



Meatier-burger met patatjes

met champignons en mesclunsalade

Caloriebewust

Totale tijd: 35 - 45 min.



Aardappelen



Ui



Champignons



Mesclun



Verse rozemarijn



Meatier-burger



[Mini-]komkommer



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

Wist je dat rozemarijn afkomstig is uit de landen rond de
Middellandse Zee? Van nature groeit de plant dicht bij de
kust, vandaar dat zijn naam 'zeedauw' betekent.

Scheur mij af!



Meatier burger

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, saladekom, 2x pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Champignons* (g)	125	250	400	400	650	650
Mesclun* (g)	20	40	60	90	100	130
Verse rozemarijn* (takje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Meatier-burger* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
[Mini-]komkommer* (stuk(s))	½	1	1	1	2	2
Zelf toevoegen						
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zonnebloemolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Honing [of plantaardig alternatief] (tl)	1	2	3	4	5	6
Mosterd (tl)	1	2	3	4	5	6
Wittewijnazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
[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)	2736 /654	417 /100
Vetten (g)	35	5
Waarvan verzadigd (g)	13,7	2,1
Koolhydraten (g)	54	8
Waarvan suikers (g)	10,6	1,6
Vezels (g)	12	2
Eiwit (g)	29	4
Zout (g)	2,1	0,3

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Haal de **burger** alvast uit de koelkast zodat hij op kamertemperatuur kan komen. Was de **aardappelen** grondig en snijd in wedges. Snijd de **ui** in halve ringen (scan voor kooktips!). Ris de blaadjes van de **rozemarijntakjes** en snijd grof.



Scan mij voor extra kooktips!



2. Aardappelen bakken

Verhit de zonnebloemolie in een sauteerpan met deksel op middelhoog vuur. Bak de **aardappelen** met de **rozemarijn**, afgedekt, 30 - 35 minuten. Haal na 20 - 25 minuten het deksel van de pan. Schep regelmatig om en breng op smaak met peper en zout. Snijd ondertussen de **champignons** in schijfjes.



3. Salade maken

Snijd de **komkommer** in schijfjes. Maak in een saladekom een dressing van de extra vierge olijfolie, wittewijnazijn, honing en mosterd. Breng op smaak met peper en zout. Voeg de **komkommer** en **mesclun** toe aan de saladekom en meng met de dressing.



4. Groenten bakken

Verhit de helft van de boter in een pan op middelhoog vuur en bak de **ui** en **champignons** 7 - 9 minuten. Breng op smaak met peper en zout.

Weetje 🍄 *Champignons zijn rijk aan het mineraal fosfor dat samen met calcium zorgt voor stevige botten en tanden.*



5. Burger bakken

Verhit de overige boter in een andere pan op middelhoog vuur. Bak de **burger** 3 - 4 minuten per kant. Breng op smaak met peper en zout.



6. Serveren

Serveer de **burger** met de **patatjes**. Serveer de gebakken **groenten** en de salade ernaast.

Eet smakelijk!



Voeg je extra stukje vis, vlees of vleesvervanger toe en bereid op dezelfde manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plantaardig) bakvet en een tweede snuif peper en zout toe. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.

Linguine met zelfgemaakte spinaziepesto

met geroosterde kerstomaten en pecorino

Familie Veggie Rapido

Totale tijd: 25 - 30 min.



Linguine



Rode kerstomaten



Knoflookteen



Vers basilicum



Citroen



Spinazie



Cashewstukjes



Rucola



Geraspte pecorino DOP



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

Vandaag bereid je een variant op pesto uit een potje door
spinazie, basilicum, pecorino en cashewnoten te mixen tot
huisgemaakte spinaziepesto.

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.

Benodigdheden

Hoge kom, ovenschaal, pot, staafmixer, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Linguine (g)	90	180	270	360	450	540
Rode kerstomaten (g)	125	250	375	500	625	750
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Vers basilicum* (g)	10	20	30	40	50	60
Citroen* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Spinazie* (g)	50	100	150	200	250	300
Cashewstukjes (g)	10	20	30	40	50	60
Rucola* (g)	20	40	60	80	100	120
Geraspte pecorino DOP* (g)	20	40	60	80	100	120

Zelf toevoegen

Olijfolie (el)	¾	1½	2¼	3	3¾	4½
Zwarte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)	2	4	6	8	10	12
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3464 /828	899 /215
Vetten (g)	47	12
Waarvan verzadigd (g)	11	2,9
Koolhydraten (g)	76	20
Waarvan suikers (g)	10	2,6
Vezels (g)	8	2
Eiwit (g)	24	6
Zout (g)	1	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 met een snuf zout aan de kook in een pot voor de **pasta**.
- Halveer de **kerstomaten** en pers de **knoflook** of snijd fijn (scan voor kooktips!). Pluk de blaadjes van het **basilicum** en pers de **citroen** uit.
- Kook de **pasta** 10 - 12 minuten in de pot. Giet daarna af, maar bewaar wat van het kookvocht en laat zonder deksel uitstomen.



Scan mij voor extra kooktips!



2. Kerstomaten roosteren

- Leg de **kerstomaten** in een ovenschaal en besprenkel met de olijfolie en zwarte balsamicoazijn. Breng goed op smaak met peper en zout en rooster 12 - 15 minuten in de oven.
- Verwarm een pan zonder olie op middelhoog vuur. Rooster de **cashewstukjes** tot ze beginnen te kleuren. Haal uit de pan en bewaar apart.
- Bak in dezelfde pan zonder olie de **spinazie** 3 - 4 minuten, of tot de **spinazie** helemaal geslonken is.



3. Spinaziepesto maken

- Voeg de **spinazie**, de **knoflook**, het **basilicum**, de **cashewstukjes** en de helft van de **kaas** toe aan de hoge kom.
- Voeg de extra vierge olijfolie en per persoon: 1 tl **citroensap** en ½ el kookvocht toe. Meng met een staafmixer tot een gladde pesto. Proef en breng op smaak met peper en zout.
- Meng de spinaziepesto naar smaak door de **pasta** (zie Tip).

Tip: De overige pesto is lekker als dressing door een salade de volgende dag, of op een boterham met kaas en tomatenschijfjes voor lunch.



4. Serveren

- Verdeel de **rucola** over de borden. Schep de **pasta** en **kerstomaten** erbovenop.
- Besprenkel met het overgebleven vocht uit de ovenschaal.
- Garneer met de overige **kaas**.

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. Serveer op de pasta. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.

Tartiflette met camembert en spekreepjes

Franse ovenschotel met romige patatjes en salade

Caloriebewust

Totale tijd: 40 - 50 min.



Aardappelen



Ui



Knoflookteen



Spekreepjes



Franse camembert



Nootmuskaat



Tomaat



Veldsla



Paprika



Biologische zure room



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

Tartiflette komt uit de Savoie. Wist je dat *tartifle*, in het
dialekt van deze Franse Alpenregio, aardappel betekent?

Scheur mij af!



Spekreepjes

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, ovenschaal, pot, 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	1½	2	2½	3
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Spekreepjes* (g)	25	50	75	100	125	150
Franse camembert* (g)	40	80	120	160	200	240
Nootmuskaat (mespuntje(s))	1	2	3	4	5	6
Tomaat (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Veldsla* (g)	30	60	90	120	150	180
Paprika* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Biologische zure room* (g)	25	50	75	100	125	150
Zelf toevoegen						
Wittewijnazijn (el)	1	2	3	4	5	6
Mosterd (tl)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
[Plant aardige] boter (el)	1	2	3	4	5	6
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2879 / 688	524 / 125
Vetten (g)	47	9
Waarvan verzadigd (g)	22,9	4,2
Koolhydraten (g)	45	8
Waarvan suikers (g)	8,3	1,5
Vezels (g)	11	2
Eiwit (g)	20	4
Zout (g)	1,5	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 met een snuf zout aan de kook in een pot voor de **aardappelen**.
- Schil de **aardappelen** en snijd in schijfjes van ½ cm dik.
- Kook de **aardappelen** 10 - 12 minuten. Giet af en laat uitstomen.

Weetje 🍷 *Wist je dat aardappelen supergezond zijn? Ze bevatten bijvoorbeeld veel vitamines, zoals vitamine B6 en B11 voor je energieniveau en vitamine C voor een sterke weerstand.*



2. Spek bakken

- Snijd ondertussen de **ui** in halve ringen.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Verhit de boter in een sauteerpan op middelhoog vuur. Bak de **spekreepjes** in 4 - 6 minuten krokant.
- Verlaag het vuur en voeg de **uieren** toe. Bak 4 minuten.
- Voeg de **knoflook** toe en bak 1 minuut verder. Blus af met de helft van de wittewijnazijn.



3. Tartiflette bakken

- Snijd de **camembert** in sneetjes. Rasp 1 mespuntje **nootmuskaat** naar smaak over de **spekreepjes**, voeg de **zure room** toe en meng goed.
- Voeg de **aardappelen** toe en breng op smaak met peper en zout.
- Voeg het aardappel-spekmengsel toe aan een ovenschaal en dek af met de **camembertsneetjes**. Bak 15 - 20 minuten in de oven.
- Snijd ondertussen de **paprika** in dunne reepjes (scan voor kooktips!). Snijd de **tomaat** in blokjes.



4. Serveren

- Meng in een saladekom de mosterd met de extra vierge olijfolie en de overige wittewijnazijn. Breng op smaak met peper en zout.
- Meng de **paprikareepjes**, **tomaat** en **veldsla** door de dressing.
- Serveer de tartiflette met de salade.



Scan mij voor extra kooktips!



Voeg je extra stukje vis, vlees of vleesvervanger toe en bereid op dezelfde manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plant aardig) bakvet en een tweede snuf peper en zout toe. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.

Aziatisch geïnspireerde noedelsalade met kip

met pinda's en verse koriander

Rapido

Totale tijd: 25 - 30 min.



Verse udonnoedels



Knoflookteen



Gemberpuree



Ui



[Mini-]komkommer



Tomaat



Limoen



Zoete Aziatische saus



Sojasaus



Verse koriander



Gezouten pinda's



Rode peper



Gekruid Oranjehoen kipeghakt



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

Wist je dat komkommers de temperatuur van het bloed en
het lichaam kunnen verlagen? Daar komt ook de Engelse
uitspraak *cool as a cucumber* vandaan!

Scheur mij af!



Gekruid kipeghakt

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

Saladekom, kleine kom, wok of sauteerpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Verse udonnoedels (g)	100	200	300	400	500	600
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Gemberpuree* (g)	5	10	15	20	25	30
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
[Mini-]komkommer* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Tomaat (stuk(s))	1½	3	5	6	8	9
Limoen* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Zoete Aziatische saus* (zakje(s))	1	1	2	2	3	3
Sojasaus (ml)	5	10	15	20	25	30
Verse koriander* (g)	5	10	15	20	25	30
Gezouten pinda's (g)	10	20	30	40	50	60
Rode peper* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Gekruid Oranjestroep kipgehakt* (g)	100	200	300	400	500	600

Zelf toevoegen

Zonnebloemolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Suiker (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2301 /550	390 /93
Vetten (g)	21	4
Waarvan verzadigd (g)	7,4	1,3
Koolhydraten (g)	60	10
Waarvan suikers (g)	24,4	4,1
Vezels (g)	6	1
Eiwit (g)	28	5
Zout (g)	3,9	0,7

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Snijd de **limoen** in 4 partjes.
- Meng in een kleine kom de **zoete Aziatische saus** met de **sojasaus**, **gemberpuree**, **knoflook** en suiker.
- Voeg het sap van 1 **limoenpartje** per persoon toe en meng goed.



2. Snijden

- Snijd de **komkommer** in halve maantjes (scan voor kooktips!).
- Snijd de **tomaat** in partjes en de **ui** in halve ringen.
- Snijd de **koriander** fijn (zie Tip).
- Meng in een saladekom de **komkommer**, **tomaat**, **ui** en **koriander**.

Tip: Is niet iedereen liefhebber van koriander? Laat het dan achterwege of serveer apart zodat je de koriander zelf naar smaak kunt toevoegen.



Scan mij voor extra kooktips!



3. Bakken

- Verhit ½ el zonnebloemolie per persoon in een wok of sauteerpan op middelhoog vuur. Bak het **kipgehakt** in 3 minuten los.
- Voeg de **udonnoedels** en ⅔ van de saus toe, meng goed en verhit nog 2 - 3 minuten.
- Hak ondertussen de **pinda's** grof en snijd de **rode peper** (let op: *pikant!* Gebruik naar smaak) in fijne ringen.



4. Serveren

- Voeg de **udonnoedels** en toe aan de saladekom. Meng door elkaar en verdeel over de borden. Garneer met de **pinda's**.
- Serveer met de eventuele overige **limoenpartjes**.
- Besprenkel met de overige saus. Voeg **rode peper** naar smaak toe. Breng op smaak met peper en zout.

Eet smakelijk!



Voeg je extra stukje vis, vlees of vleesvervanger toe en bereid op dezelfde manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plantaardig) bakvet en een tweede snuf peper en zout toe. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.

Romige spaghetti met vegetarisch gehakt en pecorino

met mascarpone-tomatensaus, puntpaprika en vers basilicum

Familie Veggie Rapido

Totale tijd: 25 - 30 min.



Spaghetti



Rode puntpaprika



Ui



Knoflookteen



Tomatenblokjes
met knoflook en ui



Vers basilicum



Geraspte pecorino DOP



Mascarpone



Italiaanse kruiden



Le Gehakt Super
Hâché van De
Vegetarische Slager



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

Je kent mascarpone misschien alleen van het dessert
tiramisu. In dit gerecht wordt het gebruikt om een heerlijk
romige tomatensaus te maken.

Scheur mij af!



Burrata

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
Spaghetti (g)	90	180	270	360	450	540
Rode puntpaprika* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Tomatenblokjes met knoflook en ui (pak(ken))	½	1	1½	2	2½	3
Vers basilicum* (g)	5	10	15	20	25	30
Geraspte pecorino DOP* (g)	20	40	60	80	100	120
Mascarpone* (g)	25	50	75	100	125	150
Italiaanse kruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Le Gehackt Super Hâché van De Vegetarische Slager* (g)	75	150	225	300	375	450
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Zwarte balsamicoazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Suiker (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3456 / 826	662 / 158
Vetten (g)	31	6
Waarvan verzadigd (g)	14,5	2,8
Koolhydraten (g)	91	17
Waarvan suikers (g)	23,8	4,6
Vezels (g)	15	3
Eiwit (g)	39	8
Zout (g)	3,6	0,7

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**.
- Verhit ½ el olijfolie per persoon in een sauteerpan met deksel op middelhoog vuur. Voeg het **plantaardig gehakt** en 1½ tl **Italiaanse kruiden** per persoon toe en bak 4 - 5 minuten. Haal uit de pan en bewaar apart.
- Snipper de **ui**. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Snijd de **puntpaprika** in blokjes (scan voor kooktips!).



Scan mij voor extra kooktips!



2. Saus maken

- Kook de **pasta** in 10 - 12 minuten gaar. Bewaar wat van het kookvocht, giet daarna af en laat uitstomen.
- Verhit ½ el olijfolie per persoon in dezelfde sauteerpan op middelhoog vuur. Fruit de **knoflook** en **ui** 1 - 2 minuten.
- Voeg de **puntpaprika** toe en bak nog 1 - 2 minuten.
- Blus af met de zwarte balsamicoazijn en voeg de **tomatenblokjes**, de suiker en de overige **Italiaanse kruiden** toe. Breng op smaak met peper en zout en laat, afgedekt, 6 - 8 minuten sudderen.



3. Saus afmaken

- Snijd het **basilicum** fijn.
- Voeg de **mascarpone** en het **gehakt** toe aan de pan en meng goed door. Laat 2 - 3 minuten sudderen. Voeg de **spaghetti** en 1 el kookvocht per persoon toe en meng goed.

Weetje 🍷 *Wist je dat puntpaprika naast vitamine C ook rijk is aan vitamine E? Vitamine E is een antioxidant dat ook in zonnebloemolie, volkoren producten, noten, zaden en groene groenten zit.*



4. Serveren

- Verdeel de **pasta** met saus over diepe borden.
- Garneer met de **geraspte pecorino** en het **basilicum**.

Eet smakelijk!



Je hebt een draai gegeven aan dit recept door er wat extra's bij te kiezen. Voeg dit passende 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! Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.

Zoete-aardappelsoep met witte kaas

met knapperige courgette-cashewgarnering

Veggie

Totale tijd: 35 - 45 min.



Knoflookteen



Ui



Zoete aardappel



Courgette



Peruaanse kruidenmix



Verse koriander



Witte kaas



Cashewstukjes



Aardappelen



Volkoren ciabatta



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

Dit gerecht is geïnspireerd op locro de papa - een dikke soep uit
Ecuador met de hoofdingrediënten aardappel (*papa*) en kaas.

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.

Benodigdheden

Soeppot met deksel, staafmixer, pan

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	2	2	3	3
Zoete aardappel (g)	100	200	300	400	500	600
Courgette* (stuk(s))	¾	1½	2	3	3½	4½
Peruaanse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Vers koriander* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Witte kaas* (g)	50	100	150	200	250	300
Cashewstukjes (g)	10	20	30	40	50	60
Aardappelen (g)	100	200	375	500	575	700
Volkoren ciabatta (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Zelf toevoegen						
Zwarte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Zoutarme groentebouillon (ml)	350	700	1050	1400	1750	2100
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3159 / 755	338 / 81
Vetten (g)	33	4
Waarvan verzadigd (g)	12,3	1,3
Koolhydraten (g)	82	9
Waarvan suikers (g)	17,1	1,8
Vezels (g)	22	2
Eiwit (g)	28	3
Zout (g)	3,8	0,4

Allergenen

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



1. Snijden

Bereid de bouillon (zie Tip en scan voor kooktips!). Verwarm de oven voor op 180 graden. Pers de **knoflook** of snijd fijn en snipper de **ui**. Weeg de **zoete** en **gewone aardappelen** af. Schil beide soorten **aardappelen** en snijd in blokjes van 2 cm. Snijd de **courgette** in blokjes van ½ cm.

Gezondheidstip 🍌 *Let jij op je zoutinname? Gebruik dan per persoon: ½ bouillonblokjes voor 350 ml water. Gebruik ook de helft van de witte kaas. Wat je overhoudt van de witte kaas kun je de volgende dag in een salade verwerken.*



Scan mij voor extra kooktips!



4. Courgette bakken

Verhit ondertussen de overige olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Bak de **courgetteblokjes** 6 - 8 minuten, of tot ze bruin en gaar zijn. Breng op smaak met peper en zout.



2. Soep koken

Verhit de helft van de olijfolie in een soeppot met deksel op middelhoog vuur. Fruit de **knoflook** en de **ui** 1 minuut. Voeg halverwege de **Peruaanse kruidenmix** toe en bak mee. Voeg de bouillon, de **aardappelen** en de **zoete aardappel** toe, breng aan de kook en zet het vuur middellaag. Dek de pot af en laat 15 minuten zachtjes koken.

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.*



5. Soep pureren

Pureer de soep met een staafmixer en voeg eventueel extra water toe om de soep te verdunnen. Meng de zwarte balsamicoazijn erdoor en breng op smaak met peper en zout.



3. Garnering snijden

Snijd ondertussen de **verse koriander** grof en snijd de **witte kaas** in blokjes (zie Tip). Bak het **broodje** 8 - 10 minuten in de oven.

Tip: *Is niet iedereen liefhebber van koriander? Laat het dan achterwege of serveer apart zodat je de koriander zelf naar smaak kunt toevoegen.*



6. Serveren

Verdeel de soep over diepe borden. Garneer met de **witte kaas**, de **cashewstukjes**, de gebakken **courgette** en de **koriander**. Serveer met het **broodje**.

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. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.

Kikkererwtencurry met zoete aardappel

met rijst, mangochutney en verse kruiden

Plantaardig

Totale tijd: 40 - 50 min.



Zoete aardappel



Verse gember



Kikkererwten



Kokosmelk



Basmatirijst



Verse koriander en munt



Spinazie



Mangochutney



Gele currykruiden



Tomatenblokjes met knoflook en ui



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

Wist je dat kikkererwten een uitstekende bron zijn van plantaardige eiwitten en vezels? Dit maakt ze een fantastische toevoeging aan een evenwichtig dieet.

Scheur mij af!



Kippendijflet

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

Fijne rasp, pot, soeppot met deksel, zeef

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Zoete aardappel (g)	150	300	450	600	750	900
Verse gember* (tl)	1½	3	4½	6	7½	9
Kikkererwten (pak(ken))	½	1	1½	2	2½	3
Kokosmelk (ml)	90	180	250	360	430	540
Basmatirijst (g)	75	150	225	300	375	450
Verse koriander en munt* (g)	5	10	15	20	25	30
Spinazie* (g)	50	100	150	200	250	300
Mangochutney* (g)	20	40	60	80	100	120
Gele currykruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Tomatenblokjes met knoflook en ui (pak(ken))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
Wittewijnazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zonnebloemolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zoutarme groentebouillon (ml)	75	150	225	300	375	450

Peper en zout naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3619 /865	454 /108
Vetten (g)	27	3
Waarvan verzadigd (g)	15,1	1,9
Koolhydraten (g)	127	16
Waarvan suikers (g)	28,2	3,5
Vezels (g)	18	2
Eiwit (g)	21	3
Zout (g)	3,1	0,4

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Bereid de bouillon.
- Breng water met een snuif zout aan de kook in een pot. Kook de **rijst** in 10 - 12 minuten gaar. Giet af en laat uitstomen.
- Snijd de **zoete aardappel** in blokjes van 1 cm.
- Rasp de **verse gember** (scan voor kooktips!). Laat de **kikkererwten** uitlekken.

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.*



Scan mij voor extra kooktips!



2. Groenten bakken

- Verhit ½ el zonnebloemolie per persoon in een soeppot met deksel op middelhoog vuur. Bak de **gember** en **gele currykruiden** 1 - 2 minuten al roerend.
- Voeg de **zoete-aardappelblokjes** toe en bak nog 2 - 3 minuten mee.
- Ris ondertussen de **muntblaadjes** van de takjes. Snijd de **muntblaadjes** en de **koriander** fijn.



3. Curry maken

- Blus af met de bouillon en de wittewijnazijn. Voeg de **tomatenblokjes** en de **kokosmelk** toe. Breng de curry aan de kook. Verlaag het vuur en laat, afgedekt, 15 - 20 minuten op laag vuur koken, of tot de **zoete aardappel** gaar is.
- Haal, wanneer de curry nog 5 minuten moet koken, het deksel van de pot en voeg de **kikkererwten** toe (zie Tip).

Tip: *Vind je de curry nog te waterig? Laat dan nog 5 minuten langer indikken zonder deksel.*



4. Serveren

- Roer geleidelijk de **spinazie** door de curry en laat de **spinazie** slinken. Breng op smaak met peper en zout.
- Verdeel de **rijst** en curry over diepe borden.
- Garneer met de **verse kruiden** en serveer met de **mangochutney**.

Eet smakelijk!



Snijd de kipfilet in blokjes van 3 cm. Voeg de kip toe na het fruiten van de specerijen. Bak 4 - 5 minuten en ga verder zoals beschreven. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.



Mafaldine met opgeklopte feta

met citroen, geroosterde groenten en hazelnoten

Veggie Rapido

Totale tijd: 25 - 30 min.



Mafaldine



Kumato-tomaat



Courgette



Knoflookteen



Citroen



Hazelnoten



Verse bladpeterselie



Za'atar



Feta



Oatly kookhaver bio



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

Za'atar is niet alleen de naam van een vers kruid, maar
ook van een kruidenmix. Deze mix bevat naast za'atar ook
geroosterd sesamzaad en sumak.

Scheur mij af!



Boerenworst

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, hoge kom, staafmixer, fijne rasp, pot

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Mafaldine (g)	90	180	270	360	450	540
Kumato-tomaat* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Courgette* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Citroen* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Hazelnoten (g)	10	20	30	40	50	60
Verse bladpeterselie* (g)	5	10	15	20	25	30
Za'atar (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Feta* (g)	25	50	75	100	125	150
Oatly kookhaver bio (ml)	75	150	225	300	375	450

Zelf toevoegen

Zoutarm groentebouillonblokje (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3628 /867	742 /177
Vetten (g)	49	10
Waarvan verzadigd (g)	9,9	2
Koolhydraten (g)	82	17
Waarvan suikers (g)	11	2,2
Vezels (g)	10	2
Eiwit (g)	21	4
Zout (g)	1,1	0,2

Allergenen

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



1. Groenten roosteren

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Breng water aan de kook in een pot voor de **pasta**. Verkruiemel het bouillonblokje erboven.
- Snijd de **courgette** in halve maantjes en halveer de **tomaten** (scan voor kooktips!). Leg de **courgette** en de **tomatenhelften** op een bakplaat met bakpapier.
- Besprenkel met 1 el olijfolie per persoon en breng op smaak met peper en zout. Rooster de **groenten** 15 - 20 minuten in de oven.



Scan mij voor extra kooktips!



2. Mafaldine koken

- Kook de **mafaldine** 7 - 9 minuten. Giet af, maar bewaar wat van het kookvocht en laat uitstomen.
- Snijd de **peterselie** fijn. Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Rasp de schil van de **citroen** met een fijne rasp. Snijd de **citroen** in 4 partjes.
- Hak de **hazelnoten** grof.

Weetje 🌱 *Wist je dat peterselie zeer rijk is aan ijzer? Het bevat per gram wel 3 keer zoveel ijzer als biefstuk! Het relatief kleine beetje peterselie in dit recept draagt daardoor al bij aan een gezonde ijzerinname.*



3. Opgeklopte feta maken

- Voeg de **feta**, **Oatly kookhaver**, **knoflook** en extra vierge olijfolie toe aan een hoge kom. Voeg de helft van de **peterselie** en per persoon: ½ tl **citroenrasp**, het sap van 1 **citroenpartje** en ½ el water toe. Pureer met een staafmixer tot een gladde saus en breng op smaak met peper en zout.
- Voeg de opgeklopte **feta** toe aan de pot met gekookte **pasta** en meng goed. Voeg wat kookvocht toe als de saus te dik is. Breng op smaak met peper en zout.



4. Serveren

- Verdeel de **mafaldine** over de borden en leg de geroosterde **groenten** erbovenop.
- Garneer met de **hazelnoten**, de **za'atar**, de overige **peterselie** en de overige **citroenrasp**.
- Serveer met de eventuele overige **citroenpartjes**.

Eet smakelijk!



Verhit 1 el olijfolie in een pan met deksel op middelhoog vuur en bak de worst in 2 - 3 minuten rondom bruin. Dek de pan vervolgens af en bak 8 - 10 minuten op middelmatig vuur. Keer regelmatig om. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.



Boerenworst met gebakken patatjes

met prei, wortels en dillemayonaise

Familie Rapido

Totale tijd: 25 - 30 min.



Varkensboerenworst



Verse dille



Aardappelwedges



Gele wortel



Wortel



Prei



Siciliaanse kruidenmix



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

Je serveert dit gerecht met zelfgemaakte dillemayonaise van
mayonaise, dille, honing en mosterd. Deze smaakt heerlijk bij
de gebakken patatjes!

Scheur mij af!



Boerenworst

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

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

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Varkensboerenworst* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Verse dille* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Aardappelwedges* (g)	200	400	600	800	1000	1200
Gele wortel* (stuk(s))	1	1	2	2	3	3
Wortel* (stuk(s))	½	1	1	1	2	2
Prei* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Siciliaanse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3

Zelf toevoegen

Honing [of plantaardig alternatief] (tl)	1	2	3	4	5	6
Mosterd (tl)	1	2	3	4	5	6
[Plantaardige] boter (el)	1	2	3	4	5	6
Zonnebloemolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
[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)	3347 / 800	523 / 125
Vetten (g)	52	8
Waarvan verzadigd (g)	16,5	2,6
Koolhydraten (g)	53	8
Waarvan suikers (g)	11,1	1,7
Vezels (g)	15	2
Eiwit (g)	24	4
Zout (g)	2,1	0,3

Allergenen

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



1. Aardappelen bakken

Verhit de zonnebloemolie in een pan op middelhoog vuur (zie Tip). Bak de **aardappelwedges** met de **Siciliaanse kruidenmix** in 15 minuten goudbruin en gaar. Schep regelmatig om. Breng op smaak met peper en zout.

Tip: Kook je voor meer dan 2 personen? Gebruik dan 2 pannen.



2. Wortel koken

Snij de **wortel** in schijfjes (scan voor kooktips!). Breng water aan de kook in een pot met deksel voor de **wortel**. Kook de **wortel**, afgedekt, in 8 - 10 minuten gaar. Giet af en laat zonder deksel uitstomen.



Scan mij voor extra kooktips!



3. Worst bakken

Verhit de helft van de boter in een tweede pan met deksel op middelhoog vuur en bak de **boerenworst** in 2 - 3 minuten rondom bruin. Dek vervolgens de pan af en bak 8 - 10 minuten op middelmatig vuur. Keer regelmatig om.



4. Saus maken

Snij ondertussen de **dille** fijn. Meng in een kleine kom de mayonaise met de honing, mosterd en **dille** naar smaak. Breng op smaak met peper en zout.



5. Groenten bakken

Snij de **prei** in halve ringen. Haal de **worst** uit de pan en houd warm. Verhit de overige boter in dezelfde pan op hoog vuur en bak de **prei** 3 - 4 minuten. Voeg de **wortel** toe en bak nog 3 - 4 minuten. Breng op smaak met peper en zout.



6. Serveren

Verdeel de **boerenworst** en de **wortel** met **prei** over de borden. Schep de **patatjes** ernaast en serveer de dillemayonaise erbij.

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.

Eet smakelijk!



Voeg je extra stukje vis, vlees of vleesvervanger toe en bereid op dezelfde manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plantaardig) bakvet en een tweede snuf peper en zout toe. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.



Volkoren tempehwraps met mangochutney

met knapperige komkommer-koolsla en peer

Rapido Caloriebewust Plantaardig

Totale tijd: 20 - 25 min.



[Mini-]komkommer



Peer



Witte kool en wortel



Zoete Aziatische saus



Sesamolie



Volkoren mini-tortilla



Mangochutney



Knoflookteen



Tempehblokjes



Ui



Limoen



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

Tempeh is afkomstig uit Indonesië en wordt gemaakt door
sojabonen te fermenteren. Deze tempeh zit vol eiwitten en
ijzer en is dus zeer geschikt als vleesvervanger.

Scheur mij af!



Serranoham

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, grote kom, kleine kom, 2x pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
[Mini-]komkommer* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Peer* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Witte kool en wortel* (g)	50	100	150	200	250	300
Zoete Aziatische saus* (zakje(s))	½	1	¾	1	1½	2
Sesamololie (ml)	5	10	15	20	25	30
Volkoren mini-tortilla (stuk(s))	3	6	9	12	15	18
Mangochutney* (g)	20	40	60	80	100	120
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Tempehblokkjes* (g)	80	160	240	320	400	480
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Limoen* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
Zonnebloemolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Wittewijnazijn (ml)	30	60	90	120	150	180
[Zoutarme] sojasaus (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2724 / 651	472 / 113
Vetten (g)	26	4
Waarvan verzadigd (g)	3,7	0,6
Koolhydraten (g)	73	13
Waarvan suikers (g)	34,7	6
Vezels (g)	14	2
Eiwit (g)	28	5
Zout (g)	2,6	0,5

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 180 graden (zie Tip).
- Snijd de **komkommer** in fijne reepjes.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Verwijder het klokhuis van de **peer** en snijd de **peer** in fijne plakken.
- Snijd de **ui** in halve ringen.

Tip: In deze stap verwarm je de oven voor om later de tortilla's in te verwarmen, maar je kunt er ook voor kiezen om dit straks in een pan te doen.



2. Koolsla maken

- Meng in een grote kom de **sesamololie** met de wittewijnazijn en een snuif zout.
- Voeg de **wortel-koolmix** en **komkommer** toe. Schep goed om en bewaar apart.
- Meng in een kleine kom de sojasaus, **knoflook** en **zoete Aziatische saus**.
- Snijd de **limoen** in partjes.



3. Tempeh bakken

- Verhit de helft van de zonnebloemolie in een pan op middelhoog vuur. Bak de **tempehblokkjes** en de **ui** 2 - 3 minuten al roerend, of tot ze goudbruin kleuren.
- Voeg de saus toe en bak nog 1 - 2 minuten.
- Verhit de overige zonnebloemolie in een andere pan op middelhoog vuur. Bak de **peer** in 2 - 3 minuten zacht en lichtbruin.
- Verpak ondertussen de **mini-tortilla's** in aluminiumfolie en verwarm 3 - 4 minuten in de oven.



4. Serveren

- Besmeer de **tortilla's** met de **mangochutney**.
- Verdeel de komkommer-koolsla, **peerplakjes**, **ui** en **tempeh** over de **mini-tortilla's**.
- Serveer met de **limoenpartjes** (scan voor kooktips!).



Scan mij voor extra kooktips!



Garneer met de serranoham.
Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.

Plantaardige nuggets met bietensalade

met patatjes, walnoten en uienchutney

Rapido Plantaardig

Totale tijd: 25 - 30 min.



Ui



Vegan nuggets



Gekookte rode bieten



Appel



Pikante uienchutney



Voorgekookte halve kriel met schil



Rucola en veldsla



Walnootstukjes



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

Je bereidt dit gerecht met vegan nuggets. Ze hebben
evenveel smaak en dezelfde textuur als de variant van vlees,
maar ze zijn 100% plantaardig!

Scheur mij af!



Vegetarische nuggets

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, pan met deksel, saladekom, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Plant aardige nuggets* (stuk(s))	5	10	15	20	25	30
Gekookte rode bieten* (g)	125	250	375	500	625	750
Appel* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Pikante uienchutney* (g)	20	40	60	80	100	120
Voorgekookte halve kriel met schil* (g)	200	400	600	800	1000	1200
Rucola en veldsla* (g)	20	40	60	90	100	130
Walnootstukjes (g)	20	40	60	80	100	120
Zelf toevoegen						
Honing [of plantaardig alternatief] (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Zonnebloemolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Mosterd (tl)	1	2	3	4	5	6
Wittewijnazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie (tl)	1	2	3	4	5	6
[Plant aardige] boter (el)	1	2	3	4	5	6
[Plant aardige] 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)	4088 / 977	606 / 145
Vetten (g)	58	9
Waarvan verzadigd (g)	13,1	1,9
Koolhydraten (g)	88	13
Waarvan suikers (g)	27,7	4,1
Vezels (g)	18	3
Eiwit (g)	19	3
Zout (g)	2,1	0,3

Allergenen

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



1. Krieltjes bereiden

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Meng in een kom de **krieltjes** met de zonnebloemolie, peper en zout. Verdeel de **krieltjes** over een bakplaat met bakpapier. Bak 16 - 20 minuten in de oven, of tot ze goudbruin zijn. Schep halverwege om.
- Snijd de **ui** in halve ringen (scan voor kooktips!).



Scan mij voor extra kooktips!



2. Ui bakken

- Verhit ½ van de boter in een pan met deksel op middelhoog vuur. Bak de **ui** in 2 - 3 minuten glazig.
- Dek de pan af en bak nog 2 - 3 minuten op middelmatig vuur, of tot de **ui** zacht is.
- Blus de **ui** af met de **chutney**. Laat het geheel 1 minuut al roerend indikken.



3. Nuggets en appel bakken

- Verhit opnieuw ½ van de boter in een andere pan op middelhoog vuur. Bak de **plant aardige nuggets** 2 - 3 minuten per kant. Haal uit de pan en bewaar apart.
- Snijd de **rode biet** in blokjes van 2 cm.
- Verwijder het klokhuis van de **appel** en snijd in partjes. Verhit daarna de overige boter in dezelfde pan en bak de **appelpartjes** 1 - 2 minuten per kant. Bak de **appel** niet te lang en gebruik voldoende boter zodat de **appel** niet aan de pan blijft plakken.



4. Serveren

- Meng in een saladekom de mosterd, honing, wittewijnazijn, extra vierge olijfolie, peper en zout tot een dressing.
- Voeg de **gemengde sla** en de **rode biet** toe aan de saladekom, meng goed en breng eventueel verder op smaak met peper en zout.
- Verdeel de salade, **patatjes** en **nuggets** over de borden. Schep de **ui** bij de **nuggets**. Garneer de salade met de **appel** en **walnoten**. Serveer met de mayonaise.



Voeg je extra stukje vis, vlees of vleesvervanger toe en bereid op dezelfde manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plant aardig) bakvet en een tweede snuf peper en zout toe. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.

Risotto caprese

met mozzarella, rode peper en spinazie

Veggie Caloriebewust

Totale tijd: 35 - 45 min.



Ui



Tomaat



Risottorijst



Rode peper



Vers basilicum



Siciliaanse kruidenmix



Grana Padanovlokken DOP



Mozzarella



Balsamicocrème



Spinazie



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

Een perfecte risotto kost tijd en geduld. Een handige tip om het proces soepel te laten verlopen: houd de bouillon heet op het fornuis!

Scheur mij af!



Oranjevoilet

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

Pot met deksel

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Tomaat (stuk(s))	1½	3	5	6	8	9
Risottorijst (g)	75	150	225	300	375	450
Rode peper* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Vers basilicum* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Siciliaanse kruidenmix (zakje(s))	½	¾	1	1½	1½	2
Grana Padanovlokken DOP* (g)	20	40	60	80	100	120
Mozzarella* (bol(len))	½	1	1½	2	2½	3
Balsamicocrème (ml)	4	8	12	16	20	24
Spinazie* (g)	100	200	300	400	500	600
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zoutarme groentebouillon (ml)	250	500	750	1000	1250	1500
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2728 /652	394 /94
Vetten (g)	26	4
Waarvan verzadigd (g)	12,8	1,9
Koolhydraten (g)	73	11
Waarvan suikers (g)	10,4	1,5
Vezels (g)	11	2
Eiwit (g)	29	4
Zout (g)	1,8	0,3

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Bereid de bouillon. Snipper de **ui**. Verhit ½ el olijfolie in een pot met deksel op middel-laag vuur en fruit de **ui** 2 minuten.

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



2. Tomaat snijden

Snijd ondertussen de **tomaat** in blokjes van 1 cm en bewaar apart. Voeg de **risottorijst** toe aan de pot en bak 1 minuut al roerend.



3. Risotto bereiden

Voeg ½ van de bouillon toe aan de pot met deksel en laat de **risottokorrels** de bouillon langzaam opnemen (zie Tip en scan voor kooktips!). Roer regelmatig door. Voeg, zodra de bouillon door de **risottokorrels** is opgenomen, weer ½ van de bouillon toe. Verwijder ondertussen de zaadlijsten van de **rode peper** (let op: pikant! Gebruik naar smaak) en snijd fijn.

Tip: Vervang eventueel een deel van de bouillon met eenzelfde hoeveelheid witte wijn.



Scan mij voor extra kooktips!



4. Risotto afmaken

Roer de **tomatenblokjes** door de **risotto**. Voeg de overige bouillon toe en laat de **risottokorrels** de bouillon weer langzaam opnemen. Blijf goed doorroeren. De **risotto** is gaar zodra de korrels vanbuiten zacht zijn, maar nog een hardere kern hebben vanbinnen. Dit duurt ongeveer 20 - 25 minuten (zie Tip). Scheur de **spinazie** klein boven de pot wanneer de **risotto** bijna gaar is en laat al roerend volledig slinken.



5. Risotto op smaak brengen

Hak ondertussen de **basilicumbaadjes** grof. Haal de pot van het vuur. Voeg de **Siciliaanse kruidenmix**, de helft van het **basilicum** en de helft van de **Grana Padanovlokken** toe aan de **risotto** en roer goed door.

Tip: De hoeveelheid vocht die je nodig hebt om de risotto te garen is afhankelijk van de grootte van je pot. Proef daarom tussendoor en voeg indien nodig meer water of bouillon toe.



6. Serveren

Breng de **risotto** op smaak met peper en zout en laat, afgedekt, 2 minuten staan. Verdeel de **risotto** over de borden, scheur de **mozzarella** in stukjes en verdeel over de **risotto**. Bestrooi met de overige **Grana Padanovlokken**. Voeg **rode peper** naar smaak toe. Garneer met het overige **basilicum** en de **balsamicocrème**.

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. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.



Romige penne met heekfilet en courgette

met kerstomaten, citroen en munt

Familie Supersnel

Totale tijd: 15 - 20 min.



Penne



Courgette



Knoflookteen



Citroen



Ui



Rode kerstomaten



Room



Italiaanse kruiden



Verse munt



Siciliaanse kruidenmix



Heekfilet



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

Je brengt de pasta op smaak met Siciliaanse kruiden. Deze
mix bestaat onder andere uit tomaat, ui, paprika, basilicum
en oregano.

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.

Benodigheden

Sauteerpan, rasp, pot met deksel, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Penne (g)	90	180	270	360	450	540
Courgette* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Citroen* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Rode kerstomaten (g)	65	125	250	250	375	375
Room* (ml)	100	200	300	400	500	600
Italiaanse kruiden (zakje(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Verse munt* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Siciliaanse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Heekfilet* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Zelf toevoegen						
Wittewijnazijn (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaardige] boter (el)	1	2	3	4	5	6
Zoutarm visbouillonblokje (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)	4079 / 975	710 / 170
Vetten (g)	54	9
Waarvan verzadigd (g)	28,4	4,9
Koolhydraten (g)	82	14
Waarvan suikers (g)	15,1	2,6
Vezels (g)	10	2
Eiwit (g)	37	6
Zout (g)	1,6	0,3

Allergenen

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



1. Pasta koken

- Breng water aan de kook in een pot met deksel voor de **penne**. Kook de **penne**, afgedekt, 9 - 11 minuten. Giet daarna af en laat afgedekt staan.
- Rasp ondertussen de hele **courgette** met een grove rasp.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Snijd de **citroen** in 4 partjes.
- Snijd de **ui** in halve ringen en halveer de **kerstomaten**.



2. Saus maken

- Verhit ½ el olijfolie per persoon in een sauteerpan en bak de **knoflook** en **kerstomaten** 1 - 2 minuten.
- Voeg de **room**, wittewijnazijn en **Italiaanse kruiden** toe. Laat 3 minuten pruttelen op laag vuur en verkrummel het bouillonblokje erboven (scan voor kooktips!). Breng op smaak met peper en zout.
- Meng de geraspte **courgette** door de roomsaus.
- Snijd de **muntblaadjes** fijn.



Scan mij voor extra kooktips!



3. Vis bakken

- Verhit de boter in een pan op middelhoog vuur. Wrijf de **vis** aan beide kanten in met de **Siciliaanse kruiden** en bak 2 - 3 minuten per kant.
- Blus de **vis** af met het sap van 1 **citroenpartje** per persoon en voeg de helft van de **munt** toe. Breng op smaak met peper en zout.



4. Serveren

- Meng de **pasta** door de courgette-roomsaus en verdeel over de borden.
- Leg de **vis**, inclusief botersaus, erbovenop en garneer met de overige **munt**.

Eet smakelijk!



Voeg je extra stukje vis, vlees of vleesvervanger toe en bereid op dezelfde manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plantaardig) bakvet en een tweede snuf peper en zout toe. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.



Poké bowl met garnalen en ponzumayonaise

met mango, gomasio, koolsla en komkommer

Caloriebewust Supersnel

Totale tijd: 15 - 20 min.



Ponzu



Sushirijst



Garnalen



[Mini-]komkommer



Witte kool en wortel



Sesamolie



Knoflookteen



Mango



Gomasio



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

Ponzu is de Japanse benaming voor een saus gemaakt door mirin (Japanse rijstwijn) samen met rijstazijn en zeewier te laten sudderen op een laag vuur.

Scheur mij af!



Gemarineerde 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 met deksel, kleine kom, pan, 2x kom

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Ponzu (g)	12	24	36	48	60	72
Sushirijst (g)	75	150	225	300	375	450
Garnalen* (g)	80	160	240	320	400	480
[Mini-]komkommer* (stuk(s))	½	1	1	1	2	2
Witte kool en wortel* (g)	50	100	150	200	250	300
Sesamololie (ml)	5	10	15	20	25	30
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Mango* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Gomasio (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3

Zelf toevoegen

Water (ml)	175	350	525	700	875	1050
Wittewijnazijn (el)	1	2	3	4	5	6
Suiker (tl)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaardige] boter (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaardige] mayonaise (el)	1	2	3	4	5	6
[Zoutarme] sojasaus (el)	½	1	1½	2	2½	3

Peper en zout naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2900 / 693	635 / 152
Vetten (g)	30	6
Waarvan verzadigd (g)	7,2	1,6
Koolhydraten (g)	83	18
Waarvan suikers (g)	22,5	4,9
Vezels (g)	5	1
Eiwit (g)	20	4
Zout (g)	3	0,7

Allergenen

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



1. Rijst bereiden

- Breng de aangegeven hoeveelheid water aan de kook in een pot met deksel. Voeg een snuifje zout toe en kook de **rijst**, afgedekt, 12 - 13 minuten op laag vuur. Voeg eventueel meer kokend water toe als de **rijst** te snel droogkookt.
- Zet het vuur uit en roer de helft van de wittewijnazijn en de helft van de suiker door de **rijst**.
- Dek de pot af en zet apart tot serveren.



2. Garnering maken

- Meng in een kom de **witte kool** en **wortel** met de **sesamololie**. Breng op smaak met peper en zout.
- Snijd de **komkommer** in blokjes en voeg toe aan een andere kom (scan voor kooktips!). Voeg de overige wittewijnazijn toe en meng goed.
- Schil de **mango** en snijd het vruchtvlees in blokjes.

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.*



Scan mij voor extra kooktips!



3. Garnalen bakken

- Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Verhit de boter in een pan op hoog vuur en bak de **garnalen** en de **knoflook** 1 - 2 minuten (zie Tip). Breng op smaak met peper en zout.
- Meng in een kleine kom de mayonaise met de **ponzu**.

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



4. Serveren

- Verdeel de **rijst** over de kommen. Leg de **garnalen**, **mango**, **komkommer** en koolsla erbovenop.
- Garneer met de **gomasio**. Besprenkel met de sojasaus en de ponzumayonaise.

Eet smakelijk!



Voeg je extra stukje vis, vlees of vleesvervanger toe en bereid op dezelfde manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plantaardig) bakvet en een tweede snuif peper en zout toe. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.



Bulgurbowl met kip en Mexicaanse kruiden

met avocado, tomaat en bieten-tortillachips

Familie Rapido

Totale tijd: 15 - 20 min.



Kipgehakt met Mexicaanse kruiden



Tomaat



Bulgur



Mexicaanse kruiden



Limoen



Avocado



Gesneden rode ui



Bieten-tortillachips



Rode puntpaprika



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

Wist je dat je avocado sneller rijpt als je hem naast een
banaan in de fruitschaal legt? Wil je dat het nóg sneller gaat?
Verpak ze dan samen in een papieren zak.

Scheur mij af!



Mexicaans gekruid kipgehakt

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, kleine kom, wok of sauteerpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Kipgehakt met Mexicaanse kruiden* (g)	100	200	300	400	500	600
Tomaat (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Bulgur (g)	75	150	225	300	375	450
Mexicaanse kruiden (zakje(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Limoen* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Avocado (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Gesneden rode ui* (g)	40	75	75	150	150	225
Bieten-tortillachips (g)	25	50	75	100	125	150
Rode puntpaprika* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
Zoutarme groentebouillon (ml)	175	350	525	700	875	1050
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plant aardige] mayonaise (el)	1	2	3	4	5	6
Water voor saus (ml)	5	10	15	20	25	30

Peper en zout naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3590 / 858	567 / 135
Vetten (g)	45	7
Waarvan verzadigd (g)	10,7	1,7
Koolhydraten (g)	74	12
Waarvan suikers (g)	7,5	1,2
Vezels (g)	21	3
Eiwit (g)	32	5
Zout (g)	2,1	0,3

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Bereid de bouillon in een pot. Voeg de **bulgur** toe en kook in 10 - 12 minuten gaar en droog. Roer regelmatig door.
- Snijd de **puntpaprika** en de **tomaat** in blokjes.



2. Gehakt bakken

- Verhit de olijfolie in een wok of sauteerpan op middelhoog vuur. Voeg de **ui** en **puntpaprika** toe en bak 1 minuut.
- Voeg het **gehakt** toe en bak in 3 minuten los.
- Halveer de **avocado** en verwijder de pit en schil. Snijd het vruchtvlees in plakken (scan voor kooktips!).



Scan mij voor extra kooktips!



3. Dressing maken

- Snijd de **limoen** in partjes.
- Meng in een kleine kom de mayonaise, **Mexicaanse kruidenmix** (let op: *pikant!* Gebruik naar smaak), het water en het sap van 1 **limoenpartje** per persoon.
- Breng op smaak met peper en zout.



4. Serveren

- Verdeel de **bulgur** over kommen of diepe borden.
- Garneer de bowl met het **kipgehakt**, de **tomatenblokjes**, de **avocadoblokjes**, de **tortillachips** en de overige **limoenpartjes**.
- Besprenkel met de dressing en breng op smaak met peper en zout.

Eet smakelijk!



Voeg je extra stukje vis, vlees of vleesvervanger toe en bereid op dezelfde manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plantaardig) bakvet en een tweede snuf peper en zout toe. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.

Romige casarecce met chorizo

met avocadodip en kerstomaten

Familie Rapido

Totale tijd: 15 - 20 min.



Avocadodip



Kruidenroomkaas



Rode kerstomaten



Paprikareepjes



Chorizoblokjes



Geraspte Goudse kaas



Casarecce



Ui



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

Chorizo is een Spaanse worstsoort die zijn smaak en rode
kleur te danken heeft aan het ingrediënt paprikapoeder.

Scheur mij af!



Chorizoblokjes

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, sauteerpan of grote pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Avocadodip* (g)	40	80	120	160	200	240
Kruidentroomkaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Rode kerstomaten (g)	125	250	375	500	625	750
Paprikareepjes* (g)	50	100	150	200	250	300
Chorizoblokjes* (g)	40	75	115	150	190	225
Geraspte Goudse kaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Casarecce (g)	90	180	270	360	450	540
Ui (stuk(s))	½	1	1	1	2	2

Zelf toevoegen

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)	3481 / 832	803 / 192
Vetten (g)	44	10
Waarvan verzadigd (g)	16,3	3,8
Koolhydraten (g)	76	18
Waarvan suikers (g)	13,4	3,1
Vezels (g)	8	2
Eiwit (g)	31	7
Zout (g)	2,3	0,5

Allergenen

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



1. Pasta koken

- Breng water met een flinke snuf zout aan de kook in een pot voor de **pasta**. Kook de **pasta** 11 - 13 minuten. Giet daarna af en laat uitstomen.
- Snipper ondertussen de **ui** (scan voor kooktips!).



Scan mij voor extra kooktips!



2. Chorizo en groenten bakken

- Verhit ½ el zonnebloemolie per persoon in een sauteerpan of grote pan op middelhoog vuur. Bak de **ui** en **chorizoblokjes** 2 - 3 minuten.
- Halveer de **kerstomaten**.
- Voeg de **paprikareepjes** en **kerstomaten** toe en bak 4 - 5 minuten. Breng op smaak met peper en zout.

Weetje 🍅 Kerstomaten zijn veel kleiner dan gewone tomaten, maar bevatten wel meer vitaminen en mineralen, zoals kalium, vitamine A en C en foliumzuur.



3. Saus afmaken

- Voeg de **kruidentroomkaas** en de helft van de **geraspte kaas** toe aan de sauteerpan en laat smelten.
- Voeg de **pasta** toe en verhit het geheel al roerend 1 minuut op hoog vuur. Breng op smaak met peper en zout.



4. Serveren

- Verdeel de **pasta** over de borden.
- Verdeel de overige **geraspte kaas** over de **pasta** en schep de **avocadodip** erbovenop.

Eet smakelijk!



Voeg je extra stukje vis, vlees of vleesvervanger toe en bereid op dezelfde manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plantaardig) bakvet en een tweede snuf peper en zout toe. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.



Hoisin stir-fry met gehakt en pinda's

met rijst, champignons en koriander

Rapido Caloriebewust

Totale tijd: 20 - 25 min.



Jasmijnrijst



Gemengd gekruid gehakt



Hoisinsaus



Wortel



Champignons



Sojasaus



Gemberpuree



Knoflookteen



Ongezouten pinda's



Verse koriander



Ui



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

Wist je dat pinda's rijk zijn aan vitamine E en magnesium?
Vitamine E is goed voor een sterke weerstand en magnesium draagt bij aan de vorming van botten en spieren.

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, pot met deksel

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Jasmijnrijst (g)	75	150	225	300	375	450
Gemengd gekruid gehakt* (g)	100	200	300	400	500	600
Hoisinsaus (g)	25	50	75	100	125	150
Wortel* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Champignons* (g)	125	250	400	400	650	650
Sojasaus (ml)	10	20	30	40	50	60
Gemberpuree* (g)	5 <td>10</td> <td>15</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>30</td>	10	15	20	25	30
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Ongezouten pinda's (g)	5	10	15	20	25	30
Verse koriander* (g)	5	10	15	20	25	30
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Zelf toevoegen						
Water (ml)	180	360	540	720	900	1080
Honing [of plantaardig alternatief] (el)	½	1	1½	2	2½	3
Rodewijnazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Water voor saus (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2883 / 689	605 / 145
Vetten (g)	25	5
Waarvan verzadigd (g)	7,8	1,6
Koolhydraten (g)	84	18
Waarvan suikers (g)	20,3	4,3
Vezels (g)	7	1
Eiwit (g)	30	6
Zout (g)	3,5	0,7

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Breng de aangegeven hoeveelheid water aan de kook in een pot. Voeg een flinke snuf zout toe en kook de **rijst**, afgedekt, 10 - 12 minuten op laag vuur.
- Zet het vuur uit en laat 5 minuten staan met het deksel op de pot.
- Snijd ondertussen de **wortel** in dunne halve maantjes en de **champignons** in vieren (scan voor kooktips!).



Scan mij voor extra kooktips!



2. Gehakt bakken

- Verhit ¼ el olijfolie per persoon in een sauteerpan op middelhoog vuur. Bak de **champignons** en de **wortel** 5 - 6 minuten.
- Snijd ondertussen de **ui** in halve ringen en pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Voeg de **gemberpuree**, de **knoflook**, de **ui** en het **gehakt** toe en bak het **gehakt** in 3 minuten al roerend los op hoog vuur.



3. Saus maken

- Voeg de **sojasaus**, **hoisinsaus**, rodewijnazijn, honing en de aangegeven hoeveelheid water voor de saus toe.
- Meng goed en bak 1 - 2 minuten. Breng op smaak met peper en zout.
- Snijd ondertussen de **koriander** grof.



4. Serveren

- Verdeel de **rijst** over diepe borden en schep de stir-fry erbovenop.
- Garneer met de **koriander** en de **pinda's**.

Eet smakelijk!



Voeg je extra stukje vis, vlees of vleesvervanger toe en bereid op dezelfde manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plantaardig) bakvet en een tweede snuf peper en zout toe. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.



Tomatensoep met parelcouscous

met zure room, verse dragon en zelfgemaakte soepstengels

Familie Veggie Caloriebewust

Totale tijd: 30 - 40 min.



Ui



Knoflookteen



Tomaat



Paprika



Verse dragon



Abrikozenstukjes



Parelcouscous



Volkoren ciabatta



Biologische zure room



Geraspte Italiaanse kaas



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

De zoete noot in deze soep komt niet alleen van de paprika en tomaat, er zitten ook gedroogde abrikozen in. Deze bevatten net zoveel vitaminen als verse abrikozen.

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.

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, pot, soeppot met deksel, staafmixer

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Tomaat (stuk(s))	2	4	6	8	10	12
Paprika* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Verse dragon* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Abrikozenstukjes (g)	20	40	60	80	100	120
Parelcouscous (g)	40	75	115	150	190	225
Volkoren ciabatta (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Biologische zure room* (g)	25	50	75	100	125	150
Geraspte Italiaanse kaas* (g)	15	25	40	50	65	75

Zelf toevoegen

Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Water (ml)	300	600	900	1200	1500	1800
Zoutarm groentebouillonblokje (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3

Peper en zout naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2749 /657	346 /83
Vetten (g)	23	3
Waarvan verzadigd (g)	6,9	0,9
Koolhydraten (g)	83	10
Waarvan suikers (g)	24,5	3,1
Vezels (g)	20	3
Eiwit (g)	23	3
Zout (g)	1,9	0,2

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 180 graden en kook het water voor de soep. Snipper de **ui** en pers de **knoflook** of snijd fijn. Snijd de **tomaat** en **paprika** in blokjes (scan voor kooktips!). Ris de blaadjes van de **dragontakjes** en snijd fijn.



Scan mij voor extra kooktips!



2. Soep maken

Verhit de helft van de olijfolie in een soeppot met deksel op middelmatig vuur en bak de **ui**, **tomaat**, **paprika**, **abrikozen** en de helft van de **knoflook** 2 minuten. Roer regelmatig goed door. Voeg ⅔ van het kokende water per persoon toe en verkruimel de aangegeven hoeveelheid van een bouillonblokje boven de pot. Kook de soep, afgedekt, 15 minuten.



3. Parelcouscous koken

Breng water aan de kook in een pot voor de **parelcouscous**. Voeg de **parelcouscous** toe en kook in 12 - 14 minuten gaar (zie Tip). Giet af en laat uitstomen.

Tip: In je box zit waarschijnlijk meer parelcouscous dan je voor dit recept nodig hebt. Weeg de juiste hoeveelheid per persoon af of gebruik alles als je een grote eter bent.



4. Soepstengels bakken

Snijd ondertussen het **broodje** open en snijd elke helft in drie repen. Leg de repen op een bakplaat met bakpapier en besprenkel met de overige olijfolie. Bestrooi met de overige **knoflook**, peper en zout. Bak in 8 - 10 minuten krokant in de oven.



5. Soep afmaken

Haal ondertussen de soeppot van het vuur. Voeg de helft van de **zure room** toe en pureer de soep met een staafmixer. Breng op smaak met peper en zout en voeg eventueel het overige kokende water toe als je de soep wilt verdunnen. Roer vervolgens de **parelcouscous** door de soep.



6. Serveren

Verdeel de soep over de kommen en garneer met de **geraspte Italiaanse kaas**, de overige **zure room** en de **dragon** (zie Tip). Serveer met de soepstengels.

Tip: Dragon heeft een vrij sterke smaak, dus proef goed en voeg naar smaak meer of minder toe.

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. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.

Kipfilet met Mediterrane kruiden in paddenstoelensaus met pompoen-aardappelpuree

Caloriebewust

Totale tijd: 40 - 50 min.



Aardappelen



Ui



Champignons



Butternut squash

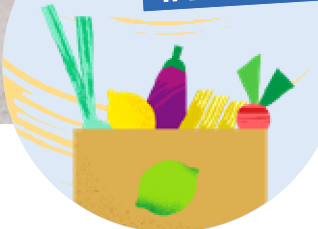


Vadouvan



Kipfilet met mediterrane kruiden

SPECIAAL
INGREDIËNT



Speciaal ingrediënt in je box! Butternut squash, een zoete herfst- en wintergroente, is perfect voor soepen, ovensgerechten en puree. Wat vond je van dit ingrediënt? Scan de QR-code en laat het ons weten.



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

Aluminiumfolie, sauteerpan, pot met deksel, aardappelstamper

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
Champignons* (g)	125	250	400	400	650	650
Butternut squash* (stuk(s))	⅓	⅓	⅓	⅓	1	1½
Vadouvan (zakje(s))	⅓	⅓	1	1½	1½	2
Kipfilet met mediterrane kruiden* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6

Zelf toevoegen

Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plant aardige] boter (el)	1	2	3	4	5	6
[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)	2448 /585	367 /88
Vetten (g)	22	3
Waarvan verzadigd (g)	10,3	1,5
Koolhydraten (g)	58	9
Waarvan suikers (g)	8,2	1,2
Vezels (g)	13	2
Eiwit (g)	33	5
Zout (g)	1,2	0,2

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Was of schil de **aardappelen** en snijd in grove stukken (scan voor kooktips!).
- Snipper de **ui** en snijd de **champignons** in schijfjes.
- Snijd de **pompoen** doormidden en verwijder de zaden en de draderige binnenkant. Snijd in kleine blokjes van maximaal 1 cm zodat ze snel garen (zie Tip).

Tip: Heb je pompoen over? Snijd in blokjes en maak er soep van of vries in om later te gebruiken in een soep of stoofpot.



Scan mij voor extra kooktips!



3. Bakken

- Verhit ondertussen de olijfolie in een sauteerpan op middelhoog vuur en bak de **kip**, **ui** en **champignons** 8 - 12 minuten.
- Haal de **kip** uit de pan en laat rusten onder aluminiumfolie.
- Stamp de **pompoen** en de **aardappelen** met een scheutje melk tot een puree. Breng op smaak met peper en zout.



2. Koken

- Breng water met een snuf zout aan de kook in een pot deksel.
- Voeg de **vadouvan**, **aardappelen** en **pompoen** toe en kook, afgedekt, in 12 - 15 minuten gaar.
- Bewaar wat kookvocht, giet af en bewaar apart.



4. Serveren

- Voeg de boter en 45 ml kookvocht per persoon toe aan de **champignons** om een saus te maken.
- Kook 3 minuten op laag vuur. Breng op smaak met peper en zout.
- Servere de puree en de **kip** met de champignonsaus ernaast.

Eet smakelijk!



Verhit 1 el olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Bak de worstjes in 2 - 3 minuten rondom bruin. Verlaag het vuur en bak nog 6 - 8 minuten. Keer regelmatig om. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.

Tortilla's met knoflook-citroengarnalen

met avocado, paprika en mangochutney

Rapido

Totale tijd: 20 - 25 min.



Avocado



Mexicaanse kruiden



Mangochutney



Rode puntpaprika



Ui



Verse koriander



Wortel



Volkoren mini-tortilla



Garnalen



Knoflookteen



Olijfolie met citroen



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

Receptontwikkelaar Sylvie: "Mijn liefde voor de combinatie zoet en hartig vind je terug in dit recept. Ik heb ervoor gekozen om de frisse garnalen, zoete mangochutney en lichtpikante Mexicaanse kruiden te combineren met romige avocado. Deze ingrediënten zorgen samen voor een mooie smaakbalans."

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

Aluminiumfolie, 2x kom, rasp, grote pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Avocado (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Mexicaanse kruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Mangochutney* (g)	20	40	60	80	100	120
Rode puntpaprika* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Verse koriander* (g)	10	10	20	20	30	30
Wortel* (stuk(s))	½	1	1	1	2	2
Volkoren mini-tortilla (stuk(s))	3	6	9	12	15	18
Garnalen* (g)	80	160	240	320	400	480
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Olijfolie met citroen (ml)	4	8	12	16	20	24
Zelf toevoegen						
Witte balsamicoazijn (tl)	½	1	1½	2	2½	3
[Plant aardige] mayonaise (el)	2	4	6	8	10	12
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)	3381 / 808	761 / 182
Vetten (g)	54	12
Waarvan verzadigd (g)	6,8	1,5
Koolhydraten (g)	53	12
Waarvan suikers (g)	18,6	4,2
Vezels (g)	14	3
Eiwit (g)	22	5
Zout (g)	2,6	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.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn. Meng in een kom de **garnalen** met de **knoflook** en de **olijfolie met citroen**.
- Snijd de **ui** in halve ringen.
- Snijd de **paprika** in repen.
- Rasp de **wortel**.



2. Groenten bereiden

- Snijd de **koriander** fijn.
- Meng in een kom de mayonaise met de witte balsamicoazijn. Voeg de **wortel** en de helft van de **koriander** toe en meng met de dressing. Breng op smaak met peper en zout. Zet apart tot serveren.
- Verpak de **tortilla's** in aluminiumfolie en verwarm 2 - 4 minuten in de oven.



3. Garnalen bakken

- Halveer de **avocado** en verwijder de pit en schil. Snijd het vruchtvlees in plakken.
- Verhit ½ el zonnebloemolie per persoon in een grote pan op middelhoog vuur. Bak de **ui** en **puntpaprika** 3 - 5 minuten.
- Voeg de **Mexicaanse kruiden** (let op: pikant! Gebruik naar smaak) en de **garnalen** toe en bak 1 - 3 minuten.



4. Serveren

- Besmeer de **tortilla's** met de **mangochutney**. Beleg met de gebakken **groenten**, de **garnalen**, de wortelsalade en de **avocado**.
- Garneer met de overige **koriander** (scan voor kooktips!).



Scan mij voor extra kooktips!

Eet smakelijk!



Voeg je extra stukje vis, vlees of vleesvervanger toe en bereid op dezelfde manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plantaardig) bakvet en een tweede snuf peper en zout toe. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.

Orzo alla norma

met vers basilicum en Parmigiano Reggiano

Veggie Caloriebewust

Totale tijd: 30 - 40 min.



Aubergine



Knoflookteen



Tomatenblokjes



Orzo



Vers basilicum



Parmigiano
Reggiano DOP



Paprikapoeder



Roomkaas



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

Wist je dat aubergines vaak als vleesvervanger worden
gebruikt door hun smaak en textuur? Daarbij zijn ze een
goede bron van vezels.

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, rasp, grote sauteerpan met deksel

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aubergine* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Tomatenblokjes (pak(ken))	½	1	1½	2	2½	3
Orzo (g)	75	150	225	300	375	450
Vers basilicum* (g)	5	10	15	20	25	30
Parmigiano Reggiano DOP* (stuk(s))	1	1	2	1	3	2
Paprikapoeder (tl)	1½	3	4½	6	7½	9
Roomkaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Zelf toevoegen						
Zoutarme groentebouillon (ml)	125	250	375	500	625	750
Olijfolie (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Zwarte balsamicoazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Suiker (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2853 / 682	406 / 97
Vetten (g)	30	4
Waarvan verzadigd (g)	9,8	1,4
Koolhydraten (g)	76	11
Waarvan suikers (g)	20,5	2,9
Vezels (g)	14	2
Eiwit (g)	23	3
Zout (g)	1,8	0,3

Allergenen

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



1. Aubergines bakken

- Verwarm de oven voor op 220 graden.
- Bereid de bouillon.
- Snijd de **aubergine** in blokjes van 1 cm. Verdeel de **aubergineblokjes** over een bakplaat met bakpapier, besprenkel met 1 el olijfolie per persoon en breng op smaak met peper en zout. Bak de **aubergineblokjes** 20 - 25 minuten in de oven. Schep halverwege om.



2. Saus maken

- Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Verhit ½ el olijfolie per persoon in een grote sauteerpan met deksel op middelhoog vuur. Breng afgedekt aan de kook en verlaag het vuur. Voeg de **knoflook** en **tomatenblokjes** toe en bak 5 - 6 minuten.
- Voeg de bouillon, het **paprikapoeder**, de balsamicoazijn, de suiker en de **orzo** toe.
- Kook de **orzo**, afgedekt, in 15 - 20 minuten op laag vuur droog. Schep regelmatig om (scan voor kooktips!). Voeg eventueel extra water toe als de **orzo** te droog wordt.



Scan mij voor extra kooktips!



3. Orzo afmaken

- Snijd het **basilicum** fijn. Rasp het **Parmigiano Reggiano** blokje. Voeg de helft van het **basilicum** en de helft van de geraspte **Parmigiano Reggiano** toe aan de **orzo** en roer goed door.
- Voeg de **roomkaas** en ¾ van de **aubergineblokjes** toe, roer opnieuw goed door en breng op smaak met peper en zout.



4. Serveren

- Verdeel de **orzo** over diepe borden.
- Garneer met het overige **basilicum**, de overige **Parmigiano Reggiano** en de overige **aubergineblokjes**.

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. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.

Aubergine met Midden-Oosterse kruiden en bulgur

met zelfgemaakte muhammara en naanbrood

Veggie

Totale tijd: 45 - 55 min.



Aubergine



Rode puntpaprika



Midden-Oosterse kruidenmix



Knoflookteen



Naanbrood



Bulgur



Rode peper



Citroen



Verse bladpeterselie



Walnootstukjes



Gemalen komijnzaad



Yazara



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

Het eerste dat opvalt wat betreft groenten in dit recept is natuurlijk de
aubergine op je bord. Maar ook de pikante muhammara zit vol veggies en
draagt flink bij tot je dagelijkse groente-inname.

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.

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, hoge kom, fijne rasp, pot met deksel, kleine kom, staafmixer, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aubergine* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Rode puntpaprika* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Midden-Oosterse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Naanbrood (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Bulgur (g)	75	150	225	300	375	450
Rode peper* (stuk(s))	¾	¾	¾	¾	¾	¾
Citroen* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Verse bladpeterselie* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Walnootstukjes (g)	10	20	30	40	50	60
Gemalen komijnzaad (zakje(s))	½	¾	1	1½	1½	2
Yazzara* (g)	40	80	120	160	200	240

Zelf toevoegen

Bruine basterdsuiker (tl)	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)	2	4	6	8	10	12
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)	3724 / 890	585 / 140
Vetten (g)	42	7
Waarvan verzadigd (g)	5,9	0,9
Koolhydraten (g)	99	16
Waarvan suikers (g)	18,1	2,8
Vezels (g)	22	3
Eiwit (g)	20	3
Zout (g)	1,9	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. Halveer de **aubergine** in de lengte. Maak kruislings inkepingen in het vruchtvlees, maar laat de schil heel. Verhit ½ el olijfolie per persoon in een pan op hoog vuur. Leg de **aubergine** op de schil in de pan en bak 2 minuten. Verlaag het vuur, draai de **aubergine** om en bak nog 5 minuten. Halveer de **rode puntpaprika** in de lengte, verwijder de zaadlijsten en snijd de **puntpaprika** in dunne repen.



4. Specerijen snijden

Verwijder de zaadlijsten van de **rode peper** (let op: *pikant! Gebruik naar smaak*) en snijd ½ **rode peper** per persoon fijn. Was de **citroen** grondig. Rasp de schil van de **citroen** met een fijne rasp en snijd de **citroen** in partjes. Snijd de **bladpeterselie** grof. Haal, wanneer de **aubergine** gaar is, de **paprika** en **knoflook** van de bakplaat. Zet de oven uit, maar houd de **aubergine** en het **naanbrood** warm in de oven. Knijp de **knoflook** uit het velletje.



2. Roosteren

Meng in een kleine kom per persoon: 1 tl **Midden-Oosterse kruiden** en ½ el olijfolie. Haal de **aubergine** uit de pan, leg op de schil op een bakplaat met bakpapier en smeer in met de kruidenolie. Leg ook de **puntpaprika** en ½ **knoflookteen** per persoon op de bakplaat. Besprenkel met ½ el olijfolie per persoon en breng op smaak met peper en zout. Rooster de **groenten** 12 - 15 minuten in de oven. Bak het **naanbrood** de laatste 2 - 3 minuten mee.



5. Muhammara maken

Voeg aan een hoge kom de **walnootstukjes**, **knoflook**, **rode peper**, de helft van de **paprika**, de overige olijfolie, de **komijn**, bruine suiker en de overige **Midden-Oosterse kruiden** toe. Mix met een staafmixer tot een dikke egale pasta. Pers er 1 **citroenpartje** per persoon boven uit en voeg peper en zout naar smaak toe. Meng goed.



3. Bulgur koken

Bereid de bouillon in een pot met deksel (scan voor kooktips!). Voeg de **bulgur** toe en kook, afgedekt, in 10 - 12 minuten gaar. Roer regelmatig goed door. Giet af indien nodig.



Scan mij voor extra kooktips!



6. Serveren

Meng de overige **paprika**, de **bladpeterselie** en 1 tl **citroenrasp** per persoon door de **bulgur**. Verdeel de **bulgur** over diepe borden of kommen en leg de **aubergine** erbovenop. Serveer met de muhammara, de **yazzara**, het **naanbrood** en de **citroenpartjes**.

Eet smakelijk!



Verhit 1 el olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Bak de worstjes in 2 - 3 minuten rondom bruin. Verlaag het vuur en bak nog 6 - 8 minuten. Keer regelmatig om. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.



Burgerbowl met krokante vegetarische kipburger met Parmigiano Reggiano, patatjes en salade

Veggie

Totale tijd: 30 - 40 min.



Romaine



Witte ciabatta



Radijs



Parmigiano Reggiano DOP



Aardappelen



Citroen



Crispy Chic Burger van de Vegetarische slager



Ui



Nieuw ingrediënt in je box! Met deze burger van De Vegetarische Slager geniet je van de malse textuur en lekkere smaak van traditionele kip, maar dan volledig plantaardig. Wat vond je van dit ingrediënt? Scan de QR-code en laat het ons weten.



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, fijne rasp, pot met deksel, kleine kom, 2x pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Romaine* (krop(pen))	½	1	1½	2	2½	3
Witte ciabatta (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Radijs* (bosje(s))	½	1	2	2	3	3
Parmigiano Reggiano DOP* (stuk(s))	½	1	¾	1	1¼	2
Aardappelen (g)	100	200	300	400	500	600
Citroen* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Crispy Chic Burger van de Vegetarische slager*	1	2	3	4	5	6
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Zelf toevoegen						
[Plantaardige] mayonaise (el)	2	4	6	8	10	12
Mosterd (tl)	1	2	3	4	5	6
Honing [of plantaardig alternatief] (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Suiker (tl)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaardige] boter (el)	1	2	3	4	5	6
Wittewijnazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	4130 / 987	732 / 175
Vetten (g)	70	12
Waarvan verzadigd (g)	16,1	2,9
Koolhydraten (g)	67	12
Waarvan suikers (g)	14,2	2,5
Vezels (g)	14	2
Eiwit (g)	21	4
Zout (g)	2,9	0,5

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Schil de **aardappelen** of was grondig en snijd in wedges. Zet onder water in een pot met deksel en kook, afgedekt, 12 - 15 minuten (zie Tip). Giet af en houd apart.

Gezondheidstip 🍏 Dit recept bevat veel calorieën. Als je calorie-inname in de gaten houdt, serveer de salade dan zonder de aardappelen. Je kunt ze bewaren om een andere keer te gebruiken.



4. Aardappelen bakken

Verhit de helft van de boter in dezelfde pan op middelhoog vuur. Bak de **burger** 2 - 3 minuten per kant, of tot deze rondom goudbruin is. Verhit de overige boter in een andere pan op middelhoog vuur. Bak de **aardappelwedges** 2 - 3 minuten. Breng op smaak met peper en zout.



2. Groenten snijden

Snij de **sla** grof en snijd de **radijsjes** in dunne schijfjes. Snipper de **ui** (zie Tip). Meng in een kleine kom de wittewijnazijn met de suiker. Voeg de **ui** en de **radijs** toe, meng goed en bewaar apart.

Tip: Houd je niet van rauwe ui? Bak de ui dan mee met de vegetarische burger.



5. Salade maken

Snij de helft van de **citroen** in partjes en pers de overige **citroen** uit in een grote saladekom. Rasp de **Parmigiano Reggiano** met een fijne rasp en voeg de helft toe aan de saladekom. Voeg de mayonaise, extra vierge olijfolie, mosterd en honing toe. Voeg de **sla**, **ui**, **radijsjes**, **patatjes** en croutons toe aan de saladekom en meng goed. Breng op smaak met peper en zout.



3. Croutons maken

Snij het **brood** in blokjes en breng op smaak met peper en zout. Verhit de helft van de olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Bak de **broodblokjes** 2 - 4 minuten, of tot ze goudbruin zijn. Haal uit de pan en bewaar apart.



6. Serveren

Serveer de salade in kommen en leg de **burger** erbovenop. Garneer met de overige **Parmigiano Reggiano** en serveer met de **citroenpartjes**.

Weetje 🍏 Je kunt de blaadjes van de radijzen ook eten; spoel ze goed af en meng ze door de salade. De blaadjes zijn bovendien nog gezonder dan de radijsjes zelf, ze bevatten veel calcium, ijzer, vitamine A en C.

Eet smakelijk!



Voeg je extra stukje vis, vlees of vleesvervanger toe en bereid op dezelfde manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plantaardig) bakvet en een tweede snufje peper en zout toe. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.

Spaanse gehaktballetjes met zoete-aardappelwedges met broccoli, geitenkaas en uienchutney

Familie

Totale tijd: 40 - 50 min.



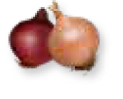
Zoete aardappel



Geraspte belegen
geitenkaas



Pikante uienchutney



Ui



Knoflookteen



Broccoli



Gemengd-
gehaktballetjes met
Spaanse kruiden



Paprikapoeder



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

Broccoli is echt een supergroente! Het bevat namelijk een
grote hoeveelheid aan vitaminen, is zeer vezelrijk én zit
boordevol ijzer.

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

Bakplaat met bakpapier, kom, pan met deksel, ovenschaal, pot

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Zoete aardappel (g)	225	450	675	900	1125	1350
Geraspte belegen geitenkaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Pikante uienchutney* (g)	20	40	60	80	100	120
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Broccoli* (g)	200	360	500	720	860	1080
Gemengd-gehaktballetjes met Spaanse kruiden* (stuk(s))	4	8	12	16	20	24
Paprikapoeder (tl)	1½	3	4½	6	7½	9
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plant aardige] boter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zoutarme runderbouillon (ml)	35	75	115	150	190	225
[Plant aardige] mayonaise			naar smaak			
Peper en zout			naar smaak			

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3142 /751	491 /117
Vetten (g)	40	6
Waarvan verzadigd (g)	17,4	2,7
Koolhydraten (g)	61	10
Waarvan suikers (g)	22,9	3,6
Vezels (g)	14	2
Eiwit (g)	32	5
Zout (g)	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 en bereid de bouillon (scan voor kooktips!).
- Schil of was de **zoete aardappel** grondig en snijd in wedges. Leg vervolgens in een kom.
- Meng de **zoete aardappel** met het **paprikapoeder** en de olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel daarna over een bakplaat met bakpapier.
- Rooster 25 - 30 minuten in de oven, of tot ze goudbruin kleuren. Schep halverwege om.



Scan mij voor extra kooktips!



2. Broccoli koken

- Breng water met een flinke snuf zout aan de kook in een pot.
- Snijd de **ui** in halve ringen.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Snijd de **broccoli** in roosjes en de steel in blokjes. Kook de **broccoli** 3 - 4 minuten. Giet af en leg de **broccoli** in een ovenschaal.
- Strooi de **geitenkaas** eroverheen en rooster 5 - 7 minuten in de oven, of tot de **kaas** gesmolten is.



3. Gehaktballetjes bakken

- Verhit ondertussen de boter in een pan met een deksel op middelhoog vuur en bak de **gehaktballetjes** in 2 - 3 minuten rondom bruin.
- Zet het vuur lager, voeg de **knoflook** en **ui** toe en bak, afgedekt, nog 5 - 6 minuten.
- Voeg daarna de **uienchutney** en de bouillon toe. Breng op smaak met zout en peper. Meng goed en laat 3 minuten sudderen.



4. Serveren

- Serveer de **gehaktballetjes** met de **zoete-aardappelwedges** en de **broccoli**.
- Garneer de **gehaktballetjes** met de saus van **ui** en serveer met mayonaise naar smaak ernaast.

Eet smakelijk!



Voeg je extra stukje vis, vlees of vleesvervanger toe en bereid op dezelfde manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plant aardig) bakvet en een tweede snuf peper en zout toe. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.



Zelfgemaakte bruschetta-burgers

met balsamico-patatjes en komkommersalade

Familie Rapido

Totale tijd: 25 - 30 min.



Tomaat



Vers basilicum



Knoflookteen



Ui



Geraspte Goudse kaas



Rundergehakt met Italiaanse kruiden



Aardappelen



[Mini-]komkommer



Hamburgerbroodje met sesam



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

Receptontwikkelaar Chiara: "Deze hamburger is geïnspireerd op bruschetta, een traditioneel Italiaans hapje. Je smeert de hamburgerbroodjes in met knoflook en belegt de zelfgemaakte hamburger met tomaat, basilicum en olijfolie op z'n Italiaans."

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

2x kom, pan met deksel, pot met deksel, saladekom, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Tomaat (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Vers basilicum* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Ui (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Geraspte Goudse kaas* (g)	15	25	40	50	65	75
Rundergehakt met Italiaanse kruiden* (g)	100	200	300	400	500	600
Aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
[Mini-]komkommer* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Hamburgerbroodje met sesam (stuk(s))	1	2	3	4	5	6

Zelf toevoegen

Mosterd (tl)	1	2	3	4	5	6
[Plantaardige] mayonaise (el)	1	2	3	4	5	6
Witte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Olijfolie (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
[Plantaardige] boter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zwarte balsamicoazijn (tl)	2	4	6	8	10	12
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	4000 / 956	565 / 135
Vetten (g)	54	8
Waarvan verzadigd (g)	17,1	2,4
Koolhydraten (g)	81	11
Waarvan suikers (g)	13,5	1,9
Vezels (g)	13	2
Eiwit (g)	36	5
Zout (g)	2,8	0,4

Allergenen

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



1. Snijden

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snipper de **ui**. Pel de **knoflook**, houd de helft apart en pers de overige **knoflook** of snijd fijn. Schil de **aardappelen** of was grondig en snijd in schijfjes van ½ cm dik. Zet de **aardappelen** goed onder water in een pot en kook, afgedekt, 6 - 7 minuten. Giet af en laat uitstomen.



4. Burger maken

Snijd de **komkommer** in dunne reepjes. Meng in een saladekom de **komkommerreepjes**, de mosterd, de witte balsamicoazijn en de helft van de mayonaise toe. Meng goed, breng op smaak met peper en zout en zet opzij. Meng in een kom het **gehakt** met de overige **ui**. Vorm een burger van het gehaktmengsel.



2. Aardappelen bakken

Verhit de boter in een pan op middelhoog vuur en bak de **aardappelen** in 7 minuten goudbruin. Voeg de fijngesneden **knoflook**, de helft van de **ui** en de helft van de balsamicoazijn toe. Bak nog 3 minuten en breng op smaak met peper en zout.



5. Burger bakken

Snijd het **broodje** open en rooster het 4 - 5 minuten in de oven. Verhit de olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Bak de burger 2 minuten per kant en beleg met de **geraspte kaas**. Zet het vuur lager en dek de pan af zodat de **kaas** kan smelten.



3. Bruschetta-garnering maken

Snijd de **tomaat** in blokjes, snijd het **basilicum** in reepjes en voeg de **tomaat** en **basilicum** toe aan een kom (scan voor kooktips!). Voeg de extra vierge olijfolie en de overige balsamicoazijn toe en meng goed. Breng op smaak met peper en zout en zet opzij.

Weetje 🍷 *Wist je dat tomaten veel voordelen hebben voor je gezondheid? Ze zijn rijk aan vitamine A, C en E én lycopene. Lycopene is een antioxidant en beschermt onze cellen tegen schadelijke invloeden. Hoe rijper de tomaat, hoe meer lycopene!*



Scan mij voor extra kooktips!



6. Serveren

Wrijf de achtergehouden **knoflook** over de binnenkant van het **broodje**. Bestrijk met de overige mayonaise en beleg met de burger en de bruschetta-mengeling. Serveer de burger met de komkommersalade en **patatjes**.

Eet smakelijk!



Voeg je extra stukje vis, vlees of vleesvervanger toe en bereid op dezelfde manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plantaardig) bakvet en een tweede snufje peper en zout toe. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.

Sticky teriyaki kippenvleugels

met bulgogirijst, groenten en gomasio

Totale tijd: 45 - 55 min.



Kippenvleugels



Teriyakisaus



Bulgogisaus



Koreaanse kruidenmix



Wortel



Lente-ui



Paprika



Gomasio



Witte langgraanrijst



Gemberpuree



Limoen

**NIEUW
INGREDIËNT**



Nieuw ingrediënt in je box! Het is onze duurzame missie om de hele kip te gebruiken, dus ook deze vleugels. Een mals stukje kip om lekker te kluiven. *Wat vond je van dit ingrediënt? Scan de QR-code en laat het ons weten.*



Kippenvleugels

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, grote pot, pot

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Kippenvleugels* (stuk(s))	3	6	9	12	15	18
Teriyakisaus (g)	25	50	75	100	125	150
Bulgogisaus (g)	20	35	50	70	85	105
Koreaanse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Wortel* (stuk(s))	1	1	2	2	3	3
Lente-ui* (bosje(s))	½	1	1	2	2	3
Paprika* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Gomasio (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Witte langgraanrijst (g)	75	150	225	300	375	450
Gemberpuree* (g)	5	10	15	20	25	30
Limoen* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1½	1½

Zelf toevoegen

Zonnebloemolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Bloem (el)	1	2	3	4	5	6
[Zoutarme] sojasaus (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)	4151 / 992	597 / 143
Vetten (g)	38	6
Waarvan verzadigd (g)	12,3	1,8
Koolhydraten (g)	93	13
Waarvan suikers (g)	27,4	3,9
Vezels (g)	8	1
Eiwit (g)	65	9
Zout (g)	4,7	0,7

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220 graden. Meng in een kom de bloem en de helft van de **Koreaanse kruiden**. Breng op smaak met peper en zout. Wentel de **kippenvleugels** door de bloem en leg ze aan één kant van een bakplaat met bakpapier (zie Tip). Rooster 35 - 40 minuten in de oven.

Tip: Als je voor meer dan twee personen kookt, gebruik dan een andere bakplaat voor de groenten.



2. Groenten snijden

Snij de **wortel** in dunne halve maantjes en de **paprika** in dunne reepjes (scan voor kooktips!). Snijd het groene gedeelte van 1 **lente-ui** per persoon fijn en bewaar apart voor later als garnering. Snijd de overige **lente-ui** stukken van 3 cm.

Weetje 🍷 *Lente-ui is, net als boerenkool en paksoi, zeer rijk aan calcium vergeleken met andere groenten.*



Scan mij voor extra kooktips!



3. Roosteren

Leg de **groenten** in een kom en besprenkel met de zonnebloemolie. Voeg de overige **Koreaanse kruiden** toe. Breng op smaak met peper en zout en meng goed. Voeg de groenten toe aan de andere kant van de bakplaat als de **kippenvleugels** nog 20 minuten moeten bakken.



4. Rijst koken

Breng water aan de kook in een pot en kook de **rijst** 12 - 15 minuten. Giet af en laat uitstomen (zie Tip).

Gezondheidstip 🍷 *Deze maaltijd is calorierijk. Let jij op je calorie-inname? Bereid dan alle rijst, maar serveer slechts ¾. De overige rijst kun je bewaren in de koelkast voor morgen.*



5. Saus maken

Snij de **limoen** in 4 partjes. Verhit een grote pot op middelhoog vuur. Voeg de **teriyakisaus**, honing, **sojasaus**, **gemberpuree** en het sap van ¼ **limoen** per persoon toe (zie Tip). Meng goed en laat 2 - 3 minuten sudderen. Zet dan het vuur uit. Voeg de **kip** toe aan de pot en meng goed door de saus.

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



6. Serveren

Roer de **bulgogisaus** door de **rijst** en serveer op borden. Leg de **kippenvleugels** en de geroosterde **groenten** bovenop de **rijst**. Garneer met de **gomasio** en de achtergehouden **lente-ui**. Serveer de overige **limoenpartjes** ernaast.

Eet smakelijk!



Voeg je extra stukje vis, vlees of vleesvervanger toe en bereid op dezelfde manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plantaardig) bakvet en een tweede snuif peper en zout toe. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.



Gepaneerde kippendij met Midden-Oosterse kruiden

met rijst, gebakken broccoli, wortel en sojamayonaise

Familie

Totale tijd: 40 - 50 min.



Broccoli



Wortel



Jasmijnrijst



Kippendijfilet



Mayonaise



Panko paneermeel



Midden-Oosterse
kruidenmix



Sojasaus



Gomasio



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

Jasmijnrijst lijkt qua structuur, uiterlijk en voedingswaarde
op basmatirijst. Toch zijn ze niet hetzelfde. Jasmijnrijst heeft
namelijk een iets sterkere smaak.

Scheur mij af!



Oranjehoen dijfilet

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, bord, kleine kom, pan, 2x pot met deksel

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Broccoli* (g)	200	360	560	720	920	1080
Wortel* (stuk(s))	½	1	1	1	2	2
Jasmijnrijst (g)	75	150	225	300	375	450
Kippendijfilet* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Mayonaise* (g)	35	75	100	150	175	225
Panko paneermeel (g)	20	40	60	75	100	115
Midden-Oosterse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Sojasaus (ml)	5	10	15	20	25	30
Gomasio (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3

Zelf toevoegen

Honing [of plantaardig alternatief] (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Zonnebloemolie (el)	1	2	3	4	5	6
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	4096 / 979	841 / 201
Vetten (g)	55	11
Waarvan verzadigd (g)	7,3	1,5
Koolhydraten (g)	82	17
Waarvan suikers (g)	6,7	1,4
Vezels (g)	9	2
Eiwit (g)	34	7
Zout (g)	2	0,4

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 210 graden. Breng water aan de kook in 2 potten voor de **rijst** en de **groenten**. Snijd de bloem van de **broccoli** in roosjes en de steel in blokjes. Snijd de **wortel** in dunne schijfjes (scan voor kooktips!). Kook de **broccoli** en **wortel**, afgedekt, 4 - 5 minuten. Giet af en laat zonder deksel uitstomen. De **groenten** hoeven nog niet helemaal gaar te zijn.



Scan mij voor extra kooktips!



2. Rijst koken

Kook de **rijst** 12 - 15 minuten in de pot. Giet af en laat uitstomen.



3. Kip paneren

Snijnd ondertussen de **kippendijfilet** in reepjes van 2 - 3 cm breed. Meng in een kom de **kippendijreepjes** met ½ el **mayonaise** per persoon. Gebruik niet alle **mayonaise**, want je hebt het later nog nodig. Meng in een bord de **panko** met de **Midden-Oosterse kruidenmix**. Haal de **kippendijreepjes** door de **panko**. Zorg dat ze volledig bedekt zijn.



4. Kip bakken

Verhit de zonnebloemolie in een pan op hoog vuur. Voeg, wanneer de olie goed heet is, de gepaneerde **kip** toe en bak de **kip** in 1 - 2 minuten per kant goudbruin. Leg de **kip** op een bakplaat met bakpapier en bak in 10 - 12 minuten gaar in de oven. Bewaar de pan met bakvet voor de volgende stap.



5. Groenten bakken

Verhit de pan van de **kip** opnieuw op middelhoog vuur. Voeg de **broccoli** en **wortel** toe en bak in 4 - 5 minuten al roerend gaar. Breng op smaak met peper en zout. Meng ondertussen in een kleine kom de overige **mayonaise** met per persoon: ½ el **sojasaus** en ½ tl honing (zie Tip).



6. Serveren

Verdeel de **rijst** over diepe borden en leg de **groenten** en **kip** op de **rijst**. Besprenkel met de sojamayonaise. Garneer met de **gomasio**.

Gezondheidstip 🌱 Deze maaltijd is calorierijk. Let jij op je calorie-inname? Vervang dan de mayonaise door een yoghurt-mayonaisesausje. Vervang daarvoor een deel van de mayonaise door een gelijk deel yoghurt. Net zo lekker en minder calorierijk.



Voeg je extra stukje vis, vlees of vleesvervanger toe en bereid op dezelfde manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plantaardig) bakvet en een tweede snuf peper en zout toe. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.

Stir-fry met biefstukreepjes en volkoren noedels

met woksaus met gember, groenten en gefrituurde uitjes

Rapido Caloriebewust

Totale tijd: 20 - 25 min.



Biefstukreepjes



Woksaus met gember



Ui



Wortel



Lente-ui



Rode peper



Gefrituurde uitjes



Volkoren noedels



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

Het groene gedeelte van de lente-ui is milder van smaak dan het
witte gedeelte. Dit maakt het witte gedeelte beter geschikt om mee
te koken en het groene gedeelte beter om mee te garneren.

Scheur mij af!



Biefstukreepjes

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

Kom, pot, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Biefstukreepjes* (g)	100	200	300	400	500	600
Woksaus met gember (g)	35	70	105	140	175	210
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Wortel* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Lente-ui* (bosje(s))	½	1	1	2	2	3
Rode peper* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Gefrituurde uitjes (g)	15	30	45	60	75	90
Volkoren noedels (g)	50	100	150	200	250	300
Zelf toevoegen						
[Zoutarme] ketjap manis (el)	½	1	1½	2	2½	3
Bloem (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zonnebloemolie (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)	2682 /641	613 /147
Vetten (g)	23	5
Waarvan verzadigd (g)	5,7	1,3
Koolhydraten (g)	74	17
Waarvan suikers (g)	26,2	6
Vezels (g)	10	2
Eiwit (g)	34	8
Zout (g)	2,6	0,6

Allergenen

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



1. Noedels koken

- Breng water met ¼ bouillonblokje per persoon aan de kook in een pot voor de **noedels**. Kook de **noedels** 4 - 5 minuten, of tot ze beetgaar zijn. Bewaar wat van het kookvocht, giet af en laat uitstomen.
- Meng in een kom de **biefstukreepjes** met de ketjap en de bloem. Breng op smaak met peper en zout.



2. Groenten snijden

- Snijd de **ui** in halve ringen (scan voor kooktips!).
- Snijd de **lente-ui** in 3 gelijke stukken en houd het witte en het groene gedeelte apart.
- Snijd de **wortel** in dunne halve maantjes.
- Verwijder de zaadlijsten van de **rode peper** (let op: pikant! Gebruik naar smaak) en snijd fijn.



Scan mij voor extra kooktips!



3. Groenten bakken

- Verhit ½ el zonnebloemolie per persoon in een pan op hoog vuur en bak de **rode peper** 1 minuut.
- Voeg de **ui**, het witte gedeelte van de **lente-ui** en de **wortel** toe en bak nog 5 - 6 minuten. Breng op smaak met peper en zout. Haal uit de pan en bewaar apart.
- Verhit ½ el zonnebloemolie per persoon in dezelfde pan op hoog vuur en bak de **biefstukreepjes** 1 minuut.



4. Serveren

- Voeg de **woksaus met gember**, de **noedels**, de **groenten**, de overige **lente-ui** en 1 el kookvocht per persoon toe aan de pan en bak 1 - 2 minuten al roerend. Voeg eventueel meer kookvocht toe.
- Serveer de **noedels** in kommen of diepe borden en garneer met de **gefrituurde uitjes**.

Eet smakelijk!



Voeg je extra stukje vis, vlees of vleesvervanger toe en bereid op dezelfde manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plantaardig) bakvet en een tweede snuf peper en zout toe. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.

Parelgerstrisotto met geroosterde pompoen

met mascarpone, champignons en krokante salie

Veggie

Totale tijd: 50 - 60 min.



Champignons



Ui



Knoflookteen



Butternut squash



Verse salie



Parelgerst



Mascarpone



Geraspte pecorino DOP

**SPECIAAL
INGREDIËNT**



Speciaal ingrediënt in je box! Butternut squash, een zoete herfst- en wintergroente, is perfect voor soepen, ovengerechten en puree. Wat vond je van dit ingrediënt? Scan de QR-code en laat het ons weten.



Varkensworst

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, grote kom, pot met deksel, keukenpapier, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Champignons* (g)	65	125	250	250	375	375
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Butternut squash* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1½	1½
Verse salie* (g)	5	10	15	20	25	30
Parelgerst (g)	75	150	225	300	375	450
Mascarpone* (g)	25	50	75	100	125	150
Geraspte pecorino DOP* (g)	20	40	60	80	100	120
Zelf toevoegen						
[Plantaardige] boter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Zoutarme groentebouillon (ml)	250	500	750	1000	1250	1500
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3456 / 826	478 / 114
Vetten (g)	45	6
Waarvan verzadigd (g)	19,7	2,7
Koolhydraten (g)	82	11
Waarvan suikers (g)	9,7	1,3
Vezels (g)	18	3
Eiwit (g)	18	3
Zout (g)	2,8	0,4

Allergenen

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



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 200 graden. Bereid de bouillon (scan voor kooktips!). Halveer de **champignons** en snijd de **ui** in kwarten. Halveer de **pompoen** en verwijder de zaden en de draderige binnenkant, maar laat de schil zitten. Snijd ¼ **pompoen** per persoon in partjes (zie Tip).

Tip: Pompoenen zijn hard en moeilijk te snijden. Heb je extra tijd? Zet hem dan 5 minuten in de hete oven - daar wordt hij zachter van.



Scan mij voor extra kooktips!



2. Pompoen roosteren

Meng in een grote kom de **pompoenpartjes** en **ui** met 1 el olijfolie per persoon. Breng op smaak met peper en zout en schep goed om zodat alle partjes bedekt zijn met olie. Verdeel over een bakplaat met bakpapier en bak 20 - 30 minuten in de oven, of tot de randjes beginnen te kleuren. Schep af en toe om.



3. Bakken

Snij de helft van de **salieblaadjes** in dunne reepjes en laat de andere helft heel. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Verhit de boter in een pot met deksel op middelhoog vuur. Voeg de helft van de **knoflook**, de gesneden **salie** en **parelgerst** toe en bak 1 minuut al roerend. Voeg de bouillon toe.

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



4. Risotto maken

Breng aan de kook en kook de **parelgerst**, afgedekt, in ongeveer 25 - 30 minuten droog. Roer regelmatig over de bodem van de pot en voeg eventueel extra water toe als de **parelgerst** te snel droogkookt. Verhit ½ el olijfolie per persoon in een pan op middelhoog vuur en bak de overige **salieblaadjes** in 3 - 4 minuten krokant



5. Champignons bakken

Schep de **salie** uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Verhit dezelfde pan zonder olie op middelhoog vuur en bak de **champignons** samen met de overige **knoflook** 5 - 7 minuten, of tot ze mooi bruin gekleurd zijn (zie Tip). Breng op smaak met peper en zout.

Tip: Voeg een scheutje water toe indien de pan te droog wordt.



6. Serveren

Roer de **mascarpone** en de helft van de **pecorino** door de **parelgerst** wanneer deze klaar is. Verdeel de parelgerstrisotto over de borden. Schep de **champignons**, geroosterde **pompoen** en **ui** erbovenop. Garneer de risotto met de overige **pecorino** en de krokante **salie**.

Eet smakelijk!



Verhit 1 el olijfolie in een pan met deksel op middelhoog vuur en bak de worst in 2 - 3 minuten rondom bruin. Dek de pan vervolgens af en bak 8 - 10 minuten op middelmatig vuur. Keer regelmatig om. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.



Kipfilet met pesto-krieltjes

met courgette en paprika

Familie Rapido Caloriebewust

Totale tijd: 15 - 20 min.



Voorgekookte halve krielt met schil



Pesto genovese



Ui



Paprika



Courgette



Kipfilet met mediterrane kruiden



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

Speciaal ingrediënt in je box! Deze haasjes komen van de Oranjehoen kip. Die eet lokaal kringloopvoer en heeft een 22% lagere CO₂-uitstoot dan de 1 ster Beter Leven kip.

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, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Voorgekookte halve krielt met schil* (g)	200	400	600	800	1000	1200
Pesto genovese* (g)	20	40	60	80	100	120
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Paprika* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Courgette* (stuk(s))	½	¾	1	1½	1½	2
Kipfilet met mediterrane kruiden* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Zelf toevoegen						
[Plant aardige] mayonaise (el)	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plant aardige] 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)	2782 / 665	487 / 116
Vetten (g)	40	7
Waarvan verzadigd (g)	8,7	1,5
Koolhydraten (g)	44	8
Waarvan suikers (g)	8,2	1,4
Vezels (g)	9	2
Eiwit (g)	30	5
Zout (g)	1,3	0,2

Allergenen

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



1. Krieltjes bakken

- Halveer de **krieltjes** of snijd eventuele grote **krieltjes** in vieren.
- Verhit ½ el boter per persoon in een pan met deksel op middelhoog vuur. Bak de **krieltjes**, afgedekt, 8 - 10 minuten. Breng op smaak met peper en zout.
- Haal het deksel van de pan en bak nog 2 - 4 minuten. Schep regelmatig om.



2. Groenten bereiden

- Snijd de **ui** in dunne halve ringen.
- Snijd de **paprika** in reepjes (scan voor kooktips!).
- Snijd de **courgette** in halve maantjes.

Weetje 🌱 *Wist je dat paprika naast vitamine C ook rijk is aan vitamine E? Vitamine E is een antioxidant dat ook in zonnebloemolie, volkoren producten, noten, zaden en groene groenten zit.*



Scan mij voor extra kooktips!



3. Krieltjes afmaken

- Verhit ½ el olijfolie per persoon in een diepe pan. Fruit de **ui** 1 - 2 minuten.
- Voeg de **paprikareepjes**, **courgette** en de **kipfilet** toe en bak in 6 - 8 minuten rondom bruin en gaar.
- Meng als de **krieltjes** gaar zijn de **pesto** erdoor.



4. Serveren

- Verdeel de **patatjes** over de borden.
- Leg de gebakken **groenten** en de **kipfilet** ernaast.
- Serveer met de mayonaise.

Eet smakelijk!



Voeg je extra stukje vis, vlees of vleesvervanger toe en bereid op dezelfde manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plant aardig) bakvet en een tweede snuf peper en zout toe. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.

Heekfilet in romige currysaus

met rijst, sperziebonen en koriander

Rapido Caloriebewust Pescatarian

Totale tijd: 15 - 20 min.



Jasmijnrijst



Heekfilet



Knoflookteen



Gesneden ui



Gemberpuree



Gebroken sperziebonen



Verse koriander



Tomatenblokjes



Kokosmelk



Peruaanse kruidenmix



Currypoeder



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

Door de heek te pocheren - een techniek waarbij je de vis in
een vloeistof kookt - geef je het een intensere smaak!

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.

Benodigheden

Sauteerpan met deksel, pot

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Jasmijnrijst (g)	75	150	225	300	375	450
Heekfilet* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Gesneden ui* (g)	25	50	50	100	100	150
Gemberpuree* (g)	5	10	20	20	30	30
Gebroken sperziebonen* (g)	50	100	200	200	300	300
Verse koriander* (g)	5	10	15	20	25	30
Tomatenblokjes (pak(ken))	½	1	1½	2	2½	3
Kokosmelk (ml)	50	100	150	200	250	300
Peruaanse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Currypoeder (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
Zonnebloemolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zoutarm groentebouillonblokje (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Suiker (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2594 /620	496 /119
Vetten (g)	20	4
Waarvan verzadigd (g)	9,4	1,8
Koolhydraten (g)	80	15
Waarvan suikers (g)	12,1	2,3
Vezels (g)	8	2
Eiwit (g)	30	6
Zout (g)	2,2	0,4

Allergenen

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



1. Rijst koken

- Breng water met ¼ bouillonblokje per persoon aan de kook in een pot voor de **rijst**. Kook de **rijst** 6 minuten.
- Voeg de **sperziebonen** toe en kook nog 4 - 6 minuten. Giet daarna af en laat uitstomen.



2. Curry maken

- Verhit de zonnebloemolie in een sauteerpan met deksel op middelhoog vuur. Bak de **gesneden ui**, het **currypoeder** en de **gemberpuree** 2 - 3 minuten.
- Pers ondertussen de **knoflook** of snijd fijn. Voeg de **knoflook** toe en bak 1 minuut mee.
- Voeg de **tomatenblokjes**, **kokosmelk** en suiker toe. Breng aan de kook en laat 5 minuten sudderen (scan voor kooktips!). Breng op smaak met peper en zout.



Scan mij voor extra kooktips!



3. Vis pocheren

- Bestrooi de **vis** met de **Peruaanse kruiden**.
- Leg de **vis** in de sauteerpan. Zorg ervoor dat de **vis** volledig onder de saus staat. Laat de **vis**, afgedekt, 2 - 3 minuten in de saus garen.
- Snijd ondertussen de **korianderblaadjes** grof.



4. Serveren

- Roer de **rijst** los met een vork en breng op smaak met peper en zout.
- Verdeel de **rijst** over diepe kommen.
- Serveer de tomatencurry met **vis** erbovenop.
- Garneer met de **koriander**.

Eet smakelijk!



Voeg je extra stukje vis, vlees of vleesvervanger toe en bereid op dezelfde manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plantaardig) bakvet en een tweede snuf peper en zout toe. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.



Geitenkaassalade met crostini

met cranberrychutney, appel en walnoten

Veggie Supersnel

Totale tijd: 15 - 20 min.



Rucola en veldsla



Cranberrychutney



Appel



Ui



Walnootstukjes



Balsamicocrème



Witte demi-baguette



Verse geitenkaas



[Mini-]komkommer



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

Wist je dat rucola 5 keer meer calcium, vitamine A en ijzer
bevat dan heel veel andere groenten?

Scheur mij af!



Serranoham

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, saladekom, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Rucola en veldsla* (g)	60	120	180	240	300	360
Cranberrychutney* (g)	20	40	60	80	100	120
Appel* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Walnootstukjes (g)	10	20	30	40	50	60
Balsamicocrème (ml)	4	8	12	16	20	24
Witte demi-baguette (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Verse geitenkaas* (g)	50	100	150	200	250	300
[Mini-]komkommer* (stuk(s))	½	1	¾	1	1½	2
Zelf toevoegen						
[Plantaardige] boter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Witte balsamicoazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Honing [of plantaardig alternatief] (el)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Water voor saus (el)	1	2	3	4	5	6
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3540 /846	702 /168
Vetten (g)	38	8
Waarvan verzadigd (g)	15,2	3
Koolhydraten (g)	100	20
Waarvan suikers (g)	29,4	5,8
Vezels (g)	10	2
Eiwit (g)	23	5
Zout (g)	2,2	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.
- Snijd de **ui** in halve ringen.
- Verhit ½ el boter per persoon in een pan op middellaag vuur en bak de **ui** 6 - 8 minuten.
- Blus af met de witte balsamicoazijn. Voeg dan de **cranberrychutney** en het water toe. Meng goed en laat 1 minuut pruttelen, haal dan van het vuur en bewaar apart.

Weetje 🍏 *Wist je dat appels flavonoiden bevatten? Dit zijn antioxidanten die ons beschermen tegen vrije radicalen: schadelijke stoffen in je lichaam veroorzaakt door bijvoorbeeld UV-straling of luchtvervuiling.*



3. Salade maken

- Schil de **appel** en snijd in blokjes (scan voor kooktips!). Snijd de **komkommer** in blokjes. Meng in een saladekom de extra vierge olijfolie met de **balsamicocrème**.
- Voeg de **appel**, **komkommer** en **sla** toe. Breng op smaak met peper en zout. Meng goed door.



Scan mij voor extra kooktips!



2. Bakken

- Snijd het **brood** in sneetjes en leg op een bakplaat met bakpapier.
- Besprenkel met ½ el olijfolie per persoon en breng op smaak met peper en zout. Bak het **brood** 5 - 7 minuten in de oven.
- Verdeel de **geitenkaas** over een tweede bakplaat met bakpapier. Besprenkel met de honing en strooi de **walnoten** erover.
- Bak de **geitenkaas** 3 - 4 minuten.



4. Serveren

- Verdeel de salade over de borden. Serveer de gebakken **geitenkaas** erbovenop.
- Garneer met de gekaramelliseerde uiensaus.
- Serveer de crostini ernaast.

Eet smakelijk!



Garneer met de serranoham.
Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.

Risotto met venkel en varkensworst van Brandt & Levie

met mascarpone en geraspte kaas

Familie

Totale tijd: 45 - 55 min.



Ui



Venkel



Varkensworst met
majoraan en knoflook



Risottorijst



Mascarpone



Geraspte Goudse kaas



Gemalen venkelzaad



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

Speciaal ingrediënt in je box! De varkensworst van Brandt & Levie. Hier gaan ze voor kwaliteit. De varkens groeien op bij bevriende boeren op lokale bodem.

Scheur mij af!



Varkensworst

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, steelpan, wok of sauteerpan met deksel

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Venkel* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Varkensworst met majoraan en knoflook* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Risottorijst (g)	75	150	225	300	375	450
Mascarpone* (g)	25	50	75	100	125	150
Geraspte Goudse kaas* (g)	15	25	40	50	65	75
Gemalen venkelzaad (zakje(s))	¼	½	¾	¾	¾	1

Zelf toevoegen

Zoutarme groentebouillon (ml)	350	700	1050	1400	1750	2100
Wittewijnazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Suiker (tl)	1	2	3	4	5	6
[Plant aardige] 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)	3602 / 861	447 / 107
Vetten (g)	48	6
Waarvan verzadigd (g)	25,5	3,2
Koolhydraten (g)	77	10
Waarvan suikers (g)	13,2	1,6
Vezels (g)	14	2
Eiwit (g)	26	3
Zout (g)	2,5	0,3

Allergenen

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



1. Groenten snijden

Snipper de **ui**. Snijd de **venkel** in kwarten. Verwijder de harde kern en snijd de **venkel** in zeer dunne reepjes (scan voor kooktips!). Houd het eventuele **venkelloof** apart.

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!



2. Worst ontvelen

Bereid de bouillon in een steelpan. Snijd het vel van de **varkensworst** open en knijp het vlees uit het vel.



3. Bakken

Verhit de boter in een wok of sauteerpan met deksel op middelhoog vuur en voeg de **ui**, ⅓ van de **venkel**, het **gemalen venkelzaad** en het **worstvlees** toe. Bak het **vlees** in 3 minuten los op hoog vuur en bak daarna, afgedekt, nog 4 - 5 minuten op middellaag vuur. Meng ondertussen in een kom de overige **venkel** met de suiker, wittewijnazijn en een snuif zout.



4. Venkel bereiden

Schep de venkelsalade af en toe om zodat de smaken goed intrekken. Voeg de **risottorijst** toe aan de wok of sauteerpan en bak 2 minuten al roerend op laag vuur. Voeg ⅓ van de bouillon toe en laat de **rijstkorrels** de bouillon langzaam opnemen (zie Tip).

Tip: *Een klassieke risotto wordt met wijn gemaakt. Heb je nog witte wijn in huis? Blus de risottorijst dan af met een scheut wijn en voeg daarna de bouillon toe.*



5. Risotto koken

Voeg, zodra de bouillon door de **rijstkorrels** is opgenomen, opnieuw ⅓ van de bouillon toe en herhaal dit met de overige bouillon. Kook de **risotto** op laag vuur in ongeveer 15 - 20 minuten gaar (zie Tip).

Tip: *De risotto is gaar zodra de korrels vanbuiten zacht zijn, maar nog een hardere kern hebben vanbinnen.*



6. Serveren

Roer de **risotto** regelmatig door. Voeg eventueel extra water of bouillon toe om verder te garen. Voeg de **mascarpone** en het grootste deel van de **geraspte kaas** toe aan de **risotto**, roer goed en breng op smaak met peper en zout. Verdeel over diepe borden, bestrooi met de overige **geraspte kaas** en leg de venkelsalade erbovenop. Garneer met het **venkelloof**.



Voeg je extra stukje vis, vlees of vleesvervanger toe en bereid op dezelfde manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plantaardig) bakvet en een tweede snuif peper en zout toe. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.

Quiche met spruitjes en blauwe kaas

met uienchutney en walnootstukjes

Veggie

Totale tijd: 40 - 50 min.



Ui



Spruiten



Knoflookteen



Pikante uienchutney



Bladerdeeg



Ei



Walnootstukjes



Blauwekaasblokjes

**VERBETERD
INGREDIËNT**



Verbeterd ingrediënt in je box! Het recept van ons bladerdeeg is verlaagd in zowel zout als verzadigd vet, zonder in te leveren op smaak en knapperigheid. Genieten maar!
Wat vond je van dit ingrediënt? Scan de QR-code en laat het ons weten.



Spekreepjes

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

Kom, pan met deksel, ovenschaal, pot

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Ui (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Spruiten* (g)	150	300	450	600	750	900
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Pikante uienchutney* (g)	20	40	60	80	100	120
Bladerdeeg* (roll(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Ei* (stuk(s))	1½	3	4½	6	7½	9
Walnootstukjes (g)	10	20	30	40	50	60
Blauwekaasblokjes* (g)	40	75	115	150	190	225
Zelf toevoegen						
[Plant aardige] 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)	3393 /811	679 /162
Vetten (g)	52	10
Waarvan verzadigd (g)	24,1	4,8
Koolhydraten (g)	53	11
Waarvan suikers (g)	16,9	3,4
Vezels (g)	12	2
Eiwit (g)	29	6
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.
- Breng water aan de kook in een pot met deksel voor de **spruiten**.
- Snijd de **ui** in halve ringen.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn (scan voor kooktips!).
- Halveer de **spruiten** en laat eventuele kleinere **spruiten** heel.



Scan mij voor extra kooktips!



2. Ui bakken

- Verhit ½ el boter per persoon in een pan met deksel op middelhoog vuur. Bak de **ui**, afgedekt, 8 - 10 minuten. Schep af en toe om.
- Voeg daarna de **knoflook** en **uienchutney** toe aan de **ui** en bak nog 2 - 3 minuten (zie Tip).
- Kook ondertussen de **spruitjes** 4 - 6 minuten, giet af en bewaar apart.

Tip: Schep het uienmengsel eventueel uit de pan, zodat het goed afgekoeld is voordat je het met het ei mengt.



3. Quiche bereiden

- Vet ondertussen een ovenschaal of quichevorm in met boter of olie.
- Verdeel het **bladerdeeg** over de ovenschaal. Prik met een vork gaatjes in de bodem.
- Bak de quiche zonder vulling 4 - 5 minuten in de oven.
- Klop de **eieren** in een kom en roer de gebakken **ui** erdoorheen. Breng op smaak met peper en zout.



4. Serveren

- Verdeel de **spruitjes** over het **bladerdeeg** en giet het eimengsel erover. Bedek met de **blauwe kaas** en de **walnoten**.
- Bak de quiche dan 15 - 20 minuten in de oven.
- Snijd de quiche en serveer.

Eet smakelijk!



Verhit een pan zonder olie op middelhoog vuur en bak de spekblokjes in 3 - 4 minuten knapperig. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.

Broccoli-spitskoolstoemp met zelfgemaakte saus

met witte kaas, zongedroogde tomaten en zonnebloempitten

Veggie Rapido

Totale tijd: 25 - 30 min.



Aardappelen



Spitskool en broccoli



Ui



Ketjap manis



Kruidentroomkaas



Witte kaas



Zonnebloempitten



Zongedroogde tomaten



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

Niets zo lekker, snel en makkelijk als een stoemp in de winter!
Deze variant met broccoli en spitskool maak je af met witte
kaas en zonnebloempitten als garnering.

Scheur mij af!



Kipworst

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, aardappelstamper, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Spitskool en broccoli* (g)	200	400	600	800	1000	1200
Ui (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Ketjap manis (ml)	20	40	60	80	100	120
Kruidentroomkaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Witte kaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Zonnebloempitten (g)	10	20	30	40	50	60
Zongedroogde tomaten (g)	30	50	70	100	120	150
Zelf toevoegen						
Zoutarm groentebouillonblokje (stuk(s))	¼	½	¾	1	1½	1½
[Plantaardige] boter (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Mosterd (el)	1	2	3	4	5	6
Water voor saus (ml)	60	120	180	240	300	360
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)	3305 / 790	548 / 131
Vetten (g)	48	8
Waarvan verzadigd (g)	23,5	3,9
Koolhydraten (g)	62	10
Waarvan suikers (g)	23,3	3,9
Vezels (g)	18	3
Eiwit (g)	22	4
Zout (g)	3,4	0,6

Allergenen

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



1. Groenten koken

- Breng ruim water met een snuf zout aan de kook in een pot. Schil de **aardappelen** en snijd in grove stukken (scan voor kooktips!). Kook de **aardappelen** 12 - 15 minuten.
- Kook de laatste 3 - 5 minuten de **broccolirosjes** en de **spitskool** mee met de **aardappelen**. Giet daarna af en laat uitstomen.

Weetje 🍷 *Wist je dat spitskool en broccoli rijk zijn aan calcium, ijzer en vitamine C? Dat levert een hoop gezondheidsvoordelen op in één keer - zoals sterke botten en tanden en gezonde spieren door de calciumboost.*



Scan mij voor extra kooktips!



2. Saus maken

- Snijd ondertussen de **zongedroogde tomaten** in kleine stukjes. Snijd de **ui** in halve ringen.
- Verhit de olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Bak de **ui** 2 - 3 minuten.
- Voeg de **ketjap**, boter en de helft van de mosterd toe (zie Tip). Verkrummel het bouillonblokje boven de pan. Roer alles goed door en blus af met het water. Laat de saus indikken op laag vuur.

Tip: Heb je grove mosterd in huis? Vervang deze hier met de gewone mosterd door ½ el grove mosterd per persoon.



3. Stoemp afmaken

- Stamp de **aardappelen**, **broccoli** en **spitskool** met een aardappelstamper tot een stoemp. Voeg de **kruidentroomkaas**, de stukjes **zongedroogde tomaten** en de overige mosterd toe.
- Breng op smaak met flink wat peper en zout. Meng alles goed door (zie Tip).

Tip: Voeg eventueel boter naar smaak en een scheutje melk toe voor meer smeuigheid.



4. Serveren

- Verdeel de stoemp over de borden. Giet de saus over het geheel.
- Verbrokkel de **witte kaas** (zie Tip). Garneer de stoemp met de **witte kaas** en **zonnebloempitten**.

Gezondheidstip 🍷 *Let jij op je zoutinname? Garneer de maaltijd dan met de helft van de witte kaas. De overige witte kaas is lekker in een lunchsalade de volgende dag, of garneer je belegde boterham ermee.*

Eet smakelijk!



Verhit 1 el olijfolie in een pan met deksel op middelhoog vuur en bak de worst in 2 - 3 minuten rondom bruin. Dek de pan vervolgens af en bak 8 - 10 minuten op middelmatig vuur. Keer regelmatig om. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.

Lichte waterzooi van koolvis

met wortel, prei en patatjes

Caloriebewust

Totale tijd: 45 - 55 min.



Laurierblad



Ui



Knoflookteen



Aardappelen



Prei



Wortel



Verse krulpeterselie



Koolvis



Culinaire room



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

Een Gentse klassieker vandaag! Wist je dat waterzooi
oorspronkelijk met zoetwatervis uit de Gentse rivieren,
grachten en kanalen werd bereid?

Scheur mij af!



Koolvis

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
Laurierblad (stuk(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
Aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Prei* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Wortel* (stuk(s))	1	1	2	2	3	3
Verse krulpeterselie* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Koolvis* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Culinaire room (g)	50	100	150	200	250	300
Zelf toevoegen						
Zoutarme visbouillon (ml)	300	600	900	1200	1500	1800
[Plantaardige] boter (el)	1	2	3	4	5	6
Wittewijnazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2247 / 537	248 / 59
Vetten (g)	23	3
Waarvan verzadigd (g)	14,5	1,6
Koolhydraten (g)	52	6
Waarvan suikers (g)	12,3	1,4
Vezels (g)	20	2
Eiwit (g)	28	3
Zout (g)	1,6	0,2

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Bereid de bouillon en voeg het **laurierblad** toe (scan voor kooktips!).
- Snipper de **ui**. Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Was of schil de **aardappelen** en snijd in grove stukken.
- Was de **prei** en snijd in ringen. Was de **wortel** en snijd in dunne halve maantjes.



Scan mij voor extra kooktips!



2. Waterzooi bereiden

- Verhit de boter in een soeppot of grote pot met deksel op middelhoog vuur. Fruit de **ui** en **knoflook** 1 - 2 minuten.
- Voeg daarna de **prei**, **wortel** en **aardappelen** toe en bak 3 - 4 minuten.
- Blus af met de wittewijnazijn en de bouillon met **laurierblad**. Breng aan de kook en laat, afgedekt, 15 - 20 minuten koken, of tot de **aardappelen** gaar zijn.



3. Peterselie snijden

- Snijd ondertussen de **peterselie** fijn.
- Snijd de **vis** in blokjes van 2 cm.
- Verlaag het vuur van de waterzooi wanneer de **patatjes** gaar zijn zodat het niet meer kookt.



4. Serveren

- Meng de **culinaire room** en de helft van de **peterselie** door de waterzooi. Leg de **visstukjes** in de waterzooi en pocheer, afgedekt, 3 - 5 minuten op laag vuur.
- Verdeel de waterzooi over kommen of diepe borden.
- Garneer met de overige **peterselie**.

Eet smakelijk!



Voeg je extra stukje vis, vlees of vleesvervanger toe en bereid op dezelfde manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plantaardig) bakvet en een tweede snuif peper en zout toe. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.

Hutsepot met boerenworst

met prei, spruitjes en wortel

Caloriebewust

Totale tijd: 35 - 45 min.



Ui



Wortel



Prei



Aardappelen



Spruiten



Verse tijm



Laurierblad



Varkensboerenworst



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

Wist je dat de onderkant van prei het lekkerste smaakt? Haal het kontje eraf en snijd de rest in ringen. Haal de buitenste bladeren en het bovenste stukje eraf. Dit is namelijk een stuk taai en bevat niet veel smaak.

Scheur mij af!



Boerenworst

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 met deksel

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Ui (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Wortel* (stuk(s))	½	1	1	1	2	2
Prei* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Spruiten* (g)	50	100	150	200	250	300
Verse tijm* (g)	5	10	15	20	25	30
Laurierblad (stuk(s))	1	1	2	2	3	3
Varkensboerenworst* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Zelf toevoegen						
Mosterd (tl)	1	2	3	4	5	6
Zoutarme runderbouillon (ml)	375	750	1125	1500	1875	2250
[Plantaardige] boter (el)	1	2	3	4	5	6
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2653 /634	266 /64
Vetten (g)	33	3
Waarvan verzadigd (g)	15,3	1,5
Koolhydraten (g)	54	5
Waarvan suikers (g)	13,4	1,3
Vezels (g)	24	2
Eiwit (g)	27	3
Zout (g)	2,7	0,3

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Bereid de runderbouillon (scan voor kooktips!).
- Snijd de **ui** in grove stukken. Schil de **wortel**, halveer in de lengte en snijd in halve maantjes van 1 cm dik. Was de **prei** en snijd in dikke ringen van 1 cm.
- Schil of was de **aardappelen** en snijd in kwarten. Snijd eventuele grote **aardappelen** in achten.
- Maak de **spruitjes** schoon en kerf ze met een mesje kruislings in bij de steelaanzet, zo worden ze straks sneller gaar.



Scan mij voor extra kooktips!



2. Hutsepot koken

- Verhit de boter in een grote soeppot met deksel op middelhoog vuur. Bak de **ui**, **verse tijm** en het **laurierblad** 1 - 2 minuten.
- Voeg de **wortel** en **prei** toe aan de pot en bak 2 - 3 minuten mee.
- Voeg de **aardappelen** toe aan de **groenten**. Voeg de bouillon toe en breng het geheel afgedekt aan de kook.
- Kook de **aardappelen** en **groenten** 5 minuten.



3. Worst bereiden

- Voeg de **spruitjes** en de mosterd toe aan de pot. Leg de **worst** bovenop de **groenten**.
- Kook de hutsepot, afgedekt, 8 - 12 minuten op zacht vuur, of tot de **aardappelen** en **worst** gaar zijn. Breng op smaak met peper en zout.



4. Serveren

- Schep de **worst** uit de pot en bewaar apart.
- Verwijder het **laurierblad** en de **tijmtakjes**.
- Verdeel de hutsepot over diepe borden en serveer met de **worst** erbovenop.

Eet smakelijk!



Voeg je extra stukje vis, vlees of vleesvervanger toe en bereid op dezelfde manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plantaardig) bakvet en een tweede snuif peper en zout toe. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.

Rigatoni al forno met mozzarella en Parmigiano Reggiano

met linzen en wortel

Familie Veggie

Totale tijd: 35 - 45 min.



Linzen



Wortel



Ui



Rigatoni



Tomatenpuree



Passata



Mozzarella



Parmigiano
Reggiano DOP



Knoflookteen



Siciliaanse kruidenmix



Vers basilicum



Gedroogde oregano



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

De naam rigatoni komt van het Italiaanse woord *rigato*, dat gestreept betekent. In dit recept bereid je deze *al forno*, wat Italiaans is voor 'uit de oven'!

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, vergiet, rasp, ovenschaal, pot

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Linzen (pak(ken))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Wortel* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Rigatoni (g)	90	180	270	360	450	540
Tomatenpuree (potje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Passata (g)	200	390	590	780	980	1170
Mozzarella* (bol(len))	½	1	1½	2	2½	3
Parmigiano Reggiano DOP* (stuk(s))	½	1	¾	1	1¼	2
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Siciliaanse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Vers basilicum* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Gedroogde oregano (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Zoutarme groentebouillon (ml)	50	100	150	200	250	300
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3163 / 756	480 / 115
Vetten (g)	20	3
Waarvan verzadigd (g)	10,6	1,6
Koolhydraten (g)	103	16
Waarvan suikers (g)	25,2	3,8
Vezels (g)	15	2
Eiwit (g)	35	5
Zout (g)	2,5	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 en bereid de bouillon. Breng water aan de kook in een pot voor de **pasta**.
- Snipper de **ui** en pers de **knoflook** of snijd fijn. Snijd de **wortel** in blokjes van maximaal 1 cm (scan voor kooktips!).
- Laat de **linzen** uitlekken in een vergiet.
- Snijd het **basilicum** in reepjes.

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



Scan mij voor extra kooktips!



3. Saus bereiden

- Voeg de **passata**, de **Siciliaanse kruiden**, de **oregano** en bouillon toe. Draai het vuur laag en laat 12 minuten stoven (zie Tip).
- Voeg de **linzen** en de helft van het **basilicum** toe en kook nog 2 minuten mee. Breng op smaak met peper en zout.

Tip: Heb je iets langer de tijd? Laat het geheel langer sudderen zodat de saus nog meer smaak krijgt. Voeg eventueel meer water toe als de saus snel indikt.



2. Pasta koken

- Kook de **pasta** 10 - 13 minuten (zie Tip). Giet af, stort in een ovenschaal en laat uitstomen.
- Verhit de olijfolie in een sauteerpan met deksel op middelhoog vuur. Fruit de **knoflook**, **ui** en **wortel** 3 minuten.
- Voeg de **tomatenpuree** toe en bak 1 minuut mee.

Tip: De pasta hoeft nog niet helemaal gaar te zijn, deze gaart nog verder in de oven.



4. Serveren

- Rasp ondertussen de **Parmigiano Reggiano** en **mozzarella** met een grove rasp. Giet de tomatensaus over de **pasta** in de ovenschaal. Bedek de **pasta** met de **kazen**. Bak 10 minuten in de oven, of tot de **kaas** goudbruin begint te kleuren.
- Verdeel de **pasta** over de borden.
- Garneer met 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. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.