



Kruidig gehaktbrood met aardappelpuree

met gesmoorde prei en cranberrychutney

Totale tijd: 40 - 50 min.



Ui



Verse krulpeterselie



Nootmuskaat



Aardappelen



Prei



Gemengd
gekruid gehakt



Panko paneermeel



Cranberrychutney



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

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

Scheur mij af!



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, hapjespan met deksel, fijne rasp, ovenschaal, pan met deksel, aardappelstamper

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Verge krulpeterselie* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Nootmuskaat (mespuntje(s))	1	2	3	4	5	6
Aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Prei* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Gemengd gekruid gehakt* (g)	100	200	300	400	500	600
Panko paneermeel (g)	25	50	75	100	125	150
Cranberrychutney* (g)	40	80	120	160	200	240
Zelf toevoegen						
[Plantaardige] melk (ml)	30	60	90	120	150	180
[Plantaardige] roomboter (el)	1¼	2½	3¾	5	6¼	7½
Zoutarme groentebouillon (ml)	125	250	375	500	625	750
Mosterd (tl)	1	2	3	4	5	6
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3452 /825	431 /103
Vetten (g)	36	4
Waarvan verzadigd (g)	17,7	2,2
Koolhydraten (g)	87	11
Waarvan suikers (g)	22,9	2,9
Vezels (g)	18	2
Eiwit (g)	31	4
Zout (g)	2	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** zeer fijn en snijd de **krulpeterselie** fijn. Rasp 1 mespuntje **nootmuskaat** per persoon.



2. Snijden

Bereid de bouillon. Was of schil de **aardappelen** en snijd in grote stukken. Halver de **prei** in de lengte en snijd vervolgens in stukken van 10 cm lang.



3. Mengen en kneden

Voeg het **gehakt**, de melk, de **panko**, de gesnipperde **ui**, de geraspte **nootmuskaat**, de helft van de **peterselie**, peper en zout toe aan een kom. Kneed tot een stevige bal.



4. Gehaktbrood bakken

Vet een ovenschaal in met ¼ el roomboter per persoon. Leg de gehaktbal erin en druk een beetje aan tot het de vorm van een broodje krijgt. Bak 20 - 30 minuten in de oven (zie Tip).

Tip: Maak je het gehaktbrood voor meer dan twee personen? Dan kan het langer duren voordat het brood gaar is. Verleng de oventijd en houd de garing goed in de gaten. Leg eventueel wat klontjes roomboter op het gehaktbrood - zo wordt het nog smeuiger!



5. Prei stoven

Verhit ondertussen ½ el roomboter per persoon in een hapjespan met deksel op middelhoog vuur. Bak de **prei** 3 – 4 minuten. Blus af met de bouillon en laat, afgedekt, 15 minuten zachtjes koken. Breng ondertussen ruim water aan de kook in een pan met deksel. Kook de **aardappelen**, afgedekt, 12 – 15 minuten. Giet af en stamp met een aardappelstamper tot een fijne puree. Voeg ½ el roomboter per persoon, de mosterd en een scheutje melk toe om het smerig te maken. Breng op smaak met peper en zout.



6. Serveren

Snid het gehaktbrood in plakken en verdeel de plakken over de borden. Besprenkel met het achtergebleven bakvet uit de ovenschaal. Schep de aardappelpuree en de gesmoerde **prei** ernaast en serveer met de **cranberrychutney**. Garneer de puree met de overige **krulpeterselie**.

Eet smakelijk!



Volkoren penne met rodepesto-tomatensaus

met geroosterde groenten

Familie Veggie Lekker snel

Totale tijd: 25 - 30 min.



Volkoren penne



Ui



Courgette



Wortel



Siciliaanse kruidenmix



Knoflookteent



Vers basilicum



Tomatenpuree



Tomatenblokjes
met basilicum



Rode pesto



Grana Padano vlokken
DOP



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

Als je tomatenpuree een paar minuten in wat olie bakt tot het begint te geuren, vóórdat je andere ingrediënten toevoegt, wordt de tomatensmaak versterkt en de bitterheid minder.

Scheur mij af!



Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, kom, pan, koekenpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Volkoren penne (g)	90	180	270	360	450	540
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Courgette* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Wortel* (stuk(s))	½	1	1	1	2	2
Siciliaanse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteent (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Vers basilicum* (g)	5	10	15	20	25	30
Tomatenpuree (kuipje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Tomatenblokjes met basilicum (pak(ken))	½	1	1½	2	2½	3
Rode pesto* (g)	40	80	120	160	200	240
Grana Padano vlokken DOP* (g)	20	40	60	80	100	120

Zelf toevoegen

Zoutarme groentegebouillon (ml)	100	200	300	400	500	600
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)	3770 /901	526 /126
Vetten (g)	43	6
Waarvan verzadigd (g)	8,4	1,2
Koolhydraten (g)	93	13
Waarvan suikers (g)	26,1	3,6
Vezels (g)	18	3
Eiwit (g)	27	4
Zout (g)	3,4	0,5

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220 graden. Breng ruim water met een snuf zout aan de kook in een pan voor de **pasta**. Snijd de **ui** in halve ringen. Snijd de **courgette** en **wortel** in halve maantjes. Meng in een kom de **ui**, **courgette** en **wortel** met de **Siciliaanse kruiden**, ½ el olijfolie per persoon, peper en zout.



2. Pasta koken

Verdeel de **groenten** over een bakplaat met bakpapier en rooster 12 - 15 minuten in de oven. Kook de **penne** 10 - 12 minuten in de pan (zie Tip). Bewaar wat van het kookvocht, giet af en laat uitstomen.

Gezondheidstip Deze maaltijd is calorierijk. Let jij op je calorie-inname? Kook dan alle pasta, maar gebruik 2/3. De overige pasta kun je de volgende dag in een lunchsalade verwerken.



3. Knoflook en basilicum snijden

Pers de **knoflook** of snijd fijn. Snijd het **basilicum** in reepjes.

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



4. Saus maken

Verhit ½ el olijfolie per persoon in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **knoflook** en de **tomatenpuree** 1 minuut. Voeg de **tomatenblokjes** en 30 ml pastawater per persoon toe.



5. Saus afmaken

Bereid de bouillon. Voeg de bouillon toe aan de saus en roer goed door. Verlaag het vuur en laat de saus 5 - 6 minuten inkoken. Roer de **rode pesto**, geroosterde **groenten** en **pasta** door de saus.



6. Serveren

Verdeel de **pasta** met saus over de borden. Garneer met de **Grana Padano vlokken** en het **basilicum**.

Eet smakelijk!



HELLO
FRESH

Cheeseburger met cheddar en tomaat

met gebakken aardappeltjes en sla

Familie

Totale tijd: 45 - 55 min.



Rosevalaardappelen



Hamburgerbol
met sesam



Ui



Tomaat



Botersla



Half-on-half
hamburger



Geraspte cheddar



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

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

Scheur mij af!



Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, kom, koekenpan met deksel, saladekom

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Rosevalaardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Hamburgerbol 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
Half-om-half hamburger* (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
[Plantaardige] roomboter (el)	½	½	1	1	1½	1½
Zwarte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
[Plantaardige] 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)	3648 /872	553 /132
Vetten (g)	42	6
Waarvan verzadigd (g)	13,9	2,1
Koolhydraten (g)	86	13
Waarvan suikers (g)	6,9	1
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 partjes. Meng de **aardappelpartjes** in een kom met de olijfolie, peper en zout. Verdeel over een bakplaat met bakpapier en bak de **aardappelpartjes** 30 - 40 minuten in de oven (zie Tip). Schep halverwege om.
- Bak de laatste 4 - 5 minuten de **hamburgerbol** mee.



2. Snijden

- Snij ondertussen de **ui** in halve ringen.
- Snijd de **tomaat** in plakken en haal de **slabladeren** los van de krop.
- Houd 2 **tomatenplakken** 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 roomboter in een koekenpan 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 de **hamburgerbol** open en verdeel wat van de salade en de **tomatenplakken** 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 patatjes, de overige salade en mayonaise naar smaak.

Eet smakelijk!



Snelle volkoren spaghetti met gehaktbaljetjes

met champignons en romige tomatensaus

Familie Lekker snel

Totale tijd: 20 - 25 min.



Knoflookteentje



Prei



Champignons



Volkoren spaghetti



Half-om-half gehaktbaljetjes met Spaanse kruiden



Mexicaanse kruiden



Tomatenblokjes met knoflook en ui



Kruidenroomkaas



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

Speciaal ingrediënt in je box! Deze volkoren spaghetti is niet alleen lekker, maar ook voedzaam. De pasta is rijk aan vezels en bevordert zo de stoelgang.



Scheur mij af!

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Hapjespan, pan met deksel, keukenpapier

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Knoflookteentje (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Prei* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Champignons* (g)	65	125	250	250	375	375
Volkoren spaghetti (g)	90	180	270	360	450	540
Half-on-half gehaktballetjes met Spaanse kruiden* (stuk(s))	4	8	12	16	20	24
Mexicaanse kruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Tomatenblokjes met knoflook en ui (pak(ken))	½	1	1½	2	2½	3
Kruidenroomkaas* (g)	20	40	60	75	100	115
Zelf toevoegen						
Zoutarm runderbouillonblokje (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3305 /790	585 /140
Vetten (g)	33	6
Waarvan verzadigd (g)	12,4	2,2
Koolhydraten (g)	78	14
Waarvan suikers (g)	18,4	3,3
Vezels (g)	17	3
Eiwit (g)	37	7
Zout (g)	3,8	0,7

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Breng ruim water met een flinke snuf zout aan de kook in een pan voor de **pasta**.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn. Snijd de **prei** in dunne ringen.
- Maak de **champignons** schoon met keukenpapier en snijd ze in plakken.
- Kook de **pasta** in 10 - 12 minuten beetgaar. Bewaar 50 ml kookvocht per persoon, giet af en laat uitstomen.



3. Saus bereiden

- Verkruimel het bouillonblokje boven de pan.
- Voeg de **tomatenblokjes** en het kookvocht toe en breng aan de kook.
- Voeg de **pasta** en de **kruidenroomkaas** toe.
- Roer goed door en bak het geheel nog 1 - 2 minuten op middelhoog vuur. Breng op smaak met peper en zout.

4. Serveren

- Serveer de **pasta** met **gehaktballetjes** in diepe borden.

Weetje 🍎 Wist je dat tomaten in blik bijna evenveel vitamines en mineralen bevatten als verse tomaten? Deze maaltijd bevat per portie meer dan 350 gram groente per persoon - supergezond dus!

Eet smakelijk!



Linzencurry met zoete aardappel en naan

met spinaziesalade en frisse kruidensaus

Veggie Caloriebewust

Totale tijd: 35 - 45 min.



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

In de traditionele Indiase keuken wordt naan gebruikt als een soort lepel om andere gerechten mee op te scheppen. Lukt dat jou bij deze linzencurry?

Scheur mij af!



	Zoete aardappel		Knoflookteentje
	Ui		Verse gember
	Spinazie		Tomaat
	Verse bladpeterselie en koriander		Linzen
	Labne		Gele currykruiden
	Kokosmelk		Naanbrood met kruiden

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Hapjespan met deksel, fijne rasp, saladekom, kleine kom, zeef

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Zoete aardappel (g)	75	150	225	300	375	450
Knoflookteentje (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Ui (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Verge gember* (tl)	1	2	3	4	5	6
Spinazie* (g)	75	150	200	300	350	450
Tomaat (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Verge bladpeterselie en koriander* (g)	5	10	10	10	20	20
Linzen (pak(ken))	½	1	1½	2	2½	3
Labne* (g)	20	40	60	80	100	120
Gele currykruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Kokosmelk (ml)	50	100	150	200	250	300
Naanbrood met kruiden (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
Zoutarme groenteboillon (ml)	125	250	375	500	625	750
Extra vierge olijfolie (el)	¼	½	¾	1	1½	1½
Wittewijnazijn (tl)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaardige] roomboter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2598 / 621	384 / 92
Vetten (g)	26	4
Waaranvan verzadigd (g)	13,2	2
Koolhydraten (g)	70	10
Waaranvan suikers (g)	10,2	1,5
Vezels (g)	16	2
Eiwit (g)	18	3
Zout (g)	2,8	0,4

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200 graden. Bereid de bouillon. Schil de **zoete aardappel** en snijd in blokjes van 1 - 2 cm. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Snipper de **ui**. Rasp de **gember** of snijd fijn.



2. Specerijen bakken

Verhit een hapjespan met deksel zonder olie op middelhoog vuur. Voeg de **currykruiden** toe en bak 1 - 2 minuten, of tot ze beginnen te geuren. Voeg vervolgens de roomboter toe, laat smelten en voeg de **ui**, de **gember** en $\frac{1}{3}$ van de **knoflook** toe. Bak nog 2 - 3 minuten, of tot de **ui** zacht is.



3. Curry maken

Voeg de **zoete aardappel** toe aan de hapjespan en bak, afgedekt, nog 1 - 2 minuten op middelhoog vuur. Voeg per persoon: 125 ml bouillon en 50 ml **kokosmelk** toe en laat het geheel, afgedekt, 10 minuten zachtjes koken op laag vuur. Haal het deksel van de pan en kook nog 5 minuten. Kook eventueel langer in als de stoof nog erg waterig is.



4. Salade maken

Scheur of snijd ondertussen de **spinazie** klein. Maak in een saladekom een dressing van de extra vierge olijfolie en wittewijnazijn. Breng op smaak met peper en zout. Snijd de **tomaat** in kwartjes. Voeg de **tomaat** en de helft van de **spinazie** toe aan de saladekom en meng met de dressing. Snijd de **bladpeterselie** en **koriander** grof. Laat de **linzen** uitlekken in een vergiet.



5. Linzencurry afmaken

Voeg de overige **spinazie** en de **linzen** toe aan de hapjespan. Roer goed door tot de **spinazie** is geslonken. Laat de stoof nog 3 - 5 minuten op laag vuur pruttelen, of iets langer indien de stoof nog te waterig is. Bak ondertussen het **naanbrood** 2 - 3 minuten in de oven. Meng in een kleine kom de overige **knoflook** en $\frac{1}{3}$ van de **verge kruiden** met de **labne** en eventueel extra vierge olijfolie naar smaak. Breng op smaak met peper en zout.



6. Serveren

Verdeel de linzencurry over de borden. Serveer het **naanbrood** bij de linzencurry. Garneer met de overige **verge kruiden**. Serveer de salade ernaast en zet de frisse kruidensaus op tafel.

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



Aardappelroerbak met spiegelei en champignons

met sperziebonen, kaas en verse kruiden

Familie Veggie Caloriebewust

Totale tijd: 35 - 45 min.



Aardappelen



Gebroken sperziebonen



Knoflookteken



Ui



Champignons



Geraspte Goudse kaas



Ei



Verse bladpeterselie
en bieslook



Wortel



Siciliaanse kruidenmix



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

Wist je dat sperziebonen, oftewel prinsessenbonen, officieel behoren tot de peulvruchten? Toch worden ze beschouwd als groente door de gelijkende gezondheidsvoordelen.

NUTRI-SCORE



Scheur mij af!

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Pan met deksel, hapjespan of grote koekenpan, koekenpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Gebroken sperziebonen* (g)	50	100	100	200	200	300
Knoflookteent (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Champignons* (g)	65	125	250	250	375	375
Geraspte Goudse kaas* (g)	50	100	150	200	250	300
Ei* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Verge bladpeterselie en bieslook* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Wortel* (stuk(s))	1	1	2	2	3	3
Siciliaanse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
[Plantaardige] roomboter (el)	1¼	2½	3¾	5	6¼	7½
Zoutarm groente bouillonblokje (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)	2766 /661	466 /111
Vetten (g)	38	6
Waarvan verzadigd (g)	22,6	3,8
Koolhydraten (g)	48	8
Waarvan suikers (g)	7,7	1,3
Vezels (g)	16	3
Eiwit (g)	28	5
Zout (g)	2,2	0,4

Allergenen

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



1. Koken

- Was of schil de **aardappelen** en snijd in blokjes van 2 cm. Zet de **aardappelblokjes** onder water in een pan met deksel.
- Verkruimel ¼ bouillonblokje per persoon boven de pan en breng afgedekt aan de kook. Kook de **aardappelen**, afgedekt, 10 minuten.
- Kook de laatste 6 minuten de **sperziebonen** mee. Giet af en laat zonder deksel uitstomen.

Weetje Ei is een van de weinige ingrediënten bomvol vitamine D. Deze vitamine krijgen we gemiddeld te weinig binnen, terwijl we het hard nodig hebben voor de opname van calcium.



2. Snijden

- Pers ondertussen de **knoflook** of snijd fijn. Snijd de **ui** in halve ringen.
- Snijd de **champignons** in plakjes. Snijd de **wortel** in fijne halve maantjes.
- Verhit ½ el roomboter per persoon in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de **ui**, **knoflook**, **wortel** en **champignons** 5 minuten. Breng op smaak met peper en zout.



3. Bakken

- Verhit vervolgens ½ el roomboter per persoon in een hapjespan of grote koekenpan en voeg de **sperziebonen**, **aardappelblokjes** en **Siciliaanse kruidenmix** toe. Bak 5 minuten en schep regelmatig om.
- Voeg de **groenten** toe aan de pan met de **aardappelblokjes**, meng goed en zet het vuur lager. Bestrooi met de **geraspte kaas** en laat de **kaas** smelten (zie Tip).
- Snijd ondertussen de **peterselie** en **bieslook** fijn.

Tip: Dek eventueel de pan af om de kaas sneller te laten smelten.



4. Serveren

- Verhit ¼ el roomboter per persoon in de koekenpan van de **champignons** en bak 1 **spiegelei** per persoon. Breng op smaak met peper en zout.
- Verdeel de aardappelroerbak over de borden en leg het gebakken **ei** erbovenop.
- Garneer met de **peterselie** en **bieslook**.



Veggie cheeseburger met ciabatta

met gekaramelliseerde ui, Red Leicester en aardappeltjes

Veggie Lekker snel

Totale tijd: 20 - 25 min.



SPECIAAL
INGREDIËNT



Speciaal ingrediënt in je box! Vandaag geniet jij van een vegetarische burger van De Vegetarische Slager. Met de structuur van een malse burger, maar dan vegetarisch!
Wat vind je van dit ingrediënt? Scan de QR-code en laat het ons weten.



Botersla



Geraspte Red Leicester



Witte ciabatta



Wortel



Ui



Aardappelen



Citroen



Mc2 Burger van De Vegetarische Slager

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, pan met deksel, saladekom, koekenpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Botersla* (krop(pen))	½	1	2	2	3	3
Geraspte Red Leicester* (g)	15	25	40	50	65	75
Witte ciabatta (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Wortel* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Aardappelen (g)	100	200	300	400	500	600
Citroen* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Mc2 Burger van De Vegetarische Slager* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Zelf toevoegen						
[Plantaardige] mayonaise (el)	1½	3	4½	6	7½	9
[Plantaardige] roomboter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Honing [of plantaardig alternatief] (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout						naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3657 /874	649 /155
Vetten (g)	47	8
Waarvan verzadigd (g)	12,4	2,2
Koolhydraten (g)	79	14
Waarvan suikers (g)	13,6	2,4
Vezels (g)	13	2
Eiwit (g)	28	5
Zout (g)	2,8	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.
- Bak het **broodje** 8 - 10 minuten in de oven.
- Was of schil de **aardappelen** en snijd in blokjes van ongeveer 2 cm.
- Zet de **aardappelen** onder water in een pan met deksel en kook, afgedekt, in 12 -15 minuten gaar. Giet af en laat uitstomen zonder deksel.

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



2. Dressing maken

- Snijd de **ui** in halve ringen. Rasp de **wortel** met een grove rasp.
- Houd 2 **bladen** van de **sla** per persoon apart om later het **broodje** mee te beleggen. Snijd de overige **botersla** grof en voeg toe aan een saladekom.
- Snijd de **citroen** in 6 partjes.
- Meng in een kom per persoon: ½ el extra vierge olijfolie, ½ el mayonaise en het sap van 1 **citroenpartje**. Breng op smaak met peper en zout.



3. Burger bakken

- Verhit ½ el roomboter per persoon in een koekenpan op middelhoog vuur.
- Voeg de **ui** toe en bak 2 - 3 minuten. Voeg ½ el honing per persoon toe. Breng op smaak met peper en zout.
- Schuif de **ui** naar een kant van de pan om ruimte te maken voor de **burger**. Voeg de **burger** toe aan de pan en bak in 2 - 3 minuten per kant goudbruin.



4. Serveren

- Snijd het **broodje** open en besmeer met de overige mayonaise.
- Beleg met de achtergehouden **slabladeren**, de **burger**, de gekaramelliseerde **ui** en de helft van de **kaas**.
- Voeg de dressing, **wortel**, **aardappelen** en de overige **kaas** toe aan de saladekom en meng met de **sla**.
- Verdeel de salade en de vegetarische cheeseburger over de borden.



Drie-tomatensoep met zelfgemaakte kaascroutons

met zongedroogde tomaten en zure room

Familie | Veggie | Lekker snel

Totale tijd: 20 - 25 min.



Knobloktje



Tomaat



Paprikapoeder



Rode cherytomaten



Maanzaadbroodje



Gedroogde oregano



Geraspte Goudse kaas



Biologische zure room



Zongedroogde tomaten



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

Fan van tomaat? Deze soep bevat maar liefst 3 soorten! Met gewone tomaat, cherytomaat en zongedroogde tomaten geef je deze klassieker een extra intense smaak.



Scheur mij af!

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Soeppan met deksel, staafmixer, koekenpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Knoflookteentje (stuk(s))	2	4	6	8	10	12
Tomaat (stuk(s))	2	4	6	8	10	12
Paprikapoeder (tl)	1	2	3	4	5	6
Rode cherrytomaten (g)	125	250	375	500	625	750
Maanzaadbroodje* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Gedroogde oregano (zakje(s))	¼	½	¾	1	1½	1½
Geraspte Goudse kaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Biologische zure room* (g)	25	50	75	100	125	150
Zongedroogde tomaten (g)	30	50	70	100	120	150
Zelf toevoegen						
Zoutarme groentebouillon (ml)	300	600	900	1200	1500	1800
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Honing [of plantaardig alternatief] (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zonnebloemolie (el)	1	2	3	4	5	6
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2992 /715	382 /91
Vetten (g)	43	5
Waarvan verzadigd (g)	11,4	1,5
Koolhydraten (g)	59	8
Waarvan suikers (g)	21,3	2,7
Vezels (g)	19	2
Eiwit (g)	20	3
Zout (g)	2,8	0,4

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Bereid de bouillon.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Snijd de **tomaat** in blokjes.
- Snijd de **zongedroogde tomaten** in grove stukken.

Weetje Wist je dat tomaten veel voordelen hebben voor je gezondheid?

Ze zijn rijk aan vitamine A, C en E én lycopene. Lycopene is een antioxidant en beschermt onze cellen tegen schadelijke invloeden. Hoe rijper de tomaat, hoe meer lycopene!



2. Tomaten koken

- Verhit de olijfolie in een soeppan met deksel op middelhoog vuur en roerbak de **knoflook** en het **paprikapoeder** 1 minuut.
- Voeg de **tomaten**, **cherrytomaten** en **zongedroogde tomaten** toe en bak 2 - 3 minuten mee.
- Voeg de bouillon toe en breng het geheel aan de kook.
- Zet het vuur lager en kook de **tomaten**, afgedekt, 10 - 12 minuten.



3. Croutons maken

- Snijd ondertussen het **broodje** in blokjes van 1 cm.
- Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan op hoog vuur en bak de **broodblokjes** in 6 minuten rondom bruin (zie Tip).
- Haal van het vuur, bestrooi de croutons met de **kaas** en **oregano** per persoon en scheep goed om.

Tip: Zorg ervoor dat de koekenpan goed heet is voordat je de broodblokjes toevoegt. Zo worden ze lekker knapperig.



4. Serveren

- Voeg ½ el honing per persoon toe en pureer vervolgens de soep met een staafmixer. Breng op smaak met peper en zout.
- Verdeel de tomatensoep over de kommen.
- Garneer met de **zure room**.
- Bestrooi de soep met de croutons en flink wat zwarte peper.

Eet smakelijk!



Mini-tortilla's met krokante kip en mangochutney

met wortel-koolsalade, appel en tomaat

Familie Lekker snel

Totale tijd: 25 - 30 min.



Kipfilet met
mediterrane kruiden



Paprikapoeder



Mangochutney



Tomaat



Ui



Appel



Panko paneermeel



Wittekool en wortel



Biologische volle
yoghurt



Biologische volle
yoghurt



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

In dit recept geef je de kip een extra knapperig korstje met
panko: Japans paneermeel met grove korrels.

NUTRI-SCORE



Scheur mij af!

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Aluminiumfolie, 2x kom, diep bord, keukenpapier, kleine kom, koekenpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Kipfilet met mediterrane kruiden* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Paprikapoeder (tl)	1	2	3	4	5	6
Mangochutney* (g)	20	40	60	80	100	120
Tomaat (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Ui (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Appel* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Panko paneermel (g)	15	25	40	50	65	75
Wittekool en wortel* (g)	100	200	300	400	500	600
Mini-tortilla's (stuk(s))	3	6	9	12	15	18
Biologische volle yoghurt* (g)	50	100	150	200	250	300
Zelf toevoegen						
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Witte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Zonnebloemolie (ml)	60	120	180	240	300	360
Peper en zout	naar smaak					
* in de koelkast bewaren						

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3648 / 872	640 / 153
Vetten (g)	45	8
Waarvan verzadigd (g)	7	1,2
Koolhydraten (g)	77	13
Waarvan suikers (g)	23,2	4,1
Vezels (g)	9	2
Eiwit (g)	35	6
Zout (g)	2,1	0,4

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200 graden (zie Tip). Snijd de **kipfilet** in gelijke stukken van ongeveer 3 cm. Meng in een kom de **kipfilet** met $\frac{1}{3}$ van de **yoghurt**, 1 tl **paprikapoeder** per persoon, peper en zout.

Tip: In deze stap verwarm je de oven voor om later de tortilla's in te verwarmen, maar je kunt er in stap 5 ook voor kiezen om ze 1 - 2 minuten in een pan te bakken.



2. Toppings bereiden

Meng in een kleine kom de **mangochutney** met opnieuw $\frac{1}{3}$ van de **yoghurt**, peper en zout. Snijd de **tomaat** in blokjes. Snipper de **ui** (zie Tip). Schil de **appel**, verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in blokjes.

Tip: De ui gaat rauw door de salade. Houd je niet van rauwe ui? Bak de ui dan 2 - 3 minuten met wat olie in een koekenpan.



3. Kip bakken

Voeg de **panko** toe aan een diep bord. Wentel de **kip** door de **panko** en zorg dat de **kip** volledig is bedekt. Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan op hoog vuur. Zorg dat de olie goed heet is en bak de **kip** 2 - 3 minuten per kant, of tot het korstje goudbruin kleurt (zie Tip). Laat uitlekken op keukenpapier.

Tip: Je gebruikt vrij veel olie omdat je de kip eigenlijk friutuurt. Hierdoor wordt hij lekker knapperig.



4. Salade maken

Meng ondertussen in een andere kom de **wittekool** en **wortel** met de **appel**, de **ui**, de overige **yoghurt** en per persoon: $\frac{1}{2}$ el extra vierge olijfolie en 1 tl witte balsamicoazijn. Breng op smaak met peper en zout.



5. Tortilla's verwarmen

Verpak de **tortilla's** in aluminiumfolie en verwarm 3 - 4 minuten in de oven.



6. Serveren

Verdeel de salade samen met de **tomaten** over de **tortilla's** en leg de **kipstukjes** erop. Garneer met de **mangochutney**.

Eet smakelijk!



Gepaneerde witte kaas met rozemarijn

met uienschutney, krieltjes en courgettesalade

Veggie Lekker snel

Totale tijd: 25 - 30 min.



Witte kaas



Panko paneermeel



Krieltjes



Gedroogde rozemarijn



Knoflookteentje



Tomaat



Pikante uienschutney



Ui



Rucola en veldsla



Courgette



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

Panko heeft een grovere korrel dan gewoon paneermeel en geeft hierdoor een extra knapperig korstje aan de witte kaas.

NUTRI-SCORE



Scheur mij af!



Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Pan met deksel, keukenpapier, dunschiller, saladekom, steelpan, koekenpan, 2x diep bord

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Witte kaas* (g)	100	200	300	400	500	600
Panko paneermeel (g)	15	25	40	50	65	75
Krieltjes (g)	200	400	600	800	1000	1200
Gedroogde rozemarijn (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteent (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Tomaat (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Pikante uienschutney* (g)	40	80	120	160	200	240
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Rucola en veldsla* (g)	30	60	90	120	150	180
Courgette* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
[Plantaardige] roomboter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Honing [of plantaardig alternatief] (el)	½	1	1½	2	2½	3
Witewijnazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Water (ml)	30	60	90	120	150	180
Bloem (g)	25	50	75	100	125	150
Peper en zout						
* in de koelkast bewaren						
						naar smaak

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	4096 /979	594 /142
Vetten (g)	55	8
Waarvan verzadigd (g)	25	3,6
Koolhydraten (g)	92	13
Waarvan suikers (g)	28,4	4,1
Vezels (g)	12	2
Eiwit (g)	31	4
Zout (g)	3,2	0,5

Allergenen

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



1. Aardappelen bakken

- Was de **krieltjes**, halveer en snijd eventuele grote **krieltjes** in kwartjes. Zorg dat de **krieltjes** net onder water staan in een pan met deksel. Breng afgedekt aan de kook en kook de **krieltjes** in 15 - 17 minuten gaar. Giet af en laat uitstomen.
- Snijd de **ui** in halve ringen. Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Schaaf de **courgette** in slierten en snijd de **tomaat** in blokjes.



2. Salade maken

- Verhit ½ el roomboter per persoon in een steelpan op middelhoog vuur (zie Tip). Bak de **ui** 6 - 8 minuten.
- Voeg de **pikante uienschutney** toe en meng goed. Verwarm de **chutney** 2 - 3 minuten.
- Meng in een saladekom per persoon: ½ el witewijnazijn, ½ el honing en ½ el extra vierge olijfolie.
- Voeg de **courgette**, **tomaat** en **sla** toe aan de saladekom en meng goed. Breng op smaak met peper en zout.

Gezondheidstip  Deze maaltijd is calorierijk. Let jij op je calorie-inname? Gebruik dan 1/4 el roomboter per persoon om de **ui** in te bakken.



3. Witte kaas paneren

- Meng in een diep bord per persoon: 25 g bloem met 30 ml water tot een glad beslag. Meng in een ander diep bord ½ tl **rozemarijn** per persoon met de **panko**.
- Dep de **witte kaas** droog met keukenpapier. Haal de **witte kaas** door het beslag van bloem en water en vervolgens door de **panko**.
- Verhit 1 el olijfolie per persoon in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **witte kaas** 2 - 3 minuten per kant, of tot deze goudbruin is. Haal uit de pan en houd apart.



4. Serveren

- Verhit opnieuw ½ el olijfolie per persoon in de koekenpan. Fruit de **knoflook** 1 minuut. Voeg de gekookte **krieltjes** en 1 tl **rozemarijn** per persoon toe en bak 3 minuten.
- Leg de salade op het bord met de **krieltjes** ernaast.
- Serveer de gebakken **witte kaas** op de salade.
- Schep de **uienschutney** op de **witte kaas**.

Eet smakelijk!



HELLO
FRESH

Plantaardige nuggets met currysaus

met rijst, paddenstoelenmix en botersla

Lekker snel | Plantaardig

Totale tijd: 15 - 20 min.



Vegan nuggets



Botersla



Witte langgraanrijst



Currysaus



Gemengde gesneden
paddenstoelen



Ui



Koreaanse kruidenmix



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

De vegan nuggets hebben evenveel smaak en bite als de
variant van vlees, maar ze zijn 100% plantaardig!



Scheur mij af!

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Pan, kleine kom, koekenpan, wok of hapjespan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Vegan nuggets* (stuk(s))	5	10	15	20	25	30
Botersla* (krop(pen))	½	1	2	2	3	3
Witte langgraanrijst (g)	75	150	225	300	375	450
Currysaus* (ml)	20	40	60	80	100	120
Gemengde gesneden paddenstoelen* (g)	90	175	270	350	445	525
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Koreaanse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
[Plantaardige] mayonaise (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



1. Voorbereiden

- Breng ruim water aan de kook in een pan en verkruimel het bouillonblokje erboven.
- Kook de **rijst** 12 - 15 minuten op middelhoog vuur. Giet af en spoel af met koud water.
- Snijd de **ui** in halve ringen.



2. Nuggets bakken

- Verhit de helft van de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **nuggets** 6 - 8 minuten, of tot ze goudbruin kleuren.
- Verhit de overige olijfolie in een wok of hapjespan op middelhoog vuur. Bak de **paddenstoelenmix** met de **ui** en **Koreaanse kruiden** 6 minuten.



3. Saus maken

- Meng in een kleine kom de **currysaus** met de mayonaise en 1 tl water per persoon.
- Snijd de **sla** grof en meng door de **rijst**. Breng op smaak met peper en zout.



4. Serveren

- Serveer de **rijst** en **sla** in kommen. Leg de **paddenstoelen** en de **nuggets** erbovenop.
- Besprenkel het gerecht met de currymayonaise.

Eet smakelijk!



Vegetarische kapsalon met Mexicaans geïnspireerde twist

met guacamole en tomatensalsa

Veggie

Totale tijd: 50 - 60 min.



Zoete aardappel



Mexicaanse kruiden



Rode kidneybonen



Mais in blik



Ui



Rode peper



Knoflookteentjes



Verse koriander



Limoen



Tomaat



Geraspte cheddar



Biologische zure room



Avocadodip



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

Limoenen zitten boordevol vitamine C, wat de immunitet stimuleert en de huid gezond houdt. Een eenvoudige manier om je dagelijkse vitamine C binnen te krijgen!



Scheur mij af!

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, 2x kom, kleine kom, zeef, koekenpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Zoete aardappel (g)	225	450	675	900	1125	1350
Mexicaanse kruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Rode kidneybonen (pakken)	½	1	1½	2	2½	3
Mais in blik (g)	70	140	210	285	350	425
Ui (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Rode peper* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Knoflookteentje (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Verge koriander* (g)	5	10	15	20	25	30
Limoen* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Tomaat (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Geraspte cheddar* (g)	15	25	40	50	65	75
Biologische zure room* (g)	25	50	75	100	125	150
Avocadodip* (g)	40	80	120	160	200	240
Zelf toevoegen						
Witte balsamicoazijn (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	¾	1½	2¼	3	3¾	4½
[Plantaardige] roomboter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie (tl)	1½	3	4½	6	7½	9
Peper en zout	naar smaak					
* in de koelkast bewaren						

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3234 /773	493 /118
Vetten (g)	41	6
Waarvan verzadigd (g)	12,1	1,8
Koolhydraten (g)	76	12
Waarvan suikers (g)	23,6	3,6
Vezels (g)	18	3
Eiwit (g)	21	3
Zout (g)	2	0,3

Allergenen

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



1. Zoete-aardappelwedges maken

Verwarm de oven voor op 220 graden. Was de **zoete aardappel** en snijd in partjes. Meng de partjes in een kom met per persoon: ½ el olijfolie, 1 tl **Mexicaanse kruiden** (let op: pittig! Gebruik naar smaak), peper en zout. Verdeel de laatste 5 minuten de **bonen** over de wedges en bak mee in de oven.

Tip: De randen van de zoete aardappel kunnen makkelijk verbranden. Houd de oven dus goed in de gaten en verlaag eventueel de temperatuur.



2. Bonen toevoegen

Giet de **bonen** af. Meng in een kom met per persoon: ½ tl **Mexicaanse kruiden** en ¼ el olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel de laatste 5 minuten de **bonen** over de wedges en bak mee in de oven.

3. Toppings voorbereiden

Giet de **mais** af. Verhit ½ el roomboter per persoon in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de **mais** met een snuf zout 2 - 3 minuten. Snipper de **ui** zeer fijn. Verwijder de zaadlijsten van de **rode peper** (let op: pittig! Gebruik naar smaak) en snijd de **rode peper** fijn. Pers de **knoflook** of snijd fijn en hak de **koriander** grof. Pers de helft van de **limoen** uit en snijd de andere helft in partjes.



4. Guacamole maken

Snijd de **tomaat** in kleine blokjes. Meng in een kleine kom de **avocadodip** met de **rode peper**, **ui**, **knoflook** en ⅓ van de **koriander** (zie Tip). Meng vervolgens per persoon: ½ el **limoensap** en ½ tl extra vierge olijfolie door de guacamole. Breng op smaak met peper en zout. Meng voor de salsa in een andere kleine kom de **tomatenblokjes** met ½ van de **koriander**. Voeg per persoon: 1 tl extra vierge olijfolie en ½ tl witte balsamicoazijn toe aan de tomatensalsa. Breng op smaak met peper en zout.



5. Cheddar smelten

Meng de **mais** met de **bonen** en **zoete aardappel** en strooi de **cheddar** erover. Zet de bakplaat nog 3 - 5 minuten in de oven, of tot de **cheddar** gesmolten is.



6. Serveren

Verdeel de **bonen** en **zoete-aardappelwedges** met **cheddar** over de borden. Serveer met de guacamole, tomatensalsa en **zure room**. Garneer met de overige **koriander** en **limoensap**.

Weetje • Wist je dat dit gerecht bijna 75% van de ADH vezels bevat én rijk is aan eiwit? Zowel de bonen als de zoete aardappelen, avocado en mais zitten er vol mee.



HELLO
FRESH

Pasta met serranoham, mozzarella en rode pesto

met geroosterde pompoenpitten

Familie Supersnel

Totale tijd: 15 - 20 min.



Trottole tricolore



Rode pesto



Mozzarella



Pompoenpitten



Vers basilicum



Ui



Tomaat



Serranoham



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.



Scheur mij af!

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Pan, koekenpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Trottole tricolore (g)	90	180	270	360	450	540
Rode pesto* (g)	40	80	120	160	200	240
Mozzarella* (bol(len))	½	1	1½	2	2½	3
Pompoenpitten (g)	5	10	15	20	25	30
Vers basilicum* (g)	5	10	15	20	25	30
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Tomaat (stuk(s))	2	4	6	8	10	12
Serrano ham* (g)	20	40	60	80	100	120
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren



1. Voorbereiden

- Breng ruim water met zout aan de kook in een pan voor de **pasta** (zie Tip).
- Kook de **pasta** 10 - 12 minuten in de pan. Bewaar wat van het kookvocht, giet af en laat uitstomen.
- Snijd de **tomaat** in blokjes. Snijd de **ui** in halve ringen.
- Scheur de **ham** en **mozzarella** in kleine stukken.

Tip: Wil je tijd besparen? Kook dan het water voor de pasta in een waterkoker.



2. Roosteren en snijden

- Verhit een koekenpan zonder olie op hoog vuur en rooster de **pompoenpitten** tot ze beginnen te poffen. Haal uit de pan en bewaar apart.
- Snijd ondertussen het **basilicum** fijn.



3. Mengen

- Verhit ½ el olijfolie per persoon in dezelfde koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **ui**, **rode pesto** en **tomaat** 3 - 5 minuten.
- Voeg de **pasta** en 1 el kookvocht per persoon toe aan de koekenpan met **groenten** en meng goed.
- Breng op smaak met peper en zout.

4. Serveren

- Verdeel de **pasta** over de borden.
- Verdeel de **ham** en **mozzarella** eroverheen.
- Garneer met het **basilicum** en de **pompoenpitten**.

Weetje 🌱 Wist je dat pompoenpitten van alle noten en pitten het rijkst zijn aan magnesium en fosfor? Magnesium zorgt onder andere voor gezonde spieren en fosfor helpt bij sterke botten en tanden.



Noedels met veggie rundvleesstukjes en hoisinsaus

met gemengde groenten en pikante honingpinda's

Veggie | Caloriebewust | Supersnel

Totale tijd: 15 - 20 min.



Chiara's favoriet

Een favoriet van receptontwikkelaar Chiara:

"Dit noedelgerecht is geïnspireerd op de 'Swicy' trend waarbij zoet met pittig gecombineerd wordt. De hoisin, honing, sambal en pikante honingpinda's in dit recept omarmen deze trend en geven veel smaak aan het gerecht."



Mie noedels



Hoisinsaus



Sesamolie



Pikante honingpinda's



Gemberpuree



Knoflookteent



Vegetarische runderstukjes



Groentemix met wittekool

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

Diep bord, pan, keukenpapier, koekenpan, wok

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Mie noedels (g)	50	100	150	200	250	300
Hoisinsaus (g)	25	50	75	100	125	150
Sesamolie (ml)	5	10	15	20	25	30
Pikante honingpinda's (g)	10	20	30	40	50	60
Gemberpuree* (g)	5	10	15	20	25	30
Knoflookteentje (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Vegetarische runderstukjes* (g)	80	160	240	320	400	480
Groentemix met wittekool* (g)	200	400	600	800	1000	1200
Zelf toevoegen						
Honing [of plantaardig alternatief] (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Zoutarme] sojasaus (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zonnebloemolie (el)	1	2	3	4	5	6
Bloem (el)	1	2	3	4	5	6
Sambal	naar smaak					
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2828 /676	691 /165
Vetten (g)	28	7
Waarvan verzadigd (g)	4,1	1
Koolhydraten (g)	71	17
Waarvan suikers (g)	22,6	5,5
Vezels (g)	8	2
Eiwit (g)	30	7
Zout (g)	3,4	0,8

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Breng ruim water aan de kook in een pan. Kook de **noedels** 4 - 5 minuten, of tot ze al dente zijn. Giet af en spoel af onder koud water.
- Voeg de bloem toe aan een diep bord.
- Dep de **vegetarische rundvleesstukjes** droog met keukenpapier.
- Breng op smaak met peper en zout en wentel door de bloem (zie Tip).

Tip: Doe dit vlak voor het bakken zodat de vegetarische rundvleesstukjes krokant wordt.



2. Bakken

- Verhit de helft van de zonnebloemolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **vegetarische rundvleesstukjes** 3 - 4 minuten.
- Voeg de helft van de **hoisinsaus** toe en zet het vuur lager.
- Roerbak 1 minuut, zodat de **vegetarische rundvleesstukjes** bedekt zijn met de saus.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn.



3. Noedels roerbakken

- Verhit de overige zonnebloemolie in een wok op middelhoog vuur. Roerbak de **groentemix** met de **gemberpuree** en de **knoflook** 4 - 6 minuten.
- Voeg de **noedels** en de overige **hoisinsaus** toe aan de wok.
- Voeg sambal naar smaak toe en roerbak nog 1 minuut. Voeg dan de sojasaus en honing toe. Meng goed en breng op smaak met peper en zout.



4. Serveren

- Hak de **honingpinda's** grof.
- Serveer de roerbak over de borden en garneer met de **honingpinda's**.
- Besprenkel met de **sesamolie**.

Eet smakelijk!



Brandt & Levie majoraan en knoflookworst met gebakken aardappeltjes met frisse salade en spekjes

Lekker snel

Totale tijd: 15 - 20 min.



Spekreepjes



Aardappelblokjes



Wittekool en wortel



Rucola en veldsla



Gesneden ui



Tomaat



Varkensworst met
majoraan en knoflook



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

Bij Brandt & Levie worden alle recepturen zelf gecreëerd en
is het varken van Nederlandse bodem - in deze variant zit
majoraan en knoflook.



Scheur mij af!

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Hapjespan met deksel, saladekom, koekenpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Spekreepjes* (g)	25	50	75	100	125	150
Aardappelblokjes* (g)	150	300	450	600	750	900
Wittekool en wortel* (g)	75	150	200	300	350	450
Rucola en veldsla* (g)	20	40	60	90	100	130
Gesneden ui* (g)	50	100	150	200	250	300
Tomaat (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Varkensworst met majoraan en knoflook* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Zelf toevoegen						
Witte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaardige] roomboter (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



1. Bakken

- Verhit $\frac{1}{4}$ el roomboter per persoon in een koekenpan op middelhoog vuur.
- Bak de **spekjes** en de **gesneden ui** 2 - 3 minuten.
- Voeg de **aardappelblokjes** toe en bak 10 - 12 minuten mee. Schep regelmatig om. Breng op smaak met peper en zout.

Weetje Wist je dat aardappelen supergezonde energiebronnen zijn? Naast veel vezels en kalium bevatten ze ook veel vitamines, zoals vitamine B6 en B11 voor je energieniveau, en vitamine C voor een sterke weerstand.



2. Worst bakken

- Verhit ondertussen $\frac{1}{2}$ el roomboter in een hapjespan met deksel op middelhoog vuur. Bak de **varkensworst** in 2 - 3 minuten rondom bruin.
- Dek de pan af en bak de **worst** nog 6 - 7 minuten, of tot hij gaar is.



3. Salade maken

- Meng in een saladekom de mayonaise met per persoon: $\frac{1}{2}$ el extra vierge olijfolie, 1 tl witte balsamicoazijn, peper en zout.
- Voeg de **slamix**, **wittekool** en **wortel** toe en meng door elkaar.
- Snijd de **tomaat** in blokjes en meng door de salade.

4. Serveren

- Verdeel de **varkensworst** over de borden.
- Schep de **aardappelblokjes** met **spek** en **ui** ernaast.
- Schenk het overgebleven bakvet van de **worst** over de **aardappelen**.
- Serveer met de frisse salade en mayonaise naar smaak.

Eet smakelijk!

Allergenen

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



Kipwraps met zoet-pittige chilisaus en avocado

met tortillachips, regenboogsalade en koriander

Lekker snel

Totale tijd: 10 - 15 min.



Witte tortilla



Kipgehakt met Mexicaanse kruiden



Sweet chili tortillachips



Rodekool, wittekool en wortel



Mais in blik



Avocado



Limoen



Zoet-pittige chilisaus



Verse koriander



Tomaat



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

Wist je dat avocado boordevol plantaardige, onverzadigde vetten zit? Dit draagt bij aan een beter cholesterolgehalte en houdt je hart en bloedvaten gezond.

NUTRI-SCORE



Scheur mij af!



Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Bord, saladekom, zeef, koekenpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Witte tortilla (stuk(s))	2	4	6	8	10	12
Kipgehakt met Mexicaanse kruiden* (g)	100	200	300	400	500	600
Sweet chili tortillachips (g)	40	75	115	150	190	225
Rodekool, wittekool en wortel* (g)	50	100	200	200	300	300
Mais in blik (g)	70	140	140	285	280	425
Avocado (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Limoen* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Zoet-pittige chilisaus* (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Verge koriander* (g)	5	10	15	20	25	30
Tomaat (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
[Plantaardige] mayonaise (el)	1	2	3	4	5	6
Suiker (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Zonnebloemolie (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Extra vierge olijfolie	naar smaak					
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	4042 /966	790 /189
Vetten (g)	52	10
Waarvan verzadigd (g)	11,4	2,2
Koolhydraten (g)	88	17
Waarvan suikers (g)	16,9	3,3
Vezels (g)	11	2
Eiwit (g)	32	6
Zout (g)	3,4	0,7

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Giet de **mais** af.
- Snijd de **limoen** in 6 partjes en pers 1 **limoenpartje** per persoon uit boven een saladekom.
- Voeg de **mais**, **koolslamix**, mayonaise en suiker toe. Breng op smaak met peper en zout en meng goed door.



2. Kip bakken

- Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak het **kipgehakt** 2 minuten.
- Snijd ondertussen de **tomaat** in blokjes.
- Voeg de **tomaat** toe en bak 2 - 3 minuten. Roer daarna de **zoete-pittige chilisaus** erdoorheen. Breng op smaak met peper en zout.



3. Tortilla's verwarmen

- Leg de **tortilla's** op een bord en verwarm 1 minuut op hoge stand in de magnetron (zie Tip).
- Snijd de **koriander** fijn. Halveer de **avocado** en verwijder de pit en schil. Snijd het vruchtvlees in plakjes.
- Leg de **avocado** op een bord en besprenkel met extra vierge olijfolie naar smaak. Breng op smaak met peper en zout.

Tip: Geen magnetron? Geen probleem! Leg de tortilla's op een bakplaat met bakpapier en verwarm 2 - 3 minuten in een voorverwarmde oven.



4. Serveren

- Serveer alles apart in kleine kommen op tafel en laat iedereen de eigen wraps beleggen (zie Tip).

Gezondheidstip 🍎 Dit recept bevat veel calorieën. Let je op je calorie-inname? Bewaar de tortillachips dan voor een ander moment.

Eet smakelijk!



Orzo met geroosterde groenten en volkoren knoflookbrood

met gerookte paprika, witte kaas en vers basilicum

Veggie Caloriebewust

Totale tijd: 35 - 45 min.



Vers basilicum
en oregano



Rode puntpaprika



Courgette



Aubergine



Orzo



Ui



Knoflookteentjes



Passata



Gerookt paprikapoeder



Italiaanse kruiden



Volkoren ciabatta



Witte kaas



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

Je servert dit gerecht met knoflookbrood van ciabatta
en een zelfgemaakte knoflook-kruidenolie. De reepjes zijn
perfect om in de tomatensaus te dippen!



Scheur mij af!

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, grote kom, pan, steelpan, kleine kom

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Verse basilicum en oregano* (g)	5	10	15	20	25	30
Rode puntpaprika* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Courgette* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Aubergine* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Orzo (g)	40	75	115	150	190	225
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Knoflookteentje (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Passata (g)	100	200	300	390	500	590
Gerookt paprikapoeder (tl)	1	2	3	4	5	6
Italiaanse kruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Volkoren ciabatta (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Witte kaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	2	4	6	8	10	12
Zwarte balsamicoazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Suiker (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2707 /647	488 /117
Vetten (g)	32	6
Waarvan verzadigd (g)	8,3	1,5
Koolhydraten (g)	64	12
Waarvan suikers (g)	20,5	3,7
Vezels (g)	11	2
Eiwit (g)	19	3
Zout (g)	1,4	0,3

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Breng ruim water aan de kook in een pan voor de **orzo**. Verwarm de oven voor op 200 graden. Ris de blaadjes van de **oregano** en hak grof. Snijd de **puntpaprika** in reepjes. Snijd de **courgette** en **aubergine** in blokjes van ongeveer 2 cm. Meng in een grote kom de groenten en **oregano** met ½ el olijfolie per persoon. Breng op smaak met peper en zout. Kook de **orzo** in 10 - 12 minuten beetgaar. Giet af en laat uistomen.



2. Groenten bakken

Verdeel de groenten over een bakplaat met bakpapier. Houd wat ruimte over aan een kant voor de **ciabatta** (zie Tip). Rooster de **groenten** 15 - 20 minuten in de oven, of tot ze zacht zijn.

Tip: *Kook je voor 3 personen of meer? Gebruik dan 2 bakplaten.*



3. Tomatensaus maken

Snipper de **ui**. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Verhit ½ el olijfolie per persoon in een steelpan op middelhoog vuur. Voeg de **ui** en de helft van de **knoflook** toe en fruit 3 minuten. Blus af met de **passata** en ½ el balsamicoazijn per persoon. Voeg per persoon: 1 tl **gerookt paprikapoeder** en ½ tl suiker toe en laat nog 5 - 7 minuten sudderen. Breng op smaak met peper en zout.



4. Broodje bakken

Meng in een kleine kom de overige **knoflook** met de **Italiaanse kruiden** en 1 el olijfolie per persoon. Snijd de **ciabatta** open, besprenkel met de knoflook-kruidenolie en breng op smaak met peper en zout. Bak het knoflookbrood in 8 minuten krokant in de oven.



5. Kruiden-kaastopping maken

Hak het **basilicum** grof. Verkruimel de **witte kaas** boven de kleine kom die je hebt gebruikt voor de kruidenolie. Meng de **witte kaas** met het **basilicum** en breng op smaak met peper.



6. Serveren

Meng de **groenten** met de **orzo**. Verdeel de tomatensaus over de borden en scheep de **orzo** erbovenop. Garneer met de kaas-basilicumtopping. Snijd het knoflookbrood in repen en serveer ernaast.

Eet smakelijk!



Mexicaanse stijl garnalen met limoen-korianderrijst

met tomatensaus en tortillachips

Lekker snel

Totale tijd: 25 - 30 min.



Garnalen



Witte langgraanrijst



Knoflookteentje



Ui



Tomaat



Verse koriander



Mexicaanse kruiden



Tomatenblokjes



Limoen



Sweet chili tortillachips



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



Scheur mij af!

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Kom, fijne rasp, pan met deksel, keukenpapier, wok of hapjespan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Garnalen* (g)	80	160	240	320	400	480
Witte langgraanrijst (g)	75	150	225	300	375	450
Knoflookteent (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Tomaat (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Verge korander* (g)	5	10	15	20	25	30
Mexicaanse kruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Tomatenblokjes (pak(ken))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Limoen* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Sweet chili tortillachips (g)	40	75	115	150	190	225
Zelf toevoegen						
[Plantaardige] roomboter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Zwarte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Suiker (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout						
	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3138 /750	660 /158
Vetten (g)	28	6
Waaran verzadigd (g)	7	1,5
Koolhydraten (g)	98	21
Waaran suikers (g)	14,1	3
Vezels (g)	5	1
Eiwit (g)	23	5
Zout (g)	2,1	0,5

Allergenen

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



1. Rijst bereiden

- Verhit ½ el roomboter per persoon in een pan met deksel op middellaag vuur. Voeg de **rijst** en ½ tl suiker per persoon toe aan de pan, roer goed en bak 1 minuut.
- Voeg 200 ml water per persoon toe aan de pan en kook de **rijst**, afgedekt, 12 - 15 minuten op laag vuur. Laat afgedekt staan tot serveren.
- Pers ondertussen de **knoflook** of snijd fijn. Dep de **garnalen** droog met keukenpapier en meng in een kom met de **knoflook** en 1 ½ tl **Mexicaanse kruiden** (let op: pittig! Gebruik naar smaak) per persoon.



2. Garnalen bakken

- Verhit ½ el olijfolie per persoon in een wok of hapjespan op middelhoog vuur. Voeg, zodra de pan heet is, de **garnalen** toe en bak 1 - 2 minuten per kant. Haal de **garnalen** uit de pan en bewaar apart.
- Snipper ondertussen de **ui**. Snijd de **tomaat** in blokjes.
- Verhit opnieuw ½ el olijfolie per persoon in de pan van de **garnalen** op middelhoog vuur, voeg de **ui** toe en fruit 2 minuten.

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



3. Saus maken

- Voeg de verse **tomaat** toe aan de pan met **ui** en bak 2 minuten. Blus af met 1 tl zwarte balsamicoazijn per persoon.
- Voeg per persoon: ¼ pak **tomatenblokjes** en ½ tl suiker toe. Laat 5 minuten zachtjes sudderen op laag vuur.
- Rasp ondertussen de schil van de **limoen**. Snijd de **limoen** in 4 partjes. Hak de **korander** grof.
- Knijp vlak voor serveren 1 **limoenpartje** per persoon uit boven de **rijst**. Voeg de **limoensasp** en **korander** naar smaak toe en roer de **rijst** voorzichtig door met een vork. Proef en breng op smaak met zout.



4. Serveren

- Meng de **garnalen** door de tomatensaus en breng op smaak met peper en zout.
- Verdeel de **rijst** over de borden.
- Verdeel de tomatensaus met **garnalen** eroverheen.
- Garneer met de eventuele overige **limoenpartjes** en serveer de **tortillachips** ernaast.

Eet smakelijk!



Heek met kruidensaus en friszoete parelcouscous

met wortel, cherrytomaten en rozijnen

Familie Caloriebewust

Totale tijd: 45 - 55 min.



Wortel



Rode cherrytomaten



Ui



Verse bladpeterselie



Parelcouscous



Rozijnen



Tomaat



Heekfilet



NIERSTICHTING
Je nieren zijn je leven.



Voel je goed

Wist je dat we per jaar gemiddeld één kilo zout te veel eten? Daarom zetten we samen met de Nierstichting zoutbewuste recepten - die maximaal 2 gram zout bevatten - in de schijnwerpers! Meer (w)eten? Scan de QR-code!



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, ovenschaal, pan met deksel, koekenpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Wortel* (stuk(s))	1	1	2	2	3	3
Rode cherryltomaten (g)	65	125	190	250	315	375
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Verse bladpeterselie* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Parelcouscous (g)	75	150	225	300	375	450
Rozijnen (g)	10	20	30	40	50	60
Tomaat (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Heekfilet* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaardige] roomboter (el)	¾	1½	2¼	3	3¾	4½
Zoutarme groente bouillon (ml)	175	350	525	700	875	1050
Zwarre peper	naar smaak					

* in de koelkast bewaren



1. Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 200 graden en bereid de bouillon.
- Snijd de **wortel** in dunne halve maantjes. Snijd de **tomaat** in partjes.
- Leg de **wortel** in een ovenschaal en besprenkel met de helft van de olijfolie. Meng goed, zodat de **wortel** goed bedekt is.
- Rooster 15 minuten in de oven.
- Voeg daarna de **tomaat** en **cherryltomaten** toe en rooster opnieuw 15 minuten.
- Snipper ondertussen de **ui** en snij de **peterselie** fijn.

2. Parelcouscous koken

- Verhit de overige olijfolie in een pan met deksel op middelhoog vuur. Frukt de **ui** 2 minuten.
- Voeg de **parelcouscous** toe en bak al roerend 1 minuut.
- Voeg de bouillon en de **rozijnen** toe, zet het vuur laag en kook de **parelcouscous**, afgedekt, in 12 - 14 minuten droog.
- Roer daarna de korrels los en laat zonder deksel uitstomen. Meng er vervolgens ½ van de **peterselie** doorheen.



3. Heek bakken

- Verhit ondertussen ½ el roomboter per persoon in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de **heek** 1 - 2 minuten per kant. Breng op smaak met peper.
- Haal de **heek** uit de pan en houd warm in aluminiumfolie.
- Bewaar de koekenpan met bakvet.

4. Serveren

- Verhit ¼ el roomboter per persoon in dezelfde koekenpan en voeg de helft van de overige **peterselie** toe. Breng op smaak met peper en meng goed.
- Meng de **tomaten** en **wortel** door de **couscous** en verdeel over de borden. Garneer met de overige **peterselie**.
- Leg de **vis** erbovenop en besprenkel met de saus uit de koekenpan.

Eet smakelijk!

Allergenen

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



Groentestamppot met vegetarische balletjes

met cherrymaten en Grana Padano

Familie Veggie Caloriebewust

Totale tijd: 30 - 40 min.



Aardappelen



Courgette



Ui



Knoflookteken



Rode cherrymaten



Siciliaanse kruidenmix



Verse basilicum
en oregano



Grana
Padanovlokken DOP



Paprika



Vegetarische
gehaktballetjes van de
Vegetarische Slager



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

De paprika's geven dit gerecht een lekkere crunch en voegen zowel kleur als een subtiële zoetheid toe. Door ze in de oven te roosteren, wordt hun smaak dieper en passen ze perfect bij verse kruiden en hartige specerijen.

NUTRI-SCORE



Scheur mij af!

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, kom, koekenpan met deksel, ovenschaal, pan met deksel, aardappelstamper

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Courgette* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteentje (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Rode cherrytomaten (g)	125	250	375	500	625	750
Siciliaanse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Verse basilicum en oregano* (g)	5	10	15	20	25	30
Grana Padanovlokken DOP* (g)	10	20	30	40	50	60
Paprika* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Vegetarische gehaktballetjes van de Vegetarische Slager* (stuk(s))	5	10	15	20	25	30
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
[Plantaardige] roomboter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zwarte balsamicoazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Honing [of plantaardig alternatief] (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2791 / 667	362 / 86
Vetten (g)	28	4
Waarvan verzadigd (g)	8,6	1,1
Koolhydraten (g)	69	9
Waarvan suikers (g)	20,3	2,6
Vezels (g)	20	3
Eiwit (g)	25	3
Zout (g)	1,8	0,2

Allergenen

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



1. Aardappelen koken

Verwarm de oven voor op 200 graden. Was of schil de **aardappelen** en snijd in grote stukken. Zet de **aardappelen** onder water in een pan met deksel en kook, afgedekt, in 12 -15 minuten gaar. Giet af, bewaar wat van het kookvocht en laat uitstomen zonder deksel.



2. Voorbereiden

Pers de **knoflook** of snijd fijn. Snijd de **ui** in dunne ringen. Snijd de **paprika** in dunne repen. Snijd de **courgette** in dunne plakjes.



3. Bakken

Meng in een kom de **paprika** en **courgette** met ½ el olijfolie per persoon. Breng op smaak met peper en zout en verdeel over een bakplaat met bakpapier. Voeg de **ui**, **knoflook** en **cherrytomaten** toe aan een ovenschaal en meng met per persoon: ½ el honing en ½ el zwarte balsamicoazijn. Bak de **groenten** en **cherrytomaten** 10 - 12 minuten in de oven.



4. Balletjes bakken

Verhit ondertussen ½ el olijfolie per persoon in een koekenpan met deksel op middelhoog vuur en bak de **vegetarische balletjes** 5 - 6 minuten, of tot ze gaar zijn. Houdt afgedekt warm tot serveren.



5. Puree maken

Ris de blaadjes van de **oregano** en het **basilicum** en snijd fijn. Stamp de **aardappelen** met een aardappelstamper tot een grote puree. Voeg ½ el roomboter per persoon, een scheutje kookvocht en ⅓ van de **verse kruiden** toe en meng goed. Breng op smaak met de **Siciliaanse kruiden**, peper en zout. Meng vervolgens de **paprika** en **courgette** door de puree.



6. Serveren

Verdeel de stampot over diepe borden. Verdeel de **cherrytomaten** erover en leg de **balletjes** erop. Garneer met de **Grana Padanovlokken** en de overige **verse kruiden**.

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

Eet smakelijk!



Bulgursalade met kipfilet en geroosterde bietjes

met frisse komkommersalade, geitenkaas en amandelen

Caloriebewust

Totale tijd: 45 - 55 min.



Rode biet



Knoflookteentje



Bulgur



Ui



Gedroogde oregano



Kipfilet met
mediterrane kruiden



Vers bladpeterselie
en munt



[Mini-]komkommer



Vers geitenkaas



Gezouten amandelen



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

Eet je graag seizoengroenten? Dan zit je met bietjes altijd goed. Ze worden het hele jaar door lokaal gekweekt en zitten vol kalium en foliumzuur.



Scheur mij af!

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

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

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Rode biet* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Knoflookteentje (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Bulgur (g)	40	75	115	150	190	225
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Gedroogde oregano (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Kipfilet met mediterrane kruiden* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Verge bladpeterselie en munt* (g)	5	10	15	20	25	30
[Mini-]komkommer* (stuk(s))	¾	¾	1	2	1½	2½
Verge geitenkaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Gezouten amandelen (g)	10	20	30	40	50	60
Zelf toevoegen						
Extra vierge olijfolie (tl)	1	2	3	4	5	6
Honing [of plantaardig alternatief] (tl)	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Witewijnazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zoutarm groente bouillonblokje (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)	2686 / 642	574 / 137
Vetten (g)	33	7
Waarvan verzadigd (g)	8,3	1,8
Koolhydraten (g)	44	9
Waarvan suikers (g)	12	2,6
Vezels (g)	12	3
Eiwit (g)	38	8
Zout (g)	1,6	0,3

Allergenen

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



1. Bietjes roosteren

Verwarm de oven voor op 200 graden. Schil de **biet** en halveer (zie Tip). Snijd vervolgens in partjes van 1 - 2 cm dik. Pers de **knoflook** of snij fijn. Meng in een kom de **bietenpartjes** met de helft van de **knoflook** en ½ el olijfolie per persoon. Breng op smaak met peper en zout en meng goed. Verdeel de biet over een bakplaat met bakpapier en rooster 25 - 30 minuten in de oven. Schep halverwege om.

Tip: Let op: de biet geeft af. Gebruik handschoenen of doe een boterhamzakje om je handen voordat je gaat schillen.



2. Bulgur koken

Breng ruim water aan de kook in een pan voor de **bulgur**. Verkruimel ¼ bouillonblokje per persoon boven de pan en voeg de **bulgur** toe. Kook de **bulgur** in 10 - 12 minuten gaar. Giet af en laat uitstomen. De **bulgur** mag afkoelen.

Weetje Bulgur is een volkoren graanproduct. Volkoren granen bevatten in vergelijking met witte graanproducten niet alleen meer vezels, maar ook 3 tot 5 keer meer vitamines en mineralen zoals kalium, magnesium, ijzer en vitamine B1 en B2.



3. Kipfilet bakken

Snijd de **ui** in halve ringen. Meng in een kleine kom de **gedroogde oregano**, de overige **knoflook**, ½ el olijfolie per persoon, peper en zout. Smeer de **kipfilet** in met de kruidenolie. Leg de **kipfilet** en de **ui** in een ovenschaal en bak 12 - 15 minuten in de oven, of tot de **kip** gaar is.

:



4. Salade maken

Pluk de blaadjes van de **munt**. Snijd de **muntblaadjes** en de **verse peterselie** fijn. Snijd de **komkommer** in blokjes. Maak in een saladekom een dressing van per persoon: 1 tl extra vierge olijfolie, ½ el witewijnazijn, 1 tl honing, peper en zout. Meng de **verse kruiden** en de **komkommer** door de dressing.



5. Smaakmakers snijden

Verkruimel de **verse geitenkaas**. Hak de **amandelen** grof.

6. Serveren

Verdeel de **bulgur**, **rode biet** en **komkommer** over de borden. Snijd de **kipfilet** in plakken en leg deze er met de **ui** bovenop. Garneer met de **amandelen** en **geitenkaas**. Besprenkel met extra vierge olijfolie naar smaak.

Eet smakelijk!



Risotto met geroosterde cherrymaten en kruidige venkel

met witte kaas, amandelen en peterselie

Veggie

Totale tijd: 45 - 55 min.



Risottorijst



Venkel



Afrikaanse kruidenmix



Ui



Witte kaas



Knoflookteentjes



Rode cherrymaten



Gezouten amandelen



Tomatenpuree



Verse bladpeterselie



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

Wist je dat je overgebleven venkelstelen kunt gebruiken om een smaakvolle en verfrissende venkelthee te maken? Een gezonde en smakelijke manier om van elk deel van deze groente te genieten!

Scheur mij af!



Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, grote kom, ovenschaal, hapjespan of grote koekenpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Risottorijst (g)	75	150	225	300	375	450
Venkel* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Afrikaanse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Witte kaas* (g)	50	100	150	200	250	300
Knoflookteent (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Rode cherrytomaten (g)	125	250	375	500	625	750
Gezouten amandelen (g)	10	20	30	40	50	60
Tomatenpuree (kuipje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Verge bladpeterselie* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Zelf toevoegen						
[Plantaardige] roomboter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zoutarm groente bouillonblokje (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Kokend water (ml)	350	700	1050	1400	1750	2100
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Zwarre balsamicoazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3180 / 760	396 / 95
Vetten (g)	38	5
Waaran verzadigd (g)	15,4	1,9
Koolhydraten (g)	80	10
Waaran suikers (g)	16	2
Vezels (g)	14	2
Eiwit (g)	22	3
Zout (g)	2,6	0,3

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200 graden. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Snipper de **ui** fijn. Halveer de **venkel**, snijd in kwarten en verwijder de harde kern. Snijd de **venkel** in reepjes. Bereid een bouillon van per persoon: ½ bouillonblokje en 350 ml water.



2. Venkel bakken

Meng in een grote kom de **venkel** met per persoon: ½ el olijfolie, 1 el **tomatenpuree** en 1 tl **Afrikaanse kruiden**. Verspreid over een bakplaat met bakpapier en bak 20 - 25 minuten in de voorverwarmde oven. Houd ruimte over voor een ovenschaal.



3. Risotto bereiden

Verhit ½ el roomboter per persoon in een hapjespan of grote koekenpan op middelhoog vuur en fruit de **ui** en **knoflook** 1 minuut. Voeg de **risottorijst** toe en bak al roerend 1 minuut. 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 korrel van buiten zacht is en nog een lichte bite heeft vanbinnen. Dit duurt ongeveer 25 - 30 minuten. Voeg eventueel extra water toe om de **rijst** nog verder te garen.



4. Cherrytomaten bakken

Meng in een ovenschaal de **cherrytomaten** met per persoon: ½ el balsamicoazijn en ½ el olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Bak de **cherrytomaten** 12 - 15 minuten mee in de oven.



5. Afwerken

Hak de **amandelen** grof. Snijd de **peterselie** fijn. Verkruimel de **witte kaas**. Haal de **risotto** van het vuur en roer de helft van de **witte kaas** en de helft van de **peterselie** erdoor. Roer ⅓ van de **cherrytomaten** en de overige **Afrikaanse kruiden** door de **risotto** en breng goed op smaak met peper en zout.



6. Serveren

Serveer de **risotto** in diepe borden. Leg de geroosterde **venkel** en overige **cherrytomaten** erbovenop. Garneer met de **amandelen**, overige **witte kaas** en **peterselie**.

Weetje 🍎 Wist je dat 200 gram venkel bijna 1/4 van de ADH kalium bevat? Kalium speelt een belangrijke rol in het regelen van de vochtbalans van ons lichaam en bij het doorgeven van prikkels naar ons zenuwstelsel.

Eet smakelijk!



Risotto met pompoen en Brandt & Levie worst met spinazie

Totale tijd: 45 - 55 min.



Knoflookteentje



Pompoenblokjes



Risottorijst



Spinazie



Geraspte Goudse kaas



Ui



Varkensworst met majoraan en knoflook



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

Bij Brandt & Levie gaan ze voor kwaliteit. De varkens groeien op bij bevriende boeren op Nederlandse bodem.



Scheur mij af!

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, hapjespan, hoge kom, staafmixer, pan met deksel

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Knoflookteentje (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Pompoenblokjes* (g)	75	150	225	300	375	450
Risottorijst (g)	75	150	225	300	375	450
Spinazie* (g)	100	200	300	400	500	600
Geraspte Goudse kaas* (g)	15	25	40	50	65	75
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Varkensworst met majoraan en knoflook*	1	2	3	4	5	6
(stuk(s))						
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	¾	1½	2¼	3	3¾	4½
Witte wijnazijn (el)	1	2	3	4	5	6
Zoutarme kippenbouillon (ml)	300	600	900	1200	1500	1800
[Plantaardige] roomboter (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3326 /795	459 /110
Vetten (g)	45	6
Waarvan verzadigd (g)	17,7	2,4
Koolhydraten (g)	69	9
Waarvan suikers (g)	2	0,3
Vezels (g)	12	2
Eiwit (g)	27	4
Zout (g)	2,3	0,3

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 210 graden en bereid de bouillon. Verdeel de helft van de **pompoen** over een bakplaat met bakpapier en besprenkel met ½ el olijfolie per persoon (zie Tip). Breng op smaak met peper en zout. Schep goed om. Rooster de **pompoen** 20 - 25 minuten in de oven.

Tip: Van de andere helft van de pompoen maak je een puree voor door de risotto. Wil je het recept eenvoudiger? Bak dan alle pompoenblokjes in de oven en sla stap 4 over.



2. Risotto bereiden

Snipper de **ui** en pers of snijd de **knoflook** fijn. Snijd de **worst** open en knijp het vlees eruit. Verhit ½ el roomboter per persoon met ¼ el olijfolie per persoon in een hapjespan op middelhoog vuur. Bak de **ui**, **knoflook** en het **worstvlees** 1 - 2 minuten. Voeg de **risottorijst** toe en bak nog 1 minuut. Blus af met 1 el witte wijnazijn per persoon en voeg ⅓ van de bouillon toe. Laat de rijstkorrels de bouillon langzaam opnemen. Roer regelmatig door.



3. Risotto garen

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 korrel van buiten zacht is en nog een lichte bite heeft vanbinnen. Dit duurt ongeveer 25 - 30 minuten. Voeg eventueel extra water toe om de **rijst** nog verder te garen.



4. Pompoen koken

Breng ondertussen ruim water met een snuf zout aan de kook in een pan met deksel. Kook de overige **pompoenblokjes**, afgedekt, in 6 - 8 minuten gaar. Giet af en bewaar wat van het kookvocht. Voeg de gekookte **pompoenblokjes** toe aan een hoge kom en pureer met een staafmixer tot een zachte puree. Voeg eventueel wat kookvocht toe om de puree dunner te maken.



5. Puree maken

Voeg, wanneer de **risotto** bijna gaar is, hand voor hand de **spinazie** toe en laat slinken. Roer vervolgens de pompoenpuree en ⅔ van de **kaas** door de **risotto**. Breng op smaak met peper en zout.

Weetje Spinazie bevat veel voedingsstoffen, waaronder ijzer. IJzer is essentieel voor het vervoeren van zuurstof in ons lichaam wat bijdraagt aan een energiek gevoel.



6. Serveren

Verdeel de **risotto** over diepe borden. Serveer met de geroosterde **pompoenblokjes**. Bestrooi met de overige **kaas**.

Eet smakelijk!



Flammkuchen met prei en mozzarella

met appelsalade en aardappelblokjes

Veggie

Totale tijd: 30 - 40 min.



Speciaal ingrediënt in de box! Onze biologische zure room komt van de zuivelboerderij van Klaas. Hier bepalen de koeien zelf wanneer ze gemolken willen worden.
Scan de QR-code om meer te weten te komen over deze leverancier!



	Aardappelen		Prei
	Mozzarella		Flammkuchen
	Biologische zure room		Appel
	Verse bladpeterselie		Rucola en veldsla
	Ui		

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

2x bakplaat met bakpapier, saladekom, koekenpan

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
Verge 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 [of plantaardig alternatief] (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)	14,8	2,6
Koolhydraten (g)	86	15
Waarvan suikers (g)	19,8	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, peper en zout. Bak de **aardappelen** 15 - 20 minuten in de oven en schep halverwege om.



2. Prei bakken

Snijd ondertussen de **prei** en de **ui** in dunne halve ringen. Verhit de overige olijfolie in een koekenpan 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 en zout. Bak de **flammkuchen** 8 - 10 minuten in de oven.



4. Dressing maken

Snijd de **appel** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd in dunne partjes. Snijd 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 **aardappelblokjes**, de **sla** en de helft van de **peterselie** door de saladekom.



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 relatieve hoeveelheid peterselie in dit recept draagt daardoor al bij aan een gezonde ijzerintname.

Eet smakelijk!

Krokante garnalen met zoet-pittige chilisaus

met knoflookrijst en zoetzure groenten

Totale tijd: 40 - 50 min.



Basmatirijst



[Mini-]komkommer



Radijs



Kokosrasp



Panko paneermeel



Garnalen



Verge koriander



Zoet-pittige chilisaus



Citroen



Knoflooteen



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

Panko heeft een grovere korrel dan gewoon paneermeel en geeft hierdoor een extra knapperig korstje bij het bakken.

Scheur mij af!



Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

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

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Basmatrijst (g)	75	150	225	300	375	450
[Mini-]komkommer* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Radijs* (bosje(s))	½	1	1	2	2	3
Kokosrasp (g)	10	20	30	40	50	60
Panko paneermeel (g)	25	50	75	100	125	150
Garnalen* (g)	80	160	240	320	400	480
Verge koriander* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Zoet-pittige chilisaus* (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Citroen* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteent (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Zelf toevoegen						
Zonnebloemolie (el)	1	2	3	4	5	6
Suiker (tl)	1	2	3	4	5	6
Zoutarme groenteboillon (ml)	180	360	540	720	900	1080
Wittewijnazijn (el)	1	2	3	4	5	6
[Plantaardige] roomboter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout						
	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3092 /739	444 /106
Vetten (g)	28	4
Waaran verzadigd (g)	11,8	1,7
Koolhydraten (g)	96	14
Waaran suikers (g)	14,6	2,1
Vezels (g)	9	1
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. Rijst koken

- Verwarm de oven voor op 200 graden. Bereid de bouillon.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Verhit ½ el roomboter per persoon in een pan met deksel op middelhoog vuur. Fruit de **knoflook** 1 - 2 minuten. Voeg de **rijst** en de bouillon toe. Breng aan de kook, verlaag dan het vuur kook de **rijst**, afgedekt, 10 minuten.
- Haal de pan van het vuur en laat 10 minuten afgedekt staan.



2. Zoetzuur maken

- Halveer de **komkommer** in de lengte en schep de zadenlijsten eruit. Snijd vervolgens in halve maantjes.
- Verwijder de **radijsbladeren** en snijd de **radijsjes** in dunne plakjes.
- Snijd de **citroen** in 6 partjes en pers 2 **citroenpartjes** per persoon uit boven een saladekom. Voeg het suiker en de wittewijnazijn toe en meng goed door elkaar. Breng op smaak met peper en zout.
- Voeg de **komkommer** en **radijsjes** toe en schep goed om. Houd apart in de koelkast tot serveren. Schep af en toe om.



3. Garnalen bereiden

- Meng in een kom de **kokosrasp** met de **panko**, peper en zout.
- Dep de **garnalen** droog met keukenpapier. Meng de **garnalen** op een bakplaat met bakpapier met ½ el zonnebloemolie per persoon.
- Strooi het kokos-pankomengsel over de **garnalen** en meng goed zodat de **garnalen** rondom bedekt zijn.
- Bak de **garnalen** 12 - 14 minuten in de oven.

Weetje Wist je dat garnalen weinig calorieën bevatten, en daarnaast niet alleen rijk zijn aan eiwitten, maar ook aan calcium?



4. Serveren

- Snijd ondertussen de **koriander** fijn.
- Serveer de krokante **garnalen** met de **rijst** en de zoetzure groenten.
- Strooi het eventuele achtergebleven kokos-pankomengsel over de **rijst** en besprenkel met de **zoet-pittige chilisaus**.
- Garneer het gerecht met de **koriander** en serveer met de overige **citroenpartjes**.

Eet smakelijk!



Orzosalade met salami en Parmigiano Reggiano

met citroenroomkaas en cherrymaten

Lekker snel

Totale tijd: 25 - 30 min.



SPECIAAL
INGREDIËNT



Speciaal ingrediënt in je box! Parmigiano Reggiano dankt zijn naam aan de Italiaanse provincies Parma en Reggio Emilia. Een échte D.O.P. kaas dus. Wat vond je van dit ingrediënt? Scan de QR-code en laat het ons weten.



	Orzo		Salami
	Knoflookteentje		Ui
	Courgette		Rode cherrymaten
	Verge bladselderij		Parmigiano Reggiano DOP
	Vers basilicum		Citroen
	Roomkaas		

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

Fijne rasp, pan, keukenpapier, bord, saladekom, kleine kom, koekenpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Orzo (g)	75	150	225	300	375	450
Salami* (plakje(s))	3	6	9	12	15	18
Knoflookteent (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Courgette* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Rode cherrytomaten (g)	65	125	250	250	375	375
Verge bladselderij* (g)	5	10	15	20	25	30
Parmigiano Reggiano DOP* (stuk(s))	½	1	¾	1	1¼	2
Vers basilicum* (g)	5	10	15	20	25	30
Citroen* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Roomkaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Zelf toevoegen						
Zoutarm groentebouillonblokje (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zwarte balsamicoazijn (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Honing [of plantaardig alternatief] (tl)	1	2	3	4	5	6
Wittewijnazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Peper en zout						naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2983 /713	685 /164
Vetten (g)	36	8
Waarvan verzadigd (g)	11,4	2,6
Koolhydraten (g)	70	16
Waarvan suikers (g)	13,1	3
Vezels (g)	9	2
Eiwit (g)	22	5
Zout (g)	1,6	0,4

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Breng ruim water met ½ bouillonblokje per persoon aan de kook in een pan en kook de **orzo** 10 - 12 minuten. Giet af in een vergiet en spoel af met koud water.
- Snijd de **salami** in reepjes.
- Verhit ½ el olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de **salami** in 3 - 4 minuten krokant.
- Haal de **salami** uit de pan en laat uitlekken op een bord met keukenpapier. Bewaar de pan met het bakvet.



2. Bakken

- Snipper ondertussen de **ui**. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Snijd de **courgette** in de lengte in kwarten en vervolgens in dunne plakjes.
- Verhit dezelfde koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **ui**, **knoflook** en **courgette** toe en bak 4 - 5 minuten.
- Snijd ondertussen de **bladselderij** fijn. Voeg in de laatste minuut de **bladselderij** toe en bak mee.
- Blus af met ½ tl zwarte balsamicoazijn per persoon. Breng op smaak met peper en zout.



3. Mengen

- Rasp de **Parmigiano Reggiano** met een fijne rasp.
- Maak in een saladekom een dressing van per persoon: 1 el extra vierge olijfolie, 1 tl honing en 1 tl wittewijnazijn. Breng op smaak met peper en zout.
- Snijd het **basilicum** fijn. Snijd de **citroen** in 6 partjes.
- Meng in een kleine kom de **roomkaas** met het **basilicum** en het sap van 1 **citroenpartje** per persoon. Breng op smaak met peper en zout.



4. Serveren

- Halveer de **cherrytomaten**. Voeg de **cherrytomaten**, de gebakken **groenten** en de **orzo** toe aan de saladekom en meng met de dressing. Verdeel de pastasalade over diepe borden.
- Leg de **roomkaas** op de **pasta** en garneer met de **Parmigiano Reggiano**. Verkruimel de krokante **salami** over de borden en serveer met de overige **citroenpartjes**.

Weetje Wist je dat cherrytomaten meer bètacaroteen bevatten dan gewone tomaten? Bètacaroteen is een antioxidant dat het lichaam beschermt tegen weefselschade en veroudering.

Eet smakelijk!



Curry-noedelsoep met kokosmelk

met verse udonnoedels, koriander en pinda's

Lekker snel | Plantaardig

Totale tijd: 20 - 25 min.



Rode peper



Knoflookteentje



Ui



Gele currykruiden



Champignon-roerbakmix



Kokosmelk



Verge koriander



Gezouten pinda's



Verge udonnoedels



Sojasaus



Gefrituurde uitjes



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

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

Scheur mij af!



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

Soeppan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Rode peper* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteentje (stuk(s))	1	1	2	2	3	3
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Gele currykruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Champignon-roerbakmix* (g)	200	400	600	800	1000	1200
Kokosmelk (ml)	125	250	375	500	625	750
Verse koriander* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Gezouten pinda's (g)	40	60	80	120	140	180
Verse udonnoedels (g)	100	200	300	400	500	600
Sojasaus (ml)	10	20	30	40	50	60
Gefrituurde uitjes (g)	10	15	25	30	40	45
Zelf toevoegen						
Zonnebloemolie (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Water (ml)	200	400	600	800	1000	1200
Zoutarm groenteboillonblokje (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3000 /717	401 /96
Vetten (g)	45	6
Waarvan verzadigd (g)	23,8	3,2
Koolhydraten (g)	53	7
Waarvan suikers (g)	10	1,3
Vezels (g)	16	2
Eiwit (g)	20	3
Zout (g)	3,9	0,5

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Bereid een bouillon van per persoon: ½ bouillonblokje en 200 ml water.
- Verwijder de zaadlijsten van de **rode peper** (let op: pittig! Gebruik naar smaak) en snijd fijn.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn. Snipper de **ui**.



2. Roerbakken

- Verhit de zonnebloemolie in een soeppan op hoog vuur.
- Fruit de **rode peper**, de **ui**, de **knoflook** en de **gele currykruiden** 1 minuut.
- Voeg de **groentemix** toe en roerbak 4 minuten mee.



3. Laten pruttelen

- Voeg de **kokosmelk** en de bouillon toe aan de soeppan.
- Laat de soep 5 - 7 minuten zachtjes koken op middelmatig vuur.
- Snijd ondertussen de **koriander** fijn en hak de **pinda's** grof.
- Voeg in de laatste 3 minuten de **udonnoedels** en 1 tl **sojasaus** per persoon toe aan de soep.



4. Serveren

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

Weetje 🍎 Wist je dat pinda's rijk zijn aan onder andere vitamine E en magnesium? Vitamine E is goed voor een sterke weerstand en magnesium voor de vorming en goede werking van botten en spieren. Een handje pinda's levert al 20% van de ADH van beide.

Eet smakelijk!



Duitse biefstuk met uienjus

met sperziebonensalade en friet

Totale tijd: 40 - 50 min.



Aardappelen



Sperziebonen



Ui



BBQ-rub



Duitse biefstuk



Slamix met radicchio,
rucola en bladsla



Aioli



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

Wist je dat aioli een samenvoeging is van all en oli? De
woorden voor knoflook en olie in het Catalaans!

NUTRI-SCORE



Scheur mij af!



Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, kom, pan met deksel, keukenpapier, saladekom, 2x koekenpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Sperziebonen* (g)	150	300	450	600	750	900
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
BBQ-rub (zakje(s))	¼	¾	1	1½	1¾	2
Duitse biefstuk* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Slamix met radicchio, rucola en bladsla* (g)	20	40	60	90	100	130
Aioli* (g)	25	50	75	100	125	150
Zelf toevoegen						
Honing [of plantaardig alternatief] (tl)	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
ZWARTE balsamicoazijn (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Mosterd (tl)	1	2	3	4	5	6
Witte wijnazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zoutarme runderbouillon (ml)	50	100	150	200	250	300
[Plantaardige] roomboter (el)	1½	3	4½	6	7½	9
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	523 / 125
Vetten (g)	57	8
Waarvan verzadigd (g)	19,3	2,7
Koolhydraten (g)	58	8
Waarvan suikers (g)	8,9	1,2
Vezels (g)	17	2
Eiwit (g)	32	5
Zout (g)	1,3	0,2

Allergenen

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



1. Frieten bakken

Verwarm de oven voor op 200 graden. Was of schil de **aardappelen**. Snijd de **aardappelen** in frieten van 1 cm dik. Dep de frieten droog met keukenpapier en meng in een kom met ½ el olijfolie per persoon. Breng op smaak met peper en zout en verdeel over een bakplaat met bakpapier. Bak de frieten 20 - 25 minuten in de oven. Schep halverwege om.



2. Sperziebonen koken

Verwijder ondertussen de steelaanzet van de **sperziebonen**. Vul een pan met deksel met een bodempje water. Voeg de **sperziebonen** toe met een snufje zout. Breng afgedekt aan de kook en laat 6 - 8 minuten zachtjes koken, of tot ze beetgaar zijn. Giet af en spoel af met koud water zodat de **sperziebonen** niet verder garen. Laat de **boontjes** verder afkoelen.



3. Uienjus maken

Bereid de bouillon. Snijd de **ui** in halve ringen. Verhit 1 el roomboter per persoon in een koekenpan op middelhoog tot hoog vuur en bak de **ui** 6 - 7 minuten. Blus de **ui** hierna af met 1 ½ el zwarte balsamicoazijn per persoon. Voeg vervolgens per persoon: 1 tl **BBQ-rub** (let op: pittig! Gebruik naar smaak) en 50 ml runderbouillon toe. Meng goed en laat 5 - 8 minuten op laag vuur inkoken.



4. Biefstuk bakken

Verhit ½ el roomboter per persoon in een andere koekenpan op middelhoog vuur en bak de **Duitse biefstuk** 2 - 4 minuten op één kant. Draai om en bestrooi met peper en zout. Bak nog 2 - 4 minuten op de andere kant.



5. Salade maken

Meng in een saladekom per persoon: ½ el extra vierge olijfolie, ½ el witte wijnazijn, 1 tl mosterd, 1 tl honing, peper en zout. Meng de **sperziebonen** en de **slamix** erdoorheen.



6. Serveren

Leg op ieder bord 1 **Duitse biefstuk**. Verdeel de frieten en de salade over de borden. Giet de uienjus over de **biefstuk** en serveer met de **aioli**.

Eet smakelijk!

Weetje In sperziebonen zitten belangrijke mineralen zoals kalium voor het behoud van een gezonde bloeddruk en zowel ijzer als foliumzuur voor een energiek gevoel.



Gevuld bladerdeeg met kipgehakt en broccoli

met kruidenroomkaas en tomaten

Familie

Totale tijd: 45 - 55 min.



Kipgehakt met Italiaanse kruiden



Broccoli



Kruidenroomkaas



Geraspte Goudse kaas



Bladerdeeg



Tomaat



Veldsla



Ui



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

NUTRI-SCORE



Scheur mij af!

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, kom, pan met deksel, saladekom, koekenpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Kipgehakt met Italiaanse kruiden* (g)	100	200	300	400	500	600
Broccoli* (g)	100	200	300	360	500	560
Kruidenroomkaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Geraspte Goudse kaas* (g)	15	25	40	50	65	75
Bladerdeeg* (roll(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Tomaat (stuk(s))	1½	3	4½	6	7½	9
Veldsla* (g)	20	40	60	80	100	120
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Zelf toevoegen						
Witte balsamicoazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren



1. Kipgehakt bakken

- Verwarm de oven voor op 200 graden. Snipper de **ui**.
- Verhit ½ el olijfolie per persoon in een koekenpan op middelhoog vuur en fruit de **ui** 1 - 2 minuten.
- Voeg het **kipgehakt** toe en bak in 3 - 4 minuten los - het hoeft nog niet helemaal gaar te zijn. Giet het **kipgehakt** af (zie Tip).

Tip: Het kipgehakt gaat straks in het bladerdeeg en mag daarom niet te vochtig zijn. Giet dus goed af.



2. Broccoli koken en mengen

- Breng ondertussen een laagje water met een snufje zout aan de kook in een pan met deksel.
- Snijd de bloem van de **broccoli** in kleine roosjes en de steel in blokjes.
- Blancheer de **broccoli**, afgedekt, 3 minuten. Giet af en spoel kort onder koud water.
- Meng in een kom de **broccoli** met de **kruidenroomkaas**, de **gerasppte kaas** en het **kipgehakt**.



3. Bladerdeeg vullen

- Rol het **bladerdeeg** uit en leg op een bakplaat met bakpapier. Snijd de zijkanten in, maar laat de binnenste strook heel.
- Beleg deze strook met de kip-broccolivulling en vouw de ingesneden zijkanten naar binnen toe over de vulling heen (zie Tip).
- Bak het gevulde **bladerdeeg** 25 - 35 minuten in de oven.

Tip: Om een mooi glimmend laagje aan het bladerdeeg te geven, kun je het deeg voor het bakken met een kwastje insmeren met melk.



4. Serveren

- Snijd de **tomaat** in dunne partjes.
- Maak in een saladekom een dressing van per persoon: ½ el witte balsamicoazijn en ½ el extra vierge olijfolie. Breng de dressing op smaak met peper en zout.
- Meng de **veldsla** en **tomatenpartjes** met de dressing.
- Serveer het **bladerdeeg** met de salade ernaast.

Eet smakelijk!



Mafaldine met biefstukkreepjes

met Grana Padano vlokken, courgette en cherrymaten

Lekker snel

Totale tijd: 15 - 20 min.



Biefstukkreepjes



Mafaldine



Courgette



Ui



Rode cherrymaten



Grana Padano vlokken DOP



Aglio e olio



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

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



Scheur mij af!

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

Hapjespan, pan, koekenpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Biefstukreepjes* (g)	100	200	300	400	500	600
Mafaldine (g)	90	180	270	360	450	540
Courgette* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Rode cherrytomaten (g)	65	125	250	250	375	375
Grana Padanovlokken DOP* (g)	10	20	30	40	50	60
Aglio e olio* (g)	25	50	75	100	125	150
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaardige] roomboter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren



1. Pasta koken

- Haal de **biefstukreepjes** uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen.
- Breng ruim water met een snuf zout aan de kook in een pan voor de **pasta**. Kook de **pasta** 7 - 9 minuten. Bewaar wat van het kookvocht, giet af en laat uitstomen.

2. Saus maken

- Snipper ondertussen de **ui**. Snijd de **courgette** in halve maantjes. Halveer de **cherrytomaten**.
- Verhit de olijfolie in een hapjespan op middelhoog vuur en bak de **groenten** 4 - 5 minuten. Breng op smaak met peper en zout.

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



3. Biefstukreepjes bakken

- Verhit de roomboter in een koekenpan op hoog vuur en bak de **biefstukreepjes** 1 minuut. Breng op smaak met peper en zout.
- Voeg de **biefstukreepjes**, de **aglio e olio** (let op: pittig! Gebruik naar smaak) en de **pasta** toe aan de pan met groenten. Meng alles goed en bak nog 1 minuut.
- Voeg eventueel extra kookvocht toe als de saus te droog is. Breng op smaak met ruim peper en zout.

4. Serveren

- Verdeel de **pasta** over diepe borden.
- Garneer met de **Grana Padanovlokken**.

Eet smakelijk!



Aziatische stir-fry met bulgogi-gehaktballetjes

met paksoi, spitskool en gezouten pinda's

Lekker snel

Totale tijd: 15 - 20 min.



Paksoi



Bulgogisaus



Mix van verse gember,
knoflook en rode peper



Sesamolie



Gezouten pinda's



Basmatirijst



Gesneden spitskool



Citroen



Half-on-half
gehaktballetjes
met Thaise kruiden



Koreaanse kruidenmix



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

Bulgogisaus is zoet en hartig met de smaken van peer,
ginger en knoflook. Het is een belangrijk ingrediënt bij het
bereiden van Koreaans BBQ-rundvlees.



Scheur mij af!

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Pan met deksel, wok of hapjespan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Paksoi* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Bulgogisaus (g)	35	70	105	140	175	210
Mix van verse gember, knoflook en rode peper* (g)	10	20	30	40	50	60
Sesamolie (ml)	5	10	15	20	25	30
Gezouten pinda's (g)	10	20	30	40	50	60
Basmatirijst (g)	75	150	225	300	375	450
Gesneden spitskool* (g)	100	200	300	400	500	600
Citroen* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1½	1½
Half-om-half gehaktballetjes met Thaise kruiden* (stuk(s))	4	8	12	16	20	24
Koreaanse kruidenmix (zakje(s))	¼	½	¾	1	1½	1½
Zelf toevoegen						
Water voor saus (el)	2	4	6	8	10	12
Zoutarme groentebouillon (ml)	180	360	540	720	900	1080
Zonnebloemolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3259 /779	507 /121
Vetten (g)	36	6
Waarvan verzadigd (g)	9,3	1,4
Koolhydraten (g)	79	12
Waarvan suikers (g)	15,4	2,4
Vezels (g)	10	1
Eiwit (g)	32	5
Zout (g)	3,1	0,5

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Bereid de bouillon.
- Verhit de helft van de **sesamolie** in een pan met deksel op middelhoog vuur. Fruit de helft van de **gember, knoflook** en **rode peper** (let op: pittig!) Gebruik naar smaak 1 minuut.
- Voeg de **rijst** en de bouillon toe en kook, afgedekt, 10 - 12 minuten.
- Verwijder de steelaanzet van de **paksoi** en snijd zowel de stelen als het blad klein.



2. Gehaktballetjes bakken

- Verhit ½ el zonnebloemolie in een wok of hapjespan op middelhoog vuur.
- Bak de **gehaktballetjes** in 3 - 4 minuten rondom bruin. Haal uit de pan en bewaar apart.
- Voeg de **paksoi, Koreaanse kruidenmix, spitskool** en de overige **gember, knoflook** en **rode peper** toe. Roerbak 2 - 3 minuten.

Weetje 🍎 Wist je dat spitskool rijk is aan calcium, ijzer en vitamine C? Dat levert een hoop gezondheidsvoordelen op, zoals sterke botten, tanden en gezonde spieren door calciumboost.



3. Saus toevoegen

- Voeg de **gehaktballetjes**, **bulgogisaus**, het water en de overige **sesamolie** toe aan de wok of hapjespan met de **groenten**. Roerbak het geheel 2 - 3 minuten op hoog vuur.
- Proef de saus en breng eventueel op smaak met peper en zout.
- Snijd de **citroen** in partjes.



4. Serveren

- Verdeel de **rijst** over diepe borden.
- Verdeel de stir-fry over de **rijst**.
- Garneer met de **pinda's**. Serveer met de **citroenpartjes**.

Eet smakelijk!



HELLO
FRESH

Spaghetti met kipgehakt in mascarpone-tomatensaus met Grana Padano en vers basilicum

Familie Supersnel

Totale tijd: 15 - 20 min.



Kipgehakt met
Italiaanse kruiden



Mascarpone



Vers basilicum



Knoflookteentje



Rode puntpaprika



Grana
Padanovlokken DOP



Ui



Passata



Spaghetti



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

Wist je dat mascarpone valt onder de verse kaas? Net als de Hüttenkäse, verse roomkaas en verse meikäas. Als bij de productie van kaas de rijping ontbreekt, dan is het een verse kaas.

Scheur mij af!



Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Grote hapjespan met deksel, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Kipgehakt met Italiaanse kruiden* (g)	100	200	300	400	500	600
Mascarpone* (g)	25	50	75	100	125	150
Vers basilicum* (g)	5	10	15	20	25	30
Knoflookteent (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Rode puntpaprika* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Grana Padanovlokken DOP* (g)	20	40	60	80	100	120
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Passata (g)	100	200	300	390	500	590
Spaghetti (g)	90	180	270	360	450	540
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zoutarm runderbouillonblokje (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Peper en zout						naar smaak
* in de koelkast bewaren						



1. Voorbereiden

- Breng ruim water met een flinke snuf zout aan de kook in een pan voor de **pasta** (zie Tip).
- Snijd de **puntpaprika** in smalle repen. Snipper de **ui**. Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Kook de **pasta** 10 - 12 minuten in de pan. Giet de **pasta** af, maar bewaar wat van het kookvocht en laat uitstomen.

Tip: Kook het water eerst in de waterkoker om tijd te besparen.

2. Saus maken

- Verhit ½ el olijfolie per persoon in een grote hapjespan met deksel op middelhoog vuur. Frukt de **ui** en de **knoflook** 1 - 2 minuten.
- Voeg het **kipgehakt** toe aan de hapjespan en bak in 3 minuten los op middelhoog vuur.
- Voeg de **puntpaprika** en de **passata** toe.
- Verkruimel ¼ runderbouillonblokje per persoon boven de hapjespan. Laat het geheel, afgedekt, 5 - 6 minuten pruttelen.



3. Saus afmaken

- Snijd het **basilicum** grof. Haal de saus van het vuur en meng de **mascarpone** erdoorheen.
- Voeg de **pasta** toe aan de saus. Meng er 1 el kookvocht per persoon doorheen.
- Breng op smaak met flink wat peper en zout.

4. Serveren

- Verdeel de **pasta** over de borden.
- Garneer met het **verse basilicum** en de **Grana Padanovlokken**.

Eet smakelijk!

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3280 / 784	645 / 154
Vetten (g)	30	6
Waarvan verzadigd (g)	14,7	2,9
Koolhydraten (g)	84	16
Waarvan suikers (g)	15,7	3,1
Vezels (g)	12	2
Eiwit (g)	42	8
Zout (g)	1,7	0,3

Allergenen

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