

Bakbox | Oud & nieuw sterrenkoekjes

Bakken

Totale tijd: 65 min.

Bereidingsijd: 20 min.

In de oven/rusten: 45 min.

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, kom, grote kom, vershoudfolie, steelpan, mixer of garde, hittebestendige kom

Ingrediënten

	+/- 20 stuks
Roomboter* (g)	200
Ei* (stuk(s))	1
Tarwebloem (g)	400
Poedersuiker (g)	100
Melkchocoladedruppels (g)	100
Zelf toevoegen	
Suiker (g)	200

*in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	1853 /443
Vetten (g)	20
Waarvan verzadigd (g)	12,3
Koolhydraten (g)	60
Waarvan suikers (g)	33,4
vezels (g)	2
Eiwitten (g)	6
Zout (g)	0

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Meng in een grote kom de **roomboter** met de kristalsuiker en mix met een mixer of garde tot een romige massa.
- Voeg het **ei** toe en meng goed door. Voeg de **bloem** toe en meng tot het deeg een korrelige structuur heeft.
- Kneed vervolgens tot een samenhangend geheel en maak er een bal van.
- Verpak het deeg in plasticfolie en laat 30 minuten rusten in de koelkast.

2. Koekjes maken

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Strooi wat **bloem** over het werkblad of aanrecht en rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer ½ cm.
- Snijd koekjes uit het deeg in de vorm van sterren (zie Tip). Kneed het overige deeg opnieuw tot een bal, rol uit en herhaal tot al het deeg gebruikt is.

Tip: Gebruik eventueel koekvormmpjes als je deze in huis hebt.

3. Bakken

- Leg de koekjes op een bakplaat met bakpapier en laat voldoende afstand tussen de koekjes (zie Tip).
- Bak de koekjes 10 - 12 minuten in de oven. Laat volledig afkoelen voor je begint met decoreren.
- Breng een laagje water aan de kook in een steelpan. Draai het vuur laag en zet een hittebestendige kom op de pan. Zorg dat de kom het water niet raakt. Smelt de **chocoladedruppels** al roerend in de kom.

Tip: Passen niet alle koekjes op één bakplaat? Bak ze dan in meerdere ronden.

4. Decoreren

- Meng in een andere kom de **poedersuiker** met 2¼ el water tot een glad glazuur.
- Besmeer de koekjes met een kwastje of lepel met het glazuur.
- Creëer chocoladestrepen door snel met een lepel de gesmolten **chocolade** heen en weer over de koekjes te bewegen.

Eet smakelijk!



Doorbakken?

Van zoete lekkernijen tot hartige baksels - ontdek elke week een nieuw recept en krijg een bakmix met verse ingrediënten. Zo bak je in een handomdraai iets lekkers om samen van te genieten.

Voeg nog meer lekkers toe!



Scan en ontdek welke recepten je volgende week aan je box kunt toevoegen!



Bakken

Totale tijd: 50 min.

Bereidingsijd: 25 min.

In de oven: 25 min.

Benodigdheden

2x bakplaat met bakpapier, kom, rasp, grote kom, mixer of garde

Ingrediënten

	12 porties
Bladerdeeg* (rol(len))	2
Appel* (stuk(s))	3
Gemalen kaneel (tl)	1
Rozijnen (g)	20
Citroen* (stuk(s))	1
Mascarpone* (g)	100
Slagroom* (ml)	200
Zelf toevoegen	
[Plantaardige] melk (scheutje(s))	4
Suiker (g)	80

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	1055 /252
Vetten (g)	16
Waarvan verzadigd (g)	9,3
Koolhydraten (g)	22
Waarvan suikers (g)	10,5
Vezels (g)	1
Eiwitten (g)	3
Zout (g)	0,3

Allergenen

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

Appelflappen met citroen-mascarponeroom



1. Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Verwijder het klokhuis van de **appel** en snijd de **appel** in blokjes van ongeveer $\frac{1}{2}$ cm.
- Rasp de schil van de **citroen** met een fijne rasp. Pers het sap van $\frac{1}{2}$ **citroen**.

2. Appelflappen maken

- Meng in een grote kom de appelstukjes met de **rozijnen**, 1 tl **kaneel**, 2 el suiker en 2 el **citroensap**.
- Rol het **bladerdeeg** uit. Snijd elk vel **bladerdeeg** in 6 gelijke stukken door het in de lengte te halveren en daarna in de breedte in 3 stukken te snijden.
- Schep de vulling in het midden van de plakjes **bladerdeeg** en houd hierbij de randen vrij.
- Vouw het **bladerdeeg** diagonaal over de vulling zodat je een driehoek krijgt. Druk de randen goed aan met een vork.

3. Appelflappen bakken

- Verdeel de appelflappen over twee bakplaten met bakpapier.
- Bestrijk met een kwastje of theelepel de appelflappen met de melk en bestrooi met de overige suiker naar smaak. Let op: houd wel $\frac{1}{2}$ el suiker apart voor de **mascarponeroom**.
- Bak de appelflappen in 20 - 25 minuten goudbruin in de oven.

4. Mascarponeroom maken

- Voeg de **mascarpone**, **slagroom**, $\frac{1}{2}$ el suiker en 2 tl **citroenrasp** toe aan een kom (zie Tip).
- Klop het mengsel met een garde of (hand)mixer stijf totdat pieken **room** rechtop blijven staan.
- Serveer de appelflappen met de citroen-mascarponeroom.

Tip: Heb je champagne in huis voor de feestdagen? Voeg een scheutje toe aan de mascarponeroom voor een extra feestelijke touch.

Eet smakelijk!



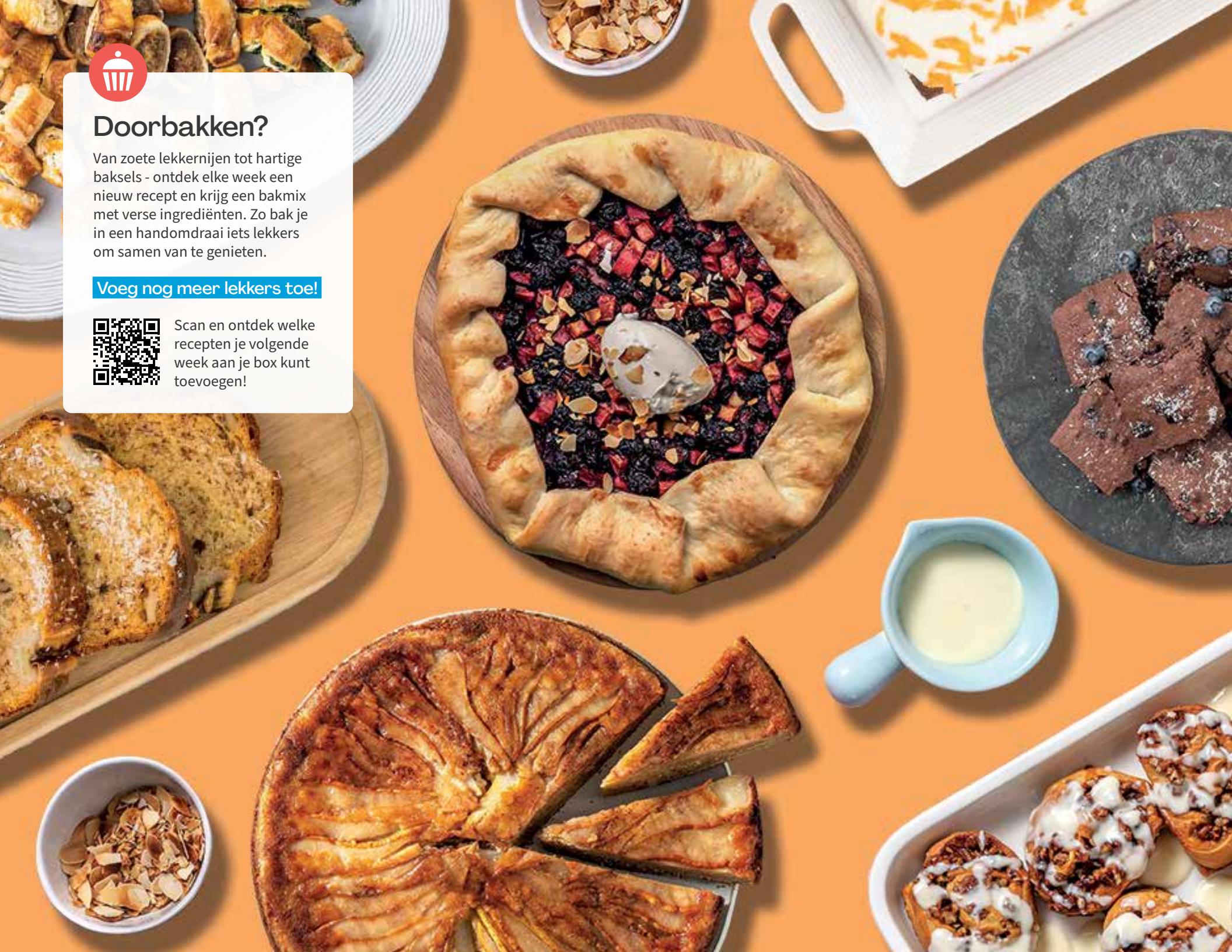
Doorbakken?

Van zoete lekkernijen tot hartige baksels - ontdek elke week een nieuw recept en krijg een bakmix met verse ingrediënten. Zo bak je in een handomdraai iets lekkers om samen van te genieten.

Voeg nog meer lekkers toe!



Scan en ontdek welke recepten je volgende week aan je box kunt toevoegen!





HELLO
FRESH

Fonduebox | Zelfgemaakte kaasfondue van 3 kazen

4 personen | met stokbrood, charcuterie en dipgroenten

Totale tijd: 30 min. • Gebaseerd op 4 personen



Geraspte emmentaler



Geraspte gruyère



Geraspte belegen kaas



Witte wijn



Nootmuskaat



Knoflookteentje



Maizena



Baguette



Kastanjechampignons



Broccoli



Rode puntpaprika



Serranoham



Krieltjes



Achterham



Citroen



Meergranen stokbrood



Italiaanse kruiden



Rode cherrytomaat



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

Vergeet de kaaskorst op de bodem van de pan niet op te peuzelen. De Zwitsers noemen het kaaskorste niet voor niets 'la religieuse', ofwel 'de non'. Valt jouw broodje als eerste in de pan? Dan ben je de klos! Zing een liedje, organiseer de volgende fondue-avond of bedenk je eigen regel.



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.

Benodigheden

Garde, koekenpan, 2x kom, fonduepan of grote steelpan, 2x pan met deksel

Ingrediënten voor 4 personen

	4p
Geraspte emmentaler* (g)	400
Geraspte gruyère* (g)	300
Geraspte belegen kaas* (g)	100
Witte wijn (ml)	370
Nootmuskaat (mespuntje(s))	2
Knoflookteent (stuk(s))	1
Maizena (el)	2
Baguette (stuk(s))	1
Kastanjechampignons* (g)	250
Broccoli* (g)	360
Rode puntpaprika* (stuk(s))	1
Serranoham* (g)	80
Krieltjes* (g)	400
Achterham* (plak(ken))	8
Citroen (stuk(s))	¼
Meergranen stokbrood (g)	320
Italiaanse kruiden (zakje(s))	½
Rode cherrytomaten (g)	250
Zelf toevoegen	
Olijfolie (el)	1
[Zoutarm] groenteboillonblokje (stuk(s))	½
Peper & zout	naar smaak
* in de koelkast bewaren	

Voedingswaarden

	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	706 / 169
Vetten (g)	8
Waarvan verzadigd (g)	4,9
Koolhydraten (g)	14
Waarvan suikers (g)	0,9
Vezels (g)	2
Eiwitten (g)	10
Zout (g)	0,8

Allergenen

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



1. Krieltjes koken

Verwarm de oven voor op 200 graden. Breng ruim water aan de kook in een pan met deksel voor de **krieltjes** en verkruimel het bouillonblokje erboven. Was ondertussen de **krieltjes** en halveer eventueel de grotere **krieltjes**. Voeg toe aan de pan met kokend water en kook, afgedekt, 4 - 6 minuten (4 minuten voor beetgaar en 6 voor een zachtere bite). Giet af en laat zonder deksel uitstomen.



2. Broccoli koken

Breng ruim water met een snuf zout aan de kook in een tweede pan met deksel. Snijd ondertussen de **broccoli** in roosjes (zie Tip). Voeg de **broccoli** toe aan de pan met kokend water en kook, afgedekt, 4 - 6 minuten (4 minuten voor beetgaar en 6 voor een zachtere bite). Giet af en laat zonder deksel uitstomen.

Tip: De stam van de broccoli kun je ook in de kaasfondue dippen! Schil de stam, snijd in blokjes en kook mee met de broccoliroosjes.



3. Bakken

Veeg de **champignons** schoon met keukenpapier. Verhit ½ el olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de **champignons** (ongesneden) 4 - 6 minuten. Voeg halverwege de **Italiaanse kruiden** toe en breng op smaak met peper en zout. Leg de **stokbroden** ondertussen in de voorverwarmde oven en bak in 5 - 6 minuten krokant en goudbruin.



4. Voorbereiden

Pers de **knoflook** of snij fijn. Verwijder de zaadlijsten van de **rode puntpaprika** en snij in stukken van 2 - 3 cm (de stukken moeten op jouw fonduevork passen). Snijd de **citroen** in 4 partjes en pers 1 **citroenpartje** uit boven een kom. Meng in een andere kom de **maizena** met ½ el water per persoon. Roer goed zodat eventuele klontjes oplossen. Rasp 2 mespuntjes **nootmuskaat**.



5. Fondue maken

Voeg ½ el olijfolie toe aan een fonduepan of grote steelpan en verwarm op middelhoog vuur. Bak de **knoflook** 1 - 2 minuten. Blus af met de **witte wijn** en het **citroensap** en breng aan de kook. Voeg de **nootmuskaat** toe. Voeg de **geraspte kazen** in delen toe aan de pan en laat smelten. Roer alles continu goed door met een garde. Voeg het maizenaengsel toe en blijf goed roeren. Breng de kaasfondue voorzichtig aan de kook, maar zet het vuur direct laag als het gaat pruttelen. Laat op laag vuur 1 - 2 minuten verder sudderen (zie Tip).

Tip: Laat de kaasfondue niet langer dan 2 minuten pruttelen, maar zet de pan gelijk op de gedekte tafel. De fondue kan beginnen!



6. Serveren

Zet de pan met kaasfondue op tafel en houd eventueel warm op een houder met een theelichtje of een rechaud (zie Tip). Serveer de **broccoli**, **champignons**, **paprika**, **cherrytomaatjes** en **krieltjes** in aparte kommen. Rol de **serranoham** en **achterham** op en leg de rolletjes op een mooi bord. Snijd de **stokbroden** in stukjes en dippen maar!

Tip: Heb je niets om de fonduepan warm te houden en begint de kaas al een beetje te stollen? Zet de pan dan kort terug op het vuur en verwarm al roerend tot de fondue weer zacht is.

Eet smakelijk!



**HELLO
FRESH**

Benodigdheden

Steelpan, grote pan of steelpan met deksel, garde, koekenpan, schuimspan, keukenpapier

Uit jouw keukenkastje

Zonnebloemolie, witte wijnazijn, peper en zout

Ingrediënten voor 2 personen

Ei* (stuk(s))	4
Hollandaise saus* (zakje(s))	1
Briochebroodje (stuk(s))	2
Koudgerookte zalm* (g)	120
Spinazie* (g)	100
Zelf toevoegen	
Zonnebloemolie (el)	1
Witte wijnazijn (el)	4
Peper & zout	naar smaak
* in de koelkast bewaren	

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2561 /612	721 /172
Vetten (g)	39	11
Waarvan verzadigd (g)	15,2	4,3
Koolhydraten (g)	30	9
Waarvan suikers (g)	4,5	1,3
Vezels (g)	1	0
Eiwitten (g)	33	9
Zout (g)	2,2	0,6

Allergenen

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

Eggs royale - eieren op briochebrood met gerookte zalm met hollandaisesaus en spinazie

Weekendrecept Totale tijd: 10 min.



1. Eieren koken

In deze stap vind je een makkelijke bereiding van de **eieren**. Lijkt het je leuk om de **eieren** te pocheren? Volg dan de bereidingswijze in de volgende stap.

Verwarm de oven voor op 180 graden. Zorg dat de **eieren** net onder water staan in een steelpan met deksel. Breng het water aan de kook en kook de **eieren**, afgedeckt, in 6-8 minuten hard (zie Tip). Pel de **eieren** en snijd ze doormidden. Ga verder met stap 3.

Tip: Kook de eieren 6 minuten voor een zachtkookt ei. Wil je een hardgekookt ei? Kook het dan 10 minuten.



Ei



Hollandaise saus

2. Eieren pocheren

Verwarm de oven voor op 180 graden en breng een grote pan met water aan de kook. Voeg 4 el azijn per persoon toe aan het water zodra het kookt. Breek elk **ei** in een klein glas. Draai met een garde het water in de pan rond zodat er een draaikolk in de pan ontstaat. Laat de **eieren** voorzichtig één voor één in het midden van de draaikolk vallen en zet het vuur laag. Kook tot het eiwit volledig gaar en stevig is. Dit duurt ongeveer 2-3 minuten (zie Tip). Gebruik een schuimspan om elk **ei** voorzichtig uit de pan te halen en leg het op een bord met keukenpapier om uit te lekken.

Tip: Het eigeel blijft op deze manier vloeibaar. Heb je liever een iets steviger eigeel? Kook dan 1 minuut langer.



Briochebroodje



Koudgerookte zalm

3. Spinazie roerbakken

Verwarm ondertussen ½ el zonnebloemolie per persoon in een koekenpan op middelhoog vuur. Zet het vuur lager en scheur de **spinazie**, eventueel in delen, boven de pan. Voeg een snuf zout en peper toe. Roerbak de **spinazie** 1 minuut of totdat deze begint te slinken. Haal vervolgens van het vuur. Verwarm de **hollandaisesaus** 1-2 minuten in een steelpan. Bak de **briochebroodjes** 3-4 minuten in de voorverwarmde oven.



Spinazie

4. Serveren

Snijd de **briochebroodjes** open. Verdeel de **spinazie** over de halve broodjes. Garneer met de **gerookte zalm**. Leg de **eieren** erop en verdeel de **hollandaisesaus** eroverheen.

Eet smakelijk!

**Ingrediënten voor 5 dagen
ontbijten voor 2 personen**

Yoghurt Griekse stijl* (g)	1300
Granola (g)	500
Verge frambozen en blauwe bessen* (g)	300
Mango (stuk(s))	1
Appel (stuk(s))	2
Blauwe bessen* (g)	125

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Variatie 1 per 100 g*	Variatie 2 per 100 g*	Variatie 3 per 100 g*
Energie (kJ/ kcal)	637/ 152	643/ 163	706/ 169
Vetten (g)	7,9	8,2	9,7
Waarvan verzadigd (g)	3,0	3,2	3,8
Koolhydraten (g)	14,5	14,2	13,2
Waarvan suikers (g)	11,61	10,52	9,70
Vezels (g)	1,9	2,1	2,2
Eiwitten (g)	4,0	4,1	5,0
Zout (g)	0,16	0,17	0,20

* een gemiddelde portiegrootte is 300 g

Allergenen

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

Yoghurt-granola variaties

Met verse frambozen, blauwe bessen, mango en appel

Doordeweeks Bereidingstijd per variatie: 5 min. | 5 dagen ontbijten voor 2 personen



Goedemorgen!

Lekker makkelijk en snel ontbijten doordeweeks en toch boordevol variatie? Met onze Ontbijtbox kun je alle kanten op. Op deze receptkaart vind je 3 yoghurt-granola variaties met vers fruit. Zo kun je 5 dagen per week genieten van de volle smaak van yoghurt Griekse stijl, elke dag net even iets anders. Zie ook de tips om je yoghurtontbijt om te toveren tot smoothie of -bowl!

Mango & blauwe bes

Variatie 1 (2 porties)

- Schil de **mango** en snijd het vruchtvlees in plakjes.
- Verdeel 130 g **yoghurt Griekse stijl** per persoon over diepe kommen.
- Top met 50 g **granola** per persoon.
- Garneer met $\frac{1}{2}$ **mango** en 1 el **blauwe bessen** per persoon.

Tip: Probeer ook eens de smoothiebowl! Mix fruit en yoghurt met de blender of staafmixer tot een dikke smoothie. Bestrooi met een lepel granola en voeg naar smaak honing of agavesiroop toe.

Appel & blauwe bes

Variatie 2 (4 porties)

- Verwijder het klokhuis van de **appel** en snijd $\frac{1}{2}$ **appel** per persoon in dunne plakjes (zie Tip).
- Verdeel 130 g **yoghurt Griekse stijl** per persoon over diepe kommen.
- Top met 50 g **granola** per persoon.
- Garneer met de **appel** en $1\frac{1}{2}$ el **blauwe bessen** per persoon.

Tip: Probeer ook eens met gekaramelliseerde appel! Bak de appel in een koekenpan met 1 el roomboter op in 4 - 5 minuten lichtbruin. Verhoog het vuur, voeg 1/2 el honing toe en karamelliseer de appel 1 - 2 minuten. Voeg eventueel een snufje kaneel toe.

Framboos & blauwe bes

Variatie 3 (4 porties)

- Verdeel 130 g **yoghurt Griekse stijl** per persoon over diepe kommen.
- Top met 50 g **granola** per persoon.
- Garneer met 1 el **frambozen** en **blauwe bessen** per persoon.

Tip: Zin om af te wisselen met een roze smoothie? Mix fruit, yoghurt en 2 scheutjes melk met de blender of staafmixer tot een dikke smoothie. Voeg naar smaak granola, honing of agavesiroop toe.

Eet smakelijk!

Bakken

Totale tijd: 40 min. - 10 min. bereiden

• 30 min. in de oven/afkoelen

Benodigdheden

Grote kom, bakpapier, bakblik van 20 x 20 cm

Ingrediënten

	+/- 9 stuk(s)
Ei* (stuk(s))	2
Mix voor chocoladecake (g)	400
Gezouten amandelen (g)	40
Witte-chocoladedruppels (g)	100
Zelf toevoegen	
Roomboter (g)	40
* in de koelkast bewaren	

Voedingswaarden

	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	1443 /345
Vetten (g)	27
Waarvan verzadigd (g)	12,6
Koolhydraten (g)	17
Waarvan suikers (g)	15,2
Vezels (g)	1
Eiwitten (g)	8
Zout (g)	0,7

Allergenen

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

Luchtige brownies met witte chocolade met gezouten amandelen



1. Voorbereiden

- Haal de roomboter uit de koelkast, weeg af en snijd in blokjes. Laat de roomboter op kamertemperatuur komen.
- Verwarm de oven voor op 180 graden (hetelucht) of 220 graden (elektrisch).
- Bekleed een bakblik van 20 x 20 cm met bakpapier (zie Tip).

Tip: Heb je geen bakblik in huis?
Gebruik dan een vierkante ovenschaal.

2. Beslag mixen

- Hak de **amandelen** grof.
- Mix in een grote kom de **cakemix** met 80 ml water, de roomboter en **2 eieren** tot een egal beslag (zie Tip).
- Schep de helft van de **amandelen** en de helft van de **witte chocoladedruppels** door het beslag heen.

Tip: Heb je een (hand)mixer? Mix het beslag dan 4 minuten met een vlingerarde.

3. Bakvorm vullen

- Giet het beslag in het bakblik met bakpapier.
- Verdeel de overige **amandelen** en **witte chocolade** over de bovenkant van het beslag.
- Bak de brownie 20 - 25 minuten in de oven. De brownie is klaar wanneer er barstjes in de bovenkant zijn ontstaan.

Tip: Gebruik een satéprikker om te controleren of de brownie gaar is. De brownie mag nog plakkerig zijn vanbinnen. Is het deeg nog te vloeibaar? Bak de brownie dan nog enkele minuten.

4. Serveren

- Haal de brownie uit de oven en laat 5 minuten afkoelen (zie Tip).
- Snijd in circa 9 stukken en schep ze één voor één uit het bakblik.

Tip: Gebruik een satéprikker om te controleren of de brownie gaar is. De brownie mag nog plakkerig zijn vanbinnen. Is het deeg nog te vloeibaar? Bak de brownie dan nog enkele minuten.

Eet smakelijk!



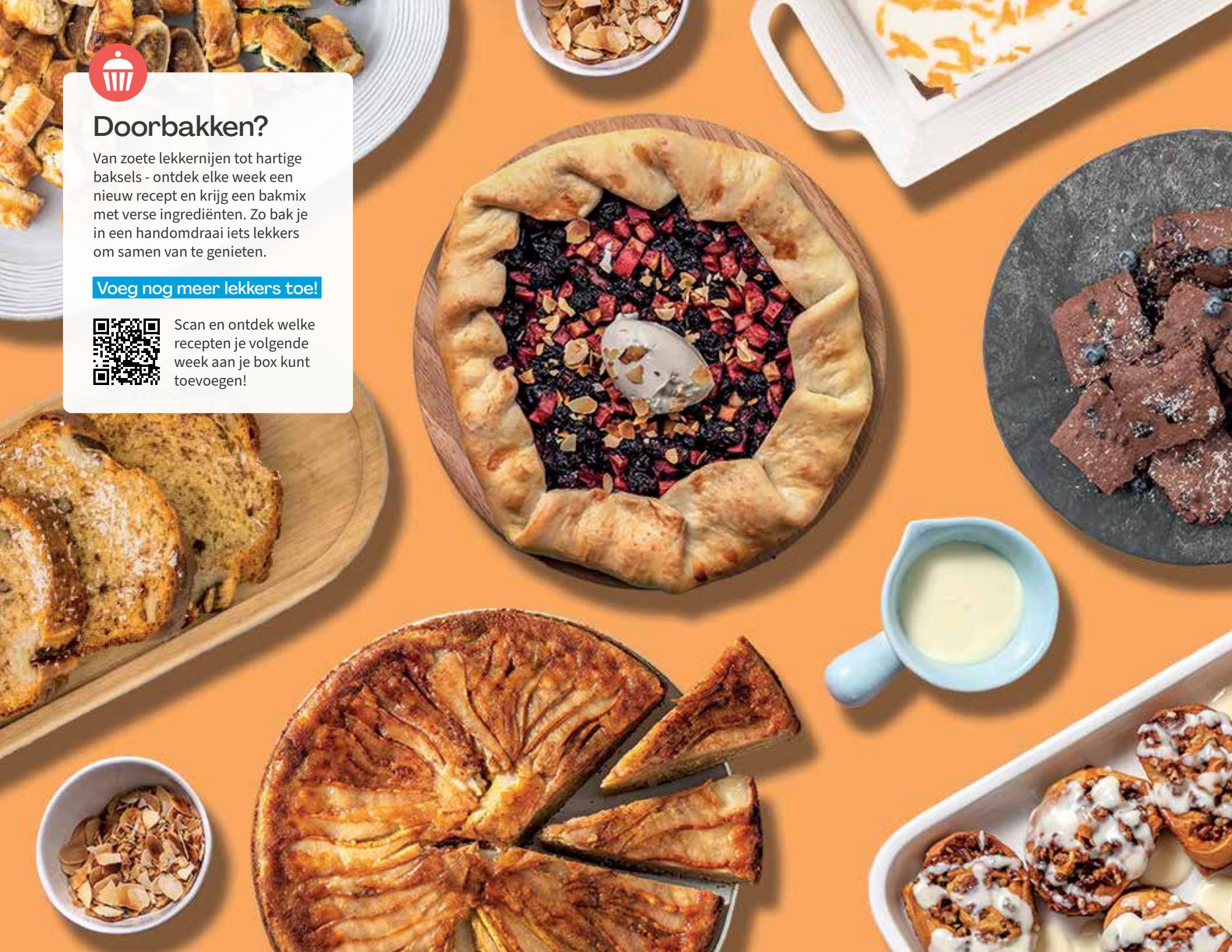
Doorbakken?

Van zoete lekkernijen tot hartige baksels - ontdek elke week een nieuw recept en krijg een bakmix met verse ingrediënten. Zo bak je in een handomdraai iets lekkers om samen van te genieten.

Voeg nog meer lekkers toe!



Scan en ontdek welke recepten je volgende week aan je box kunt toevoegen!



Aardappelblokjes met raclettekaas



Benodigdheden

Kom, ovenschaal

Ingrediënten

	4p
Aardappelblokjes* (g)	300
Raclettekaas* (g)	100
Zelf toevoegen	
Olijfolie (el)	2
Peper & zout	naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	825 /197	779 /186
Vetten (g)	13	12
Waarvan verzadigd (g)	4,9	4,6
Koolhydraten (g)	12	11
Waarvan suikers (g)	0,2	0,1
Vezels (g)	2	2
Eiwitten (g)	8	7
Zout (g)	0,6	0,5

1. Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Meng in een kom de **aardappelblokjes** met ½ el olijfolie per persoon, peper en zout.
- Verdeel de blokjes over een ovenschaal en bak 10 minuten in de oven. De **aardappelblokjes** hoeven nog niet gaar te zijn als ze uit de oven komen.

2. Bakken (aan tafel)

- Bak de **aardappelblokjes** in een pannetje goudbruin en gaar.
- Leg er vervolgens een plakje **raclettekaas** op en bak onder de grill tot de **kaas** is gesmolten.

Baguette

met zelfgemaakte kruidenboter



Benodigdheden

Kom

Ingrediënten

	4p
Roomboter* (g)	125
Knoflookteent (stuk(s))	2
Verse bieslook, dille en bladpeterselie* (g)	
Baguette (stuk(s))	1
Zelf toevoegen	
Peper & zout	naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2042 /488	1633 /390
Vetten (g)	28	22
Waarvan verzadigd (g)	17,4	13,9
Koolhydraten (g)	50	40
Waarvan suikers (g)	1,5	1,2
Vezels (g)	3	3
Eiwitten (g)	8	6
Zout (g)	1,8	1,4

1. Voorbereiden

- Haal de **roomboter** uit de koelkast. Snijd de **roomboter** in kleine blokjes.
- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Pers ½ **knoflookteent** per persoon of snij fijn. Snijd de **verse bieslook, dille en bladpeterselie** fijn.
- Voeg aan een kom de **roomboterblokjes**, de **knoflook** en de verse kruiden toe. Meng met een vork tot een kruidenboter. Breng op smaak met peper en zout.
- Bak ondertussen de **baguette** 12 - 15 minuten in de oven.

2. Serveren (aan tafel)

- Snijd de **baguette** in dunne plakken en servere met de kruidenboter.

Gegrilde groenten met feta



Benodigdheden

Grote kom, kom

Ingrediënten

	4p
Rode puntpaprika* (stuk(s))	2
Courgette* (stuk(s))	1
Feta* (g)	50
BBQ-rub (zakje(s))	½
Champignons* (g)	125
Raclettekaas* (g)	100
Zelf toevoegen	
Olijfolie (el)	2
Peper & zout	naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	879 /210	484 /116
Vetten (g)	16	9
Waarvan verzadigd (g)	7,1	3,9
Koolhydraten (g)	4	2
Waarvan suikers (g)	3,7	2,0
Vezels (g)	2	1
Eiwitten (g)	11	6
Zout (g)	0,9	0,5

1. Voorbereiden

- Snijd de **courgette** en **paprika** in reepjes. Snijd de **champignons** in plakjes.
- Meng in een grote kom per persoon:
½ el olijfolie en ¼ zakje **BBQ-rub** (let op: pittig! Gebruik naar smaak).
- Voeg de **courgette** en **paprika** toe aan de kruidenolie en meng goed. Breng op smaak met peper en zout.
- Verkruimel de **feta** boven een kom.
- Zet de groenten en **feta** in de koelkast tot verder gebruik. Bewaar de **champignons** apart in de koelkast.

2. Bakken (aan tafel)

- Bak de **courgette** en **paprika** tot ze gaar zijn. Serveer met de **feta**.
- Verhit 1 tl van de zelfgemaakte kruidenboter in een pannetje en bak de **champignons** tot ze gaar zijn.
- Voeg **raclettekaas** naar smaak toe aan de **champignons** en bak verder tot de **kaas** gesmolten is.

Vleestrio

Gemarineerde steak, varkenshaas en gekruide varkensworstjes



Benodigdheden

Kom

Ingrediënten

	4p
Knoflookteentje (stuk(s))	2
Italiaanse kruiden (zakje(s))	1
Varkenshaaspuntjes* (g)	100
Varkensworstjes met tomaat en rozemarijn* (stuk(s))	4
Zelf toevoegen	
Olijfolie (el)	2
Peper & zout	naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	998 /239	910 /217
Vetten (g)	17	15
Waarvan verzadigd (g)	4,5	4,1
Koolhydraten (g)	2	2
Waarvan suikers (g)	0,3	0,3
Vezels (g)	0,4	0,4
Eiwitten (g)	20	18
Zout (g)	0,7	0,6

1. Vlees marinieren

- Snijd de **biefstuk** in blokjes van 3 cm.
- Pers ½ **knoflookteentje** per persoon of snijd fijn.
- Meng in een kom de **knoflook**, **varkenshaaspuntjes** en **biefstuk** met per persoon: ¼ zakje **Italiaanse kruiden**, ½ el olijfolie, peper en zout. Meng goed, dek af en zet in de koelkast tot gebruik.

2. Worstjes voorbereiden

- Snijd de **worstjes** in stukjes van 3 cm. Dek af en zet in de koelkast tot gebruik.

3. Bakken (aan tafel)

- Bak de **steak**, **varkenshaas** en **varkensworstjes** tot ze gaar zijn.

Nacho's met kaas en avocadodip

met jalapeño's en cherrytomaten



Benodigdheden

- Ingrediënten

	4p
Avocadodip* (g)	80
Gesneden jalapeño's* (g)	30
Geraspte belegen kaas* (g)	100
Rode cherrytomaten (g)	125
Bieten-tortillachips (g)	75

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	1034 / 247	985 / 235
Vetten (g)	17	17
Waarvan verzadigd (g)	6,3	6,0
Koolhydraten (g)	14	14
Waarvan suikers (g)	2,6	2,5
Vezels (g)	2	2
Eiwitten (g)	7	7
Zout (g)	0,8	0,7

1. Voorbereiden

- Snijd de helft van de **cherrytomaten** in kwartjes.
- Serveer de overige **cherrytomaten** in een kom op tafel.

2. Bakken (aan tafel)

- Voeg een handjevol **tortillachips** toe aan een pannetje. Verdeel de **geraspde kaas**, **jalapeño's** (let op: pittig! Gebruik naar smaak) en gesneden **cherrytomaten** over de **tortillachips** en bak tot de **kaas** is gesmolten.
- Serveer met de **avocadodip**.

Visduo

met Aziatische stijl marinade



Benodigdheden

- Kom

- Ingrediënten

	4p
Mix van verse gember, knoflook en rode peper* (g)	20
Ketjap manis (ml)	40
Zalmfilet* (stuk(s))	2
Gemarineerde garnalen* (g)	160
Zoete Aziatische saus* (zakje(s))	1

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	841 / 201	739 / 177
Vetten (g)	11	9
Waarvan verzadigd (g)	1,6	1,4
Koolhydraten (g)	10	9
Waarvan suikers (g)	8,2	7,2
Vezels (g)	0	0
Eiwitten (g)	15	13
Zout (g)	1,4	1,3

Mini-hamburgers en kipsaté

met pindasaus en whiskeysaus



Benodigdheden

Steelpan

Ingrediënten

	4p
Mini-hamburgerbol (stuk(s))	4
Pikante uienschutney* (g)	80
Whiskeysaus* (g)	120
Pindasaus* (g)	120
Barbecuesaus (g)	50
Kipsatéblokjes* (g)	100
Kalfsburger* (stuk(s))	4

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2877 / 688	1075 / 257
Vetten (g)	45	17
Waarvan verzadigd (g)	10,9	4,1
Koolhydraten (g)	41	15
Waarvan suikers (g)	17,0	6,3
Vezels (g)	3	1
Eiwitten (g)	31	11
Zout (g)	2,8	1,1

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

Perencrumble

met Griekse yoghurt



1. Pindasaus opwarmen

- Verhit de **pindasaus** vlak voor serveren in een kleine steelpan op laag vuur.

2. Bakken (aan tafel)

- Bak de **mini-hamburgers** en **kipsaté** tot ze gaar zijn.
- Serveer de **kipsatéblokjes** met de **pindasaus**.
- Serveer de **hamburgers** met de **uienchutney**, **whiskeysaus** en **barbecuesaus**.

Benodigdheden

Grote kom

Ingrediënten

	4p
Koekjesdeeg chocolade* (pak(ken))	½
Peer* (stuk(s))	2
Gemalen kaneel (t)	1½
Walnootstukjes (g)	40
Yoghurt Griekse stijl* (g)	150

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	920 / 220	680 / 162
Vetten (g)	14	10
Waarvan verzadigd (g)	4,9	3,6
Koolhydraten (g)	20	15
Waarvan suikers (g)	15,2	11,2
Vezels (g)	3	2
Eiwitten (g)	4	3
Zout (g)	0,1	0,1

1. Voorbereiden

- Was of schil de **peer**. Verwijder het klokhuis en snijd de **peer** in kleine blokjes.
- Meng in een grote kom de **peerblokjes** met de **walnootstukjes** en $\frac{1}{8}$ zakje **kaneel** per persoon.
- Verkruimel het **koekjesdeeg** en bewaar apart tot serveren (zie Tip).

Tip: Je gebruikt maar de helft van het koekjesdeeg. Volg de instructies op de verpakking om van het overige deeg koekjes te bakken.

2. Bakken (aan tafel)

- Vul een gourmetpannetje met het perenmengsel en bak tot de **peren** gaar zijn.
- Bedek met een laagje verkruimeld **koekjesdeeg** en bak tot het **koekjesdeeg** bruin kleurt.
- Laat de crumble even afkoelen, zodat het **koekjesdeeg** hard kan worden.
- Serveer met 1 lepel **Griekse yoghurt**.

Benodigdheden

Braadpan, rasp, pan met deksel,
aardappelstamper

Ingrediënten

Ui (stuk(s))	1
Sjalot (stuk(s))	2
Knoflookteent (stuk(s))	1
Wortel* (stuk(s))	1
Bleekselderij* (stengel(s))	10
Kastanjechampignons* (g)	375
Nootmuskaat (mespuntje(s))	5
Ontbijtspek* (plakje(s))	8
Runderlappen* (g)	800
Tomatenpuree (kuipje(s))	1
Rode wijn (ml)	187
Laurierblad (stuk(s))	1
Aardappelen (g)	1000
Kookroom (ml)	120
Verge tijn (g)	20
Worcestershiresaus (ml)	15
Verge bladpeterselie (g)	10
Zelf toevoegen	
Bloem (el)	2
Roomboter (el)	3
Runderbuillonblokje (stuks)	¾
Mosterd (el)	2

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	372 / 89
Vetten (g)	4
Waarvan verzadigd (g)	1,9
Koolhydraten (g)	7
Waarvan suikers (g)	1,3
Vezels (g)	2
Eiwitten (g)	7
Zout (g)	0,3

Allergenen

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

Snelle recepten | 2023

Bœuf Bourguignon

4 personen | met runderlappen en aardappelpuree

Snelle recepten | Totale tijd: 180 min.



1. Voorbereiden

- Snipper de **ui**. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Snijd de **wortel** en **bleekselderij** in kleine blokjes.
- Snijd de **kastanjechampignons** in kwarten. Snijd de **sjalot** in grove stukken.
- Snijd het **ontbijtspek** in reepjes. Snijd de **runderlappen** in stukken van 4 cm groot.
- Verhit een grote braadpan zonder olie op middelhoog vuur en voeg het **ontbijtspek** toe. Bak in 5 - 6 minuten knapperig. Haal het **ontbijtspek** uit de pan.

2. Groenten bakken

- Voeg de **runderlappen** toe en bak in 4 - 5 minuten rondom bruin. Breng op smaak met peper en zout. Haal het **vlees** uit de pan en bewaar apart.
- Verlaag het vuur van de braadpan. Voeg 2 el roomboter toe aan de braadpan en fruit de **ui**, **wortel**, **bleekselderij** en **knoflook** 10 - 12 minuten.
- Voeg de **tomatenpuree** en de **kastanjechampignons** toe en bak 5 - 6 minuten.
- Voeg 2 el bloem toe aan de stoofpot en bak 1 - 2 minuten.
- Schenk de **wijn** in de pan en roer goed. Laat de alcohol in 2 - 4 minuten verdampen.

3. Stoven

- Voeg 150 ml water, de **worcestershiresaus**, de **sjalot**, het **laurierblad**, ¾ bouillonblokje en de **verge tijn** toe aan de pan.
- Voeg het **ontbijtspek** en de **runderlappen** toe aan de pan. Laat de bœuf bourguignon, afgedeckt, 2 - 3 uur stoven op laag vuur.
- Schil ondertussen de **aardappelen** en snijd in grove stukken.
- Breng ruim water aan de kook in een pan met deksel en kook de **aardappelen** 12 - 15 minuten.
- Serveer de bœuf bourguignon met de aardappelpuree.

4. Serveren

- Giet de **aardappelen** af en stamp met een aardappelstamper tot een fijne puree. Voeg 3 el roomboter, 2 el mosterd en de kookroom toe en meng goed.
- Rasp 1 mespuntje **nootmuskaat**. Voeg de **nootmuskaat** toe aan de aardappelpuree en breng op smaak met peper en zout.
- Snijd de **peterselie** grof. Haal de braadpan na 2 - 3 uur van het fornuis. Breng de bœuf bourguignon op smaak met peper en zout. Garneer met de **peterselie**.
- Serveer de bœuf bourguignon met de aardappelpuree.

Eet smakelijk!



Smaakt het naar meer?

Van ontbijt en lunch tot een simpele maaltijd of bijgerecht: probeer ook de andere snelle recepten en zet in 5 tot 15 minuten iets lekkers voor twee op tafel.

Voeg nog meer lekkers toe!



Scan en ontdek welke snelle recepten je volgende week aan je box kunt toevoegen!





Ontbijtbox | Kerst | 2023

4 personen | met zelfgemaakte eiersalade, smoothie en yoghurtparfait

Totale tijd: 35 min.



Danerolles -
Kaneelrolletjes



Pecanstukjes



Citroen



Bloemsuiker



Ei



Verse bieslook



Mayonaise



Gele currykruiden



Handsinaasappel



Appel



Gemalen kaneel



Biologische
yoghurt Griekse stijl



Verge frambozen
en blauwe bessen



Banaan



Kokosmelk



Avocado



Speculaasstukjes



Koudgerookte zalm



Kruidenroomkaas



Seizoensbroodje



Luxe kerststol



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

Benodigdheden

2x bakplaat met bakpapier, staafmixer of blender, rasp, hoge kom, grote kom, 2x steelpan, 2x serveerschaal, kleine kom, pan

Ingrediënten voor 4 personen

Danerolles - Kaneelrolletjes*	1
Pecanstukjes (g)	50
Citroen* (stuk(s))	½
Poedersuiker (g)	100
Ei* (stuk(s))	6
Verge bieslook* (g)	20
Mayonaise* (g)	75
Gele currykruiden (zakje(s))	1
Handsinaasappel* (stuk(s))	1
Appel* (stuk(s))	2
Gemalen kaneel (tl)	3
Biologische yoghurt Griekse stijl* (g)	500
Verge frambozen en blauwe bessen* (g)	300
Banaan* (stuk(s))	2
Kokosmelk (ml)	250
Avocado (stuk(s))	2
Speculaastukjes (g)	60
Koudgerookte zalm* (g)	320
Kruidenroomkaas* (g)	75
Zelf toevoegen	
[Plantaardige] roomboter (el)	6
[Plantaardige] melk (ml)	50
Mosterd (tl)	1
Honing (el)	4

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	902 /216
Vetten (g)	11
Waarvan verzadigd (g)	4,3
Koolhydraten (g)	23
Waarvan suikers (g)	13,2
vezels (g)	2
Eiwitten (g)	6
Zout (g)	0,5

Allergenen

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



1. Kaneelrolletjes maken

- Verwarm de oven voor op 180 graden. Open het blik **kaneelrolletjes** en rol het deeg uit.
- Verwarm 4 el roomboter in een steelpan en voeg de **kaneelsuiker** en **pecanstukjes** toe. Verwarm 1 minuut op laag vuur (zie Tip).
- Besmeer het deeg met het botermengsel.
- Rol het deeg op, snijd in 8 plakken en leg op een bakplaat met bakpapier. Bak 10 - 12 minuten in de oven.
- Pers ondertussen ½ **citroen** uit boven een kleine kom. Voeg de poedersuiker en 50 ml melk toe en meng tot een glad geheel.

Tip: De kaneelsuiker vind je in de verpakking van de kaneelrolletjes.



4. Smoothie maken

- Voeg de **afbakbroodjes** toe aan een bakplaat met bakpapier en bak 6 - 8 minuten in de oven.
- Voeg de **frambozen, blauwe bessen, banaan** en **kokosmelk** toe aan een blender of een hoge kom met staafmixer en pureer tot een smoothie. Voeg eventueel nog wat honing toe naar smaak.
- Verdeel de smoothie over 4 glazen.

2. Eiersalade maken

- Breng in een steelpan ruim water aan de kook. Voeg de **eieren** toe en kook in 10 - 12 minuten hard.
- Laat de **eieren** schrikken onder koud water. Pel het **ei** en snijd in kleine blokjes.
- Snijd de **bieslook** fijn. Voeg het **ei** en de **bieslook** toe aan een grote kom.
- Meng met de **mayonaise, currykruiden**, 1 tl mosterd en breng op smaak met peper en zout (Zie Tip).

Tip: Houd je niet van eiersalade? Je kunt de eieren ook gekookt of gebakken serveren. Gebruik dan de **bieslook**, **mayonaise** en **currykruiden** als beleg en/of specerijen voor de broodjes.



5. Garnering voorbereiden

- Halveer de **avocado** en verwijder de pit en schil. Snijd het vruchtvlees in de lengte in dunne plakjes.
- Verdeel de helft van de honingyoghurt over 4 mooie glaasjes. Verdeel vervolgens de helft van de appelcompôte over de glaasjes, gevolgd door de overige honingyoghurt. Maak af met de overige appelcompôte.
- Garneer de parfaits met de **speculaastukjes**.
- Verdeel de **gerookte zalm, kruidenroomkaas** en **avocado** over 3 serveerschalen.



6. Serveren

- Leg de **kaneelrolletjes** op een serveerschaal en besprenkel met het glazuur.
- Leg de **broodjes** op een serveerschaal.
- Serveer met de **kerststol**, eiersalade, smoothies, yoghurtparfait, **kruidenroomkaas**, **avocado** en **gerookte zalm**.

Eet smakelijk!

Turks broodje met spicy pulled chicken

met sriracha-mayo en paprika

Benodigdheden

Koekenpan

Ingrediënten

Ui (stuk(s))	1
Komkommer* (stuk(s))	1
Paprika* (stuk(s))	1
Knoflookteent (stuk(s))	1
Pulled chicken* (g)	100
Zoet-pittige chilisaus* (zakje(s))	1
Mini Turks brood (stuk(s))	2
Sriracha-mayo* (g)	100
Radicchio en ijsbergsla* (g)	50
Zelf toevoegen	
[Zoutarme] ketjap manis (el)	2
Zonnebloemolie (el)	1

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2795 / 668	610 / 146
Vetten (g)	33	7
Waarvan verzadigd (g)	4,2	0,9
Koolhydraten (g)	68	15
Waarvan suikers (g)	19,2	4,2
Vezels (g)	7	1
Eiwitten (g)	22	5
Zout (g)	3,2	0,7

Allergenen

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

Snelle recepten Totale tijd: 15 min.



1. Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 180 graden. Snipper de **ui**. Snijd de **komkommer** in plakjes en de **paprika** in reepjes. Pers de **knoflook** of snijd fijn.

2. Pulled chicken bakken

- Verhit 1 el zonnebloemolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Fruit de **knoflook** en **ui** 2 minuten. Voeg de **paprika** en de pulled chicken toe en bak 4 minuten. Voeg de zoet-pittige chilisaus en ketjap manis toe en verwarm het geheel nog 2 minuten. Breng op smaak met peper en zout.

3. Broodje bakken

- Bak het Turkse **broodje** 5 - 8 minuten in de oven.

4. Serveren

- Verdeel de **broodjes** over de borden en snijd ze open. Beleg de **broodjes** met de pulled chicken. Garneer met de sriracha-mayo, **slamix** en **komkommer**plakjes. Maak af met de bovenkant van het **broodje**.

Eet smakelijk!



Ui



Komkommer



Paprika



Knoflookteent



Pulled chicken



Zoet-pittige chilisaus



Mini Turks brood



Sriracha-mayo



Radicchio en ijsbergsbla



Smaakt het naar meer?

Van ontbijt en lunch tot een simpele maaltijd of bijgerecht: probeer ook de andere snelle recepten en zet in 5 tot 15 minuten iets lekkers voor twee op tafel.

Voeg nog meer lekkers toe!



Scan en ontdek welke snelle recepten je volgende week aan je





**HELLO
FRESH**

Eggs royale - eieren op briochebrood met gerookte zalm met hollandaisesaus en spinazie

Benodigdheden

Steelpan, grote pan of steelpan met deksel, garde, koekenpan, schuimspaan, keukenpapier

Uit jouw keukenkastje

Zonnebloemolie, witte wijnazijn, peper en zout

Ingrediënten voor 2 personen

Ei* (stuk(s))	4
Hollandaise saus* (zakje(s))	1
Briochebroodje (stuk(s))	2
Koudgerookte zalm* (g)	120
Spinazie* (g)	100
Zelf toevoegen	
Zonnebloemolie (el)	1
Witte wijnazijn (el)	4
Peper & zout	naar smaak
* in de koelkast bewaren	

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2561 /612	721 /172
Vetten (g)	39	11
Waarvan verzadigd (g)	15,2	4,3
Koolhydraten (g)	30	9
Waarvan suikers (g)	4,5	1,3
Vezels (g)	1	0
Eiwitten (g)	33	9
Zout (g)	2,2	0,6

Allergenen

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



1. Eieren koken

In deze stap vind je een makkelijke bereiding van de eieren. Lijkt het je leuk om de eieren te pocheren? Volg dan de bereidingswijze in de volgende stap.

Verwarm de oven voor op 180 graden. Zorg dat de **eieren** net onder water staan in een steelpan met deksel. Breng het water aan de kook en kook de **eieren**, afgedeckt, in 6-8 minuten hard (zie Tip). Pel de **eieren** en snijd ze doormidden. Ga verder met stap 3.

Tip: Kook de eieren 6 minuten voor een zachtgekookt ei. Wil je een hardgekookt ei? Kook het dan 10 minuten.

2. Eieren pocheren

Verwarm de oven voor op 180 graden en breng een grote pan met water aan de kook. Voeg 4 el azijn per persoon toe aan het water zodra het kookt. Breek elk **ei** in een klein glas. Draai met een garde het water in de pan rond zodat er een draaikolk in de pan ontstaat. Laat de **eieren** voorzichtig één voor één in het midden van de draaikolk vallen en zet het vuur laag. Kook tot het eiwit volledig gaar en stevig is. Dit duurt ongeveer 2-3 minuten (zie Tip). Gebruik een schuimspaan om elk ei voorzichtig uit de pan te halen en leg het op een bord met keukenpapier om uit te lekken.

Tip: Het eigeel blijft op deze manier vloeibaar. Heb je liever een iets steviger eigeel? Kook dan 1 minuut langer.

3. Spinazie roerbakken

Verwarm ondertussen ½ el zonnebloemolie per persoon een koekenpan op middelhoog vuur. Zet het vuur lager en scheur de **spinazie**, eventueel in delen, boven de pan. Voeg een snuf zout en peper toe. Roerbak de **spinazie** 1 minuut of totdat deze begint te slinken. Haal vervolgens van het vuur. Verwarm de **hollandaisesaus** 1-2 minuten in een steelpan. Bak de **briochebroodjes** 3-4 minuten in de voorverwarmde oven.

4. Serveren

Snijd de **briochebroodjes** open. Verdeel de **spinazie** over de halve broodjes. Garneer met de **gerookte zalm**. Leg de **eieren** erop en verdeel de **hollandaisesaus** eroverheen.

Eet smakelijk!



Ei



Hollandaise saus



Brioche broodje



Koudgerookte zalm



Spinazie



Smaakt het naar meer?

Van ontbijt en lunch tot een simpele maaltijd of bijgerecht: probeer ook de andere snelle recepten en zet in 5 tot 15 minuten iets lekkers voor twee op tafel.

Voeg nog meer lekkers toe!



Scan en ontdek welke snelle recepten je volgende week aan je box kunt toevoegen!





Burrata met serranoham met pistachenoten en kumato tomaat

Benodigdheden

Saladekom, koekenpan, kleine kom

Uit jouw keukenkastje

Extra vierge olijfolie, zwarte balsamicoazijn,
peper en zout

Ingrediënten voor 2 personen

Burrata* (stuk(s))	2
Kumato tomaat* (stuk(s))	1
Pistachenoten (g)	10
Serranoham* (g)	40
Rucola en veldsla* (g)	40
Groene pesto* (g)	40
Citroen (stuk(s))	1
Zelf toevoegen	
Extra vierge olijfolie (el)	½
Zwarre balsamicoazijn (el)	½
Peper en zout	naar smaak
* in de koelkast bewaren	

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	1875 /448	727 /174
Vetten (g)	35	14
Waarvan verzadigd (g)	14,6	5,7
Koolhydraten (g)	9	3
Waarvan suikers (g)	3,9	1,5
Vezels (g)	3	1
Eiwitten (g)	24	9
Zout (g)	1,6	0,6

Allergenen

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

Snelle recepten Totale tijd: 10 min.



1. Voorbereiden

Snijd de **kumato tomaat** in dunne plakken. Hak de **pistachenoten** fijn. Rasp de schil van de **citroen** met een fijne rasp. Pers de **citroen** vervolgens uit boven een kleine kom.

2. Salade aanmaken

Meng in een saladekom ½ el olijfolie met de zwarte balsamicoazijn en **citroensap** naar smaak. Voeg de **pistachenoten** goudbruin. Meng met de dressing en breng op smaak met peper en zout.

3. Roosteren

Verhit een koekenpan zonder olie op hoog vuur en rooster de **pistachenoten** goudbruin. Haal uit de pan en bewaar apart.

4. Serveren

Verdeel de plakken **tomaat** over platte borden. Leg een handje **slamix** in het midden van de borden en leg een hele bol **burrata** op ieder bordje. Scheur de **serranoham** in stukken en gebruik samen met de **pistachenoten** als garnering. Besprenkel met de **pesto** en de **citroenrasp**.

Eet smakelijk!



Burrata



Kumato tomaat



Pistachenoten



Serranoham



Rucola en veldsla



Groene pesto



Citroen



Smaakt het naar meer?

Van ontbijt en lunch tot een simpele maaltijd of bijgerecht: probeer ook de andere snelle recepten en zet in 5 tot 15 minuten iets lekkers voor twee op tafel.

Voeg nog meer lekkers toe!



Scan en ontdek welke snelle recepten je volgende week aan je box kunt toevoegen!



Chocolade moelleux taart

met verse frambozen en crème fraîche

Benodigdheden

Steelpan, 2x grote kom, bakpapier, mixer, ovenschaal

Uit jouw keukenkastje

Bloem, roomboter, suiker

Ingrediënten voor 4 personen

Ei* (stuk(s))	2
Biologische crème fraîche* (g)	50
75% Pure chocolade (g)	80
Chocoladedruppels (g)	100
Frambozen* (g)	125
Zelf toevoegen	
Bloem (g)	40
Roomboter (g)	75
Suiker (g)	50
* in de koelkast bewaren	

Voedingswaarden

	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	1495 /357
Vetten (g)	25
Waarvan verzadigd (g)	14,9
Koolhydraten (g)	26
Waarvan suikers (g)	20,5
Vezels (g)	1
Eiwitten (g)	6
Zout (g)	0,1

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 180 graden. Smelt in een steelpan de **chocoladedruppels**, 80 g **pure chocolade** en de roomboter op laag vuur. Let op: roer regelmatig zodat de chocolade niet aanbrandt. Laat het geheel afkoelen als de chocolade en boter helemaal gesmolten zijn.

2. Eiwit kloppen

Scheid de **eierdooier** van het **eiwit**. Voeg het **eiwit** toe aan een grote kom. Voeg de **eierdooiers** toe aan een andere grote kom. Mix het **eiwit** met een mixer tot deze stijf is (zie Tip).

Tip: Zorg dat de kom helemaal schoon en vettvrij is, anders wordt het eiwit niet stijf. Kan je de kom ondersteboven houden zonder dat het eiwit eruit valt? Dan is het stijf genoeg!

3. Beslag maken

Weeg de suiker af en meng door de **eidoosiers**. Meng vervolgens de gesmolten chocolade en boter erdoorheen. Voeg de bloem toe en meng tot een samenhangend mengsel. Schep daarna met een spatel voorzichtig het **eiwit** door het beslag. Let op dat het geheel luchtig blijft.

4. Serveren

Bekleed een kleine ovenschaal met bakpapier (zie Tip). Bak de taart 10 - 13 min in de oven, of tot de randen gebakken zijn en het midden van de taart nog zacht en gesmolten is. Verdeel de chocolade moelleux over kommen. Garneer met de **crème fraîche** en de **frambozen**.

Tip: Je kan het beslag ook over kleine warmtebestendige kommen verdelen zodat iedereen een eigen taartje heeft. Vet de kommen dan eerst in met een beetje boter.



Ei



Biologische crème fraîche



75% Pure chocolade



Chocoladedruppels



Frambozen



Smaakt het naar meer?

Van ontbijt en lunch tot een simpele maaltijd of bijgerecht: probeer ook de andere snelle recepten en zet in 5 tot 15 minuten iets lekkers voor twee op tafel.

Voeg nog meer lekkers toe!



Scan en ontdek welke snelle recepten je volgende week aan je box kunt toevoegen!



Tutti-frutti smoothie met frambozen met ananas, sinaasappel en banaan

Benodigdheden

Blender of hoge kom met staafmixer

Ingrediënten voor 2 personen

Kokosmelk (ml)	250
Banaan (stuk(s))	1
Perssinaasappel (stuk(s))	2
Frambozen* (g)	125
Verge ananasstukjes (g)	200
* in de koelkast bewaren	

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	1839 /439	366 /87
Vetten (g)	23	5
Waarvan verzadigd (g)	19,8	3,9
Koolhydraten (g)	52	10
Waarvan suikers (g)	41,0	8,2
Vezels (g)	8	2
Eiwitten (g)	5	1
Zout (g)	0,1	0,0

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Pel 1 **banaan** en snijd in stukken.

2. Persen

Pers de **sinaasappel** uit en voeg het sap toe aan de blender of een hoge kom.

3. Mixen

Voeg vervolgens de **frambozen**, **banaan**, **ananas** en 250 ml **kokosmelk** toe aan de blender of een hoge kom. Mix met de blender of een staafmixer tot een dikke smoothie.

4. Serveren

Schenk de smoothie in twee glazen en serveer.

Eet smakelijk!



Kokosmelk



Banaan



Perssinaasappel



Frambozen



Verse ananasstukjes



Smaakt het naar meer?

Van ontbijt en lunch tot een simpele maaltijd of bijgerecht: probeer ook de andere snelle recepten en zet in 5 tot 15 minuten iets lekkers voor twee op tafel.

Voeg nog meer lekkers toe!



Scan en ontdek welke snelle recepten je volgende week aan je box kunt toevoegen!



Smashed avocado toast met Midden-Oosterse twist

met feta, granaatappel en pistachenootjes

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, rasp, 2x kleine kom

Ingrediënten

Volkoren ciabatta (stuk(s))	2
Avocado (stuk(s))	2
Feta* (g)	50
Granaatappel* (stuk(s))	1
Pistachenoten (g)	20
Citroen* (stuk(s))	1
Midden-Oosterse kruidenmix (zakje(s))	¾
Zelf toevoegen	
Olijfolie (el)	1
Extra vierge olijfolie (el)	2
Peper en zout	naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3919 /937	876 /209
Vetten (g)	69	15
Waarvan verzadigd (g)	12,1	2,7
Koolhydraten (g)	52	12
Waarvan suikers (g)	13,7	3,1
Vezels (g)	17	4
Eiwitten (g)	21	5
Zout (g)	1,7	0,4

Allergenen

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

Snelle recepten Totale tijd: 15 min.



1. Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Snijd het **broodje** open en besprenkel de snijkanten met de olijfolie.
- Leg de **broodjes** op een bakplaat met bakpapier en rooster 6 - 8 minuten in de oven.

2. Avocado "smashen"

- Halveer de **avocado** en verwijder de pit en schil. Prak het vruchtvlees met een vork in een kleine kom.
- Rasp de schil van de **citroen** met een fijne rasp en pers de helft van de **citroen** uit. Snijd de andere helft van de **citroen** in 4 partjes.
- Voeg het citroensap en 2 tl **Midden-Oosterse kruiden** toe aan de **avocado** en meng goed. Breng goed op smaak met peper en zout.



Volkoren ciabatta



Avocado



Feta



Granaatappel



Pistachenoten



Citroen



Midden-Oosterse kruidenmix

3. Topping voorbereiden

- 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.
- Hak de **pistachenoten** grof.
- Meng in een kleine kom de citroenrasp met 2 el extra vierge olijfolie.

4. Serveren

- Verdeel de toasts over 2 borden en beleg met smashed avocado.
- Verkruimel de **feta**.
- Bestrooi de toasts met **feta**, granaatappelpitjes en gehakte pistachnoten.
- Besprenkel tot slot met de citroenolie en garneer met 1 citroenpartje.

Eet smakelijk!



Smaakt het naar meer?

Van ontbijt en lunch tot een simpele maaltijd of bijgerecht: probeer ook de andere snelle recepten en zet in 5 tot 15 minuten iets lekkers voor twee op tafel.

Voeg nog meer lekkers toe!



Scan en ontdek welke snelle recepten je volgende week aan je box kunt toevoegen!





Erwtensoep met Brandt & Levie Rookworst

4 porties | met speklap

Benodigdheden

Aardappelstamper, soeppan met deksel

Ingrediënten

Laurierblad (stuk(s))	1
Speklap* (stuk(s))	2
Wortel* (stuk(s))	2
Aardappelen* (g)	200
Verge bladselderij* (g)	20
Prei* (stuk(s))	1
Ui* (stuk(s))	1
Knolselderijblokjes* (g)	300
Rookworst van Brandt & Levie*	1
(stuk(s))	
Groene spliterwten (g)	300
Zelf toevoegen	
[Zoutarme] runderbouillon (ml)	1000
Peper en zout	naar smaak
* in de koelkast bewaren	

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	5222 / 1248	395 / 94
Vetten (g)	43	3
Waarvan verzadigd (g)	19,5	1,5
Koolhydraten (g)	132	10
Waarvan suikers (g)	20,8	1,6
Vezels (g)	22	2
Eiwitten (g)	73	6
Zout (g)	7,9	0,6

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Bereid de bouillon in een grote soeppan met deksel.
- Voeg de **spliterwten** en het **laurierblad** toe.
- Voeg de **speklappen** toe en laat, afgedekt, 20 minuten zachtjes koken op middellaag vuur. Roer regelmatig door.

2. Snijden

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

3. Soep afmaken

- Haal na 20 minuten de **speklappen** uit de pan en snijd in kleine blokjes.
- Voeg de **wortel**, **aardappel**, gesneden **bladselderij**, **knolselderij**, **prei**, **ui**, en **rookworst** toe en kook nog 20 minuten op laag vuur, of tot de groenten gaar zijn.
- Haal de **worst** uit de soep en snijd in plakjes. Verwijder het **laurierblad** uit de soep.
- Stamp de soep een paar keer door met een aardappelstamper.

4. Serveren

- Voeg de **speklappen** en **rookworstplakken** toe aan de soep.
- Verhoog het vuur en roer de soep goed door. Breng op smaak met peper en zout.
- Verdeel de soep over de kommen en garneer met de apart gehouden **bladselderij**.

Eet smakelijk!



Laurierblad



Speklap



Wortel



Aardappelen



Verge bladselderij



Prei



Ui



Knolselderij-blokjes



Rookworst van Brandt & Levie



Groene spliterwten



Smaakt het naar meer?

Van ontbijt en lunch tot een simpele maaltijd of bijgerecht: probeer ook de andere snelle recepten en zet in 5 tot 15 minuten iets lekkers voor twee op tafel.

Voeg nog meer lekkers toe!



Scan en ontdek welke snelle recepten je volgende week aan je box kunt toevoegen!





**HELLO
FRESH**

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, pan met deksel, koekenpan

Ingrediënten

Jasmijnrijst (g)	150
Mozzarella* (bol(len))	1
Verge bladpeterselie* (g)	10
Panko paneermeel (g)	75
Knoflookteken* (stuk(s))	1
Smokey tomatenketchup* (g)	120
Siciliaanse kruidenmix (zakje(s))	1
Mayonaise* (g)	50
Kruidenroomkaas* (g)	50
Zelf toevoegen	
Bloem (el)	1
[Plantaardige] roomboter (el)	2
Water voor saus (el)	1
[Zoutarm] groentebouillonblokje (stuk(s))	1
Peper en zout	naar smaak
* in de koelkast bewaren	

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	4188 /1001	845 /202
Vetten (g)	53	11
Waarvan verzadigd (g)	22,4	4,5
Koolhydraten (g)	104	21
Waarvan suikers (g)	11	2,2
Vezels (g)	3	1
Eiwitten (g)	26	5
Zout (g)	2,6	0,5

Allergenen

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

Arancini met gesmolten mozzarella met aioli en smokey tomatenketchup

Snelle recepten | Totale tijd: 35 min.



1. Rijst koken

- Verwarm de oven voor op 220 graden. Breng 360 ml water met ¼ bouillonblokje aan de kook in een pan met deksel.
- Voeg de **rijst** toe en kook, afgedekt, 10 - 12 minuten. Giet af indien nodig.
- Roer de **Siciliaanse kruiden** door de gekookte **rijst** en laat, afgedekt, 5 minuten nagaren.
- Zet de **rijst** in de koelkast om af te koelen.



Jasmijnrijst



Mozzarella

2. Panko roosteren

- Snijd de **mozzarella** in blokjes van 1 cm.
- Verhit de roomboter in een koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **panko** 4 - 5 minuten.
- Breng de **panko** op smaak met peper en zout.



Panko paneermeel

3. Arancini maken

- Meng de afgekoelde **rijst** met de **kruidenroomkaas**, de bloem en 1 el **panko**. Breng op smaak met peper en zout.
- Rol de **rijst** in balletjes iets groter dan een bitterbal. Druk een **mozzarellastukje** in het midden van de bal en kneed dicht. Rol de ballen door de panko tot ze gelijkmatig bedekt zijn.
- Verdeel de arancini over een bakplaat met bakpapier en bak 10 - 15 min bovenin de oven.



Knoflookteken



Smokey tomatenketchup

4. Serveren

- Hak de blaadjes van de **peterselie** fijn. Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Meng de **knoflook** met de **mayonaise**, 1 el water en de helft van de **peterselie**.
- Serveer de arancini op een grote schaal en garneer met de overige **peterselie**.
- Serveer met de zelfgemaakte aioli en de **smokey tomatenketchup**.

Eet smakelijk!



Siciliaanse kruidenmix



Mayonaise



Smaakt het naar meer?

Van ontbijt en lunch tot een simpele maaltijd of bijgerecht: probeer ook de andere snelle recepten en zet in 5 tot 15 minuten iets lekkers voor twee op tafel.

Voeg nog meer lekkers toe!



Scan en ontdek welke snelle recepten je volgende week aan je box kunt toevoegen!





**HELLO
FRESH**

Stoofpeertjes met rode wijn

7 stuks | met winterse kruiden

Benodigdheden

Dunschiller, soeppan met deksel

Ingrediënten

Citroen* (stuk(s))	1
Peer* (stuk(s))	7
Gemalen kaneel (tl)	3
Speculaaskruiden (zakje(s))	1
Laurierblad (stuk(s))	1
Rode wijn (ml)	187
Zelf toevoegen	
[Plantaardige] roomboter (el)	2
Suiker (g)	70
Water (ml)	700

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2368 / 566	223 / 53
Vetten (g)	14	1
Waarvan verzadigd (g)	8,1	0,8
Koolhydraten (g)	102	10
Waarvan suikers (g)	35,9	3,4
Vezels (g)	3	0
Eiwitten (g)	2	0
Zout (g)	0	0

Allergenen

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

Totale tijd: 135 min.



1. Voorbereiden

- Was de **citroen** en snijd met een scherp mesje of dunschiller een lang stuk schil van de **citroen**, zonder het wit van de citroenschil mee te snijden.
- Schil de **peren** met een dunschiller.

2. Stoof bereiden

- Verhit de roomboter in een grote soeppan op middelhoog vuur.
- Voeg de suiker, **kaneel**, **speculaaskruiden**, de **citroenschil** en het **laurierblad** toe.
- Voeg de **peren**, **rode wijn** en het water toe. Zorg dat de **peren** net onder water staan.

3. Stoven

- Stoof de **peren**, afgedekt, 1½ uur op laag vuur.
- Verwijder de **peren** uit de pan.
- Verhoog het vuur en laat de siroop nog 30 minuten, zonder deksel, inkoken.

4. Serveren

- Leg de stoofpeertjes in een serveerschaal en servere met de siroop (zie Tip).

Tip: In de koelkast blijven de stoofpeertjes in een luchtdichte bewaarbak 4 dagen goed.

Eet smakelijk!



Citroen



Peer



Gemalen kaneel



Speculaaskruiden



Laurierblad



Rode wijn



Smaakt het naar meer?

Van ontbijt en lunch tot een simpele maaltijd of bijgerecht: probeer ook de andere snelle recepten en zet in 5 tot 15 minuten iets lekkers voor twee op tafel.

Voeg nog meer lekkers toe!



Scan en ontdek welke snelle recepten je volgende week aan je box kunt toevoegen!



Kerstcrostini's

16 stuks | met burrata, serranoham, camembert en cranberrychutney

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier

Ingrediënten

Witte demi-baguette (stuk(s))	2
Serranoham* (g)	40
Franse camembert* (g)	80
Vers basilicum* (g)	10
Burrata* (bol(len))	1
Balsamicocrème (ml)	8
Cranberrychutney* (g)	40
Zelf toevoegen	
Olijfolie (el)	3
Peper en zout	naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	1163 / 278
Vetten (g)	14
Waarvan verzadigd (g)	5,6
Koolhydraten (g)	25
Waarvan suikers (g)	4,2
Vezels (g)	2
Eiwitten (g)	11
Zout (g)	1,1

Allergenen

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

Snelle recepten | Totale tijd: 10 - 15 min.



1. Crostini's bakken

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Snijd de **baguettes** in 16 schuine plakjes en besprengel met de olijfolie. Leg de plakjes op een bakplaat met bakpapier en bak 6 - 8 minuten in de oven.
- Scheur de **serranoham** in kleine stukjes en bak de laatste 5 minuten mee. Gebruik eventueel een tweede bakplaat.



Witte
demi-baguette



Serranoham



Franse
camembert



Vers basilicum



Burrata



Balsamicocrème



Cranberrychutney

2. Toppings voorbereiden

- Snijd de **camembert** in plakjes.
- Snijd het **basilicum** fijn.

3. Beleggen

- Verdeel de **burrata** over de helft van de geroosterde **broodplakjes**. Breng op smaak met peper.
- Garneer de burrata-crostini's met de **serranoham** en besprengel met de **balsamicocrème**.
- Beleg de andere helft van de geroosterde **broodplakjes** met de **camembertplakjes**.
- Verdeel de **cranberrychutney** over de camembert-crostini's.

4. Serveren

- Garneer de crostini's met het **basilicum**.

Eet smakelijk!



Smaakt het naar meer?

Van ontbijt en lunch tot een simpele maaltijd of bijgerecht: probeer ook de andere snelle recepten en zet in 5 tot 15 minuten iets lekkers voor twee op tafel.

Voeg nog meer lekkers toe!



Scan en ontdek welke snelle recepten je volgende week aan je box kunt toevoegen!



Romige aardpeesoep met krokante aardpeer en tuinkers

2 porties | met geroosterde hazelnoten en olijfolie met truffelaroma

Benodigdheden

Keukenpapier, bord, soeppan met deksel, staafmixer, koekenpan

Ingrediënten

Aardappelen (g)	600
Aardpeer* (g)	400
Knoflookteent (stuk(s))	2
Sjalot (stuk(s))	2
Baguette (stuk(s))	1
Hazelnoten (g)	20
Tuinkers* (g)	10
Olijfolie met truffelaroma (ml)	16
Zelf toevoegen	
[Plantaardige] roomboter (el)	3
Witte balsamicoazijn (tl)	2
[Zoutarme] groentebouillon (ml)	1000
Zonnebloemolie (el)	4
Peper en zout	naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	6021/1439	455 /109
Vetten (g)	59	4
Waarvan verzadigd (g)	17,4	1,3
Koolhydraten (g)	187	14
Waarvan suikers (g)	12,8	1
Vezels (g)	27	2
Eiwitten (g)	30	2
Zout (g)	7,4	0,6

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Schil de **aardappelen** en $\frac{3}{4}$ van de **aardpeer**. Snijd in blokjes van 2 cm. Was de achtergehouden $\frac{1}{4}$ van de **aardpeer** grondig en snijd in plakjes van 2 mm.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn. Snijd de **sjalot** in halve ringen.
- Verhit de roomboter in een soeppan met deksel op middelhoog vuur en fruit de **sjalot** 1 minuut. Voeg de **aardpeerblokjes**, **aardappelblokjes** en **knoflook** toe en bak 2 - 3 minuten.
- Blus af met het witte balsamicoazijn. Voeg de bouillon toe en kook de soep, afgedekt, 15 - 20 minuten.



Aardappelen



Aardpeer

2. Pureren

- Haal de soeppan van het vuur en pureer met een staafmixer. Breng op smaak met peper en zout.
- Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de **aardpeerplakjes** 4 - 6 minuten, of tot ze goudbruin zijn.
- Laat de **aardpeerplakjes** uitlekken op een bord met keukenpapier. Breng op smaak met peper en zout.



Knoflookteent



Sjalot

3. Hazelnoten grillen

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Bak de **baguette** 8 - 10 minuten in de oven.
- Hak de **hazelnoten** grof.
- Verhit dezelfde koekenpan zonder bakvet op middelhoog vuur en rooster de **hazelnoten** 2 - 3 minuten. Haal uit de pan en bewaar apart.



Baguette



Hazelnoten

4. Serveren

- Knip de **tuinkers**.
- Verdeel de soep over diepe borden. Garneer met de gebakken **aardpeer**, **hazelnoten**, **tuinkers** en **olijfolie met truffelaroma** naar smaak.
- Snijd de **baguette** in plakjes en serveer ernaast.

Eet smakelijk!



Tuinkers



Olijfolie met truffelaroma



Smaakt het naar meer?

Van ontbijt en lunch tot een simpele maaltijd of bijgerecht: probeer ook de andere snelle recepten en zet in 5 tot 15 minuten iets lekkers voor twee op tafel.

Voeg nog meer lekkers toe!



Scan en ontdek welke snelle recepten je volgende week aan je box kunt toevoegen!



Benodigdheden

Aluminiumfolie, rasp, staafmixer, ovenschaal, dunschiller of kaasschaaf, steelpan

Ingrediënten

Knoflookteentje (stuk(s))	4
Sjalot (stuk(s))	1
Slagroom* (ml)	200
Laurierblad (stuk(s))	1
Aardappelen (g)	800
Parmigiano Reggiano* (stuk(s))	1
Geraspte gruyère* (g)	75
Verge tijm* (g)	10
Olijfolie met truffelaroma (ml)	8
Zelf toevoegen	
[Zoutarme] groente bouillon (ml)	75
Peper en zout	naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	573 /137
Vetten (g)	8
Waaran verzadigd (g)	4,7
Koolhydraten (g)	12
Waaran suikers (g)	0,7
Vezels (g)	2
Eiwitten (g)	5
Zout (g)	0,2

Allergenen

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

Luxe aardappelgratin met gruyère en Parmigiano Reggiano

2 porties | met olijfolie met truffelaroma

Totale tijd: 80 - 90 min.



1. Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Snijd de **sjalot** in halve ringen.
- Bereid de bouillon.

2. Saus koken

- Meng in een steelpan de **knoflook**, **sjalot**, **slagroom**, bouillon en het **laurierblad** en verhit 20 minuten op middellaag vuur.
- Verwijder het **laurierblad** en pureer met een staafmixer tot een gladde saus.
- Breng op smaak met peper en zout.

3. Aardappelen snijden

- Schil de **aardappel** of was grondig en snijd in zo dun mogelijke plakjes. Gebruik eventueel een dunschiller of kaasschaaf.
- Rasp de **Parmigiano Reggiano**.
- Leg de **aardappelplakjes** in een ovenschaal. Schenk de saus erover en bestrooi met de **kazen**.
- Dek af met aluminiumfolie en bak 50 - 60 minuten in de oven. Verwijder na 35 minuten de folie, zodat de **kaas** kan gratineren.

4. Serveren

- Ris de blaadjes van de **verse tijm**.
- Controleer of de **aardappelschijfjes** gaar zijn en serveer de gratin op tafel.
- Garneer met de **olijfolie met truffelaroma** en **tijmblaadjes**.

Eet smakelijk!



Knoflookteentje



Sjalot



Slagroom



Laurierblad



Aardappelen



Parmigiano Reggiano



Geraspte gruyère



Verge tijm



Olijfolie met truffelaroma



Smaakt het naar meer?

Van ontbijt en lunch tot een simpele maaltijd of bijgerecht: probeer ook de andere snelle recepten en zet in 5 tot 15 minuten iets lekkers voor twee op tafel.

Voeg nog meer lekkers toe!



Scan en ontdek welke snelle recepten je volgende week aan je box kunt toevoegen!





**HELLO
FRESH**

Feestelijke gevulde kip met cranberryjus

4 porties | met sinaasappel en tijm

Benodigdheden

Rasp, maatbeker, 2x ovenschaal, keukenpapier, steelpan, kleine kom

Ingrediënten

Hele kip* (g)	1400
Knoflookteentjes (stuk(s))	6
Verset tijm (g)	10
Handsinaasappel* (stuk(s))	1
Afrikaanse kruidenmix (zakje(s))	1
Wortel* (stuk(s))	2
Ui (stuk(s))	1
Worcestershiresaus (ml)	5
Cranberrychutney* (g)	60
Zelf toevoegen	
[Plantaardige] roomboter (g)	85
[Zoutarm] kippenbouillonblokje (stuk(s))	½
Bloem (el)	1
Rodewijnazijn (tl)	1
Peper en zout	naar smaak
* in de koelkast bewaren	

Voedingswaarden

	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	760 / 182
Vetten (g)	12
Waarvan verzadigd (g)	5,4
Koolhydraten (g)	5
Waarvan suikers (g)	3,1
Vezels (g)	1
Eiwitten (g)	12
Zout (g)	0,3

Allergenen

Totale tijd: 90 - 100 min.



1. Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Snijd 70 g roomboter in blokjes en laat op kamertemperatuur komen in een kleine kom.
- Pers 3 knoflookteentjes. Ris de blaadjes van de helft van de tijm. Rasp de sinaasappel en snijd in 8 grove delen. Knijp 1 sinaasappelpartje uit boven de kom met roomboter.
- Meng de roomboter met de knoflook, tijm, sinaasappelrasp, sinaasappelsap, de helft van de Afrikaanse kruiden, peper en zout.

2. Kip vullen

- Pel de overige knoflookteentjes en kneus met de platte kant van een mes. Snijd de wortel in plakjes en de ui in halve maantjes.
- Leg de kip in een ingevette ovenschaal en bestrooi de binnenkant van de holte van de kip met de overige Afrikaanse kruiden, peper en zout.
- Vul de kip met de sinaasappelstukken, knoflook, wortel, ui en de overige tijm. Steek een paar tijmtakjes tussen de poten en vleugels van de kip. Maak de holte eventueel dicht met een satéprikkertje of tandenstoker.

3. Kip bakken

- Dep de kip droog met keukenpapier. Smeer de hele kip aan de buitenkant in met het botermengsel en strooi er peper en zout overheen (zie Tip).
- Leg de kip met de borst naar beneden in de ovenschaal. Leg eventuele overgebleven vulling om de kip heen.
- Bak de kip 70 - 75 minuten in de oven. Keer halverwege om. Bedruip de kip elke 20 minuten met het braadvet uit de ovenschaal.

Tip: In plaats van het botermengsel aan de buitenkant te smeren, kun je deze ook gebruiken om de ruimte tussen het vel en het kippenvlees in te smeren. Zo krijg je een extra malse en smaakvolle kip met een knapperige buitenkant.

4. Cranberryjus maken

- Giet, zodra de kip klaar is, het braadvocht uit de ovenschaal in een maatbeker, zodat je 330 ml braadvocht apart kunt houden. Vul eventueel de ontbrekende hoeveelheid vocht aan met bouillon.
- Verhit ½ el roomboter in een steelpan. Voeg 330 ml braadvocht van de kip, 1 el bloem, 1 tl rodewijnazijn, 1 tl worcestershiresaus en 3 el cranberrychutney toe. Breng op smaak met peper en zout.
- Laat de jus 5 - 10 minuten zachtjes inkoken.
- Serveer de kip met de cranberryjus.

Eet smakelijk!



Smaakt het naar meer?

Van ontbijt en lunch tot een simpele maaltijd of bijgerecht: probeer ook de andere snelle recepten en zet in 5 tot 15 minuten iets lekkers voor twee op tafel.

Voeg nog meer lekkers toe!



Scan en ontdek welke snelle recepten je volgende week aan je box kunt toevoegen!



Gevulde kastanjechampignons met geitenkaas

2 porties | met walnoten en honing

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, saladekom,
koekenpan

Ingrediënten

Kastanjechampignons* (g)	250
Verge geitenkaas* (g)	50
Walnootstukjes (g)	20
Rucola* (g)	80
Honing-mosterddressing* (g)	40
Zelf toevoegen	
[Plantaardige] roomboter (el)	½
Honing (tl)	2
Peper en zout	naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	479 /115
Vetten (g)	9
Waarvan verzadigd (g)	4,1
Koolhydraten (g)	3
Waarvan suikers (g)	2,7
Vezels (g)	1
Eiwitten (g)	5
Zout (g)	0,2

Allergenen

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

Snelle recepten | Totale tijd: 10 - 15 min.



1. Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 190 graden.
- Verwijder de steeltjes van de **kastanjechampignons** en snijd de steeltjes fijn.
- Verhit ½ el roomboter in een koekenpan op hoog vuur en bak de **champignonsteeltjes** 2 - 3 minuten. Breng op smaak met peper en zout.

2. Champignons vullen

- Leg de **kastanjechampignons** op een bakplaat met bakpapier.
- Vul de **champignons** met de gebakken steeltjes en vervolgens met de **geitenkaas**. Breng op smaak met peper en zout.
- Verdeel de **walnootstukjes** erover.

3. Bakken

- Bak de gevulde **champignons** 8 - 10 minuten in de oven.
- Meng onderussen in een saladekom de **rucola** met de **honing-mosterddressing**. Breng op smaak met peper en zout.

4. Serveren

- Verdeel de **rucola** over de borden en serveer de gevulde **champignons** erbovenop.
- Besprenkel de gevulde **champignons** met de honing.

Eet smakelijk!



Kastanjechampignons



Verge geitenkaas



Walnootstukjes



Rucola



Honing-mosterddressing



Smaakt het naar meer?

Van ontbijt en lunch tot een simpele maaltijd of bijgerecht: probeer ook de andere snelle recepten en zet in 5 tot 15 minuten iets lekkers voor twee op tafel.

Voeg nog meer lekkers toe!



Scan en ontdek welke snelle recepten je volgende week aan je box kunt toevoegen!



Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, kom, kleine kom

Ingrediënten

Koudgerookte zalm*	120
Ui (stuk(s))	½
Komkommer* (stuk(s))	½
Mayonaise* (g)	25
Verge bieslook, dille en bladpeterselie*	10
(g)	
Citroen* (stuk(s))	½
Baguette (stuk(s))	½
Tuinkers* (g)	10
Zelf toevoegen	
Extra vierge olijfolie (el)	3
Wittewijnazijn (tl)	2
Olijfolie (el)	1
Peper en zout	naar smaak
* in de koelkast bewaren	

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2812 / 672	1055 / 252
Vetten (g)	41	15
Waarvan verzadigd (g)	5,9	2,2
Koolhydraten (g)	53	20
Waarvan suikers (g)	2,3	0,9
Vezels (g)	5	2
Eiwitten (g)	22	8
Zout (g)	2,7	1

Allergenen

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

Tartaar van koudgerookte zalm met kruidenolie

2 porties | met komkommer en knapperige crostini

Totale tijd: 35 min.



1. Zalmtartaar maken

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Snijd de **koudgerookte zalm** in kleine blokjes.
- Snipper de **ui** heel fijn. Snijd de **komkommer** in de lengte in fijne repen en vervolgens in kleine blokjes.
- Meng in een kom de **zalm** met de **mayonaise**, **ui** en **komkommer**. Breng op smaak met peper en zout.



Koudgerookte zalm



Ui

2. Kruidenolie maken

- Snijd de verse kruiden fijn. Snijd de **citroen** in 8 partjes.
- Meng in een kleine kom de kruiden, extra vierge olijfolie en 2 el witte wijnazijn. Pers 2 **citroenpartjes** uit boven de kom. Breng op smaak met peper en zout.
- Smeer 1 klein schaaltje per persoon in met olijfolie.
- Verdeel de zalmtartaar over de schaaltjes en druk aan met de achterkant van een lepel.



Komkommer



Mayonaise

3. Crostini maken

- Snijd de **baguette** in 1 cm dikke sneetjes.
- Leg de sneetjes op een bakplaat met bakpapier. Besprenkel de sneetjes met 2 el olijfolie, peper en zout.
- Bak in 5 - 7 minuten goudbruin in de oven.



Citroen

4. Serveren

- Leg een bord ondersteboven op het schaaltje met de zalmtartaar en draai beide vervolgens voorzichtig om.
- Haal daarna langzaam het schaaltje van het bord.
- Besprenkel de zalmtartaar met de kruidenolie en garneer met de **tuinkers**.
- Servereert de crostini en de overige **citroenpartjes**.

Eet smakelijk!



Baguette



Tuinkers



Smaakt het naar meer?

Van ontbijt en lunch tot een simpele maaltijd of bijgerecht: probeer ook de andere snelle recepten en zet in 5 tot 15 minuten iets lekkers voor twee op tafel.

Voeg nog meer lekkers toe!



Scan en ontdek welke snelle recepten je volgende week aan je box kunt toevoegen!

