Empanada's maken

Meng de **cheddar** door de vulling met **vegetarische runderstukjes**. Rol het **bladerdeeg** uit op een bakplaat met bakpapier en snijd het in de lengte doormidden (zie Tip). Snijd het **deeg** tweemaal in de breedte doormidden zodat er drie vierkanten per persoon ontstaan. Schep 2 el vulling op elk vierkantje **deeg**, maar houd de randen vrij.

Tip: Je kunt ook een deegroller gebruiken om het deeg wat verder uit te rollen.



6. Serveren

Vouw de vierkantjes dicht zodat je een driehoek krijgt. Duw de randen voorzichtig dicht met een vork. Bak de empanada's 10 - 15 minuten in de oven, of tot ze goudbruin zijn. Serveer de empanada's met de tomaat-komkommersalade.

Eet smakelijk!



Bereid je extra ingrediënt op de manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plantaardig) bakvet toe en een tweede snuif peper en zout.



Wrap met krokante kipschnitzel

met mangoketchup en koolsla

Lekker snel

Totale tijd: 15 - 20 min.



Ui



Oranjehoen krokante kipschnitzel



Mangoketchup



Rode kool, witte kool en wortel



Witte tortilla



Paprika



Little gem



BBQ-rub



Nieuw ingrediënt in je box: de knapperige kipschnitzel. De Oranjehoen kip eet lokaal kringloopvoer en leeft op een energieneutrale boerderij. Verantwoord genieten dus. Scan de QR-code om meer te weten te komen over deze leverancier!



Oranjehoen kipschnitzel

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. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigheden

Aluminiumfolie, kom, kleine kom, 2x pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Oranjestrook krokante kipschnitzel* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Mangoketchup* (g)	45	90	135	180	225	270
Rode kool, witte kool en wortel* (g)	100	200	300	400	500	600
Witte tortilla (stuk(s))	2	4	6	8	10	12
Paprika* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Little gem* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
BBQ-rub (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
[Plantaar]dige mayonaise (el)	2	4	6	8	10	12
Zonnebloemolie (el)	1	2	3	4	5	6
Wittewijnazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Suiker (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Water voor saus (el)	1	2	3	4	5	6
Sambal						naar smaak
Peper en zout						naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	4004 / 957	633 / 151
Vetten (g)	53	8
Waarvan verzadigd (g)	6,5	1
Koolhydraten (g)	85	13
Waarvan suikers (g)	21,4	3,4
Vezels (g)	13	2
Eiwit (g)	28	4
Zout (g)	2,7	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.
- Snijd de **ui** in halve ringen. Snijd de **paprika** in dunne repen.
- Verhit de helft van de zonnebloemolie in een pan op middelhoog vuur. Bak, zodra de olie goed heet is, de **schnitzel** 6 minuten. Keer regelmatig om.

Weetje 🍌 *Wist je dat ui een bron van vitamine C is? Deze vitamine helpt onder andere het lichaam om ijzer beter uit voeding op te nemen.*



2. Bakken

- Verhit in een tweede pan ½ el zonnebloemolie per persoon op middelhoog vuur. Bak de **ui**, **paprika** en **BBQ-rub** (let op: pikant! Gebruik naar smaak) 4 - 6 minuten. Breng op smaak met peper en zout.
- Verpak de **tortilla's** in aluminiumfolie en verwarm 2 - 3 minuten in de oven.
- Snijd ondertussen de **sla** grof.



3. Koolsla maken

- Meng in een kom de **mix van rode kool, witte kool en wortel** met de suiker, wittewijnazijn en de helft van de mayonaise (zie Tip). Breng op smaak met peper en zout.
- Meng in een kleine kom de **mangoketchup** met de overige mayonaise en de aangegeven hoeveelheid water. Proef en voeg eventueel sambal naar smaak toe.

Gezondheidstip 🍌 *Deze maaltijd is calorierijk. Let jij op je calorie-inname? Vervang de mayonaise dan door yoghurt.*



4. Serveren

- Haal de **schnitzel** uit de pan wanneer deze klaar is en snijd in reepjes.
- Verdeel de **tortilla's** over de borden. Verdeel de **sla**, gebakken **groenten**, de koolsla en de **schnitzelreepjes** eroverheen.
- Besprenkel met de mangosaus (scan voor kooktips!).



Scan mij voor extra kooktips!



Bereid je extra ingrediënt op de manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plantaar]dig) bakvet toe en een tweede snuif peper en zout.

Casarecce met gehaktballetjes

met saus van paprikapesto en kerstomaten

Familie Lekker snel

Totale tijd: 15 - 20 min.



Knoflookteen



Ui



Rode kerstomaten



Casarecce



Passata



Paprikapesto



Geraspte pecorino DOP



Paprika



Gemengd-
gehaktballetjes met
Spaanse kruiden



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

Pecorino is een Italiaanse schapenkaas en lijkt op Parmigiano Reggiano, maar wordt korter gerijpt en heeft daardoor een zachtere smaak.

Scheur mij af!



Gemengd-gehaktballetjes

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. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigheden

Grote sauteerpan met deksel, pot

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Rode kerstomaten (g)	65	125	250	250	375	375
Casarecce (g)	90	180	270	360	450	540
Passata (g)	100	200	300	390	500	590
Paprikapesto* (g)	20	40	60	80	100	120
Geraspte pecorino DOP* (g)	20	40	60	80	100	120
Paprika* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Gemengd-gehaktballetjes met Spaanse kruiden* (stuk(s))	4	8	12	16	20	24
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zwarte balsamicoazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3418 / 817	620 / 148
Vetten (g)	35	6
Waarvan verzadigd (g)	13,2	2,4
Koolhydraten (g)	82	15
Waarvan suikers (g)	16,9	3,1
Vezels (g)	10	2
Eiwit (g)	38	7
Zout (g)	2,6	0,5

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Breng water met een snuif zout aan de kook in een pot met deksel voor de **pasta** (zie Tip). Kook de **pasta** 10 - 12 minuten. Giet af en laat zonder deksel uitstomen.
- Snipper de **ui**. Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Halveer de **rode kerstomaten** en snijd de **paprika** in reepjes.

Tip: Wil je extra snel zijn? Kook het water eerst in de waterkoker voordat je het in de pot doet.



2. Gehaktballetjes bakken

- Verhit ½ el olijfolie per persoon in een grote sauteerpan met deksel op middelhoog vuur. Bak de **gehaktballetjes** 3 - 4 minuten. Ze hoeven nog niet volledig gaar te zijn. Haal de **gehaktballetjes** uit de pan en bewaar apart.
- Bak de **ui**, **knoflook** en **paprika** 1 - 2 minuten in de grote sauteerpan in het bakvet van de **gehaktballetjes**.
- Voeg de **rode kerstomaten** toe en bak 1 - 2 minuten.



3. Saus afwerken

- Blus af met zwarte balsamicoazijn en de **passata**. Meng goed, voeg de **gehaktballetjes** toe en dek de pan af. Laat de saus 5 minuten zachtjes pruttelen (scan voor kooktips!).
- Roer de **paprikapesto** door de saus. Breng op smaak met peper en zout.



Scan mij voor extra kooktips!



4. Serveren

- Voeg de **pasta** toe aan de saus en schep goed om.
- Verdeel de **pasta** over de borden.
- Garneer met de **kaas**.

Eet smakelijk!



Bereid je extra ingrediënt op de manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plantaardig) bakvet toe en een tweede snuif peper en zout.

Noedels met knoflookgarnalen

met wokgroenten in ketjapsaus

Supersnel

Totale tijd: 15 - 20 min.



Mie noedels



Groentemix
met witte kool



Ketjap manis



Gefrituurde uitjes



Maizena



Garnalen



Limoen



Knoflookteem



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

Limoenen zitten boordevol vitamine C, wat de immuuniteit
stimuleert en de huid gezond houdt. Een eenvoudige manier
om je dagelijkse vitamine C binnen te krijgen!

Scheur mij af!



Garnalen

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. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigheden

Pot, steelpan, kleine kom, pan, wok of sauteerpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Mie noedels (g)	50	100	150	200	250	300
Groentemix met witte kool* (g)	200	400	600	800	1000	1200
Ketjap manis (ml)	40	80	120	160	200	240
Gefrituurde uitjes (g)	15	30	45	60	75	90
Maizena (zakje(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Garnalen* (g)	80	160	240	320	400	480
Limoen* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
Zonnebloemolie (el)	1	2	3	4	5	6
[Plantaardige] boter (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Wittewijnazijn (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Zoutarme groentebouillon (ml)	25	50	75	100	125	150
Sambal	naar smaak					
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3234 / 773	685 / 164
Vetten (g)	39	8
Waarvan verzadigd (g)	17,5	3,7
Koolhydraten (g)	80	17
Waarvan suikers (g)	30,1	6,4
Vezels (g)	8	2
Eiwit (g)	22	5
Zout (g)	3,6	0,8

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Breng water aan de kook in een pot en kook de **noedels** in 4 - 5 minuten beetgaar. Giet af en laat uitstomen.
- Voeg de helft van de zonnebloemolie toe. Schep goed om en houd apart.
- Verhit ondertussen de overige zonnebloemolie in een wok of sauteerpan op middelhoog vuur. Bak de **groentemix** 6 - 8 minuten. Breng op smaak met peper en zout.



3. Garnalen bakken

- Verhit ½ el boter in een pan op middelhoog vuur. Bak de **garnalen** met de **knoflook** in 2 - 3 minuten gaar.
- Blus af met het sap van ¼ **limoen** per persoon. Breng op smaak met peper en zout en houd apart.
- Voeg de **noedels** en de ketjapsaus toe aan de **groenten**. Schep goed door elkaar, zet het vuur hoog en bak nog 1 minuut al roerend. Breng op smaak met peper en zout.



2. Saus maken

- Meng in een kleine kom per persoon: 1 tl **maizena** en 1 tl koud water. Bereid de bouillon.
- Verhit 1 el boter per persoon in een steelpan op middellaag vuur. Voeg de **ketjap**, het maizenamengsel, de wittewijnazijn, sambal en bouillon toe.
- Meng het geheel goed door en laat het 1 minuut zachtjes indikken (scan voor kooktips!).
- Snijd ondertussen de **limoen** in kwarten. Pers de **knoflook** of snijd fijn.



Scan mij voor extra kooktips!



4. Serveren

- Verdeel de **noedels** over kommen of diepe borden en leg de **garnalen** erbovenop.
- Garneer met de **gefrituurde uitjes**.
- Serveer met de overige **limoenpartjes**.

Eet smakelijk!



Je hebt een twist gegeven aan dit recept door er wat extra's bij te kiezen. Voeg dit bijpassende product toe aan je maaltijd zoals jij dat wilt of zoals staat aangegeven op de verpakking. Zo past jouw maaltijd nog beter bij jouw wensen!

Hartige gehakttaart met uienchutney

met sperziebonen

Familie

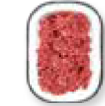
Totale tijd: 45 - 55 min.



Ui



Wortel



Gemengd gekruid gehakt



Bladerdeeg



Sperziebonen



Pikante uienchutney



Currypoeder



Gemalen kurkuma



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

In sperziebonen zitten belangrijke mineralen. Zo zorgt kalium voor het behoud van een gezonde bloeddruk en zowel ijzer als foliumzuur voor een energieke gevoel.

Scheur mij af!



Gemengd gekruid gehakt

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. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigheden

Sauteerpan, ovenschaal, pot met deksel

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Wortel* (stuk(s))	½	1	1	1	2	2
Gemengd gekruid gehakt* (g)	100	200	300	400	500	600
Bladerdeeg* (roll(s))	½	½	1	1½	1½	2
Sperziebonen* (g)	150	300	450	600	750	900
Pikante uienchutney* (g)	20	40	60	80	100	120
Currypoeder (zakje(s))	½	½	1	1½	1½	2
Gemalen kurkuma (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
[Plant aardige] boter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zoutarme runderbouillon (ml)	50	100	150	200	250	300
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3301 / 789	618 / 148
Vetten (g)	49	9
Waarvan verzadigd (g)	24,1	4,5
Koolhydraten (g)	56	10
Waarvan suikers (g)	16,4	3,1
Vezels (g)	14	3
Eiwit (g)	28	5
Zout (g)	1,8	0,3

Allergenen

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



1. Groenten bakken

- Verwarm de oven voor op 200 graden. Bereid de bouillon (scan voor kooktips!).
- Snipper de **ui**. Was of schil de **wortel** en snijd vervolgens in dunne schijfjes..
- Verhit ½ el boter per persoon in een sauteerpan op middelhoog vuur. Fruit de **ui** en **wortel** 4 - 5 minuten.
- Voeg het **gemengd gekruid gehakt** toe en bak in 3 - 4 minuten los.

Weetje 🍌 Wortel zit boordevol vitamine A - goed voor de groei, de gezondheid van je huid, haar en nagels en een goede werking van je ogen en afweersysteem.



Scan mij voor extra kooktips!



3. Sperziebonen koken

- Verwijder ondertussen de steelaanzet van de **sperziebonen**.
- Schenk een bodempje water in een pot met deksel. Voeg de **sperziebonen** en een snuifje zout toe.
- Breng afgedekt aan de kook en laat 6 - 8 minuten zachtjes koken, of tot ze beetbaar zijn.
- Giet af en laat zonder deksel uitstomen. Breng op smaak met peper en zout.



2. Pie maken

- Voeg de **uienchutney**, de **kurkuma**, het **currypoeder** en de bouillon toe. Breng aan de kook en kook 2 - 3 minuten, of tot de bouillon is ingedikt. Breng op smaak met peper en zout.
- Voeg de vulling toe aan een ovenschaal. Bedek de bovenkant met het **bladerdeeg** en prik er met een vork een paar gaatjes in. Bak de pie 20 - 25 minuten in de oven, of tot het **bladerdeeg** mooi goudbruin is (zie Tip).

Tip: Zin in een dessertje? Dit is wat je kunt doen met de restjes deeg: leg het deeg in een kom en smelt wat boter in een pot. Voeg suiker en kaneel toe aan dezelfde kom en roer door elkaar. Voeg vervolgens de gesmolten boter toe en roer goed door elkaar. Verdeel het deeg over een ovenschaal en bak 20 minuten op 180 graden. Eet smakelijk!



4. Serveren

- Verdeel de pie over de borden.
- Serveer met de **sperziebonen**.

Eet smakelijk!



Bereid je extra ingrediënt op de manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plant aardig) bakvet toe en een tweede snuifje peper en zout.

Kipworstjes met gestoofde rode kool

met zoete appel en aardappelpuree

Familie

Totale tijd: 60 - 70 min.



Ui



Appel



Nootmuskaat



Gesneden rode kool



Gemalen kaneel



Aardappelen



Geraspte Goudse kaas



Gekruide kipworstjes



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

Wist je dat door een beetje azijn of citroensap toe te voegen,
rode kool zijn mooie kleur beter behoudt bij het koken?

Scheur mij af!



Gekruide kipworstjes

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. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigheden

Sauteerpan met deksel, pan met deksel, fijne rasp, pot met deksel, aardappelstamper

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Ui (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Appel* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Nootmuskaat (mespuntje(s))	1	2	3	4	5	6
Gesneden rode kool* (g)	100	200	300	400	500	600
Gemalen kaneel (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Geraspte Goudse kaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Gekruide kipworstjes* (stuk(s))	2	4	6	8	10	12
Zelf toevoegen						
Mosterd (tl)	1	2	3	4	5	6
Witte balsamicoazijn (el)	1	2	3	4	5	6
Zoutarm groentebouillonblokjes (stuk(s))	½	½	½	½	1	1½
Bruine basterdsuiker (el)	1	2	3	4	5	6
Water (ml)	120	240	360	480	600	720
[Plant aardige] boter (el)	1½	3	4½	6	7½	9
[Plant aardige] melk (splash)	1	2	3	4	5	6
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3259 / 779	442 / 106
Vetten (g)	33	4
Waarvan verzadigd (g)	20,1	2,7
Koolhydraten (g)	79	11
Waarvan suikers (g)	30,6	4,2
Vezels (g)	20	3
Eiwit (g)	34	5
Zout (g)	2,5	0,3

Allergenen

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



1. Bakken

- Snipper de **ui**. Schil de **appel**, verwijder het klokhuis en snijd in blokjes (scan voor kooktips!).
- Rasp 1 mespuntje **nootmuskaat** met een fijne rasp.
- Verhit ½ el boter per persoon in een sauteerpan op middelhoog vuur. Bak de **ui** met de helft van de **nootmuskaat** 2 - 3 minuten. Voeg geleidelijk de **rode kool** toe.
- Voeg de **appel** en de witte balsamicoazijn toe en bak, afgedekt, 4 - 5 minuten op laag vuur.



Scan mij voor extra kooktips!



2. Rode kool stoven

- Voeg de bruine suiker, de **kaneel** en een flinke snuf zout toe. Schenk de aangegeven hoeveelheid water erbij.
- Meng goed en laat, afgedekt, 45 minuten stoven op middelhoog vuur, of tot de **kool** zacht is (zie Tip).
- Roer regelmatig en voeg indien nodig meer water toe als het te droog wordt. Breng op smaak met peper en zout.

Tip: Is de rode kool na 45 minuten stoven nog niet zacht genoeg? Stooft hem dan nog wat langer en voeg indien nodig extra water toe.



3. Aardappelen koken

- Breng water aan de kook in een pot met deksel en verkruimel de aangegeven hoeveelheid bouillonblokjes erboven. Was of schil de **aardappelen** grondig en snijd in grove stukken. Kook de **aardappelen** 12 - 15 minuten, of tot ze gaar zijn. Giet af en laat uitstomen.
- Stamp de **aardappelen** samen met de **kaas**, de mosterd, een scheutje melk en ½ el boter per persoon met een aardappelstamper.



4. Serveren

- Breng de aardappelpuree op smaak met peper en zout. Meng de overige geraspte **nootmuskaat** naar smaak erdoorheen.
- Verhit ½ el boter in een pan op middelhoog vuur. Bak de **kipworst** 2 - 3 minuten, of tot hij rondom bruin kleurt.
- Dek af met het deksel en bak nog 4 - 6 minuten. Keer regelmatig om.
- Serveer de aardappelpuree en gestoomde **rode kool** op borden.
- Leg de **kipworst** erbovenop.



Bereid je extra ingrediënt op de manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plant aardig) bakvet toe en een tweede snuf peper en zout.



Zelfgemaakt gehaktbrood met Italiaanse kruiden

met courgette en romige basilicum-aardappelsalade

Familie Caloriebewust

Totale tijd: 50 - 60 min.



Courgette



Ui



Rundergehakt met Italiaanse kruiden



Panko paneermeel



Basilicumcrème



Krieltjes



Tomaat



Veldsla



Italiaanse kruiden



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

Misschien ken je meatloaf vooral als een Amerikaans gerecht, maar dit is dus niet het geval. Het komt oorspronkelijk uit wat wij nu West-Europa noemen, namelijk rondom Duitsland en Scandinavië!

Scheur mij af!



Italiaans gekruid rundergehakt

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. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigdheden

Kom, rasp, ovenschaal, pot met deksel, saladekom

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Courgette* (stuk(s))	½	¾	1	1½	1¾	2
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Rundergehakt met Italiaanse kruiden* (g)	100	200	300	400	500	600
Panko paneermeel (g)	25	50	75	100	125	150
Basilicumcrème (ml)	15	24	39	48	63	72
Krieltjes (g)	150	300	450	600	750	900
Tomaat (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Veldsla* (g)	40	60	100	140	160	200
Italiaanse kruiden (zakje(s))	½	¾	1	1½	1¾	2
Zelf toevoegen						
[Plantaardige] mayonaise (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2623 /627	493 /118
Vetten (g)	32	6
Waarvan verzadigd (g)	8,8	1,7
Koolhydraten (g)	54	10
Waarvan suikers (g)	8,9	1,7
Vezels (g)	9	2
Eiwit (g)	28	5
Zout (g)	2,1	0,4

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220 graden. Rasp 40 g **courgette** per persoon (zie Tip). Snijd de overige **courgette** in schijfjes van ongeveer ½ cm dik. Rasp de **ui** met de grove rasp of snijd fijn.

Tip: Als je te veel courgette in het gehaktbrood doet, kan het erg zacht en nat worden. Weeg daarom goed af.



2. Gehaktbrood maken

Meng in een kom de geraspte **courgette**, het **gehakt**, de **panko**, de **Italiaanse kruiden** en de **ui**. Voeg de helft van de **basilicumcrème** toe. Breng flink op smaak met peper en zout. Kneed het **gehakt**.

Weetje 🍌 Rundvlees is een bron van ijzer en courgette is rijk aan vitamine C. Vitamine C helpt je lichaam bij het opnemen van ijzer uit je voeding. Een topcombinatie dus!



3. Gehaktbrood bakken

Vorm het gehaktmengsel in een ovenschaal tot een gehaktbrood. Leg de **courgetteschijfjes** erop. Bak 25 - 30 minuten in de oven, of tot het gehaktbrood gaar is.



4. Krieltjes bereiden

Breng water met een flinke snuif zout aan de kook in een pot met deksel. Was ondertussen de **krieltjes**, halveer en snijd de eventuele grote **krieltjes** in kwarten. Kook de **krieltjes**, afgedekt, in 12 - 15 minuten gaar in de pot met deksel. Giet daarna af en spoel af met koud water.



5. Krieltjessalade maken

Snijd de **tomaat** in blokjes (scan voor kooktips!). Meng in een saladekom de overige **basilicumcrème** met de mayonaise (zie Tip). Voeg de **krieltjes** toe en meng met de basilicummayonaise. Voeg de **veldsla** en **tomaat** toe en meng met de **krieltjes**. Breng op smaak met peper en zout.

Tip: Heb je geen mayonaise in huis? Gebruik dan dezelfde hoeveelheid olijfolie.



6. Serveren

Snijd het gehaktbrood in stukken en verdeel over de borden. Serveer met de krieltjessalade.



Scan mij voor extra kooktips!

Eet smakelijk!



Bereid je extra ingrediënt op de manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plantaardig) bakvet toe en een tweede snuif peper en zout.

Gehakt-preischotel met Italiaanse kruiden

met patatjes en oude kaas

Familie

Totale tijd: 40 - 50 min.



Aardappelen



Ui



Knoflookteen



Prei



Rundergehakt met Italiaanse kruiden



Geraspte oude Goudse kaas



Italiaanse kruiden



Tomatenblokjes met knoflook en ui



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

Wist je dat het groene gedeelte van de prei de meeste vitamines en mineralen bevat? Snijd iets fijner, was goed en stoof mee voor een extra voedzame ovenschotel!

Scheur mij af!



Gekruid rundergehakt

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. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigheden

Ovenschaal, pot met deksel, wok of sauteerpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Prei* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Rundergehakt met Italiaanse kruiden* (g)	100	200	300	400	500	600
Geraspte oude Goudse kaas* (g)	50	100	150	200	250	300
Italiaanse kruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Tomatenblokjes met knoflook en ui (pak(ken))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Zelf toevoegen						
Zoutarm groentebouillonblokje (stuk(s))	¼	¼	¼	½	¾	¾
[Plant aardige] boter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zwarte balsamicoazijn (el)	¾	1½	2¼	3	3¾	4½
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3067 /733	502 /120
Vetten (g)	39	6
Waarvan verzadigd (g)	22,3	3,6
Koolhydraten (g)	54	9
Waarvan suikers (g)	13,6	2,2
Vezels (g)	14	2
Eiwit (g)	39	6
Zout (g)	3,4	0,6

Allergenen

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



1. Aardappelen koken

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Breng water aan de kook in een pot met deksel voor de **aardappelen**. Was de **aardappelen** grondig en snijd in schijfjes van ongeveer ½ cm dik. Kook de **aardappelschijfjes**, afgedekt, in 8 - 10 minuten gaar. Giet af en laat zonder deksel uitstomen.
- Snipper ondertussen de **ui** en pers de **knoflook** of snijd fijn (scan voor kooktips!). Halveer de **prei** in de lengte en snijd in dunne halve ringen.



Scan mij voor extra kooktips!



2. Bakken

- Verhit de boter in een wok of sauteerpan op middelhoog vuur. Fruit de **ui** en **knoflook** 2 minuten.
- Voeg het **gehakt** toe, verkruimel het bouillonblokje boven de pan. Bak het **gehakt** in 3 - 4 minuten los (zie Tip).
- Voeg de **prei** toe aan de wok of sauteerpan en bak de **prei** 2 minuten mee met het **gehakt**.

Tip: De groenten en het gehakt hoeven niet volledig gaar te zijn. Ze garen namelijk nog verder in de oven.

Weetje 🌱 Groenten eten heeft veel voordelen, waaronder het verlagen van het risico op chronische ziekten. Minder dan 4 op de 10 Belgen en Nederlanders eet dagelijks 200 gram groente. Dit recept bevat 250 gram groente, waardoor je al ¼ van de ADH binnenkrijgt.



3. Vulling afmaken

- Voeg de **tomatenblokjes** en de helft van de **Italiaanse kruiden** toe, breng het geheel aan de kook en kook 2 minuten op middellaag vuur.
- Voeg de zwarte balsamicoazijn toe en breng op smaak met peper en zout.



4. Ovenschotel maken en serveren

- Schep het mengsel in een ovenschaal en leg de **aardappelschijfjes** er dakpansgewijs op. Bestrooi met de **geraspte oude kaas** en de overige **Italiaanse kruiden** en bak 8 - 10 minuten in de oven, of tot de **kaas** gesmolten is.
- Haal de ovenschaal uit de oven en laat nog 2 - 3 minuten rusten.
- Verdeel het gerecht over de borden.

Eet smakelijk!



Bereid je extra ingrediënt op de manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plant aardig) bakvet toe en een tweede snuif peper en zout.



Koolvis met romige bieslooksaus

met gebakken patatjes en wortel uit de oven

Familie Caloriebewust

Totale tijd: 40 - 50 min.



Aardappelen



Wortel



Gele wortel



Verse dille & bieslook



Italiaanse kruiden



Citroen



Oatly kookhaver bio



Koolvis



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

Koolvis is een witvis en familie van de kabeljauw - hij wordt
geprezen om zijn zachte textuur en volle smaak.

Scheur mij af!



Pangasiusfilet

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. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, sauteerpan met deksel, grote kom, grote saladekom, keukenpapier, kleine kom, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Wortel* (stuk(s))	1	1	2	2	3	3
Gele wortel* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Verse dille & bieslook* (g)	5	10	15	20	25	30
Italiaanse kruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Citroen* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Oatly kookhaver bio (ml)	50	100	150	200	250	300
Koolvis* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6

Zelf toevoegen

Mosterd (tl)	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)	2	4	6	8	10	12
Honing [of plantaardig alternatief] (tl)	1½	3	4½	6	7½	9

Zwarte peper naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2778 /664	412 /99
Vetten (g)	33	5
Waarvan verzadigd (g)	4,8	0,7
Koolhydraten (g)	61	9
Waarvan suikers (g)	13,7	2
Vezels (g)	16	2
Eiwit (g)	27	4
Zout (g)	0,8	0,1

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220 graden. Snijd de **wortels** in lange dunne staafjes van 1 cm. Schil de **aardappelen** of was grondig en snijd in lange, smalle wedges.

Weetje 🌱 *Wist je dat dit gerecht door de wortels rijk is aan vitamine A? Deze vitamine is belangrijk voor de groei, je afweersysteem en gezonde ogen. Daarnaast is dit gerecht laag in zout en rijk aan vezels.*



2. Aardappelen bakken

Verhit ½ el olijfolie per persoon in een sauteerpan met deksel op middelhoog vuur en bak de **aardappelwedges**, afgedekt, 20 minuten. Schep regelmatig om. Haal na 20 minuten het deksel van de pan en voeg de **Italiaanse kruiden** toe. Bak nog 15 minuten.



3. Wortels roosteren

Meng in een grote kom de **wortels** met 1 el olijfolie per persoon en schep goed om. Verdeel vervolgens de **wortels** over een bakplaat met bakpapier. Rooster 20 - 25 minuten in de oven (zie Tip). Schep halverwege om en voeg indien nodig wat extra olijfolie toe. De **wortels** zijn klaar wanneer de uiteinden donker beginnen te kleuren en de binnenkant zacht is.

Tip: De oventijd van de wortels kan langer zijn als je een combi-oven of elektrische oven gebruikt. Prik erin met een vork. Gaat dit makkelijk? Dan zijn ze gaar.



4. Bieslooksaus maken

Snijd of knip ondertussen de **verse bieslook** en **dille** fijn. Meng in een kleine kom de **Oatly kookhaver**, de helft van de mosterd en de **bieslook**. Pers de helft van de **citroen** uit boven een grote saladekom. Snijd de overige **citroen** in partjes. Voeg aan de grote saladekom de honing, **dille** en de overige mosterd toe.



5. Afmaken

Dep de **vis** droog met keukenpapier. Verhit ½ el olijfolie per persoon in een pan op middelhoog vuur. Bak de **vis** 2 - 3 minuten per kant, of tot hij gaar is. Haal de **vis** uit de pan en breng op smaak met peper. Roer de bieslooksaus door de olie in de pan.



6. Serveren

Voeg de **wortels** toe aan de saladekom met honing-mosterddressing en roer goed door. Verdeel de **wortels** en **patatjes** over de borden. Leg de **vis** eraan. Serveer met de bieslooksaus en **citroenpartjes**.

Eet smakelijk!



Bereid je extra ingrediënt op de manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plantaardig) bakvet toe en een tweede snuif peper en zout.

Rookworst met aardappelgratin

met krokant gebakken spruitjes en spekjes

Totale tijd: 45 - 55 min.



Aardappelen



Culinaire room



Geraspte oude
Goudse kaas



Spruiten



Knoflookteen



Varkensrookworst



Spekreepjes



Nootmuskaat



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

Mensen eten al bijna 4000 jaar knoflook! Geen wonder dat het
een hoofdbestanddeel is van zoveel gerechten en in keukens
van over de hele wereld.

Scheur mij af!



Varkensrookworst

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. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigdheden

Fijne rasp, ovenschaal, pot met deksel, steelpan, pan, garde

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Culinaire room (g)	50	100	150	200	250	300
Geraspte oude Goudse kaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Spruiten* (g)	200	400	600	800	1000	1200
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Varkensrookworst* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Spekreepjes* (g)	25	50	75	100	125	150
Nootmuskaat (mespuntje(s))	1	2	3	4	5	6

Zelf toevoegen

[Plantaadige] boter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Bloem (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaadige] melk (ml)	25	50	75	100	125	150

Peper en zout naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3665 / 876	573 / 137
Vetten (g)	56	9
Waarvan verzadigd (g)	27,5	4,3
Koolhydraten (g)	55	9
Waarvan suikers (g)	6,5	1
Vezels (g)	15	2
Eiwit (g)	35	5
Zout (g)	3,5	0,5

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200 graden. Breng water aan de kook in een pot voor de **aardappelen**. Schil de **aardappelen** en snijd in schijfjes van 1 cm. Voeg de **aardappelen** toe aan de pot en kook in 6 - 8 minuten halfgaar. Giet daarna af en spoel met koud water.



4. Spruiten koken

Breng ondertussen water aan de kook in dezelfde pot die voor je de **aardappelen** hebt gebruikt. Verwijder de steelaanzet en buitenste bladeren van de **spruiten** en halveer ze. Kook de **spruiten**, afgedekt, in 6 - 8 minuten beetgaar. Zet het vuur uit, haal de **spruitjes** uit de pot, maar laat het kookwater in de pot. Spoel de **spruiten** af met koud water en halveer de **spruiten**.



2. Saus maken

Verhit ondertussen de boter in een steelpan op middelmatig vuur. Voeg, zodra de boter gesmolten is, de bloem toe en roer tot er een deegbal ontstaat. Voeg al roerend beetje bij beetje de melk en de **culinaire room** toe. Klop met een garde tot de klontjes verdwenen zijn en meng de **geraspte oude kaas** erdoor. Voeg 1 mespuntje fijn geraspte **nootmuskaat** naar smaak toe. Breng op smaak met peper en zout.



5. Bakken

Haal de **rookworst** uit de verpakking en leg hem in het kookwater van de **spruiten**. Verwarm de **worst** 10 minuten in het hete water. Haal uit het water en halveer. Pers of snijd de **knoflook** fijn (scan voor kooktips!). Verhit een pan zonder olie op middelhoog vuur en bak de **spekreepjes** in 2 - 3 minuten knapperig. Voeg de **knoflook** en **spruiten** toe en bak nog 5 - 8 minuten al roerend. Breng op smaak met peper en zout.



3. Gratin maken

Verdeel de **aardappelschijfjes** dakpansgewijs over de bodem van een ovenschaal en schenk de saus erover. Bak de aardappelgratin 18 - 22 minuten in de oven.

Weetje 🍏 *Wist je dat aardappelen supergezond zijn? Ze zijn rijk aan goede koolhydraten, kalium, vitamine C, B6 en B11 en vezels!*



6. Serveren

Server de aardappelgratin over borden met de **spruiten** en de **rookworst**.



Scan mij voor extra kooktips!

Eet smakelijk!



Bereid je extra ingrediënt op de manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plantaardig) bakvet toe en een tweede snuif peper en zout.