



# Snelle spaghetti bolognese met ontbijtspek

met courgette en kaas

Familie Rapido

Totale tijd: 25 - 35 min.



Spaghetti



Ui



Knoflookteen



Courgette



Wortel



Ontbijtspek



Tomatenpuree



Rundergehakt met Italiaanse kruiden



Passata



Gedroogde oregano



Geraspte Goudse kaas



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

Dit gerecht brengt de rijke smaken van Bologna bij jou in  
huis, en dat in slechts 25 minuten!



Italiaans gekruid  
rundergehakt

## Klaar om te koken?

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

## Benodigheden

Sauteerpan met deksel, rasp, pot

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Spaghetti (g)	90	180	270	360	450	540
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Courgette* (stuk(s))	½	¾	1	1½	1½	2
Wortel* (stuk(s))	½	1	1	1	2	2
Ontbijtspek* (sneetje(s))	1	2	3	4	5	6
Tomatenpuree (potje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Rundergehakt met Italiaanse kruiden* (g)	100	200	300	400	500	600
Passata (g)	100	200	300	390	500	590
Gedroogde oregano (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Geraspte Goudse kaas* (g)	15	25	40	50	65	75
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Water voor saus (ml)	75	150	225	300	375	450
Zoutarm runderbouillonblokje (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)	3615 / 864	661 / 158
Vetten (g)	37	7
Waarvan verzadigd (g)	12,9	2,4
Koolhydraten (g)	87	16
Waarvan suikers (g)	20,3	3,7
Vezels (g)	12	2
Eiwit (g)	41	8
Zout (g)	2,4	0,4

## Allergenen

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



### 1. Voorbereiden

- Breng water met een snuif zout aan de kook in een ruime pot voor de **spaghetti**.
- Snipper ondertussen de **ui** en pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Snijd **courgette** in kleine blokjes.
- Rasp de **wortel** met een grove rasp.
- Snijd het **ontbijtspek** in reepjes.

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



### 2. Pasta koken

- Verhit de olijfolie in een sauteerpan met deksel op middelhoog vuur. Fruit de **ui** en **knoflook** 1 minuut.
- Voeg de **wortel**, **courgette** en **tomatenpuree** toe en bak 1 minuut mee.
- Voeg het **gehakt** en **ontbijtspek** toe en bak 2 - 3 minuten.
- Kook ondertussen de **spaghetti** in 10 - 12 minuten beetgaar. Giet af en laat uitstomen.



### 3. Saus stoven

- Voeg de **passata**, de **gedroogde oregano** en de aangegeven hoeveelheid water voor de saus toe aan de sauteerpan. Draai het vuur laag en laat, afgedekt, 8 - 10 minuten stoven (zie Tip).
- Verkruimel ¼ runderbouillonblokje per persoon boven de sauteerpan. Breng op smaak met peper en zout.

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



### 4. Serveren

- Meng ½ el saus per persoon door de **pasta** (zie Tip).
- Verdeel de **pasta** over de borden en schep de overige saus erover.
- Verdeel de **geraspte kaas** over de saus.

**Tip:** Door direct een kleine hoeveelheid saus door de pasta te mengen blijft de spaghetti niet aan elkaar plakken en krijgt iedere hap smaak.

**Eet smakelijk!**



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

# Zoete-aardappelsoep met witte kaas

met knapperige courgette-cashewgarnering

Veggie

Totale tijd: 35 - 45 min.



Knoflookteen



Ui



Zoete aardappel



Courgette



Afrikaanse kruidenmix



Verse koriander



Witte kaas



Cashewstukjes



Aardappelen



Seizoensbroodje



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

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



Gemengd-gehaktballetjes

## Klaar om te koken?

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

## Benodigdheden

Soeppot met deksel, staafmixer, pan

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

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

\* in de koelkast bewaren

## Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3042 / 727	335 / 80
Vetten (g)	31	3
Waarvan verzadigd (g)	12,1	1,3
Koolhydraten (g)	80	9
Waarvan suikers (g)	16,1	1,8
Vezels (g)	18	2
Eiwit (g)	25	3
Zout (g)	3,6	0,4

## Allergenen

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



## 1. Snijden

Bereid de bouillon. Verwarm de oven voor op 200 graden. Pers de **knoflook** of snijd fijn en snipper de **ui**. Weeg de **aardappelen** af. Schil de **zoete en gewone aardappelen** en snijd in blokjes van 2 cm. Snijd de **courgette** in blokjes van ½ cm.

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



## 4. Courgette bakken

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



## 2. Soep koken

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



## 5. Soep pureren

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



## 3. Garnering snijden

Snij ondertussen de **verse koriander** grof en snijd de **witte kaas** in blokjes (zie Tip). Bak het **broodje** 7 minuten in de oven.

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



## 6. Serveren

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

Eet smakelijk!



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

# Flammkuchen met prei en mozzarella

met appelsalade en patatjes

Veggie

Totale tijd: 30 - 40 min.



Aardappelen



Prei



Mozzarella



Flammkuchen



Biologische zure room



Appel



Verse bladpeterselie



Rucola en veldsla



Ui



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

Wist je dat mozzarella zijn naam ontleent aan het Italiaanse  
woord voor de manier waarop de kaas wordt afgescheurd,  
*mozzare*, om de bekende bollen te vormen?



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

2x bakplaat met bakpapier, saladekom, pan

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelen (g)	100	200	300	400	500	600
Prei* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Mozzarella* (bol(len))	½	1	1½	2	2½	3
Flammkuchen* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Biologische zure room* (g)	50	100	150	200	250	300
Appel* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Verse bladpeterselie* (g)	5	10	15	20	25	30
Rucola en veldsla* (g)	40	60	90	120	150	180
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3

### Zelf toevoegen

Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Mosterd (el)	½	1	1½	2	2½	3
Rodewijnazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Honing (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

## Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3611 / 863	632 / 151
Vetten (g)	44	8
Waarvan verzadigd (g)	14,7	2,6
Koolhydraten (g)	86	15
Waarvan suikers (g)	20,1	3,5
Vezels (g)	9	2
Eiwit (g)	26	5
Zout (g)	1,7	0,3

## Allergenen

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



## 1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220 graden. Was of schil de **aardappelen** en snijd in blokjes van maximaal 1 cm. Verdeel de **aardappelblokjes** over een bakplaat met bakpapier en meng met ½ el olijfolie per persoon en peper en zout. Bak de **aardappelen** 15 - 20 minuten in de oven en schep halverwege om.



## 2. Prei bakken

Snijd ondertussen de **prei** en **ui** in halve ringen. Verhit de overige olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Bak de **prei** en de helft van de **ui** 5 - 8 minuten. Scheur ondertussen de **mozzarella** in kleine stukken.



## 3. Flammkuchen beleggen

Leg de **flammkuchen** op een andere bakplaat met bakpapier en bestrijk met de **zure room**. Laat ongeveer 1 cm vrij aan de rand. Beleg de **flammkuchen** met de **mozzarella** en de gebakken **prei** en **ui**. Breng op smaak met peper. Bak de **flammkuchen** 8 - 10 minuten in de oven.



## 4. Snijden

Snijd de **appel** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd in dunne schijfjes. Hak de **peterselie** fijn. Meng in een saladekom de overige **ui** met de extra vierge olijfolie, mosterd, rodewijnazijn en honing. Breng op smaak met peper en zout.



## 5. Sla mengen

Meng vlak voor serveren de **appel**, de **patatjes**, de **sla** en de helft van de **bladpeterselie** door de dressing.



## 6. Serveren

Snijd de **flammkuchen** in stukken en serveer met de salade. Garneer met de overige **peterselie**.

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

Eet smakelijk!



Beleg de flammkuchen met de spekreepjes en andere ingrediënten. Ga verder zoals beschreven. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.

# Milde viscurry met noedels

met wortel, broccoli en gomasio

Familie Rapido Caloriebewust

Totale tijd: 25 - 35 min.



Koolvis



Knoflookteen



Wortel



Broccoli



Gele currykruiden



Kokosmelk



Vissaus



Ui



Gomasio



Mie noedels



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

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



Koolvis

## Klaar om te koken?

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

## Benodigheden

Grote sauteerpan met deksel, keukenpapier

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Koolvis* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Wortel* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Broccoli* (g)	100	200	360	400	560	600
Gele currykruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Kokosmelk (ml)	90	180	250	360	430	540
Vissaus (ml)	5	10	15	20	25	30
Ui (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Gomasio (zakje(s))	½	¾	1	1½	1½	2
Mie noedels (g)	50	100	150	200	250	300
Zelf toevoegen						
Zonnebloemolie (el)	1	2	3	4	5	6
Suiker (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Zoutarm groentebouillonblokjes (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Water (ml)	225	450	675	900	1125	1350
Wittewijnazijn (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

## Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2632 / 629	374 / 89
Vetten (g)	32	4
Waarvan verzadigd (g)	16,4	2,3
Koolhydraten (g)	52	7
Waarvan suikers (g)	10,1	1,4
Vezels (g)	10	1
Eiwit (g)	31	4
Zout (g)	2,8	0,4

## Allergenen

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



### 1. Snijden

- Kook de aangegeven hoeveelheid water en verkruimel het bouillonblokjes erboven.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Snipper de **ui**.
- Snijd de bloem van de **broccoli** in zeer kleine roosjes en de steel in kleine blokjes.
- Snijd de **wortel** in dunne halve maantjes.



### 3. Curry maken

- Voeg de bouillon, **kokosmelk**, **vissaus** (let op: zout! Gebruik naar smaak), suiker, wittewijnazijn, **wortel** en **broccoli** toe aan de sauteerpan en laat, afgedekt, 5 minuten stoven. De **broccoli** hoeft nog niet gaar te zijn.
- Weeg de **noedels** af. Haal het deksel van de pan en voeg de **noedels** toe. Kook 3 - 4 minuten zonder deksel.



### 2. Currybasis maken

- Verhit 1 el zonnebloemolie per persoon in een grote sauteerpan met deksel op middelmatig vuur. Voeg de **knoflook**, **ui** en de **currykruiden** toe. Bak 2 - 3 minuten.
- Dep ondertussen de **vis** droog met keukenpapier en snijd in gelijke stukken van ongeveer 2 cm. Breng op smaak met peper en zout.
- Schuif de **kruiden** naar één kant van de pan en leg de **visstukjes** aan de andere kant van de sauteerpan. Bak 2 minuten per kant. Schep de **vis** uit de pan en bewaar apart.



### 4. Serveren

- Roer de **noedels** los met een spatel en voeg eventueel extra water of bouillon toe als de curry te snel droogkookt. Breng op smaak met peper en zout.
- Schep de **vis** terug in de curry, verwarm kort en verdeel de curry over de borden. Garneer met de **gomasio**.

Eet smakelijk!



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





# Kapsalon met vegetarische döner kebab

met ovenfrietjes, salade en knoflookmayonaise

Familie Veggie

Totale tijd: 40 - 50 min.



Aardappelen



Ui



Tomaat



Little gem



Knoflookteen



Mayonaise



Vegetarische döner kebab



Geraspte Goudse kaas



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

Deze vegetarische döner heeft net zoveel smaak en dezelfde structuur als echt vlees. En dat terwijl dit product 100% plantaardig is!



Veggie döner kebab

## Klaar om te koken?

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

## Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, kom, saladekom, kleine kom, pan

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Tomaat (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Little gem* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Knoflookteen (stuk(s))	1	1	2	2	3	3
Mayonaise* (g)	25	50	75	100	125	150
Vegetarische döner kebab* (g)	80	160	240	320	400	480
Geraspte Goudse kaas* (g)	15	25	35	50	60	75
Zelf toevoegen						
Karnemelk (el)	1½	3	4½	6	7½	9
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)	3079 / 736	489 / 117
Vetten (g)	43	7
Waarvan verzadigd (g)	11	1,7
Koolhydraten (g)	59	9
Waarvan suikers (g)	4,3	0,7
Vezels (g)	15	2
Eiwit (g)	24	4
Zout (g)	1,6	0,3

## Allergenen

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



## 1. Ovenfrietjes bakken

Verwarm de oven voor op 220 graden. Schil de **aardappelen** en snijd in frietjes van ½ - 1 cm dik. Meng in een kom de frieten met ½ el olijfolie per persoon. Breng op smaak met peper en zout en verdeel de frieten over een bakplaat met bakpapier. Bak 25 - 35 minuten in de oven, of langer als je ze nog knapperiger wilt. Schep halverwege om.



## 2. Groenten snijden

Snij de **ui** in halve ringen. Snijd de **tomaat** in blokjes. Halveer de **little gem** en snijd in dunne reepjes. Pers de **knoflook** of snijd fijn.



## 3. Dressing maken

Meng in een saladekom de karnemelk en een gelijke hoeveelheid **mayonaise** tot een dressing. Breng op smaak met peper en zout. Meng in een kleine kom de overige **mayonaise** met **knoflook** naar smaak.



## 4. Vegetarische kebab bakken

Verhit de overige olijfolie in een ruime pan op middelhoog vuur. Bak de **ui** 2 minuten. Voeg de **vegetarische döner kebab** toe en bak nog 5 - 7 minuten.



## 5. Salade maken

Voeg ondertussen de **sla** en **tomaat** toe aan de saladekom en meng met de dressing.

**Weetje** 🍏 Dit gerecht bevat 200 gram groente en weinig zout of verzadigde vetten, zeker in vergelijking met het klassiek kapsalon uit de snackbar!



## 6. Serveren

Verdeel de frieten over de borden. Leg de salade erop, verdeel de **vegetarische döner kebab** daarover en garneer met de **kaas**. Serveer met de knoflookmayonaise (zie Tip). Wil je de frieten liever krokant houden? Leg de salade en de **vegetarische döner kebab** dan naast de frieten.

**Tip:** Houd je van pikant en heb je sambal in huis? Voeg dit dan naar smaak toe aan het kapsalon.



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

# Sultans shakshuka met verse geitenkaas

met krulpeterselie en bierbostelbroodje

Veggie

Totale tijd: 30 - 40 min.



Ui



Knoflookteen



Rode peper



Wortel



Verse krulpeterselie



Ei



Verse geitenkaas



Tomatenblokjes



Witte demi-baguette

Kook mee en win

Met dit Efteling-recept maak je kans op een sprookjesachtige overnachting bij de Efteling. Scan de QR-code en ontdek meer!



Scan met je Spotify-app en luister tijdens het koken naar wonderlijke Efteling-melodieën.



Köfte rundergehakt

## Klaar om te koken?

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

## Benodigheden

Sauteerpan met deksel

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

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

### Zelf toevoegen

Zoutarm groentebouillonblokjes (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)	3385 / 809	556 / 133
Vetten (g)	35	6
Waarvan verzadigd (g)	11,9	2
Koolhydraten (g)	85	14
Waarvan suikers (g)	14,8	2,4
Vezels (g)	14	2
Eiwit (g)	35	6
Zout (g)	3,5	0,6

## Allergenen

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



## 1. Voorbereiden

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

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



## 3. Eieren garen

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

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



## 2. Groenten koken

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

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



## 4. Serveren

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

Eet smakelijk!



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

# Vegetarische lasagne met basilicum

met mascarpone, courgette en wortel

Familie Veggie Caloriebewust

Totale tijd: 50 - 60 min.



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

Voor nog meer smaak kun je deze lasagne ook een dag  
van tevoren maken - zo wordt de saus minder vloeibaar en  
trekken alle smaken er nog beter in.



Boerengehakt

## Klaar om te koken?

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

## Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, sauteerpan, ovenschaal

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Verse lasagnebladen* (g)	100	200	300	400	500	600
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Courgette* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Wortel* (stuk(s))	½	1	1	1	2	2
Italiaanse kruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Passata (g)	200	390	590	780	980	1170
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Vers basilicum* (g)	5	10	15	20	25	30
Geraspte Goudse kaas* (g)	15	25	40	50	65	75
Mascarpone* (g)	25	50	75	100	125	150
Zelf toevoegen						
Water voor saus (ml)	50	100	150	200	250	300
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Peper en zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

## Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2866 /685	501 /120
Vetten (g)	28	5
Waarvan verzadigd (g)	12,1	2,1
Koolhydraten (g)	82	14
Waarvan suikers (g)	19,2	3,4
Vezels (g)	9	2
Eiwit (g)	19	3
Zout (g)	1	0,2

## Allergenen

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



## 1. Voorbereiden

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



## 2. Courgette roosteren

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



## 3. Saus maken

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

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



## 4. Lasagne maken

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



## 5. Basilicum snijden

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



## 6. Serveren

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

**Eet smakelijk!**



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



# Snelle pasta met vegetarisch gehakt en Mexicaanse kruiden

met paprika en zure room

Familie Veggie Rapido

Totale tijd: 20 - 30 min.



Vegan gehakt van De Vegetarische Slager



Mexicaanse kruiden



Ui



Knoflookteen



Paprika



Penne



Passata



Geraspte Goudse kaas



Biologische zure room



Mais in blik



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

Wist je dat de naam penne is afgeleid van *penna*, het Italiaanse woord voor zowel veer als pen? Dit komt omdat de vorm lijkt op de stalen penpunt die vaak met een ganzenveer wordt gebruikt!



Burrata

## Klaar om te koken?

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

## Benodigheden

Sauteerpan met deksel, pot met deksel, zeef

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Vegan gehakt van De Vegetarische Slager* (g)	75	150	225	300	375	450
Mexicaanse kruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Ui (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Paprika* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Penne (g)	90	180	270	360	450	540
Passata (g)	100	200	300	390	500	590
Geraspte Goudse kaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Biologische zure room* (g)	25	50	75	100	125	150
Mais in blik (g)	70	140	140	285	280	425
Zelf toevoegen						
Water voor saus (el)	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Peper en zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

## Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3201 / 765	617 / 147
Vetten (g)	26	5
Waarvan verzadigd (g)	9,4	1,8
Koolhydraten (g)	89	17
Waarvan suikers (g)	17,6	3,4
Vezels (g)	16	3
Eiwit (g)	39	8
Zout (g)	2,5	0,5

## Allergenen

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



### 1. Snijden

- Breng water met een snuif zout aan de kook in een ruime pot met deksel voor de **penne**.
- Verhit ½ el olijfolie per persoon in een sauteerpan met deksel op middelhoog vuur. Voeg het **vegan gehakt** en 1½ tl **Mexicaanse kruiden** (let op: pikant! Gebruik naar smaak) per persoon toe en bak 3 - 4 minuten.
- Voeg daarna 1 el water per persoon toe aan de pan en roer nog 1 minuut door, of tot het water verdampt is. Haal het **vegan gehakt** uit de pan en bewaar apart.
- Snipper de **ui**. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Snijd de **paprika** in blokjes.



### 2. Saus maken

- Kook de **penne** in 10 - 12 minuten gaar. Giet daarna af maar bewaar wat kookvocht en laat zonder deksel uitstomen.
- Verhit de sauteerpan opnieuw met ½ el olijfolie per persoon op middelhoog vuur. Fruit de **knoflook** en **ui** 1 - 2 minuten.
- Voeg de **paprika** en **passata** toe en bak, afgedekt, 6 - 8 minuten.

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



### 3. Meng

- Laat de **mais** uitlekken in een vergiet en weeg af.
- Voeg de gekookte **penne**, een scheutje kookvocht, het gebakken vegan **gehakt**, de **mais** en de helft van de **gerasppte kaas** toe aan de sauteerpan. Meng goed door en breng op smaak met peper en zout. Verwarm het geheel nog 2 - 3 minuten.



### 4. Serveren

- Verdeel de **pasta** over de borden en de **zure room** erbovenop.
- Garneer met de overige **gerasppte kaas**.

Eet smakelijk!



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



# Kip yakitori met zoete Aziatische saus en gomasio

met rijst, lente-ui en groenten

Familie Rapido Caloriebewust

Totale tijd: 25 - 35 min.



Knoflookteen



Wortel



Broccoli



Lente-ui



Kipsatéblokjes



Spies



Zoete Aziatische saus



Gomasio



Witte langgraanrijst



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

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



Kipsatéblokjes

## Klaar om te koken?

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

## Benodigheden

Pan met deksel, pot, 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
Broccoli* (g)	100	200	360	360	560	560
Lente-ui* (bosje(s))	½	1	1	2	2	3
Kipsatéblokjes* (g)	100	200	300	400	500	600
Spies (stuk(s))	2	4	6	8	10	12
Zoete Aziatische saus* (zakje(s))	1	1	2	2	3	3
Gomasio (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Witte langgraanrijst (g)	75	150	225	300	375	450
Zelf toevoegen						
Zoutarm kippenbouillonblokjes (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Water (ml)	45	90	120	150	210	240
[Zoutarme] sojasaus	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

## Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2686 / 642	510 / 122
Vetten (g)	17	3
Waarvan verzadigd (g)	3,1	0,6
Koolhydraten (g)	84	16
Waarvan suikers (g)	19	3,6
Vezels (g)	11	2
Eiwit (g)	34	6
Zout (g)	2,9	0,6

## Allergenen

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



### 1. Voorbereiden

- Breng water aan de kook in een ruime pot voor de **rijst** en verkruimel ¼ bouillonblokjes per persoon boven de pot.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Snijd de **wortel** in dunne schijfjes.
- Snijd de bloem van de **broccoli** in roosjes en de steel in blokjes.
- Verhit ½ el olijfolie per persoon in een pan met deksel op middelhoog vuur en fruit de **knoflook** en **wortel** 1 minuut.

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



### 2. Rijst koken

- Kook ondertussen de **rijst** 12 - 15 minuten in de pot. Giet daarna af en laat uitstomen.
- Voeg de **broccoli** en 45 ml water per persoon toe aan de pan van de **wortel**. Dek de pan af en stoom in 8 - 10 minuten gaar



### 3. Kip bakken

- Snijd de **lente-ui** in stukken van 2 cm. Rijg de **kip** en de **lente-ui** om en om aan een **spies** (zie Tip). Verhit de overige olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Bak de kipspiesen 3 - 4 minuten per kant, of tot ze goudbruin en gaar zijn.
- Voeg in de laatste minuut de **zoete Aziatische saus** en de **gomasio** toe en laat de saus karamelliseren.

**Tip:** *Heb je weinig tijd? Rijg de kipstukjes en lente-ui dan niet aan een spies, maar bak ze los in de pan. Minder werk, maar wel even lekker!*



### 4. Serveren

- Verdeel de **groenten** en de **rijst** over de borden.
- Leg op ieder bord 2 kipspiesen.
- Schenk de saus over de **groenten** en de **rijst**.
- Voeg eventueel sojasaus naar smaak toe.

**Eet smakelijk!**



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

# Gehaktballetjes à la köfte in romige currysaus

met rijst en snijbonen

Rapido

Totale tijd: 25 - 35 min.



Jasmijnrijst



Ui



Knoflookteen



Tomaat



Snijbonen



Rundergehaktballetjes  
met köfte-kruiden



Kokosmelk



Tomatenpuree



Afrikaanse kruidenmix



Currypoeder



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

De rundergehaktballetjes zijn alvast gekruid met köftekruiden  
– deze Turkse kruidenmix met komijn, kardemom en munt  
vult je keuken met heerlijke aroma's!



Köfte gehaktballetjes

## Klaar om te koken?

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

## Benodigheden

Sauteerpan met deksel, pot

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Jasmijnrijst (g)	75	150	225	300	375	450
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Tomaat (stuk(s))	2	3	4	5	7	8
Snijbonen* (g)	50	100	200	200	300	300
Rundergehaktballetjes met köfte-kruiden* (stuk(s))	4	8	12	16	20	24
Kokosmelk (ml)	90	180	250	360	430	540
Tomatenpuree (potje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Afrikaanse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Currypoeder (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
Zoutarm groentebouillonblokje (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Honing (tl)	½	1	1½	2	2½	3
[Plant aardige] boter (el)	1	2	3	4	5	6

Peper en zout naar smaak

\* in de koelkast bewaren

## Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3590 / 858	662 / 158
Vetten (g)	45	8
Waarvan verzadigd (g)	28,4	5,2
Koolhydraten (g)	81	15
Waarvan suikers (g)	12,5	2,3
Vezels (g)	9	2
Eiwit (g)	29	5
Zout (g)	1,7	0,3

## Allergenen

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



### 1. Voorbereiden

- Breng water met ¼ bouillonblokje per persoon aan de kook in een ruime pot voor de **rijst**.
- Snipper de **ui**.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Snijd de **tomaat** in blokjes.
- Snijd de **snijbonen** in dunne reepjes.



### 2. Bakken

- Kook de **rijst** 10 - 12 minuten in de pot. Kook de laatste 7 minuten de **snijbonen** mee.
- Verhit 1 el boter per persoon in een sauteerpan met deksel op middelhoog vuur. Bak de **gehaktballetjes** in 3 - 4 minuten rondom bruin. Haal uit de pan en bewaar apart.
- Verhit dezelfde sauteerpan met deksel zonder olie op middelhoog vuur en fruit de **ui** en **knoflook** 2 - 3 minuten.



### 3. Curry afmaken

- Voeg de **tomatenpuree** toe aan de sauteerpan en bak 2 minuten.
- Voeg de **tomaat**, de **Afrikaanse kruiden**, het **currypoeder** en ½ tl honing per persoon toe en bak 2 minuten mee.
- Voeg de **kokosmelk** en de **gehaktballetjes** toe en roer goed door. Breng op smaak met peper en zout. Kook de curry, afgedekt, 5 - 7 minuten.



### 4. Serveren

- Schep de **rijst** met de **bonen** in diepe borden of kommen.
- Verdeel de curry over de **rijst**.

**Weetje** 🍌 *Wist je dat tomatenpuree een bron is van vezels, calcium, vitamine C en ijzer? Eén blikje bevat meer dan 2 keer zoveel ijzer als 100 gram kipfilet of varkenshaas!*

Eet smakelijk!



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

# Tandoori kalkoensalade

met mangochutneydressing, patatjes en zoetzure radijsjes

Rapido Caloriebewust

Totale tijd: 20 - 30 min.



Aardappelen



Kalkoenfiletstukjes met tandoori-kruiden



Ui



Komkommer



Radijs



Little gem



Mangochutney



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

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



Gekruide kalkoenfiletstukjes

## 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, pot met deksel, kleine kom, pan

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelen (g)	100	200	300	400	500	600
Kalkoenfiletstukjes met tandoori-kruiden* (g)	100	200	300	400	500	600
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Komkommer* (stuk(s))	½	1	1	1	2	2
Radijs* (bosje(s))	½	1	1	2	2	3
Little gem* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Mangochutney* (g)	20	40	60	80	100	120
Zelf toevoegen						
Zoutarm groentebouillonblokjes (stuk(s))	¼	½	¾	1	1½	1½
Wittewijnazijn (el)	1	2	3	4	5	6
Suiker (tl)	1	2	3	4	5	6
Zonnebloemolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Water (ml)	30	60	90	120	150	180
[Plantaardige] mayonaise (el)	1	2	3	4	5	6
Honing (tl)	1	2	3	4	5	6
Peper en zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

## Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2301 / 550	398 / 95
Vetten (g)	28	5
Waarvan verzadigd (g)	2,6	0,4
Koolhydraten (g)	45	8
Waarvan suikers (g)	20,5	3,5
Vezels (g)	8	1
Eiwit (g)	27	5
Zout (g)	1,8	0,3

## Allergenen

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



### 1. Voorbereiden

- Was of schil de **aardappelen** en snijd in blokjes.
- Zet de **aardappelen** onder water in een pot met deksel. Verkruiemel het bouillonblokjes erboven.
- Kook de **aardappelen**, afgedekt, 12 - 15 minuten. Giet daarna af en laat uitstomen.

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



### 2. Radijs bereiden

- Verwijder het **radijsblad** en snijd de **radijs** in dunne schijfjes.
- Meng in een kom de wittewijnazijn met de suiker. Voeg de **radijsjes** toe en zet opzij.
- Snijd de **ui** in halve ringen.
- Verhit ½ el zonnebloemolie per persoon in een pan op middelhoog vuur. Bak de **kalkoen** en **ui** 5 - 7 minuten, of tot de **kalkoen** gaar is.



### 3. Aardappelen bakken

- Snijd ondertussen de **sla** fijn.
- Snijd de **komkommer** in blokjes.
- Meng in een kleine kom de **mangochutney**, de mayonaise en wat pekelvocht van de **radijsjes** naar smaak.
- Blus de **kip** en **ui** af met de aangegeven hoeveelheid water. Roer de **aardappelen** en de honing erdoor en bak nog 1 minuut. Breng op smaak met peper en zout.



### 4. Serveren

- Verdeel de **sla** over de borden. Leg de **komkommer**, **patatjes**, **kalkoen** en **radijs** erbovenop.
- Besprenkel met de mangochutneydressing.

## Eet smakelijk!



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

# Zoetzure tempehwraps met mangochutney

met volkoren tortilla's, peer en komkommer-koolsla

Rapido Caloriebewust Plantaardig

Totale tijd: 20 - 30 min.



Komkommer



Peer



Witte kool en wortel



Sojasaus



Zoete Aziatische saus



Sesamolie



Volkoren mini-tortilla



Mangochutney



Knoflookteen



Tempehblokjes



Ui



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

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



Pulled chicken

## Klaar om te koken?

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

## Benodigheden

Aluminiumfolie, grote kom, kleine kom, 2x pan

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Komkommer* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Peer* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Witte kool en wortel* (g)	50	100	150	200	250	300
Sojasaus (ml)	10	20	30	40	50	60
Zoete Aziatische saus* (zakje(s))	½	1	¾	1	1½	2
Sesamololie (ml)	5	10	15	20	25	30
Volkoren mini-tortilla (stuk(s))	3	6	9	12	15	18
Mangochutney* (g)	20	40	60	80	100	120
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Tempehblokjes* (g)	80	160	240	320	400	480
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
Wittewijnazijn (el)	2	4	6	8	10	12
Zonnebloemolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

## Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2682 / 641	474 / 113
Vetten (g)	25	4
Waarvan verzadigd (g)	3,7	0,7
Koolhydraten (g)	72	13
Waarvan suikers (g)	30,5	5,4
Vezels (g)	14	2
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

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

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



### 2. Mengen

- Meng in een grote kom de **sesamololie** met 2 el wittewijnazijn per persoon en een snuif zout.
- Voeg de **wortel-koolmix** en **komkommer** toe. Schep goed om en bewaar apart.
- Meng in een kleine kom de **sojasaus**, **knoflook** en **zoete Aziatische saus**. Schep beide nog een keer goed om.



### 3. Bakken

- Verhit ¼ el zonnebloemolie per persoon in een pan op middelhoog vuur. Bak de **tempehblokjes** en de **ui** 2 - 3 minuten al roerend, of tot ze goudbruin zijn.
- Voeg de saus toe en bak nog 1 - 2 minuten.
- Verhit ¼ el zonnebloemolie per persoon in een andere pan op middelhoog vuur. Bak de **peer** in 2 - 3 minuten zacht en lichtbruin.
- Verpak ondertussen de **mini-tortilla's** in aluminiumfolie en verwarm 3 - 4 minuten in de oven



### 4. Serveren

- Haal de **mini-tortilla's** uit de oven en besmeer ze met de **mangochutney**.
- Verdeel de komkommer-koolsla, **peerplakjes**, **ui** en **tempeh** over de **mini-tortilla's**.

**Weetje** 🍌 *Wist je dat tempeh rijk is aan calcium en ijzer? Het bevat per 100 gram evenveel calcium als 1 glas melk en evenveel ijzer als 100 gram biefstuk!*

**Eet smakelijk!**



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



# Penne met spinazie-roomsaus

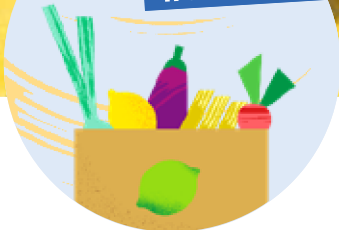
met kerstomaten, basilicum en pecorino

Veggie Supersnel

Totale tijd: 15 - 20 min.



SPECIAAL  
INGREDIËNT



Speciaal ingrediënt in je box! Pecorino is een Italiaanse schapenkaas, die lijkt op Parmigiano Reggiano, maar korter wordt gerijpt en een zachtere smaak heeft.  
*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.

## Benodigheden

Pot met deksel, sauteerpan of grote pan

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Penne (g)	90	180	270	360	450	540
Kruidentroomkaas* (g)	75	150	225	300	375	450
Spinazie* (g)	100	200	300	400	500	600
Gerookt paprikapoeder (tl)	1	2	3	4	5	6
Rode kerstomaten (g)	65	125	250	250	375	375
Tomatentapenade* (g)	20	40	60	80	100	120
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Vers basilicum* (g)	5	10	15	20	25	30
Geraspte pecorino DOP* (g)	20	40	60	80	100	120
Zelf toevoegen						
Zoutarm groentebouillonblokje (stuk(s))	¼	½	¾	1	1½	1½
Zwarte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
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)	3561 / 851	806 / 193
Vetten (g)	46	10
Waarvan verzadigd (g)	21,3	4,8
Koolhydraten (g)	78	18
Waarvan suikers (g)	10,8	2,4
Vezels (g)	9	2
Eiwit (g)	28	6
Zout (g)	2,3	0,5

## Allergenen

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



### 1. Voorbereiden

- Breng water met ¼ bouillonblokje per persoon aan de kook in een ruime pot met deksel voor de **pasta**. Kook de **pasta** 11 - 13 minuten. Bewaar wat van het kookvocht, giet daarna af en laat uitstomen.
- Snipper ondertussen de **ui**.
- Snijd het **basilicum** fijn.



### 2. Groenten afblussen

- Verhit ½ el olijfolie per persoon in een sauteerpan of grote pan op hoog vuur. Bak de **ui** en **kerstomaten** 3 - 4 minuten.
- Verlaag het vuur van de pan met **tomaat** naar middelhoog. Blus af met 1 tl balsamicoazijn per persoon.
- Voeg de **spinazie**, het **paprikapoeder**, de **tomatentapenade** en de **roomkaas** toe.



### 3. Saus maken

- Voeg 45 ml kookvocht per persoon toe (zie Tip).
- Voeg de **pasta** toe en meng goed door. Breng op smaak met peper en zout.

**Tip:** Voeg eventueel meer kookvocht toe tot de saus de gewenste dikte heeft.



### 4. Serveren

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

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

Eet smakelijk!



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

# Salade met kip op z'n Mexicaans

met zwarte bonen, ingelegde ui en zure roomdressing

Caloriebewust Supersnel

Totale tijd: 15 - 20 min.



Mexicaanse kruiden



Maïs in blik



Romaine



Tomaat



Verse koriander



Biologische zure room



Limoen



Zwarte bonen



Gesneden rode ui



Kippendijreepjes



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

Koriander heeft twee verschillende delen die kunnen worden gebruikt: de bladeren, die een frisse en citrusachtige smaak hebben, en de zaden, die een warme en kruidige smaak hebben.



Kippendijreepjes

## Klaar om te koken?

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

## Benodigheden

Kom, saladekom, steelpan, zeef, kleine kom, pan

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Mexicaanse kruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Maïs in blik (g)	70	140	140	285	280	425
Romaine* (krop(pen))	½	1	2	2	3	3
Tomaat (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Verse koriander* (g)	5	10	15	20	25	30
Biologische zure room* (g)	25	50	75	100	125	150
Limoen* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zwarte bonen (pak(ken))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Gesneden rode ui* (g)	40	75	115	150	190	225
Kippendijreepjes* (g)	100	200	300	400	500	600

### Zelf toevoegen

Suiker (el)	½	1	1½	2	2½	3
Wittewijnazijn (ml)	30	60	90	120	150	180
Water (ml)	50	100	150	200	250	300
Extra vierge olijfolie (el)	1½	3	4½	6	7½	9
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)	2540 /607	449 /107
Vetten (g)	40	7
Waarvan verzadigd (g)	9,6	1,7
Koolhydraten (g)	32	6
Waarvan suikers (g)	14,4	2,5
Vezels (g)	12	2
Eiwit (g)	28	5
Zout (g)	1,3	0,2

## Allergenen

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



### 1. Voorbereiden

- Meng in een kom de olijfolie met de helft van de **Mexicaanse kruiden** (let op: pikant! Gebruik naar smaak). Meng met de **kippendijreepjes** en laat marineren in de koelkast.
- Verwarm de aangegeven hoeveelheid water per persoon in een steelpan. Voeg de suiker en wittewijnazijn toe.
- Roer tot de suiker is opgelost en haal van het vuur. Voeg de **ui** toe aan het azijnmengsel. Laat staan tot verder gebruik.

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



### 2. Salade maken

- Laat de **mais** uitlekken in een vergiet.
- Snijd de **tomaat** in blokjes.
- Snijd de **koriander** en **sla** grof.
- Meng in een saladekom de **mais**, **tomaat**, **koriander**, **sla** en ½ van de extra vierge olijfolie. Breng op smaak met peper.
- Laat de **bonen** uitlekken in een vergiet.



### 3. Bakken

- Verhit een pan zonder olie op middelhoog vuur en bak de **kippendijreepjes** 3 - 4 minuten.
- Verlaag het vuur en voeg de **zwarte bonen** en de overige **Mexicaanse kruidenmix** toe en bak nog 3 - 4 minuten, of tot de **kip** gaar is.
- Snijd de **limoen** in partjes. Meng in een kleine kom de **zure room** met de overige extra vierge olijfolie en per persoon: het sap van 1 **limoenpartje** en 1 tl water.



### 4. Serveren

- Is de dressing te dik? Voeg dan 1 extra tl water toe.
- Giet de **ui** af. Verdeel de salade over de borden. Schep de **bonen** met de **kippendijreepjes** erbovenop. Besprenkel met de zure roomdressing en garneer met de ingelegde **ui**.
- Servere met de overige **limoenpartjes**.

Eet smakelijk!



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

# Tonijn-krieltjessalade met honingmosterddressing

met gekookt ei, gele biet, appel en verse kruiden

Rapido Caloriebewust

Totale tijd: 25 - 35 min.



Gele biet



Krieltjes



Appel



Botersla



Ei



Verse bieslook, dille  
en bladpeterselie

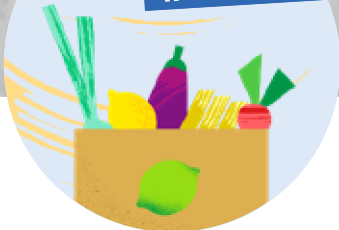


Honing-  
mosterddressing



Tonijn in olijfolie

**SPECIAAL  
INGREDIËNT**



Speciaal ingrediënt in je box! Deze tonijn van Fish Tales is duurzaam gevangen. Met alleen een hengel en lijn; één voor één, vis voor vis, bijzonder toch?  
*Wat vond je van dit ingrediënt? Scan de QR-code en laat het ons weten.*



Spekreepjes

## Klaar om te koken?

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

## Benodigheden

Pot, saladekom, steelpan, kleine kom

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Krieltjes (g)	200	400	600	800	1000	1200
Appel* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Botersla* (krop(pen))	½	¾	1	1½	1¾	2
Ei* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Verse bieslook, dille en bladpeterselie* (g)	5	10	15	20	25	30
Honing-mosterddressing* (g)	20	40	60	80	100	120
Tonijn in olijfolie (blik(ken))	1	1	2	2	3	3
Gele biet* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Zelf toevoegen						
Zoutarm groentebouillonblokje (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Wittewijnazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie (el)	¾	1½	2¼	3	3¾	4½
[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)	2841 / 679	464 / 111
Vetten (g)	36	6
Waarvan verzadigd (g)	8,1	1,3
Koolhydraten (g)	59	10
Waarvan suikers (g)	19,6	3,2
Vezels (g)	15	2
Eiwit (g)	26	4
Zout (g)	1,7	0,3

## Allergenen

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



### 1. Gele biet bereiden

- Breng water aan de kook in een ruime steelpan voor de **gele biet**. Schil de **gele biet** en snijd in blokjes van 1 cm. Kook de **gele biet** in 15 - 20 minuten beetgaar. Giet daarna af.
- Halveer eventuele grote **krieltjes** en laat de rest heel. Zorg dat de **krieltjes** net onder water staan in een pot, verkruimel het bouillonblokje erboven en breng aan de kook. Kook de **krieltjes** in 16 - 18 minuten gaar.
- Kook de laatste 6 - 10 minuten de **eieren** mee in de pot met **krieltjes**. Giet daarna af.
- Spoel de **krieltjes** en de **eieren** met koud water zodat ze afkoelen.

**Weetje** 🍷 *Krieltjes eet je eigenlijk altijd met schil. Wist je dat je daardoor niet alleen meer vezels binnenkrijgt, maar ook meer vitaminen? Zoals vitamine B6 - onder andere belangrijk voor de stofwisseling.*



### 3. Salade maken

- Meng in een kleine kom de mayonaise, **honing-mosterddressing**, wittewijnazijn, extra vierge olijfolie en de helft van de **verse kruiden**. Breng op smaak met peper en zout.
- Voeg de **gele biet**, **appel**, **botersla**, **krieltjes** en **tonijn** toe aan een saladekom.
- Meng met het grootste deel van de dressing en bewaar het overige deel voor de garnering.



### 2. Snijden

- Snijd de **appel** in blokjes van ongeveer 2 cm.
- Snijd de **botersla** in repen.
- Laat de **tonijn** uitlekken en breng op smaak met peper en zout.
- Hak de **verse kruiden** fijn.



### 4. Serveren

- Pel de **eieren** en halveer ze.
- Verdeel de salade over de borden en leg het gekookte **ei** erbovenop.
- Garneer met de overige dressing en de overige **verse kruiden**.

Eet smakelijk!



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

# Zelfgemaakte boomstammetjes

met peultjes, wortel en patatjes

Familie

Totale tijd: 45 - 55 min.



Aardappelen



Ei



Varkensboerengehakt



Panko paneermeel



Geraspte oude  
Goudse kaas



Gedroogde rozemarijn



Wortel



Peultjes



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

Je geeft de boomstammetjes extra crunch met panko - een  
soort paneermeel uit Japan met een extra grote korrel.



Boerengehakt

## Klaar om te koken?

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

## Benodigdheden

Sauteerpan met deksel, diep bord, grote kom, ovenschaal, pot met deksel, pan

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Ei* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Varkensboerengehakt* (g)	100	200	300	400	500	600
Panko paneermeel (g)	25	50	75	100	125	150
Geraspte oude Goudse kaas* (g)	15	25	40	50	65	75
Gedroogde rozemarijn (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Wortel* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Peultjes* (g)	50	100	150	200	250	300
Zelf toevoegen						
Witte balsamicoazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
[Plantaadige] mayonaise (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaadige] boter (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Peper en zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

## Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3879 / 927	570 / 136
Vetten (g)	49	7
Waarvan verzadigd (g)	14,9	2,2
Koolhydraten (g)	82	12
Waarvan suikers (g)	11,2	1,6
Vezels (g)	16	2
Eiwit (g)	36	5
Zout (g)	2,2	0,3

## Allergenen

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



## 1. Aardappelen bereiden

Verwarm de oven voor op 180 graden. Was de **aardappelen** grondig en snijd in lange, smalle wedges (zie Tip). Verhit ½ el olijfolie per persoon in een sauteerpan met deksel op middelhoog vuur en bak de **aardappelen**, afgedekt, 30 - 35 minuten. Haal na 20 minuten het deksel van de pan en breng op smaak met peper en zout.

**Gezondheidstip** 🍏 Deze maaltijd is calorierijk. Let jij op je calorie-inname? Bereid dan alle aardappelen, maar gebruik ⅓. De overige aardappelen kun je de volgende dag in een lunchsalade verwerken.



## 4. Koken

Snijd de **wortel** in dunne schijfjes. Breng water aan de kook in een ruime pot met deksel. Voeg de **wortel** toe en kook in 6 - 8 minuten gaar. Voeg de laatste 4 minuten de **peultjes** toe en kook mee (zie Tip). Giet af, spoel onder koud water en laat zonder deksel uitstomen.

**Tip:** Sommige peultjes hebben draadjes. Haal je die er liever eerst af? Verwijder dan voorzichtig de uiteinden van de peultjes met een mes en trek de draadjes mee.



## 2. Gehakt mengen

Meng in een grote kom het **gehakt** met de **kaas**, ¾ van de **panko** en ½ **ei** per persoon. Breng op smaak met peper en zout en meng goed tot er een stevig mengsel ontstaat. Rol 2 boomstammetjes per persoon.



## 5. Groenten bakken

Verhit ½ el olijfolie per persoon in de pan van de boomstammetjes op middelhoog vuur. Voeg de **wortel** en **peultjes** toe en bak 1 minuut. Blus af met ½ el witte balsamicoazijn per persoon en breng op smaak met peper en zout.

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



## 3. Boomstammetjes maken

Meng in een diep bord de overige **panko** met de **gedroogde rozemarijn** en rol elk boomstammetje hierdoor. Verhit ¼ el boter per persoon in een pan op middelhoog vuur en bak de boomstammetjes in 2 - 3 minuten rondom bruin. Bewaar de pan apart, je gebruikt hem opnieuw in stap 5. Leg de boomstammetjes daarna in een ovenschaal en bak 12 - 16 minuten in de oven (zie Tip).

**Tip:** Zijn sommige boomstammetjes dikker dan andere? Dan kan het langer duren voordat deze gaar zijn. Verleng de oventijd en houd de garing goed in de gaten. Snijd eventueel een van je boomstammetjes door het midden om de garing te controleren voordat je ze serveert.



## 6. Serveren

Verdeel de boomstammetjes, de gebakken **groenten** en de **patatjes** over de borden. Serveer met de mayonaise.

## Eet smakelijk!



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





# Gevulde portobello met geitenkaas en walnoten

met gebakken patatjes, kerstomaten en paprika

Veggie Caloriebewust

Totale tijd: 45 - 55 min.



Aardappelen



Verse rozemarijn



Ui



Rode kerstomaten



Paprika



Portobello



Verse geitenkaas



Walnootstukjes



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

Portobello zit vol met vitamine B2 en is daarom zeer geschikt  
als vleesvervanger. Je serveert hem vandaag met geitenkaas  
en honing.



Gekruide kipworstjes

## Klaar om te koken?

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

## Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, sauteerpan met deksel, ovenschaal

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelen (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Verse rozemarijn* (takje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Rode kerstomaten (g)	65	125	190	250	315	375
Paprika* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Portobello* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Verse geitenkaas* (g)	40	75	100	125	175	200
Walnootstukjes (g)	10	20	30	40	50	60

### Zelf toevoegen

Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Honing (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Zwarte balsamicoazijn (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)	2661 /636	402 /96
Vetten (g)	29	4
Waarvan verzadigd (g)	9,2	1,4
Koolhydraten (g)	71	11
Waarvan suikers (g)	8,4	1,3
Vezels (g)	16	2
Eiwit (g)	19	3
Zout (g)	0,8	0,1

## Allergenen

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



## 1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200 graden. Ris de blaadjes van de **rozemarijntakjes** en snijd fijn. Snijd de **ui** in ringen. Halveer de **rode kerstomaten**. Snijd de **paprika** in blokjes. Was de **aardappelen** grondig en snijd in lange smalle wedges.



## 4. Groenten meebakken

Meng ondertussen de **kerstomaten**, **ui** en **paprika** in een ovenschaal. Besprenkel met de zwarte balsamicoazijn en de overige olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Zet de ovenschaal de laatste 15 minuten in de oven bij de **portobello**.



## 2. Aardappelen bakken

Verhit ½ el olijfolie per persoon in een sauteerpan met deksel op middelhoog vuur. Bak de **aardappelen** met de **rozemarijn**, afgedekt, 30 - 35 minuten. Breng op smaak met peper en zout. Haal de laatste 15 minuten het deksel van de pan (zie Tip).

**Tip:** Zet het vuur eventueel hoger om de aardappelen sneller te garen. Let dan wel goed op dat de aardappelen niet verbranden en schep regelmatig om.



## 5. Portobello afmaken

Strooi 5 minuten voor het einde van de baktijd de **walnootstukjes** over de **portobello**.

**Weetje** 🍄 Paddenstoelen, waaronder portobello's, zijn rijk aan vitamine B2. Deze vitamine houdt je energie op peil en zit vooral in dierlijke producten. Eet je vaak vegetarisch of veganistisch? Kook dan regelmatig met champignons of andere paddenstoelen om een tekort te voorkomen.



## 3. Portobello bakken

Leg de **portobello** met de open kant naar boven op een bakplaat met bakpapier. Vul de **portobello** met de **geitenkaas** en breng op smaak met peper. Verdeel de honing over de **portobello** met **geitenkaas**. Bak 18 - 20 minuten in de oven.

**Weetje** 🧀 Wist je dat verse geitenkaas minder zout bevat dan gewone kaas? De perfecte vervanger voor een zoutarm dieet dus.



## 6. Serveren

Verdeel de **patatjes** en **portobello** over de borden. Schep de **ovengroenten** ernaast. Besprenkel naar smaak met extra vierge olijfolie.

**Eet smakelijk!**



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

# Vegetarische schnitzel met parmezaan-roomsaus met Siciliaanse kruiden, broccoli en patatjes

Veggie Rapido Caloriebewust

Totale tijd: 15 - 20 min.



Vegan schnitzel met cornflakes



Aardappelen



Knoflookteen



Ui



Broccoli



Culinaire room



Parmigiano Reggiano DOP



Siciliaanse kruidenmix



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

In dit recept gebruik je de microgolfoven om nog sneller te kunnen koken! Hiervoor heb je een microgolfbestendige kom of bord nodig. De meeste glazen en aardewerk schalen kunnen gewoon in de microgolfoven. Controleer wel even of deze echt microgolfbestendig zijn. Dit zie je onderop je servies aan het 'microwave-safe'-icoon. Let op: gebruik nooit aluminium(folie) of metaal in de microgolfoven.



## 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, vershoudfolie, kleine steelpan, hittebestendige kom

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Vegan schnitzel met cornflakes* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Broccoli* (g)	200	360	560	720	920	1080
Culinaire room (g)	50	100	150	200	250	300
Parmigiano Reggiano DOP* (stuk(s))	½	1	¾	1	1¼	2
Siciliaanse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
Bloem (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plant aardige] boter (el)	1	2	3	4	5	6
Zoutarme groentebouillon (ml)	75	150	225	300	375	450
Peper en zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

## Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2833 / 677	420 / 100
Vetten (g)	31	5
Waarvan verzadigd (g)	15,9	2,4
Koolhydraten (g)	68	10
Waarvan suikers (g)	7,8	1,2
Vezels (g)	21	3
Eiwit (g)	24	4
Zout (g)	2,1	0,3

## Allergenen

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



## 1. Voorbereiden

Bereid de bouillon. Kook water in een ruime pot voor de **broccoli**. Was of schil de **aardappelen** en snijd in grove stukken. Voeg toe aan een hittebestendige kom die geschikt is voor de microgolfoven. Voeg per persoon: ½ el boter en 30 ml bouillon toe aan de **aardappelen**. Dek de kom af met vershoudfolie en prik een paar gaatjes aan de bovenkant.

**Weetje** 🌱 *Wist je dat je door de broccoli al meer dan de ADH vitamine C binnenkrijgt per portie? Daarnaast zit broccoli vol ijzer, calcium en kalium - goed voor een energiek gevoel, sterke botten en een gezonde bloeddruk.*



## 4. Saus maken

Snipper de **ui** en pers de **knoflook** of snijd fijn. Rasp de **kaas** met een fijne rasp. Verhit ½ el boter per persoon in een kleine steelpan op middelhoog vuur en bak de **ui**, **knoflook** en bloem 1 - 2 minuten. Blus af met de overige bouillon. Voeg daarna de **room**, de **Siciliaanse kruiden** en ⅔ van de **geraspte kaas** toe.



## 2. Schnitzel bakken

Verwarm de **aardappelen** 5 - 6 minuten op de hoogste stand in de microgolfoven, of tot ze zacht zijn wanneer je er met een vork in prikt (zie Tip). Bewaar de kom met folie tot later gebruik. Verhit ¼ el boter per persoon in een pan op middelhoog vuur. Bak de **schnitzel** 3 - 4 minuten per kant, of tot hij goudbruin kleurt.

**Tip:** *Geen microgolfoven? Geen probleem! Kook water met een flinke snuif zout in een ruime pot en kook de aardappelen 12 - 15 minuten. Giet af, breng op smaak met peper en zout en bewaar apart.*



## 5. Saus laten indikken

Breng de saus aan de kook en laat 3 - 5 minuten indikken (zie Tip). Breng op smaak met peper en zout. Verwijder voorzichtig de vershoudfolie van de **aardappelen** en breng op smaak met zout.

**Tip:** *Meng, als de saus te dun is, dezelfde hoeveelheid extra bloem erdoorheen en laat 2 - 3 minuten indikken. Als de saus daarentegen te dik is, voeg dan een extra scheutje water toe.*



## 3. Broccoli koken

Snij ondertussen de bloem van de **broccoli** in roosjes en snijd de steel in blokjes. Kook de **broccoli** 5 - 7 minuten. Giet af, breng op smaak met peper en zout en bewaar apart.



## 6. Serveren

Verdeel de **schnitzel**, **patatjes** en de **broccoli** over de borden. Garneer de **broccoli** met de overige **kaas**. Serveer de saus over de **patatjes** en de **schnitzel**.

**Eet smakelijk!**



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

# Pangasiusfilet in ontbijtspek met wortelschijfjes

met goudbruine aardappelschijfjes en ravigotesaus

Familie Caloriebewust

Totale tijd: 40 - 50 min.



Aardappelen



Wortel



Ui



Ontbijtspek



Ravigotesaus



Pangasiusfilet



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

Ravigote komt van het Franse werkwoord *ravigoter* -  
opwekken, verwikken. Precies deze eigenschap maakt dit  
verfrissende sausje zo geschikt voor bij vis.



Pangasiusfilet

## Klaar om te koken?

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

## Benodigdheden

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

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Wortel* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Ontbijtspek* (sneetje(s))	3	6	9	12	15	18
Ravigotesaus* (g)	20	40	60	80	100	120
Pangasiusfilet* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Zelf toevoegen						
Zonnebloemolie (el)	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½

Peper en zout naar smaak

\* in de koelkast bewaren

## Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2870 /686	468 /112
Vetten (g)	37	6
Waarvan verzadigd (g)	7,3	1,2
Koolhydraten (g)	55	9
Waarvan suikers (g)	12,7	2,1
Vezels (g)	12	2
Eiwit (g)	30	5
Zout (g)	1,8	0,3

## Allergenen

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



### 1. Aardappelen bereiden

Verwarm de oven voor op 220 graden. Was of schil de **aardappelen** en snijd in schijfjes van ½ cm dik. Meng in een kom met ½ el zonnebloemolie per persoon, peper en zout. Verdeel de **aardappelschijfjes** over een bakplaat met bakpapier. Bak 30 - 40 minuten in de oven, of tot ze goudbruin zijn. Schep halverwege om.



### 2. Wortels bereiden

Was of schil de **wortel**. Snijd de **wortel** in dunne schijfjes. Vul een pot met deksel met een bodempje water. Voeg de **wortelschijfjes** en een snuifje zout toe. Breng afgedekt aan de kook en laat 8 - 10 minuten zachtjes koken. Giet af en laat zonder deksel uitstomen. Roer ¼ el extra vierge olijfolie door de **wortelschijfjes** (zie Tip). Breng op smaak met peper.

**Tip:** Gebruik je liever boter dan olijfolie? Gebruik dan dezelfde hoeveelheid.



### 3. Vis inwickelen

Snipper de **ui**. Verhit ½ el zonnebloemolie per persoon in een pan op middelhoog vuur en bak de **ui** 2 - 3 minuten. Leg ondertussen de **ontbijtspekssneetjes** naast elkaar en dep de **vis** droog met keukenpapier. Leg de **vis** op de sneetjes en wikkel de **vis** in het **ontbijtspek**.



### 4. Wortelschijfjes afmaken

Roer de gebakken **ui** door de pot met **wortelschijfjes** en houd warm tot serveren.

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



### 5. Vis bakken

Verhit ½ el olijfolie per persoon in de pan van de **ui** op middelhoog vuur. Bak de in **spek** gewikkelde **vis** 3 - 4 minuten per kant, of tot hij gaar is. Breng op smaak met peper.



### 6. Serveren

Server de in **spek** gewikkelde **vis** met de **aardappelschijfjes** en de **wortelschijfjes**. Server met de **ravigotesaus**.

**Eet smakelijk!**



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

# Romige volkoren fusilli met bloemkool

met spinazie en geraspte kaas

Familie Veggie

Totale tijd: 30 - 40 min.



Spinazie



Ui



Knoflookteen



Geraspte Goudse kaas



Bloemkool



Culinaire room



Geraspte gruyère DOP



Volkoren fusilli



Siciliaanse kruidenmix



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

Wist je dat 200 gram spinazie meer calcium bevat dan een  
heel glas melk?



Italiaans 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, sauteerpan, pot met deksel, garde

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Spinazie* (g)	50	100	200	200	300	300
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Geraspte Goudse kaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Bloemkool* (g)	125	250	375	500	625	750
Culinaire room (g)	75	150	225	300	375	450
Geraspte gruyère DOP* (g)	15	25	40	50	65	75
Volkoren fusilli (g)	90	180	270	360	450	540
Siciliaanse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3

### Zelf toevoegen

Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaar]dige boter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zoutarme groentebouillon (ml)	150	300	450	600	750	900
Bloem (el)	1	2	3	4	5	6
Peper en zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

## Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3368 / 805	552 / 132
Vetten (g)	38	6
Waarvan verzadigd (g)	21	3,4
Koolhydraten (g)	80	13
Waarvan suikers (g)	10,5	1,7
Vezels (g)	15	2
Eiwit (g)	29	5
Zout (g)	1,5	0,2

## Allergenen

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



## 1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220 graden. Bereid de bouillon. Breng water aan de kook in een ruime pot voor de **pasta**. Snijd de bloem van de **bloemkool** in kleine roosjes en de steel in kleine blokjes. Snipper de **ui**. Pers de **knoflook** of snijd fijn.



## 4. Roux maken

Voeg ½ van de bouillon toe en roer met de garde tot de bouillon is opgenomen. Herhaal deze handeling 2 keer met de overige bouillon, roer tot de saus glad is, breng aan de kook en laat nog 1 - 2 minuten indikken. Breng op smaak met peper.



## 2. Bloemkool bakken

Meng de **bloemkool** op een bakplaat met bakpapier met ½ el olijfolie per persoon en breng op smaak met peper en zout. Rooster 14 - 16 minuten in de oven.

**Weetje** 🍌 *Bloemkool is rijk aan calcium voor sterke botten en tanden, vitamine C voor de weerstand, kalium voor een gezonde bloeddruk en vezels voor gezonde darmen.*



## 5. Saus afmaken

Voeg ½ tl van de **Siciliaanse kruidenmix** per persoon en de **spinazie** toe aan de saus en laat al roerend slinken. Voeg vervolgens de **culinaire room**, **geraspte kaas**, **gruyère** en het kookvocht van de **pasta** toe. Meng goed en laat 2 - 3 minuten reduceren. Schep als laatste de **pasta** en de helft van de **bloemkool** door de saus.



## 3. Pasta koken

Kook de **pasta** 10 - 12 minuten in de pot met deksel. Giet daarna af, maar bewaar 50 ml kookvocht per persoon en laat uitstomen. Verhit ½ el boter per persoon in een sauteerpan op middelhoog vuur. Fruit de **ui** en **knoflook** 1 - 2 minuten. Voeg de bloem toe en roer met een garde droog (zie Tip).

**Tip:** Bij het maken van de roux is het belangrijk dat je goed op de verhouding van bloem en boter let. Meet het eventueel zelf af met maatlepels (of een weegschaal): 1 el boter = 15 gram en 1 el bloem = 20 gram.



## 6. Serveren

Verdeel de **pasta** over de borden. Garneer met de overige **bloemkool**.

**Eet smakelijk!**



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



# Varkensoester met zelfgemaakte saus

met peultjes en wortelpuree

Familie Caloriebewust

Totale tijd: 35 - 45 min.



Sjalot



Knoflookteen



Aardappelen



Wortel



Varkensoester



Peultjes



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

Wortels zijn rijk aan vitamine A. Dit geeft je ogen en  
afweersysteem een extra boost!



Varkensoester

## 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

Ovenschaal, pot met deksel, steelpan, pan, garde

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Sjalot (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Wortel* (stuk(s))	¾	2	2½	3	4½	5
Varkensoester* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Peultjes* (g)	100	150	200	250	350	400
Zelf toevoegen						
Zoutarme runderbouillon (ml)	125	250	375	500	625	750
Zwarte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Mosterd (tl)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaardige] boter (el)	2	4	6	8	10	12
Peper en zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

## Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2552 /610	337 /81
Vetten (g)	28	4
Waarvan verzadigd (g)	17,5	2,3
Koolhydraten (g)	56	7
Waarvan suikers (g)	14,5	1,9
Vezels (g)	17	2
Eiwit (g)	32	4
Zout (g)	1,2	0,2

## Allergenen

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



### 1. Voorbereiden

Haal de **varkensoester** uit de koelkast (zie Tip). Verwarm de oven voor op 160 graden. Bereid de bouillon. Breng water aan de kook in een ruime pot met deksel. Snipper de **sjalot** en pers de **knoflook** of snijd fijn. Schil de **aardappelen** of was grondig en snijd in grove stukken. Snijd de **wortel** in blokjes van 2 cm.

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



### 2. Koken

Kook de **wortels**, afgedekt, 20 minuten in de pot met deksel. Voeg na 5 minuten de **aardappelen** toe en breng op smaak met peper en zout. Zorg dat de **wortels** en **aardappelen** goed onder water staan. Giet af zodra beide gaar zijn, bewaar een beetje kookvocht en laat zonder deksel uitstomen.



### 3. Varkensoester bakken

Verhit 1 el boter per persoon in een pan op middelmatig vuur en fruit de **sjalot** en **knoflook** 3 - 4 minuten. Wrijf de **varkensoester** in met peper en zout. Haal de helft van de **sjalot** en **knoflook** uit de pan en bewaar apart. Voeg de **varkensoester** toe aan de pan en bak in 3 - 4 minuten rondom bruin. Haal de **varkensoester** daarna uit de pan, leg in een ovenschaal en bak 6 - 8 minuten in de oven. Haal vervolgens uit de oven en snijd in sneetjes.



### 4. Vleessaus maken

Zet het vuur van de pan hoog en blus de achtergebleven **sjalot** en **knoflook** af met de bouillon en 1 tl zwarte balsamicoazijn per persoon. Breng de saus op smaak met ½ tl mosterd per persoon en peper. Laat in 4 - 6 minuten tot de helft reduceren. Voeg vlak voor serveren nog 1 el koude boter per persoon toe. Roer goed door met een garde.



### 5. Wortelpuree maken

Breng in een ruime steelpan water aan de kook voor de **peultjes** en kook de **peultjes** in 4 - 6 minuten gaar. Giet af en spoel af onder koud water. Voeg de overige **sjalot** en **knoflook** toe aan de pot met **wortels** en **aardappelen**. Stamp tot een fijne puree met een aardappelstamper. Voeg eventueel een beetje kookvocht toe om het smeug te maken. Breng op smaak met peper en zout.



### 6. Serveren

Verdeel de wortelpuree over de borden en leg de **varkensoester** ernaast. Schep de **peultjes** erop en serveer met de vleessaus.

## Eet smakelijk!



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

# Kalkoen met harissa en geroosterde bloemkool

met patatjes en sperziebonen

Familie Caloriebewust

Totale tijd: 35 - 45 min.



Aardappelen



Harissa



Bloemkoolroosjes



Sperziebonen



Ui



Surinaamse kruiden



Kalkoenfiletstukjes met tandoori-kruiden



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

Wist je dat bloemkool echt een bloem is? Als de bladeren de bloemkool niet zouden bedekken, zouden de roosjes geel worden door de zon.



Gekruide kalkoenfiletstukjes

## Klaar om te koken?

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

## Benodigdheden

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

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Harissa* (g)	15	30	45	60	75	90
Bloemkoolroosjes* (g)	100	200	300	400	500	600
Sperziebonen* (g)	100	200	300	400	500	600
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Kalkoenfiletstukjes met tandoori-kruiden* (g)	100	200	300	400	500	600
Surinaamse kruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3

### Zelf toevoegen

[Plant aardige] mayonaise (el)	1	2	3	4	5	6
Wittewijnazijn (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	1¼	2½	3¾	5	6¼	7½
Peper en zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

## Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2845 /680	466 /111
Vetten (g)	37	6
Waarvan verzadigd (g)	4,3	0,7
Koolhydraten (g)	50	8
Waarvan suikers (g)	5,3	0,9
Vezels (g)	14	2
Eiwit (g)	31	5
Zout (g)	2,3	0,4

## Allergenen

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



## 1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220 graden. Snijd de **aardappelen** in blokjes van maximaal 1 cm. Snijd de eventuele grote **bloemkoolroosjes** in kleinere stukken. Meng in een kom de **aardappelblokjes** en **bloemkoolroosjes** met de **Surinaamse kruiden** en 1 el olijfolie per persoon. Breng op smaak met peper en zout.

**Weetje** 🌱 Bloemkool is rijk aan calcium voor sterke botten en tanden, vitamine C voor de weerstand, kalium voor een gezonde bloeddruk en vezels voor gezonde darmen.



## 2. Kalkoen bereiden

Verdeel de **aardappelen** en **bloemkool** over een bakplaat met bakpapier. Bak 12 - 15 minuten in de oven. Meng de **kalkoenblokjes** in een kom met de **harissa**, ¼ el olijfolie per persoon, peper en zout. Voeg toe aan de bakplaat en bak nog 10 minuten mee met de **aardappelen** en **bloemkool**.



## 3. Snijden

Verwijder ondertussen de steelaanzet van de **sperziebonen** en halveer de **sperziebonen**. Snijd de **ui** in halve ringen.



## 4. Sperziebonen koken

Schenk een bodempje water in een sauteerpan met deksel. Voeg een snuifje zout en de **sperziebonen** toe. Breng afgedekt aan de kook, verlaag het vuur en laat 6 - 8 minuten zachtjes koken. Giet eventueel af. Voeg vervolgens de **ui** toe en bak 2 - 3 minuten zonder deksel op middelhoog vuur. Breng op smaak met peper en zout.



## 5. Dressing maken

Meng in een kleine kom per persoon: 1 el mayonaise en ½ tl wittewijnazijn. Breng op smaak met peper.



## 6. Serveren

Verdeel de **patatjes**, **groenten** en **kalkoen** over diepe borden. Besprenkel met de mayonaisedressing.

**Eet smakelijk!**



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

# Tortilla's met krokante kip en aardappelwedges

met honingmosterddressing en salade

Rapido

Totale tijd: 15 - 20 min.



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



Aardappelwedges



Oranjestroep krokante kipschnitzel



Ui



Little gem



Komkommer



Paprikapoeder



Tomaat



Witte tortilla



Geraspte Italiaanse kaas

In dit recept gebruik je de microgolfoven om nog sneller te kunnen koken! Hiervoor heb je een microgolfbestendige kom of bord nodig. De meeste glazen en aardewerk schalen kunnen gewoon in de microgolfoven. Controleer wel even of deze echt microgolfbestendig zijn. Dit zie je onderop je servies aan het 'microwave-safe'-icoon. Let op: gebruik nooit aluminium(folie) of metaal in de microgolfoven.



Oranjestroep 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

Vork, groot bord, vershoudfolie, saladekom, 2x pan, hittebestendige kom

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelwedges* (g)	200	400	600	800	1000	1200
Oranjestuk krokante kipschnitzel* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Little gem* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Komkommer* (stuk(s))	½	1	¾	1	1½	2
Paprikapoeder (tl)	1½	3	4½	6	7½	9
Tomaat (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Witte tortilla (stuk(s))	2	4	6	8	10	12
Geraspte Italiaanse kaas* (g)	15	25	40	50	65	75

### Zelf toevoegen

[Plant aardige] boter (el)	¾	1½	2¼	3	3¾	4½
[Plant aardige] mayonaise (el)	1	2	3	4	5	6
Honing (tl)	1	2	3	4	5	6
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)	3929 / 939	584 / 139
Vetten (g)	40	6
Waarvan verzadigd (g)	12,1	1,8
Koolhydraten (g)	106	16
Waarvan suikers (g)	13,1	1,9
Vezels (g)	12	2
Eiwit (g)	33	5
Zout (g)	2,2	0,3

## Allergenen

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



## 1. Voorbereiden

Voeg de **aardappelwedges** toe aan een grote kom die geschikt is voor de microgolfoven. Voeg per persoon: ¼ el boter en 1 el water en dek af met vershoudfolie. Laat 4 - 5 minuten op hoog vermogen in de microgolf garen, of tot ze zacht zijn als je er met een vork in prikt (zie Tip).

**Tip:** Geen microgolfoven? Geen probleem! Bak de aardappelen 8 - 10 minuten in een pan, voeg dan de ui toe en bak nog 5 minuten. Verwarm ondertussen de oven voor op 200 graden voor de tortilla's.



## 4. Schnitzel bakken

Verhit ondertussen ¼ el boter per persoon in een andere pan op middelhoog vuur. Voeg, wanneer de pan heet is, de **schnitzel** toe en bak 3 - 4 minuten per kant. Snijd de **schnitzel** vlak voor het serveren in dunne reepjes. Meng in een saladekom de mayonaise, mosterd en honing met de helft van de **kaas**.



## 2. Groenten snijden

Verwijder voorzichtig het plastic (pas op voor stoom). Giet het overige vocht af en breng op smaak met peper en zout. Meng alles goed door elkaar. Snijd ondertussen de **ui** in halve ringen. Snijd de **komkommer** in halve maantjes en de **tomaat** in partjes. Snijd de **sla** fijn.



## 5. Salade maken

Voeg de **sla**, **tomaat** en **komkommer** toe aan de saladekom en meng alles goed door elkaar. Breng op smaak met peper en zout. Leg de **tortilla's** op een bord en zet ze 1 minuut in de microgolfoven op de hoogste stand tot ze warm en zacht zijn (zie Tip).

**Tip:** Geen microgolfoven? Geen probleem! Verdeel de tortilla's over een bakplaat met bakpapier en verwarm 2 - 3 minuten in de oven.



## 3. Aardappelen bakken

Verhit ¼ el boter per persoon in een pan en bak de **aardappelwedges** en **ui** 4 - 5 minuten, of tot ze goudbruin zijn (zie Tip). Meng het **paprikapoeder** erdoorheen en breng op smaak met peper en zout.

**Gezondheidstip** 🍏 Dit recept bevat veel calorieën. Als je op je calorie-inname let, serveer dan slechts de helft van de aardappelen. De rest kun je bewaren om een andere keer te gebruiken.



## 6. Serveren

Beleg de **tortilla's** met een deel van de salade, **aardappelwedges** en **ui**, samen met de **schnitzelreepjes** en de overige **kaas**. Serveer de overige salade en **aardappelwedges** ernaast met extra mayonaise naar smaak.

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



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

# Dahl met frisse salsa en naanbrood

met gember, appel en kokosmelk

Plantaadig

Totale tijd: 40 - 50 min.



Ui



Knoflookteen



Appel



Verse gember



Gemalen kurkuma



Groene currykruiden



Rode splitlinzen



Kokosmelk



Naanbrood



Komkommer



Kumato-tomaat



Verse munt



Kokosrasp



Citroen

**SPECIAAL  
INGREDIËNT**



Speciaal ingrediënt in je box! Kumato tomaten rijpen tot ze een diepe bruine kleur met een zoete en complexe smaak hebben.  
*Wat vond je van dit ingrediënt? Scan de QR-code en laat het ons weten.*



Gekruide kippendijreepjes

## Klaar om te koken?

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

## Benodigdheden

Kom, rasp, grote sauteerpan met deksel

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Appel* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Verse gember* (tl)	1	2	3	4	5	6
Gemalen kurkuma (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Groene currykruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Rode splitlinzen (g)	50	100	150	200	250	300
Kokosmelk (ml)	125	250	375	500	625	750
Naanbrood (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Komkommer* (stuk(s))	½	¾	1	1½	1½	2
Kumato-tomaat* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Verse munt* (g)	5	10	15	20	25	30
Kokosrasp (g)	5	10	15	20	25	30
Citroen* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1½	1½

### Zelf toevoegen

Zoutarm groentebouillonblokje (stuk(s))	¼	½	¾	1	1½	1½
Zonnebloemolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Water (ml)	200	400	600	800	1000	1200
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

## Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3753 / 897	458 / 109
Vetten (g)	42	5
Waarvan verzadigd (g)	23,9	2,9
Koolhydraten (g)	96	12
Waarvan suikers (g)	16,9	2,1
Vezels (g)	22	3
Eiwit (g)	24	3
Zout (g)	1,7	0,2

## Allergenen

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



## 1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de **ui** in halve ringen. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Rasp de **appel** met een grove rasp of snijd fijn. Rasp de **gember** met een fijne rasp of snijd fijn.



## 4. Snijden

Bak het **naanbrood** 4 - 6 minuten in de oven. Snijd de **komkommer** in kleine blokjes. Snijd de **tomaat** in partjes en verwijder de zaadlijsten. Snijd daarna in kleine blokjes. Ris de **muntblaadjes** van de takjes en snijd de blaadjes fijn. Snijd de **citroen** in partjes.



## 2. Bakken

Verhit ½ el zonnebloemolie per persoon in een grote sauteerpan met deksel op middelhoog vuur. Voeg de **kurkuma** en de **groene currykruiden** toe en bak 1 minuut al roerend, of tot de **kruiden** beginnen te geuren. Voeg de **knoflook**, **ui** en **gember** toe en bak 2 - 3 minuten al roerend.



## 5. Salsa maken

Meng in een kom de **komkommer**, **tomaat**, **verse munt** en ½ el extra vierge olijfolie per persoon. Breng op smaak met peper en zout. Bewaar apart tot serveren.



## 3. Koken

Voeg de **linzen** en **appel** toe aan de sauteerpan en schep goed om. Voeg de **kokosmelk** en 200 ml water per persoon toe. Verkruiemel het bouillonblokje boven de pan en verlaag het vuur. Kook de dahl, afgedekt, 18 - 20 minuten. Haal het deksel van de toe en laat nog 5 minuten indikken, of tot de **linzen** gaar zijn. Breng op smaak met peper en zout.



## 6. Serveren

Pers 1 **citroenpartje** per persoon uit over de dahl en roer goed door. Verdeel de dahl over diepe borden en garneer met de **kokosrasp**. Serveer met het **naanbrood**, de frisse salsa en de overige **citroenpartjes**.

Eet smakelijk!



Voeg de kippendijreepjes toe na het fruiten van de specerijen. Bak 4 - 5 minuten en ga verder zoals beschreven. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.



# Tempehbowl met honingglazuur en sriracha-mayo

met sushi rijst, furikake en groenten

Veggie Rapido

Totale tijd: 20 - 30 min.



Tempehblokkjes



Broccoli



Knoflookteen



Wortelschijfjes



Furikake



Gomasio



Ui



Gemberpuree



Jasmijnrijst



Sriracha-mayo



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

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



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

Pot met deksel, zeef, pan

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Tempehblokjes* (g)	80	160	240	320	400	480
Broccoli* (g)	100	200	360	500	560	700
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Wortelschijfjes* (g)	75	150	300	300	450	450
Furikake (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Gomasio (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Gemberpuree* (g)	5	10	15	20	25	30
Jasmijnrijst (g)	75	150	225	300	375	450
Sriracha-mayo* (g)	25	50	75	100	125	150
Zelf toevoegen						
Wittewijnazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Suiker (tl)	1	2	3	4	5	6
Zonnebloemolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Honing (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zoutarm groentebouillonblokje (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½

\* in de koelkast bewaren

## Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3008 / 719	703 / 168
Vetten (g)	27	6
Waarvan verzadigd (g)	3	0,7
Koolhydraten (g)	89	21
Waarvan suikers (g)	19,7	4,6
Vezels (g)	6	1
Eiwit (g)	26	6
Zout (g)	1,4	0,3

## Allergenen

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



### 1. Snijden

- Snijd de bloem van de **broccoli** in roosjes en de steel in blokjes.
- Breng water aan de kook in een ruime pot met deksel en verkruimel ¼ bouillonblokjes per persoon erboven.
- Voeg de **rijst** en helft van de **gemberpuree** toe aan de pot en kook, afgedekt, in 12 - 15 minuten gaar.
- Kook de **broccoli** de laatste 5 - 7 minuten mee.
- Giet af in een vergiet, spoel de **rijst** en **broccoli** af met water en laat uitlekken. Haal de **broccolirosjes** eruit en bewaar apart.

**Weetje** 🌱 *Wist je dat je door de broccoli al meer dan de ADH vitamine C binnenkrijgt per portie? Daarnaast zit broccoli vol ijzer, calcium en kalium - goed voor een energiek gevoel, sterke botten en een gezonde bloeddruk.*



### 2. Bakken

- Snijd de **ui** in halve ringen.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Verhit ½ el zonnebloemolie per persoon in een pan op middelhoog vuur. Bak de **wortelschijfjes** en **ui** 1 - 2 minuten.



### 3. Tempeh bakken

- Voeg de **knoflook**, **tempehblokjes** en de overige **gemberpuree** toe aan de pan met de **wortel** en **ui** en bak 3 - 4 minuten.
- Voeg ½ el honing per persoon toe en bak nog 1 minuut.
- Meng ondertussen de **rijst** en **broccoliblokjes** met per persoon: 1 tl wittewijnazijn en 1 tl suiker.



### 4. Serveren

- Verdeel de **rijst** met **broccoli** over diepe borden of kommen.
- Verdeel de **tempeh**, **broccoliroosjes**, **wortel** en **ui** over de **rijst**.
- Besprenkel met de **sriracha-mayo** en gaarneer met de **furikake** en de **gomasio**.

Eet smakelijk!



Verhit 1 el olijfolie in een sauteerpan op middelhoog vuur en bak de garnalen 3 - 5 minuten al roerend. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.

# Geroosterde bloemkool en zoete aardappel met bulgur met hummusdressing en granaatappelpitjes

Caloriebewust **Plantaardig**

Totale tijd: 40 - 50 min.



Hummus



Bulgur



Midden-Oosterse  
kruidenmix



Zoete aardappel



Bloemkool



Granaatappel



Verse bladpeterselie  
en munt



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

Heb je granaatappelpitjes over? Strooi ze over je  
avocado'toast. De combinatie met avocado is lekker en  
bovendien een lust voor het oog.



Gekruide kippendijreepjes

## Klaar om te koken?

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

## Benodigdheden

Aluminiumfolie, bakplaat met bakpapier, grote kom, ovenschaal, 2x kleine kom

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Hummus* (g)	40	80	120	160	200	240
Bulgur (g)	40	75	110	150	185	225
Midden-Oosterse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zoete aardappel (g)	150	300	450	600	750	900
Bloemkool* (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Granaatappel* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Verse bladpeterselie en munt* (g)	5	10	15	20	25	30
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Zoutarme groentebouillon (ml)	125	250	375	500	625	750
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Witte balsamicoazijn (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Water (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

## Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2741 / 655	410 / 98
Vetten (g)	28	4
Waarvan verzadigd (g)	4,4	0,7
Koolhydraten (g)	72	11
Waarvan suikers (g)	14,2	2,1
Vezels (g)	20	3
Eiwit (g)	14	2
Zout (g)	1,3	0,2

## Allergenen

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



### 1. Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 200 graden en bereid de bouillon.
- Was of schil de **zoete aardappel** en snijd in halve maantjes van maximaal 1 cm dik.
- Snijd de bloem van de **bloemkool** in roosjes en de steel in blokjes.
- Meng in een grote kom de **zoete aardappel** en **bloemkool** met 1 el olijfolie per persoon, de **Midden-Oosterse kruiden**, peper en zout. Verdeel de **groenten** over een bakplaat met bakpapier.

**Weetje** 🍌 *Bloemkool is rijk aan calcium voor sterke botten en tanden, vitamine C voor de weerstand, kalium voor een gezonde bloeddruk en vezels voor gezonde darmen.*



### 2. Granaatappel bereiden

- Meng in een ovenschaal de **bulgur** en de bouillon. Roer goed door en breng op smaak met peper.
- Dek de ovenschaal af met aluminiumfolie en plaats onderin de oven. Zet de bakplaat met **bloemkool** en **zoete aardappel** erboven en bak beide 18 - 20 minuten.
- Rol de **granaatappel** al duwend over het aanrecht zodat je de pitjes hoort kraken.
- Snijd de **granaatappel** doormidden en haal de **granaatappelpitjes** uit de schil.



### 3. Kruidenolie maken

- Snijd de **verse kruiden** fijn.
- Meng in een kleine kom de helft van de **verse kruiden** met per persoon: ½ el extra vierge olijfolie en ½ tl witte balsamicoazijn. Breng op smaak met peper en zout.
- Voeg de **hummus** toe aan een andere kleine kom, meng met ½ el water per persoon en breng op smaak met peper en zout.



### 4. Serveren

- Verdeel de **bulgur** over de borden.
- Schep de **zoete aardappel** en de **bloemkool** over de **bulgur**.
- Besprenkel met de hummusdressing.
- Garneer met de kruidenolie, de **granaatappelpitjes** en de overige **verse kruiden**.

Eet smakelijk!



Verhit 1 el olijfolie in een pan op middelhoog vuur en bak de kippendijreepjes in 4 - 6 minuten gaar. Breng op smaak met peper en zout en serveer op de salade.  
Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.



# Orzo met 1001-kruiden-gehakt

met pecorino, mascarpone, champignons en prei

Familie Rapido

Totale tijd: 25 - 35 min.



Efteling



Rode peper



Ui



Knoflookteen



Prei



Orzo



Midden-Oosterse kruidenmix



Tomatenpuree



Rundergehakt met köftekruiden



Mascarpone



Champignons



Geraspte pecorino DOP

Kook mee en win

Met dit Efteling-recept maak je kans op een sprookjesachtige overnachting bij de Efteling. Scan de QR-code en ontdek meer!



Scan met je Spotify-app en luister tijdens het koken naar wonderlijke Efteling-melodieën.



Köfte rundergehakt

## Klaar om te koken?

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

## Benodigheden

Grote sauteerpan met deksel, pot met deksel

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Rode peper* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Prei* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Orzo (g)	75	150	225	300	375	450
Midden-Oosterse kruidenmix (zakje(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Tomatenpuree (potje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Rundergehakt met kóftekruiden* (g)	100	200	300	400	500	600
Mascarpone* (g)	25	50	75	100	125	150
Champignons* (g)	65	125	190	250	315	375
Geraspte pecorino DOP* (g)	10	20	30	40	50	60
Zelf toevoegen						
[Plant aardige] boter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zoutarme groentebouillon (ml)	175	350	525	700	875	1050
Zwarte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Peper en zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

## Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3318 / 793	517 / 124
Vetten (g)	38	6
Waarvan verzadigd (g)	21,2	3,3
Koolhydraten (g)	72	11
Waarvan suikers (g)	13,3	2,1
Vezels (g)	13	2
Eiwit (g)	36	6
Zout (g)	2,4	0,4

## Allergenen

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



### 1. Voorbereiden

- Bereid de bouillon in een pot met deksel.
- Snipper de **ui** en pers de **knoflook** of snijd fijn. Snijd de **champignons** in schijfjes.
- Verwijder de zaadlijsten van de **rode peper** (let op: pikant! Gebruik naar smaak) en snijd fijn.
- Kook de **orzo**, afgedekt, in 10 - 12 minuten droog in de pot met deksel op laag vuur (zie Tip). Schep regelmatig om.

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



### 2. Saus maken

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



### 3. Op smaak brengen

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



### 4. Serveren

- Verdeel de **orzo** over de borden en schep op elk bord 1 lepel **mascarpone**.
- Garneer met de **geraspte pecorino**.

Eet smakelijk!



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

# Cheeseburger met cheddar en tomaat

met gebakken patatjes en sla

Familie

Totale tijd: 45 - 55 min.



Rosevalaardappelen



Hamburgerbroodje met sesam



Ui



Tomaat



Botersla



Hamburger van gemengd gehakt



Geraspte cheddar



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

Zoete en gewone aardappelen zitten boordevol vitaminen en mineralen. Zoals vitamine A, wat bijdraagt aan gezonde ogen en een sterk afweersysteem.



Burger 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.

## Benodigheden

Bakplaat met bakpapier, kom, pan met deksel, saladekom

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Rosevalaardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Hamburgerbroodje met sesam (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Tomaat (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Botersla* (krop(pen))	½	1	2	2	3	3
Hamburger van gemengd gehakt* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Geraspte cheddar* (g)	15	25	40	50	65	75
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1	1½	2	2½	3½	4
[Plantaadige] boter (el)	½	½	1	1	1½	1½
Zwarte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
[Plantaadige] mayonaise			naar smaak			
Extra vierge olijfolie			naar smaak			
Peper en zout			naar smaak			

\* in de koelkast bewaren

## Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3774 /902	572 /137
Vetten (g)	42	6
Waarvan verzadigd (g)	13,9	2,1
Koolhydraten (g)	91	14
Waarvan suikers (g)	9,4	1,4
Vezels (g)	14	2
Eiwit (g)	36	5
Zout (g)	2,2	0,3

## Allergenen

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



### 1. Aardappelen bakken

- Verwarm de oven voor op 220 graden.
- Schil de **aardappelen** of was ze grondig en snijd in wedges. Meng de **aardappelwedges** in een kom met de olijfolie, peper en zout. Verdeel over een bakplaat met bakpapier en bak de **aardappelwedges** 30 - 40 minuten in de oven (zie Tip). Schep halverwege om.
- Bak de laatste 4 - 5 minuten het **hamburgerbroodje** mee.

**Gezondheidstip** 🍏 Deze maaltijd is calorierijk. Let jij op je calorie-inname? Serveer dan ⅔ van de aardappelen. De overige aardappelen kun je op een andere dag deze week verwerken in een soep, salade of ander gerecht.



### 2. Snijden

- Snijd ondertussen de **ui** in halve ringen.
- Snijd de **tomaat** in schijfjes en haal de bladeren **sla** los van de krop.
- Houd 1 **tomatenschijfje** per persoon apart voor op de **burger**.
- Meng in een saladekom de **tomaat** met de **sla**, de zwarte balsamicoazijn en extra vierge olijfolie naar smaak. Breng op smaak met peper en zout.



### 3. Ui bakken

- Verhit de boter in een pan met deksel op middellaag vuur en bak de **ui** 4 - 6 minuten.
- Verhoog het vuur naar middelhoog en bak de **burger** samen met de **ui** 1 - 2 minuten.
- Draai de **burger** om, verdeel de **cheddar** erover, verlaag het vuur naar laag en bak, afgedekt, nog 2 - 3 minuten zodat de **kaas** smelt.



### 4. Serveren

- Snijd het **hamburgerbroodje** open en verdeel wat van de salade en het **tomatenschijfje** erop. Beleg met wat van de gebakken **ui** en de cheeseburger. Besprenkel de **burger** met het bakvet uit de pan.
- Serveer de **burger** met de **aardappelwedges**, de overige salade en mayonaise naar smaak.

Eet smakelijk!



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



# Zelfgemaakte boomstammetjes

met peultjes, wortel en patatjes

Familie Rapido

Totale tijd: 25 - 35 min.



Ei



Varkensboerengehakt



Panko paneermeel



Geraspte oude Goudse kaas



Gedroogde rozemarijn



Peultjes



Ovenaardappelwedges



Wortelschijfjes



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

Je geeft de boomstammetjes extra crunch met panko - een soort paneermeel uit Japan met een extra grote korrel.



Boerengehakt

## Klaar om te koken?

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

## Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, diep bord, grote kom, ovenschaal, pot, pan

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Ei* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Varkensboerengehakt* (g)	100	200	300	400	500	600
Panko paneermeel (g)	25	50	75	100	125	150
Geraspte oude Goudse kaas* (g)	15	25	40	50	65	75
Gedroogde rozemarijn (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Peultjes* (g)	50	100	150	200	250	300
Ovenaardappelwedges* (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Wortelschijfjes* (g)	150	300	450	600	750	900

### Zelf toevoegen

Witte balsamicoazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
[Plantaadige] mayonaise (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaadige] boter (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Peper en zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

## Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	4029 / 963	620 / 148
Vetten (g)	59	9
Waarvan verzadigd (g)	15,8	2,4
Koolhydraten (g)	70	11
Waarvan suikers (g)	4	0,6
Vezels (g)	8	1
Eiwit (g)	74	11
Zout (g)	2	0,3

## Allergenen

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



## 1. Aardappelen bereiden

Verwarm de oven voor op 180 graden. Verdeel de **aardappelen** over een bakplaat met bakpapier en bak 20 minuten in de oven, of tot ze goudbruin zijn. Schep halverwege om (zie Tip).

**Gezondheidstip** 🍏 Deze maaltijd is calorierijk. Let jij op je calorie-inname? Bereid dan alle aardappelen, maar gebruik ⅔. De overige aardappelen kun je de volgende dag in een lunchsalade verwerken.



## 2. Boomstammetjes maken

Voeg het **gehakt**, de **kaas**, het **ei** en ¾ **panko** toe aan een grote kom. Breng op smaak met peper en zout en kneed goed door elkaar. Rol twee boomstammetjes per persoon. Verdeel de overige **panko** over een diep bord, samen met de **rozemarijn**. Meng het mengsel goed door elkaar en wentel de boomstammetjes erdoor.



## 3. Boomstammetjes garen

Verhit ¼ el boter per persoon in een pan op middelhoog vuur en bak de boomstammetjes 2 - 3 minuten, of tot ze rondom bruin zijn. Leg daarna in een ovenschaal. Zet de pan opzij om opnieuw te gebruiken in stap 5. Bak de boomstammetjes 12 - 16 minuten in de oven (zie Tip).

**Tip:** Dikkere boomstammetjes hebben meer tijd nodig om gaar te worden. Controleer ze goed en bak zo nodig langer. Als je wilt, kun je voor het serveren eentje opensnijden om te controleren.



## 4. Groenten koken

Kook water in een ruime pot en kook de **wortelschijfjes** 4 minuten. Voeg de **peultjes** toe en laat nog eens 4 minuten koken (zie Tip). Giet af en spoel de **groenten** af onder koud water.

**Tip:** De uiteinden van peultjes kunnen soms taai zijn. Deze kan je eventueel verwijderen.



## 5. Aardappelen bakken

Voeg de **groenten** toe aan dezelfde pan op middelhoog vuur. Besprenkel met olijfolie en bak de **groenten** 1 minuut. Blus af met de witte balsamicoazijn en breng op smaak met peper en zout.



## 6. Serveren

Server de boomstammetjes met de **patatjes** en **groenten**. Server de mayonaise eraast.

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

## Eet smakelijk!



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

# Udonnoedels met garnalen

met zoete Aziatische saus, groenten en pinda's

Rapido

Totale tijd: 15 - 20 min.



Garnalen



Verse udonnoedels



Zoete Aziatische saus



Ketjap manis



Groentemix: paprika, prei, wortel en kool



Knoflookteen



Verse koriander en munt



Gezouten pinda's



Nasi-bamikruidentmix



Limoen



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 daarom in de saus meegekookt kunnen worden - zo nemen ze alle smaken op van dit eenpansgerecht.



Gemarineerde garnalen

## Klaar om te koken?

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

## Benodigheden

Kleine kom, wok of sauteerpan

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Garnalen* (g)	80	160	240	320	400	480
Verse udonnoedels (g)	100	200	300	400	500	600
Zoete Aziatische saus* (zakje(s))	½	1	¾	1	1¼	2
Ketjap manis (ml)	20	40	60	80	100	120
Groentemix: paprika, prei, wortel en kool* (g)	200	400	600	800	1000	1200
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Verse koriander en munt* (g)	5	10	15	20	25	30
Gezouten pinda's (g)	20	40	60	80	100	120
Nasi-bamikruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Limoen* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Zelf toevoegen						
Bloem (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Zonnebloemolie (el)	1	2	3	4	5	6
Water (el)	1	2	3	4	5	6

Peper en zout naar smaak

\* in de koelkast bewaren

## Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2443 / 584	509 / 122
Vetten (g)	23	5
Waarvan verzadigd (g)	3	0,6
Koolhydraten (g)	65	14
Waarvan suikers (g)	27,4	5,7
Vezels (g)	9	2
Eiwit (g)	24	5
Zout (g)	3,7	0,8

## Allergenen

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



### 1. Voorbereiden

- Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Snijd de **verse kruiden** fijn.
- Snijd de **limoen** in 6 partjes.



### 2. Bakken

- Verhit de zonnebloemolie in een wok of sauteerpan op middelhoog vuur. Bak de **groentemix** met de **nasi-bamikruidenmix** 4 - 6 minuten al roerend.
- Voeg de **garnalen** en de **knoflook** toe en bak nog 2 minuten mee.
- Meng in een kleine kom de **zoete Aziatische saus** met de **ketjap manis**, de bloem en de aangegeven hoeveelheid water.



### 3. Noedels toevoegen

- Voeg, zodra de **garnalen** gaar zijn, de **noedels** en de saus toe aan de pan. Schep goed om en bak 3 minuten al roerend.
- Knijp 1 **limoenpartje** per persoon uit boven de **noedels** en meng goed door elkaar. Breng op smaak met peper en zout.



### 4. Serveren

- Serveer de **noedels** in kommen of diepe borden.
- Garneer met de **verse kruiden** en de **pinda's**.
- Serveer met de overige **limoenpartjes**.

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

**Eet smakelijk!**



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

# Kipfajita's met mini-tortilla's

met gebakken paprika, little gem en sweet-chilimayonaise

Rapido Caloriebewust

Totale tijd: 15 - 20 min.



Tomaat



Kipfilethaasjes



Mini-tortilla's



Little gem



Geraspte Goudse kaas



Mexicaanse kruiden



Zoet-pikante chilisaus



Tomatenpuree



Paprika



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

Fajita is een echte tex-mex klassieker. Tex staat voor Texas,  
en de keuken behoort tot de Tejanos - de Spaans-Mexicaanse  
bewoners van deze staat.



Kipfilethaasjes

## Klaar om te koken?

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

## Benodigheden

Aluminiumfolie, sauteerpan met deksel, kleine kom

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Tomaat (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Kipfilethaasjes* (g)	100	200	300	400	500	600
Mini-tortilla's (stuk(s))	3	6	9	12	15	18
Little gem* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Geraspte Goudse kaas* (g)	15	25	40	50	65	75
Mexicaanse kruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zoet-pikante chilisaus* (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Tomatenpuree (potje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Paprika* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6

### Zelf toevoegen

Olijfolie (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
[Plantaardige] mayonaise (el)	1	2	3	4	5	6
Peper en zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

## Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2778 /664	448 /107
Vetten (g)	29	5
Waarvan verzadigd (g)	6,2	1
Koolhydraten (g)	60	10
Waarvan suikers (g)	17,9	2,9
Vezels (g)	11	2
Eiwit (g)	39	6
Zout (g)	2,2	0,4

## Allergenen

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



### 1. Paprika bakken

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Snijd de **paprika** in dunne reepjes.
- Verhit ¼ el olijfolie per persoon in een sauteerpan met deksel op middelhoog vuur. Bak de **paprikareepjes** met een flinke snuif zout, afgedekt, 3 - 4 minuten.
- Voeg de **tomatenpuree** en ½ zakje **Mexicaanse kruiden** (let op: *pikant! Gebruik naar smaak*) per persoon toe en bak 1 - 2 minuten mee.

**Weetje** 🍌 *Wist je dat tomatenpuree een bron is van vezels, calcium, vitamine C en ijzer? Eén blikje bevat meer dan twee keer zoveel ijzer als 100 gram kipfilet of varkenshaas!*



### 3. Kip bakken

- Verpak de **tortilla's** in aluminiumfolie en laat ze in de oven opwarmen tot serveren.
- Snijd de **kip** in blokjes van 2 cm.
- Voeg de **kip** toe aan de sauteerpan met de gebakken **paprika** en bak 3 - 4 minuten mee. Breng op smaak met peper en zout.



### 2. Snijden

- Snijd de **tomaat** in blokjes.
- Snijd de **little gem** fijn.
- Meng in een kleine kom de **zoet-pikante chilisaus** en de mayonaise.



### 4. Serveren

- Serveer de **kip**, **mini-tortilla's**, **little gem**, **tomaat**, chili-mayonaise en **geraspte kaas** allemaal in aparte schaalpjes.
- Laat iedereen aan tafel zelf de eigen **tortilla's** vullen.

Eet smakelijk!



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

# Salade met burrata en serranoham

met balsamicocrème, venkel, appelsien en parelcouscous

Caloriebewust Supersnel

Totale tijd: 15 - 20 min.



Venkel



Parelcouscous



Verse munt



Burrata



Serranoham



Balsamicocrème



Handsinaasappel



Veldsla



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

Serranoham wordt traditioneel op grote hoogtes gedroogd,  
en is daarom ook vernoemd naar het Spaanse woord voor  
gebergte: *sierra*.



Kipfilethaasjes

## Klaar om te koken?

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

## Benodigheden

Grote kom, pot met deksel

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Venkel* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Parelcouscous (g)	75	150	225	300	375	450
Verse munt* (g)	5	10	15	20	25	30
Burrata* (bol(len))	½	1	1½	2	2½	3
Serranoham* (g)	20	40	60	80	100	120
Balsamicocrème (ml)	4	8	12	16	20	24
Handsinaasappel* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Veldsla* (g)	20	40	60	80	100	120
Zelf toevoegen						
Suiker (tl)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Witte balsamicoazijn (el)	1	2	3	4	5	6
Zoutarme groentebouillon (ml)	200	400	600	800	1000	1200
Peper en zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

## Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2456 / 587	421 / 101
Vetten (g)	19	3
Waarvan verzadigd (g)	8,1	1,4
Koolhydraten (g)	78	13
Waarvan suikers (g)	23	3,9
Vezels (g)	12	2
Eiwit (g)	25	4
Zout (g)	1,9	0,3

## Allergenen

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



### 1. Parelcouscous koken

- Bereid de bouillon in een pot met deksel voor de **parelcouscous** (zie Tip).
- Voeg de **parelcouscous** toe aan de pot en kook, afgedekt, in 12 - 14 minuten droog. Roer de korrels daarna los met een vork en laat zonder deksel uitstomen.

*Tip: Wil je extra snel zijn? Gebruik dan een waterkoker!*



### 2. Venkel pekelen

- Halveer de **venkel**, snijd in kwarten en verwijder de harde kern. Snijd de **venkel** in blokjes.
- Meng in een grote kom de **venkel** met per persoon: 1 el witte balsamicoazijn, 1 tl suiker en een snuif zout. Meng goed en bewaar apart zodat de smaken er goed intrekken. Schep af en toe om.



### 3. Salade voorbereiden

- Snijd met een scherp mes de schil en het witte vlies van de **appelsien**.
- Snijd de vruchtvliespartjes los van de vliezen zodat je het vruchtvlies er gemakkelijk met je mes tussenuit kunt halen.
- Ris de **verse muntblaadjes** van de takjes en snijd in reepjes.

**Weetje** 🍋 *Wist je dat veldsla zeer rijk zijn aan ijzer en calcium? De 20 gram die je in deze salade eet, draagt daardoor al bij aan een gezonde inname van beide.*



### 4. Serveren

- Meng de **venkel** met de **veldsla**, **parelcouscous**, **verse munt**, **appelsien**, ½ el extra vierge olijfolie per persoon, peper en zout.
- Verdeel de salade over de borden en garneer met de **serranoham**. Leg ½ **burrata** per persoon in het midden van de salade.
- Besprenkel naar smaak met extra vierge olijfolie en de **balsamicocrème**.

**Eet smakelijk!**



Verhit 1 el olijfolie in een pan op middelhoog vuur en bak de kipfilethaasjes in 4 - 6 gaar. Breng op smaak met peper en zout. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.



# Gevulde portobello met geitenkaas en walnoten

met gebakken patatjes, kerstomaten en paprika

Veggie Rapido Caloriebewust

Totale tijd: 25 - 35 min.



Verse rozemarijn



Ui



Rode kerstomaten



Paprika



Portobello



Verse geitenkaas



Walnootstukjes



Ovenaardappelwedges



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

Portobello zit vol met vitamine B2 en is daarom zeer geschikt  
als vleesvervanger. Je serveert hem vandaag met geitenkaas  
en honing.



Kipworst

## Klaar om te koken?

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

## Benodigheden

Bakplaat met bakpapier, sauteerpan met deksel, ovenschaal

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Verse rozemarijn* (takje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Rode kerstomaten (g)	65	125	190	250	315	375
Paprika* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Portobello* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Verse geitenkaas* (g)	40	75	100	125	175	200
Walnootstukjes (g)	10	20	30	40	50	60
Ovenaardappelwedges* (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Honing (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Zwarte balsamicoazijn (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)	2674 / 639	437 / 104
Vetten (g)	38	6
Waarvan verzadigd (g)	10	1,6
Koolhydraten (g)	52	8
Waarvan suikers (g)	8,9	1,5
Vezels (g)	12	2
Eiwit (g)	17	3
Zout (g)	0,6	0,1

## Allergenen

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



### 1. Aardappelen bakken

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Ris de **rozemarijnblaadjes** van de takjes en hak fijn.
- Verhit ½ el olijfolie per persoon in een sauteerpan met deksel op middelhoog vuur. Bak de **aardappelwedges** met de **rozemarijn** in 20 minuten goudbruin (zie Tip). Breng op smaak met peper en zout.

*Tip: Zet het vuur eventueel hoger om de aardappelen sneller te garen. Let dan wel goed op dat de aardappelen niet verbranden en schep regelmatig om.*



### 2. Voorbereiden

- Snijd de **ui** in ringen en de **paprika** in blokjes.
- Halveer de **kerstomaten**.
- Verdeel de **groenten** in een ovenschaal en besprenkel met ½ el olijfolie per persoon. Voeg de balsamicoazijn toe en breng op smaak met peper en zout.

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



### 3. Portobello bakken

- Leg de **portobello's** op een met bakplaat met bakpapier, met de onderkant naar boven.
- Vul met de **geitenkaas** en besprenkel met de honing. Breng op smaak met peper en zout. Bak 18 - 20 minuten in de oven.
- Rooster de **groenten** de laatste 15 minuten naast de **portobello**.
- Leg de laatste 5 minuten de **walnooten** op de **portobello**.



### 4. Serveren

- Verdeel de **patatjes** en **portobello's** over borden.
- Serveer de **groenten** ernaast.
- Besprenkel met extra vierge olijfolie naar smaak.

**Eet smakelijk!**



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

# Romige volkoren fusilli met bloemkool

met spinazie en geraspte kaas

Familie Veggie Rapido

Totale tijd: 15 - 20 min.



Spinazie



Gesneden ui



Knoflookteen



Geraspte Goudse kaas



Bloemkoolroosjes



Culinaire room



Geraspte gruyère DOP



Volkoren fusilli



Siciliaanse kruidenmix



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

Wist je dat 200 gram spinazie meer calcium bevat dan een  
heel glas melk?



Italiaans gekruid kipgehakt

## Klaar om te koken?

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

## Benodigheden

Sauteerpan, sauteerpan met deksel, pot

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Spinazie* (g)	50	100	200	200	300	300
Gesneden ui* (g)	25	50	75	100	125	150
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Geraspte Goudse kaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Bloemkoolroosjes* (g)	150	300	450	600	750	900
Culinaire room (g)	75	150	225	300	375	450
Geraspte gruyère DOP* (g)	15	25	40	50	65	75
Volkoren fusilli (g)	90	180	270	360	450	540
Siciliaanse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaardige] boter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zoutarme groentebouillon (ml)	150	300	450	600	750	900
Bloem (el)	1	2	3	4	5	6
Peper en zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

## Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3356 / 802	554 / 132
Vetten (g)	38	6
Waarvan verzadigd (g)	21	3,5
Koolhydraten (g)	79	13
Waarvan suikers (g)	12,5	2,1
Vezels (g)	15	2
Eiwit (g)	30	5
Zout (g)	1,6	0,3

## Allergenen

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



### 1. Koken

- Kook water in een ruime pot en kook de **pasta** 10 - 12 minuten. Bewaar 50 ml pastawater per persoon voordat je het water afgiet en bewaar apart.
- Voeg de **bloemkoolroosjes** toe aan een sauteerpan met deksel en zet onder water. Kook, afgedekt, 8 - 10 minuten. Giet af en leg de **bloemkool** terug in de pan.
- Besprenkel met olijfolie en bak de **bloemkool** 1 - 2 minuten op hoog vuur. Breng op smaak met peper en zout.

**Weetje** 🍷 Bloemkool is rijk aan calcium voor sterke botten en tanden, vitamine C voor de weerstand, kalium voor een gezonde bloeddruk en vezels voor gezonde darmen.



### 2. Roux maken

- Pers of snijd ondertussen de **knoflook** fijn.
- Verhit de boter in een sauteerpan op middelhoog vuur en bak de **knoflook** en **ui** 1 - 2 minuten.
- Meng de bloem erdoor (zie Tip).

**Tip:** Als je de boter en bloem op deze manier mengt, maak je een roux. Bij een roux is het belangrijk dat de hoeveelheden kloppen: 1 el boter = 15 g en 1 el bloem = 20 g.



### 3. Saus maken

- Giet ½ bouillon erbij en roer tot alles is opgenomen. Herhaal dit nog twee keer met de overige bouillon.
- Roer door tot een gladde massa ontstaat, breng aan de kook en laat 1 - 2 minuten indikken. Breng op smaak met wat peper.
- Roer de **spinazie** en de **Siciliaanse kruiden** erdoorheen. Laat de **spinazie** slinken.



### 4. Serveren

- Voeg de **room**, de beide **kazen** en het apart gehouden kookvocht toe. Roer goed en laat 1 - 2 minuten reduceren.
- Roer de **pasta** en de helft van de **bloemkool** erdoorheen.
- Serveer de **pasta** op borden en garneer met de overige **bloemkool**.

Eet smakelijk!



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

# Varkensoester met zelfgemaakte saus

met peultjes en wortelpuree

Familie Rapido Caloriebewust

Totale tijd: 25 - 35 min.



Knoflookteen



Aardappelen



Varkensoester



Peultjes



Wortelschijfjes



Gesneden rode ui



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

Wortels zijn rijk aan vitamine A. Dit geeft je ogen en  
afweersysteem een extra boost!



Varkensoester

## Klaar om te koken?

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

## Benodigheden

Ovenschaal, pot, pot met deksel, pan

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Varkensoester* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Peultjes* (g)	75	150	225	300	375	450
Wortelschijfjes* (g)	150	300	450	600	750	900
Gesneden rode ui* (g)	75	150	225	300	375	450
Zelf toevoegen						
Zoutarme runderbouillon (ml)	125	250	375	500	625	750
Zwarte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Mosterd (tl)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaardige] boter (el)	2	4	6	8	10	12
Peper en zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

## Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2565 /613	334 /80
Vetten (g)	28	4
Waarvan verzadigd (g)	17,5	2,3
Koolhydraten (g)	56	7
Waarvan suikers (g)	4,1	0,5
Vezels (g)	13	2
Eiwit (g)	72	9
Zout (g)	1,3	0,2

## Allergenen

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



### 1. Voorbereiden

- Haal het **vlees** uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen (zie Tip).
- Verwarm de oven voor op 160 graden en bereid de bouillon.
- Kook water in een ruime pot voor de **groenten**.
- Pers of snijd de **knoflook** fijn.
- Schil de **aardappelen** of was grondig en snijd in grove stukken.

*Tip: Voor het beste resultaat haal je het vlees 30 tot 60 minuten voor het koken uit de koelkast. Hierdoor is het vlees op kamertemperatuur wanneer je het gaat bakken.*



### 2. Varkensoester bakken

- Kook de **aardappelen** samen met de **wortelschijfjes** 15 minuten.
- Bewaar een klein beetje van het kookvocht, Giet af en houd apart.
- Breng het **vlees** op smaak met peper en zout.
- Verhit 1 el boter per persoon in een pan op middelhoog vuur en bak de **ui** en **knoflook** 1 - 2 minuten.
- Voeg het **vlees** toe en bak het gedurende 3 - 4 minuten, of tot het gelijkmatig bruin is. Voeg vervolgens de helft van de **ui** en **knoflook** toe aan de gekookte **groenten**.



### 3. Saus maken

- Leg het **vlees** in een ovenschaal en braad het 6 - 8 minuten. Haal het daarna uit de oven en snijd in sneetjes. Zet het vuur van de pan hoger en blus af met de bouillon en de balsamicoazijn.
- Roer de mosterd erdoorheen en breng op smaak met peper.
- Laat 4 - 6 minuten koken, of tot de saus tot de helft is gereduceert.
- Meng kort voor het opdienen een koud klontje boter door de saus.



### 4. Serveren

- Kook water in een ruime pot en kook de **peultjes** 4 - 6 minuten, giet af en spoel af onder koud water.
- Stamp de **wortel** en **aardappelen** tot een gladde puree. Voeg indien nodig een scheutje van het achtergehouden kookvocht toe en breng op smaak met peper.
- Serveer de puree op borden en leg de **vleessneetjes** en **peultjes** erbovenop. Serveer met de saus.



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

# Kalkoen met harissa en bloemkool

met patatjes en sperziebonen

Rapido Caloriebewust

Totale tijd: 15 - 20 min.



Aardappelblokjes



Harissa



Surinaamse kruiden



Kalkoenfiletstukjes met tandoori-kruiden



Bloemkoolroosjes



Gebroken sperziebonen



Ui



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

Wist je dat bloemkool echt een bloem is? Als de bladeren de bloemkool niet zouden bedekken, zouden de roosjes geel worden door de zon.



Gekruide kalkoenfiletstukjes

## Klaar om te koken?

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

## Benodigheden

Pot, kleine kom, pan, wok of sauteerpan

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelblokjes* (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Harissa* (g)	15	30	45	60	75	90
Kalkoenfiletstukjes met tandoori-kruiden* (g)	100	200	300	400	500	600
Bloemkoolroosjes* (g)	100	200	300	400	500	600
Gebroken sperziebonen* (g)	100	200	300	400	500	600
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Surinaamse kruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
[Plant aardige] mayonaise (el)	1	2	3	4	5	6
Wittewijnazijn (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	¾	1½	2¼	3	3¾	4½
Peper en zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

## Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2895 /692	411 /98
Vetten (g)	31	4
Waarvan verzadigd (g)	3,1	0,4
Koolhydraten (g)	62	9
Waarvan suikers (g)	4,7	0,7
Vezels (g)	14	2
Eiwit (g)	32	5
Zout (g)	2,2	0,3

## Allergenen

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



### 1. Voorbereiden

- Verhit ¼ el olijfolie per persoon in een pan op middelhoog vuur en bak de **aardappelen** met de helft van de **Surinaamse kruiden** in 15 minuten goudbruin. Breng op smaak met peper en zout.
- Zet de **sperziebonen** en **bloemkool** onder water in een pot en kook 6 - 8 minuten. Giet af en laat uitstomen.



### 2. Kalkoen bakken

- Snijd ondertussen de **ui** in halve ringen.
- Verhit ½ el olijfolie per persoon in een wok of sauteerpan op middelhoog vuur en bak de **ui** en **kalkoen** 4 - 5 minuten.
- Voeg de **sperziebonen**, **bloemkool**, **harissa** en de overige **Surinaamse kruiden** toe. Meng goed en bak 2 - 3 minuten. Breng op smaak met peper en zout.



### 3. Dressing maken

- Meng in een kleine kom per persoon: 1 el mayonaise en ½ tl wittewijnazijn.
- Breng op smaak met peper.



### 4. Serveren

- Verdeel de **patatjes**, **groenten** en **kalkoen** over diepe borden.
- Besprenkel met de mayonaisedressing.

**Weetje** 🍌 Bloemkool is rijk aan calcium voor sterke botten en tanden, vitamine C voor de weerstand, kalium voor een gezonde bloeddruk en vezels voor gezonde darmen.

Eet smakelijk!



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



# Kapsalon met kipgyros

met zelfgemaakte ovenfrietjes, sla en tomaten

Familie

Totale tijd: 40 - 50 min.



Aardappelen



Knoflookteen



Komkommer



Verse bieslook



Kipgyros



Radicchio en ijsbergsla



Tomaat



Geraspte Goudse kaas



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

Met Griekse gyros geef je een originele draai aan deze  
zelfgemaakte fastfoodklassieker.



Kipgyros

## 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, keukenpapier, saladekom, kleine kom, pan

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelen (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Komkommer* (stuk(s))	½	1	1	1	2	2
Verse bieslook* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Kipgyros* (g)	100	200	300	400	500	600
Radichio en ijsbergsla* (g)	50	100	150	200	250	300
Tomaat (stuk(s))	1½	3	4	6	7	9
Geraspte Goudse kaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
[Plantaardige] mayonaise (el)	2	4	6	8	10	12
Wittewijnazijn (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Water voor saus (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

## Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3833 / 916	536 / 128
Vetten (g)	57	8
Waarvan verzadigd (g)	13	1,8
Koolhydraten (g)	65	9
Waarvan suikers (g)	6,2	0,9
Vezels (g)	12	2
Eiwit (g)	33	5
Zout (g)	2,6	0,4

## Allergenen

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



### 1. Ovenfrietjes maken

- Verwarm de oven voor op 220 graden.
- Was of schil de **aardappelen** en snijd in frieten van ½ - 1 cm dik. Dep de frieten droog met keukenpapier en meng in een kom met de helft van de olijfolie, peper en zout.
- Verdeel de frieten over een bakplaat met bakpapier en bak 25 - 30 minuten in de oven. Bak langer voor een knapperiger resultaat. Schep halverwege om.

**Weetje** 🍷 *Wist je dat aardappelen supergezond zijn? Ze zitten bijvoorbeeld boordevol vitamine B6 en B11 - deze dragen bij aan je energieniveau.*



### 2. Snijden

- Pers ondertussen de **knoflook** of snijd fijn.
- Snijd de **tomaat** in blokjes.
- Snijd de **komkommer** in schijfjes en snijd of knip de **bieslook** fijn.
- Meng in een saladekom de **bieslook** met de wittewijnazijn, het water en ¾ van de mayonaise. Breng op smaak met peper en zout.

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



### 3. Kipgyros bakken

- Verhit de overige olijfolie in een pan op middelhoog vuur en bak de **kipgyros** in 5 - 7 minuten gaar.
- Meng in een kleine kom de **knoflook** met de overige mayonaise (zie Tip). Voeg de **sla**, **komkommer** en **tomaat** toe aan de saladekom. Meng alles goed met de dressing.

**Tip:** *Als je een groot knoflookteentje hebt gekregen of je houdt niet van de smaak van rauwe knoflook, Gebruik dan iets minder en proef de saus voordat je meer toevoegt.*



### 4. Serveren

- Bestrooi de frietjes met de **kaas** en verwarm nog 5 minuten in de oven, of tot de **kaas** gesmolten is.
- Verdeel de frietjes over de borden met de salade en de **kipgyros**.
- Garneer met de knoflookmayonaise (zie Tip).

**Tip:** *Voeg eventueel wat sambal uit je voorraadkast toe als je dat lekker vindt.*

**Eet smakelijk!**



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

# Garnalen in pinda-limoendressing

met rijst en gewokte broccoli en witte kool

Familie Caloriebewust

Totale tijd: 30 - 40 min.



Jasmijnrijst



Limoen



Gezouten pinda's



Knoflookteen



Ui



Sojasaus



Garnalen



Furikake



Gesneden witte kool



Broccoli



Gemberpuree



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

Witte kool, een voedzame koolsoort, is rijk aan vitamine C, K  
en vezels. Met zijn milde smaak is witte kool veelzijdig in de  
keuken en ideaal voor een gebalanceerd dieet!



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

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

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Jasmijnrijst (g)	75	150	225	300	375	450
Limoen* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Gezouten pinda's (g)	10	20	30	40	50	60
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Sojasaus (ml)	10	20	30	40	50	60
Garnalen* (g)	80	160	240	320	400	480
Furikake (zakje(s))	¼	½	¾	1	1½	1½
Broccoli* (g)	100	200	300	400	500	600
Gemberpuree* (g)	5	10	15	20	25	30
Gesneden witte kool* (g)	100	200	300	400	500	600

### Zelf toevoegen

Zonnebloemolie (el)	1	2	3	4	5	6
Witte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Honing (tl)	2	4	6	8	10	12

Peper en zout naar smaak

\* in de koelkast bewaren

## Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2741 / 655	539 / 129
Vetten (g)	22	4
Waarvan verzadigd (g)	2,6	0,5
Koolhydraten (g)	84	16
Waarvan suikers (g)	17,2	3,4
Vezels (g)	10	2
Eiwit (g)	26	5
Zout (g)	2,8	0,5

## Allergenen

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



### 1. Rijst koken

Breng water aan de kook in een ruime pot met deksel en kook de **rijst**, afgedekt, 12 - 15 minuten. Giet af en laat zonder deksel uitstomen.



### 2. Snijden

Breng water aan de kook in een tweede ruime pot met deksel voor de **broccoli** en **witte kool**. Pers de **limoen** uit. Hak de **pinda's** grof. Snipper de **ui**. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Snijd de bloem van de **broccoli** in kleine roosjes en de steel in kleine blokjes.



### 3. Groenten koken

Voeg de **broccoli** en **witte kool** toe aan de pot met deksel en kook 3 minuten. Giet af en spoel af onder koud water. Maak ondertussen in een kom een dressing van de **sojasaus**, de witte balsamicoazijn, de honing, de helft van de **gemberpuree** en per persoon: 2 tl **limoensap** en ½ el zonnebloemolie. Voeg de gehakte **pinda's** toe.



### 4. Groenten bakken

Verhit de overige zonnebloemolie in een wok of sauteerpan op middelhoog vuur en bak de **ui**, **broccoli** en **witte kool** 6 - 8 minuten al roerend. Voeg de laatste minuut de overige **gemberpuree** toe. Breng op smaak met peper en zout.



### 5. Garnalen bakken

Dep ondertussen de **garnalen** droog met keukenpapier. Verhit de olijfolie in een pan op middelhoog vuur en bak de **knoflook** en **garnalen** 3 - 4 minuten. Breng op smaak met peper en zout.



### 6. Serveren

Verdeel de **rijst** over de borden en schep de **groenten** en de **garnalen** erop. Besprenkel met de pinda-limoendressing. Garneer met de **furikake**.

Eet smakelijk!



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

# Loaded fries op z'n Indonesisch met kipgehakt

met pindasaus en zoetzure komkommer

Totale tijd: 30 - 40 min.



Pindasaus



Gefrituurde uitjes



Kipgehakt met  
Oosterse kruiden



Komkommer



Limoen



Dunne frieten



Sperziebonen



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

Bij loaded fries verdeel je alle ingrediënten over de frietjes.  
Ze kunnen daardoor iets minder krokant worden, maar de  
smaken trekken er wel lekker in.



Spinazie-komkommersalade

## 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 met deksel, kleine steelpan, pan, citroenrasp

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Pindasaus* (g)	40	80	120	160	200	240
Gefrituurde uitjes (g)	10	20	30	40	50	60
Kipgehakt met Oosterse kruiden* (g)	100	200	300	400	500	600
Komkommer* (stuk(s))	½	1	¾	1	1½	2
Limoen* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1½	1½
Dunne frieten* (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Sperziebonen* (g)	100	200	300	400	500	600

### Zelf toevoegen

Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Suiker (tl)	1	2	3	4	5	6
Water voor saus (el)	1	2	3	4	5	6
Wittewijnazijn (el)	1	2	3	4	5	6
[Plantaardige] mayonaise (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Peper en zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

## Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3979 / 951	622 / 149
Vetten (g)	54	8
Waarvan verzadigd (g)	9,9	1,5
Koolhydraten (g)	78	12
Waarvan suikers (g)	15,1	2,4
Vezels (g)	13	2
Eiwit (g)	31	5
Zout (g)	2,1	0,3

## Allergenen

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



## 1. Frieten bakken

Verwarm de oven voor op 220 graden. Verdeel de **frieten** over een bakplaat met bakpapier en besprenkel met ¼ el olijfolie per persoon (zie Tip). Breng op smaak met peper en zout. Bak 20 - 25 minuten in de oven, of tot ze goudbruin zijn. Schep halverwege om.

**Gezondheidstip** 🍏 *Deze maaltijd is calorierijk. Let jij op je calorie-inname? Serveer dan de helft van de frieten. De overige frieten kun je in de koelkast bewaren om de volgende dag te gebruiken.*



## 4. Limoenmayonaise maken

Rasp de schil van de **limoen** met een fijne rasp. Snijd de **limoen** in 8 partjes. Meng in een kom de mayonaise met per persoon: het sap van **1 limoenpartje** en ½ tl **limoenrasp**. Breng op smaak met peper en zout.



## 2. Komkommer bereiden

Halveer de **komkommer** in de lengte en verwijder de zaadlijsten met een lepel. Snijd de **komkommer** in halve maantjes. Meng in een kom de wittewijnazijn met de suiker. Voeg de **komkommer** toe, breng op smaak met zout en zet apart tot gebruik. Schep af en toe om zodat de smaken goed intrekken.

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



## 5. Pindasaus verwarmen

Voeg de **pindasaus** en de aangegeven hoeveelheid water toe aan een kleine steelpan. Verwarm 1 - 2 minuten op laag vuur.



## 3. Kipgehakt bakken

Verwijder de steelaanzet van de **sperziebonen** en snijd ze in 3 gelijke stukken. Schenk een bodempje water in een pot met deksel. Voeg een snuifje zout en de **sperziebonen** toe. Breng afgedekt aan de kook en laat 6 - 8 minuten zachtjes koken. Verhit ondertussen ¼ el olijfolie per persoon in een pan op middelhoog vuur. Voeg het **kipgehakt** toe en bak in 2 - 3 minuten los. Voeg de **sperziebonen** toe en bak nog 2 minuten.



## 6. Serveren

Verdeel de **frieten** over de borden. Verdeel het **kipgehakt** met **sperziebonen**, de **pindasaus** en de **komkommer** erover. Garneer met de **gefrituurde uitjes**. Besprenkel met de limoenmayonaise.

**Eet smakelijk!**



Halveer de komkommer en snijd in dunne halve maantjes. Pers de limoen en meng het sap in de saladekom met 1/2 zakje mayonaise, de sojasaus, 20 g tahin en de sesamololie. Voeg de babyspinazie en komkommer toe en meng door elkaar. Garneer de salade met de sesamzaadjes. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.

# Gehaktballetjes op z'n Zweeds in roomsaus

met cranberrychutney, patatjes en broccoli

Familie

Totale tijd: 30 - 40 min.



Broccoli



Krieltjes



Culinaire room



Gehaktballetjes van varken en rund



Sojasaus



Cranberrychutney



Gomasio-tuinkruidentmix



Ui



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

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



Gemengd-gehaktballetjes

## Klaar om te koken?

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

## Benodigheden

Pot met deksel, 2x pan, garde

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

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

\* in de koelkast bewaren

## Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3322 / 794	438 / 105
Vetten (g)	38	5
Waarvan verzadigd (g)	18,4	2,4
Koolhydraten (g)	75	10
Waarvan suikers (g)	21,3	2,8
Vezels (g)	16	2
Eiwit (g)	34	5
Zout (g)	2,6	0,3

## Allergenen

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



## 1. Voorbereiden

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

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



## 2. Koken

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

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



## 3. Saus maken

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



## 4. Serveren

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

Eet smakelijk!



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



# Meergranenvisburger met ravigotesaus

met spinazie-preipuree en peterselie

Familie

Totale tijd: 35 - 45 min.



Aardappelen



Prei



Verse krulpeterselie



Spinazie



Meergranenvisburger



Ravigotesaus



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

Ravigote komt van het Franse werkwoord *ravigoter* -  
opwekken, verkwikken. Precies deze eigenschap maakt dit  
verfrissende sausje zo geschikt voor bij vis.



Meerzadenvisburger

## 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 met deksel, aardappelstamper, pan

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Prei* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Verse krulpeterselie* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Spinazie* (g)	100	200	300	400	500	600
Meergranenvisburger* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Ravigotesaus* (g)	20	40	60	80	100	120

### Zelf toevoegen

[Plantaadige] boter (el)	1	2	3	4	5	6
Zonnebloemolie (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Water (ml)	30	60	90	120	150	180
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)	2987 / 714	481 / 115
Vetten (g)	39	6
Waarvan verzadigd (g)	11,2	1,8
Koolhydraten (g)	62	10
Waarvan suikers (g)	6,4	1
Vezels (g)	10	2
Eiwit (g)	27	4
Zout (g)	1,8	0,3

## Allergenen

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



## 1. Voorbereiden

Breng water aan de kook in een ruime pot met deksel voor de **aardappelen**. Was of schil de **aardappelen** en snijd in grove stukken. Snijd de **prei** in dunne ringen en snijd de **peterselie** fijn. Snijd de **spinazie** klein.



## 2. Aardappelen koken

Kook de **aardappelen**, afgedekt, in 12 - 15 minuten gaar. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen.



## 3. Groenten bakken

Verhit ½ el boter per persoon in een sauteerpan met deksel op middelhoog vuur. Bak de **prei** 3 - 4 minuten. Voeg de aangegeven hoeveelheid water toe en verlaag het vuur. Laat de **prei**, afgedekt, 6 - 8 minuten verder stoven. Voeg extra water toe als de **prei** bruin wordt. Voeg daarna de **spinazie** toe en laat in 3 - 4 minuten slinken.



## 4. Visburger bakken

Verhit ondertussen 1 ½ el zonnebloemolie per persoon in een pan op middelhoog vuur. Leg, zodra de olie goed heet is, de **visburger** in de pan en bak 3 minuten per kant. De **visburger** is klaar als hij een goudbruin korstje heeft.



## 5. Puree maken

Stamp de **aardappelen** met een aardappelstamper tot een grove puree. Voeg ½ el boter per persoon en een scheutje melk toe om het smeug te maken. Voeg vervolgens 1 tl mosterd per persoon, de **peterselie** en het spinazie-preimengsel toe. Breng op smaak met peper en zout en meng goed.



## 6. Serveren

Verdeel de spinazie-preipuree over de borden en leg de **visburger** erop. Serveer met de **ravigotesaus**.

**Weetje** 🍌 *Wist je dat 100 gram prei je meer dan ½ van de ADH foliumzuur oplevert? Deze B-vitamine is essentieel voor de groei en goede werking van het lichaam.*

**Eet smakelijk!**



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

# Hamburger op z'n Hawaïaans met sticky groenten

met witte rijst en spiegelei

Totale tijd: 35 - 45 min.



Knoflookteen



Champignons



Ui



Jasmijnrijst



Sojasaus



Ei



Hamburger van gemengd gehakt



Tomatenpuree



Rode puntpaprika



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

Dit gerecht is geïnspireerd op de Hawaïaanse loco moco. Het is een fusie tussen de Amerikaanse en Aziatische keuken en werd voor het eerst gecreëerd in 1949. De lokale tieners die als een van de eersten het gerecht bestelden gaven het gerecht haar naam.



Burger 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, grote kom, pot met deksel, pan

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Champignons* (g)	125	250	375	500	625	750
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Jasmijnrijst (g)	75	150	225	300	375	450
Sojasaus (ml)	10	20	30	40	50	60
Ei* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Hamburger van gemengd gehakt* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Tomatenpuree (potje(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Rode puntpaprika* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3

### Zelf toevoegen

Suiker (el)	½	1	1½	2	2½	3
Bloem (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zoutarme runderbouillon (ml)	100	200	300	400	500	600
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaardige] boter (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Zoutarme] ketjap manis (el)	½	1	1½	2	2½	3

Peper en zout naar smaak

\* in de koelkast bewaren

## Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3556 / 850	570 / 136
Vetten (g)	39	6
Waarvan verzadigd (g)	13,3	2,1
Koolhydraten (g)	86	14
Waarvan suikers (g)	17,4	2,8
Vezels (g)	8	1
Eiwit (g)	37	6
Zout (g)	3,6	0,6

## Allergenen

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



## 1. Voorbereiden

Bereid de bouillon. Breng water aan de kook in een ruime pot met deksel voor de **rijst**. Snijd de **ui** in dunne halve ringen. Snijd de **champignons** in schijfjes en de **puntpaprika** in dunne repen. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Kook de **rijst**, afgedekt, 10 - 12 minuten in de pot met deksel. Giet daarna af en laat uitstomen zonder deksel.



## 4. Burger bakken

Verhit ½ el olijfolie per persoon in een pan op middelhoog vuur en bak de **hamburger** 2 - 3 minuten per kant, of tot de **burger** gaar is. Breng op smaak met peper en zout. Haal uit de pan en houd warm onder aluminiumfolie.



## 2. Groenten bakken

Verhit ½ el boter per persoon in een pan op middelhoog vuur en fruit de **knoflook** en **ui** 2 - 3 minuten. Voeg de **champignons** en **puntpaprika** toe en bak 4 - 5 minuten mee.

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



## 5. Spiegelei bakken

Bak in dezelfde pan 1 **spiegelei** per persoon (zie Tip)

**Tip:** Zit er niet meer voldoende bakvet in de pan? Voeg dan nog een klein klontje boter toe.



## 3. Saus maken

Meng ondertussen in een grote kom de bouillon met de **tomatenpuree**, ketjap, bloem, suiker en **sojasaus**. Voeg het mengsel toe aan de pan met de **groenten** en breng aan de kook. Laat de saus 5 - 8 minuten op laag vuur indikken. De saus heeft de gewenste dikte bereikt als hij aan de achterkant van een lepel blijft hangen.



## 6. Serveren

Verdeel de **rijst** en de **hamburgers** over de borden. Schep de sticky **groenten** over de **hamburger**. Serveer met het **spiegelei**.

**Eet smakelijk!**



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

# Kabeljauw met amandelkorst met champignons

met romige pastinaak en aardappelen

Premium

Totale tijd: 30 - 40 min.



Knoflookteen



Ui



Pastinaak



Aardappelen



Verse bladpeterselie



Panko paneermeel



Amandelschaafsel



Culinaire room



Kabeljauwfilet



Kastanjechampignons



Citroen



Nootmuskaat



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

Pastinaken zijn eigenlijk een van de oudste groenten die we kennen. Ze werden al in de oudheid gekweekt en werden vaak gebruikt als zoetstof voor gerechten.



Salade à la Ceasar

## 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, ovenschaal, pot met deksel, keukenpapier, steelpan, pan

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Knoflookteen (stuk(s))	1	1	2	2	3	3
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Pastinaak* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Aardappelen (g)	150	300	450	600	750	900
Verse bladpeterselie* (g)	5	10	15	20	25	30
Panko paneermeel (g)	10	15	20	25	35	40
Amandelschaafsel (g)	5	10	15	20	25	30
Culinaire room (g)	75	150	225	300	375	450
Kabeljauwfilet* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Kastanjechampignons* (g)	125	250	375	500	625	750
Citroen* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Nootmuskaat (mespuntje(s))	1	2	3	4	5	6

### Zelf toevoegen

[Plant aardige] boter (el)	1	2	3	4	5	6
Zoutarm groentebouillonblokje (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
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)	3201 / 765	460 / 110
Vetten (g)	42	6
Waarvan verzadigd (g)	18	2,6
Koolhydraten (g)	57	8
Waarvan suikers (g)	9,5	1,4
Vezels (g)	16	2
Eiwit (g)	36	5
Zout (g)	0,9	0,1

## Allergenen

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



## 1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snipper de **ui**. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Schil de **pastinaak** en de **aardappelen**. Snijd beide in kleine blokjes van ongeveer 1 cm. Rasp de schil van de **citroen** met een fijne rasp en pers de **citroen** uit. Snijd de **peterselie** fijn. Meng in een kom de **panko**, het **amandelschaafsel**, de helft van de **peterselie** en per persoon: ½ tl **citroensap** en 1 mespuntje **citroenrasp**. Breng op smaak met peper en zout.



## 4. Champignons bakken

Verhit ½ el olijfolie per persoon in een pan op middelhoog vuur en fruit de **knoflook** en de helft van de **ui** 2 minuten. Snijd ondertussen de **champignons** in kwarten. Voeg de **champignons** en overige **peterselie** toe en bak 4 - 6 minuten. Breng op smaak met peper en zout.



## 2. Groenten koken

Breng water aan de kook in een ruime pot met deksel voor de **aardappelen** en **pastinaak**. Verkrummel het bouillonblokje boven de pot. Voeg de **aardappelen**, **pastinaak** en 25 ml **room** per persoon toe. Bewaar de overige **room** voor de saus. Kook 8 minuten. Giet daarna af en laat uitstomen.



## 5. Saus maken

Verhit ondertussen de boter in een steelpan op middelmatig vuur. Fruit de overige **ui** 2 minuten. Rasp ondertussen 1 mespuntje **nootmuskaat** per persoon. Voeg de **aardappelen** en **pastinaak** en de overige **room** toe en laat 3 minuten zachtjes koken. Breng goed op smaak met de **nootmuskaat**, peper en zout.



## 3. Vis bakken

Dep de **vis** droog met keukenpapier en wrijf in met peper en zout. Vet een ovenschaal in met ¼ el olijfolie per persoon. Leg de **vis** erin en bedek goed met het panko-amandelmengsel. Druk stevig aan en besprenkel met ¼ el olijfolie per persoon. Bak de **vis** 10 - 15 minuten in de oven.



## 6. Serveren

Verdeel de romige **aardappelen** en **pastinaak** over diepe borden. Schep de **champignons** ernaast en leg de **kabeljauw** erbovenop. Garneer met het overgebleven panko-amandelmengsel uit de ovenschaal en eventueel met de overige **citroenrasp**.

Eet smakelijk!



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

# Zeebaarsfilet met garnalen in knoflookboter

met venkelrisotto, pecorino en kerstomaten

Premium

Totale tijd: 35 - 45 min.



Nieuw ingrediënt in je box! De zeebaars is een veelzijdige vis met een mildzoete smaak. Zeebaars bevat vitamines, mineralen en omega-3 vetzuren. 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, pan met deksel, pot, pan, citroenrasp

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Zeebaarsfilet* (g)	100	200	300	400	500	600
Garnalen* (g)	40	80	120	160	200	240
Venkel* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Risottorijst (g)	75	150	225	300	375	450
Rode peper* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Ui (stuk(s))	½	1	1	1	2	2
Rode kerstomaten (g)	125	250	375	500	625	750
Vers basilicum* (g)	5	10	15	20	25	30
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Citroen* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Pompoenpitten (g)	10	20	30	40	50	60
Geraspte pecorino DOP* (g)	10	20	30	40	50	60

### Zelf toevoegen

Zoutarme groentebouillon (ml)	300	600	900	1200	1500	1800
[Plantaardige] boter (el)	1½	3	4½	6	7½	9
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)	3803 / 909	440 / 105
Vetten (g)	48	5
Waarvan verzadigd (g)	19,8	2,3
Koolhydraten (g)	76	9
Waarvan suikers (g)	8,5	1
Vezels (g)	14	2
Eiwit (g)	41	5
Zout (g)	2	0,2

## Allergenen

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



## 1. Voorbereiden

Bereid de bouillon in een pot. Snipper de **ui**. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Halveer de **venkel**, snijd in kwarten en verwijder de harde kern. Snijd de **venkel** in blokjes. Verhit ½ el boter per persoon in een grote pan op middelhoog vuur en bak de **venkel**, **ui** en de helft van de **knoflook** 2 minuten.



## 4. Pompoenpitten roosteren

Voeg het sap van 1 **citroenpartje** per persoon en de **garnalen** toe. Bak 1 - 2 minuten. Breng op smaak met peper en zout. Haal de pan van het vuur en houd afgedekt warm. Verhit een pan zonder olie op hoog vuur en rooster de **pompoenpitten** tot ze beginnen te poffen. Haal uit de pan en bewaar apart.



## 2. Risotto maken

Voeg de **risottorijst** toe en bak 1 minuut al roerend. Voeg ⅓ van de bouillon toe en laat de **rijstkorrels** de bouillon langzaam opnemen. Roer regelmatig door. Voeg, zodra de bouillon door de **risottokorrels** is opgenomen, weer 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.



## 5. Vis bakken

Dep de **vis** droog met keukenpapier en breng op smaak met peper en zout. Verhit ½ el olijfolie per persoon in dezelfde pan op middelhoog vuur en bak de **vis** 2 - 3 minuten op de huid. Verlaag het vuur en bak nog 1 - 2 minuten op de andere kant.



## 3. Saus maken

Verwijder ondertussen de zaadlijsten van de **rode peper** (let op: pikant! Gebruik naar smaak) en snijd de **rode peper** fijn. Halveer de **kerstomaten** en snijd het **basilicum** fijn. Rasp de schil van de **citroen** met een fijne rasp en snijd de **citroen** in 4 partjes. Verhit ½ el olijfolie per persoon in een pan met deksel op middelhoog vuur. Bak de **rode peper**, de **kerstomaten**, de overige **knoflook** en de helft van het **basilicum** 3 - 4 minuten.



## 6. Serveren

Voeg ondertussen de **kaas** en per persoon: 1 el boter en ½ tl **citroenrasp** toe aan de **risotto** en roer voorzichtig door. Verdeel de **risotto** over de borden en leg de **vis** en de **garnalen** in saus erop. Garneer met de **pompoenpitten** en het overige **basilicum**. Serveer met de overige **citroenpartjes**.

Eet smakelijk!



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





# Steak met champignonroomsaus

met aardappelpuree, peterselie en frisse salade

Rapido Premium

Totale tijd: 20 - 30 min.



Steak



Aardappelen



Knoflookteen



Kastanjechampignons



Room



Komkommer



Mesclun



Verse krulpeterselie



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

In dit recept gebruik je de microgolfoven om nog sneller te kunnen koken! Hiervoor heb je een microgolfbestendige kom of bord nodig. De meeste glazen en aardewerk schalen kunnen gewoon in de microgolfoven. Controleer wel even of deze echt microgolfbestendig zijn. Dit zie je onderop je servies aan het 'microwave-safe'-icoon. Let op: gebruik nooit aluminium(folie) of metaal in de microgolfoven.



Cheesy knoflookbrood

## 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, grote kom, vershoudfolie, aardappelstamper, saladekom, pan

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Steak* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Kastanjechampignons* (g)	125	250	375	500	625	750
Room* (ml)	75	150	225	300	375	450
Komkommer* (stuk(s))	½	1	¾	1	1¼	2
Mesclun* (g)	30	60	90	120	150	180
Verse krulpeterselie* (g)	5	10	15	20	25	30

### Zelf toevoegen

Mosterd (tl)	1½	3	4½	6	7½	9
[Plantaardige] boter (el)	1¼	3¼	5¼	7	8¼	10¼
Bloem (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Wittewijnazijn (el)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6

Zoutarm runderbouillonblokje (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
[Plantaardige] melk (splash)	½	1	1½	2	2½	3

Peper en zout naar smaak

\* in de koelkast bewaren

## Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	4067 / 972	581 / 139
Vetten (g)	73	10
Waarvan verzadigd (g)	36,3	5,2
Koolhydraten (g)	42	6
Waarvan suikers (g)	4,3	0,6
Vezels (g)	12	2
Eiwit (g)	37	5
Zout (g)	1,2	0,2

## Allergenen

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



## 1. Voorbereiden

Haal de **steak** uit de koelkast om op kamertemperatuur te laten komen (zie Tip). Was of schil de **aardappelen** en snijd in grove stukken. Voeg de **aardappelen** toe aan een microgolfbestendige kom. Voeg per persoon: ¼ el boter en 1 el water toe. Dek de kom af met vershoudfolie en prik er een paar gaatjes in.

**Tip:** Voor het beste resultaat haal je de steak al een halfuur tot een uur voordat je begint met koken uit de koelkast. Verwijder de verpakking en dep het vlees droog met keukenpapier.



## 4. Saus maken

Bak de **champignons** en de overige **knoflook** 4 - 6 minuten in de pan van de **steak** op middelhoog vuur. Voeg per persoon: 75 ml **room**, ½ el wittewijnazijn en ¼ runderbouillonblokje toe. Voeg ½ tl bloem per persoon toe, roer goed en kook de saus op laag vuur. Snijd ondertussen de **peterselie** fijn. Halveer de **komkommer** in de lengte en vervolgens in halve maantjes.



## 2. Dressing maken

Verwarm de **aardappelen** 4 - 5 minuten in de microgolfoven op de hoogste stand, of tot de **aardappelen** zacht zijn (zie Tip). Laat afgedekt staan. Meng in een saladekom per persoon: ½ tl mosterd, 1 el wittewijnazijn en 1 el extra vierge olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.

**Tip:** Geen microgolfoven? Je kunt de aardappelen ook koken. Breng water aan de kook in een ruime pot en kook de aardappelen in 12 - 15 minuten gaar. Giet daarna af en laat uitstomen.



## 5. Afmaken

Haal het folie voorzichtig van de **aardappelen** (pas op voor stoom!). Stamp de **aardappelen** met een aardappelstamper tot een grove puree. Voeg een scheutje melk en per persoon: ½ el boter en 1 tl mosterd toe en stamp goed door. Meng de **peterselie** door de puree en breng op smaak met peper en zout. Voeg de **komkommer** en **sla** toe aan de saladekom en meng met de dressing.



## 3. Steak bakken

Verhit ondertussen 1 el boter per persoon in een pan op hoog vuur. Leg, zodra de boter goed heet is, de **steak** in de pan. Bak 1 - 3 minuten per kant (zie Tip). Haal uit de pan, breng op smaak met peper en laat rusten onder aluminiumfolie. Pers ondertussen de **knoflook** of snijd fijn. Snijd de **champignons** in schijfjes.

**Tip:** Bak de steak eventueel langer of korter, afhankelijk van hoe je je steak het liefst eet.



## 6. Serveren

Verdeel de aardappelpuree over de borden. Snijd de **steak**, tegen de draad in, in dunne sneetjes en leg naast de puree. Schenk de champignonsaus over het **vlees**. Serveer met de salade.

## Eet smakelijk!



Hak de verse kruiden en knoflook fijn. Rasp de kaas. Meng de (plantaardige) boter met de kruiden, knoflook, 4 el olijfolie en zout naar smaak. Snijd de baguette in sneetjes en besmeer met de kruidenboter. Verdeel de kaas over het brood en bak 8 - 10 minuten in de oven. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.

# Pankogarnalen op luxe misoramen

met champignons, lente-ui en gekookt ei

Wereldkeuken

Totale tijd: 35 - 45 min.



Lente-ui



Wortel



Knoflookteen



Ei



Garnalen



Panko paneermeel



Gemengde gesneden  
paddenstoelen



Koreaanse kruidenmix



Gomasio



Witte miso



Zoete Aziatische saus



Mie noedels



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

Onze garnalen hebben het ASC-keurmerk. Wist je dat dit  
keurmerk niet alleen voor verantwoorde visserij, maar ook  
voor betere werkomstandigheden staat?



Spinazie-komkommersalade

## 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, pot met deksel, keukenpapier, 2x sauteerpan of grote pan, soeppot met deksel

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Lente-ui* (bosje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Wortel* (stuk(s))	1	1	2	2	3	3
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Ei* (stuk(s))	1½	3	4½	6	7½	9
Garnalen* (g)	120	240	360	480	600	720
Panko paneermeel (g)	25	50	75	100	125	150
Gemengde gesneden paddenstoelen* (g)	90	175	265	350	440	525
Koreaanse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Gomasio (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Witte miso (g)	15	25	35	50	60	75
Zoete Aziatische saus* (zakje(s))	½	1	¾	1	1¼	2
Mie noedels (g)	50	100	150	200	250	300
Zelf toevoegen						
Zonnebloemolie (ml)	30	60	90	120	150	180
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Bloem (el)	2	4	6	8	10	12
Zoutarm groentebouillonblokje (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Water (ml)	300	600	900	1200	1500	1800
[Zoutarme] ketjap manis (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

## Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3962 /947	424 /101
Vetten (g)	41	4
Waarvan verzadigd (g)	7,6	0,8
Koolhydraten (g)	94	10
Waarvan suikers (g)	18	1,9
Vezels (g)	14	2
Eiwit (g)	45	5
Zout (g)	5,8	0,6

## Allergenen

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



### 1. Voorbereiden

Breng water met een flinke snuf zout aan de kook in een ruime pot met deksel voor de **noedels** en **eieren**. Snijd 1 **lente-ui** per persoon in schuine ringen en bewaar apart ter garnering. Snijd de overige **lente-ui** in fijne ringen. Snijd de **wortel** in dunne halve maantjes. Pel de **knoflook**.



### 4. Paddenstoelen bakken

Verhit ½ el olijfolie per persoon in een sauteerpan of grote pan op hoog vuur. Bak de **paddenstoelenmix** 4 - 6 minuten. Voeg de overige **zoete Aziatische saus** toe en breng op smaak met peper. Laat 1 minuut indikken. Haal daarna uit de pan en bewaar apart. Voeg de bloem toe aan een kom. Meng in een tweede kom de **panko** met de **Koreaanse kruidenmix**. Breng op smaak met peper en zout.



### 2. Eieren en noedels koken

Kook 1 **ei** per persoon in 6 minuten zacht (zie Tip). Haal het **ei** uit de pot en laat schrikken onder koud water. Houd apart tot serveren. Kook de **noedels** 4 - 5 minuten in de pot met deksel. Giet daarna af en laat afgedekt staan.

**Tip:** Houd je meer van een hardgekookt ei? Kook het ei dan 8 minuten.



### 5. Garnalen bakken

Klop in een derde kom ½ **ei** per persoon los. Dep de **garnalen** droog met keukenpapier. Wentel elke **garnaal** eerst door de bloem, dan door het **ei** en daarna door de **panko** tot deze volledig bedekt is met een laagje **panko**. Verhit de zonnebloemolie in een grote pan op hoog vuur. Bak, zodra de olie goed heet is, de **garnalen** in 3 - 4 minuten gaar en goudbruin.



### 3. Bouillon maken

Verhit ½ el olijfolie per persoon in een soeppot met deksel op middelhoog vuur. Bak de **wortel**, **knoflook** en **lente-ui** 1 - 2 minuten. Kook ondertussen de aangegeven hoeveelheid water. Voeg de ketjap, **miso** (let op: zout! Gebruik naar smaak) en de helft van de **zoete Aziatische saus** toe. Verkrummel ½ bouillonblokje per persoon erboven. Laat, afgedekt, zachtjes koken op laag vuur tot serveren.



### 6. Serveren

Pel en halveer het **ei**. Verdeel de **noedels** over de kommen. Schep wat van de bouillon met **groenten** over de **noedels**. Leg de **garnalen**, de **paddenstoelen** en het gekookte **ei** op de **noedels**. Garneer met **gomasio** en de achtergehouden **lente-ui**.

Eet smakelijk!



Halveer de komkommer en snijd in dunne halve maantjes. Pers de limoen en meng het sap in de saladekom met 1/2 zakje mayonaise, de sojasaus, 20 g tahin en de sesamolie. Voeg de babyspinazie en komkommer toe en meng door elkaar. Garneer de salade met de sesamzaadjes. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.



# Steak met mafaldine in pestosaus

met parmezaan-pankogarnering, spinazie en courgette

Premium

Totale tijd: 30 - 40 min.



Gemarineerde steak



Pesto genovese



Courgette



Ui



Spinazie



Knoflookteen



Parmigiano  
Reggiano DOP



Panko paneermeel



Mafaldine



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

Wist je dat de courgette familie is van de pompoen? Daarom  
wordt courgette ook wel mergpompoen genoemd.



Cheesy knoflookbrood

## 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, kom, rasp, pot met deksel, 2x pan

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Gemarineerde steak* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Pesto genovese* (g)	20	40	60	80	100	120
Courgette* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Spinazie* (g)	100	200	300	400	500	600
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Parmigiano Reggiano DOP* (stuk(s))	½	1	¾	1	1¼	2
Panko paneermeel (g)	15	25	40	50	65	75
Mafaldine (g)	90	180	270	360	450	540
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
[Plant aardige] boter (el)	1	2	3	4	5	6
Peper en zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

## Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	4021 /961	735 /176
Vetten (g)	45	8
Waarvan verzadigd (g)	14,8	2,7
Koolhydraten (g)	83	15
Waarvan suikers (g)	4,5	0,8
Vezels (g)	6	1
Eiwit (g)	50	9
Zout (g)	0,9	0,2

## Allergenen

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



### 1. Voorbereiden

Haal de **steak** uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen (zie Tip). Breng water met een snuif zout aan de kook in een ruime pot met deksel voor de **pasta**. Halveer de **courgette** in de lengte en snijd in halve maantjes. Snijd de **ui** in dunne ringen. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Rasp de **Parmigiano Reggiano**.

**Tip:** Voor het beste resultaat haal je de steak al een halfuur tot een uur voordat je begint met koken uit de koelkast en uit de verpakking.



### 2. Pankogarnering maken

Verhit ½ el olijfolie per persoon in een pan op hoog vuur. Voeg de **knoflook** toe en bak 1 minuut. Voeg vervolgens de **panko** toe en bak in 3 - 4 minuten goudbruin. Haal uit de pan en voeg toe aan een kom. Meng de helft van de **Parmigiano Reggiano** erdoor. Breng op smaak met peper.



### 3. Groenten bakken

Verhit ½ el olijfolie per persoon in dezelfde pan op middelhoog vuur. Voeg de **ui** en **courgette** toe en bak 6 - 8 minuten, of tot de **groenten** gaar zijn. Voeg in de laatste minuut de **spinazie** toe en bak mee. Breng goed op smaak met peper en zout.



### 4. Steak bakken

Verhit 1 el boter per persoon in een pan op hoog vuur. Leg, zodra de boter goed heet is, de **steak** in de pan. Bak de **steak** 1 - 3 minuten per kant (zie Tip). Haal uit de pan, breng op smaak met peper en laat rusten onder aluminiumfolie.

**Tip:** Bak de steak eventueel langer of korter, afhankelijk van hoe je je steak het liefst eet.



### 5. Pasta koken

Kook de **pasta** in 7 - 9 minuten gaar. Bewaar wat van het kookvocht, giet daarna af en voeg de **pasta** opnieuw toe aan de pot. Voeg de **pesto** toe en roer goed door. Voeg eventueel wat van het kookvocht toe om het smeuïger te maken. Proef en breng op smaak met peper en zout.



### 6. Serveren

Verdeel de **pasta** over de borden en leg de **groenten** erop. Snijd de **steak** tegen de draad in, in dunne sneetjes en leg op de **pasta**. Garneer met de **panko** en de overige **Parmigiano Reggiano**.

Eet smakelijk!



Hak de verse kruiden en knoflook fijn. Rasp de kaas. Meng de (plant aardige) boter met de kruiden, knoflook, 4 el olijfolie en zout naar smaak. Snijd de baguette in sneetjes en besmeer met de kruidenboter. Verdeel de kaas over het brood en bak 8 - 10 minuten in de oven. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.

# Kip-enchilada's en pikante nacho's met avocadodip

met tomatensalsa, zure room en frisse salade

Familie Rapido Premium

Totale tijd: 25 - 35 min.



Maïs in blik



Ui



Kipgehakt met Mexicaanse kruiden



Mexicaanse kruiden



Passata



Volkoren tortilla



Geraspte Goudse kaas



Tomaat



Radicchio en ijsbergsla



Biologische zure room



Avocadodip



Sweet chili tortillachips



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

Het kipgehakt hebben we alvast voor je op smaak gebracht  
met Mexicaanse kruiden. Zo zet je vanavond een echte fiesta  
van smaken op tafel!



Loaded nacho's

## 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, vergiet, 2x ovenschaal, saladekom, pan

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Maïs in blik (g)	70	140	210	285	350	425
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Kipgehakt met Mexicaanse kruiden* (g)	100	200	300	400	500	600
Mexicaanse kruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Passata (g)	100	200	300	400	500	600
Volkoren tortilla (stuk(s))	2	4	6	8	10	12
Geraspte Goudse kaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Tomaat (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Radicchio en ijsbergsla* (g)	25	50	75	100	125	150
Biologische zure room* (g)	25	50	75	100	125	150
Avocadodip* (g)	40	80	120	160	200	240
Sweet chili tortillachips (g)	40	75	115	150	190	225
Zelf toevoegen						
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Witte balsamicoazijn (tl)	1½	3	4½	6	7½	9
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)	4125 /986	669 /160
Vetten (g)	52	8
Waarvan verzadigd (g)	17,5	2,8
Koolhydraten (g)	82	13
Waarvan suikers (g)	16,6	2,7
Vezels (g)	16	3
Eiwit (g)	41	7
Zout (g)	4,2	0,7

## Allergenen

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



### 1. Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Laat de **maïs** uitlekken in een vergiet.
- Snipper de **ui** fijn.
- Verhit de olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Bak de helft van de **ui** en de helft van de **maïs** 1 - 2 minuten (zie Tip).
- Voeg het **kipgehakt** en de **Mexicaanse kruiden** (let op: pikant! Gebruik naar smaak) toe en bak in 2 - 3 minuten los.
- Voeg de **passata** toe en bak nog 2 - 4 minuten mee.

*Tip: Je gebruikt een deel van de ui rauw in de salsa. Houd je hier niet van? Bak dan alle ui mee in deze stap.*



### 2. Enchilada's maken

- Beleg de **tortilla's** met het gehakt-passatamengsel.
- Rol de **tortilla's** op en leg ze naast elkaar in een ovenschaal.
- Strooi de helft van de **kaas** over de **tortilla's** en bak 5 - 10 minuten in de oven.
- Leg de **tortillachips** in een tweede ovenschaal, strooi de overige **kaas** erover en bak de laatste 5 - 7 minuten mee in de oven, of tot de **kaas** gesmolten is.



### 3. Salade maken

- Snijd ondertussen de **tomaat** in blokjes.
- Meng in een kom de **tomaat** met de overige **ui** en ½ tl witte balsamicoazijn per persoon. Breng op smaak met peper en zout.
- Maak in een saladekom een vinaigrette van per persoon: 1 tl witte balsamicoazijn en ½ el extra vierge olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Voeg vlak voor serveren de **sla** en de overige **maïs** toe aan de saladekom en meng met de vinaigrette.



### 4. Serveren

- Serveer de enchilada's met de salade en de **zure room**.
- Verdeel de tomatensalsa en **avocadodip** over de **tortillachips** en serveer eraan.

**Weetje** 🌱 *Mais levert een goede portie magnesium - een belangrijk mineraal voor de vorming van bot en spieren. Andere magnesiumrijke producten zijn pinda's, peulvruchten, banaan, volkoren granen en cacao.*

**Eet smakelijk!**



Snijd de lente-ui, tomaat, sjalot en knoflook fijn. Beleg de chips met de lente-ui, jalapeño en kaas. Bak 15 - 20 minuten in de oven op 200 graden. Prak de avocado, pers de limoen en meng met de groenten. Serveer de nacho's met de guacamole en zure room. Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.



# Aussie burger met “the lot”: spek, ei, gepekelde biet met mangochutney, aardappelwedges en sla

Street food

Totale tijd: 40 - 50 min.



Briochebroodje



Meatier-burger



Geraspte Goudse kaas



Mangochutney



Ui



Tomaat



Botersla



Ovenaardappelwedges



Ei



Ontbijtspek



Gele biet



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

De hamburger die je vandaag serveert is afkomstig van de  
natuurlijk gekweekte, gelukkige en gezonde dieren van  
Meatier. Dat smaakt heerlijk!



Karamel & gezouten boter  
cheesecake

## Benodigdheden 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, pot met deksel, saladekom, pan

### Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Briochebroodje (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Meatier-burger* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Geraspte Goudse kaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Mangochutney* (g)	20	40	60	80	100	120
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Tomaat (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Botersla* (krop(pen))	½	1	1½	2	2½	3
Ovenaardappelwedges* (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Ei* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Ontbijtspek* (sneetje(s))	2	4	6	8	10	12
Gele biet* (stuk(s))	¼	½	1	1	1½	1½

#### Zelf toevoegen

[Plantaadige] boter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Wittewijnazijn (el)	1	2	3	4	5	6
Mosterd (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Suiker (tl)	1	2	3	4	5	6
Zout (tl)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaadige] mayonaise (el)	1	2	3	4	5	6

\* in de koelkast bewaren

### Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	5552 / 1327	683 / 163
Vetten (g)	80	10
Waarvan verzadigd (g)	26,4	3,2
Koolhydraten (g)	95	12
Waarvan suikers (g)	20,9	2,6
Vezels (g)	12	1
Eiwit (g)	49	6
Zout (g)	6,7	0,8

### Allergenen

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



## 1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 180 graden. Breng water aan de kook in een ruime pot met deksel voor de **gele biet**. Schil de **gele biet** en snijd in dunne schijfjes. Snijd de **tomaat** in partjes en de **ui** in halve ringen.



## 4. Ei bakken

Verhit ½ el olijfolie in een pan op middelhoog vuur en bak 1 **spiegelei** per persoon.



## 2. Bieten pekelen

Kook de **gele biet** in 10 - 12 minuten gaar. Giet het vocht af, maar laat een bodempje van ongeveer ½ cm kookvocht in de pot. Voeg de **ui** en per persoon: 1 tl suiker, 1 el wittewijnazijn en ½ tl zout toe en laat sudderen op laag vuur tot de suiker en het zout zijn opgelost. Haal de pot met **gele biet** en **ui** van het vuur en laat staan tot gebruik. Meng in een saladekom per persoon: 1 el pekelvocht, ½ tl mosterd, ½ el extra vierge olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.



## 5. Burger bakken

Verhit ½ el boter per persoon in een andere pan met deksel en bak de **burger** 3 - 5 minuten per kant. Bak de **burger** hoe jij hem het lekkerst vindt: bak hem korter voor een rode **burger** en langer voor een meer doorbakken **burger**. Verdeel in de laatste minuut de **geraspte kaas** over de **burgers**, zet het deksel op de pan en laat de **kaas** smelten. Snijd ondertussen de **broodjes** open en besmeer met een beetje mayonaise.



## 3. Aardappelwedges bakken

Verdeel de **aardappelwedges** over een bakplaat met bakpapier. Bak de **aardappelen** 10 minuten in de oven. Leg het **ontbijtspek** naast de **aardappelwedges** en bak samen nog 10 minuten in de oven.



## 6. Serveren

Beleg de **broodjes** met een paar **boterslablaadjes** en wat van de gepekeld **biet** en **ui**. Leg de **burgers** met **kaas** op de **broodjes**. Besmeer met **mangochutney** en beleg vervolgens met 1 **speksneetje** per persoon en het **spiegelei**. Verkruiemel de overige **speksneetjes** en scheur de overige **botersla** in de saladekom. Voeg de **tomaat** toe en meng goed. Serveer de **burgers** met de salade, **aardappelwedges** en de overige mayonaise.



Zin in nog meer lekkers? Dat komt goed uit, want je hebt een bijpassend dessert uitgekozen bij dit recept. Het genieten kan dus nog even doorgaan! Bekijk de voedingswaarden en allergenen op het etiket van het ingrediënt.