

Gehaktballetjes op z'n Zweeds in roomsaus

met cranberrychutney, patatjes en broccoli

Familie

Totale tijd: 30 - 40 min.



Broccoli



Krieltjes



Culinaire room



Gehaktballetjes van varken en rund



Sojasaus



Cranberrychutney



Gomasio-tuinkruidentmix



Ui



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

Je brengt de broccoli op smaak met gomasio-tuinkruidentmix - een specerij op basis van sesamzaad en tuinkruiden.

Scheur mij af!



Gemengd-gehaktballetjes

Klaar om te koken?

Bekijk de houdbaarheid van de verse ingrediënten en bepaal welke maaltijd je als eerste kookt. Was daarna groenten en fruit en weeg af. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigheden

Pot met deksel, pan, garde

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Broccoli* (g)	200	360	560	720	920	1080
Krieltjes (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Culinaire room (g)	75	150	225	300	375	450
Gehaktballetjes van varken en rund* (stuk(s))	4	8	12	16	20	24
Sojasaus (ml)	10	20	30	40	50	60
Cranberrychutney* (g)	40	80	120	160	200	240
Gomasio-tuinkruidenmix (zakje(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
Mosterd (tl)	1	2	3	4	5	6
Bloem (tl)	1	2	3	4	5	6
[Plantaarige] boter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zoutarme groentebouillon (ml)	50	100	150	200	250	300
Water voor saus (ml)	25	50	75	100	125	150

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3201 /765	422 /101
Vetten (g)	38	5
Waarvan verzadigd (g)	19	2,5
Koolhydraten (g)	70	9
Waarvan suikers (g)	18,9	2,5
Vezels (g)	16	2
Eiwit (g)	34	5
Zout (g)	2,6	0,3

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Bereid de bouillon. Breng water aan de kook in een pot met deksel voor de **krieltjes** en de **broccoli** (zie Tip).
- Snipper de **ui**. Snijd de bloem van de **broccoli** in roosjes en de steel in blokjes.
- Was de **krieltjes**, halveer en snijd eventuele grote **krieltjes** in kwarten.
- Halveer de **gehaktballetjes**.

Tip: Kook je voor meer dan 4 personen? Gebruik dan 2 potten om de krieltjes en de broccoli afzonderlijk te koken.



2. Groenten koken

- Verhit ½ el boter per persoon in een pan op middelhoog vuur en bak de **gehaktballetjes** in 2 - 3 minuten rondom bruin. Haal uit de pan en bewaar apart. Ze hoeven nog niet helemaal gaar te zijn. Bewaar de pan met bakvet.
- Kook de **krieltjes**, afgedekt, 9 minuten.
- Voeg de **broccoli** toe en kook 4 - 6 minuten mee, of tot de **krieltjes** en **broccoli** gaar zijn. Giet daarna af en laat uitstomen.

Weetje 🌱 Broccoli is rijk aan onder andere calcium, kalium, ijzer en vitamine B, C en E.



3. Saus maken

- Voeg de **ui** toe aan de pan van de **gehaktballetjes** en fruit 1 - 2 minuten.
- Voeg de **sojasaus**, **room**, bouillon, mosterd, bloem en de aangegeven hoeveelheid water toe aan de pan. Meng het geheel met een garde en laat de saus 5 - 6 minuten indikken. Voeg eventueel wat extra bloem toe als de saus te dun blijft.
- Voeg de **gehaktballetjes** weer toe aan de pan en verhit nog 6 - 8 minuten.



4. Serveren

- Verdeel de **patatjes** en **broccoli** over de borden en garneer met de **gomasio-tuinkruidenmix**.
- Schep de **balletjes** met de saus eraan.
- Servere de **cranberrychutney** erbij.

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 (plantaarig) bakvet en een tweede snuif peper en zout toe. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.

Shakshuka met verse geitenkaas

met krulpeterselie en bierbostelbroodje

Veggie

Totale tijd: 30 - 40 min.



Ui



Knoflookteen



Rode peper



Wortel



Verse krulpeterselie



Ei



Verse geitenkaas



Bierbostelbroodje



Tomatenblokjes



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

Wist je dat shakshuka in het Midden-Oosten en in Noord-
Afrika als ontbijt, lunch en diner wordt gegeten?

Scheur mij af!



Köfte 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 met deksel

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
Rode peper* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Wortel* (stuk(s))	½	1	1	1	2	2
Verse krulpeterselie* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Ei* (stuk(s))	2	4	6	8	10	12
Verse geitenkaas* (g)	50	75	100	125	175	200
Bierbostelbroodje* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Tomatenblokjes (pak(ken))	½	1	1½	2	2½	3

Zelf toevoegen

Zoutarm groentebouillonblokje (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
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)	2946 / 704	518 / 124
Vetten (g)	35	6
Waarvan verzadigd (g)	12	2,1
Koolhydraten (g)	58	10
Waarvan suikers (g)	15,1	2,7
Vezels (g)	14	2
Eiwit (g)	34	6
Zout (g)	3,3	0,6

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 210 graden.
- Snipper de **ui** en pers de **knoflook** of snijd fijn. Verwijder de zaadlijsten van de **rode peper** (let op: pikant! Gebruik naar smaak) en snijd fijn. Snijd de **wortel** in kleine blokjes. Snijd de **peterselie** fijn.
- Verhit de olijfolie in een sauteerpan met deksel op middelhoog vuur en bak de **wortel** 3 - 4 minuten.
- Voeg de **ui**, **knoflook** en **rode peper** toe en bak 2 minuten.

Weetje 🍷 Eet jij graag eiwitrijk? Dat kan ook zonder vlees of vis! Daar is deze maaltijd een goed voorbeeld van: door de eieren, kaas en het broodje krijg je per portie 30 gram eiwitten binnen. Dat staat gelijk aan bijna 150 gram vlees!



3. Afmaken

- Verdeel de **geitenkaas** in stukjes over het geheel, dek de pan af en laat de **eieren** in 6 - 10 minuten stollen (zie Tip).
- Haal de laatste 4 minuten het deksel van de pan, zet het vuur iets hoger en laat overtollig vocht verdampen.

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



2. Groenten koken

- Voeg de **tomatenblokjes** en de helft van de **peterselie** toe.
- Verkruiemel ¼ groentebouillonblokje per persoon boven de pan.
- Breng al roerend aan de kook en laat 5 - 7 minuten zachtjes koken zonder deksel (zie Tip). Breng op smaak met peper en zout.
- Maak voor elk **ei** een kuiltje in het groentemengsel en breek de **eieren** hierin. Zorg dat de **eieren** diep in de saus liggen, onderin de pan. Bestrooi de **eieren** met peper en zout.

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



4. Serveren

- Bak ondertussen het **broodje** 6 - 8 minuten in de voorverwarmde oven.
- Verdeel de shakshuka over de borden.
- Garneer met de overige **peterselie** en serveer met het **broodje**.

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.

Gehakt met rijst op z'n Vietnamesees

met mango, frisse salade en Nước chấm-dressing

Rapido

Totale tijd: 25 - 30 min.



Witte langgraanrijst



Varkensboerengehakt



Knoflookteen



Munt, koriander
en Thais basilicum



Limoen



[Mini-]komkommer



Ui



Rode peper



Gemberpuree



Veldsla



Mango



Plantaardige vissaus



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!



Boerengehakt

Klaar om te koken?

Bekijk de houdbaarheid van de verse ingrediënten en bepaal welke maaltijd je als eerste kookt. Was daarna groenten en fruit en weeg af. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigheden

Sauteerpan, fijne rasp, pot met deksel, saladekom, kleine kom

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Witte langgraanrijst (g)	75	150	225	300	375	450
Varkensboerengehakt* (g)	100	200	300	400	500	600
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Munt, koriander en Thais basilicum* (g)	5	10	15	20	25	30
Limoen* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
[Mini-]komkommer* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Rode peper* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Gemberpuree* (g)	5	10	15	20	25	30
Veldsla* (g)	20	40	60	80	100	120
Mango* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Plantaardige vissaus (ml)	10	15	20	30	35	45
Zelf toevoegen						
Suiker (el)	1	2	3	4	5	6
Zoutarm groentebouillonblokje (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Kokend water (ml)	180	360	540	720	900	1080
Zonnebloemolie (el)	1	2	3	4	5	6
Wittewijnazijn (el)	1	2	3	4	5	6
Water voor saus (ml)	30	60	90	120	150	180
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3276 / 783	435 / 104
Vetten (g)	33	4
Waarvan verzadigd (g)	8	1,1
Koolhydraten (g)	94	12
Waarvan suikers (g)	28,5	3,8
Vezels (g)	8	1
Eiwit (g)	26	4
Zout (g)	2,6	0,3

Allergenen

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



1. Rijst koken

- Breng 180 ml water per persoon aan de kook in een waterkoker.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Verhit ½ el zonnebloemolie per persoon in een pot met deksel op middelhoog vuur. Voeg de **gemberpuree** en de helft van de **knoflook** toe en bak 1 - 2 minuten.
- Voeg de **rijst** en het water uit de waterkoker toe. Verkruiemel ¼ groentebouillonblokje per persoon boven de pot en breng aan de kook. Zet dan het vuur lager en kook de rijst, afgedekt, 12 - 15 minuten. Haal de pot van het vuur en laat afgedekt staan tot serveren.



3. Gehakt bakken

- Verwijder ondertussen de zaadlijsten van de **rode peper** (let op: pikant! Gebruik naar smaak) en snijd fijn.
- Hak de **munt**, de **koriander** en het **Thaise basilicum** fijn. Rasp de schil van de **limoen**.
- Haal de pan van het vuur. Voeg de **verse kruiden** en de **rode peper** toe en meng door. Snijd de **limoen** in partjes en knijp 1 **limoenpartje** per persoon uit boven de pan. Voeg **limoenrasp**, peper en zout naar smaak toe.



2. Salade maken

- Snijd de **ui** in dunne halve ringen (zie Tip). Snijd de **komkommer** in dunne halve maantjes. Schil de **mango** en snijd het vruchtvlees klein.
- Meng in een saladekom de **ui**, **komkommer**, **mango** en **veldsla**.
- Meng in een kleine kom de overige **knoflook** met per persoon: 1 el suiker, 1 el wittewijnazijn, 1½ tl **vissaus** (let op: zout! Gebruik naar smaak) en 30 ml water.
- Verhit de overige zonnebloemolie in een sauteerpan op hoog vuur. Voeg het **gehakt** toe en bak in 3 minuten los.

Tip: In de deze stap voeg je rauwe ui toe aan de salade. Houd je hier niet van? Bak de ui dan in de volgende stap mee met het gehakt.



4. Serveren

- Verdeel het **gehakt**, de **rijst** en de salade over de borden.
- Serveer met de dressing en de eventuele overige **limoenpartjes**.

Weetje 🍋 Komkommers bestaan voor een groot deel uit water, maar bevatten ook vitaminen en mineralen. Ze hydrateren, bevatten weinig calorieën en zorgen tegelijkertijd voor essentiële voedingsstoffen. Win-win-win dus!

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 met rundergehakt à la köfte

met mascarpone, paprika en prei

Familie Rapido

Totale tijd: 25 - 30 min.



Rode peper



Ui



Knoflookteen



Paprika



Prei



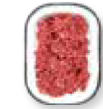
Orzo



Midden-Oosterse kruidenmix



Tomatenpuree



Rundergehakt met köftekruiden



Geraspte Italiaanse kaas



Mascarpone



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

Het rundergehakt in dit gerecht is alvast gekruid met köftekruiden – deze Turkse kruidenmix met komijn, kardemom en munt vult je keuken met heerlijke aroma's!

Scheur mij af!



Köfte 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

Grote sauteerpan met deksel, pot met deksel

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Rode peper* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (stuk(s))	1	1	2	2	3	3
Paprika* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Prei* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Orzo (g)	75	150	225	300	375	450
Midden-Oosterse kruidenmix (zakje(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Tomatenpuree (potje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Rundergehakt met koftekruiden* (g)	100	200	300	400	500	600
Geraspte Italiaanse kaas* (g)	15	25	40	50	65	75
Mascarpone* (g)	25	50	75	100	125	150
Zelf toevoegen						
Zoutarme groentebouillon (ml)	175	350	525	700	875	1050
Zwarte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
[Plantaardige] boter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3376 / 807	503 / 120
Vetten (g)	38	6
Waarvan verzadigd (g)	21,3	3,2
Koolhydraten (g)	74	11
Waarvan suikers (g)	17,9	2,7
Vezels (g)	14	2
Eiwit (g)	37	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 met deksel.
- Snipper de **ui** en pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Verwijder de zaadlijsten van de **rode peper** (let op: *pikant!* Gebruik naar smaak) en snijd fijn.
- Snijd de **paprika** in blokjes.
- Kook de **orzo** in de bouillon, afgedekt, in 10 - 12 minuten op laag vuur droog (zie Tip). Schep regelmatig om.

Tip: Voeg eventueel extra water toe als de orzo te droog wordt.



2. Saus maken

- Verhit de boter in een grote sauteerpan met deksel op middelmatig vuur. Fruit de **ui**, **knoflook**, **Midden-Oosterse kruidenmix** en **rode peper** 2 minuten.
- Voeg de **tomatenpuree** en het **rundergehakt** toe en bak in 3 minuten los.
- Snijd ondertussen de **prei** in halve ringen.



3. Op smaak brengen

- Voeg de **prei** en de **paprika** toe aan de sauteerpan en bak, afgedekt, 5 minuten op middelmatig vuur.
- Voeg de balsamicoazijn en de **orzo** toe en bak 1 minuut mee.
- Voeg de helft van de **mascarpone** toe en roer goed door. Breng op smaak met peper en zout.



4. Serveren

- Verdeel de **orzo** over de borden en schep de overige **mascarpone** erbovenop.
- Garneer met de **geraspte Italiaanse kaas**.

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.

Plantaardige fish sticks met broccoli

met zoete aardappel en zoet-pikante chilimayo

Plantaardig

Totale tijd: 35 - 45 min.



Zoete aardappel



Broccoli



Lente-ui



Vegan fish sticks



Zoet-pikante chilisaus



Verse bladpeterselie en bieslook



Koreaanse kruidenmix



Cashewstukjes



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

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

Scheur mij af!



Vegan fish sticks

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, grote kom, kleine kom, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Zoete aardappel (g)	200	400	600	800	1000	1200
Broccoli* (g)	200	360	620	720	980	1080
Lente-ui* (bosje(s))	½	1	1	2	2	3
Vegan fish sticks* (stuk(s))	3	6	9	12	15	18
Zoet-pikante chilisaus* (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Verse bladpeterselie en bieslook* (g)	5	10	15	20	25	30
Koreaanse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Cashewstukjes (g)	10	20	30	40	50	60
Zelf toevoegen						
[Plant aardige] mayonaise (el)	1	2	3	4	5	6
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)	3113 / 744	519 / 124
Vetten (g)	38	6
Waarvan verzadigd (g)	5,1	0,9
Koolhydraten (g)	75	13
Waarvan suikers (g)	20,2	3,4
Vezels (g)	18	3
Eiwit (g)	18	3
Zout (g)	1,8	0,3

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 220 graden.
- Was of schil de **zoete aardappel** en snijd in wedges.
- Snijd de bloem van de **broccoli** in roosjes en de steel in blokjes.
- Snijd van 1 **lente-ui** per persoon het groene gedeelte in dunne ringen en bewaar apart ter garnering. Snijd de overige **lente-ui** in stukken van 3 cm.

Weetje 🌱 Broccoli wordt niet voor niets gezien als een supergroente. Het is rijk aan onder andere calcium, kalium, ijzer en vitamine B, C en E.



2. Groenten bakken

- Meng in een grote kom de **zoete aardappel**, **broccoli** en **lente-ui** met ½ el olijfolie per persoon, peper en zout.
- Verdeel de **zoete aardappel** en **groenten** over een bakplaat met bakpapier. Bewaar de kom voor stap 4. Bak 20 - 25 minuten in de oven. Schep halverwege om.



3. Garnering bereiden

- Verhit, wanneer de **groenten** nog 5 minuten moeten bakken, ½ el olijfolie per persoon in een pan op middelhoog vuur. Bak de **vegan fish sticks** in 4 - 6 minuten rondom bruin.
- Meng in een kleine kom de **zoet-pikante chilisaus** met 1 el mayonaise per persoon.
- Snijd de **verse kruiden** fijn.



4. Serveren

- Meng in dezelfde grote kom de **zoete aardappel** en **groenten** met de **Koreaanse kruiden**.
- Verdeel de **zoete aardappel** en **groenten** over de borden en serveer de **vegan fish sticks** eraast.
- Garneer het gerecht met de **cashewstukjes**, de **verse kruiden** en het overige groene gedeelte van de **lente-ui**.
- Serveer met de zoet-pikante chilimayo.



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.



Vegetarische lasagne met basilicum

met mascarpone, courgette en wortel

Familie Veggie Caloriebewust

Totale tijd: 50 - 60 min.



-  Verse lasagnebladen
-  Ui
-  Courgette
-  Wortel
-  Italiaanse kruiden
-  Passata
-  Knoflookteen
-  Vers basilicum
-  Geraspte Goudse kaas
-  Mascarpone

SPECIAL
INGREDIËNT



Speciaal ingrediënt in je box! De Pastafabriek draait dagelijks verse en ambachtelijke pasta's volgens origineel familie recept. Zo ook de verse lasagnebladen!
Wat vond je van dit ingrediënt? Scan de QR-code en laat het ons weten.



Klaar om te koken?

Bekijk de houdbaarheid van de verse ingrediënten en bepaal welke maaltijd je als eerste kookt. Was daarna groenten en fruit en weeg af. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, sauteerpan, ovenschaal

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Verse lasagnebladen* (g)	100	200	300	400	500	600
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Courgette* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Wortel* (stuk(s))	½	1	1	1	2	2
Italiaanse kruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Passata (g)	200	390	590	780	980	1170
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Vers basilicum* (g)	5	10	15	20	25	30
Geraspte Goudse kaas* (g)	15	25	40	50	65	75
Mascarpone* (g)	25	50	75	100	125	150
Zelf toevoegen						
Water voor saus (ml)	50	100	150	200	250	300
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)	2816 /673	492 /118
Vetten (g)	28	5
Waarvan verzadigd (g)	12,1	2,1
Koolhydraten (g)	82	14
Waarvan suikers (g)	19,2	3,4
Vezels (g)	9	2
Eiwit (g)	19	3
Zout (g)	1	0,2

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snipper de **ui**. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Snijd de **courgette** in dunne schijfjes.



2. Courgette roosteren

Verdeel de **courgette** over een bakplaat met bakpapier en besprenkel met ½ el olijfolie per persoon. Breng op smaak met peper en zout. Bak de **courgette** 8 - 10 minuten in de oven. Laat de oven daarna aan. Snijd ondertussen de **wortel** in kleine blokjes.



3. Saus maken

Verhit ½ el olijfolie per persoon in een sauteerpan op middelhoog vuur. Voeg de **ui**, **knoflook** en **wortel** toe en bak 6 - 7 minuten. Breng op smaak met peper en zout. Voeg de **passata**, het water voor de saus en de **Italiaanse kruiden** toe en laat nog 3 - 4 minuten sudderen (zie Tip). Meng de **mascarpone** door het geheel.

Tip: Nadat je de passata uit het pak hebt geschonken, kun je het lege pak vullen met wat water. Schud goed en voeg daarvan 50 ml per persoon toe aan de sauteerpan: ze neem je de passatarestjes ook mee.



4. Lasagne maken

Schenk een dun laagje saus in een ovenschaal. Bedek met een paar **lasagnebladen**. Smeer wat saus over de **lasagnebladen** en bedek met wat **courgetteschijfjes**. Herhaal deze stappen tot bijna alle saus is gebruikt. Eindig met een laagje saus en bestrooi de lasagne met de **geraspte kaas**.



5. Basilicum snijden

Bak de lasagne 25 - 35 minuten in de oven. Snijd ondertussen het **basilicum** fijn.



6. Serveren

Laat de lasagne voor het serveren 3 minuten rusten zodat hij steviger wordt. Verdeel de lasagne over de borden. Garneer met het **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.



Geitenkaasomelet met gebakken patatjes

met Turkse groene peper en aioli

Familie Veggie

Totale tijd: 45 - 55 min.



Aardappelen



Paprikapoeder



Turkse groene peper



Rode puntpaprika



Knoflookteen



Rode peper



Passata



Ei



Geraspte belegen
geitenkaas



Aioli



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

Geitenkaas is al eeuwenlang populair. De oude Grieken noemden
het 'het geschenk van de goden'. Het is veelzijdig, van mild tot
pittig, en past perfect in zowel hartige als zoete gerechten.

Scheur mij af!



Varkensworstjes

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, sauteerpan met deksel, steelpan, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Paprikapoeder (tl)	1	2	3	4	5	6
Turkse groene peper* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Rode puntpaprika* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Rode peper* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Passata (g)	50	100	150	200	250	300
Ei* (stuk(s))	2	4	6	8	10	12
Geraspte belegen geitenkaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Aioli* (g)	25	50	75	100	125	150
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	2	4	6	8	10	12
[Plantaardige] 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)	3791 / 906	564 / 135
Vetten (g)	62	9
Waarvan verzadigd (g)	14,3	2,1
Koolhydraten (g)	55	8
Waarvan suikers (g)	9,1	1,4
Vezels (g)	12	2
Eiwit (g)	29	4
Zout (g)	1,4	0,2

Allergenen

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



1. Aardappelen bereiden

Verwarm de oven voor op 220 graden. Was of schil de **aardappelen** en snijd in blokjes van 1 - 2 cm. Meng in een kom de **aardappelblokjes** met ¾ el olijfolie per persoon en het **paprikapoeder**. Breng op smaak met peper en zout. Verhit een sauteerpan met deksel op middelmatig vuur en bak de **aardappelen**, afgedekt, 25 - 35 minuten. Haal na 20 minuten het deksel van de pan. Schep regelmatig om.

Weetje 🍌 Ei is een van de weinige ingrediënten bomvol vitamine D. Deze vitamine krijgen we gemiddeld te weinig binnen, terwijl we het hard nodig hebben voor de opname van calcium. Naast ei is ook vette vis rijk aan vitamine D.



4. Saus maken

Verhit ¼ el olijfolie per persoon in een steelpan op middelhoog vuur. Bak de **rode peper** en **knoflook** 1 - 2 minuten. Verlaag het vuur, schenk de **passata** erbij en laat 5 minuten zachtjes reduceren tot een dikke saus. Breng op smaak met peper en zout. Voeg eventueel water toe voor een iets dunner saus.



2. Groenten bakken

Leg de **Turkse groene peper** en **rode puntpaprika** op een bakplaat met bakpapier en meng met ½ el olijfolie per persoon. Breng flink op smaak met zout (zie Tip). Zet in de oven en bak 10 - 15 minuten, of tot de **groenten** donker beginnen te worden. Schep halverwege de baktijd om zodat ze niet verbranden.

Tip: Heb je grof zeezout in huis? Gebruik dit dan om de **Turkse groene peper** en **rode puntpaprika** op smaak te brengen. Deze korrels blijven stevig en trekken niet te veel in de pepers.



5. Omelet maken

Cluts ondertussen in een kom de **eieren** met een scheutje melk en de **geraspte belegen geitenkaas**. Breng op smaak met peper en zout. Verhit de overige olijfolie in een pan op middelhoog vuur en schenk het eimengsel in de pan. Bak de omelet in 5 - 8 minuten gaar en vouw vervolgens voorzichtig dubbel.



3. Snijden

Pers ondertussen de **knoflook** of snijd fijn. Verwijder de zaadlijsten van de **rode peper** (let op: *pikant!* Gebruik naar smaak) en snijd fijn.



6. Serveren

Verdeel de **Turkse groene peper**, de **rode puntpaprika** en de geitenkaasomelet over de borden. Serveer met de **patatjes**, de pikante tomatensaus en 1 flinke lepel **aioli** (zie Tip).

Gezondheidstip 🍌 Deze maaltijd is calorierijk. Let jij op je calorie-inname? Gebruik dan de helft van de aioli en de helft van de patatjes. De overige aioli en patatjes kun je de volgende dag in een maaltijdsalade verwerken.

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.



Mafaldine met opgeklopte feta

met citroen, geroosterde groenten en hazelnoten

Veggie Rapido

Totale tijd: 25 - 30 min.



Mafaldine



Vleestomaat



Courgette



Knoflookteen



Citroen



Hazelnoten



Verse bladpeterselie



Za'atar



Culinaire room



Feta



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

Scheur mij af!



Kipfilethaasjes

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, staafmixer, fijne rasp, pot

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Mafaldine (g)	90	180	270	360	450	540
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
Culinaire room (g)	75	150	225	300	375	450
Feta* (g)	25	50	75	100	125	150
Coer de boeuf tomaat (stuk(s))	1	2	3	4	5	6

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
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)	3720 / 889	731 / 175
Vetten (g)	51	10
Waarvan verzadigd (g)	16,8	3,3
Koolhydraten (g)	82	16
Waarvan suikers (g)	12,1	2,4
Vezels (g)	9	2
Eiwit (g)	22	4
Zout (g)	1,1	0,2

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200 graden. Breng water met ½ bouillonblokje per persoon aan de kook in een pot voor de **pasta**. Snijd de **courgette** in halve maantjes. Halveer de **tomaat**.



2. Groenten roosteren

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** 18 - 22 minuten in de oven.



3. Pasta koken

Kook de **pasta** 7 - 9 minuten. Bewaar wat van het kookvocht, giet af en laat uitstomen in de pot. Snijd de **peterselie** fijn. Pel de **knoflook**. Rasp de schil van de **citroen** met een fijne rasp en snijd de **citroen** in 4 partjes.

Weetje 🍋 *Wist je dat peterselie per gram 3 keer zoveel ijzer bevat als biefstuk? 5 gram peterselie per persoon lijkt misschien weinig, maar draagt wel degelijk bij aan je ijzerinname!*



4. Saus maken

Voeg de **feta**, **culinaire room**, **knoflookteen**, de helft van de **peterselie** en per persoon het sap van **1 citroenpartje**, ½ tl **citroenrasp**, ½ el water en 1 el extra vierge olijfolie toe aan een hoge kom. Pureer met een staafmixer en breng op smaak met peper en zout.



5. Pasta afmaken

Voeg de opgeklopte **feta** toe aan de pot met gekookte **pasta** en meng goed. Voeg wat kookvocht toe als de saus nog te dik is. Breng de **pasta** op smaak met peper en zout. Hak de **hazelnoten** grof.



6. Serveren

Verdeel de **pasta** met de saus over de borden. Verdeel de **courgette** en de **tomatenhelften** over de borden. Garneer met de **hazelnoten**, de **za'atar**, de overige **peterselie**, **citroenrasp** en **citroenpartjes**.

Eet smakelijk!



Voeg de kipfilethaasjes 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.

Zuurkoolstoemp met spekreepjes

met pikante mangosaus en geroosterde pecanstukjes

Rapido

Totale tijd: 25 - 30 min.



Zuurkool



Aardappelen



Mangoketchup



Ui



Wortel



Rode peper



Pecanstukjes



Spekreepjes



Vadouvan



Speciaal ingrediënt in je box! Met deze (h)eerlijke ketchup gaat The Ketchup Club verspilling tegen en zorgt voor goede inkomsten bij boeren in Kenia. Scan de QR-code om meer te weten te komen over deze leverancier!



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

Pot, aardappelstamper, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Zuurkool* (g)	125	250	375	500	625	750
Aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Mangoketchup* (g)	30	60	90	120	150	180
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Wortel* (stuk(s))	½	1	1	1	2	2
Rode peper* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1½	1½
Pecanstukjes (g)	15	30	40	60	70	90
Spekreepjes* (g)	50	100	150	200	250	300
Vadouvan (zakje(s))	⅓	⅓	1	1½	1½	2
Zelf toevoegen						
[Plantaardige] boter (el)	1	2	3	4	5	6
Mosterd (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Zoutarme runderbouillon (ml)	75	150	225	300	375	450
[Zoutarme] ketjap manis (tl)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaardige] 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)	2661 / 636	410 / 98
Vetten (g)	37	6
Waarvan verzadigd (g)	14,6	2,2
Koolhydraten (g)	51	8
Waarvan suikers (g)	10,1	1,6
Vezels (g)	16	2
Eiwit (g)	18	3
Zout (g)	3,7	0,6

Allergenen

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



1. Aardappelen koken

- Was de **wortel** en **aardappelen** grondig en snijd in grove stukken. Zet onder water in een pot en kook 5 minuten.
- Snijd ondertussen de **ui** in halve ringen.
- Snijd het steeltje van de **rode peper** (let op: pikant! Gebruik naar smaak). Rol de **rode peper** tussen je handen zodat de zaadjes eruit vallen. Snijd de **rode peper** in ringetjes.
- Weeg de **zuurkool** af, giet af en spoel onder koud water.



2. Pecanstukjes roosteren

- Voeg de **zuurkool** toe aan de **wortel** en **aardappelen** en kook 8 - 10 minuten verder (zie Tip). Giet daarna af en zet apart.
- Verhit een pan zonder olie op hoog vuur en rooster de **pecanstukjes** tot ze goudbruin zijn. Haal uit de pan en bewaar apart.

Tip: Het koken van de zuurkool maakt de smaak minder intens. Wil je de kenmerkende zure textuur behouden? Kook de zuurkool dan minder lang mee met de aardappelen of voeg hem rauw toe aan de puree in stap 5.



3. Spekreepjes bakken

- Verwarm dezelfde pan op middelhoog vuur en bak de **spekreepjes** 2 - 3 minuten.
- Voeg de **ui**, **rode peper** en **vadouvan** toe en bak 4 - 6 minuten verder.
- Bereid de bouillon. Voeg de bouillon, **mangoketchup** en ketjap toe aan de pan. Meng goed door en breng het geheel aan de kook. Breng op smaak met peper en zout.



4. Serveren

- Stamp de **aardappelen**, **wortel** en **zuurkool** met een aardappelstamper tot een grove puree. Voeg de boter, mosterd en een scheutje melk toe en stamp goed door. Breng op smaak met peper en zout.
- Verdeel de zuurkoolpuree over diepe borden.
- Leg de **spekreepjes** in pikante mangosaus erbovenop.
- Garneer met de geroosterde **pecanstukjes**.



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.

Plantaardige nuggets met bietensalade en patatjes

met gebakken appel en uienchutney

Familie Rapido Plantaardig

Totale tijd: 25 - 30 min.



Ui



Vegan nuggets



Gekookte rode bieten



Appel



Pikante uienchutney



Voorgekookte halve kriel met schil



Rucola en veldsla



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
Vegan 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 krielt met schil*	200	400	600	800	1000	1200
Rucola en veldsla* (g)	20	40	60	90	100	130
Zelf toevoegen						
Suiker (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)	3515 / 840	537 / 128
Vetten (g)	44	7
Waarvan verzadigd (g)	11,9	1,8
Koolhydraten (g)	87	13
Waarvan suikers (g)	27,6	4,2
Vezels (g)	17	3
Eiwit (g)	16	2
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 ½ el zonnebloemolie per persoon, 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.



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 **vegan 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, suiker, 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**. 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.



Kipkebab met frisse yoghurtsaus

met bulgur, snijbonen, tomaat en limoen

Familie Rapido Caloriebewust

Totale tijd: 20 - 25 min.



Tomaat



Knoflookteen



Snijbonen



Verse bladpeterselie



Limoen



Midden-Oosterse kruidenmix



Bulgur



Kippendijreepjes



Paprika



Biologische volle yoghurt



Siciliaanse kruidenmix



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

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

Scheur mij af!



Kippendijreepjes

Klaar om te koken?

Bekijk de houdbaarheid van de verse ingrediënten en bepaal welke maaltijd je als eerste kookt. Was daarna groenten en fruit en weeg af. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigdheden

Sauteerpan met deksel, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Tomaat (stuk(s))	1	2	4	4	6	6
Knoflookteen (stuk(s))	1	1	2	2	3	3
Snijbonen* (g)	50	100	150	200	250	300
Verse bladpeterselie* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Limoen* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Midden-Oosterse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Bulgur (g)	75	150	225	300	375	450
Kippendijreepjes* (g)	100	200	300	400	500	600
Paprika* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Biologische volle yoghurt* (g)	50	100	150	200	250	300
Siciliaanse kruidenmix (zakje(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Zelf toevoegen						
Zonnebloemolie (el)	1	2	3	4	5	6
Zoutarme groentebouillon (ml)	150	300	450	600	750	900
Extra vierge olijfolie (el)	¼	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2883 / 689	456 / 109
Vetten (g)	33	5
Waarvan verzadigd (g)	7,8	1,2
Koolhydraten (g)	59	9
Waarvan suikers (g)	8,2	1,3
Vezels (g)	19	3
Eiwit (g)	32	5
Zout (g)	1,4	0,2

Allergenen

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



1. Snijden

- Bereid de bouillon.
- Snijd de **tomaat** en **paprika** in blokjes. Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Snijd de **snijbonen** in schuine reepjes van 1 cm breed.
- Hak de **peterselie** grof en snijd de **limoen** in partjes.



2. Bulgur koken

- Verhit ½ el zonnebloemolie per persoon in een sauteerpan met deksel op middelhoog vuur. Voeg de **knoflook**, **snijbonen**, **paprika** en de helft van de **Midden-Oosterse kruidenmix** toe en bak 3 - 4 minuten.
- Voeg de **bulgur** toe en bak nog 1 minuut.
- Voeg de bouillon toe, breng aan de kook en kook, afgedekt, 8 - 10 minuten.



3. Kip bakken

- Verhit de overige zonnebloemolie in een pan op middelhoog vuur en bak de **kip** 4 - 6 minuten.
- Voeg de **Siciliaanse kruidenmix** toe en bak 2 - 3 minuten verder.
- Voeg, wanneer de **bulgur** klaar is, de **tomaat** en de helft van de **bladpeterselie** toe. Breng op smaak met peper en zout.



4. Serveren

- Breng de **yoghurt** op smaak met de overige **Midden-Oosterse kruidenmix** en ½ el extra vierge olijfolie per persoon, peper en zout.
- Verdeel de **bulgur** over de borden en leg de **kip** erbovenop.
- Garneer met de **yoghurt**, de overige **bladpeterselie** en eventuele overige **limoenpartjes**.

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.

Stoemp met Koreaanse kruiden en sticky champignons

met paksoi en spiegelei

Veggie Caloriebewust

Totale tijd: 30 - 40 min.



Aardappelen



Paksoi



Kastanjechampignons



Koreaanse kruidenmix



Lente-ui



Zoete Aziatische saus



Ketjap manis



Ei



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

Paksoi, met zijn knapperige stelen en zachte bladeren, is een veelzijdige en voedzame groente. Oorspronkelijk afkomstig uit China, wordt het vaak gebruikt in de Aziatische keuken vanwege zijn milde, sappige smaak.

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.

Benodigdheden

Pot met deksel, aardappelstamper, 2x pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Paksoi* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Kastanjechampignons* (g)	125	250	375	500	625	750
Koreaanse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Lente-ui* (bosje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zoete Aziatische saus* (zakje(s))	1	2	3	4	5	6
Ketjap manis (ml)	20	40	60	80	100	120
Ei* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6

Zelf toevoegen

Olijfolie (el)	1¼	3½	5¼	7	8¾	10½
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2711 /648	402 /96
Vetten (g)	29	4
Waarvan verzadigd (g)	5,2	0,8
Koolhydraten (g)	71	11
Waarvan suikers (g)	26,5	3,9
Vezels (g)	14	2
Eiwit (g)	20	3
Zout (g)	3,2	0,5

Allergenen

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



1. Aardappelen koken

Was of schil de **aardappelen** en snijd in grove stukken. Zet de **aardappelen** onder water in een pot met deksel en kook, afgedekt, in 12 - 15 minuten gaar. Giet af, maar bewaar wat van het kookvocht.

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



2. Groenten bakken

Snijd de **lente-ui** in fijne ringen en bewaar het witte en groene gedeelte apart van elkaar. Snijd de **champignons** in schijfjes. Verwijder de steelaanzet van de **paksoi**, snijd zowel de stelen als het blad van de **paksoi** klein en houd de stelen apart van de groene bladeren. Verhit ½ el olijfolie per persoon in een pan op middelhoog vuur. Voeg het witte gedeelte van de **paksoi** toe en bak 4 minuten. Voeg het groene gedeelte toe en bak nog 1 minuut verder. Breng op smaak met peper en zout, haal de **paksoi** uit de pan en bewaar apart.



3. Sticky champignons bakken

Verhit ½ el olijfolie per persoon in dezelfde pan op middelhoog vuur. Voeg de **champignons** en het witte gedeelte van de **lente-ui** toe en bak 5 - 7 minuten. Voeg de **ketjap** en **zoete Aziatische saus** toe. Schep goed om en bak nog 2 - 3 minuten.



4. Stoemp maken

Stamp de **aardappelen** met een aardappelstamper tot een grove puree. Voeg de **Koreaanse kruiden**, ½ el olijfolie per persoon en eventueel wat kookvocht toe en stamp goed door (zie Tip). Breng op smaak met peper en zout. Meng de **paksoi** door de stoemp.

Tip: Gebruik je liever (plantaardige) boter dan olijfolie? Gebruik dan dezelfde hoeveelheid.



5. Spiegelei bakken

Verhit ¼ el olijfolie per persoon in een pan en bak 1 **spiegelei** per persoon.



6. Serveren

Verdeel de stoemp over diepe borden. Schep de sticky **champignons** met saus eroverheen. Leg het **spiegelei** erbovenop en garneer met het groene gedeelte van de **lente-ui**.

Eet smakelijk!



Verhit 1 el olijfolie in een pan op hoog vuur. Bak de biefstukreepjes in 1 minuut rondom bruin. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.

Parelcouscous met biefstukreepjes in knoflook

met witte kaas, gebrande amandelen en spinazie

Supersnel

Totale tijd: 15 - 20 min.



Parelcouscous



Ui



Midden-Oosterse
kruidenmix



Wortelschijfjes



Spinazie



Biefstukreepjes



Knoflookteen



Gezouten amandelen



Citroen



Witte kaas



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

Dit gerecht heeft het allemaal: van malse biefstukreepjes tot
zachte witte kaas en knapperige amandelen.

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

Pan met deksel, pot met deksel, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Parelcouscous (g)	75	150	225	300	375	450
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Midden-Oosterse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Wortelschijfjes* (g)	75	150	300	300	450	450
Spinazie* (g)	100	200	300	400	500	600
Biefstukreepjes* (g)	100	200	300	400	500	600
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Gezouten amandelen (g)	10	20	30	40	50	60
Citroen* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Witte kaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Zelf toevoegen						
Zoutarme groentebouillon (ml)	300	600	900	1200	1500	1800
Rodewijnazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plant aardige] boter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie					naar smaak	
Peper en zout					naar smaak	

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3251 / 777	421 / 101
Vetten (g)	35	5
Waarvan verzadigd (g)	12,1	1,6
Koolhydraten (g)	67	9
Waarvan suikers (g)	5,3	0,7
Vezels (g)	13	2
Eiwit (g)	44	6
Zout (g)	2,3	0,3

Allergenen

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



1. Parelcouscous bereiden

- Bereid de bouillon in een pot met deksel.
- Kook de **parelcouscous**, afgedekt, in 12 - 14 minuten gaar en giet af.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Snipper de **ui**.

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



2. Groenten stoven

- Verhit ½ el olijfolie in een pan met deksel. Fruit de **ui** en 1½ tl **Midden-Oosterse kruidenmix** per persoon 1 minuut.
- Voeg de **wortelschijfjes** en 1 el water per persoon toe en laat, afgedekt, 5 minuten stoven.
- Scheur de **spinazie** boven de pan in delen klein en laat al roerend slinken. Breng op smaak met peper en zout en bak het geheel, afgedekt, nog 3 minuten op middelhoog vuur.



3. Biefstukreepjes bakken

- Verhit per persoon: ½ el boter en ½ el olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Wacht tot de pan heet is en bak de **biefstukreepjes** samen met de **knoflook** in 1 minuut rondom bruin. De reepjes mogen nog rosé zijn vanbinnen. Breng op smaak met peper en zout.
- Hak ondertussen de **amandelen** grof.
- Meng de **parelcouscous** en ½ el rodewijnazijn per persoon door de **wortel** en **spinazie**.



4. Serveren

- Snijd de **citroen** in partjes.
- Verdeel de **parelcouscous** met **groenten** over de borden. Schep de **biefstukreepjes** op de **parelcouscous**. Verbrokkel de **witte kaas** erboven.
- Garneer met de **amandelen** en besprenkel met extra vierge olijfolie naar smaak. Serveer met de **citroenpartjes**.

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.

Spaghetti met Parmigiano-pankogarnering

met kastanjechampignons en kerstomaten

Veggie Supersnel

Totale tijd: 15 - 20 min.



Kastanjechampignons



Aglio e olio



Parmigiano
Reggiano DOP



Panko paneermeel



Spaghetti



Spinazie



Kerstomaten in blik



Italiaanse kruiden



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

Panko geeft door zijn grove korrel een extra knapperig korstje
bij het bakken.

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

Sauteerpan, rasp, pot, kleine kom, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Kastanjechampignons* (g)	125	250	375	500	625	750
Aglio e olio* (g)	25	50	75	100	125	150
Parmigiano Reggiano DOP* (stuk(s))	½	1	¾	1	1¼	2
Panko paneermeel (g)	15	25	40	50	65	75
Spaghetti (g)	90	180	270	360	450	540
Spinazie* (g)	50	100	150	200	250	300
Kerstomaten in blik (blik(ken))	½	1	1½	2	2½	3
Italiaanse kruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaardige] boter (el)	½	1	1½	2	2½	3
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)	3167 / 757	594 / 142
Vetten (g)	33	6
Waarvan verzadigd (g)	9,5	1,8
Koolhydraten (g)	84	16
Waarvan suikers (g)	11,1	2,1
Vezels (g)	13	2
Eiwit (g)	26	5
Zout (g)	1,1	0,2

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Breng water met ½ bouillonblokje per persoon aan de kook in een pot voor de **pasta**. Kook de **pasta** 10 - 12 minuten. Bewaar een klein beetje kookvocht, giet daarna af en laat uitstomen.
- Rasp ondertussen de **kaas** met een fijne rasp.
- Snijd de **champignons** in schijfjes.



2. Groenten bakken

- Verhit ½ el olijfolie per persoon in een sauteerpan op middelhoog vuur. Bak de **champignons** 4 - 5 minuten.
- Voeg de **spinazie** en **kerstomaten in blik** toe en bak 2 - 3 minuten verder.

Weetje 🍄 Champignons zijn rijk aan het mineraal fosfor dat samen met calcium zorgt voor stevige botten en tanden. Fosfor zit voornamelijk in vlees, vis en zuivel, maar ook in plantaardige producten zoals peulvruchten, volkoren granen en paddenstoelen.



3. Panko bakken

- Verhit ½ el boter in een pan op hoog vuur. Voeg de **panko** toe en bak 3 - 4 minuten, of tot de kruimels goudbruin kleuren.
- Schep de **panko** in een kleine kom en meng met de **gerasppte kaas** en **Italiaanse kruiden**. Breng op smaak met peper en zout.



4. Serveren

- Voeg de **aglio e olio** (let op: pikant! Gebruik naar smaak) en de **pasta** toe aan de sauteerpan met de **groenten**. Voeg 2 el kookvocht per persoon toe, meng goed door en verwarm 1 minuut op middelhoog vuur. Breng op smaak met peper en zout.
- Verdeel de **pasta** over de borden. Garneer met de pankogarnering.

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.

Mini-tortilla's met vegetarische döner kebab

met roomkaas, appelsien en frisse groenten

Veggie Rapido Caloriebewust

Totale tijd: 15 - 20 min.



Gesneden rode ui



Vegetarische döner kebab



Handsinaasappel



Mini-tortilla's



Za'atar



[Mini-]komkommer



Tomaat



Verse bladpeterselie



Roomkaas



Midden-Oosterse kruidenmix



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

Za'atar is een groene kruidenmelange die heel populair is in het Midden-Oosten. Deze kruidige, frisse melange dankt zijn smaak aan ingrediënten als sumak en tijm.

Scheur mij af!



Veggie döner kebab

Klaar om te koken?

Bekijk de houdbaarheid van de verse ingrediënten en bepaal welke maaltijd je als eerste kookt. Was daarna groenten en fruit en weeg af. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigheden

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

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Gesneden rode ui* (g)	40	75	115	150	190	225
Vegetarische döner kebab* (g)	80	160	240	320	400	480
Handsinaasappel* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Mini-tortilla's (stuk(s))	3	6	9	12	15	18
Za'atar (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
[Mini-]komkommer* (stuk(s))	1	1	2	2	3	3
Tomaat (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Verse bladpeterselie* (g)	5	10	15	20	25	30
Roomkaas* (g)	50	100	150	200	250	300
Midden-Oosterse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Honing [of plantaardig alternatief] (el)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie			naar smaak			
Peper en zout			naar smaak			

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2816 / 673	514 / 123
Vetten (g)	35	6
Waarvan verzadigd (g)	12,4	2,3
Koolhydraten (g)	63	12
Waarvan suikers (g)	18	3,3
Vezels (g)	11	2
Eiwit (g)	24	4
Zout (g)	2,5	0,5

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Verhit de helft van de olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Bak de **vegetarische döner kebab** en de helft van de **ui** 5 - 7 minuten (zie Tip).
- Pers het sap uit de **appelsien**.
- Verhoog het vuur, blus af met het **appelsiensap** en de honing en laat 1 - 2 minuut indikken. Zet afgedekt opzij.

Tip: Je serveert de overige ui rauw. Houd je hier niet van? Bak alle ui in deze stap dan mee met de vegetarische döner kebab.



3. Salade maken

- Snijd ondertussen de **komkommer** in halve maantjes. Snijd de **tomaat** in partjes.
- Snijd de **bladpeterselie** fijn.
- Meng in een kom de **komkommer**, **tomaat**, **bladpeterselie** en de overige **ui**. Breng op smaak met extra vierge olijfolie, peper en zout.
- Meng in een kleine kom de **roomkaas** met de **Midden-Oosterse kruiden**.



2. Tortilla's bakken

- Meng ondertussen in een kleine kom 1 el water per persoon met de overige olijfolie.
- Besmeer een kant van de **tortilla's** met wat van het olijfolie-watermengsel en besprenkel met de **za'atar**.
- Leg de **tortilla's** met de **za'atar** kant omlaag op een bakplaat met bakpapier en bak de **tortilla's** 3 - 5 minuten in de oven.

Weetje 🍌 *Komkommers bestaan voor een groot deel uit water, maar bevatten ook vitaminen en mineralen. Ze hydrateren, bevatten weinig calorieën en zorgen tegelijkertijd voor essentiële voedingsstoffen. Win-win-win dus!*



4. Serveren

- Besmeer de bovenkant van de **tortilla's** met de **roomkaas**.
- Verdeel een deel van de **groenten** en de **vegetarische döner kebab** eroverheen.
- Serveer de overige **groenten** 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 snuf peper en zout toe. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.



Parelcouscous met garnalen en basilicumcrème

met kerstomaten, rucola en lente-ui

Rapido Caloriebewust

Totale tijd: 15 - 20 min.



Lente-ui



Groene currykruiden



Parelcouscous



Rode kerstomaten



Citroen



Mix van ajuin en look



Garnalen



Rucola



Basilicumcrème



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

Deze parelcouscous zit vol verrassende smaken! Je kruidt dit gerecht namelijk met groene currykruiden, knoflook en lente-ui.

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, 2x pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Lente-ui* (bosje(s))	½	1	1	2	2	3
Groene currykruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Parelcouscous (g)	75	150	225	300	375	450
Rode kerstomaten (g)	125	250	375	500	625	750
Citroen* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Mix van ajuin en look* (g)	20	40	60	80	100	120
Garnalen* (g)	80	160	240	320	400	480
Rucola* (g)	40	80	120	140	200	220
Basilicumcrème* (ml)	10	15	20	24	35	39
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Water (ml)	300	600	900	1200	1500	1800
[Plant aardige] boter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zoutarm groentebouillonblokjes (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)	2611 / 624	346 / 83
Vetten (g)	27	4
Waarvan verzadigd (g)	7,4	1
Koolhydraten (g)	66	9
Waarvan suikers (g)	11,6	1,5
Vezels (g)	11	1
Eiwit (g)	25	3
Zout (g)	1,9	0,3

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 met deksel en verkruimel het bouillonblokjes erboven. Kook de **parelcouscous**, afgedekt, 12 - 14 minuten. Voeg eventueel wat water toe als het te droog kookt. Giet daarna eventueel af en laat uitstomen zonder deksel.
- Snijd een klein deel van het groene gedeelte van de **lente-ui** in fijne ringen en bewaar apart ter garnering. Snijd de overige **lente-ui** in grove ringen.
- Halveer de **kerstomaten**.
- Snijd de **citroen** in partjes.



3. Afmaken

- Verhit de boter en de overige olijfolie in een tweede pan op middelmatig vuur. Bak de grof gesneden **lente-ui** 1 - 2 minuten in de pan.
- Voeg de **groene currykruiden** toe en bak nog 1 minuut.
- Voeg de **parelcouscous** toe aan de pan en meng goed.



2. Garnalen bakken

- Verhit de helft van de olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Fruit de **ui** en **knoflook** 1 - 2 minuten.
- Voeg de **kerstomaten** toe en bak 2 - 3 minuten. Breng op smaak met peper en zout.
- Voeg de **garnalen** toe en bak nog 1 - 2 minuten, of tot de **garnalen** roze kleuren.

Weetje 🍌 *Wist je dat garnalen weinig calorieën bevatten, maar wel rijk zijn aan eiwitten en calcium?*



4. Serveren

- Verdeel de **parelcouscous** over de borden. Verdeel de **rucola** over de **parelcouscous**. Schep de **kerstomaten** en **garnalen** erop en besprenkel met de **basilicumcrème**.
- Knijp eventueel 1 **citroenpartje** per persoon uit over het geheel en garneer met de achtergehouden **lente-ui**.

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.

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



Yazzara



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 groenten 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	1¾	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.

Weetje 🍆 *Aubergine is een veelzijdige groente. Wist je dat hij vol zit met ijzer en vitamine C?*



4. Specerijen snijden

Verwijder de zaadlijsten van de **rode peper** (let op: *pikant! Gebruik naar smaak*) en snijd ¾ **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** en per persoon: ½ el olijfolie, 1 tl **komijn**, 1 tl bruine suiker en ½ tl **Midden-Oosterse kruiden** toe. Mix met een staafmixer tot een dikke egale pasta. Per 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. Voeg de **bulgur** toe en kook, afgedekt, in 10 - 12 minuten gaar. Roer regelmatig goed door. Giet af indien nodig.



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.



Biefstukreepjes in zwarte-bonensaus

met rijst, paprika en zoetzure komkommer

Rapido Caloriebewust

Totale tijd: 25 - 30 min.



Biefstukreepjes



Jasmijnrijst



Ui



Knoflookteen



Verse gember



Zwarte-bonenpasta



Sojasaus



[Mini-]komkommer



Paprika



Gomasio



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

Gomasio is een Japans specerij van gemalen sesamzaadjes
en een snuijfe zout - perfect om smaak te versterken en
minder zout te gebruiken.

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, rasp, pot met deksel, keukenpapier, kleine kom, wok of sauteerpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Biefstukreepjes* (g)	100	200	300	400	500	600
Basmatirijst (g)	75	150	225	300	375	450
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Verse gember* (tl)	1	2	3	4	5	6
Zwarte-bonenpasta (g)	15	25	40	50	65	75
Sojasaus (ml)	10	20	30	40	50	60
[Mini-]komkommer* (stuk(s))	½	¾	1	1½	1¾	2
Paprika* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Gomasio (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
Wittewijnazijn (ml)	30	60	90	120	150	180
Suiker (tl)	1	2	3	4	5	6
[Zoutarme] ketjap manis (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zonnebloemolie (el)	1	2	3	4	5	6
Bloem (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zoutarme runderbouillon (ml)	100	200	300	400	500	600
Sambal	naar smaak					
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2661 /636	454 /109
Vetten (g)	17	3
Waarvan verzadigd (g)	2,6	0,4
Koolhydraten (g)	85	14
Waarvan suikers (g)	16,7	2,9
Vezels (g)	8	1
Eiwit (g)	35	6
Zout (g)	3,4	0,6

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Haal de **biefstukreepjes** uit de koelkast en dep droog met keukenpapier (zie Tip).
- Meng in een kleine kom de ketjap, de bloem, de helft van de zonnebloemolie en zwarte peper. Voeg de **biefstukreepjes** toe en meng met de saus.
- Breng water aan de kook in een pot met deksel. Kook de **rijst**, afgedekt, 10 - 12 minuten in de pot. Giet daarna af en laat uitstomen.
- Snijd de **komkommer** in schijfjes.

Tip: Het best kun je de biefstuk al een halfuur tot een uur voordat je begint met koken uit de koelkast halen. Dan is de biefstuk ook vanbinnen op temperatuur wanneer je hem bakt en krijg je een malser resultaat.



3. Paprika bakken

- Verhit ½ el zonnebloemolie per persoon in dezelfde pan op middelhoog vuur. Fruit de **ui**, **knoflook** en **gember** 1 - 2 minuten.
- Voeg de **zwarte-bonenpasta** en de **paprika** toe en bak 4 - 5 minuten.
- Blus af met de **sojasaus**, een scheutje wittewijnazijn en de bouillon. Voeg sambal naar smaak toe. Breng aan de kook en laat 2 - 3 minuten indikken op middelhoog vuur. Voeg de **biefstukreepjes** toe en bak nog 1 minuut mee in de saus.



2. Biefstukreepjes bakken

- Meng in een kom de wittewijnazijn en de suiker. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Voeg de **komkommer** toe. Schep af en toe om, zodat de smaken goed intrekken.
- Snipper de **ui**. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Rasp de **gember** met een fijne rasp. Snijd de **paprika** in reepjes.
- Verhit een wok of sauteerpan zonder olie op hoog vuur. Voeg, zodra de pan goed heet is, de **biefstukreepjes** toe en schroei in 1 - 2 minuten dicht. Haal uit de pan en bewaar apart.
- Bereid de bouillon.

Weetje 🍌 Komkommers bestaan voor een groot deel uit water, maar bevatten ook vitaminen en mineralen. Ze hydrateren, bevatten weinig calorieën en zorgen tegelijkertijd voor essentiële voedingsstoffen. Win-win-win dus!



4. Serveren

- Verdeel de **rijst** over de borden.
- Schep de **biefstukreepjes**, de **groenten** en zwarte-bonensaus erop.
- Garneer met de **gomasio**.
- Serveer de zoetzure **komkommer** 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 snuf peper en zout toe. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.



Kipworstjes met wortelpuree

met broccoli en zelfgemaakte saus

Familie Caloriebewust

Totale tijd: 35 - 45 min.



Aardappelen



Wortel



Ui



Gekruide kipworstjes



Broccoli



Ketjap manis



Gomasio-tuinkruidentmix



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!



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

2x pot, aardappelstamper, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Wortel* (stuk(s))	1	1	2	2	3	3
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Gekruide kipworstjes* (stuk(s))	2	4	6	8	10	12
Broccoli* (g)	100	200	360	500	560	700
Ketjap manis (ml)	10	20	30	40	50	60
Gomasio-tuinkruidenmix (zakje(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½

Zelf toevoegen

Zoutarm kippenbouillonblokje (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
[Plantaardige] boter (el)	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaardige] melk (splash)	1	2	3	4	5	6
Mosterd (el)	¾	1½	2¼	3	3¾	4½
Water (ml)	60	120	180	240	300	360
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2489 / 595	369 / 88
Vetten (g)	27	4
Waarvan verzadigd (g)	12	1,8
Koolhydraten (g)	53	8
Waarvan suikers (g)	11,3	1,7
Vezels (g)	18	3
Eiwit (g)	28	4
Zout (g)	2,9	0,4

Allergenen

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



1. Koken

Was of schil de **aardappelen** en **wortel** beide in grove stukken. Zet de **aardappel** en **wortel** onder water in een pot en kook in 12 - 15 minuten gaar. Bewaar wat van het kookvocht, giet af en laat uitstomen.



4. Saus maken

Voeg per persoon: ½ el **ketjap**, ½ el mosterd, 1 el boter en ¼ bouillonblokje toe aan de pan met de **worst**. Roer goed door en blus af met 60 ml water per persoon. Zet het vuur laag en laat de saus indikken tot serveren.



2. Kipworstjes bakken

Snij de **ui** in halve ringen. Verhit ½ el olijfolie per persoon in een pan met deksel op middelhoog vuur en bak de **kipworstjes** in 2 - 3 minuten rondom bruin. Voeg vervolgens de **ui** toe en dek de pan af. Bak 4 - 6 minuten op middelhoog vuur, of tot de **worstjes** gaar zijn. Keer regelmatig om.



5. Puree maken

Stamp de **aardappelen** en **wortel** met een aardappelstamper tot een grove puree. Voeg ¼ el mosterd per persoon en een scheutje melk of kookvocht toe en stamp goed door. Breng op smaak met peper en zout.



3. Broccoli koken

Breng water met een snuif zout aan de kook in een pot voor de **broccoli**. Snijd de bloem van de **broccoli** in roosjes en de steel in blokjes. Kook de **broccoli** in 5 - 7 minuten gaar. Giet af, laat uitstomen en breng op smaak met peper en zout.

Weetje 🍷 *Broccoli wordt niet voor niets gezien als een supergroente. Het is rijk aan onder andere calcium, kalium, ijzer en vitamine B, C en E.*



6. Serveren

Verdeel de aardappel-wortelpuree over de borden. Leg de **broccoli** ernaast en bestrooi met de **gomasio-tuinkruiden**. Serveer de **worstjes** ernaast en verdeel de saus over de **worstjes** en puree.

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.



Aziatische fusionsalade met vegetarische runderstukjes met udonnoedels en pinda's

Veggie Rapido Caloriebewust

Totale tijd: 20 - 25 min.



Knoflookteen



Gemberpuree



Limoen



Zoete Aziatische saus



Sojasaus



Ui



Verse udonnoedels



Ongezouten pinda's



Rode peper



[Mini-]komkommer



Vegetarische runderstukjes



Wortel



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!



Veggie runderstukjes

Klaar om te koken?

Bekijk de houdbaarheid van de verse ingrediënten en bepaal welke maaltijd je als eerste kookt. Was daarna groenten en fruit en weeg af. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigheden

Kom, rasp, saladekom, kleine kom, wok of sauteerpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Gemberpuree* (g)	5	10	15	20	25	30
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
Ui (stuk(s))	¼	½	1	1	1½	1½
Verse udonnoedels (g)	100	200	300	400	500	600
Ongezouten pinda's (g)	10	20	30	40	50	60
Rode peper* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
[Mini-]komkommer* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Vegetarische runderstukjes* (g)	80	160	240	320	400	480
Wortel* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3

Zelf toevoegen

Zonnebloemolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Suiker (tl)	½	1	1½	2	2½	3

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2243 / 536	453 / 108
Vetten (g)	18	4
Waarvan verzadigd (g)	2,1	0,4
Koolhydraten (g)	63	13
Waarvan suikers (g)	21,7	4,4
Vezels (g)	5	1
Eiwit (g)	28	6
Zout (g)	3,4	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**, **sojasaus**, **gemberpuree** en **knoflook**. Voeg per persoon: ½ tl suiker en het sap van 1 **limoenpartje** toe. Meng de marinade goed.
- Meng in een kom de **vegetarische runderstukjes** met ⅓ van de marinade. Zet opzij en laat de smaken intrekken.



2. Snijden

- Halveer de **komkommer** in de lengte en snijd in halve maantjes.
- Rasp de **wortel** en snijd de **ui** in dunne halve ringen.
- Meng in een saladekom de **komkommer**, **wortel** en **ui**.



3. Bakken

- Verhit ½ el zonnebloemolie per persoon in een wok of sauteerpan op middelhoog vuur. Bak de **vegetarische runderstukjes** 2 - 3 minuten al roerend.
- Voeg de **udonnoedels** toe 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 **vegetarische runderstukjes** toe aan de saladekom. Meng door elkaar en verdeel over de borden.
- Garneer met de **pinda's** en **rode peper**.
- Voeg de overige marinade naar smaak en serveer met de overige **limoenpartjes**.

Eet smakelijk!



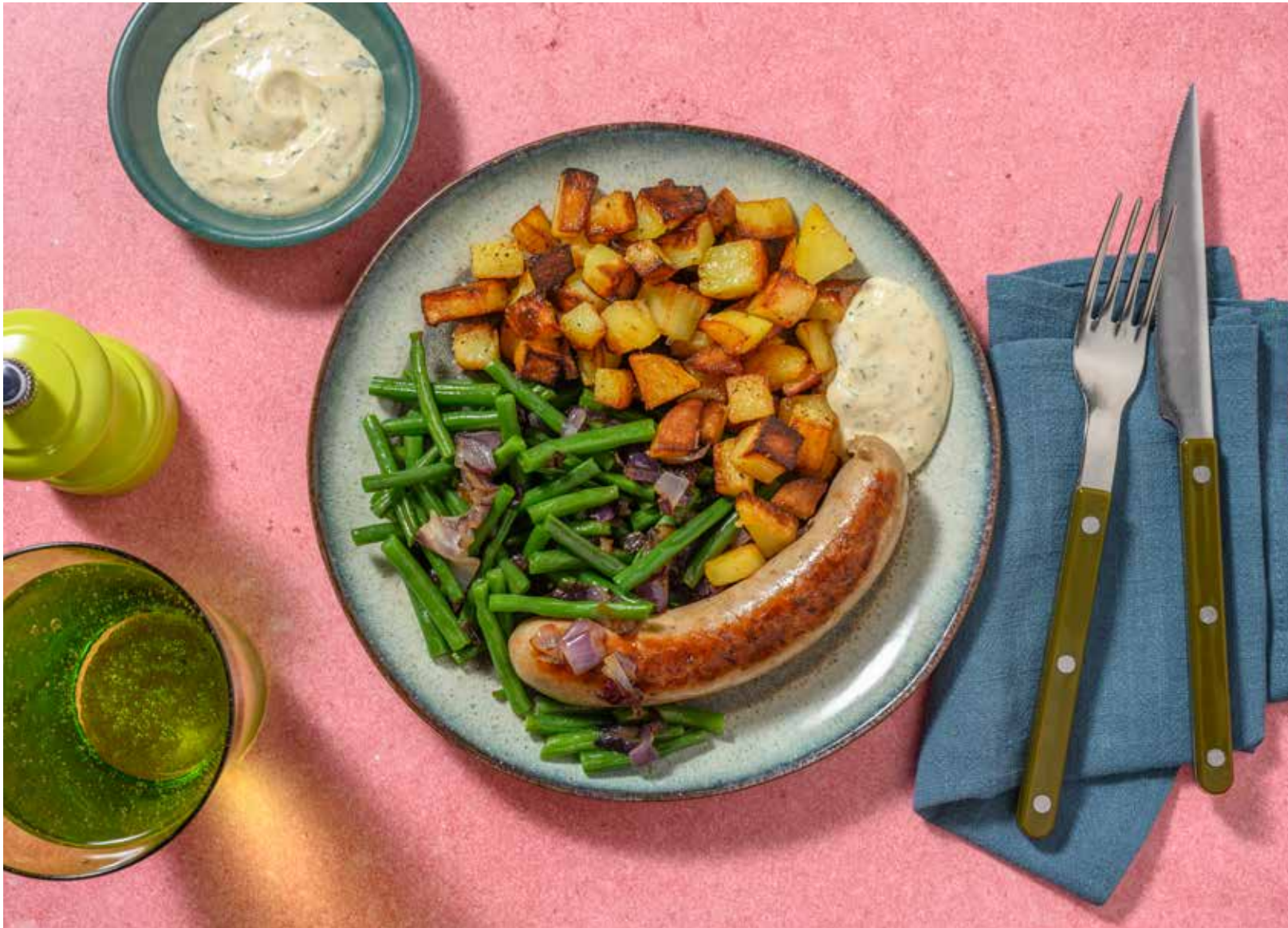
Voeg je extra stukje vis, vlees of vleesvervanger toe en bereid op dezelfde manier als beschreven staat. Tip: pak er een grotere pan bij en voeg eventueel extra (plantaardig) bakvet en een tweede snuif peper en zout toe. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.

Boerenworst met gebakken patatjes

met dillemayonaise en sperziebonen

Rapido

Totale tijd: 25 - 30 min.



Aardappelblokjes



Varkensboerenworst



Ui



Sperziebonen



Verse dille



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

Dille is niet alleen smaakvol, maar bevat ook antioxidanten
en vitamine C, waardoor het een gezonde en smakelijke
toevoeging is aan diverse gerechten.

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

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

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelblokjes* (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Varkensboerenworst* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Ui (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Sperziebonen* (g)	200	400	600	800	1000	1200
Verse dille* (g)	2½	5	7½	10	12½	15

Zelf toevoegen

Honing [of plantaardig alternatief] (tl)	1	2	3	4	5	6
[Plantaardige] boter (el)	1	2	3	4	5	6
Mosterd (tl)	1	2	3	4	5	6
[Plantaardige] mayonaise (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3561 /851	520 /124
Vetten (g)	52	8
Waarvan verzadigd (g)	16,7	2,4
Koolhydraten (g)	59	9
Waarvan suikers (g)	8,4	1,2
Vezels (g)	15	2
Eiwit (g)	29	4
Zout (g)	2	0,3

Allergenen

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



1. Aardappelen bakken

- Verhit ½ el boter per persoon in een pan met deksel op middelhoog vuur (zie Tip). Bak de **aardappeltjes** in 15 minuten knapperig. Breng op smaak met peper en zout.
- Verwijder de steelaanzet van de **sperziebonen** en halveer de **sperziebonen**.
- Schenk een bodempje water in een pot met deksel. Voeg een snufje zout en de **sperziebonen** toe. Breng afgedekt aan de kook en laat 6 - 8 minuten zachtjes koken. Giet af en laat uitstomen.

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



2. Boerenworst bakken

- Snipper de **ui**.
- Verhit ½ el boter per persoon in een 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.
- Bak de **ui** de laatste 2 minuten mee. Haal de **worst** uit de pan en bewaar apart.



3. Dillemayonaise maken

- Verwarm de pan met **ui** opnieuw op hoog vuur. Voeg de **sperziebonen** toe en bak nog 1 minuut. Breng op smaak met peper en zout.
- Snijdt de **dille** fijn. Meng in een kleine kom de **dille** met de mayonaise. Voeg per persoon: 1 tl honing en 1 tl mosterd toe. Breng op smaak met peper en zout.



4. Serveren

- Verdeel de **boerenworst** en de **sperziebonen** met **ui** over de borden.
- Schep de **patatjes** ernaast en serveer de dillemayonaise erbij.

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-kipburger met komkommer-koolsla op een wortelbroodje met patatjes

Totale tijd: 40 - 50 min.



Wortelbroodje



Hoisinsaus



[Mini-]komkommer



Ui



Oranjehoen kipburger



Sojascheuten



Aardappelen



Verse koriander



Nasi-bamiruidenmix



Wortel

**SPECIAAL
INGREDIËNT**



Speciaal ingrediënt in je box! Doordat dit broodje gemaakt is op basis van wortel heeft het een heerlijk lichtzoete smaak en is het ook nog eens een bron van vezels. Wat vond je van dit ingrediënt? Scan de QR-code en laat het ons weten.



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

Bakplaat met bakpapier, 2x kom, rasp, grillpan of gewone pan, dunschiller of kaasschaaf, kleine kom

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Wortelbroodje (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Hoisinsaus (g)	25	50	75	100	125	150
[Mini-]komkommer* (stuk(s))	½	1	1	1	2	2
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Oranjerhoen kipburger* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Sojascheuten* (g)	25	50	75	100	125	150
Aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Verse koriander* (g)	5	10	15	20	25	30
Nasi-bamikruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Wortel* (stuk(s))	½	1	1	1	2	2
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Rodewijnazijn (el)	1	2	3	4	5	6
Suiker (tl)	2	4	6	8	10	12
[Plantaadige] mayonaise (el)	2	4	6	8	10	12
[Plantaadige] boter (el)	½	1	1½	2	2½	3

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	4029 /963	600 /143
Vetten (g)	51	8
Waarvan verzadigd (g)	10,4	1,5
Koolhydraten (g)	91	14
Waarvan suikers (g)	22,1	3,3
Vezels (g)	15	2
Eiwit (g)	30	4
Zout (g)	3,2	0,5

Allergenen

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



1. Aardappelwedges maken

Verwarm de oven voor op 210 graden. Was of schil de **aardappelen** en snijd de **aardappelen** in wedges. Verdeel de **aardappelen** over een met bakplaat met bakpapier en besprenkel met de olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Rooster de **aardappelen** 30 - 35 minuten in de oven, of tot ze goudbruin zijn (zie Tip). Schep halverwege om.

Gezondheidstip 🍏 Deze maaltijd is calorierijk. Let jij op je calorie-inname? Bereid dan alle aardappelen, maar serveer ½. De overige aardappelen kun je de volgende dag in een lunschalade verwerken.



4. Burger bakken

Bak het **wortelbroodje** 4 - 6 minuten in de oven. Snijd de **ui** in dunne halve ringen. Verhit ½ el boter per persoon in een grillpan of gewone pan op middelhoog vuur. Druk de **burger** aan met een spatel en bak 7 - 8 minuten. Draai de **burger** om, voeg de **ui** toe en bak nog 6 - 7 minuten.



2. Komkommer bereiden

Schaaf met een dunschiller of kaasschaaf linten van de **komkommer**. Meng in een kom de **komkommer** met de rodewijnazijn en de helft van de suiker. Schep goed om en breng op smaak met peper en zout. Bewaar apart tot serveren. Schep regelmatig om.



5. Afmaken

Voeg de **sojascheuten**, ⅔ van de **hoisinsaus** en de overige suiker toe aan de grillpan. Meng goed door en bak nog 1 minuut. Draai de **burger** een paar keer om zodat de hele **burger** bedekt is met de saus. Voeg de wortelsalade toe aan de kom en meng met de **komkommer**. Meng in een kleine kom de overige mayonaise met de overige **hoisinsaus**.



3. Wortelsalade maken

Rasp de **wortel**. Snijd de **koriander** fijn. Meng in een kom de **wortel**, de **koriander** en de helft van de mayonaise. Breng op smaak met peper en zout.

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.



6. Serveren

Snijdt het **wortelbroodje** open en besmeer met de hoisinmayo. Beleg met de **ui**, **sojascheuten**, **kipburger** en wat salade. Bestrooi de **patatjes** met de **nasi-bamikruidenmix**. Serveer de **patatjes** en overige salade naast de **burger**. Serveer met extra mayonaise naar smaak.

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 (plantaadig) bakvet en een tweede snuif peper en zout toe. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.



Kervelsoep met aardappel en prei

met knapperig broodje camembert

Familie Veggie Caloriebewust

Totale tijd: 40 - 50 min.



Knoflookteen



Ui



Prei



Aardappelen



Verse kervel



Franse camembert



Volkoren ciabatta



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

Kervel over? Maak met de staafmixer een kervelpesto! Mix de kervel met walnoot, knoflook, pijnboompitten en Parmigiano.

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, soeppot, staafmixer

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Ui (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Prei* (stuk(s))	¾	1½	2	3	3½	4½
Aardappelen (g)	100	150	200	250	350	400
Verse kervel* (g)	30	60	90	120	150	180
Franse camembert* (g)	40	80	120	160	200	240
Volkoren ciabatta (stuk(s))	1	2	3	4	5	6

Zelf toevoegen

Zoutarme groentebouillon (ml)	450	900	1350	1800	2250	2700
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)	2464 /589	266 /64
Vetten (g)	26	3
Waarvan verzadigd (g)	8,7	0,9
Koolhydraten (g)	57	6
Waarvan suikers (g)	11,5	1,2
Vezels (g)	24	3
Eiwit (g)	24	3
Zout (g)	3	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.
- Bereid de bouillon.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Snipper de **ui** grof.
- Snijd de **prei** in fijne ringen (zie Tip).
- Was de **aardappelen** grondig of schil ze. Snijd de **aardappelen** in kwarten.

Tip: Het groene loof van de prei kan wat stugger zijn waardoor de soep minder glad wordt. Snijd het daarom goed fijn of laat een deel hiervan achterwege.



3. Broodjes bakken

- Bak de **broodjes** 5 - 7 minuten op een bakplaat met bakpapier in het midden van de oven, of tot de **kaas** gesmolten is (zie Tip).
- Verwijder ondertussen eventuele dikke steeltjes van de **kervel** en snijd de **kervel** fijn.
- Houd enkele **kervelblaadjes** opzij voor de garnering.

Tip: Heb je een oven met grillstand? Grill het broodje dan aan het eind tot de kaas begint te borrelen en een mooie goudbruine kleur begint te krijgen.



2. Stoven

- Verhit 1 el olijfolie per persoon in een soeppot met deksel op middelhoog vuur. Fruit de **ui** en de **knoflook** 1 - 2 minuten.
- Voeg de **prei** en **aardappelen** toe en bak nog 5 - 6 minuten.
- Voeg de bouillon toe en breng aan de kook. Laat de soep 14 - 16 minuten zachtjes koken.
- Halveer het **broodje**. Snijd de **camembert** in dunne sneetjes en beleg beide helften van het **broodje** met de **camembert**.

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



4. Serveren

- Voeg de **kervel** toe aan de soep en roer goed door. Pureer de soep met een staafmixer en breng op smaak met peper en zout. Voeg eventueel extra water toe als je de soep wilt verdunnen. Verwarm de soep nog 2 - 3 minuten zonder deksel.
- Verdeel de kervelsoep over de soepkommen en garneer met de overige **kervelblaadjes**. Serveer met de broodjes camembert.

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.

Wraps met oesterzwammen en knoflook-yoghurtsaus

met patatjes en zoetzure ui

Veggie Rapido

Totale tijd: 25 - 30 min.



Oesterzwammen



Ui



Afrikaanse kruidenmix



BBQ-rub



Witte tortilla



Aardappelen



Biologische volle yoghurt



Knoflookteen



[Mini-]komkommer



Verse dille, munt & bladpeterselie



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

Oesterzwammen zijn een prima vleesvervanger. Door ze te scheuren in plaats van ze te hakken, blijft hun delicate, unieke textuur behouden.

Scheur mij af!



Pulled chicken

Klaar om te koken?

Bekijk de houdbaarheid van de verse ingrediënten en bepaal welke maaltijd je als eerste kookt. Was daarna groenten en fruit en weeg af. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigheden

Bakplaat met bakpapier, 2x kom, sauteerpan met deksel, kleine kom

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Oesterzwammen* (g)	200	400	600	800	1000	1200
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Afrikaanse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
BBQ-rub (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Witte tortilla (stuk(s))	2	4	6	8	10	12
Aardappelen (g)	100	200	300	400	500	600
Biologische volle yoghurt* (g)	50	100	150	200	250	300
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
[Mini-]komkommer* (stuk(s))	½	1	¾	1	1¼	2
Verse dille, munt & bladpeterselie* (g)	5	10	15	20	25	30
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	2	4	6	8	10	12
Water (ml)	25	50	75	100	125	150
[Plantaardige] mayonaise (el)	½	1	1½	2	2½	3
Rodewijnazijn (el)	1	2	3	4	5	6
Suiker (tl)	1	2	3	4	5	6
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3280 / 784	512 / 122
Vetten (g)	40	6
Waarvan verzadigd (g)	7	1,1
Koolhydraten (g)	78	12
Waarvan suikers (g)	11,3	1,8
Vezels (g)	18	3
Eiwit (g)	18	3
Zout (g)	1,8	0,3

Allergenen

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



1. Oesterzwammen bakken

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Scheur de **oesterzwammen** in stukken.
- Meng in een kom de **oesterzwammen**, de **BBQ-rub** (let op: pikant! Gebruik naar smaak) en de helft van de olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.
- Rooster de **oesterzwammen** 20 minuten in de oven op een bakplaat met bakpapier.



2. Aardappelen bakken

- Snijd de **aardappelen** in wedges.
- Voeg de **aardappelen** en 25 ml water per persoon toe aan een sauteerpan met deksel en stoom, afgedekt, 12 - 15 minuten op middelhoog vuur.
- Giet af indien nodig. Haal het deksel van de pan, voeg de overige olijfolie en de helft van de **Afrikaanse kruiden** toe aan de pan. Roer goed door en bak de **aardappelen** in 5 - 7 minuten krokant. Breng op smaak met peper en zout.



3. Knoflooksaus maken

- Snijd ondertussen de **ui** in halve ringen. Meng in een kom per persoon: 1 el rodewijnazijn en 1 tl suiker. Voeg de **ui** toe en breng op smaak met zout. Schep af en toe om zodat de smaken goed intrekken.
- Besprenkel de **tortilla** licht met water, wrijf in met de overige **Afrikaanse kruiden** en bak de **tortilla** 2 - 3 minuten mee in de oven.
- Snijd de **komkommer** in dunne halve maantjes.



4. Serveren

- Pers de **knoflook** of snijd fijn. Hak de **verse kruiden** fijn.
- Meng in een kleine kom de **yoghurt**, **knoflook**, **verse kruiden** en ½ el mayonaise per persoon. Breng op smaak met peper en zout.
- Beleg de **tortilla's** met de **oesterzwammen**, **patatjes**, **komkommer** en de ingelegde **ui**. Besprenkel met de knoflook-yoghurtsaus.

Eet smakelijk!



Verwarm de pulled chicken 4 - 5 minuten in een pan. Beleg de wraps met de pulled chicken en andere ingrediënten. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.



Honing-mosterdzalm met geroosterde patatjes

met oranje en gele wortel

Familie Caloriebewust

Totale tijd: 40 - 50 min.



Krieltjes



Wortel



Zalmfilet



Knoflookteen



Verse tijm



Gele wortel



Ui



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

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

Scheur mij af!



Zalmfilet

Klaar om te koken?

Bekijk de houdbaarheid van de verse ingrediënten en bepaal welke maaltijd je als eerste kookt. Was daarna groenten en fruit en weeg af. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigdheden

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

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

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

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2761 / 660	404 / 97
Vetten (g)	30	4
Waarvan verzadigd (g)	4,8	0,7
Koolhydraten (g)	65	9
Waarvan suikers (g)	15,2	2,2
Vezels (g)	16	2
Eiwit (g)	26	4
Zout (g)	0,8	0,1

Allergenen

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



1. Krieltjes roosteren

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



4. Saus maken

Meng in een kleine kom de honing met de mosterd.



2. Groenten snijden

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

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



5. Zalm bakken

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



3. Groenten stoven

Verhit ½ el olijfolie per persoon in een sauteerpan met deksel op middelhoog vuur en bak de **ui** en **wortel** 1 minuut. Voeg de **knoflook**, **tijm** en per persoon: 50 ml groentebouillon en 1 tl basterdsuiker toe. Laat, afgedekt, 10 - 12 minuten koken. Haal het deksel van de pan en bak de **groenten** nog 2 minuten zonder deksel.



6. Serveren

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

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.

Baconburger met romige aardappelpuree

met wortel, saus van ui en bieslook

Rapido

Totale tijd: 25 - 30 min.



Aardappelen



Roomkaas



Gekruide runderburger



Ontbijtspek



Ui



Wortel



Pikante uienchutney



Italiaanse kruiden



Gedroogde tijm



Verse bieslook



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

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

Scheur mij af!



Runderhamburger

Klaar om te koken?

Bekijk de houdbaarheid van de verse ingrediënten en bepaal welke maaltijd je als eerste kookt. Was daarna groenten en fruit en weeg af. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigdheden

Sauteerpan met deksel, pot, aardappelstamper, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

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

Zelf toevoegen

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

Peper en zout naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3694 /883	494 /118
Vetten (g)	44	6
Waarvan verzadigd (g)	20,4	2,7
Koolhydraten (g)	83	11
Waarvan suikers (g)	32	4,3
Vezels (g)	13	2
Eiwit (g)	31	4
Zout (g)	3,1	0,4

Allergenen

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



1. Aardappelen koken

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

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



2. Groenten snijden

- Snipper de **ui**.
- Snijd de **wortel** in dunne schijfjes.
- Verhit de olijfolie in een sauteerpan met deksel op middelhoog vuur en voeg de **ui**, de **wortel** en de aangegeven hoeveelheid water toe.
- Dek de pan af en stoof de **groenten** 8 - 10 minuten.
- Blus af met de wittewijnazijn. Voeg de honing en de **tijm** toe en bak nog 1 minuut. Breng op smaak met peper en zout.



3. Burgers bakken

- Wikkel ondertussen de **burger** in het **spek**.
- Verhit de helft van de boter in een pan op middelhoog vuur en bak de **burger** 2 - 3 minuten per kant.
- Voeg de **uienchutney** en 1 el water per persoon toe en bak nog 1 minuut.
- Stamp de **aardappelen** met een aardappelstamper tot een grove puree.



4. Serveren

- Voeg de overige boter, de mosterd, de **roomkaas**, de **Italiaanse kruiden** en een scheutje kookvocht toe aan de puree en stamp goed door. Breng op smaak met peper en zout.
- Snijd de **bieslook** fijn. Verdeel de aardappelpuree, de **groenten** en de **burger** over de borden. Serveer met de saus van **ui** en garneer het gerecht met de **bieslook**.

Eet smakelijk!



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



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

Dit gerecht maak je extra lekker met krokante salie! Deze
garnering bereid je zelf door de verse salieblaadjes kort te
bakken in olijfolie.

Scheur mij af!



Varkensworst met cheddar
rode ui

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)	81	11
Waarvan suikers (g)	6,3	0,9
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. 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.



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

Leg de helft van de **salieblaadjes** apart en snijd de overige blaadjes fijn. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Verhit ½ el boter per persoon 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.



4. Risotto maken

Breng aan de kook en kook de **parelgerst**, afgedekt, in 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. Schep de **salie** uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.



5. Champignons bakken

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 wanneer de pan te droog wordt een scheutje water toe.



6. Serveren

Voeg, als de **parelgerst** gaar is, de **mascarpone** en de helft van de **pecorino** toe. Verdeel de parelgerstrisotto over de borden. Schep de **champignons**, **pompoen** en **ui** erbovenop. Garneer de risotto met de overige **pecorino** en de krokante **salie**.

Weetje 🍏 Minder vlees eten goed is voor je gezondheid. Het vermindert met name het risico op hart- en vaatziekten.



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.

Romige orecchiette met chorizo en broccoli

met pecorino, Grana Padano en kerstomaten

Rapido

Totale tijd: 25 - 30 min.



Chorizoblokjes



Orecchiette



Knoflookteen



Broccoli



Culinaire room



BBQ-rub



Rode kerstomaten



Ui



Geraspte pecorino DOP



Grana Padanovlokken DOP



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

Sauteerpan, pot

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Chorizoblokjes* (g)	40	75	115	150	190	225
Orecchiette (g)	90	180	270	360	450	540
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Broccoli* (g)	100	200	360	360	560	560
Culinaire room (g)	75	150	225	300	375	450
BBQ-rub (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Rode kerstomaten (g)	65	125	190	250	315	375
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Geraspte pecorino DOP* (g)	20	40	60	80	100	120
Grana Padanovlokken DOP* (g)	10	20	30	40	50	60

Zelf toevoegen

Peper en zout naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3289 / 786	723 / 173
Vetten (g)	35	8
Waarvan verzadigd (g)	19,1	4,2
Koolhydraten (g)	77	17
Waarvan suikers (g)	12,3	2,7
Vezels (g)	10	2
Eiwit (g)	35	8
Zout (g)	2,7	0,6

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**.
- Snijd de bloem van de **broccoli** in kleine roosjes en de steel in blokjes.
- Kook de **pasta** 8 minuten in de pot met deksel.
- Kook de laatste 4 minuten de **broccoli** mee. Giet daarna af en bewaar wat van het kookvocht.



2. Chorizo bakken

- Halveer de **kerstomaten**.
- Snipper de **ui**. Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Verhit een sauteerpan zonder olie op middelhoog vuur en bak de **chorizo** en **ui** 2 - 3 minuten.
- Voeg de **knoflook** en **kerstomaten** toe en bak nog 1 minuut mee.



3. Saus maken

- Voeg de **culinaire room** en **BBQ-rub** (let op: pikant! Gebruik naar smaak) toe. Meng goed en breng eventueel op smaak met peper en zout.
- Voeg de **pasta**, **broccoli** en de helft van beide **kazen** toe. Meng goed door. Laat nog 2 - 3 minuten sudderen, of tot de saus de gewenste dikte heeft. Voeg eventueel wat kookvocht toe.



4. Serveren

- Verdeel de **pasta** over diepe borden.
- Garneer met de overige **kaas**.

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.

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

Scheur mij af!



Kippendijfilet

Klaar om te koken?

Bekijk de houdbaarheid van de verse ingrediënten en bepaal welke maaltijd je als eerste kookt. Was daarna groenten en fruit en weeg af. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, kom, diep 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
Basmatirijst (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)	3946/943	810/194
Vetten (g)	51	11
Waarvan verzadigd (g)	6,6	1,4
Koolhydraten (g)	81	17
Waarvan suikers (g)	6,9	1,4
Vezels (g)	9	2
Eiwit (g)	36	7
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 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. 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.



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. 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.



2. Rijst koken

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



5. Groenten bakken

Breng de **groenten** 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).

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.



3. Kip paneren

Snij 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 diep bord de **panko** met de **Midden-Oosterse kruidenmix**. Haal de **kippendijreepjes** door de **panko**. Zorg dat ze volledig bedekt zijn.



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**.

Weetje 🍌 Broccoli wordt niet voor niets gezien als een supergroente. Het is rijk aan onder andere calcium, kalium, ijzer en vitamine B, C en E.

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.



Varkensworstjes met gekruide tomatencouscous

met Italiaanse groenten en frisse yoghurtsaus

Rapido

Totale tijd: 15 - 20 min.



Italiaanse groentemix



Gesneden rode ui



Varkensworstjes met tomaat en rozemarijn



Midden-Oosterse kruidenmix



BBQ-rub



Tomatenpuree



Volkoren couscous



Verse bladpeterselie en munt



Biologische volle yoghurt



Knoflookteen



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

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

Scheur mij af!



Varkensworstjes

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, sauteerpan met deksel, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Italiaanse groentemix* (g)	200	400	600	800	1000	1200
Gesneden rode ui* (g)	40	75	115	150	190	225
Varkensworstjes met tomaat en rozemarijn* (stuk(s))	2	4	6	8	10	12
Midden-Oosterse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
BBQ-rub (zakje(s))	½	¾	1	1½	1¾	2
Tomatenpuree (potje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Volkoren couscous (g)	75	150	225	300	375	450
Verse bladpeterselie en munt* (g)	5	10	15	20	25	30
Biologische volle yoghurt* (g)	50	100	150	200	250	300
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
Zoutarme runderbouillon (ml)	175	350	525	700	875	1050
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
[Plantaardige] mayonaise (el)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3770 /901	529 /127
Vetten (g)	48	7
Waarvan verzadigd (g)	11,9	1,7
Koolhydraten (g)	76	11
Waarvan suikers (g)	17,7	2,5
Vezels (g)	16	2
Eiwit (g)	35	5
Zout (g)	2,4	0,3

Allergenen

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



1. Groentemix bakken

- Bereid de bouillon.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Verhit ½ el olijfolie per persoon in een sauteerpan met deksel op middelhoog vuur. Bak de **knoflook** en **groentemix** 3 - 5 minuten al roerend.
- Verhit ½ el olijfolie per persoon in een pan. Bak de **varkensworstjes** 5 minuten.
- Voeg de **gesnipperde ui** toe aan de pan met de **varkensworstjes** en bak 5 - 7 minuten mee.



2. Couscous bereiden

- Voeg de **tomatenpuree** en per persoon: ½ zakje **Midden-Oosterse kruidenmix** en ⅓ zakje **BBQ-rub** (*let op: pikant!* Gebruik naar smaak) toe aan de sauteerpan met groenten en bak 1 minuut.
- Voeg de bouillon toe aan de sauteerpan met **groenten** en roer de **couscous** erdoorheen.
- Zet het vuur uit en laat het geheel 10 minuten afgedekt staan. Breng op smaak met peper en zout.



3. Yoghurtsaus maken

- Hak ondertussen de **verse bladpeterselie** en **mint** fijn.
- Meng de **yoghurt**, mayonaise, de **verse kruiden** en extra vierge olijfolie in een kom. Breng op smaak met peper en zout en zet apart.



4. Serveren

- Verdeel de **couscous** over de borden.
- Schep de **worstjes** en gebakken **ui** op de **couscous**.
- Serveer met de yoghurtsaus.

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.

Pita met sticky pulled chicken

met zoetzure koolsla

Rapido

Totale tijd: 15 - 20 min.



Ui



Pulled chicken



Witte kool en wortel



Pitabroodje



Tomaat



Botersla



Zoete Aziatische saus



Pikante uienchutney



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

Weinig tijd om in de keuken te staan? We hebben de witte
kool en wortel alvast voor je gesneden, waardoor je dit recept
al in 15 minuten op tafel zet!

Scheur mij af!



Pulled chicken

Klaar om te koken?

Bekijk de houdbaarheid van de verse ingrediënten en bepaal welke maaltijd je als eerste kookt. Was daarna groenten en fruit en weeg af. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigheden

Pan met deksel, saladekom

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Pulled chicken* (g)	100	200	300	400	500	600
Witte kool en wortel* (g)	50	100	150	200	250	300
Pitabroodje (stuk(s))	2	4	6	8	10	12
Tomaat (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Botersla* (krop(pen))	½	1	1½	2	2½	3
Zoete Aziatische saus* (zakje(s))	½	1	¾	1	1¾	2
Pikante uienchutney* (g)	20	40	60	80	100	120
Zelf toevoegen						
Zonnebloemolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Suiker (tl)	1	2	3	4	5	6
Wittewijnazijn (el)	1	2	3	4	5	6
[Plantaardige] mayonaise (el)	1¼	2½	3¾	5	6¼	7½
Extra vierge olijfolie			naar smaak			
Peper en zout			naar smaak			

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3134 / 749	623 / 149
Vetten (g)	34	7
Waarvan verzadigd (g)	6	1,2
Koolhydraten (g)	75	15
Waarvan suikers (g)	23	4,6
Vezels (g)	7	1
Eiwit (g)	31	6
Zout (g)	3,3	0,7

Allergenen

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



1. Bakken

- Verwarm de oven voor op 200 graden (zie Tip).
- Snijd de **ui** in dunne halve ringen.
- Verhit ½ el zonnebloemolie per persoon in een pan met deksel op middelhoog vuur. Bak de **ui** 1 - 2 minuten.
- Voeg de **pulled chicken** en de **zoete Aziatische saus** toe en bak, afgedekt, ongeveer 4 minuten. Breng op smaak met peper en zout.

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



2. Bakken en snijden

- Bak de **pitabroodjes** 6 - 8 minuten in de oven.
- Snijd ondertussen de **tomaat** in blokjes en scheur de **botersla** grof.
- Snijd de **pitabroodjes** open.



3. Salade maken

- Meng ondertussen in een saladekom per persoon: 1 el wittewijnazijn, 1 tl suiker en een snuifje zout.
- Voeg de **witte kool** en **wortel** toe aan de kom en schep goed om.

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.



4. Serveren

- Besmeer beide helften van de **pita** met de mayonaise en **uienchutney**. Beleg met wat **botersla**, de koolsla en de sticky **pulled chicken** met **ui**.
- Voeg de **tomatenblokjes** en de overige **botersla** toe aan de koolsla.
- Voeg naar smaak extra vierge olijfolie toe. Serveer de salade bij de pita'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 snuif peper en zout toe. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.



Spitskool met harissa en yoghurtdressing

met couscous met rundergehakt, verse kruiden en amandelen

Supersnel

Totale tijd: 15 - 20 min.



Oosters gekruid rundergehakt



Verse dille, munt & bladpeterselie



Spitskool



Volkoren couscous



Ui



Citroen



Amandelschaafsel



Harissa



Yoghurtdressing



Babyspinazie



Za'atar



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

Harissa is een chilipasta uit de Maghreb, gemaakt van verschillende soorten chilipepers, specerijen en kruiden. De naam komt van het Arabische stamwoord *harasa*, wat pletten of puren betekent.

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

Pot met deksel, wok of sauteerpan, wok of sauteerpan met deksel

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Oosters gekruid rundergehakt* (g)	100	200	300	400	500	600
Verse dille, munt & bladpeterselie* (g)	5	10	15	20	25	30
Spitskool* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Volkoren couscous (g)	75	150	225	300	375	450
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Citroen* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Amandelschaafsel (g)	5	10	15	20	25	30
Harissa* (g)	15	30	45	60	75	90
Yoghurtdressing* (g)	20	40	60	80	100	120
Babyspinazie* (g)	65	125	190	250	315	375
Za'atar (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
Zoutarme groentebouillon (ml)	90	180	270	360	450	540
Water (ml)	45	90	135	180	225	270
Zonnebloemolie (el)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3418 / 817	524 / 125
Vetten (g)	40	6
Waarvan verzadigd (g)	9,7	1,5
Koolhydraten (g)	71	11
Waarvan suikers (g)	12,5	1,9
Vezels (g)	13	2
Eiwit (g)	37	6
Zout (g)	2	0,3

Allergenen

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



1. Couscous koken

- Bereid de bouillon in een pot met deksel voor de **couscous**.
- Haal de pot van het vuur en voeg de **couscous** toe.
- Voeg de **za'atar** toe en laat 10 minuten afgedekt staan.
- Roer de **couscous** los met een vork.



2. Amandelen roosteren

- Snipper de **ui**.
- Verhit ½ el zonnebloemolie per persoon in een wok of sauteerpan op middelhoog vuur en bak de **ui** 1 - 2 minuten. Voeg het **gehakt** toe en bak in 3 - 4 minuten los.
- Verlaag het vuur en voeg geleidelijk de **spinazie** toe aan de pan.
- Verhit ondertussen een wok of sauteerpan zonder olie op hoog vuur en rooster het **amandelschaafsel** goudbruin. Haal uit de pan en bewaar apart.



3. Spitskool bereiden

- Snijd de **spitskool** in twee grote parten per persoon. Verhit ½ el zonnebloemolie per persoon in dezelfde pan op hoog vuur. Bak de **spitskool** in 1 - 2 minuten per kant bruin. Voeg vervolgens de aangegeven hoeveelheid water toe. Dek de pan af en laat 5 - 7 minuten stomen.
- Snijd de **verse kruiden** fijn. Snijd de **citroen** in partjes.
- Roer de **couscous** door het **gehakt** en besprenkel met extra vierge olijfolie naar smaak.



4. Serveren

- Verdeel de **couscous** over de borden en leg de **spitskool** erbovenop.
- Besprenkel met de **harissa** en de **yoghurtdressing**.
- Garneer met de **verse kruiden** en het **amandelschaafsel**.
- Serveer met de **citroenpartjes**.

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.

Kip met sesamkorst en geroosterde groenten

met knoflook-gemberrijst

Familie

Totale tijd: 30 - 40 min.



Courgette



Paprika



Wortel



Knoflookteen



Gemberpuree



Basmatirijst



Sesamzaad



Panko paneermeel



Kipfilethaasjes



Sojasaus



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

De sesamkip is krokant vanbuiten en mals vanbinnen. Je
maakt hem namelijk van kipfilethaasjes - het meest malse en
gewilde stukje van de kipfilet.

Scheur mij af!



Kipfilethaasjes

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 bakplaat met bakpapier, kom, pot met deksel, keukenpapier, kleine kom, pan, 3x diep bord

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Courgette* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Paprika* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Wortel* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Gemberpuree* (g)	5	10	15	20	25	30
Basmatirijst (g)	75	150	225	300	375	450
Sesamzaad (zakje(s))	1	1	1	1	2	2
Panko paneermeel (g)	15	25	40	50	65	75
Kipfilethaasjes* (g)	100	200	300	400	500	600
Sojasaus (ml)	10	20	30	40	50	60
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Zoutarme groentebouillon (ml)	180	360	540	720	900	1080
[Plant aardige] boter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Bloem (g)	25	50	75	100	125	150
Water (ml)	30	60	90	120	150	180
Honing [of plantaardig alternatief] (tl)	1	2	3	4	5	6
Sambal (tl)	1	2	3	4	5	6

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3464 / 828	473 / 113
Vetten (g)	27	4
Waarvan verzadigd (g)	7,9	1,1
Koolhydraten (g)	100	14
Waarvan suikers (g)	12,7	1,7
Vezels (g)	12	2
Eiwit (g)	42	6
Zout (g)	3	0,4

Allergenen

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



1. Groenten bereiden

Verwarm de oven voor op 200 graden. Bereid de bouillon. Snijd de **courgette** in schijfjes van 1 cm dik en de **paprika** en **wortel** in reepjes. Meng in een kom de **groenten** met ½ el olijfolie per persoon, peper en zout. Leg de **groenten** op een bakplaat met bakpapier. Rooster de **groenten** 18 - 20 minuten in de oven.



4. Kip bakken

Verhit ½ el olijfolie per persoon in een pan op middelhoog vuur. Voeg de **kip** toe en bak 2 minuten per kant, of tot de **kip** goudbruin is. Haal de **kip** uit de pan, leg op een bakplaat met bakpapier en bak nog 6 - 8 minuten in de oven, of tot de **kip** gaar is.



2. Rijst koken

Pers de **knoflook** of snijd fijn. Verhit ½ el boter per persoon in een pot met deksel op middelhoog vuur. Voeg de **knoflook** en de **gemberpuree** toe en bak 1 - 2 minuten. Voeg de **rijst** en bouillon toe aan de pot en breng aan de kook. Zet het vuur lager en kook de **rijst**, afgedekt, 10 minuten. Haal vervolgens de pot van het vuur en laat, afgedekt, 10 minuten staan.



5. Saus maken

Meng in een kleine kom de **sojasaus**, honing en sambal. Haal de bakplaat met **groenten** uit de oven, giet het honing-sojamengsel erover en meng goed. Zet weer terug in de oven en bak verder tot de **groenten** klaar zijn.



3. Kip paneren

Meng in een diep bord per persoon: 25 g bloem met 30 ml water tot een glad beslag. Meng in een ander diep bord het **sesamzaad** met de **panko**, peper en zout. Dep de **kip** droog met keukenpapier. Haal de **kip** door het beslag van bloem en water en vervolgens door het panko-sesammengsel. Leg de gepaneerde **kip** op een bord.



6. Serveren

Verdeel de **groenten** en de **rijst** over de borden. Serveer de **kip** op de **rijst**.

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

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 knoflookgarnalen en venkel-tomatensaus

met puntpaprika en basilicum

Familie Caloriebewust

Totale tijd: 30 - 40 min.



Passata



Linguine



Knoflookteen



Venkel



Siciliaanse kruidenmix



Vers basilicum



Ui



Rode puntpaprika



Citroen



Garnalen



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!



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

Sauteerpan, fijne rasp, pot met deksel

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Passata (g)	100	200	300	390	500	590
Linguine (g)	90	180	270	360	450	540
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Venkel* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Siciliaanse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Vers basilicum* (g)	5	10	15	20	25	30
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Rode puntpaprika* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Citroen* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Garnalen* (g)	80	160	240	320	400	480
Zelf toevoegen						
[Plant aardige] boter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zwarte balsamicoazijn (el)	1	2	3	4	5	6
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2226 / 532	439 / 105
Vetten (g)	8	2
Waarvan verzadigd (g)	4,6	0,9
Koolhydraten (g)	82	16
Waarvan suikers (g)	13,5	2,7
Vezels (g)	9	2
Eiwit (g)	28	5
Zout (g)	1,5	0,3

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Halveer de **venkel**, snijd in kwarten en verwijder de harde kern. Snijd de **venkel** in dunne reepjes.
- Snijd de **ui** en **puntpaprika** in halve ringen.
- Snijd het **basilicum** fijn.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Kook water in een pot met deksel voor de **pasta** en kook, afgedekt, 10 - 12 minuten. Giet daarna af, bewaar een beetje kookvocht en laat zonder deksel uitstomen.

Weetje 🍷 *Wist je dat 200 gram venkel bijna ¼ van de ADH kalium bevat? Kalium speelt een belangrijke rol in het regelen van de vochtbalans van ons lichaam en bij het doorgeven van prikkels naar ons zenuwstelsel.*



2. Garnalen bakken

- Verhit ½ el boter per persoon in een sauteerpan op middelhoog vuur.
- Voeg de **garnalen** toe en bak 1 - 2 minuten per kant.
- Breng op smaak met peper en zout, haal uit de pan en bewaar apart.



3. Saus maken

- Verhit dezelfde sauteerpan opnieuw op middelhoog vuur. Voeg de **venkel**, **ui** en **puntpaprika** toe en bak in 5 - 7 minuten gaar.
- Voeg de **Siciliaanse kruiden** en de **knoflook** toe en bak 2 - 3 minuten mee.
- Blus af met per persoon: 1 el zwarte balsamicoazijn en 1 el kookvocht. Voeg de **passata** toe en breng op smaak met peper en zout. Laat 4 - 5 minuten zachtjes koken.



4. Serveren

- Voeg de **garnalen** en de **pasta** toe aan de venkel-tomatensaus en meng goed door (zie Tip).
- Verdeel de **pasta** over de borden. Rasp de schil van ¼ **citroen** per persoon over de borden en garneer met het **verse basilicum**. Serveer met de eventueel overige **citroenpartjes**.

Tip: *Is de saus te droog? Voeg dan nog een beetje kookvocht toe.*

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.



Pasta alla norma

met aubergine, vers basilicum en twee kazen

Veggie Rapido

Totale tijd: 20 - 25 min.



Aubergine



Knoflookteen



Ui



Vers basilicum



Passata



Italiaanse kruiden



Mini-romatomaten



Geraspte pecorino DOP



Parmigiano Reggiano DOP



Penne



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

Wist je dat basilicum ook koningskruid wordt genoemd? De naam van dit kruid komt namelijk van het Oudgriekse woord voor koning - *basileus*.

Scheur mij af!



Boerengehakt

Klaar om te koken?

Bekijk de houdbaarheid van de verse ingrediënten en bepaal welke maaltijd je als eerste kookt. Was daarna groenten en fruit en weeg af. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigheden

Sauteerpan, fijne rasp, pot, sauteerpan of grote pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aubergine* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Vers basilicum* (g)	5	10	15	20	25	30
Passata (g)	100	200	300	390	500	590
Italiaanse kruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Mini-romatomaten (g)	50	100	200	200	300	300
Geraspte pecorino DOP* (g)	20	40	60	80	100	120
Parmigiano Reggiano DOP* (stuk(s))	½	1	¾	1	1¼	2
Penne (g)	90	180	270	360	450	540
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Zwarte balsamicoazijn (tl)	½	1	1½	2	2½	3
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)	3033 / 725	641 / 153
Vetten (g)	30	6
Waarvan verzadigd (g)	10,1	2,1
Koolhydraten (g)	83	18
Waarvan suikers (g)	16,3	3,4
Vezels (g)	12	2
Eiwit (g)	25	5
Zout (g)	1,9	0,4

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Breng water met ¼ bouillonblokje per persoon aan de kook in een pot met deksel voor de **pasta**.
- Snijd de **aubergine** in blokjes van 1 cm.
- Halveer de **tomaten**.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Snipper de **ui**.
- Snijd het **basilicum** grof.
- Kook de **pasta** 10 - 12 minuten. Giet af, maar bewaar een kopje kookvocht en laat uitstomen.



2. Aubergine bakken

- Verhit 1 el olijfolie per persoon in een sauteerpan of grote pan op hoog vuur. Voeg de **aubergineblokjes** toe en bak in 8 - 10 minuten al roerend goudbruin.
- Voeg in de laatste 2 minuten de **Italiaanse kruiden** toe.
- Rasp ondertussen de **Parmigiano Reggiano** met een fijne rasp.

Weetje 🍆 Aubergine is een veelzijdige groente. Wist je dat het vol zit met ijzer en vitamine C?



3. Saus maken

- Verhit ondertussen ½ el olijfolie per persoon in een sauteerpan op middelhoog vuur. Bak de **knoflook** en de **ui** 2 - 3 minuten.
- Voeg vervolgens de **tomaten** toe en bak nog 2 minuten.
- Blus af met de **passata** en ½ tl zwarte balsamicoazijn per persoon. Breng op smaak met peper en zout. Laat 4 - 5 minuten sudderen.



4. Serveren

- Voeg de **pasta**, de **aubergineblokjes**, de helft van de **pecorino**, de helft van het **basilicum** en 2 - 3 el kookvocht per persoon toe aan de tomatensaus. Roer goed door.
- Verdeel de **pasta** over diepe borden en garneer met de geraspte **Parmigiano Reggiano**, de overige **pecorino** en het overige **basilicum**.

Eet smakelijk!



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

Stoof met varkensworst van Brandt & Levie

met ovenfrietjes en frisse witloofsalade

Totale tijd: 45 - 55 min.



Prei



Wortel



Ui



Knoflookteen



Varkensworst
met cheddar en
gestoofde rode ui



Laurierblad



Witloof



Gemalen kaneel



Aardappelen



Speciaal ingrediënt in je box! De varkensworst van Brandt & Levie. Hier gaan ze voor kwaliteit. De varkens groeien op bij bevriende boeren op Nederlandse bodem.
Scan de QR-code om meer te weten te komen over deze leverancier!



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, 2x kom, sauteerpan met deksel, zeef

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Prei* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Wortel* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1½	1½
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Knoflookteen (stuk(s))	1	1	2	2	3	3
Varkensworst met cheddar en gestoofde rode ui* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Laurierblad (stuk(s))	1	1	1	1	2	2
Witloof* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Gemalen kaneel (tl)	¼	½	¾	1	1½	1½
Aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200

Zelf toevoegen

Zoutarme runderbouillon (ml)	150	300	450	600	750	900
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plant aardige] boter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Wittewijnazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Mosterd (el)	½	1	1½	2	2½	3
Bloem (tl)	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)	3372 / 806	448 / 107
Vetten (g)	54	7
Waarvan verzadigd (g)	16,9	2,2
Koolhydraten (g)	51	7
Waarvan suikers (g)	11,2	1,5
Vezels (g)	16	2
Eiwit (g)	26	3
Zout (g)	2,4	0,3

Allergenen

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



1. Ovenfrietjes maken

Verwarm de oven voor op 200 graden. Bereid de bouillon. Was de **aardappelen** grondig en snijd er frietjes van 1 - 2 cm dik van. Meng de frietjes in een kom met ½ el olijfolie per persoon, peper en zout. Verspreid de frietjes over een bakplaat met bakpapier en bak 30 - 40 minuten, of tot ze goudbruin zijn.



4. Stoven

Breng afgedekt aan de kook en verlaag het vuur. Laat 10 minuten stoven. Verwijder het deksel van de sauteerpan en laat nog 5 minuten indikken, of tot de gewenste dikte.



2. Voorbereiden

Snijd de **prei** in dunne ringen en spoel schoon in een vergiet. Snijd de **wortel** in heel kleine blokjes. Snijd de **ui** in halve ringen. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Snijd het vel van de **varkensworst** open en knijp het vlees uit het vel.



5. Witloof snijden

Halveer ondertussen de **witloof** in de lengte en verwijder de harde kern. Snijd de **witloof** zeer fijn. Meng in een kom de **witloof** met per persoon: 1 el mayonaise, 1 tl wittewijnazijn, peper en zout.



3. Stoof maken

Verhit ½ el boter per persoon in een sauteerpan met deksel op middelmatig vuur. Bak de **ui** en de **knoflook** 2 - 3 minuten. Voeg per persoon: 1 mespuntje **kaneel** en 1 tl bloem toe. Voeg de **prei** en **wortel** toe en bak 2 - 3 minuten. Voeg het gehakt van de **worst** toe en bak in 2 - 3 minuten los. Blus af met de 150 ml bouillon per persoon. Voeg het **laurierblad** en de mosterd toe en breng op smaak met peper en zout.



6. Serveren

Haal het **laurierblad** uit de stoof. Serveer de stoof met de ovenfrietjes en de witloofsallade. Serveer met extra mayonaise naar smaak.

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.

Mini calzones met courgette en ui

met salade

Veggie

Totale tijd: 40 - 50 min.



Pizzadeeg



Passata



Ui



Italiaanse kruiden



Courgette



Rucola en veldsla



Kruidenkaasblokjes



Rode puntpaprika



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

Courgettes zijn eigenlijk vruchten, maar worden vaak als groenten behandeld. Ze bevatten weinig calorieën en zijn rijk aan vitamine C en vezels, waardoor ze een gezonde keuze zijn voor diverse maaltijden!

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.

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, sauteerpan, saladekom

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Pizzadeeg* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Passata (g)	100	200	300	390	500	590
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Italiaanse kruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Courgette* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Rucola en veldsla* (g)	20	40	60	90	100	130
Kruidenkaasblokjes* (g)	50	75	100	150	175	225
Rode puntpaprika* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3

Zelf toevoegen

Extra vierge olijfolie (tl)	1	2	3	4	5	6
Zwarte balsamicoazijn (el)	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Suiker (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Water voor saus (ml)	30	60	90	120	150	180

Peper en zout naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3724 / 890	644 / 154
Vetten (g)	32	6
Waarvan verzadigd (g)	12,1	2,1
Koolhydraten (g)	111	19
Waarvan suikers (g)	19	3,3
Vezels (g)	8	1
Eiwit (g)	30	5
Zout (g)	3,6	0,6

Allergenen

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



1. Groenten bakken

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Snijd de **ui** in halve ringen en snijd de **courgette** in halve maantjes.
- Verhit ½ el olijfolie per persoon in een sauteerpan op middelhoog vuur en bak de **ui** en de **courgette** 4 - 5 minuten. Schep regelmatig om en breng op smaak met peper en zout.

Weetje 🍌 *Ui is een goede bron van vitamine C, wat weer helpt bij het ondersteunen van ijzer opname.*



2. Saus maken

- Voeg de **passata** en per persoon: 1 tl **Italiaanse kruiden**, ½ tl suiker, ½ el zwarte balsamicoazijn en 2 el water toe aan de sauteerpan. Breng op smaak met peper en zout.
- Laat 5 - 7 minuten indikken op middelmatig vuur, of tot er een dikke saus ontstaat. Roer regelmatig door.
- Rol ondertussen het **pizzadeeg** uit op een bakplaat met bakpapier. Snijd het **deeg** in gelijke stukken zodat je 2 calzones per persoon hebt.



3. Calzones beleggen

- Smeer wat groentesaus op de helft van de **deegstukken**, maar houd de rand vrij. Verdeel de **kruidenkaasblokjes** over de **deegstukken**. Trek de lege helft van het **deeg** voorzichtig een beetje uit en plooi over de belegde helft.
- Duw de rand goed dicht met een vork. Herhaal dit voor elke calzone.
- Bak 15 - 20 minuten in de oven, of tot ze goudbruin kleuren.



4. Serveren

- Snijd ondertussen de **puntpaprika** in kleine reepjes.
- Meng in een saladekom per persoon: 1 tl extra vierge olijfolie met ½ el zwarte balsamicoazijn Breng op smaak met peper en zout.
- Voeg de **sla** en **puntpaprika** toe en meng goed door.
- Serveer de calzones over borden met de salade ernaast.

Eet smakelijk!



Beleg met de chorizo en ga verder zoals beschreven.
Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.

Farfalle met pesto en Parmigiano Reggiano

met basilicum, spinazie en rode peper

Familie Veggie

Totale tijd: 30 - 40 min.



Ui



Knoflookteen



Prei



Rode peper



Farfalle



Spinazie



Pesto genovese



Parmigiano Reggiano DOP



Vers basilicum



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

Wist je dat 'pesto' letterlijk 'gestamp't betekend? Doordat deze traditioneel
wordt bereid in een vijzel.

Scheur mij af!



Zalmfilet

Klaar om te koken?

Bekijk de houdbaarheid van de verse ingrediënten en bepaal welke maaltijd je als eerste kookt. Was daarna groenten en fruit en weeg af. Zie onderstaande tabel voor de benodigde hoeveelheid van elk ingrediënt.

Benodigheden

Fijne rasp, pot, wok of sauteerpan

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
Prei* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Rode peper* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Farfalle (g)	90	180	270	360	450	540
Spinazie* (g)	100	200	300	400	500	600
Pesto genovese* (g)	40	80	120	160	200	240
Parmigiano Reggiano DOP* (stuk(s))	1	1	¾	1	1¼	2
Vers basilicum* (g)	5	10	15	20	25	30

Zelf toevoegen

Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3121 / 746	763 / 182
Vetten (g)	37	9
Waarvan verzadigd (g)	8,1	2
Koolhydraten (g)	74	18
Waarvan suikers (g)	8,9	2,2
Vezels (g)	9	2
Eiwit (g)	24	6
Zout (g)	0,8	0,2

Allergenen

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



1. Snijden

- Kook water met een snuf zout in een pot voor de **pasta**.
- Snipper de **ui** en pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Snijd de **prei** in dunne ringen. Verwijder de zaadlijsten van de **rode peper** (let op: pikant! Gebruik naar smaak) en snijd fijn.
- Kook de **pasta** 11 - 13 minuten. Giet daarna af en bewaar apart.



2. Groenten bakken

- Verhit de olijfolie in een wok of sauteerpan op middelhoog vuur. Bak de **ui**, **knoflook** en **rode peper** 2 - 3 minuten.
- Voeg de **prei** toe en bak nog 5 minuten.
- Rasp ondertussen de **Parmigiano Reggiano** en snijd het **basilicum** in reepjes.

Weetje 🌿 De meeste vitaminen en mineralen zitten in het groene deel van de prei. Het bevat veel vitamine B6 - belangrijk voor je spieren én goed voor je immuunsysteem.



3. Op smaak brengen

- Roer de **spinazie** door de pan met **prei** en laat slinken.
- Voeg vervolgens de **groene pesto** toe aan de pan samen met de **pasta**, de helft van de **basilicum** en de helft van de geraspte **Parmigiano Reggiano**.
- Roer goed door en breng op smaak met peper en zout.



4. Serveren

- Verdeel de **pasta** over de borden.
- Garneer met de overige **Parmigiano Reggiano** en het overige **basilicum**.

Eet smakelijk!



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