



Heek met salade op z'n Scandinavisch

met patatjes, dille en botersla

Familie

Totale tijd: 30 - 40 min.



Aardappelen



Radijs



Mini-komkommer



Verse dille



Ui



Heekfilet



Botersla



Aardappelkruidenmix



Geel mosterdzaad



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

Deze salade op z'n Scandinavisch heeft alle frisse, levendige smaken die zo populair zijn in de Scandinavische keuken! Met knapperige groenten, een frisse dressing en een vleugje zoetheid is hij heerlijk licht en verfrissend.

Scheur mij af!



Heekfilet

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Sauteerpan, keukenpapier, saladekom, pan

Ingrediënten voor 1 – 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Radijs* (bosje(s))	½	1	1	2	2	3
Mini-komkommer* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Verse dille* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Ui (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Heekfilet* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Botersla* (krop(pen))	½	1	1½	2	2½	3
Aardappelkruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Geel mosterdzaad (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
Water (ml)	25	50	75	100	125	150
Wittewijnazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
[Plantaardige] boter (el)	¾	1½	2¼	3	3¾	4½
Mosterd (el)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Honing [of plantaardig alternatief] (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Zonnebloemolie (el)	¾	¾	¾	1	1¼	1½
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2464 /589	356 /85
Vetten (g)	24	4
Waarvan verzadigd (g)	8,7	1,3
Koolhydraten (g)	62	9
Waarvan suikers (g)	10,9	1,6
Vezels (g)	8	1
Eiwit (g)	33	5
Zout (g)	1,6	0,2

Allergenen

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



Voorbereiden

- Was de aardappelen en snijd in wedges. Zet de aardappelen onder water in een sauteerpan en laat 8 minuten koken.
- Giet de aardappelwedges af en dep droog met keukenpapier of een afwasdoek.
- Snijd ondertussen de radijs en komkommer in schijfjes.
- Snipper de ui heel fijn. Snijd de dille grof.



Salade maken

- Snijd de sla fijn.
- Meng in een saladekom de wittewijnazijn met de honing, de extra vierge olijfolie, het mosterdzaad en de helft van de mosterd.
- Breng op smaak met peper en zout. Meng vervolgens de radijs, komkommer, sla, de dille en ui erdoor (zie Tip).

Tip: Houd je niet van rauwe ui? Bak dan mee in de volgende stap.



Aardappelwedges bakken

- Verhit een klein scheutje zonnebloemolie en een klein klontje boter in dezelfde sauteerpan op middelhoog vuur. Bak de aardappelwedges in 7 - 10 minuten rondom goudbruin.
- Roer de aardappelkruidenmix erdoorheen en bak nog 1 minuut. Breng op smaak met peper en zout.



Serveren

- Dep de vis droog met keukenpapier. Smeer beide kanten van de vis goed in met de overige mosterd.
- Verhit een klontje boter in een pan op middelhoog vuur. Bak de vis 3 minuten op de huid.
- Draai om en bak nog 3 minuten op de andere kant. Breng op smaak met peper en zout.
- Meng de salade met de patatjes en verdeel over de borden. Leg de vis erbovenop.

Eet smakelijk!



Bereid het extra ingrediënt zoals beschreven in het recept.



Cheesy aubergine en courgette uit de oven

met casarecce en basilicum

Familie Veggie Caloriebewust

Totale tijd: 45 - 55 min.



Aubergine



Knoflookteen



Geraspte oude
Goudse kaas



Casarecce



Vers basilicum



Siciliaanse kruidenmix



Courgette



Tomatenblokjes met
basilicum



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

Casarecce betekent huisgemaakt in het Italiaans. De specifieke vorm wordt bereikt door de pasta rond een klein stokje te rollen en is perfect om saus vast te houden.

Scheur mij af!



Varkensboerengehakt

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Kom, ovenschaal, pot met deksel, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aubergine* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Geraspte oude Goudse kaas* (g)	50	75	100	125	175	200
Casarecce (g)	90	180	270	360	450	540
Vers basilicum* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Siciliaanse kruidenmix (zakje(s))	½	½	1	1½	1½	2
Courgette* (stuk(s))	¼	½	1	1	1½	1½
Tomatenblokjes met basilicum (pak(ken))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
Zwarte balsamicoazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Suiker (tl)	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)	2828 /676	552 /132
Vetten (g)	21	4
Waarvan verzadigd (g)	9,8	1,9
Koolhydraten (g)	88	17
Waarvan suikers (g)	20,7	4
Vezels (g)	9	2
Eiwit (g)	27	5
Zout (g)	3	0,6

Allergenen

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



Groenten bakken

- Verwarm de oven voor op 220 graden.
- Snijd de aubergine en courgette in de lengte in dunne plakken.
- Verhit een scheutje olijfolie in een pan op middelhoog vuur en bak de aubergine en courgette 4 - 5 minuten per kant (zie Tip). Breng op smaak met peper en zout.

Tip: Je kunt de groenten eventueel ook grillen in plaats van bakken.



Ovenschaal vullen

- Schenk een laagje saus in de ovenschaal.
- Bedek de saus met aubergineplakken. Leg vervolgens een laag tomatensaus en een laag courgette eroverheen.
- Herhaal deze stap en eindig met een laag saus.
- Bestrooi met de kaas en bak 20 - 25 minuten in de oven.



Saus maken

- Pers de knoflook of snijd fijn.
- Meng in een kom de tomatenblokjes met de knoflook, de zwarte balsamicoazijn, de suiker en de Siciliaanse kruidenmix. Breng op smaak met peper en zout.



Serveren

- Breng ondertussen water aan de kook in een pot en kook de pasta, afgedekt, 10 - 12 minuten. Giet daarna af en meng met extra vierge olijfolie naar smaak.
- Snijd het basilicum in fijne reepjes.
- Serveer de pasta op borden en leg de groenten erbovenop.
- Garneer met het basilicum.

Eet smakelijk!



Bak het gehakt los in een pan op middelhoog vuur tot het gaar is en voeg vervolgens toe aan het gerecht.



Aardappelröstis met geitenkaas en zureroomsaus

met salade met citroendressing en pompoenpitten

Veggie Caloriebewust

Totale tijd: 40 - 50 min.



Aardappelen



Verse geitenkaas



Ui



Sjalot



Mini-romatomen



Rucola en veldsla



Citroen



Aardappelkruidenmix



Peruaanse kruidenmix



Biologische zure room



Pompoenpitten

NIEUW
INGREDIËNT



Nieuw ingrediënt in je box! Deze aardappelkruidenmix voegt een rijke en hartige smaak toe aan je patatjes, met een kruidige balans die elke maaltijd verrijkt.
Wat vond je van dit ingrediënt? Scan de QR-code en laat het ons weten.



Verse geitenkaas

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

Rasp, grote kom, grote pan, deksel, saladekom, kleine kom, zeef

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Verse geitenkaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Sjalot (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Mini-romatomaten (g)	150	300	500	600	800	900
Rucola en veldsla* (g)	30	60	90	120	150	180
Citroen* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Aardappelkruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Peruaanse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Biologische zure room* (g)	25	50	75	100	125	150
Pompoenpitten (g)	10	20	30	40	50	60
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Bloem (el)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Honing [of plantaardig alternatief] (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Mosterd (tl)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaardige] mayonaise (el)	½	1	1½	2	2½	3

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2916 /697	443 /106
Vetten (g)	34	5
Waarvan verzadigd (g)	9,7	1,5
Koolhydraten (g)	74	11
Waarvan suikers (g)	18,8	2,9
Vezels (g)	16	2
Eiwit (g)	20	3
Zout (g)	1,8	0,3

Allergenen

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



Voorbereiden

- Rasp de aardappelen en ui fijn en voeg toe aan een zeef.
- Duw met een lepel het overtollig vocht eruit.
- Voeg toe aan een grote kom. Voeg de bloem toe, breng op smaak met peper en zout en meng goed.



Dressing maken

- Snijd de citroen in 6 partjes en snipper de sjalot fijn (zie Tip).
- Meng in een saladekom de sjalot met de extra vierge olijfolie, honing, mosterd en het sap van 1 citroenpartje per persoon. Breng op smaak met peper en zout.

Tip: Je serveert de sjalot rauw. Houd je hier niet van? Bak de sjalot apart met een scheutje olijfolie en voeg in stap 5 toe aan de zure room.



Pompoenpitten roosteren

- Verhit een grote pan zonder olie op middelhoog vuur. Rooster de pompoenpitten tot ze beginnen te poffen. Haal uit de pan en houd apart.
- Verhit een scheutje olijfolie in dezelfde pan op middelhoog vuur. Voeg het aardappelmengsel toe en vorm 5 rösti's per persoon.
- Duw de rösti's zachtjes aan, maar niet helemaal plat.



Mengen

- Halveer de tomaten en voeg toe aan de saladekom.
- Voeg de sla toe en meng goed door.
- Garneer de salade met de pompoenpitten.
- Meng in een kleine kom de zure room met de mayonaise en de Peruaanse kruidenmix.



Kaas verkruiden

- Dek de pan af en laat, afgedekt, zonder roeren, 3 - 4 minuten bakken, of tot de bodem goudbruin en licht krokant is (zie Tip).
- Verkruidel ondertussen de kaas.
- Keer de rösti's om. Strooi de kaas en de aardappelkruidenmix eroverheen. Bak, afgedekt, in 3 - 4 minuten krokant.

Tip: Bak de rösti's eventueel in delen of in meerdere pannen.



Serveren

- Serveer de rösti's op borden met een toefje zure-roomsaus.
- Serveer de salade en de overige citroenpartjes ernaast.

Eet smakelijk!



Bereid het extra ingrediënt zoals beschreven in het recept.



Zelfgemaakte bruschetta-cheeseburgers

met balsamico-patatjes en komkommersalade

Familie Lekker snel

Totale tijd: 25 - 30 min.



Chiara's favoriet

Een favoriet van receptontwikkelaar Chiara:

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



Tomaat



Vers basilicum



Knoflookteen



Rode ui



Geraspte Goudse kaas



Rundergehakt met Italiaanse kruiden



Aardappelen



Komkommer



Hamburgerbroodje met sesam



Rundergehakt met Italiaanse kruiden

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

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

Ingrediënten voor 1 – 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Tomaat (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Vers basilicum* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Rode ui (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Geraspte Goudse kaas* (g)	15	25	40	50	65	75
Rundergehakt met Italiaanse kruiden* (g)	100	200	300	400	500	600
Aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Komkommer* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Hamburgerbroodje met sesam (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Zelf toevoegen						
Mosterd (tl)	1	2	3	4	5	6
[Plantaadige] mayonaise (el)	1	2	3	4	5	6
Witte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Olijfolie (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
[Plantaadige] boter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zwarte balsamicoazijn (tl)	2	4	6	8	10	12
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	4071 /973	575 /137
Vetten (g)	54	8
Waarvan verzadigd (g)	17	2,4
Koolhydraten (g)	81	11
Waarvan suikers (g)	15,9	2,2
Vezels (g)	13	2
Eiwit (g)	36	5
Zout (g)	2,6	0,4

Allergenen

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



Aardappelen koken

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



Burger maken

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



Aardappelen bakken

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



Burger bakken

- Snijd het broodje open en rooster het 4 - 5 minuten in de oven.
- Verhit een klein scheutje olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Bak de burger 2 - 3 minuten per kant en beleg met de geraspte kaas.
- Zet het vuur lager en dek de pan af, zodat de kaas kan smelten.



Bruschettagarnering maken

- Snijd de tomaat in blokjes, snijd het basilicum in reepjes en voeg beide toe aan een kom.
- Voeg de extra vierge olijfolie en de overige zwarte balsamicoazijn toe en meng goed.
- Breng op smaak met peper en zout en zet opzij.



Serveren

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

Eet smakelijk!



Bereid het extra ingrediënt zoals beschreven in het recept.

Vogel Rok–nest van udonnoedels en gemarineerde eieren met pikante honingpinda's, sperziebonen en komkommersalade

Totale tijd : 45 - 55 min.

Veggie

Het kookspreekje van Vogel Rok

Sindbad dobberde op zee, ver weg van land,
Tot hij aanspoelde op een onbekend strand.

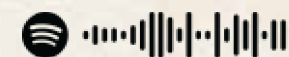
Hij keek om zich heen, maar er was niemand in zicht,
Tot er een grote schaduw opdook in het schemerlicht.

Het was Vogel Rok, een vogel van reusachtig formaat,
En oei, die roofvogel was echt superkwaad.

“Mijn nest is verdwenen”, riep Vogel Rok boos,
“En broeden zonder nest? Dat is kansloos!”

“Laat mij iets maken!” riep Sindbad snel,
“Een heerlijk warm noedelnestje, dat lukt me wel!”

Wil jij hem helpen dit gerecht nu te bereiden?
Dan kunnen we Sindbad uit Roks klauwen bevrijden.



Scan de code met je Spotify-app
en luister naar het sprookjesrecept.



Kipgehakt met Oosterse kruiden



Kook sprookjes en win

Tover dit sprookjesachtige recept op tafel en maak kans op een onvergetelijke overnachting in het Efteling Wonder Hotel. Zo beleef je samen met het hele gezin Vogel Rok in het echt! Extra leuk: beluister het recept en houd je handen vrij om samen de sterren van de hemel te koken. Scan de QR-code voor meer informatie en de actievoorwaarden.

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Kom, fijne rasp, pot, vershoudfolie, saladekom, wok of sauteerpan

Ingrediënten voor 1 – 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Verse gember* (tl)	1	2	3	4	5	6
Ei* (stuk(s))	2	4	6	8	10	12
Pikante honingpinda's (g)	10	20	30	40	50	60
Gele currykruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Verse udonoedels (g)	200	400	600	800	1000	1200
Komkommer* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Pindakaas (bakje(s))	1	2	3	4	5	6
Sojasaus (ml)	10	20	30	40	50	60
Sperziebonen* (g)	100	200	300	400	500	600
Zelf toevoegen						
Witte balsamicoazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zonnebloemolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Ketjap of zoete sojasaus (el)	1	2	3	4	5	6
Water voor saus (ml)	45	90	135	180	225	270
Honing [of plantaardig alternatief] (tl)	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	463 /111
Vetten (g)	33	5
Waarvan verzadigd (g)	6,4	0,9
Koolhydraten (g)	76	11
Waarvan suikers (g)	18,6	2,7
Vezels (g)	10	1
Eiwit (g)	36	5
Zout (g)	3,9	0,6

Allergenen

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



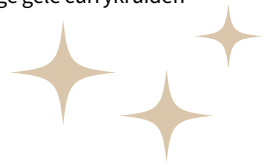
Voorbereiden

- Breng water aan de kook in een pot.
- Rasp de gember met een fijne rasp.
- Kook de eieren 6 - 8 minuten. Haal met een schuimspaan uit de pot. Bewaar de pot met heet water voor stap 3.
- Laat de eieren schrikken onder koud water. Pel de eieren en houd apart.



Sperziebonen koken

- Kook de sperziebonen in 3 - 4 minuten beetgaar.
- Voeg dan de udonoedels toe en kook nog 1 minuut. Giet af en laat uitstomen.
- Verhit een scheutje zonnebloemolie in een wok of sauteerpan op middelhoog vuur. Fruit de gember en de overige gele currykruiden 1 - 2 minuten.



Eieren marinieren

- Hak ¼ van de pikante honingpinda's fijn en voeg toe aan een kom.
- Voeg ½ van de gele currykruiden en ½ el water per persoon toe en meng goed.
- Voeg de gekookte eieren toe aan de kom en schep voorzichtig om zodat de eieren rondom bedekt zijn.
- Dek de kom af met vershoudfolie en houd apart. Schep af en toe om.



Bakken

- Voeg de pindakaas, sojasaus, ketjap of zoete sojasaus en de aangegeven hoeveelheid water voor de saus toe.
- Zet het vuur hoog en meng goed.
- Voeg de sperziebonen en de noedels toe. Bak 2 - 3 minuten al roerend op middelhoog vuur (zie Tip).

Tip: Voeg eventueel meer water toe als de saus te droog lijkt.



Komkommer bereiden

- Breng de pot heet water opnieuw aan de kook voor de sperziebonen. Verwijder de steelaanzet van de sperziebonen en snijd in drie gelijke stukken.
- Snijd de komkommer in halve maantjes.
- Meng in een saladekom de honing met de witte balsamicoazijn.
- Voeg de komkommer toe en meng goed. Breng op smaak met peper en zout en houd apart.



Serveren

- Verdeel de noedels met sperziebonen over de borden.
- Bestrooi met de overige pikante honingpinda's en leg de curry-eieren erbovenop.
- Serveer met de komkommersalade.

En ze aten nog lang en gelukkig...

Eet smakelijk!



Bak het gehakt los in een pan op middelhoog vuur tot het gaar is en voeg vervolgens toe aan het gerecht.



Geroosterde aubergine met tahinsaus

met witte kaas en tomatencouscous

Veggie

Totale tijd: 35 - 45 min.



Volkoren couscous



Knoflookteen



Ui



Aubergine



Tomatenpuree



Rode kerstomaten



Afrikaanse kruidenmix



Tahinsaus



Verse bladpeterselie
en munt



Witte kaas



Gezouten amandelen



Midden-Oosterse
kruidenmix



Sarah's favoriet

Een favoriet van receptontwikkelaar Sarah:

"Ik ben gek op de Midden-Oosterse keuken: kruidige, hartverwarmende gerechten met gebalanceerde smaken. Deze voorliefde heb ik in dit gerecht kunnen samenbrengen met mijn lievelingsgroente, de aubergine!"



Gemarineerde steak

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, ovenschaal, pot met deksel

Ingrediënten voor 1 – 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Volkoren couscous (g)	75	150	225	300	375	450
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Aubergine* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Tomatenpuree (potje(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Rode kerstomaten (g)	125	250	375	500	625	750
Afrikaanse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Tahinsaus* (g)	20	40	60	80	100	120
Verse bladpeterselie en munt* (g)	5	10	15	20	25	30
Witte kaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Gezouten amandelen (g)	10	20	30	40	50	60
Midden-Oosterse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
Zoutarme groentebouillon (ml)	175	350	525	700	875	1050
Olijfolie (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Zwarte balsamicoazijn (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Water voor saus (el)	1	2	3	4	5	6
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3113 / 744	468 / 112
Vetten (g)	40	6
Waarvan verzadigd (g)	9	1,4
Koolhydraten (g)	65	10
Waarvan suikers (g)	18,8	2,8
Vezels (g)	18	3
Eiwit (g)	23	4
Zout (g)	2,3	0,3

Allergenen

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



Aubergine roosteren

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Pers de knoflook of snijd fijn.
- Meng in een kom de Midden-Oosterse kruidenmix met de zwarte balsamicoazijn, de helft van de knoflook en een scheutje olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Meng goed door.
- Snijd de aubergine in de lengte in kwarten en smeer in met de kruidenolie. Verdeel de aubergine over een bakplaat met bakpapier.



Couscous bereiden

- Blus af met de bouillon en breng aan de kook.
- Voeg de couscous toe en roer goed door. Haal de pot van het vuur en laat afgedekt staan tot stap 5.



Tomaten roosteren

- Voeg de tomaten toe aan een ovenschaal en besprenkel met olijfolie.
- Breng op smaak met peper en zout en schep goed om.
- Rooster de aubergine 15 minuten in de oven.
- Voeg de tomaten toe en rooster 12 - 15 minuten verder.



Afmaken

- Snijd de verse kruiden fijn.
- Hak de amandelen grof.
- Meng de geroosterde tomaten en de Afrikaanse kruidenmix door de couscous. Breng op smaak met peper en zout.



Ui bakken

- Snipper ondertussen de ui. Bereid de bouillon.
- Verhit een scheutje olijfolie in een pot op middelhoog vuur. Fruit de ui en de overige knoflook 2 - 3 minuten.
- Roer de tomatenpuree erdoor en bak 1 - 2 minuten verder, of tot de tomatenpuree donker kleurt.



Serveren

- Meng de tahinsaus en de aangegeven hoeveelheid water voor de saus.
- Verdeel de tomatencouscous over de borden. Leg de aubergine erbovenop.
- Besprenkel met de tahinsaus. Verkruimel de witte kaas erover.
- Garneer met de verse kruiden en amandelen.

Eet smakelijk!



Bak het vlees in een pan op middelhoog vuur tot het gaar is en voeg vervolgens toe aan het gerecht.



Bowl met krokante kipschnitzel

met avocado, zoet-pittige chilimayo, rijst en wortellinten

Totale tijd: 40 - 50 min.



Zoete aardappel



Zoet-pikante chilisaus



Avocado



Wortel



Veldsla



Witte langgraanrijst



Oranjevoen krokante kipschnitzel



Komkommer



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

Rijst met een korte korrel verschilt in vorm, textuur en zetmeelgehalte van rijst met een lange korrel. De ene is dikker en plakkeriger na het koken, terwijl de andere losser en luchtiger van textuur is.

Scheur mij af!



Oranjevoen krokante kipschnitzel

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, 2x kom, pot, dunschiller of kaasschaaf, saladekom, kleine kom, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Zoete aardappel (g)	150	300	450	600	750	900
Zoet-pikante chilisaus* (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Avocado (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Wortel* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Veldsla* (g)	40	80	120	160	200	240
Witte langgraanrijst (g)	40	75	110	150	185	225
Oranjerhooen krokante kipschnitzel* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Komkommer* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Wittewijnazijn (el)	2	4	6	8	10	12
Suiker (el)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
[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)	4100 /980	615 /147
Vetten (g)	47	7
Waarvan verzadigd (g)	6,2	0,9
Koolhydraten (g)	110	16
Waarvan suikers (g)	28	4,2
Vezels (g)	10	1
Eiwit (g)	25	4
Zout (g)	1,6	0,2

Allergenen

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



Zoete aardappel bakken

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Schil de zoete aardappel en snijd in blokjes van 1 cm. Voeg toe aan een kom en besprenkel met een scheutje olijfolie.
- Breng op smaak met peper en zout. Meng goed en verdeel over een bakplaat met bakpapier.
- Rooster de zoete aardappel 25 - 30 minuten in de oven.



Wortel bereiden

- Schaaf met een dunschiller of kaasschaaf dunne linten van de wortel. Voeg toe aan een kom.
- Voeg de wittewijnazijn en de suiker toe, meng goed en zet apart. Schep af en toe om.
- Meng in een saladekom de sla met de komkommer, de avocado en de extra vierge olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.
- Meng in een kleine kom de mayonaise en zoet-pikante chilisaus.



Rijst koken

- Breng water aan de kook in een pot en kook de rijst 12 - 15 minuten. Giet af en laat uitstomen (zie Tip).
- Snijd de komkommer in blokjes.
- Snijd de avocado doormidden, verwijder de pit en schil en snijd het vruchtvlees in blokjes.

Gezondheidstip 🍏 Let jij op je calorie-inname? Laat de rijst dan achterwege en bewaar voor een andere keer.



Serveren

- Verhit een scheutje olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Bak de schnitzel in 5 minuten goudbruin. Keer regelmatig om.
- Serveer de salade op diepe borden en verdeel de rijst ernaast.
- Leg de zoete aardappel, wortellinten en schnitzel erbovenop.
- Garneer met de zoet-pikante chilimayo.

Eet smakelijk!



Bereid het extra ingrediënt zoals beschreven in het recept.



Pasta pesto met Parmigiano Reggiano en courgette

met peterselie, basilicum en puntpaprika

Veggie Lekker snel

Totale tijd: 25 - 30 min.



Ui



Knoflookteen



Conchiglie



Verse bladpeterselie & basilicum



Pesto genovese



Courgette



Parmigiano Reggiano DOP



Italiaanse kruiden



Rode puntpaprika



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

Wist je dat "pesto" letterlijk "gestampt" betekend? Dit komt omdat pesto traditioneel wordt bereid in een vijzel.

Scheur mij af!



Kipfilet

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Kom, fijne rasp, pot met deksel, pan

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
Conchiglie (g)	90	180	270	360	450	540
Verse bladpeterselie & basilicum* (g)	5	10	15	20	25	30
Pesto genovese* (g)	40	80	120	160	200	240
Courgette* (stuk(s))	⅔	1⅓	2	2⅔	3⅔	4
Parmigiano Reggiano DOP* (g)	10	20	30	40	50	60
Italiaanse kruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Rode puntpaprika* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Zelf toevoegen						
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Rodewijnazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
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)	3443 /823	799 /191
Vetten (g)	47	11
Waarvan verzadigd (g)	8,3	1,9
Koolhydraten (g)	77	18
Waarvan suikers (g)	12,3	2,9
Vezels (g)	7	2
Eiwit (g)	21	5
Zout (g)	1	0,2

Allergenen

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



Voorbereiden

- Breng water aan de kook in een pot voor de pasta.
- Snipper de ui en pers de knoflook of snijd fijn.
- Kook de pasta, afgedekt, 11 - 13 minuten. Giet daarna af en laat uitstomen.
- Snijd de verse kruiden fijn.



Groenten bakken

- Verhit een flinke scheut olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Bak de ui en knoflook 2 - 3 minuten.
- Voeg de courgette, puntpaprika en Italiaanse kruiden toe en bak 3 - 4 minuten mee.
- Verkruiemel het bouillonblokje erboven.
- Voeg de pasta en de pesto toe. Roer goed door en breng op smaak met peper en zout.



Saus maken

- Meng in een kom de pesto met de rodewijnazijn, de extra vierge olijfolie en de helft van de verse kruiden.
- Breng op smaak met flink wat peper en zout.
- Snijd ondertussen de courgette in dunne schijfjes. Snijd de puntpaprika in blokjes.

Weetje 🥒 Courgette behoort tot de vruchtgroenten, net als komkommer, pompoen en tomaat. Wist je dat courgette rijk is aan ijzer, vitamine C en calcium?



Serveren

- Rasp de Parmigiano Reggiano.
- Serveer de pasta over borden.
- Garneer met de Parmigiano Reggiano en de overige verse kruiden.

Eet smakelijk!



Bak de kip in een pan op middelhoog vuur tot het gaar is en voeg vervolgens toe aan het gerecht.



Parelcouscous met harissa, chorizo en witte kaas

met courgette, zongedroogde tomaten en salade

Lekker snel Caloriebewust

Totale tijd: 20 - 25 min.



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!



Parelcouscous



Rode ui



Courgette



Knoflookteen



Chorizoblokjes



Radicchio en ijsbergsla



Witte kaas



Zongedroogde tomaten



Harissa



Hello Harissa



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

Grote pot, saladekom, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Parelcouscous (g)	75	150	225	300	375	450
Rode ui (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Courgette* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Chorizoblokjes* (g)	45	90	120	180	210	270
Radichio en ijsbergsla* (g)	50	100	150	200	250	300
Witte kaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Zongedroogde tomaten (g)	15	30	50	70	80	100
Harissa* (g)	15	30	45	60	75	90
Hello Harissa (zakje(s))	⅓	⅔	1	1½	1¾	2
Zelf toevoegen						
Wittewijnazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Honing [of plantaardig alternatief] (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Mosterd (tl)	½	1	1½	2	2½	3

Peper en zout naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2833 /677	601 /144
Vetten (g)	29	6
Waarvan verzadigd (g)	10,4	2,2
Koolhydraten (g)	75	16
Waarvan suikers (g)	17,4	3,7
Vezels (g)	8	2
Eiwit (g)	28	6
Zout (g)	3	0,6

Allergenen

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



Voorbereiden

- Breng water aan de kook in een pot. Kook de parelcouscous 12 - 14 minuten. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen.
- Snijd de ui in dunne halve ringen. Pers de knoflook of snijd fijn.
- Halveer de courgette in de lengte en snijd in dunne schijfjes.



Salade maken

- Meng in een saladekom de honing met de mosterd, de wittewijnazijn en de extra vierge olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.
- Voeg de sla toe aan de saladekom en meng goed door.
- Snijd de zongedroogde tomaten in dunne reepjes.



Groenten bakken

- Verhit ondertussen een klein scheutje olijfolie in een sauteerpan op middelhoog vuur. Voeg de chorizoblokjes, ui en knoflook toe en bak 3 minuten.
- Voeg de courgette en de **Hello Harissa** (let op: pikant! Gebruik naar smaak) toe en bak 6 - 8 minuten verder, of tot de courgette gaar is.
- Roer de harissapasta en de parelcouscous erdoor en bak nog 1 minuut. Breng op smaak met peper en zout.



Serveren

- Verdeel de parelcouscous over de borden. Verdeel de salade ernaast.
- Garneer met de zongedroogde tomaten en verkruimel de witte kaas erover.

Eet smakelijk!



Bereid het extra ingrediënt zoals beschreven in het recept.



Curry-noedelsoep met kokosmelk

met verse udonnoedels, koriander en pinda's

Lekker snel Caloriebewust Plantaardig

Totale tijd: 20 - 25 min.



Rode peper



Knoflookteen



Rode ui



Gele currykruiden



Champignonmix



Kokosmelk



Verse koriander



Gezouten pinda's



Verse udonnoedels



Sojasaus



Gefrituurde uitjes



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

Het voordeel van verse udonnoedels is dat ze snel klaar zijn en dus makkelijk in de soep meegekookt kunnen worden!

Scheur mij af!



Garnalen

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Soeppot

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Rode peper* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Rode ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Gele currykruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Champignonmix* (g)	200	400	600	800	1000	1200
Kokosmelk (ml)	125	250	375	500	625	750
Verse koriander* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Gezouten pinda's (g)	20	40	60	80	100	120
Verse udonnoedels (g)	110	220	330	440	550	660
Sojasaus (ml)	10	20	30	40	50	60
Gefrituurde uitjes (g)	10	20	30	40	50	60
Zelf toevoegen						
Zoutarme groentebouillon (ml)	200	400	600	800	1000	1200
Zonnebloemolie (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Peper en zout	naar smaak					
* in de koelkast bewaren						

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2787 /666	372 /89
Vetten (g)	41	6
Waarvan verzadigd (g)	23,5	3,1
Koolhydraten (g)	52	7
Waarvan suikers (g)	10,8	1,4
Vezels (g)	11	1
Eiwit (g)	19	3
Zout (g)	3,4	0,5

Allergenen

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



Voorbereiden

- Bereid de bouillon.
- Verwijder de zaadlijsten van de **rode peper** (let op: pikant! Gebruik naar smaak) en snijd fijn.
- Snipper de ui en pers de knoflook of snijd fijn.



Soep maken

- Voeg de kokosmelk en de bouillon toe en laat 4 minuten zachtjes koken op middelmatig vuur.
- Snijd ondertussen de koriander fijn en hak de pinda's grof.
- Voeg de udonnoedels en de sojasaus toe en kook 3 minuten verder.



Groenten bakken

- Verhit een klein scheutje zonnebloemolie in een soeppot op hoog vuur. Bak de ui, knoflook, **rode peper** en de gele currykruiden 1 minuut.
- Roer de groentemix erdoor en bak 4 minuten verder.



Serveren

- Breng de soep op smaak met peper en zout.
- Serveer de soep in kommen.
- Garneer met de koriander, pinda's en gefrituurde uitjes.

Eet smakelijk!



Bak de garnalen in een pan op middelhoog vuur tot ze gaar zijn en voeg vervolgens toe aan het gerecht.



Flatbreadpizza's met champignons en paprika

met mozzarella en Midden-Oosterse kruiden

Veggie Lekker snel

Totale tijd: 25 - 30 min.



Libanees flatbread



Knoflookteen



Paprika



Champignons



Passata



Midden-Oosterse
kruidenmix



Geraspte Goudse kaas



Geraspte mozzarella



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

Een leuke combinatie vandaag op je bord - een Italiaans gerecht met Libanees flatbread! Door de korte oventijd zet jij deze flatbreadpizza's zo op tafel.

Scheur mij af!



Kipgehakt met Mexicaanse
kruiden

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, pan

Ingrediënten voor 1 – 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Libanees flatbread (stuk(s))	2	4	6	8	10	12
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Paprika* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Champignons* (g)	125	250	400	500	650	750
Passata (g)	100	200	300	400	500	600
Midden-Oosterse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Geraspte Goudse kaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Geraspte mozzarella* (g)	50	100	150	200	250	300
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zwarte balsamicoazijn (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Suiker (tl)	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)	3134 /749	596 /142
Vetten (g)	26	5
Waarvan verzadigd (g)	13,9	2,6
Koolhydraten (g)	89	17
Waarvan suikers (g)	14,9	2,8
Vezels (g)	8	2
Eiwit (g)	34	6
Zout (g)	2,1	0,4

Allergenen

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



Groenten snijden

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Pers de knoflook of snijd fijn.
- Snijd de champignons in schijfjes en snijd de paprika in repen.

Weetje 🍏 Wist je dat paddenstoelen een bron zijn van vitamine B2? Dit houdt je energie op peil. Vooral voor vegetariërs en veganisten is het belangrijk om erop te letten dat je genoeg van deze vitamine binnenkrijgt.



Pizza bakken

- Verdeel de tomatensaus over het flatbread. Beleg met de champignons, paprika en beide kazen.
- Leg de flatbreadpizza's op een bakplaat met bakpapier en bak 5 - 6 minuten in de oven (zie Tip).

Tip: Passen niet alle pizza's tegelijkertijd in de oven? Beleg de volgende flatbreads dan pas als de andere in de oven staan, om te voorkomen dat de bodem vochtig wordt.



Groenten bakken

- Verhit een scheutje olijfolie in een pan op hoog vuur en bak de champignons en paprika 3 - 4 minuten.
- Meng in een kom de passata met de knoflook, Midden-Oosterse kruidenmix, zwarte balsamicoazijn en suiker. Breng op smaak met peper en zout.



Serveren

- Serveer de pizza's op borden.
- Besprenkel met extra vierge olijfolie naar smaak.

Eet smakelijk!



Bak het gehakt los in een pan op middelhoog vuur tot het gaar is en voeg vervolgens toe aan het gerecht.



Hoisinaubergine met gomasio-sojabonensalade

met knoflookrijst, pinda's, koriander en lente-ui

Lekker snel Plantaardig

Totale tijd: 25 - 30 min.



Sarah's favoriet

Een favoriet van receptontwikkelaar Sarah:

"Mijn lievelingsgroente, aubergine, is de ster van dit plantaardige gerecht. Omdat je hem stoomt wordt hij in korte tijd gaar en fluweelzacht van binnen. Daarna nog even bakken in een lekker, sticky sausje en je hebt een heerlijk gerecht op tafel."



De sojabonen in dit recept zijn supervers en hebben een korte houdbaarheidsdatum. Kook dit recept daarom binnen twee dagen.

Eet smakelijk!



Aubergine



Lente-ui



Hoisinsaus



Zoete Aziatische saus



Sojabonen



Komkommer



Ongezouten pinda's



Verse koriander



Knoflookteen



Witte langgraanrijst



Gomasio



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

Kom, sauteerpan met deksel, pot met deksel

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aubergine* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Lente-ui* (bosje(s))	½	1	1	2	2	3
Hoisinsaus (g)	25	50	75	100	125	150
Zoete Aziatische saus* (g)	20	35	55	70	90	105
Sojabonen* (g)	50	100	150	200	250	300
Komkommer* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Ongezouten pinda's (g)	10	20	30	40	50	60
Verse koriander* (g)	5	10	15	20	25	30
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Witte langgraanrijst (g)	75	150	225	300	375	450
Gomasio (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
Zoutarme groentebouillon (ml)	180	360	540	720	900	1080
Zonnebloemolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Water (ml)	30	60	90	120	150	180
Wittewijnazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
[Plantaadige] mayonaise (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaadige] boter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Honing [of plantaardig alternatief] (tl)	1	2	3	4	5	6

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3096 /740	455 /109
Vetten (g)	31	4
Waarvan verzadigd (g)	7,5	1,1
Koolhydraten (g)	93	14
Waarvan suikers (g)	22,8	3,3
Vezels (g)	8	1
Eiwit (g)	18	3
Zout (g)	2,5	0,4

Allergenen

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



Voorbereiden

- Bereid de bouillon. Pers de knoflook of snijd fijn.
- Verhit een klontje boter in een pot op laag vuur en bak de knoflook 1 - 2 minuten.
- Voeg de rijst toe en giet de bouillon erbij. Kook de rijst, afgedekt, 12 - 15 minuten.
- Haal de pot van het vuur en laat 5 minuten uitstomen. Giet eventueel af en laat uitstomen.



Salade maken

- Verlaag het vuur naar matig en voeg de aangegeven hoeveelheid water toe. Zet het deksel op de pan en stoom, afgedekt, 4 - 6 minuten.
- Snijd ondertussen de komkommer in schijfjes en snijd de koriander fijn.
- Meng in een kom de honing met de mayonaise en de helft van de wittewijnazijn.
- Voeg de komkommer, de sojabonen en de helft van de koriander toe. Meng goed door en breng op smaak met peper en zout.



Groenten bakken

- Halveer de aubergine in de lengte en snijd elke helft in 4 lange partjes.
- Snijd een deel van het groene gedeelte van de lente-ui fijn en bewaar apart om als garnering te gebruiken.
- Snijd de overige lente-ui in stukjes van 4 cm lang.
- Verhit een scheutje zonnebloemolie in een sauteerpan op hoog vuur. Bak de aubergine en de lente-ui 3 - 4 minuten. Keer regelmatig om.



Serveren

- Blus de aubergine af met de overige wittewijnazijn. Voeg de hoisinsaus en de zoete Aziatische saus toe. Bak nog 1 minuut.
- Serveer de rijst in kommen en verdeel de aubergine en de salade eroverheen.
- Garneer de salade met de gomasio.
- Garneer de aubergine met de achtergehouden lente-ui, de pinda's en de overige koriander.

Eet smakelijk!



Dep de vis droog met keukenpapier. Bak de vis in een pan op middelhoog vuur tot hij gaar is en voeg vervolgens toe aan het gerecht.



Loaded patatjes met saus van witte kaas en olijven

met courgette en kerstomaten

Veggie Caloriebewust Supersnel

Totale tijd: 15 - 20 min.



Aardappelblokjes



Griekse kruidenmix



Rode ui



Courgette



Rode puntpaprika



Biologische volle yoghurt



Verse bladpeterselie



Witte kaas



Kalamata-olijven



Basilicumcrème



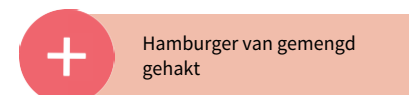
Rode kerstomaten



Steffi's favoriet

Een favoriet van receptontwikkelaar Steffi:

"Deze loaded patatjes op z'n Grieks zet je in een handomdraai op tafel. De voorgesneden aardappelblokjes zijn namelijk lekker snel klaar. En door de kalamata-olijven en witte kaas waan je je zo in Griekenland!"



Hamburger van gemengd gehakt

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Grote pan, kleine kom, pan

Ingrediënten voor 1 – 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelblokjes* (g)	225	450	675	900	1125	1350
Griekse kruidenmix (zakje(s))	¼	½	1	1½	1½	2
Rode ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Courgette* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Rode puntpaprika* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Biologische volle yoghurt* (g)	50	100	150	200	250	300
Verse bladpeterselie* (g)	5	10	15	20	25	30
Witte kaas* (g)	50	100	150	200	250	300
Kalamata-olijven (g)	15	30	50	70	80	100
Basilicumcrème (ml)	10	15	24	30	39	45
Rode kerstomaten (g)	75	125	200	250	325	375
Zelf toevoegen						
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)	2519 /602	404 /97
Vetten (g)	35	6
Waarvan verzadigd (g)	12,6	2
Koolhydraten (g)	50	8
Waarvan suikers (g)	12,7	2
Vezels (g)	9	1
Eiwit (g)	19	3
Zout (g)	2,5	0,4

Allergenen

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



Voorbereiden

- Weeg de aardappelen af.
- Verhit een scheutje olijfolie in een grote pan op middelhoog vuur.
- Bak de aardappelen en de **Griekse kruidenmix** (let op: dit ingrediënt kan snel overheersend worden! Weeg zorgvuldig af en gebruik naar smaak) 8 minuten. Breng op smaak met peper en zout.



Yoghurtsaus maken

- Snijd de peterselie fijn.
- Meng in een kleine kom de yoghurt met de peterselie en de kaas.
- Besprenkel met extra vierge olijfolie naar smaak. Breng op smaak met peper en zout.

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



Tomaten snijden

- Snijd de ui in halve ringen. Snijd de courgette en de puntpaprika in blokjes.
- Verhit een scheutje olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Bak de ui, courgette en puntpaprika 6 minuten.
- Halveer de kerstomaten en voeg toe aan de groenten. Voeg de basilicumcrème en de olijven toe en bak 2 minuten. Breng op smaak met peper en zout.



Serveren

- Serveer de patatjes en groenten op borden.
- Besprenkel met wat yoghurtsaus en serveer de rest eraast.

Eet smakelijk!



Bak het vlees in een pan op middelhoog vuur tot hij gaar is en voeg vervolgens toe aan het gerecht.



Smokey mafaldine met chorizo

met romige tomatensaus, pecorino en spinazie

Supersnel

Totale tijd: 10 - 15 min.



Mafaldine



Chorizoblokjes



Knoflookteen



Gesneden ui



Spinazie



Siciliaanse kruidenmix



Roomkaas



Kerstomaten in blik



Geraspte pecorino 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.

Benodigdheden

Pot, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Mafaldine (g)	90	180	270	360	450	540
Chorizoblokjes* (g)	30	60	90	120	150	180
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Gesneden ui* (g)	25	50	75	100	125	150
Spinazie* (g)	100	200	300	400	500	600
Siciliaanse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Roomkaas* (g)	50	100	150	200	250	300
Kerstomaten in blik (blik(ken))	½	1	1½	2	2½	3
Geraspte pecorino DOP* (g)	10	20	30	40	50	60
Zelf toevoegen						
Zoutarm groentebouillonblokje (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zwarte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Suiker (tl)	½	1	1½	2	2½	3

Peper en zout naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3021 /722	572 /137
Vetten (g)	27	5
Waarvan verzadigd (g)	11,7	2,2
Koolhydraten (g)	85	16
Waarvan suikers (g)	15,3	2,9
Vezels (g)	8	2
Eiwit (g)	30	6
Zout (g)	2,7	0,5

Allergenen

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



Pasta koken

- Breng water aan de kook in een pot en verkruimel het bouillonblokje erboven. Kook de pasta 7 minuten.
- Voeg de spinazie toe en kook 2 minuten verder.
- Bewaar wat van het kookvocht, giet de pasta af en bewaar apart.



Saus maken

- Blus de pan af met de zwarte balsamicoazijn.
- Voeg de kerstomaten, roomkaas, Siciliaanse kruidenmix, suiker en 25 ml kookvocht per persoon toe.
- Meng goed door en breng op smaak met peper en zout. Laat zachtjes pruttelen tot de pasta klaar is.

Weetje 🍷 Wist je dat tomaten uit blik bijna net zoveel vitaminen en mineralen bevatten als verse tomaten? Bij elkaar opgeteld bevat dit gerecht meer dan 300 gram groente!



Bakken

- Pers de knoflook of snijd fijn.
- Verhit een scheutje olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Bak de chorizo met de knoflook en ui 2 - 3 minuten.



Serveren

- Voeg de pasta en spinazie toe aan de pan met saus en roer goed door.
- Voeg wat meer kookvocht toe als de saus nog te dik is.
- Verdeel de pasta over borden en garneer met de pecorino.

Eet smakelijk!



Bereid het extra ingrediënt zoals beschreven in het recept.



Tilapia in romige currysaus

met rijst, sperziebonen en koriander

Lekker snel Caloriebewust

Totale tijd: 15 - 20 min.



Jasmijnrijst



Knoflookteen



Gesneden ui



Gemberpuree



Gebroken sperziebonen



Verse koriander



Tomatenblokjes



Kokosmelk



Peruaanse kruidenmix



Currypoeder



Tilapiafilet op huid



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

Tilapia is een geslacht van vissen dat ongeveer 100 verschillende soorten omvat; deze witte zoetwatervissen komen oorspronkelijk uit Afrika en het Midden-Oosten en staan bekend om hun milde smaak.

Scheur mij af!



Tilapia

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

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

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

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2657 /635	490 /117
Vetten (g)	19	3
Waarvan verzadigd (g)	9,2	1,7
Koolhydraten (g)	84	15
Waarvan suikers (g)	12,9	2,4
Vezels (g)	7	1
Eiwit (g)	37	7
Zout (g)	1,4	0,3

Allergenen

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



Rijst koken

- Breng water aan de kook in een pot en verkruimel het bouillonblokje erboven. Kook de rijst 6 minuten.
- Voeg de sperziebonen toe en kook nog 4 - 6 minuten.
- Giet daarna af en laat uitstomen.



Vis pocheren

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



Curry maken

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



Serveren

- Roer de rijst los met een vork en breng op smaak met peper en zout.
- Verdeel de rijst over diepe kommen en schep de curry erbovenop.
- Garneer met de koriander.

Eet smakelijk!



Bereid het extra ingrediënt zoals beschreven in het recept.



Bulgurbowl met kip en Afrikaanse kruiden

met amandelschaafsel, dadels en citroenmayonaise

Lekker snel

Totale tijd: 15 - 20 min.



Bulgur



Gesnipperde rode ui



Wortel



Courgette



Citroen



Afrikaanse kruidenmix



Dadelstukjes



Amandelschaafsel



Kipfilet



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

De dadel wordt beschouwd als een van de oudste vruchten die door de mensheid wordt gekweekt.
Er is zelfs bewijs dat dadels al in 7000 v. Chr. werden gekweekt voor voedsel!

Scheur mij af!



Kipfilet

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Pot met deksel, kleine kom, kleine pan, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

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

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	4004 /957	534 /128
Vetten (g)	51	7
Waarvan verzadigd (g)	13,3	1,8
Koolhydraten (g)	88	12
Waarvan suikers (g)	22,5	3
Vezels (g)	15	2
Eiwit (g)	39	5
Zout (g)	2,2	0,3

Allergenen

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



Bulgur koken

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



Garnering bereiden

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

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



Kip bakken

- Verhit een klontje boter in een pan op middelhoog vuur. Bak de kip 2 minuten per kant.
- Snijd ondertussen de courgette in kleine blokjes.
- Verlaag het vuur van de pan naar middelmatig. Voeg de Afrikaanse kruidenmix, de courgette en de ui toe.
- Meng goed bak 8 minuten, of tot de kip en groenten gaar zijn. Breng op smaak met peper en zout.



Serveren

- Verdeel de bulgur over diepe borden en verdeel alles eroverheen.
- Garneer met het amandelschaafsel en besprenkel met de citroenmayonaise.

Eet smakelijk!



Bereid het extra ingrediënt zoals beschreven in het recept.

Jokie's Italiaanse feest: conchiglie uit de oven

met basilicum, mozzarella en puntpaprika

Totale tijd: 25 - 30 min.

Familie Veggje Lekker snel Caloriebewust



Het kookspreekje van Jokie en Jet

Jokie en Jet landden met hun grote
luchtballon,
In het land van tomaten, basilicum
en zon.

In Italië proefden ze een pasta, warm
uit de oven,
Het was zó lekker, ze konden het
haast niet geloven.

Dit feestmaal wilden ze echt nóóit
meer vergeten,
Ze zouden de pasta het liefst nog een
keer eten.

Daarom gooiden ze samen een
muntje in de fontein,
En wensten dat jij de kok zou zijn!

Laat jij de wens van Jokie en Jet in
vervulling gaan?
Pak alle ingrediënten en zet de oven
maar aan!



Scan de code met je Spotify-app
en luister naar het sprookjesrecept.



Rundergehakt met Italiaanse
kruiden



Kook sprookjes en win

Tover dit sprookjesachtige recept op tafel en maak kans op een onvergetelijke overnachting in het Efteling Wonder Hotel. Zo beleef je samen met het hele gezin Carnaval Festival in het echt! Extra leuk: beluister het recept en houd je handen vrij om samen de sterren van de hemel te koken. Scan de QR-code voor meer informatie en de actievoorwaarden.

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, ovenschaal, pot 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
Siciliaanse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Conchiglie (g)	90	180	270	360	450	540
Tomaat (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Passata (g)	100	200	300	400	500	600
Smokey tomatenketchup* (g)	20	40	60	80	100	120
Vers basilicum* (g)	5	10	15	20	25	30
Geraspte Goudse kaas* (g)	20	40	60	80	100	120
Geraspte mozzarella* (g)	50	100	150	200	250	300
Paprika* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	¼	¼	¼	1	1¼	1½
Zoutarm groentebouillonblokje (stuk(s))	¼	¼	¼	1	1¼	1½

Peper en zout naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2920 /698	554 /132
Vetten (g)	22	4
Waarvan verzadigd (g)	12,4	2,4
Koolhydraten (g)	87	16
Waarvan suikers (g)	19,7	3,7
Vezels (g)	9	2
Eiwit (g)	34	6
Zout (g)	2	0,4

Allergenen

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



Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 220 graden.
- Breng water aan de kook in een pot voor de pasta. Verkruiemel het bouillonblokje erboven.
- Kook de conchiglie, afgedekt, 14 - 16 minuten. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen.

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



Ovenschaal vullen

- Meng de passata en de tomaat door de groenten en verwarm het geheel nog 2 minuten.
- Roer dan de pasta erdoor. Breng op smaak met peper en zout en verdeel over een ovenschaal.
- Verdeel de mozzarella, de smokey tomatenketchup en de helft van de geraspte kaas erover.
- Bak 5 minuten in de oven, of tot de mozzarella is gesmolten.



Groenten bakken

- Snipper de ui. Pers de knoflook of snijd fijn. Snijd de paprika in blokjes.
- Verhit een klein scheutje olijfolie in een sauteerpan op middelhoog vuur. Fruit de ui en knoflook 2 minuten.
- Voeg de paprika en Siciliaanse kruidenmix toe en bak 4 minuten verder.
- Snijd ondertussen de tomaat in blokjes.



Serveren

- Pluk de blaadjes van het basilicum en snijd grof.
- Verdeel de pasta over de borden. Garneer met het basilicum en de overige geraspte kaas.

En ze aten nog lang en gelukkig...

Eet smakelijk!



Bak het gehakt los in een pan op middelhoog vuur tot het gaar is en voeg vervolgens toe aan het gerecht.



Kipworstjes met wortelpuree

met broccoli, ketjapsaus en gomasio

Familie Caloriebewust

Totale tijd: 35 - 45 min.



Aardappelen



Wortel



Rode ui



Gekruide kipworstjes



Broccoli



Ketjap manis



Gomasio-tuinkruidenmix



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

De meest gebruikte variant ketjap is ketjap manis. Wist jij dat manis zoet betekent in het Indonesisch?

Scheur mij af!



Gekruide kipworstjes

Klaar om te koken?

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

Benodigheden

Pan met deksel, 2x pot, aardappelstamper

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
Rode 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						
Zoutarme kippenbouillon (ml)	60	120	180	240	300	360
[Plant aardige] boter (el)	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Mosterd (el)	1	2	3	4	5	6
[Plant aardige] melk (splash)	0	0	0	0	0	0
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2469 /590	380 /91
Vetten (g)	26	4
Waarvan verzadigd (g)	11,4	1,8
Koolhydraten (g)	57	9
Waarvan suikers (g)	17,3	2,7
Vezels (g)	15	2
Eiwit (g)	27	4
Zout (g)	3	0,5

Allergenen

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



Groenten koken

- Bereid de bouillon.
- Was of schil de aardappelen en wortel en snijd 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.



Saus maken

- Voeg een klontje boter, ketjap en de helft van de mosterd toe aan de worstjes.
- Meng goed en blus af met de bouillon.
- Zet het vuur laag en laat indikken tot serveren.



Worstjes bakken

- Snijd de ui in halve ringen.
- Verhit een scheutje olijfolie in een pan op middelhoog vuur en bak de kipworstjes in 3 - 4 minuten rondom bruin.
- Voeg de ui toe, dek de pan af en verlaag het vuur naar middelmatig. Bak 6 - 7 minuten, of tot de worstjes gaar zijn. Keer regelmatig om.



Groenten pureren

- Stamp de aardappel en wortel met een aardappelstamper tot een grove puree. Voeg de overige mosterd en een scheutje melk of kookvocht toe en stamp goed door.
- Breng op smaak met peper en zout.



Broccoli koken

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

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.



Serveren

- Verdeel de wortelpuree en broccoli over de borden.
- Bestrooi met de gomasio-tuinkruiden en serveer de worstjes ernaast.
- Schenk de saus erover.

Eet smakelijk!



Bereid het extra ingrediënt zoals beschreven in het recept.



Romige mafaldine met garnalen

met prei, tomaat en verse dille

Lekker snel Caloriebewust

Totale tijd: 25 - 30 min.



Ui



Knoflookteen



Tomaat



Prei



Verse dille



Garnalen



Culinaire room



Mafaldine



Italiaanse kruiden



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

Mafaldine wordt ook wel reginette genoemd, wat "kleine koninginnen" betekent in het Italiaans. Deze pastavorm is vernoemd naar Mafalda van Savoye, een Italiaanse prinses uit het begin van de twintigste eeuw.

Scheur mij af!



Garnalen

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Sauteerpan, pot

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Tomaat (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Prei* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Verse dille* (g)	5	10	15	20	25	30
Garnalen* (g)	80	160	240	320	400	480
Culinaire room (g)	75	150	225	300	375	450
Mafaldine (g)	90	180	270	360	450	540
Italiaanse kruiden (zakje(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Wittewijnazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zoutarme groentebouillon (ml)	25	50	75	100	125	150
Extra vierge olijfolie	naar smaak					
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2661 /636	499 /119
Vetten (g)	20	4
Waarvan verzadigd (g)	9,2	1,7
Koolhydraten (g)	84	16
Waarvan suikers (g)	13,8	2,6
Vezels (g)	8	1
Eiwit (g)	28	5
Zout (g)	1,1	0,2

Allergenen

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



Voorbereiden

- Breng water met een snuif zout aan de kook in een pot voor de pasta. Bereid de bouillon.
- Snipper de ui en pers de knoflook of snijd fijn.
- Snijd de tomaat in blokjes en snijd de prei in halve ringen.
- Pluk de dilleblaadjes van de takjes.



Saus maken

- Kook de pasta 7 - 9 minuten. Giet daarna af en zet apart.
- Voeg de bouillon, tomaat, prei, room, Italiaanse kruiden en de helft van de dille toe aan de pan.
- Laat zachtjes koken tot de pasta klaar is. Breng op smaak met peper en zout.

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



Garnalen bakken

- Verhit een scheutje in een sauteerpan op middelhoog vuur. Bak de knoflook en ui 1 minuut.
- Roer de garnalen erdoorheen en bak in 3 minuten gaar.
- Blus af met de wittewijnazijn (zie Tip).

Tip: Heb je witte wijn in huis? Vervang de wittewijnazijn dan door witte wijn voor meer smaak!



Serveren

- Voeg de pasta toe aan de saus. Roer goed door en breng op smaak met peper en zout.
- Serveer de pasta over diepe borden en besprenkel met extra vierge olijfolie naar smaak.
- Garneer met de overige dille.

Eet smakelijk!



Bereid het extra ingrediënt zoals beschreven in het recept.



Bulgurbowl met avocado en witte kaas

met verse kruiden, amandelschaafsel en gedroogde cranberry's

Familie Veggie Caloriebewust

Totale tijd: 35 - 45 min.



Rode ui



Tomaat



Mini-komkommer



Bulgur



Verse bladpeterselie en munt



Amandelschaafsel



Avocado



Witte kaas



Gedroogde cranberry's



Rode peper



Paprika



Gemalen korianderzaad



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

Wist je dat cranberry is afgeleid van het Duitse kraanbere? Het bloemetje van de plant doet
namelijk denken aan een kraanvogel!

Scheur mij af!



Kipfilet

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Pot met deksel, saladekom, pan

Ingrediënten voor 1 – 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Rode ui (stuk(s))	1	2	2	4	4	6
Tomaat (stuk(s))	1	1	2	2	3	3
Mini-komkommer* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Bulgur (g)	75	150	225	300	375	450
Verse bladpeterselie en munt* (g)	10	20	30	40	50	60
Amandelschaafsel (g)	10	20	30	40	50	60
Avocado (stuk(s))	¼	½	1	1	1½	1½
Witte kaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Gedroogde cranberry's (g)	10	20	30	40	50	60
Rode peper* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Paprika* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Gemalen korianderzaad (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
Zoutarme groentebouillon (ml)	175	350	525	700	875	1050
Olijfolie (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Wittewijnazijn (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)	2414 /577	397 /95
Vetten (g)	22	4
Waarvan verzadigd (g)	6,2	1
Koolhydraten (g)	81	13
Waarvan suikers (g)	11,5	1,9
Vezels (g)	15	2
Eiwit (g)	19	3
Zout (g)	1,2	0,2

Allergenen

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



Voorbereiden

- Bereid de bouillon in een pot.
- Snijd ondertussen de ui in dunne ringen.
- Snijd de komkommer, paprika en tomaat in blokjes.
- Verwijder de zaadlijsten van de **rode peper** (let op: pikant! Gebruik naar smaak) en snijd fijn.



Garnering voorbereiden

- Haal de muntblaadjes van de takjes en snijd in reepjes.
- Hak de peterselie grof en verkruimel de witte kaas.
- Halveer de avocado, verwijder de pit en schil en snijd het vruchtvlees in plakken.



Bulgur koken

- Kook de bulgur, afgedekt, in 10 - 12 minuten gaar. Roer regelmatig door. Giet af en laat zonder deksel uitstomen.
- Meng in een saladekom de tomaat, komkommer, het gemalen korianderzaad en de wittewijnazijn.
- Breng op smaak met extra vierge olijfolie, peper en zout.



Salade maken

- Voeg de bulgur, gebakken groenten en ⅔ van de verse kruiden toe aan de saladekom en schep goed om.
- Breng op smaak met peper en zout.

Weetje 🍏 *Wist je dat dit gerecht weinig verzadigd vet bevat? Door de avocado en olijfolie is het wel rijk aan onverzadigde plantaardige vetten. Dit geeft niet alleen veel smaak, maar is ook goed voor je hart en bloedvaten door de cholesterolverlagende eigenschappen van deze plantaardige vetten.*



Amandelschaafsel roosteren

- Verhit ondertussen een pan zonder olie op middelhoog vuur en rooster het amandelschaafsel goudbruin. Haal uit de pan en houd apart.
- Voeg de ui, paprika en een flinke snuif zout toe aan dezelfde pan en bak 3 - 4 minuten. Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen.
- Besprenkel met een klein scheutje olijfolie, verlaag het vuur en laat 6 - 8 minuten karamelliseren.



Serveren

- Verdeel de salade over de borden.
- Leg de avocado, het amandelschaafsel, de witte kaas, de gedroogde cranberry's en de **rode peper** erbovenop.
- Garneer met de overige verse kruiden.
- Besprenkel met extra vierge olijfolie naar smaak.

Eet smakelijk!



Bak de kip in een pan op middelhoog vuur tot hij gaar is en voeg vervolgens toe aan het gerecht.



Bietenflatbread met sticky aubergine en witte kaas

met zelfgemaakte hummus en gezouten amandelen

Veggie Lekker snel

Totale tijd: 20 - 25 min.



-  Libanees flatbread met rode biet
-  Aubergine
-  Kikkererwten
-  Rode ui
-  Tahin
-  Peruaanse kruidenmix
-  Midden-Oosterse kruidenmix
-  Citroen
-  Witte kaas
-  Gezouten amandelen
-  Verse bladpeterselie

NIEUW
INGREDIËNT



Nieuw ingrediënt in je box! Libanees flatbread met rode biet is lichtzoet van smaak, rijk aan vezels en steelt de show op je bord met z'n opvallende kleur. Wat vond je van dit ingrediënt? Scan de QR-code en laat het ons weten.



Varkensboerengehakt

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

Blender of staafmixer met hoge kom, sauteerpan met deksel, kleine kom, zeef, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Libanees flatbread met rode biet (stuk(s))	2	4	6	8	10	12
Aubergine* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Kikkererwten (pak(ken))	½	1	1½	2	2½	3
Rode ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Tahin (g)	15	25	40	50	65	75
Peruaanse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Midden-Oosterse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Citroen* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Witte kaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Gezouten amandelen (g)	10	20	30	40	50	60
Verse bladpeterselie* (g)	5	10	15	20	25	30
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Rodewijnazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Suiker (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Water (ml)	30	60	90	120	150	180
Honing [of plantaardig alternatief] (tl)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Water voor saus (ml)	45	90	135	180	225	270
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3460 /827	515 /123
Vetten (g)	36	5
Waarvan verzadigd (g)	8,9	1,3
Koolhydraten (g)	88	13
Waarvan suikers (g)	21,7	3,2
Vezels (g)	22	3
Eiwit (g)	30	4
Zout (g)	2	0,3

Allergenen

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



Voorbereiden

- Snijd de ui in halve ringen.
- Meng in een kleine kom de rodewijnazijn met de suiker.
- Voeg de ui toe aan de kom, breng op smaak met zout en schep goed om. Zet apart tot serveren. Schep af en toe om.
- Halveer de aubergine in de lengte. Snijd elke helft in vier lange repen.

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



Hummus maken

- Snijd de citroen in kwarten. Giet de kikkererwten af en spoel af in een vergiet.
- Voeg de kikkererwten, tahin, Peruaanse kruidenmix, een scheutje extra vierge olijfolie, de aangegeven hoeveelheid water voor de saus en het sap van ¼ citroen per persoon toe aan een hoge kom.
- Mix met een staafmixer tot een gladde hummus. Breng op smaak met peper en zout.
- Hak de gezouten amandelen grof. Snijd de peterselie grof.



Aubergine bakken

- Verhit een scheutje olijfolie in een sauteerpan op hoog vuur. Bak de aubergine 3 - 4 minuten en keer regelmatig om.
- Verlaag het vuur naar middelhoog en voeg de aangegeven hoeveelheid water toe.
- Dek de pan af en laat de aubergine 4 - 6 minuten stomen.
- Haal het deksel van de pan en voeg de honing en de Midden-Oosterse kruidenmix toe. Breng op smaak met peper en zout en bak nog 1 minuut.



Serveren

- Verhit een pan zonder olie op middelhoog vuur. Verwarm het flatbread 30 seconden per kant.
- Smeer de hummus over het flatbread. Beleg met de sticky aubergine en de ingelegde ui.
- Verkruiemel de witte kaas erover. Garneer met de amandelen en peterselie.
- Serveer met de eventuele overige citroenpartjes.

Eet smakelijk!



Bak het gehakt los in een pan op middelhoog vuur tot het gaar is en voeg vervolgens toe aan het gerecht.



Pompoen-pindasoep

met flatbread en gekookt ei

Veggie Caloriebewust

Totale tijd: 30 - 40 min.



Knoflookteen



Wortel



Ui



Pompoenblokjes



Currypoeder



Ei



Volkoren Libanees flatbread



Pindakaas



Sojasaus



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

Traditioneel wordt Libanees flatbread gebakken in een bolle pan, een 'saj'. Maar ze kunnen ook in de oven of in een gewone pan worden gebakken.

Scheur mij af!



Gehaktballetjes van varken
en rund

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

Steelepan met deksel, soeppot met deksel, staafmixer, pan

Ingrediënten voor 1 – 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Wortel* (stuk(s))	1	1	2	2	3	3
Ui (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Pompoenblokjes* (g)	150	300	450	600	750	900
Currypoeder (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Ei* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Volkoren Libanees flatbread (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Pindakaas (bakje(s))	1	2	3	4	5	6
Sojasaus (ml)	10	20	30	40	50	60
Zelf toevoegen						
Zoutarme groentebouillon (ml)	300	600	900	1200	1500	1800
Olijfolie (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)	2125 /508	278 /67
Vetten (g)	24	3
Waarvan verzadigd (g)	5,2	0,7
Koolhydraten (g)	50	7
Waarvan suikers (g)	14,5	1,9
Vezels (g)	9	1
Eiwit (g)	21	3
Zout (g)	3	0,4

Allergenen

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



Soep maken

- Bereid de bouillon.
- Snipper de ui. Pers de knoflook of snijd fijn. Snijd de wortel in schijfjes.
- Verhit een scheutje olijfolie in een soeppot op hoog vuur. Bak de knoflook, de ui, de wortel, de pompoen en het currypoeder 2 minuten.
- Voeg de bouillon toe. Breng afgedekt aan de kook. Laat de soep 14 - 16 minuten zachtjes koken.



Soep pureren

- Verhit een pan zonder olie op middelhoog vuur en verwarm het flatbread 30 seconden per kant.
- Haal de soep van het vuur en voeg de pindakaas toe. Pureer met een staafmixer tot een gladde soep. Voeg extra kokend water toe als je de soep wilt verdunnen.
- Voeg de sojasaus toe en breng op smaak met peper.



Ei koken

- Breng ondertussen water aan de kook in een steelpan.
- Kook het ei, afgedekt, 6 - 8 minuten.
- Laat schrikken onder koud water. Pel en halveer het ei.

Weetje 🍏 Ei is, naast vette vis, een van de weinige ingrediënten die rijk zijn aan vitamine D. Deze vitamine krijgen veel mensen te weinig binnen, zeker in de winter met weinig zon.



Serveren

- Besprenkel, vlak voor serveren, het flatbread met extra vierge olijfolie naar smaak. Breng op smaak met peper en zout.
- Verdeel de soep over de kommen en leg het ei erop.
- Serveer met het flatbread ernaast.

Eet smakelijk!



Bak de gehaktballen rondom bruin en tot ze gaar zijn. Keer regelmatig om en serveer op het gerecht.



Tortelloni uit de oven met romige blauwekaassaus met courgette, prei en Italiaanse kruiden

Veggie

Totale tijd: 50 - 60 min.



Courgette



Ui



Blauwekaasblokjes



Culinaire room



Prei



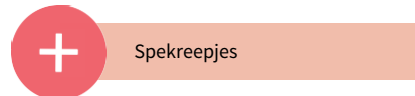
Paddenstoelentortelloni



Italiaanse kruiden



Nieuw ingrediënt in je box! Deze tortelloni met paddenstoelen worden in Italië gemaakt door de familie Rana. Authentiek en smaakvol, zoals pasta hoort te zijn. 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

Sauteerpan, ovenschaal, steelpan, garde

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Courgette* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Blauwekaasblokjes* (g)	25	50	75	100	125	150
Culinaire room (g)	75	150	225	300	375	450
Prei* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Paddenstoelentortelloni (g)	150	300	450	600	750	900
Italiaanse kruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
Zoutarme groentebouillon (ml)	250	500	750	1000	1250	1500
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plant aardige] boter (g)	20	40	60	80	100	120
Bloem (g)	20	40	60	80	100	120

Zwarte peper naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	4033 /964	496 /119
Vetten (g)	55	7
Waarvan verzadigd (g)	28	3,4
Koolhydraten (g)	87	11
Waarvan suikers (g)	17,5	2,2
Vezels (g)	6	1
Eiwit (g)	28	3
Zout (g)	3,2	0,4

Allergenen

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



Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 220 graden en bereid de bouillon.
- Snijd de courgette in halve maantjes. Snijd de ui en prei in halve ringen.
- Verhit een scheutje olijfolie in een sauteerpan op middelhoog vuur. Bak de courgette 2 - 3 minuten.
- Voeg de ui en prei toe en bak nog 5 - 6 minuten.



Mengen

- Voeg de room, Italiaanse kruiden en de helft van de kaas toe aan de saus. Kook 2 - 3 minuten.
- Meng daarna de roomsaus door de groenten.



Saus maken

- Verhit de boter in een steelpan op middelhoog vuur. Roer met een garde de bloem erdoor en bak tot de bloem goudbruin kleurt.
- Voeg ⅓ van de bouillon toe. Roer met de garde tot de bouillon is opgenomen. Herhaal 2 keer met de overige bouillon.
- Roer tot de saus glad is en breng aan de kook. Laat de saus 1 - 2 minuten indikken. Breng op smaak met peper.



Serveren

- Verdeel ⅓ van de saus over de bodem van de ovenschaal. Verdeel de ongekookte pasta erover en bedek met de overige saus. Maak eventueel meerdere laagjes.
- Verkruimel de overige kaas erover en bak 15 - 18 minuten in de oven.
- Laat minimaal 3 minuten rusten en serveer de pasta daarna op borden.

Eet smakelijk!



Bak het spek knapperig in een pan op middelhoog vuur en voeg vervolgens toe aan het gerecht.



Pompoen met pecorino en knapperige salie

met romige parelgerstrisotto met champignons

Veggie

Totale tijd: 50 - 60 min.



Champignons



Rode ui



Knoflookteen



Butternut squash



Verse salie



Parelgerst



Mascarpone



Geraspte pecorino DOP



SEIZOENS
INGREDIËNT



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



Rundergehakt met Italiaanse kruiden

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
Rode 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	1¼	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						
[Plant aardige] 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)	3439 /822	476 /114
Vetten (g)	44	6
Waarvan verzadigd (g)	19,7	2,7
Koolhydraten (g)	82	11
Waarvan suikers (g)	9	1,2
Vezels (g)	13	2
Eiwit (g)	18	3
Zout (g)	2,2	0,3

Allergenen

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



Groenten snijden

- Verwarm de oven voor op 200 graden. Bereid de bouillon.
- Halveer de champignons en snijd de ui in kwarten.
- Halveer de pompoen in de lengte.
- Verwijder de zaden en de draderige binnenkant, maar laat de schil zitten. Snijd de pompoen 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.



Risotto maken

- Breng aan de kook en kook de parelgerst, afgedekt, in ongeveer 25 - 30 minuten gaar.
- Roer regelmatig over de bodem van de pot en voeg eventueel extra water toe als de parelgerst te snel droogkookt.
- Verhit een scheutje olijfolie in een pan op middelhoog vuur en bak de salieblaadjes in 3 - 4 minuten knapperig.
- Schep de salie uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.



Pompoen roosteren

- Meng in een grote kom de pompoenpartjes en ui met een flinke scheut olijfolie. 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.



Champignons bakken

- Bak in dezelfde pan de champignons en de overige knoflook 5 - 7 minuten, of tot de champignons goudbruin kleuren (zie Tip).
- Breng op smaak met peper en zout.

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



Bakken

- Snijd de helft van de salieblaadjes in dunne reepjes en laat de andere helft heel.
- Pers de knoflook of snijd fijn.
- Verhit een klontje boter in een pot op middelhoog vuur. Voeg de gesneden salie, de parelgerst en de helft van de knoflook toe en bak 1 minuut.
- Voeg daarna de bouillon toe.



Serveren

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

Eet smakelijk!



Bak het gehakt los in een pan op middelhoog vuur tot het gaar is en voeg vervolgens toe aan het gerecht.



Noedels met kip, pinda's en paksoi

met zwartebonensaus, gefrituurde uitjes en limoen

Familie Lekker snel

Totale tijd: 25 - 30 min.



Zwarte-bonenpasta



Zoete Aziatische saus



Paksoi



Knoflookteen



Limoen



Gomasio



Volkoren noedels



Lente-ui



Rode puntpaprika



Ongezouten pinda's



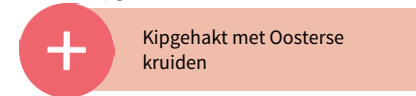
Gemberpuree



Gefrituurde uitjes



Gekruid kipgehakt



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

Zwartebonenpuree is een rijke, hartige smaakversterker gemaakt van gefermenteerde zwarte sojabonen. Sommige varianten kunnen ook zoet zijn, maar de puree in dit recept voegt een heerlijke, diepe umami smaak toe aan je gerecht!

Scheur mij af!

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, wok of sauteerpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Zwarte-bonenpasta (g)	15	25	40	50	65	75
Zoete Aziatische saus* (g)	20	35	55	70	90	105
Paksoi* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Limoen* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Gomasio (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Volkoren noedels (g)	50	100	150	200	250	300
Lente-ui* (bosje(s))	½	1	1	2	2	3
Rode puntpaprika* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Ongezouten pinda's (g)	5	10	15	20	25	30
Gemberpuree* (g)	5	10	15	20	25	30
Gefrituurde uitjes (g)	15	30	45	60	75	90
Gekruid kipgehakt* (g)	100	200	300	400	500	600
Zelf toevoegen						
Zonnebloemolie (el)	1	2	3	4	5	6
[Zoutarme] sojasaus (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Pikante rode saus	naar smaak					
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2795 /668	630 /151
Vetten (g)	32	7
Waarvan verzadigd (g)	7,4	1,7
Koolhydraten (g)	62	14
Waarvan suikers (g)	13,5	3
Vezels (g)	9	2
Eiwit (g)	31	7
Zout (g)	4,1	0,9

Allergenen

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



Voorbereiden

- Breng water aan de kook in een pot voor de noedels.
- Snijd de lente-ui fijn. Bewaar het groene gedeelte van 1 lente-ui per persoon apart ter garnering.
- Snijd de puntpaprika in dunne reepjes.
- Verwijder de steelaanzet van de paksoi, snijd zowel de stelen als het blad van de paksoi fijn en houd de stelen apart van de groene bladeren.



Bakken

- Voeg het gehakt, de knoflook en de gemberpuree toe aan de groenten en bak 4 - 5 minuten al roerend.
- Voeg de zwartebonenpasta, zoete Aziatische saus, sojasaus, de paksoibladeren en de lente-ui toe.
- Knijp 1 limoenpartje per persoon uit boven de de pan en bak 1 minuut al roerend.
- Voeg de noedels toe en schep goed om. Breng op smaak met peper en zout.



Noedels koken

- Kook de noedels in 4 - 5 minuten beetgaar, giet af en spoel af onder koud water.
- Verhit een flinke scheut zonnebloemolie in een wok of sauteerpan op middelhoog vuur. Bak het witte gedeelte van de lente-ui, de puntpaprika en de paksoistelen 2 minuten.
- Pers ondertussen de knoflook of snijd fijn. Snijd de limoen in 6 partjes en hak de pinda's grof.



Serveren

- Serveer de stir-fry in diepe borden.
- Garneer met de gomasio, de pinda's, de gefrituurde uitjes en de achtergehouden lente-ui.
- Serveer met de overige limoenpartjes en eventueel wat pikante rode saus.

Eet smakelijk!



Bereid het extra ingrediënt zoals beschreven in het recept.



Gehaktballetjes met wortel-preistoemp

met spekjes en ketjapsaus

Familie

Totale tijd: 30 - 40 min.



Aardappelen



Wortel



Prei



Gehaktballetjes van varken en rund



Ketjap manis



Spekreepjes



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

Stoemp wordt al zeker sinds de 19e eeuw in Brussel geserveerd en waarschijnlijk al veel eerder, aangezien het gebruik van aardappelen al in de 16e eeuw in het vorstendom Luik werd vermeld en de teelt ervan in de 18e eeuw in de Oostenrijkse Nederlanden.

Scheur mij af!



Gehaktballetjes van varken
en rund

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, pan met deksel, pot, aardappelstamper

Ingrediënten voor 1 – 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Wortel* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Prei* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Gehaktballetjes van varken en rund* (stuk(s))	4	8	12	16	20	24
Ketjap manis (ml)	10	20	30	40	50	60
Spekreepjes* (g)	25	50	80	100	130	150
Zelf toevoegen						
[Plantaadige] boter (el)	2	4	6	8	10	12
Zoutarme runderbouillon (ml)	50	100	150	200	250	300
Mosterd (tl)	1	2	3	4	5	6
[Plantaadige] 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)	3594 /859	464 /111
Vetten (g)	50	6
Waarvan verzadigd (g)	25,4	3,3
Koolhydraten (g)	73	9
Waarvan suikers (g)	23	3
Vezels (g)	14	2
Eiwit (g)	31	4
Zout (g)	2,1	0,3

Allergenen

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



Voorbereiden

- Breng water met een snuif zout aan de kook in een pot (zie Tip).
- Was de aardappelen grondig of schil en snijd in grove stukken. Snijd de wortel in stukken van 3 cm.
- Kook beide in 12 - 15 minuten gaar. Giet af en laat uitstomen.
- Bereid ondertussen de bouillon.

Tip: Kook je voor meer dan 4 personen? Gebruik dan twee potten voor de wortel en aardappelen.



Gehaktballen bakken

- Verhit een klontje boter in de pan van de spekjes op middelhoog vuur.
- Bak de gehaktballetjes in 4 - 6 minuten rondom bruin.
- Haal uit de pan en bewaar apart (zie Tip).

Tip: De gehaktballen hoeven nog niet gaar te zijn. Je verwarmt ze later nog in de saus.



Prei bakken

- Snijd ondertussen de prei in dunne ringen.
- Verhit een klontje boter in een sauteerpan op middelhoog vuur. Bak de prei 5 - 7 minuten. Breng op smaak met peper en zout.



Afmaken

- Voeg opnieuw een klontje boter toe aan dezelfde pan en roer de ketjap, de bouillon en de helft van de mosterd erdoorheen.
- Voeg de gehaktballetjes weer toe aan de pan.
- Verlaag het vuur en dek de pan af met het deksel. Laat de saus zachtjes 5 - 6 minuten indikken, of tot de gehaktballetjes gaar zijn.



Spekreepjes bakken

- Verhit een pan zonder olie op middelhoog vuur en bak de spekreepjes in 5 - 7 minuten knapperig.
- Haal de spekjes met een schuimspaan uit de pan en bewaar apart. Laat het bakvet in de pan.



Serveren

- Voeg de prei toe aan de pot met aardappelen en wortel. Stamp de aardappelen, wortel en prei grof met een aardappelstamper. Voeg een klontje boter, de overige mosterd en een scheutje melk toe.
- Roer de spekreepjes erdoor. Breng op smaak met peper en zout.
- Serveer de stoemp op de borden met de gehaktballen en de saus erbovenop.

Eet smakelijk!



Bereid het extra ingrediënt zoals beschreven in het recept.



Zalmfilet met gewokte broccoli

met pikante aardappelsalade en sesamzaadjes

Familie Caloriebewust

Totale tijd: 30 - 40 min.



Aardappelen



Broccoli



Knoflookteen



Gemalen korianderzaad



Ui



Sojasaus



Sesamzaad



Zalmfilet



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

Broccoli komt oorspronkelijk uit Italië en wordt al meer dan 2000 jaar geteeld! De naam is afgeleid van het Italiaanse woord 'brocco', wat 'spruit' betekent.

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

Kom, keukenpapier, pan, 2x pot met deksel, wok of sauteerpan

Ingrediënten voor 1 – 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Broccoli* (g)	180	360	560	720	920	1080
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Gemalen korianderzaad (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Sojasaus (ml)	5	10	15	20	25	30
Sesamzaad (zakje(s))	½	1	¾	1	1¼	2
Zalmfilet* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Zelf toevoegen						
Wittewijnazijn (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Pikante rode saus (tl)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
[Plantaardige] mayonaise (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2803 /670	506 /121
Vetten (g)	40	7
Waarvan verzadigd (g)	6	1,1
Koolhydraten (g)	46	8
Waarvan suikers (g)	5,4	1
Vezels (g)	12	2
Eiwit (g)	29	5
Zout (g)	1,3	0,2

Allergenen

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



Aardappelen koken

- Breng water aan de kook in twee potten.
- Schil of was de aardappelen grondig en snijd in grove stukken.
- Kook de aardappelen in 12 - 15 minuten gaar. Giet af en laat uitstomen.
- Snijd ondertussen de bloem van de broccoli in kleine roosjes en de steel in kleine blokjes.



Broccoli bakken

- Verhit ondertussen een scheutje olijfolie in een wok of sauteerpan op middelhoog vuur. Bak de broccoli met de helft van de dressing 3 - 5 minuten al roerend, of tot de broccoli beetgaar is.
- Roer de helft van het sesamzaad erdoorheen.
- Voeg de mayonaise en de overige dressing toe aan de aardappelen en meng goed.



Dressing maken

- Kook de broccoli 2 - 3 minuten. Giet af en spoel af onder koud water.
- Snipper ondertussen de ui. Pers de knoflook of snijd fijn. Voeg beide toe aan een een kom.
- Voeg het gemalen korianderzaad, de pikante rode saus, de wittewijnazijn en de sojasaus toe.
- Meng goed en breng op smaak met peper en zout.



Serveren

- Dep ondertussen de vis droog met keukenpapier.
- Verhit een scheutje olijfolie in een pan op middelhoog vuur en bak de vis 2 - 3 minuten op de huid.
- Draai de vis om en bak nog 2 minuten op de andere kant, met de huid omhoog. Breng op smaak met peper en zout.
- Serveer de aardappelsalade met de broccoli en de vis. Garneer met het overige sesamzaad.

Eet smakelijk!



Bereid het extra ingrediënt zoals beschreven in het recept.



Steak met koolrabi-appelsalade

met patatjes en verse kruiden

Lekker snel

Totale tijd: 25 - 30 min.



Gemarineerde steak



Aardappelen



Koolrabi



Appel



Uienchutney



Verse bladpeterselie



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

Het woord "koolrabi" komt van het Duitse "kohl" (kool) en "rabi" (raap). Deze veelzijdige groente, met zijn milde, licht zoete smaak, kan in allerlei gerechten worden gebruikt - zelfs de bladeren zijn eetbaar!

Scheur mij af!



Gemarineerde steak

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

Aluminiumfolie, sauteerpan met deksel, rasp, saladekom, pan

Ingrediënten voor 1 – 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Gemarineerde steak* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Koolrabi* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Appel* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Uienchutney* (g)	40	80	120	160	200	240
Verse bladpeterselie* (g)	5	10	15	20	25	30
Zelf toevoegen						
Water voor de aardappelen (ml)	25	50	75	100	125	150
[Plant aardige] boter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plant aardige] mayonaise (el)	1	2	3	4	5	6
Wittewijnazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Water voor saus (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)	2803 /670	450 /107
Vetten (g)	30	5
Waarvan verzadigd (g)	7,8	1,3
Koolhydraten (g)	70	11
Waarvan suikers (g)	29,3	4,7
Vezels (g)	10	2
Eiwit (g)	30	5
Zout (g)	1,1	0,2

Allergenen

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



Voorbereiden

- Haal de steak uit de koelkast om op kamertemperatuur te laten komen.
- Was de aardappelen grondig en snijd in wedges.
- Voeg de aardappelen en de aangegeven hoeveelheid water toe aan een sauteerpan op middelmatig vuur en stoom, afgedekt, 12 - 15 minuten.
- Giet indien nodig af. Besprenkel met een scheutje olijfolie en bak de aardappelen 5 - 7 minuten, of tot ze gaar zijn. Breng op smaak met peper en zout.



Steak bakken

- Verhit een klontje boter in een pan op middelhoog vuur. Bak, zodra de pan goed heet is, de steak 1 - 3 minuten per kant.
- Haal uit de pan, breng op smaak met peper en zout en laat rusten onder aluminiumfolie.
- Voeg de uienchutney en water voor de saus toe aan dezelfde pan. Meng goed en kook 1 minuut op middelhoog vuur.



Salade maken

- Verwijder het blad van de koolrabi. Schil en rasp de koolrabi.
- Verwijder het klokhuis en snijd de appel in dunne schijfjes. Snijd de verse kruiden fijn.
- Meng in een saladekom de koolrabi, appel, mayonaise en wittewijnazijn.
- Voeg de helft van de verse kruiden toe en besprenkel met extra vierge olijfolie naar smaak. Breng op smaak met peper en zout en meng goed.



Serveren

- Snijd de steak, tegen de draad in, in sneetjes.
- Serveer de patatjes met de koolrabisalade en de steak.
- Schenk de uiensaus over de steak en garneer met de overige verse kruiden.

Eet smakelijk!



Bereid het extra ingrediënt zoals beschreven in het recept.



Cheesy tostada's met kip

met mais, tomaat en salade met limoendressing

Familie Lekker snel

Totale tijd: 25 - 30 min.



Mais in blik



Mexicaanse kruiden



Passata



Mini-tortilla's



Geraspte cheddar



Limoen



Veldsla



Rode ui



Gekruid kipgehakt



Tomaat



Rode puntpaprika



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

Tostada's zijn niet weg te denken uit de Meso-Amerikaanse keuken: knapperige, gebakken tortilla's die je los kunt serveren, of beleggen met een eindeloze keuze aan ingrediënten.

Scheur mij af!



Oranjegeen gekruid
kipgehakt

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, saladekom, zeef, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Maïs in blik (g)	70	140	210	285	350	425
Mexicaanse kruiden (zakje(s))	¼	½	1	1½	1½	2
Passata (g)	100	200	300	390	500	590
Mini-tortilla's (stuk(s))	4	8	12	16	20	24
Geraspte cheddar* (g)	40	75	115	150	190	225
Limoen* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1½	1½
Veldsla* (g)	30	60	80	100	140	160
Rode ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Gekruid kipgehakt* (g)	100	200	300	400	500	600
Tomaat (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Rode puntpaprika* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Zelf toevoegen						
Extra vierge olijfolie (el)	¼	1	1½	2	2½	3
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)	3615 /864	591 /141
Vetten (g)	42	7
Waarvan verzadigd (g)	13,6	2,2
Koolhydraten (g)	78	13
Waarvan suikers (g)	17,3	2,8
Vezels (g)	10	2
Eiwit (g)	40	7
Zout (g)	3,7	0,6

Allergenen

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



Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 220 graden.
- Snipper de ui en snijd de puntpaprika in blokjes.
- Giet de mais af.
- Verhit een scheutje olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Bak de ui en puntpaprika 1 - 2 minuten.

Weetje 🍌 Mais is een goede bron van magnesium - belangrijk voor de vorming van bot en spieren. Andere magnesiumrijke ingrediënten zijn pinda's, peulvruchten, banaan, volkoren granen en cacao.



Limoen snijden

- Verdeel de tomatensaus met kipgehakt over de gebakken tortilla's en bestrooi met de kaas. Bak nog 4 - 5 minuten in de oven zodat de kaas smelt.
- Snijd ondertussen de limoen in partjes.
- Meng in een saladekom de extra vierge olijfolie met het sap van 1 limoenpartje per persoon. Breng op smaak met peper en zout.



Saus maken

- Voeg de Mexicaanse kruiden (let op: pikant! Gebruik naar smaak) en het kipgehakt toe en bak in 4 - 5 minuten los.
- Voeg de passata en de helft van de mais toe en laat 4 - 5 minuten pruttelen.
- Verdeel ondertussen de tortilla's over een bakplaat met bakpapier en bak 2 - 3 minuten in de oven.



Serveren

- Snijd de tomaat in blokjes.
- Voeg de veldsla, tomaat en de overige mais toe aan de saladekom. Roer goed door de dressing heen.
- Serveer de tostada's met salade en de overige limoenpartjes.

Eet smakelijk!



Bereid het extra ingrediënt zoals beschreven in het recept.



Smokey Tex-Mex 'Sloppy Joe' met chipotle-mayonaise

met wortelbroodje, koolsla en patatjes

Lekker snel

Totale tijd: 15 - 20 min.



Rode ui



Rode puntpaprika



Wortelbroodje



Kipgehakt met Mexicaanse kruiden



Chipotle-pasta



Geraspte cheddar



Limoen



Maïs in blik



Witte kool en wortel



Aardappelblokjes



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

De Sloppy Joe is een geliefd comfort food in de Verenigde Staten. Het bestaat uit gehakt dat heeft gesudderd in een zoete, hartige tomatensaus en dat wordt geserveerd op een broodje. Risico op morsen, maar de smaak is het waard!

Scheur mij af!



Kipgehakt met Mexicaanse kruiden

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, kleine kom, zeef, 2x pan

Ingrediënten voor 1 – 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Rode ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Rode puntpaprika* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Wortelbroodje (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Kipgehakt met Mexicaanse kruiden* (g)	100	200	300	400	500	600
Chipotle-pasta (g)	10	20	20	40	40	60
Geraspte cheddar* (g)	15	25	40	50	65	75
Limoen* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Mais in blik (g)	70	140	210	280	350	420
Witte kool en wortel* (g)	50	100	150	200	250	300
Aardappelblokjes* (g)	150	300	450	600	750	900
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
[Plant aardige] mayonaise (el)	1	2	3	4	5	6
Honing [of plantaardig alternatief] (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Water voor saus (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	555 /133
Vetten (g)	43	7
Waarvan verzadigd (g)	13,2	2,1
Koolhydraten (g)	76	12
Waarvan suikers (g)	18,6	2,9
Vezels (g)	16	3
Eiwit (g)	35	6
Zout (g)	2,7	0,4

Allergenen

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



Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Verhit een scheutje olijfolie in een pan op middelhoog vuur en bak de aardappelen in 15 minuten goudbruin. Breng op smaak met peper en zout.
- Snijd de ui in halve ringen en snijd de puntpaprika in dunne reepjes.



Saus maken

- Leg ondertussen de broodjes op een bakplaat met bakpapier en bak 4 - 5 minuten in de oven.
- Meng in een kleine kom de helft van de mayonaise met de overige **chipotle-pasta** en het overige water voor de saus.
- Snijd de limoen in 4 partjes en laat de mais uitlekken.



Vulling maken

- Verhit een scheutje olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Bak de ui en puntpaprika 3 minuten.
- Voeg het gehakt, de honing, ⅔ van de **chipotle-pasta** (let op: pikant! Gebruik naar smaak) en ⅔ van de aangegeven hoeveelheid water voor de saus toe. Bak 4 - 5 minuten.
- Bestrooi met de kaas en laat 1 minuut smelten.



Serveren

- Meng in een grote kom de koolmix met de mais, de overige mayonaise en het sap van 1 limoenpartje per persoon. Breng op smaak met peper en zout.
- Snijd de broodjes open. Beleg met de vulling en wat van de sla.
- Serveer de ‘Sloppy Joe’ met de patatjes, chipotle-mayonaise, limoenpartjes en de overige sla ernaast.

Eet smakelijk!



Bereid het extra ingrediënt zoals beschreven in het recept.



Zoete aardappel met tonijnsalade en avocado

met wortel-linzensalade, Turks broodje en verse kruiden

Lekker snel

Totale tijd: 15 - 20 min.



Tonijn in water



Mini Turks brood



Zoete-aardappelblokjes



Rode ui



Wortel



Linzen



Avocado



Appel



Verse bieslook, dille en bladpeterselie



Citroen



Biologische volle yoghurt



Pompoenpitten



Zonnebloempitten



Tonijn in water



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

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

Scheur mij af!



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, dunschiller of kaasschaaf, zeef, pan

Ingrediënten voor 1 – 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Tonijn in water (blik(ken))	1	1	2	2	3	3
Zoete-aardappelblokjes* (g)	150	300	450	600	750	900
Rode ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Wortel* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Linzen (pak(ken))	½	1	1½	2	2½	3
Avocado (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Appel* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Verse bieslook, dille en bladpeterselie* (g)	5	10	15	20	25	30
Citroen* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Biologische volle yoghurt* (g)	25	50	75	100	125	150
Pompoenpitten (g)	10	20	30	40	50	60
Zonnebloempitten (g)	10	20	30	40	50	60
Mini Turks brood (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plant aardige] mayonaise	naar smaak					
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3402 /813	515 /123
Vetten (g)	32	5
Waarvan verzadigd (g)	5,2	0,8
Koolhydraten (g)	92	14
Waarvan suikers (g)	26,5	4
Vezels (g)	18	3
Eiwit (g)	34	5
Zout (g)	2,3	0,4

Allergenen

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



Zoete aardappel bakken

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Verhit een sauteerpan zonder olie op hoog vuur. Rooster beide soorten pitten tot ze lichtbruin kleuren. Haal uit de pan en bewaar apart.
- Verhit een klein scheutje olijfolie in dezelfde pan op middelhoog vuur. Bak de zoete aardappel 10 - 12 minuten en breng op smaak met peper en zout.
- Verwijder het klokhuis van de appel en snijd de appel in blokjes.



Linzensalade maken

- Snijd de citroen in 4 partjes en snijd de verse kruiden grof. Laat de linzen uitlekken.
- Gebruik een dunschiller of kaasschaaf om de wortel in dunne linten te snijden.
- Meng in een kom de extra vierge olijfolie met het sap van 1 citroenpartje per persoon. Breng op smaak met peper en zout.
- Voeg de linzen, de wortel, de helft van de verse kruiden en de overige ui en appel toe. Schep goed om.



Mengen

- Snipper de ui fijn (zie Tip).
- Laat de tonijn uitlekken.
- Meng in een kom de tonijn met wat mayonaise naar smaak. Voeg de helft van de ui en de helft van de appel toe. Breng op smaak met peper en zout.
- Leg het broodje op een bakplaat met bakpapier en bak 6 minuten in de oven.

Tip: Houd je niet van rauwe ui? Voeg deze dan toe aan de zoete aardappel.



Serveren

- Halveer de avocado en verwijder de pit en schil. Snijd het vruchtvlees in plakken.
- Serveer de zoete aardappel op diepe borden. Leg alle ingrediënten erbovenop.
- Besprenkel met de yoghurt, garneer met de geroosterde pitten en de overige verse kruiden. Serveer de eventuele overige citroenpartjes ernaast.

Eet smakelijk!



Bereid het extra ingrediënt zoals beschreven in het recept.



Spaghetti met citroen-knoflookgarnalen

met romige tomatensaus en rucola

Familie Caloriebewust Supersnel

Totale tijd: 15 - 20 min.



Garnalen



Spaghetti



Tomaat



Culinaire room



Rucola



Rode ui



Citroen



Knoflookteen



Chiara's favoriet

Een favoriet van receptontwikkelaar Chiara:

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



Garnalen

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Sauteerpan, pot, kleine kom

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Garnalen* (g)	80	160	240	320	400	480
Spaghetti (g)	90	180	270	360	450	540
Culinaire room (g)	75	150	225	300	375	450
Rucola* (g)	20	40	60	80	100	120
Rode ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Citroen* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Tomaat (stuk(s))	1½	3	4½	6	7½	9
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	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)	2653 /634	529 /127
Vetten (g)	20	4
Waarvan verzadigd (g)	9,5	1,9
Koolhydraten (g)	82	16
Waarvan suikers (g)	14,2	2,8
Vezels (g)	7	1
Eiwit (g)	29	6
Zout (g)	1,3	0,3

Allergenen

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



Voorbereiden

- Breng water aan de kook in een pot voor de spaghetti.
- Snijd de tomaat in blokjes. Snijd de ui in halve ringen.
- Pers de knoflook of snijd fijn. Snijd de helft van de citroen in partjes en pers de andere helft uit boven een kleine kom.
- Kook de spaghetti 10 - 12 minuten. Bewaar wat van het kookvocht, giet daarna af en laat uitstomen.



Saus maken

- Voeg de room toe en verkruimel het bouillonblokje erboven. Laat de saus 1 minuut indikken (zie Tip).
- Voeg de spaghetti toe en verwarm het geheel nog 1 minuut. Breng op smaak met peper en zout.

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



Garnalen bakken

- Verhit een scheutje olijfolie in een sauteerpan op middelhoog vuur. Fruit de ui 1 - 2 minuten.
- Voeg de tomaat, garnalen, knoflook en de helft van het citroensap toe en bak nog 3 minuten.

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



Serveren

- Verdeel de spaghetti over diepe borden.
- Leg de rucola erbovenop en besprenkel met het overige citroensap.
- Garneer met de overige citroenpartjes.

Eet smakelijk!



Bereid het extra ingrediënt zoals beschreven in het recept.



Kipfilet met geroosterde-wortelrisotto

met Parmigiano Reggiano, citroentijm en geroosterd amandelschaafsel

Caloriebewust

Totale tijd: 35 - 45 min.



Risottorijst



Knoflookteen



Ui



Wortel



Verse citroentijm



Verse bladpeterselie



Parmigiano Reggiano DOP



Amandelschaafsel



Citroen



Kipfilet met mediterrane kruiden



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

De "giet-en-roer"-methode - bouillon toevoegen en laten absorberen voordat je meer toevoegt - is het geheim voor een romige risotto! Terwijl je roert, wrijven de korrels tegen elkaar, waardoor zetmeel vrijkomt dat de risotto zijn romige textuur geeft.

Scheur mij af!



Kipfilet met mediterrane kruiden

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, blender of staafmixer met hoge kom, sauteerpan, fijne rasp, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Risottorijst (g)	75	150	225	300	375	450
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Wortel* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Verse citroentijm* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Verse bladpeterselie* (g)	5	10	15	20	25	30
Parmigiano Reggiano DOP* (g)	10	20	30	40	50	60
Amandelschaafsel (g)	5	10	15	20	25	30
Citroen* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Kipfilet met mediterrane kruiden* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Zelf toevoegen						
Zoutarme groentebouillon (ml)	300	600	900	1200	1500	1800
Olijfolie (el)	¼	1½	2¼	3	3¾	4½
[Plantardige] boter (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Wittewijnazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Honing [of plantaardig alternatief] (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Water voor saus (ml)	75	150	225	300	375	450
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2841 /679	334 /80
Vetten (g)	23	3
Waarvan verzadigd (g)	7	0,8
Koolhydraten (g)	88	10
Waarvan suikers (g)	17,6	2,1
Vezels (g)	9	1
Eiwit (g)	34	4
Zout (g)	2	0,2

Allergenen

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



Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 200 graden. Bereid de bouillon.
- Snipper de ui en pers de knoflook of snijd fijn.
- Verhit een scheutje olijfolie in een sauteerpan op middelhoog vuur. Fruit de ui, de knoflook en ⅔ van de citroentijmtakjes 1 minuut.
- Voeg de risottorijst toe en bak 1 minuut.



Amandelschaafsel roosteren

- Verhit een pan zonder olie op hoog vuur en rooster het amandelschaafsel goudbruin. Haal uit de pan en bewaar apart.
- Verhit een klein klontje boter in dezelfde pan op middelhoog vuur en bak de kip 2 minuten per kant.
- Verlaag het vuur en bak de kip nog 4 minuten, of tot de kip gaar is.
- Snijd, kort voor serveren, de kip in sneetjes.



Risotto maken

- Blus af met de wittewijnazijn en voeg ⅓ van de bouillon toe. Laat de rijstkorrels de bouillon langzaam opnemen. Roer regelmatig door.
- Voeg, zodra de bouillon door de risottokorrels is opgenomen, opnieuw ⅓ van de bouillon toe en herhaal dit met de overige bouillon.
- De risotto is gaar zodra de korrels vanbuiten zacht zijn, maar nog een hardere kern hebben vanbinnen. Dit duurt ongeveer 25 - 30 minuten.
- Voeg eventueel extra water toe om de rijst nog verder te garen.



Afmaken

- Voeg de helft van de geroosterde wortel toe aan een blender of hoge kom met staafmixer.
- Voeg de aangegeven hoeveelheid water voor de saus toe. Mix tot een gladde saus.
- Voeg toe aan de risotto en meng goed.
- Haal, wanneer de risotto gaar is, de citroentijmtakjes uit de risotto.



Wortel roosteren

- Snijd ondertussen de wortel in halve maantjes en verdeel over een bakplaat met bakpapier. Besprenkel met olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Besprenkel met de honing en rooster de wortel 15 - 20 minuten in de oven.
- Snijd ondertussen de peterselie fijn.
- Snijd de citroen in 4 partjes.
- Ris de blaadjes van de overige citroentijm.



Serveren

- Serveer de risotto op diepe borden. Verdeel de kip en de overige geroosterde wortel eroverheen.
- Rasp de Parmigiano Reggiano met een fijne rasp over het gerecht.
- Garneer met het geroosterde amandelschaafsel, de peterselie en de citroentijmbaadjes. Serveer de citroenpartjes ernaast.

Eet smakelijk!



Bereid het extra ingrediënt zoals beschreven in het recept.



Supergroene rigatoni alla ragù bianco met varkensvlees en Parmigiano Reggiano met verborgen groenten voor kinderen: courgette en spinazie

Familie Lekker snel

Totale tijd: 20 - 25 min.



Rigatoni



Varkensboerengehakt



Knoflookteen



Courgette



Spinazie



Culinaire room



Parmigiano Reggiano DOP



Pistachenoten



Basilicumcrème



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

Met onze verborgen-groentenrecepten kun jij maaltijden serveren die niet alleen vers en makkelijk te maken zijn, maar die stiekem boordevol groenten zitten die kinderen normaal naar de zijkant van hun bord duwen. Een stressvrij familiediner!

Scheur mij af!



Varkensboerengehakt

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

Blender of staafmixer met hoge kom, sauteerpan, rasp, fijne rasp, pot, pan

Ingrediënten voor 1 – 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Rigatoni (g)	90	180	270	360	450	540
Varkensboerengehakt* (g)	100	200	300	400	500	600
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Courgette* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Spinazie* (g)	100	200	300	400	500	600
Culinaire room (g)	75	150	225	300	375	450
Parmigiano Reggiano DOP* (g)	10	20	30	40	50	60
Pistachenoten (g)	5	10	15	20	25	30
Basilicumcrème (ml)	10	15	25	30	40	45
Zelf toevoegen						
Zoutarm groentebouillonblokje (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	¾	1½	2¼	3	3¾	4½
Water voor saus (ml)	25	50	75	100	125	150
Witte balsamicoazijn (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)	3920 /937	719 /172
Vetten (g)	52	9
Waarvan verzadigd (g)	18,8	3,4
Koolhydraten (g)	74	14
Waarvan suikers (g)	9,5	1,7
Vezels (g)	7	1
Eiwit (g)	41	8
Zout (g)	2	0,4

Allergenen

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



Voorbereiden

- Breng water aan de kook in een pot en verkruimel het bouillonblokje erboven. Kook de pasta 13 - 15 minuten. Giet daarna af en laat uitstomen.
- Rasp de kaas en de courgette.
- Verhit een scheutje olijfolie in een sauteerpan op middelhoog vuur. Bak de spinazie al roerend tot het is geslonken.



Pistachenoten hakken

- Verhit een klein scheutje olijfolie in een pan op middelhoog vuur en bak de courgette 3 minuten.
- Voeg het gehakt toe en bak 3 minuten verder. Blus daarna af met de witte balsamicoazijn. Breng op smaak met peper en zout.
- Hak ondertussen de pistachenoten grof.
- Roer de pasta, het gehakt en de courgette door de saus.



Saus maken

- Voeg de spinazie toe aan een hoge kom.
- Voeg de knoflook, de room, het water voor de saus, de basilicumcrème en de helft van de kaas toe.
- Gebruik een blender of staafmixer om alles tot een gladde saus te mixen.
- Voeg de saus toe aan dezelfde sauteerpan en breng zachtjes aan de kook. Laat zachtjes pruttelen op laag vuur tot later gebruik.



Serveren

- Serveer de pasta in diepe borden en besprenkel met extra vierge olijfolie naar smaak.
- Garneer met de pistachenoten en de overige kaas.

Eet smakelijk!



Bereid het extra ingrediënt zoals beschreven in het recept.



Tex-Mex familie-avond: burritobowl met tortillachips

zelf samenstellen, samen genieten!

Familie Veggie Lekker snel

Totale tijd: 25 - 30 min.



Basmatirijst



Rode ui



Knoflookteen



Zwarte bonen



Mexicaanse kruiden



Passata



Geraspte Goudse kaas



Verse koriander



Tomaat



Avocado



Maïs in blik



Sweet chili tortillachips



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

Iedereen aan tafel, inclusief de jongste chefs, kan de maaltijd precies aanpassen naar hun smaak!
Dit recept heeft kies-en-mix-toppings, zodat je zelf kunt bepalen wat jij toevoegt.

Scheur mij af!



Avocado

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, pot met deksel, zeef

Ingrediënten voor 1 – 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Basmatirijst (g)	75	150	225	300	375	450
Rode ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zwarte bonen (pak(ken))	½	½	1	1½	1½	2
Mexicaanse kruiden (zakje(s))	1	2	3	4	5	6
Passata (g)	100	200	300	400	500	600
Geraspte Goudse kaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Verse koriander* (g)	5	10	15	20	25	30
Tomaat (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Avocado (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Maïs in blik (g)	140	285	425	570	710	855
Sweet chili tortillachips (g)	25	50	75	100	125	150

Zelf toevoegen

Zoutarm groentebouillonblokje (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zonnebloemolie (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)	3707 /886	604 /144
Vetten (g)	32	5
Waarvan verzadigd (g)	8,3	1,4
Koolhydraten (g)	118	19
Waarvan suikers (g)	19,2	3,1
Vezels (g)	18	3
Eiwit (g)	28	5
Zout (g)	3,1	0,5

Allergenen

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

1



Voorbereiden

- Breng water aan de kook in een pot voor de rijst. Verkruimel het bouillonblokje boven de pot. Kook de rijst, afgedekt, 10 - 12 minuten. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen.
- Snipper de ui. Pers de knoflook of snijd fijn.
- Laat de zwarte bonen uitlekken in een vergiet en spoel af.

3



Groenten snijden

- Snijd de koriander fijn. Snijd de tomaat in blokjes.
- Halveer de avocado en verwijder de pit en de schil. Snijd het vruchtvlees in plakken.
- Laat de maïs uitlekken in een vergiet.

Weetje 🍏 Wist je dat deze maaltijd meer dan 250 gram groente bevat per portie? De passata in dit gerecht wordt ook meegerekend. Deze bevat namelijk ongeveer evenveel vitaminen, mineralen en voedingsvezels als verse groenten.

2



Tomatenrijst maken

- Verhit een scheutje zonnebloemolie in een sauteerpan op middelhoog vuur. Fruit de ui en knoflook 2 - 3 minuten.
- Voeg de zwarte bonen, de passata en de Mexicaanse kruidenmix (let op: pikant! Gebruik naar smaak) toe. Bak het geheel 6 - 8 minuten en roer regelmatig door.
- Voeg de rijst en de kaas toe en verwarm nog 2 minuten. Breng op smaak met peper en zout.

4



Serveren

- Breng de tomaat en avocado op smaak met extra vierge olijfolie, peper en zout.
- Serveer alle toppings in aparte kommen op tafel en laat iedereen zijn eigen burritobowl samen stellen, of serveer direct op borden.

Eet smakelijk!



Bereid het extra ingrediënt zoals beschreven in het recept.



Plantaardige fish sticks met patatjes en groenten

één simpel recept, met extra smaken voor ouders!

Familie Lekker snel Plantaardig

Totale tijd: 25 - 30 min.



Aardappelen



Plantaardige fish sticks



Wortel



Broccoli



Kappertjes



Citroen



Aardappelkruidenmix



Verse dragon



Verse bieslook



Gomasio-tuinkruidentmix



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

Je kunt dit recept makkelijk aanpassen aan de smaak van jouw kleintjes, zonder te hoeven
inleveren op je eigen smaak. Houd het simpel voor de kinderen en geniet van de ingrediënten die
speciaal voor jou zijn toegevoegd!

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.

Benodigdheden

Sauteerpan met deksel, pot, kleine kom, pan

Ingrediënten voor 1 – 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Plantaadige fish sticks* (stuk(s))	3	6	9	12	15	18
Wortel* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Broccoli* (g)	150	300	450	540	750	840
Kappertjes (g)	10	15	25	30	40	45
Citroen* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Aardappelkruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Verse dragon* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Verse bieslook* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Gomasio-tuinkruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
Zonnebloemolie (el)	1	2	3	4	5	6
[Plantaadige] mayonaise (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Suiker (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3351 /801	484 /116
Vetten (g)	41	6
Waarvan verzadigd (g)	4,8	0,7
Koolhydraten (g)	88	13
Waarvan suikers (g)	15,8	2,3
Vezels (g)	20	3
Eiwit (g)	18	3
Zout (g)	2	0,3

Allergenen

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



Voorbereiden

- Was de aardappelen en snijd in blokjes.
- Voeg toe aan een sauteerpan en zet onder een laagje water. Dek de pan af en kook 11 - 13 minuten. Giet daarna af en voeg de aardappelblokjes terug toe aan de pan.
- Besprenkel met zonnebloemolie en de aardappelkruidenmix. Bak 3 - 5 minuten op middelhoog vuur. Breng op smaak met peper en zout.



Plantaadige fish sticks bakken

- Verhit een scheutje zonnebloemolie in een pan op middelmatig vuur. Bak de plantaadige fish sticks 3 minuten per kant, of tot ze rondom bruin zijn.
- Hak de kappertjes grof.
- Snijd de citroen in 6 partjes.
- Meng in een kleine kom de mayonaise met de suiker, de kappertjes, de verse kruiden en het sap van 1 citroenpartje per persoon. Breng op smaak met peper en zout.



Snijden

- Breng water met een snuf zout aan de kook in een pot.
- Snijd de bloem van de broccoli in kleine roosjes en de steel in blokjes. Snijd de wortel in dunne halve maantjes.
- Kook de broccoli en wortel 5 - 7 minuten. Giet daarna af. Breng op smaak met peper en zout en bewaar apart.
- Snijd ondertussen de verse kruiden fijn.



Serveren

- Serveer de patatjes, groenten en plantaadige fish sticks op borden.
- Voor de kinderen: serveer met wat mayonaise naar smaak.
- Voor de ouders: serveer met de tartaarsaus en overige citroenpartjes. Garneer de groenten met de gomasio-tuinkruidenmix.

Eet smakelijk!



Bereid het extra ingrediënt zoals beschreven in het recept.



Varkensworst met currysaus

met patatjes, komkommer-koolsla en gebakken ui

Familie Lekker snel

Totale tijd: 25 - 30 min.



Varkensboerenworst



Currysaus



Ui



Witte kool en wortel



Mini-komkommer



Appel



Aardappelwedges



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

Dit gerecht is geïnspireerd op de Duitse curryworst! De curryworst werd in 1949 uitgevonden door een frietkot uitbater in Berlijn. Ketchup en currypoeder werden door Britse soldaten naar Duitsland gebracht en van daaruit is het gerecht ontstaan!

Scheur mij af!



Varkensboerenworst

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, pan met deksel, saladekom

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Varkensboerenworst* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Currysaus* (ml)	20	40	60	80	100	120
Ui (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Witte kool en wortel* (g)	50	100	150	200	250	300
Mini-komkommer* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Appel* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Aardappelwedges* (g)	200	400	600	800	1000	1200
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Wittewijnazijn (tl)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaardige] mayonaise (el)	1¼	2½	3¾	5	6¼	7½
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3033 / 725	492 / 118
Vetten (g)	42	7
Waarvan verzadigd (g)	9,3	1,5
Koolhydraten (g)	58	9
Waarvan suikers (g)	22	3,6
Vezels (g)	10	2
Eiwit (g)	24	4
Zout (g)	1,9	0,3

Allergenen

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



Aardappelen bakken

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Verdeel de aardappelwedges over een bakplaat met bakpapier. Bak 20 minuten in de oven, of tot ze goudbruin kleuren. Schep halverwege om.



Salade maken

- Verwijder het klokhuis van de appel en snijd in blokjes.
- Snijd de komkommer in halve maantjes.
- Meng in een saladekom de mayonaise met de wittewijnazijn. Breng op smaak met peper en zout.
- Voeg de komkommer, appel en slamix toe aan de dressing en meng goed.



Worst bakken

- Snijd de ui in halve ringen.
- Verhit een scheutje olijfolie in een pan op middelhoog vuur en bak de worst in 2 minuten rondom bruin.
- Voeg de ui toe, dek af met het deksel en verlaag het vuur naar matig. Bak nog 8 minuten. Keer de worst regelmatig om.



Serveren

- Snijd de worst open en leg de ui erbovenop. Schenk de currysaus eroverheen.
- Serveer de worst met de patatjes en de salade.

Eet smakelijk!



Bereid het extra ingrediënt zoals beschreven in het recept.



Pikante gebakken rijst met kimchi

met vissaus, spiegelei, furikake en sesamzaad

Veggie

Totale tijd: 30 - 40 min.



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

Tip voor lekkere krokante gebakken rijst: laat de rijst goed droogstomen en afkoelen door hem na het koken over een bord of snijplank uit te spreiden.

Scheur mij af!



Basmatirijst



Ei



Ui



Lente-ui



Wortel



Champignons



Sesamololie



Kimchi



Knoflookteen



Furikake



Sesamzaad



Rode peper



Vissaus



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.

Benodigdheden

Rasp, pot met deksel, kleine kom, pan, wok

Ingrediënten voor 1 – 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Basmatirijst (g)	75	150	225	300	375	450
Ei* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Lente-ui* (bosje(s))	½	1	1	2	2	3
Wortel* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Champignons* (g)	65	125	250	250	375	375
Sesamolie (ml)	5	10	15	20	25	30
Kimchi* (g)	25	50	75	100	125	150
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Furikake (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Sesamzaad (zakje(s))	½	1	¾	1	1¾	2
Rode peper* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Vissaus (ml)	10	20	30	40	50	60
Zelf toevoegen						
Water voor de rijst (ml)	180	360	540	720	900	1080
Zoutarm groentebouillonblokje (stuk(s))	½	¾	1¼	1½	2	2¼
Zonnebloemolie (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Wittewijnazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Ketjap of zoete sojasaus (el)	½	1	1½	2	2½	3

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2904 /694	473 /113
Vetten (g)	34	5
Waarvan verzadigd (g)	5,1	0,8
Koolhydraten (g)	81	13
Waarvan suikers (g)	13,5	2,2
Vezels (g)	8	1
Eiwit (g)	20	3
Zout (g)	4,1	0,7

Allergenen

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



Rijst koken

- Breng de aangegeven hoeveelheid water aan de kook in een pot en verkruimel ⅓ van het bouillonblokje erboven. Kook de rijst, afgedekt, 8 minuten.
- Zet het vuur uit en laat 10 minuten uitstomen.
- Snijd de lente-ui in fijne ringen en bewaar het witte en groene gedeelte apart van elkaar.
- Rasp de wortel en snijd de champignons in schijfjes.



Saus maken

- Meng in een kleine kom de knoflook met de **kimchi**, wittewijnazijn, ketjap of zoete sojasaus en vissaus (zie Tip).
- Voeg het overige bouillonblokje toe en bewaar de saus apart.

Gezondheidstip 🍏 *Let jij op je zoutinname? Voeg dan de helft van de vissaus toe. Wie wil kan na het serveren naar smaak meer toevoegen.*



Specerijen bereiden

- Snipper de ui. Pers de knoflook of snijd fijn.
- Verwijder de zaadlijsten van de **rode peper** (let op: pikant! Gebruik naar smaak) en snijd fijn. Bewaar wat apart ter garnering.

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



Ei bakken

- Verhit een scheutje zonnebloemolie in een pan op middelhoog vuur en bak het ei.
- Verhit de sesamolie met een scheutje zonnebloemolie in dezelfde wok op hoog vuur. Voeg, zodra de olie goed heet is, de rijst toe en bak 2 - 3 minuten. Schep niet te vaak om zodat de rijst goed kan bakken.
- Voeg de saus toe en bak nog 1 minuut. Laat de saus licht karamelliseren. Roer vervolgens de groenten erdoorheen.



Groenten bakken

- Verhit een scheutje zonnebloemolie in een wok op hoog vuur. Voeg, wanneer de wok goed heet is, het witte gedeelte van de lente-ui, de ui, champignons, wortel en **rode peper** toe. Bak 4 - 6 minuten.
- Haal alles uit de pan en bewaar apart.
- Snijd ondertussen de **kimchi** (let op: pikant! Gebruik naar smaak) grof.



Serveren

- Serveer de gebakken rijst in kommen en leg het ei erbovenop.
- Garneer met het groene gedeelte van de lente-ui, de achtergehouden **rode peper**, de sesamzaadjes en de furikake.

Eet smakelijk!



Bak de garnalen in een pan op middelhoog vuur tot ze gaar zijn en voeg vervolgens toe aan het gerecht.



Kipfilet met bieslookroomsaus

met patatjes en geroosterde wortel

Familie

Totale tijd: 30 - 40 min.



Culinaire room



Verse bieslook



Krieltjes



Wortel



Gele wortel



Kipfilet



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

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

Scheur mij af!



Kipfilet

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, pan met deksel, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Culinaire room (g)	50	100	150	200	250	300
Verse bieslook* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Krieltjes (g)	200	400	600	800	1000	1200
Wortel* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Gele wortel* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Kipfilet* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Zelf toevoegen						
[Plantaaardige] boter (el)	2	4	6	8	10	12
Zoutarme kippenbouillon (ml)	50	100	150	200	250	300
Bloem (el)	½	1	1½	2	2½	3
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)	3159 /755	437 /104
Vetten (g)	42	6
Waarvan verzadigd (g)	22,9	3,2
Koolhydraten (g)	59	8
Waarvan suikers (g)	15,5	2,1
Vezels (g)	15	2
Eiwit (g)	32	4
Zout (g)	0,5	0,1

Allergenen

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



Bouillon bereiden

- Verwarm de oven voor op 200 graden en bereid de bouillon.
- Halveer de wortels in de lengte. Snijd grote wortels in kwarten.
- Verdeel over een bakplaat met bakpapier, besprenkel met een scheutje olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Schep goed om.
- Rooster 20 - 25 minuten in de oven.



Kip bakken

- Verhit ondertussen een klontje boter in een andere pan op middelhoog vuur. Wrijf de kipfilet in met peper en zout en bak 2 minuten per kant.
- Verlaag het vuur en bak de kip nog 4 minuten, of tot de kip gaar is.
- Haal de kipfilet daarna uit de pan en bewaar apart.
- Verhit een flinke klont boter in dezelfde pan op middelhoog vuur. Bak de bloem 1 minuut, of tot de bloem goudbruin kleurt en het begint te geuren.



Krieltjes bakken

- Was en halveer de krieltjes.
- Verhit een klontje boter in een pan op middelhoog vuur. Bak de krieltjes, afgedekt, 15 minuten. Schep regelmatig om.
- Haal het deksel van de pan, breng op smaak met peper en zout en bak nog 5 - 10 minuten.
- Snijd ondertussen de bieslook fijn.



Serveren

- Voeg de room en de bouillon toe. Breng op smaak met peper. Roer goed door zodat de saus een geheel wordt en laat 3 - 5 minuten op laag vuur indikken.
- Voeg, vlak voor serveren, de bieslook en de kipfilet toe aan de pan.
- Serveer de patatjes en wortels met de kip in de bieslookroomsaus.

Eet smakelijk!



Bereid het extra ingrediënt zoals beschreven in het recept.



Provençaals gehaktbrood

met rijst en geroosterde groenten in tomatensaus

Totale tijd: 45 - 55 min.



Ui



Knoflookteen



Varkensboerengehakt



Panko paneermeel



Tomatenblokjes



Verse rozemarijn



Witte langgraanrijst



Siciliaanse kruidenmix



Zongedroogde tomaten



Wortel



Italiaanse kruiden



Courgette



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

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

Scheur mij af!



Varkensboerengehakt

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, ovenschaal, 2x pot, pan

Ingrediënten voor 1 – 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Ui (stuk(s))	½	¾	1	1	1½	1½
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Varkensboerengehakt* (g)	100	200	300	400	500	600
Panko paneermeel (g)	15	25	40	50	65	75
Tomatenblokjes (pak(ken))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Verse rozemarijn* (takje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Witte langgraanrijst (g)	75	150	225	300	375	450
Siciliaanse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zongedroogde tomaten (g)	15	30	50	70	80	100
Wortel* (stuk(s))	½	1	1	1	2	2
Italiaanse kruiden (zakje(s))	⅓	⅔	1	1½	1½	2
Courgette* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Zelf toevoegen						
[Plantaadige] boter (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Zwarte balsamicoazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaadige] melk (ml)	30	60	90	120	150	180
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3205 /766	597 /143
Vetten (g)	30	6
Waarvan verzadigd (g)	9,9	1,8
Koolhydraten (g)	93	17
Waarvan suikers (g)	15,9	3
Vezels (g)	8	1
Eiwit (g)	29	5
Zout (g)	2,1	0,4

Allergenen

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



Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Snipper de ui. Pers de knoflook of snijd fijn. Snijd de zongedroogde tomaten fijn.
- Voeg het gehakt toe aan een kom. Voeg de panko, de melk, de knoflook, de zongedroogde tomaten, de Siciliaanse kruiden en de helft van de ui toe.
- Breng flink op smaak met peper en zout en kneed goed door.



Saus maken

- Verhit een klein scheutje olijfolie in een pot op middelhoog vuur. Bak de overige ui 2 minuten. Blus af met de zwarte balsamicoazijn.
- Voeg de tomatenblokjes, Italiaanse kruidenmix en verse rozemarijn toe. Breng op smaak met peper en zout.
- Roer goed door en verlaag het vuur. Laat 10 - 15 minuten zachtjes koken.



Gehaktbrood bakken

- Vorm een plat brood van het gehakt.
- Verhit een klein klontje boter in een pan op middelhoog vuur. Bak het gehaktbrood in 4 - 6 minuten rondom bruin.
- Leg het gehaktbrood in een ovenschaal en bak 20 - 30 minuten in de oven (zie Tip).

Tip: Bak het gehaktbrood eerst 20 minuten en snijd dan open om te kijken of het al gaar is.



Saus afmaken

- Voeg de groenten toe aan de saus als ze klaar zijn.
- Roer goed door.

Weetje 🍏 Wist je dat tomaten uit blik bijna net zoveel vitaminen en mineralen bevatten als verse tomaten? Bij elkaar opgeteld bevat dit gerecht meer dan 200 gram groente!



Rijst koken

- Breng water met een snuf zout aan de kook in een pot voor de rijst.
- Snijd de wortel en courgette in halve maantjes. Verdeel beide over een bakplaat met bakpapier.
- Besprenkel met een klein scheutje olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Rooster 15 - 20 minuten in de oven.
- Kook ondertussen de rijst 10 - 12 minuten. Giet daarna af en laat uitstomen.



Serveren

- Snijd het gehaktbrood in sneetjes en verdeel over de borden.
- Besprenkel met het achtergebleven bakvet uit de ovenschaal.
- Serveer met de rijst en groenten in tomatensaus ernaast.

Eet smakelijk!



Bereid het extra ingrediënt zoals beschreven in het recept.



Kipschnitzel met zelfgemaakte frietjes

met zuurkoolsalade, cranberrychutney en peterselie

Totale tijd: 45 - 55 min.



Aardappelen



Wortel



Verse krulpeterselie



Zuurkool



Oranjevoet krokante kipschnitzel



Appel



Rode ui



Citroen



Cranberrychutney



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

Krulpeterselie wordt vaak gebruikt als garnering, terwijl bladpeterselie een meer uitgesproken en kruidige smaak heeft. Beide zijn perfect om een verfrissende noot aan je gerechten toe te voegen.

Scheur mij af!



Oranjevoet krokante kipschnitzel

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, rasp, saladekom, zeef, pan

Ingrediënten voor 1 – 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Appel* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Wortel* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Rode ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Verse krulpeterselie* (g)	5	10	15	20	25	30
Citroen* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Zuurkool* (g)	100	200	300	400	500	600
Cranberrychutney* (g)	40	80	120	160	200	240
Oranjestroep* (g)	1	2	3	4	5	6
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plant aardige] boter (el)	1	2	3	4	5	6
Suiker (tl)	½	1	1½	2	2½	3
[Plant aardige] 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)	4079 /975	545 /130
Vetten (g)	44	6
Waarvan verzadigd (g)	12,2	1,6
Koolhydraten (g)	112	15
Waarvan suikers (g)	36	4,8
Vezels (g)	17	2
Eiwit (g)	26	4
Zout (g)	3,5	0,5

Allergenen

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



Frietten maken

- Verwarm de oven voor op 210 graden.
- Was de aardappelen grondig of schil en snijd in frieten van maximaal 1 cm dik.
- Verdeel de frieten over een bakplaat met bakpapier en besprenkel met een scheutje olijfolie. Breng op smaak met peper en zout en schep goed om.
- Bak 30 - 35 minuten, of tot ze gaar en goudbruin zijn. Schep halverwege om.



Zuurkoolsalade maken

- Voeg de wortel, ui, appel, suiker, mayonaise en de helft van de peterselie toe aan de saladekom.
- Breng op smaak met peper en zout en meng alles goed door elkaar.
- Bewaar in de koelkast tot serveren.



Groenten snijden

- Snijd de appel in kleine blokjes. Rasp de wortel met een grove rasp. Snijd de ui in fijne halve ringen.
- Hak de peterselie fijn. Snijd de citroen in partjes.
- Weeg de zuurkool af en spoel de zuurkool af onder koud water in een vergiet.
- Druk het vocht eruit met een lepel en voeg de zuurkool toe aan een saladekom.



Serveren

- Verhit een flinke klont boter in een pan op middelhoog vuur en bak de schnitzel 5 minuten. Keer regelmatig om.
- Serveer de schnitzel met de frieten en zuurkoolsalade.
- Serveer de cranberrychutney en citroenpartjes ernaast.
- Garneer met de overige peterselie.

Eet smakelijk!



Bereid het extra ingrediënt zoals beschreven in het recept.



Burger met Parmigiano Reggiano-roomsaus met patatjes, wortel en sperziebonen

Familie

Totale tijd: 40 - 50 min.



Aardappelen



Knoflookteen



Wortel



Siciliaanse kruidenmix



Parmigiano Reggiano
DOP



Hamburger van
gemengd gehakt



Ui



Sperziebonen



Culinaire room



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

Sperziebonen zijn de malse, jonge vruchten van de bonenplant. Als ze rijpen, veranderen ze in gedroogde bonen, zoals kidneybonen - dezelfde plant, alleen andere timing!

Scheur mij af!



Hamburger van gemengd
gehakt

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Aluminiumfolie, bakplaat met bakpapier, fijne rasp, pot, pan

Ingrediënten voor 1 – 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Hamburger van gemengd gehakt* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Wortel* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Sperziebonen* (g)	100	200	300	400	500	600
Siciliaanse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Culinaire room (g)	75	150	225	300	375	450
Parmigiano Reggiano DOP* (g)	10	20	30	40	50	60
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
[Plantaardige] boter (g)	15	30	45	60	75	90
Bloem (g)	10	20	30	40	50	60
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	4012 /959	572 /137
Vetten (g)	58	8
Waarvan verzadigd (g)	26,2	3,7
Koolhydraten (g)	69	10
Waarvan suikers (g)	15,6	2,2
Vezels (g)	16	2
Eiwit (g)	33	5
Zout (g)	1,8	0,2

Allergenen

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



Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 210 graden. Breng water met een snuif zout aan de kook in een pot.
- Schil de aardappelen of was grondig en snijd in stukken van 2 cm.
- Verdeel over een bakplaat met bakpapier en besprenkel met een scheutje olijfolie. Breng op smaak met peper en zout en schep goed om.
- Rooster 25 - 30 minuten in de oven, of tot ze goudbruin kleuren. Schep halverwege om.



Specerijen bakken

- Snipper de ui en pers de knoflook of snijd fijn.
- Verhit de boter in dezelfde pan op middelhoog vuur. Bak de ui, knoflook en bloem 1 - 2 minuten, of tot het begint te geuren.
- Rasp ondertussen de kaas.



Groenten koken

- Snijd de wortel in schijfjes en kook 2 minuten.
- Verwijder de steelaanzet van de sperziebonen en halveer de sperziebonen.
- Voeg de sperziebonen toe aan de wortel en kook 6 - 8 minuten.
- Bewaar 50 ml kookvocht per persoon, giet af en voeg terug toe aan de pot. Breng op smaak met peper en zout en houd apart tot serveren.



Saus maken

- Blus af met het achtergehouden kookvocht. Voeg de room, de Siciliaanse kruidenmix en ⅔ van de kaas toe.
- Breng aan de kook en laat 3 - 5 minuten indikken (zie Tip).
- Breng op smaak met peper en zout.

Tip: Is de saus te dun? Roer dan dezelfde hoeveelheid bloem erdoor en laat nog 2 - 3 minuten indikken. Voeg eventueel een extra scheutje water toe als de saus te dik is.



Burger bakken

- Verhit een scheutje olijfolie in een pan op middelhoog vuur en bak de burger 2 - 3 minuten per kant.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Haal uit de pan en laat rusten onder aluminiumfolie tot serveren.



Serveren

- Serveer de patatjes op borden met alles ernaast.
- Verdeel de saus eroverheen en bestrooi met de overige kaas.

Eet smakelijk!



Bereid het extra ingrediënt zoals beschreven in het recept.



Heek met salade op z'n Scandinavisch

met patatjes, dille en botersla

Familie

Totale tijd: 30 - 40 min.



Aardappelen



Radijs



Mini-komkommer



Verse dille



Ui



Heekfilet



Botersla



Aardappelkruidenmix



Geel mosterdzaad



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

Deze salade op z'n Scandinavisch heeft alle frisse, levendige smaken die zo populair zijn in de Scandinavische keuken! Met knapperige groenten, een frisse dressing en een vleugje zoetheid is hij heerlijk licht en verfrissend.

Scheur mij af!



Spekreepjes

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Sauteerpan, keukenpapier, saladekom, pan

Ingrediënten voor 1 – 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Radijs* (bosje(s))	½	1	1	2	2	3
Mini-komkommer* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Verse dille* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Ui (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Heekfilet* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Botersla* (krop(pen))	½	1	1½	2	2½	3
Aardappelkruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Geel mosterdzaad (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
Water (ml)	25	50	75	100	125	150
Wittewijnazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
[Plantaardige] boter (el)	¾	1½	2¼	3	3¾	4½
Mosterd (el)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Honing [of plantaardig alternatief] (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Zonnebloemolie (el)	¾	¾	¾	1	1¼	1½
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2464 /589	356 /85
Vetten (g)	24	4
Waarvan verzadigd (g)	8,7	1,3
Koolhydraten (g)	62	9
Waarvan suikers (g)	10,9	1,6
Vezels (g)	8	1
Eiwit (g)	33	5
Zout (g)	1,6	0,2

Allergenen

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



Voorbereiden

- Was de aardappelen en snijd in wedges. Zet de aardappelen onder water in een sauteerpan en laat 8 minuten koken.
- Giet de aardappelwedges af en dep droog met keukenpapier of een afwasdoek.
- Snijd ondertussen de radijs en komkommer in schijfjes.
- Snipper de ui heel fijn. Snijd de dille grof.



Salade maken

- Snijd de sla fijn.
- Meng in een saladekom de wittewijnazijn met de honing, de extra vierge olijfolie, het mosterdzaad en de helft van de mosterd.
- Breng op smaak met peper en zout. Meng vervolgens de radijs, komkommer, sla, de dille en ui erdoor (zie Tip).

Tip: Houd je niet van rauwe ui? Bak dan mee in de volgende stap.



Aardappelwedges bakken

- Verhit een klein scheutje zonnebloemolie en een klein klontje boter in dezelfde sauteerpan op middelhoog vuur. Bak de aardappelwedges in 7 - 10 minuten rondom goudbruin.
- Roer de aardappelkruidenmix erdoorheen en bak nog 1 minuut. Breng op smaak met peper en zout.



Serveren

- Dep de vis droog met keukenpapier. Smeer beide kanten van de vis goed in met de overige mosterd.
- Verhit een klontje boter in een pan op middelhoog vuur. Bak de vis 3 minuten op de huid.
- Draai om en bak nog 3 minuten op de andere kant. Breng op smaak met peper en zout.
- Meng de salade met de patatjes en verdeel over de borden. Leg de vis erbovenop.

Eet smakelijk!



Bak het spek knapperig in een pan op middelhoog vuur en voeg vervolgens toe aan het gerecht.



Cheesy aubergine en courgette uit de oven

met casarecce en basilicum

Familie Veggie Caloriebewust

Totale tijd: 45 - 55 min.



Aubergine



Knoflookteen



Geraspte oude
Goudse kaas



Casarecce



Vers basilicum



Siciliaanse kruidenmix



Courgette



Tomatenblokjes met
basilicum



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

Casarecce betekent huisgemaakt in het Italiaans. De specifieke vorm wordt bereikt door de pasta rond een klein stokje te rollen en is perfect om saus vast te houden.

Scheur mij af!



Burrata

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Kom, ovenschaal, pot met deksel, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aubergine* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Geraspte oude Goudse kaas* (g)	50	75	100	125	175	200
Casarecce (g)	90	180	270	360	450	540
Vers basilicum* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Siciliaanse kruidenmix (zakje(s))	½	½	1	1½	1½	2
Courgette* (stuk(s))	¼	½	1	1	1½	1½
Tomatenblokjes met basilicum (pak(ken))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
Zwarte balsamicoazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Suiker (tl)	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)	2828 /676	552 /132
Vetten (g)	21	4
Waarvan verzadigd (g)	9,8	1,9
Koolhydraten (g)	88	17
Waarvan suikers (g)	20,7	4
Vezels (g)	9	2
Eiwit (g)	27	5
Zout (g)	3	0,6

Allergenen

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



Groenten bakken

- Verwarm de oven voor op 220 graden.
- Snijd de aubergine en courgette in de lengte in dunne plakken.
- Verhit een scheutje olijfolie in een pan op middelhoog vuur en bak de aubergine en courgette 4 - 5 minuten per kant (zie Tip). Breng op smaak met peper en zout.

Tip: Je kunt de groenten eventueel ook grillen in plaats van bakken.



Ovenschaal vullen

- Schenk een laagje saus in de ovenschaal.
- Bedek de saus met aubergineplakken. Leg vervolgens een laag tomatensaus en een laag courgette eroverheen.
- Herhaal deze stap en eindig met een laag saus.
- Bestrooi met de kaas en bak 20 - 25 minuten in de oven.



Saus maken

- Pers de knoflook of snijd fijn.
- Meng in een kom de tomatenblokjes met de knoflook, de zwarte balsamicoazijn, de suiker en de Siciliaanse kruidenmix. Breng op smaak met peper en zout.



Serveren

- Breng ondertussen water aan de kook in een pot en kook de pasta, afgedekt, 10 - 12 minuten. Giet daarna af en meng met extra vierge olijfolie naar smaak.
- Snijd het basilicum in fijne reepjes.
- Serveer de pasta op borden en leg de groenten erbovenop.
- Garneer met het basilicum.

Eet smakelijk!



Garneer met het extra ingrediënt.



Zelfgemaakte bruschetta-cheeseburgers

met balsamico-patatjes en komkommersalade

Familie Lekker snel

Totale tijd: 25 - 30 min.



Chiara's favoriet

Een favoriet van receptontwikkelaar Chiara:

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



Tomaat



Vers basilicum



Knoflookteen



Rode ui



Geraspte Goudse kaas



Rundergehakt met Italiaanse kruiden



Aardappelen



Komkommer



Hamburgerbroodje met sesam



Ontbijtspek

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

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

Ingrediënten voor 1 – 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Tomaat (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Vers basilicum* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Rode ui (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Geraspte Goudse kaas* (g)	15	25	40	50	65	75
Rundergehakt met Italiaanse kruiden* (g)	100	200	300	400	500	600
Aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Komkommer* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Hamburgerbroodje met sesam (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Zelf toevoegen						
Mosterd (tl)	1	2	3	4	5	6
[Plantaadige] mayonaise (el)	1	2	3	4	5	6
Witte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Olijfolie (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
[Plantaadige] boter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zwarte balsamicoazijn (tl)	2	4	6	8	10	12
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	4071 /973	575 /137
Vetten (g)	54	8
Waarvan verzadigd (g)	17	2,4
Koolhydraten (g)	81	11
Waarvan suikers (g)	15,9	2,2
Vezels (g)	13	2
Eiwit (g)	36	5
Zout (g)	2,6	0,4

Allergenen

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



Aardappelen koken

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



Burger maken

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



Aardappelen bakken

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



Burger bakken

- Snijd het broodje open en rooster het 4 - 5 minuten in de oven.
- Verhit een klein scheutje olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Bak de burger 2 - 3 minuten per kant en beleg met de geraspte kaas.
- Zet het vuur lager en dek de pan af, zodat de kaas kan smelten.



Bruschettagarnering maken

- Snijd de tomaat in blokjes, snijd het basilicum in reepjes en voeg beide toe aan een kom.
- Voeg de extra vierge olijfolie en de overige zwarte balsamicoazijn toe en meng goed.
- Breng op smaak met peper en zout en zet opzij.



Serveren

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

Eet smakelijk!



Bak het spek knapperig in een pan op middelhoog vuur en voeg vervolgens toe aan het gerecht.



Geroosterde aubergine met tahinsaus

met witte kaas en tomatencouscous

Veggie

Totale tijd: 35 - 45 min.



Volkoren couscous



Knoflookteen



Ui



Aubergine



Tomatenpuree



Rode kerstomaten



Afrikaanse kruidenmix



Tahinsaus



Verse bladpeterselie
en munt



Witte kaas



Gezouten amandelen



Midden-Oosterse
kruidenmix



Sarah's favoriet

Een favoriet van receptontwikkelaar Sarah:

"Ik ben gek op de Midden-Oosterse keuken: kruidige, hartverwarmende gerechten met gebalanceerde smaken. Deze voorliefde heb ik in dit gerecht kunnen samenbrengen met mijn lievelingsgroente, de aubergine!"



Libanees flatbread

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, ovenschaal, pot met deksel

Ingrediënten voor 1 – 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Volkoren couscous (g)	75	150	225	300	375	450
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Aubergine* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Tomatenpuree (potje(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Rode kerstomaten (g)	125	250	375	500	625	750
Afrikaanse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Tahinsaus* (g)	20	40	60	80	100	120
Verse bladpeterselie en munt* (g)	5	10	15	20	25	30
Witte kaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Gezouten amandelen (g)	10	20	30	40	50	60
Midden-Oosterse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
Zoutarme groentebouillon (ml)	175	350	525	700	875	1050
Olijfolie (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Zwarte balsamicoazijn (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Water voor saus (el)	1	2	3	4	5	6
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3113 /744	468 /112
Vetten (g)	40	6
Waarvan verzadigd (g)	9	1,4
Koolhydraten (g)	65	10
Waarvan suikers (g)	18,8	2,8
Vezels (g)	18	3
Eiwit (g)	23	4
Zout (g)	2,3	0,3

Allergenen

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



Aubergine roosteren

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Pers de knoflook of snijd fijn.
- Meng in een kom de Midden-Oosterse kruidenmix met de zwarte balsamicoazijn, de helft van de knoflook en een scheutje olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Meng goed door.
- Snijd de aubergine in de lengte in kwarten en smeer in met de kruidenolie. Verdeel de aubergine over een bakplaat met bakpapier.



Couscous bereiden

- Blus af met de bouillon en breng aan de kook.
- Voeg de couscous toe en roer goed door. Haal de pot van het vuur en laat afgedekt staan tot stap 5.



Tomaten roosteren

- Voeg de tomaten toe aan een ovenschaal en besprenkel met olijfolie.
- Breng op smaak met peper en zout en schep goed om.
- Rooster de aubergine 15 minuten in de oven.
- Voeg de tomaten toe en rooster 12 - 15 minuten verder.



Afmaken

- Snijd de verse kruiden fijn.
- Hak de amandelen grof.
- Meng de geroosterde tomaten en de Afrikaanse kruidenmix door de couscous. Breng op smaak met peper en zout.



Ui bakken

- Snipper ondertussen de ui. Bereid de bouillon.
- Verhit een scheutje olijfolie in een pot op middelhoog vuur. Fruit de ui en de overige knoflook 2 - 3 minuten.
- Roer de tomatenpuree erdoor en bak 1 - 2 minuten verder, of tot de tomatenpuree donker kleurt.



Serveren

- Meng de tahinsaus en de aangegeven hoeveelheid water voor de saus.
- Verdeel de tomatencouscous over de borden. Leg de aubergine erbovenop.
- Besprenkel met de tahinsaus. Verkruimel de witte kaas erover.
- Garneer met de verse kruiden en amandelen.

Eet smakelijk!



Bak het brood in een voorverwarmde oven tot het licht geroosterd is en serveer bij het gerecht.

Serranoham

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Kom, fijne rasp, pot met deksel, pan

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
Conchiglie (g)	90	180	270	360	450	540
Verse bladpeterselie & basilicum* (g)	5	10	15	20	25	30
Pesto genovese* (g)	40	80	120	160	200	240
Courgette* (stuk(s))	⅓	1⅓	2	2⅓	3⅓	4
Parmigiano Reggiano DOP* (g)	10	20	30	40	50	60
Italiaanse kruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Rode puntpaprika* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Zelf toevoegen						
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Rodewijnazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
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)	3443 /823	799 /191
Vetten (g)	47	11
Waarvan verzadigd (g)	8,3	1,9
Koolhydraten (g)	77	18
Waarvan suikers (g)	12,3	2,9
Vezels (g)	7	2
Eiwit (g)	21	5
Zout (g)	1	0,2

Allergenen

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



Voorbereiden

- Breng water aan de kook in een pot voor de pasta.
- Snipper de ui en pers de knoflook of snijd fijn.
- Kook de pasta, afgedekt, 11 - 13 minuten. Giet daarna af en laat uitstomen.
- Snijd de verse kruiden fijn.



Groenten bakken

- Verhit een flinke scheut olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Bak de ui en knoflook 2 - 3 minuten.
- Voeg de courgette, puntpaprika en Italiaanse kruiden toe en bak 3 - 4 minuten mee.
- Verkruiemel het bouillonblokje erboven.
- Voeg de pasta en de pesto toe. Roer goed door en breng op smaak met peper en zout.



Saus maken

- Meng in een kom de pesto met de rodewijnazijn, de extra vierge olijfolie en de helft van de verse kruiden.
- Breng op smaak met flink wat peper en zout.
- Snijd ondertussen de courgette in dunne schijfjes. Snijd de puntpaprika in blokjes.

Weetje 🥒 Courgette behoort tot de vruchtgroenten, net als komkommer, pompoen en tomaat. Wist je dat courgette rijk is aan ijzer, vitamine C en calcium?



Serveren

- Rasp de Parmigiano Reggiano.
- Serveer de pasta over borden.
- Garneer met de Parmigiano Reggiano en de overige verse kruiden.

Eet smakelijk!



Garneer met het extra ingrediënt.



Parelcouscous met harissa, chorizo en witte kaas

met courgette, zongedroogde tomaten en salade

Lekker snel Caloriebewust

Totale tijd: 20 - 25 min.



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!



Parelcouscous



Courgette



Chorizoblokjes



Witte kaas



Harissa



Rode ui



Knoflookteen



Radicchio en ijsbergsla



Zongedroogde tomaten



Hello Harissa



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

Grote pot, saladekom, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Parelcouscous (g)	75	150	225	300	375	450
Rode ui (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Courgette* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Chorizoblokjes* (g)	45	90	120	180	210	270
Radichio en ijsbergsla* (g)	50	100	150	200	250	300
Witte kaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Zongedroogde tomaten (g)	15	30	50	70	80	100
Harissa* (g)	15	30	45	60	75	90
Hello Harissa (zakje(s))	⅓	⅔	1	1½	1¾	2
Zelf toevoegen						
Wittewijnazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Honing [of plantaardig alternatief] (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Mosterd (tl)	½	1	1½	2	2½	3

Peper en zout naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2833 /677	601 /144
Vetten (g)	29	6
Waarvan verzadigd (g)	10,4	2,2
Koolhydraten (g)	75	16
Waarvan suikers (g)	17,4	3,7
Vezels (g)	8	2
Eiwit (g)	28	6
Zout (g)	3	0,6

Allergenen

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



Voorbereiden

- Breng water aan de kook in een pot. Kook de parelcouscous 12 - 14 minuten. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen.
- Snijd de ui in dunne halve ringen. Pers de knoflook of snijd fijn.
- Halveer de courgette in de lengte en snijd in dunne schijfjes.



Salade maken

- Meng in een saladekom de honing met de mosterd, de wittewijnazijn en de extra vierge olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.
- Voeg de sla toe aan de saladekom en meng goed door.
- Snijd de zongedroogde tomaten in dunne reepjes.



Groenten bakken

- Verhit ondertussen een klein scheutje olijfolie in een sauteerpan op middelhoog vuur. Voeg de chorizoblokjes, ui en knoflook toe en bak 3 minuten.
- Voeg de courgette en de **Hello Harissa** (let op: pikant! Gebruik naar smaak) toe en bak 6 - 8 minuten verder, of tot de courgette gaar is.
- Roer de harissapasta en de parelcouscous erdoor en bak nog 1 minuut. Breng op smaak met peper en zout.



Serveren

- Verdeel de parelcouscous over de borden. Verdeel de salade ernaast.
- Garneer met de zongedroogde tomaten en verkruimel de witte kaas erover.

Eet smakelijk!



Bak de worst rondom bruin en tot hij gaar is. Keer regelmatig om en serveer op het gerecht.



Curry-noedelsoep met kokosmelk

met verse udonnoedels, koriander en pinda's

Lekker snel Caloriebewust Plantaardig

Totale tijd: 20 - 25 min.



Rode peper



Knoflookteen



Rode ui



Gele currykruiden



Champignonmix



Kokosmelk



Verse koriander



Gezouten pinda's



Verse udonnoedels



Sojasaus



Gefrituurde uitjes



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

Het voordeel van verse udonnoedels is dat ze snel klaar zijn en dus makkelijk in de soep meegekookt kunnen worden!

Scheur mij af!



Kipfilet

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Soeppot

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Rode peper* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Rode ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Gele currykruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Champignonmix* (g)	200	400	600	800	1000	1200
Kokosmelk (ml)	125	250	375	500	625	750
Verse koriander* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Gezouten pinda's (g)	20	40	60	80	100	120
Verse udonnoedels (g)	110	220	330	440	550	660
Sojasaus (ml)	10	20	30	40	50	60
Gefrituurde uitjes (g)	10	20	30	40	50	60
Zelf toevoegen						
Zoutarme groentebouillon (ml)	200	400	600	800	1000	1200
Zonnebloemolie (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Peper en zout	naar smaak					
* in de koelkast bewaren						

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2787 /666	372 /89
Vetten (g)	41	6
Waarvan verzadigd (g)	23,5	3,1
Koolhydraten (g)	52	7
Waarvan suikers (g)	10,8	1,4
Vezels (g)	11	1
Eiwit (g)	19	3
Zout (g)	3,4	0,5

Allergenen

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



Voorbereiden

- Bereid de bouillon.
- Verwijder de zaadlijsten van de **rode peper** (let op: pikant! Gebruik naar smaak) en snijd fijn.
- Snipper de ui en pers de knoflook of snijd fijn.



Soep maken

- Voeg de kokosmelk en de bouillon toe en laat 4 minuten zachtjes koken op middelmatig vuur.
- Snijd ondertussen de koriander fijn en hak de pinda's grof.
- Voeg de udonnoedels en de sojasaus toe en kook 3 minuten verder.



Groenten bakken

- Verhit een klein scheutje zonnebloemolie in een soeppot op hoog vuur. Bak de ui, knoflook, **rode peper** en de gele currykruiden 1 minuut.
- Roer de groentemix erdoor en bak 4 minuten verder.



Serveren

- Breng de soep op smaak met peper en zout.
- Serveer de soep in kommen.
- Garneer met de koriander, pinda's en gefrituurde uitjes.

Eet smakelijk!



Bak de kip in een pan op middelhoog vuur tot hij gaar is en voeg vervolgens toe aan het gerecht.



Loaded patatjes met saus van witte kaas en olijven

met courgette en kerstomaten

Veggie Caloriebewust Supersnel

Totale tijd: 15 - 20 min.



Aardappelblokjes



Griekse kruidenmix



Rode ui



Courgette



Rode puntpaprika



Biologische volle yoghurt



Verse bladpeterselie



Witte kaas



Kalamata-olijven



Basilicumcrème



Rode kerstomaten



Chorizoblokjes



Een favoriet van receptontwikkelaar Steffi:

"Deze loaded patatjes op z'n Grieks zet je in een handomdraai op tafel. De voorgesneden aardappelblokjes zijn namelijk lekker snel klaar. En door de kalamata-olijven en witte kaas waan je je zo in Griekenland!"

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Grote pan, kleine kom, pan

Ingrediënten voor 1 – 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelblokjes* (g)	225	450	675	900	1125	1350
Griekse kruidenmix (zakje(s))	¼	½	1	1½	1½	2
Rode ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Courgette* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Rode puntpaprika* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Biologische volle yoghurt* (g)	50	100	150	200	250	300
Verse bladpeterselie* (g)	5	10	15	20	25	30
Witte kaas* (g)	50	100	150	200	250	300
Kalamata-olijven (g)	15	30	50	70	80	100
Basilicumcrème (ml)	10	15	24	30	39	45
Rode kerstomaten (g)	75	125	200	250	325	375
Zelf toevoegen						
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)	2519 /602	404 /97
Vetten (g)	35	6
Waarvan verzadigd (g)	12,6	2
Koolhydraten (g)	50	8
Waarvan suikers (g)	12,7	2
Vezels (g)	9	1
Eiwit (g)	19	3
Zout (g)	2,5	0,4

Allergenen

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



Voorbereiden

- Weeg de aardappelen af.
- Verhit een scheutje olijfolie in een grote pan op middelhoog vuur.
- Bak de aardappelen en de **Griekse kruidenmix** (let op: dit ingrediënt kan snel overheersend worden! Weeg zorgvuldig af en gebruik naar smaak) 8 minuten. Breng op smaak met peper en zout.



Yoghurtsaus maken

- Snijd de peterselie fijn.
- Meng in een kleine kom de yoghurt met de peterselie en de kaas.
- Besprenkel met extra vierge olijfolie naar smaak. Breng op smaak met peper en zout.

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



Tomaten snijden

- Snijd de ui in halve ringen. Snijd de courgette en de puntpaprika in blokjes.
- Verhit een scheutje olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Bak de ui, courgette en puntpaprika 6 minuten.
- Halveer de kerstomaten en voeg toe aan de groenten. Voeg de basilicumcrème en de olijven toe en bak 2 minuten. Breng op smaak met peper en zout.



Serveren

- Serveer de patatjes en groenten op borden.
- Besprenkel met wat yoghurtsaus en serveer de rest eraast.

Eet smakelijk!



Garneer met het extra ingrediënt.



Varkensworst met currysaus

met patatjes, komkommer-koolsla en gebakken ui

Familie Lekker snel

Totale tijd: 25 - 30 min.



Varkensboerenworst



Currysaus



Ui



Witte kool en wortel



Mini-komkommer



Appel



Aardappelwedges



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

Dit gerecht is geïnspireerd op de Duitse curryworst! De curryworst werd in 1949 uitgevonden door een frietkot uitbater in Berlijn. Ketchup en currypoeder werden door Britse soldaten naar Duitsland gebracht en van daaruit is het gerecht ontstaan!

Scheur mij af!



Ontbijtspek

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, pan met deksel, saladekom

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Varkensboerenworst* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Currysaus* (ml)	20	40	60	80	100	120
Ui (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Witte kool en wortel* (g)	50	100	150	200	250	300
Mini-komkommer* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Appel* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Aardappelwedges* (g)	200	400	600	800	1000	1200
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Wittewijnazijn (tl)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaardige] mayonaise (el)	1¼	2½	3¾	5	6¼	7½
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3033 / 725	492 / 118
Vetten (g)	42	7
Waarvan verzadigd (g)	9,3	1,5
Koolhydraten (g)	58	9
Waarvan suikers (g)	22	3,6
Vezels (g)	10	2
Eiwit (g)	24	4
Zout (g)	1,9	0,3

Allergenen

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



Aardappelen bakken

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Verdeel de aardappelwedges over een bakplaat met bakpapier. Bak 20 minuten in de oven, of tot ze goudbruin kleuren. Schep halverwege om.



Salade maken

- Verwijder het klokhuis van de appel en snijd in blokjes.
- Snijd de komkommer in halve maantjes.
- Meng in een saladekom de mayonaise met de wittewijnazijn. Breng op smaak met peper en zout.
- Voeg de komkommer, appel en slamix toe aan de dressing en meng goed.



Worst bakken

- Snijd de ui in halve ringen.
- Verhit een scheutje olijfolie in een pan op middelhoog vuur en bak de worst in 2 minuten rondom bruin.
- Voeg de ui toe, dek af met het deksel en verlaag het vuur naar matig. Bak nog 8 minuten. Keer de worst regelmatig om.



Serveren

- Snijd de worst open en leg de ui erbovenop. Schenk de currysaus eroverheen.
- Serveer de worst met de patatjes en de salade.

Eet smakelijk!



Bak het spek knapperig in een pan op middelhoog vuur en voeg vervolgens toe aan het gerecht.



Provençaals gehaktbrood

met rijst en geroosterde groenten in tomatensaus

Totale tijd: 45 - 55 min.



Ui



Knoflookteen



Varkensboerengehakt



Panko paneermeel



Tomatenblokjes



Verse rozemarijn



Witte langgraanrijst



Siciliaanse kruidenmix



Zongedroogde tomaten



Wortel



Italiaanse kruiden



Courgette



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

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

Scheur mij af!



Ontbijtspek

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, ovenschaal, 2x pot, pan

Ingrediënten voor 1 – 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Ui (stuk(s))	½	¾	1	1	1½	1½
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Varkensboerengehakt* (g)	100	200	300	400	500	600
Panko paneermeel (g)	15	25	40	50	65	75
Tomatenblokjes (pak(ken))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Verse rozemarijn* (takje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Witte langgraanrijst (g)	75	150	225	300	375	450
Siciliaanse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zongedroogde tomaten (g)	15	30	50	70	80	100
Wortel* (stuk(s))	½	1	1	1	2	2
Italiaanse kruiden (zakje(s))	⅓	⅔	1	1½	1½	2
Courgette* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Zelf toevoegen						
[Plantaadige] boter (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Zwarte balsamicoazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaadige] melk (ml)	30	60	90	120	150	180
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3205 /766	597 /143
Vetten (g)	30	6
Waarvan verzadigd (g)	9,9	1,8
Koolhydraten (g)	93	17
Waarvan suikers (g)	15,9	3
Vezels (g)	8	1
Eiwit (g)	29	5
Zout (g)	2,1	0,4

Allergenen

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



Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Snipper de ui. Pers de knoflook of snijd fijn. Snijd de zongedroogde tomaten fijn.
- Voeg het gehakt toe aan een kom. Voeg de panko, de melk, de knoflook, de zongedroogde tomaten, de Siciliaanse kruiden en de helft van de ui toe.
- Breng flink op smaak met peper en zout en kneed goed door.



Saus maken

- Verhit een klein scheutje olijfolie in een pot op middelhoog vuur. Bak de overige ui 2 minuten. Blus af met de zwarte balsamicoazijn.
- Voeg de tomatenblokjes, Italiaanse kruidenmix en verse rozemarijn toe. Breng op smaak met peper en zout.
- Roer goed door en verlaag het vuur. Laat 10 - 15 minuten zachtjes koken.



Gehaktbrood bakken

- Vorm een plat brood van het gehakt.
- Verhit een klein klontje boter in een pan op middelhoog vuur. Bak het gehaktbrood in 4 - 6 minuten rondom bruin.
- Leg het gehaktbrood in een ovenschaal en bak 20 - 30 minuten in de oven (zie Tip).

Tip: Bak het gehaktbrood eerst 20 minuten en snijd dan open om te kijken of het al gaar is.



Saus afmaken

- Voeg de groenten toe aan de saus als ze klaar zijn.
- Roer goed door.

Weetje 🍏 Wist je dat tomaten uit blik bijna net zoveel vitaminen en mineralen bevatten als verse tomaten? Bij elkaar opgeteld bevat dit gerecht meer dan 200 gram groente!



Rijst koken

- Breng water met een snuf zout aan de kook in een pot voor de rijst.
- Snijd de wortel en courgette in halve maantjes. Verdeel beide over een bakplaat met bakpapier.
- Besprenkel met een klein scheutje olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Rooster 15 - 20 minuten in de oven.
- Kook ondertussen de rijst 10 - 12 minuten. Giet daarna af en laat uitstomen.



Serveren

- Snijd het gehaktbrood in sneetjes en verdeel over de borden.
- Besprenkel met het achtergebleven bakvet uit de ovenschaal.
- Serveer met de rijst en groenten in tomatensaus ernaast.

Eet smakelijk!



Bak het spek knapperig in een pan op middelhoog vuur en voeg vervolgens toe aan het gerecht.



Heek met salade op z'n Scandinavisch

met patatjes, dille en botersla

Familie

Totale tijd: 30 - 40 min.



Aardappelen



Radijs



Mini-komkommer



Verse dille



Ui



Heekfilet



Botersla



Aardappelkruidenmix



Geel mosterdzaad



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

Deze salade op z'n Scandinavisch heeft alle frisse, levendige smaken die zo populair zijn in de Scandinavische keuken! Met knapperige groenten, een frisse dressing en een vleugje zoetheid is hij heerlijk licht en verfrissend.

Scheur mij af!



Heekfilet, Spekreepjes

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Sauteerpan, keukenpapier, saladekom, pan

Ingrediënten voor 1 – 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Radijs* (bosje(s))	½	1	1	2	2	3
Mini-komkommer* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Verse dille* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Ui (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Heekfilet* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Botersla* (krop(pen))	½	1	1½	2	2½	3
Aardappelkruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Geel mosterdzaad (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
Water (ml)	25	50	75	100	125	150
Wittewijnazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
[Plantaardige] boter (el)	¾	1½	2¼	3	3¾	4½
Mosterd (el)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Honing [of plantaardig alternatief] (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Zonnebloemolie (el)	¾	¾	¾	1	1¼	1½
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2464 /589	356 /85
Vetten (g)	24	4
Waarvan verzadigd (g)	8,7	1,3
Koolhydraten (g)	62	9
Waarvan suikers (g)	10,9	1,6
Vezels (g)	8	1
Eiwit (g)	33	5
Zout (g)	1,6	0,2

Allergenen

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



Voorbereiden

- Was de aardappelen en snijd in wedges. Zet de aardappelen onder water in een sauteerpan en laat 8 minuten koken.
- Giet de aardappelwedges af en dep droog met keukenpapier of een afwasdoek.
- Snijd ondertussen de radijs en komkommer in schijfjes.
- Snipper de ui heel fijn. Snijd de dille grof.



Salade maken

- Snijd de sla fijn.
- Meng in een saladekom de wittewijnazijn met de honing, de extra vierge olijfolie, het mosterdzaad en de helft van de mosterd.
- Breng op smaak met peper en zout. Meng vervolgens de radijs, komkommer, sla, de dille en ui erdoor (zie Tip).

Tip: Houd je niet van rauwe ui? Bak dan mee in de volgende stap.



Aardappelwedges bakken

- Verhit een klein scheutje zonnebloemolie en een klein klontje boter in dezelfde sauteerpan op middelhoog vuur. Bak de aardappelwedges in 7 - 10 minuten rondom goudbruin.
- Roer de aardappelkruidenmix erdoorheen en bak nog 1 minuut. Breng op smaak met peper en zout.



Serveren

- Dep de vis droog met keukenpapier. Smeer beide kanten van de vis goed in met de overige mosterd.
- Verhit een klontje boter in een pan op middelhoog vuur. Bak de vis 3 minuten op de huid.
- Draai om en bak nog 3 minuten op de andere kant. Breng op smaak met peper en zout.
- Meng de salade met de patatjes en verdeel over de borden. Leg de vis erbovenop.

Eet smakelijk!



Bereid het extra ingrediënt zoals beschreven in het recept. Bak het spek knapperig in een pan op middelhoog vuur en voeg vervolgens toe aan het gerecht.



Cheesy aubergine en courgette uit de oven

met casarecce en basilicum

Familie Veggie Caloriebewust

Totale tijd: 45 - 55 min.



Aubergine



Knoflookteen



Geraspte oude
Goudse kaas



Casarecce



Vers basilicum



Siciliaanse kruidenmix



Courgette



Tomatenblokjes met
basilicum



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

Casarecce betekent huisgemaakt in het Italiaans. De specifieke vorm wordt bereikt door de pasta rond een klein stokje te rollen en is perfect om saus vast te houden.

Scheur mij af!



Varkensboerengehakt,
Burrata

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Kom, ovenschaal, pot met deksel, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aubergine* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Geraspte oude Goudse kaas* (g)	50	75	100	125	175	200
Casarecce (g)	90	180	270	360	450	540
Vers basilicum* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Siciliaanse kruidenmix (zakje(s))	½	½	1	1½	1½	2
Courgette* (stuk(s))	¼	½	1	1	1½	1½
Tomatenblokjes met basilicum (pak(ken))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
Zwarte balsamicoazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Suiker (tl)	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)	2828 /676	552 /132
Vetten (g)	21	4
Waarvan verzadigd (g)	9,8	1,9
Koolhydraten (g)	88	17
Waarvan suikers (g)	20,7	4
Vezels (g)	9	2
Eiwit (g)	27	5
Zout (g)	3	0,6

Allergenen

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



Groenten bakken

- Verwarm de oven voor op 220 graden.
- Snijd de aubergine en courgette in de lengte in dunne plakken.
- Verhit een scheutje olijfolie in een pan op middelhoog vuur en bak de aubergine en courgette 4 - 5 minuten per kant (zie Tip). Breng op smaak met peper en zout.

Tip: Je kunt de groenten eventueel ook grillen in plaats van bakken.



Ovenschaal vullen

- Schenk een laagje saus in de ovenschaal.
- Bedek de saus met aubergineplakken. Leg vervolgens een laag tomatensaus en een laag courgette eroverheen.
- Herhaal deze stap en eindig met een laag saus.
- Bestrooi met de kaas en bak 20 - 25 minuten in de oven.



Saus maken

- Pers de knoflook of snijd fijn.
- Meng in een kom de tomatenblokjes met de knoflook, de zwarte balsamicoazijn, de suiker en de Siciliaanse kruidenmix. Breng op smaak met peper en zout.



Serveren

- Breng ondertussen water aan de kook in een pot en kook de pasta, afgedekt, 10 - 12 minuten. Giet daarna af en meng met extra vierge olijfolie naar smaak.
- Snijd het basilicum in fijne reepjes.
- Serveer de pasta op borden en leg de groenten erbovenop.
- Garneer met het basilicum.

Eet smakelijk!



Bak het gehakt los in een pan op middelhoog vuur tot het gaar is en voeg vervolgens toe aan het gerecht. Garneer met het extra ingrediënt.



Zelfgemaakte bruschetta-cheeseburgers

met balsamico-patatjes en komkommersalade

Familie Lekker snel

Totale tijd: 25 - 30 min.



Chiara's favoriet

Een favoriet van receptontwikkelaar Chiara:

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



Tomaat



Vers basilicum



Knoflookteen



Rode ui



Geraspte Goudse kaas



Rundergehakt met Italiaanse kruiden



Aardappelen



Komkommer



Hamburgerbroodje met sesam



Je hebt extra's besteld

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

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

Ingrediënten voor 1 – 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Tomaat (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Vers basilicum* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Rode ui (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Geraspte Goudse kaas* (g)	15	25	40	50	65	75
Rundergehakt met Italiaanse kruiden* (g)	100	200	300	400	500	600
Aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Komkommer* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Hamburgerbroodje met sesam (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Zelf toevoegen						
Mosterd (tl)	1	2	3	4	5	6
[Plant aardige] mayonaise (el)	1	2	3	4	5	6
Witte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Olijfolie (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
[Plant aardige] boter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zwarte balsamicoazijn (tl)	2	4	6	8	10	12
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	4071 /973	575 /137
Vetten (g)	54	8
Waarvan verzadigd (g)	17	2,4
Koolhydraten (g)	81	11
Waarvan suikers (g)	15,9	2,2
Vezels (g)	13	2
Eiwit (g)	36	5
Zout (g)	2,6	0,4

Allergenen

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



Aardappelen koken

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



Burger maken

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



Aardappelen bakken

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



Burger bakken

- Snijd het broodje open en rooster het 4 - 5 minuten in de oven.
- Verhit een klein scheutje olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Bak de burger 2 - 3 minuten per kant en beleg met de geraspte kaas.
- Zet het vuur lager en dek de pan af, zodat de kaas kan smelten.



Bruschettagarnering maken

- Snijd de tomaat in blokjes, snijd het basilicum in reepjes en voeg beide toe aan een kom.
- Voeg de extra vierge olijfolie en de overige zwarte balsamicoazijn toe en meng goed.
- Breng op smaak met peper en zout en zet opzij.



Serveren

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

Eet smakelijk!



Bereid het extra ingrediënt zoals beschreven in het recept. Bak het spek knapperig in een pan op middelhoog vuur en voeg vervolgens toe aan het gerecht.



Geroosterde aubergine met tahinsaus

met witte kaas en tomatencouscous

Veggie

Totale tijd: 35 - 45 min.



Sarah's favoriet

Een favoriet van receptontwikkelaar Sarah:

"Ik ben gek op de Midden-Oosterse keuken: kruidige, hartverwarmende gerechten met gebalanceerde smaken. Deze voorliefde heb ik in dit gerecht kunnen samenbrengen met mijn lievelingsgroente, de aubergine!"



Volkoren couscous



Knoflookteen



Ui



Aubergine



Tomatenpuree



Rode kerstomaten



Afrikaanse kruidenmix



Tahinsaus



Verse bladpeterselie
en munt



Witte kaas



Gezouten amandelen



Midden-Oosterse
kruidenmix



Gemarineerde steak,
Libanees flatbread

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, ovenschaal, pot met deksel

Ingrediënten voor 1 – 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Volkoren couscous (g)	75	150	225	300	375	450
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Aubergine* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Tomatenpuree (potje(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Rode kerstomaten (g)	125	250	375	500	625	750
Afrikaanse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Tahinsaus* (g)	20	40	60	80	100	120
Verse bladpeterselie en munt* (g)	5	10	15	20	25	30
Witte kaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Gezouten amandelen (g)	10	20	30	40	50	60
Midden-Oosterse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
Zoutarme groentebouillon (ml)	175	350	525	700	875	1050
Olijfolie (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Zwarte balsamicoazijn (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Water voor saus (el)	1	2	3	4	5	6
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3113 /744	468 /112
Vetten (g)	40	6
Waarvan verzadigd (g)	9	1,4
Koolhydraten (g)	65	10
Waarvan suikers (g)	18,8	2,8
Vezels (g)	18	3
Eiwit (g)	23	4
Zout (g)	2,3	0,3

Allergenen

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



Aubergine roosteren

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Pers de knoflook of snijd fijn.
- Meng in een kom de Midden-Oosterse kruidenmix met de zwarte balsamicoazijn, de helft van de knoflook en een scheutje olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Meng goed door.
- Snijd de aubergine in de lengte in kwarten en smeer in met de kruidenolie. Verdeel de aubergine over een bakplaat met bakpapier.



Couscous bereiden

- Blus af met de bouillon en breng aan de kook.
- Voeg de couscous toe en roer goed door. Haal de pot van het vuur en laat afgedekt staan tot stap 5.



Tomaten roosteren

- Voeg de tomaten toe aan een ovenschaal en besprenkel met olijfolie.
- Breng op smaak met peper en zout en schep goed om.
- Rooster de aubergine 15 minuten in de oven.
- Voeg de tomaten toe en rooster 12 - 15 minuten verder.



Afmaken

- Snijd de verse kruiden fijn.
- Hak de amandelen grof.
- Meng de geroosterde tomaten en de Afrikaanse kruidenmix door de couscous. Breng op smaak met peper en zout.



Ui bakken

- Snipper ondertussen de ui. Bereid de bouillon.
- Verhit een scheutje olijfolie in een pot op middelhoog vuur. Fruit de ui en de overige knoflook 2 - 3 minuten.
- Roer de tomatenpuree erdoor en bak 1 - 2 minuten verder, of tot de tomatenpuree donker kleurt.



Serveren

- Meng de tahinsaus en de aangegeven hoeveelheid water voor de saus.
- Verdeel de tomatencouscous over de borden. Leg de aubergine erbovenop.
- Besprenkel met de tahinsaus. Verkruimel de witte kaas erover.
- Garneer met de verse kruiden en amandelen.

Eet smakelijk!



Bak het vlees in een pan op middelhoog vuur tot het gaar is en voeg vervolgens toe aan het gerecht. Bak het brood in een voorverwarmde oven tot het licht geroosterd is en serveer bij het gerecht.



Pasta pesto met Parmigiano Reggiano en courgette

met peterselie, basilicum en puntpaprika

Veggie Lekker snel

Totale tijd: 25 - 30 min.



Ui



Knoflookteen



Conchiglie



Verse bladpeterselie & basilicum



Pesto genovese



Courgette



Parmigiano Reggiano DOP



Italiaanse kruiden



Rode puntpaprika



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

Wist je dat "pesto" letterlijk "gestampt" betekend? Dit komt omdat pesto traditioneel wordt bereid in een vijzel.

Scheur mij af!



Kipfilet, Serranoham

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Kom, fijne rasp, pot met deksel, pan

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
Conchiglie (g)	90	180	270	360	450	540
Verse bladpeterselie & basilicum* (g)	5	10	15	20	25	30
Pesto genovese* (g)	40	80	120	160	200	240
Courgette* (stuk(s))	⅔	1⅓	2	2⅔	3⅔	4
Parmigiano Reggiano DOP* (g)	10	20	30	40	50	60
Italiaanse kruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Rode puntpaprika* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Zelf toevoegen						
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Rodewijnazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
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)	3443 /823	799 /191
Vetten (g)	47	11
Waarvan verzadigd (g)	8,3	1,9
Koolhydraten (g)	77	18
Waarvan suikers (g)	12,3	2,9
Vezels (g)	7	2
Eiwit (g)	21	5
Zout (g)	1	0,2

Allergenen

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



Voorbereiden

- Breng water aan de kook in een pot voor de pasta.
- Snipper de ui en pers de knoflook of snijd fijn.
- Kook de pasta, afgedekt, 11 - 13 minuten. Giet daarna af en laat uitstomen.
- Snijd de verse kruiden fijn.



Groenten bakken

- Verhit een flinke scheut olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Bak de ui en knoflook 2 - 3 minuten.
- Voeg de courgette, puntpaprika en Italiaanse kruiden toe en bak 3 - 4 minuten mee.
- Verkruiemel het bouillonblokje erboven.
- Voeg de pasta en de pesto toe. Roer goed door en breng op smaak met peper en zout.



Saus maken

- Meng in een kom de pesto met de rodewijnazijn, de extra vierge olijfolie en de helft van de verse kruiden.
- Breng op smaak met flink wat peper en zout.
- Snijd ondertussen de courgette in dunne schijfjes. Snijd de puntpaprika in blokjes.

Weetje 🥒 Courgette behoort tot de vruchtgroenten, net als komkommer, pompoen en tomaat. Wist je dat courgette rijk is aan ijzer, vitamine C en calcium?



Serveren

- Rasp de Parmigiano Reggiano.
- Serveer de pasta over borden.
- Garneer met de Parmigiano Reggiano en de overige verse kruiden.

Eet smakelijk!



Bak de kip in een pan op middelhoog vuur tot het gaar is en voeg vervolgens toe aan het gerecht. Garneer met het extra ingrediënt.



Parelcouscous met harissa, chorizo en witte kaas

met courgette, zongedroogde tomaten en salade

Lekker snel Caloriebewust

Totale tijd: 20 - 25 min.



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!



Parelcouscous



Courgette



Chorizoblokjes



Witte kaas



Harissa



Rode ui



Knoflookteen



Radicchio en ijsbergsla



Zongedroogde tomaten



Hello Harissa



Chorizoblokjes, 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

Grote pot, saladekom, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Parelcouscous (g)	75	150	225	300	375	450
Rode ui (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Courgette* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Chorizoblokjes* (g)	45	90	120	180	210	270
Radichio en ijsbergsla* (g)	50	100	150	200	250	300
Witte kaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Zongedroogde tomaten (g)	15	30	50	70	80	100
Harissa* (g)	15	30	45	60	75	90
Hello Harissa (zakje(s))	⅓	⅔	1	1⅓	1½	2
Zelf toevoegen						
Wittewijnazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Honing [of plantaardig alternatief] (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Mosterd (tl)	½	1	1½	2	2½	3

Peper en zout naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2833 /677	601 /144
Vetten (g)	29	6
Waarvan verzadigd (g)	10,4	2,2
Koolhydraten (g)	75	16
Waarvan suikers (g)	17,4	3,7
Vezels (g)	8	2
Eiwit (g)	28	6
Zout (g)	3	0,6

Allergenen

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



Voorbereiden

- Breng water aan de kook in een pot. Kook de parelcouscous 12 - 14 minuten. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen.
- Snijd de ui in dunne halve ringen. Pers de knoflook of snijd fijn.
- Halveer de courgette in de lengte en snijd in dunne schijfjes.



Salade maken

- Meng in een saladekom de honing met de mosterd, de wittewijnazijn en de extra vierge olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.
- Voeg de sla toe aan de saladekom en meng goed door.
- Snijd de zongedroogde tomaten in dunne reepjes.



Groenten bakken

- Verhit ondertussen een klein scheutje olijfolie in een sauteerpan op middelhoog vuur. Voeg de chorizoblokjes, ui en knoflook toe en bak 3 minuten.
- Voeg de courgette en de **Hello Harissa** (let op: pikant! Gebruik naar smaak) toe en bak 6 - 8 minuten verder, of tot de courgette gaar is.
- Roer de harissapasta en de parelcouscous erdoor en bak nog 1 minuut. Breng op smaak met peper en zout.



Serveren

- Verdeel de parelcouscous over de borden. Verdeel de salade ernaast.
- Garneer met de zongedroogde tomaten en verkruimel de witte kaas erover.

Eet smakelijk!



Bereid het extra ingrediënt zoals beschreven in het recept. Bak de worst rondom bruin en tot hij gaar is. Keer regelmatig om en serveer op het gerecht.



Curry-noedelsoep met kokosmelk

met verse udonnoedels, koriander en pinda's

Lekker snel Caloriebewust Plantaardig

Totale tijd: 20 - 25 min.



Rode peper



Knoflookteen



Rode ui



Gele currykruiden



Champignonmix



Kokosmelk



Verse koriander



Gezouten pinda's



Verse udonnoedels



Sojasaus



Gefrituurde uitjes



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

Het voordeel van verse udonnoedels is dat ze snel klaar zijn en dus makkelijk in de soep meegekookt kunnen worden!

Scheur mij af!



Garnalen, Kipfilet

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Soeppot

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Rode peper* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Rode ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Gele currykruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Champignonmix* (g)	200	400	600	800	1000	1200
Kokosmelk (ml)	125	250	375	500	625	750
Verse koriander* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Gezouten pinda's (g)	20	40	60	80	100	120
Verse udonnoedels (g)	110	220	330	440	550	660
Sojasaus (ml)	10	20	30	40	50	60
Gefrituurde uitjes (g)	10	20	30	40	50	60
Zelf toevoegen						
Zoutarme groentebouillon (ml)	200	400	600	800	1000	1200
Zonnebloemolie (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2787 /666	372 /89
Vetten (g)	41	6
Waarvan verzadigd (g)	23,5	3,1
Koolhydraten (g)	52	7
Waarvan suikers (g)	10,8	1,4
Vezels (g)	11	1
Eiwit (g)	19	3
Zout (g)	3,4	0,5

Allergenen

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



Voorbereiden

- Bereid de bouillon.
- Verwijder de zaadlijsten van de **rode peper** (let op: pikant! Gebruik naar smaak) en snijd fijn.
- Snipper de ui en pers de knoflook of snijd fijn.



Soep maken

- Voeg de kokosmelk en de bouillon toe en laat 4 minuten zachtjes koken op middelmatig vuur.
- Snijd ondertussen de koriander fijn en hak de pinda's grof.
- Voeg de udonnoedels en de sojasaus toe en kook 3 minuten verder.



Groenten bakken

- Verhit een klein scheutje zonnebloemolie in een soeppot op hoog vuur. Bak de ui, knoflook, **rode peper** en de gele currykruiden 1 minuut.
- Roer de groentemix erdoor en bak 4 minuten verder.



Serveren

- Breng de soep op smaak met peper en zout.
- Serveer de soep in kommen.
- Garneer met de koriander, pinda's en gefrituurde uitjes.

Eet smakelijk!



Bak de garnalen in een pan op middelhoog vuur tot ze gaar zijn en voeg vervolgens toe aan het gerecht. Bak de kip in een pan op middelhoog vuur tot hij gaar is en voeg vervolgens toe aan het gerecht.



Loaded patatjes met saus van witte kaas en olijven

met courgette en kerstomaten

Veggie Caloriebewust Supersnel

Totale tijd: 15 - 20 min.



Steffi's favoriet

Een favoriet van receptontwikkelaar Steffi:

"Deze loaded patatjes op z'n Grieks zet je in een handomdraai op tafel. De voorgesneden aardappelblokjes zijn namelijk lekker snel klaar. En door de kalamata-olijven en witte kaas waan je je zo in Griekenland!"



Aardappelblokjes



Griekse kruidenmix



Rode ui



Courgette



Rode puntpaprika



Biologische volle yoghurt



Verse bladpeterselie



Witte kaas



Kalamata-olijven



Basilicumcrème



Rode kerstomaten



Je hebt extra's besteld

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Grote pan, kleine kom, pan

Ingrediënten voor 1 – 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelblokjes* (g)	225	450	675	900	1125	1350
Griekse kruidenmix (zakje(s))	¼	½	1	1½	1½	2
Rode ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Courgette* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Rode puntpaprika* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Biologische volle yoghurt* (g)	50	100	150	200	250	300
Verse bladpeterselie* (g)	5	10	15	20	25	30
Witte kaas* (g)	50	100	150	200	250	300
Kalamata-olijven (g)	15	30	50	70	80	100
Basilicumcrème (ml)	10	15	24	30	39	45
Rode kerstomaten (g)	75	125	200	250	325	375
Zelf toevoegen						
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)	2519 /602	404 /97
Vetten (g)	35	6
Waarvan verzadigd (g)	12,6	2
Koolhydraten (g)	50	8
Waarvan suikers (g)	12,7	2
Vezels (g)	9	1
Eiwit (g)	19	3
Zout (g)	2,5	0,4

Allergenen

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



Voorbereiden

- Weeg de aardappelen af.
- Verhit een scheutje olijfolie in een grote pan op middelhoog vuur.
- Bak de aardappelen en de **Griekse kruidenmix** (let op: dit ingrediënt kan snel overheersend worden! Weeg zorgvuldig af en gebruik naar smaak) 8 minuten. Breng op smaak met peper en zout.



Yoghurtsaus maken

- Snijd de peterselie fijn.
- Meng in een kleine kom de yoghurt met de peterselie en de kaas.
- Besprenkel met extra vierge olijfolie naar smaak. Breng op smaak met peper en zout.

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



Tomaten snijden

- Snijd de ui in halve ringen. Snijd de courgette en de puntpaprika in blokjes.
- Verhit een scheutje olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Bak de ui, courgette en puntpaprika 6 minuten.
- Halveer de kerstomaten en voeg toe aan de groenten. Voeg de basilicumcrème en de olijven toe en bak 2 minuten. Breng op smaak met peper en zout.



Serveren

- Serveer de patatjes en groenten op borden.
- Besprenkel met wat yoghurtsaus en serveer de rest eraast.

Eet smakelijk!



Bak het vlees in een pan op middelhoog vuur tot hij gaar is en voeg vervolgens toe aan het gerecht. Garneer met het extra ingrediënt.



Varkensworst met currysaus

met patatjes, komkommer-koolsla en gebakken ui

Familie Lekker snel

Totale tijd: 25 - 30 min.



Varkensboerenworst



Currysaus



Ui



Witte kool en wortel



Mini-komkommer



Appel



Aardappelwedges



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

Dit gerecht is geïnspireerd op de Duitse curryworst! De curryworst werd in 1949 uitgevonden door een frietkot uitbater in Berlijn. Ketchup en currypoeder werden door Britse soldaten naar Duitsland gebracht en van daaruit is het gerecht ontstaan!

Scheur mij af!



Varkensboerenworst,
Ontbijtspek

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, pan met deksel, saladekom

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Varkensboerenworst* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Currysaus* (ml)	20	40	60	80	100	120
Ui (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Witte kool en wortel* (g)	50	100	150	200	250	300
Mini-komkommer* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Appel* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Aardappelwedges* (g)	200	400	600	800	1000	1200
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Wittewijnazijn (tl)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaardige] mayonaise (el)	1¼	2½	3¾	5	6¼	7½
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3033 / 725	492 / 118
Vetten (g)	42	7
Waarvan verzadigd (g)	9,3	1,5
Koolhydraten (g)	58	9
Waarvan suikers (g)	22	3,6
Vezels (g)	10	2
Eiwit (g)	24	4
Zout (g)	1,9	0,3

Allergenen

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



Aardappelen bakken

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Verdeel de aardappelwedges over een bakplaat met bakpapier. Bak 20 minuten in de oven, of tot ze goudbruin kleuren. Schep halverwege om.



Salade maken

- Verwijder het klokhuis van de appel en snijd in blokjes.
- Snijd de komkommer in halve maantjes.
- Meng in een saladekom de mayonaise met de wittewijnazijn. Breng op smaak met peper en zout.
- Voeg de komkommer, appel en slamix toe aan de dressing en meng goed.



Worst bakken

- Snijd de ui in halve ringen.
- Verhit een scheutje olijfolie in een pan op middelhoog vuur en bak de worst in 2 minuten rondom bruin.
- Voeg de ui toe, dek af met het deksel en verlaag het vuur naar middelmatig. Bak nog 8 minuten. Keer de worst regelmatig om.



Serveren

- Snijd de worst open en leg de ui erbovenop. Schenk de currysaus eroverheen.
- Serveer de worst met de patatjes en de salade.

Eet smakelijk!



Bereid het extra ingrediënt zoals beschreven in het recept. Bak het spek knapperig in een pan op middelhoog vuur en voeg vervolgens toe aan het gerecht.



Provençaals gehaktbrood

met rijst en geroosterde groenten in tomatensaus

Totale tijd: 45 - 55 min.



Ui



Knoflookteen



Varkensboerengehakt



Panko paneermeel



Tomatenblokjes



Verse rozemarijn



Witte langgraanrijst



Siciliaanse kruidenmix



Zongedroogde tomaten



Wortel



Italiaanse kruiden



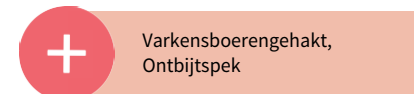
Courgette



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

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

Scheur mij af!



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, ovenschaal, 2x pot, pan

Ingrediënten voor 1 – 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Ui (stuk(s))	½	¾	1	1	1½	1½
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Varkensboerengehakt* (g)	100	200	300	400	500	600
Panko paneermeel (g)	15	25	40	50	65	75
Tomatenblokjes (pak(ken))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Verse rozemarijn* (takje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Witte langgraanrijst (g)	75	150	225	300	375	450
Siciliaanse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zongedroogde tomaten (g)	15	30	50	70	80	100
Wortel* (stuk(s))	½	1	1	1	2	2
Italiaanse kruiden (zakje(s))	⅓	⅔	1	1½	1½	2
Courgette* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Zelf toevoegen						
[Plantaadige] boter (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Zwarte balsamicoazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaadige] melk (ml)	30	60	90	120	150	180
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3205 /766	597 /143
Vetten (g)	30	6
Waarvan verzadigd (g)	9,9	1,8
Koolhydraten (g)	93	17
Waarvan suikers (g)	15,9	3
Vezels (g)	8	1
Eiwit (g)	29	5
Zout (g)	2,1	0,4

Allergenen

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



Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Snipper de ui. Pers de knoflook of snijd fijn. Snijd de zongedroogde tomaten fijn.
- Voeg het gehakt toe aan een kom. Voeg de panko, de melk, de knoflook, de zongedroogde tomaten, de Siciliaanse kruiden en de helft van de ui toe.
- Breng flink op smaak met peper en zout en kneed goed door.



Saus maken

- Verhit een klein scheutje olijfolie in een pot op middelhoog vuur. Bak de overige ui 2 minuten. Blus af met de zwarte balsamicoazijn.
- Voeg de tomatenblokjes, Italiaanse kruidenmix en verse rozemarijn toe. Breng op smaak met peper en zout.
- Roer goed door en verlaag het vuur. Laat 10 - 15 minuten zachtjes koken.



Gehaktbrood bakken

- Vorm een plat brood van het gehakt.
- Verhit een klein klontje boter in een pan op middelhoog vuur. Bak het gehaktbrood in 4 - 6 minuten rondom bruin.
- Leg het gehaktbrood in een ovenschaal en bak 20 - 30 minuten in de oven (zie Tip).

Tip: Bak het gehaktbrood eerst 20 minuten en snijd dan open om te kijken of het al gaar is.



Saus afmaken

- Voeg de groenten toe aan de saus als ze klaar zijn.
- Roer goed door.

Weetje 🍏 Wist je dat tomaten uit blik bijna net zoveel vitaminen en mineralen bevatten als verse tomaten? Bij elkaar opgeteld bevat dit gerecht meer dan 200 gram groente!



Rijst koken

- Breng water met een snuif zout aan de kook in een pot voor de rijst.
- Snijd de wortel en courgette in halve maantjes. Verdeel beide over een bakplaat met bakpapier.
- Besprenkel met een klein scheutje olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Rooster 15 - 20 minuten in de oven.
- Kook ondertussen de rijst 10 - 12 minuten. Giet daarna af en laat uitstomen.



Serveren

- Snijd het gehaktbrood in sneetjes en verdeel over de borden.
- Besprenkel met het achtergebleven bakvet uit de ovenschaal.
- Serveer met de rijst en groenten in tomatensaus ernaast.

Eet smakelijk!



Bereid het extra ingrediënt zoals beschreven in het recept. Bak het spek knapperig in een pan op middelhoog vuur en voeg vervolgens toe aan het gerecht.