

Bakken

Totale tijd: 50 min.

Bereidingsijd: 15 min.

In de oven: 35 min.

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, grote kom, deegroller,
kleine kom

Ingrediënten

	+/- 12 stuks
Tarwebloem (g)	300
Bakpoeder (g)	8
Roomboter* (g)	200
Speculaaskruiden (zakje(s))	1
Ei* (stuk(s))	1
Rietsuiker (g)	175
Gezouten amandelen (g)	60
Zelf toevoegen	
[Plantaardige] melk (el)	6
Zout (tl)	½

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	1798 /430
Vetten (g)	24
Waarvan verzadigd (g)	12,8
Koolhydraten (g)	46
Waarvan suikers (g)	21,2
Vezels (g)	2
Eiwitten (g)	7
Zout (g)	0,7

Allergenen

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

Bakbox | Sinterklaas speculaasmijters



1. Deeg maken

- Verwarm de oven voor op 175 graden.
- Weeg de **roomboter** af en snijd in blokjes.
- Meng in een grote kom de **bloem** met het **bakpoeder**, de **suiker**, de **speculaaskruiden** en het zout.
- Voeg de **roomboter** en 4 el melk toe aan de grote kom. Kneed met je handen tot een egal en stevig koekjesdeeg.

2. Uitrollen

- Vorm een bal van het deeg. Bestuif het aanrecht of werkblad met wat **bloem**. Rol het deeg uit tot een rechthoek van ongeveer 1 cm dik (zie Tip).
- Snijd met een mes 12 grote vijfhoeken, in de vorm van een mijter, uit het deeg. Maak eventueel een bol van het overige deeg en snij hier nog een extra mijter uit.
- Leg de deegstukken op een bakplaat met bakpapier. Gebruik eventueel een extra bakplaat als er niet genoeg ruimte is voor alle mijters.

3. Bakken

- Leg op iedere mijter 4 **amandelen** in de vorm van een mijter.
- Kluts in een kleine kom 1 **ei** en 2 el melk en smeer het mengsel over het deeg.
- Bak de speculaasmijters 30 - 35 minuten in het midden van de oven.

Tip: Blijft het deeg plakken aan je deegroller? Druk het deeg dan een beetje plat en leg er een vel bakpapier bovenop. Rol het deeg verder uit tot de juiste dikte en verwijder vervolgens het bakpapier.

4. Serveren

- Haal de speculaasmijters uit de oven en laat volledig afkoelen.
- Serveer de speculaasmijters op een schaal.

Eet smakelijk!



Doorbakken?

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

Voeg nog meer lekkers toe!



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



Bakken

Totale tijd: 50 min.

Bereidingsijd: 15 min.

In de oven/afkoelen: 35 min.

Benodigdheden

2x bakplaat met bakpapier, 2x kom, grote kom, 2x steelpan

Ingrediënten

	+/- 100 - 120 stuks
Bakpoeder (zakje(s))	1
Witte-chocoladedruppels (g)	100
Roomboter* (g)	175
Tarwebloem (g)	250
Melkchocoladedruppels (g)	100
Speculaaskruiden (zakje(s))	1
Zelf toevoegen	
[Plantaardige] melk (el)	4
Suiker (g)	50
Bruine basterdsuiker (el)	5
Zout (tl)	½

*in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	1973 / 472
Vetten (g)	28
Waarvan verzadigd (g)	17,4
Koolhydraten (g)	49
Waarvan suikers (g)	26,6
Vezels (g)	2
Eiwitten (g)	6
Zout (g)	1,4

Allergenen

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

Kruidnotenfestijn met chocolade



1. Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 160 graden.
- Leg 2 bakplaten met bakpapier klaar.
- Meng het zakje **bakpoeder** met 250 g **bloem** in een grote kom.
- Voeg de bruine basterdsuiker, suiker, **speculaaskruiden** en een snuf zout toe en meng goed door.

2. Deeg kneden

- Weeg de **roomboter** af, snijd in kleine blokjes en voeg toe aan de grote kom. Voeg de melk toe.
- Kneed tot een soepel deeg. Voeg wat meer **bloem** toe als het deeg te plakkerig blijft. Voeg iets meer melk toe als het te droog is.
- Verdeel het deeg in 4 stukken en rol elk stuk uit tot een staaf van ongeveer 1 cm dik.

3. Kruidnoten maken

- Snijd iedere staaf deeg in kleine stukken van 1 cm en rol de stukken tot kleine kruidnoten.
- Leg de kruidnoten in rijen op de bakplaten.
- Bak 15 - 20 minuten in de oven. Ze zullen nog een beetje zacht zijn als ze uit de oven komen. Laat de kruidnoten ongeveer 15 minuten afkoelen tot ze knapperig zijn.

4. Kruidnoten versieren

- Breng een laagje water aan de kook in twee steelpannen. Zet op iedere pan een hittebestendige kom en zorg dat deze het water niet raakt. Smelt de **witte- en melkchocolade** apart in de kommen.
- Dip, wanneer de kruidnoten zijn afgekoeld, de bovenkant van de kruidnoten in de **chocolade**. Laat ook wat kruidnoten naturel.
- Laat de kruidnoten drogen op een ovenrooster of bakplaat met bakpapier.

Eet smakelijk!



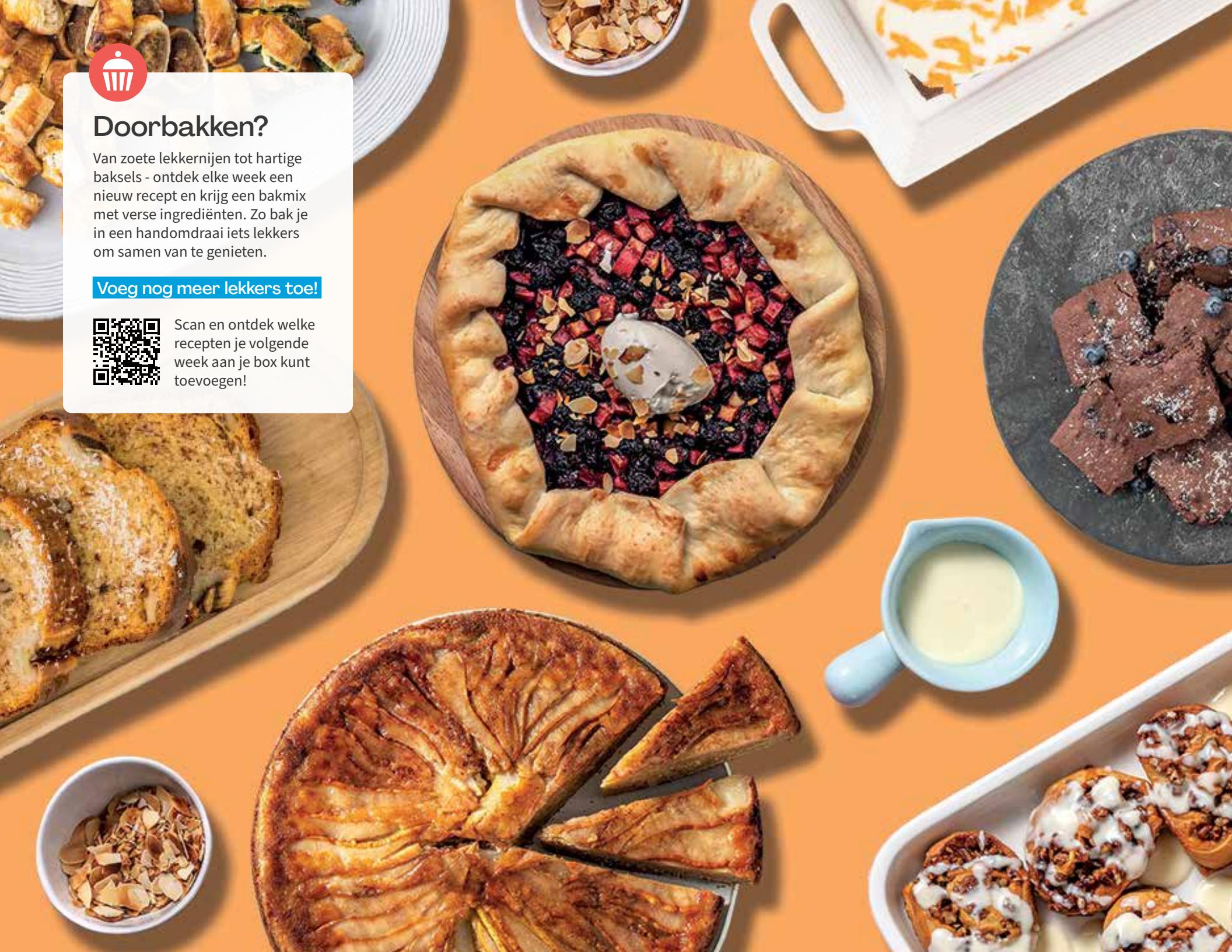
Doorbakken?

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

Voeg nog meer lekkers toe!



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





HELLO
FRESH

Fonduebox | Zelfgemaakte kaasfondue van 3 kazen

4 personen | met stokbrood, charcuterie en dipgroenten

Totale tijd: 30 min. • Gebaseerd op 4 personen



Geraspte emmentaler



Geraspte gruyère



Geraspte belegen kaas



Witte wijn



Nootmuskaat



Knoflookteentje



Maizena



Baguette



Kastanjechampignons



Broccoli



Rode puntpaprika



Serranoham



Krieltjes



Achterham



Citroen



Meergranen stokbrood



Italiaanse kruiden



Rode cherrytomaatjes



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

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



Klaar om te koken?

Bekijk de houdbaarheid van de verse ingrediënten en bepaal welke maaltijd je als eerste kookt. Was daarna groenten en fruit en weeg af.

Benodigheden

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

Ingrediënten voor 4 personen

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

Voedingswaarden

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

Allergenen

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



1. Krieltjes koken

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



2. Broccoli koken

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

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



3. Bakken

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



4. Voorbereiden

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



5. Fondue maken

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

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



6. Serveren

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

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

Eet smakelijk!



**HELLO
FRESH**

Benodigdheden

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

Uit jouw keukenkastje

Zonnebloemolie, witte wijnazijn, peper en zout

Ingrediënten voor 2 personen

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

Voedingswaarden

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

Allergenen

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

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

Weekendrecept Totale tijd: 10 min.



1. Eieren koken

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

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

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



Ei



Hollandaise saus

2. Eieren pocheren

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

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



Brioche broodje



Koudgerookte zalm

3. Spinazie roerbakken

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

4. Serveren

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

Eet smakelijk!



Spinazie



**HELLO
FRESH**

Ingrediënten voor 5 dagen ontbijten voor 2 personen

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

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

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

* een gemiddelde portiegrootte is 300 g

Allergenen

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

Yoghurt-granola variaties

Met verse frambozen, blauwe bessen, mango en appel

Dooreweeks

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



Goedemorgen!

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

Mango & blauwe bes

Variatie 1 (2 porties)

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

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

Appel & blauwe bes

Variatie 2 (4 porties)

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

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

Framboos & blauwe bes

Variatie 3 (4 porties)

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

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

Eet smakelijk!

Bakken

Totale tijd: 40 min. - 24 min. bereiden

- 16 min. in de oven

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, kom, rasp, hoge kom, grote kom, deegroller, kleine kom, garde

Ingrediënten

	+/- 10 stuks
Speltbloem (g)	260
Bakpoeder (zakje(s))	½
Rozijnen (g)	40
Karnemelk* (ml)	150
Slagroom* (ml)	200
Mascarpone* (g)	100
Bosbessenjam (g)	60
Citroen (stuk(s))	¼
Zelf toevoegen	
Roomboter (g)	70
Suiker (g)	55
Zout (tl)	1
* in de koelkast bewaren	

Voedingswaarden

	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	1281 /306
Vetten (g)	17
Waarvan verzadigd (g)	10,6
Koolhydraten (g)	34
Waarvan suikers (g)	14,6
Vezels (g)	1
Eiwitten (g)	4
Zout (g)	0,9

Allergenen

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

Scones met zelfgemaakte clotted cream en bosbessenjam



1. Beslag maken

- Verwarm de oven voor op 220 graden (hetelucht) of 240 graden (elektrisch). Haal de roomboter uit de koelkast en weeg de juiste hoeveelheid af.
- Meng in een grote kom de **bloem** met het **bakpoeder**, 40 gram suiker en een snufje zout.
- Kneed de roomboter met de hand door het droge mengsel, zodat er grove kruimels ontstaan.
- Voeg de **karnemelk** toe en kneed tot een samenhangend deeg (zie Tip).

Tip: Houd je van rozijnen? Voeg deze dan nu toe aan het deeg.

2. Scones maken

- Rol het deeg uit tot een dikte van 1½ - 2 cm.strooi wat **bloem** op je werkblad zodat het deeg niet blijft plakken.
- Steek met een vorm of drinkglas rondjes met een diameter van 4 - 5 cm uit het deeg en leg ze op een bakplaat met bakpapier (zie Tip).
- Bak de scones 10 - 16 minuten in de oven, of tot ze een licht gebruind korstje hebben. Houd de oven goed in de gaten en controleer de scones na 10 minuten.

Tip: Heb je een ei in huis? Klop het ei los en besmeer de bovenkant van de scones met het ei voor een mooi glanzend korstje.

3. Toppings voorbereiden

- Schenk de **slagroom** in een hoge kom en voeg 15 gram suiker toe. Klop met een garde of (hand)mixer tot stevige **slagroom**.
- Rasp de schil van de **citroen** met een fijne rasp. Pers ¼ **citroen** uit boven een kleine kom.
- Voeg de geklopte **slagroom**, de geraspte **citroenschil** en de **mascarpone** toe aan een kom en meng goed met een garde (zie Tip). Meng in de kleine kom de **bosbessenjam** met het **citroensap**. Bewaar het roommengsel en de **jam** in de koelkast tot serveren.

Tip: In dit recept maak je zelf clotted cream met slagroom en mascarpone. Voeg eventueel een beetje poedersuiker toe als je het te zuur vindt.

4. Serveren

- Laat de scones goed afkoelen en serveer ze daarna op een schaal met de zelfgemaakte clotted cream en de **bosbessenjam**.

Eet smakelijk!



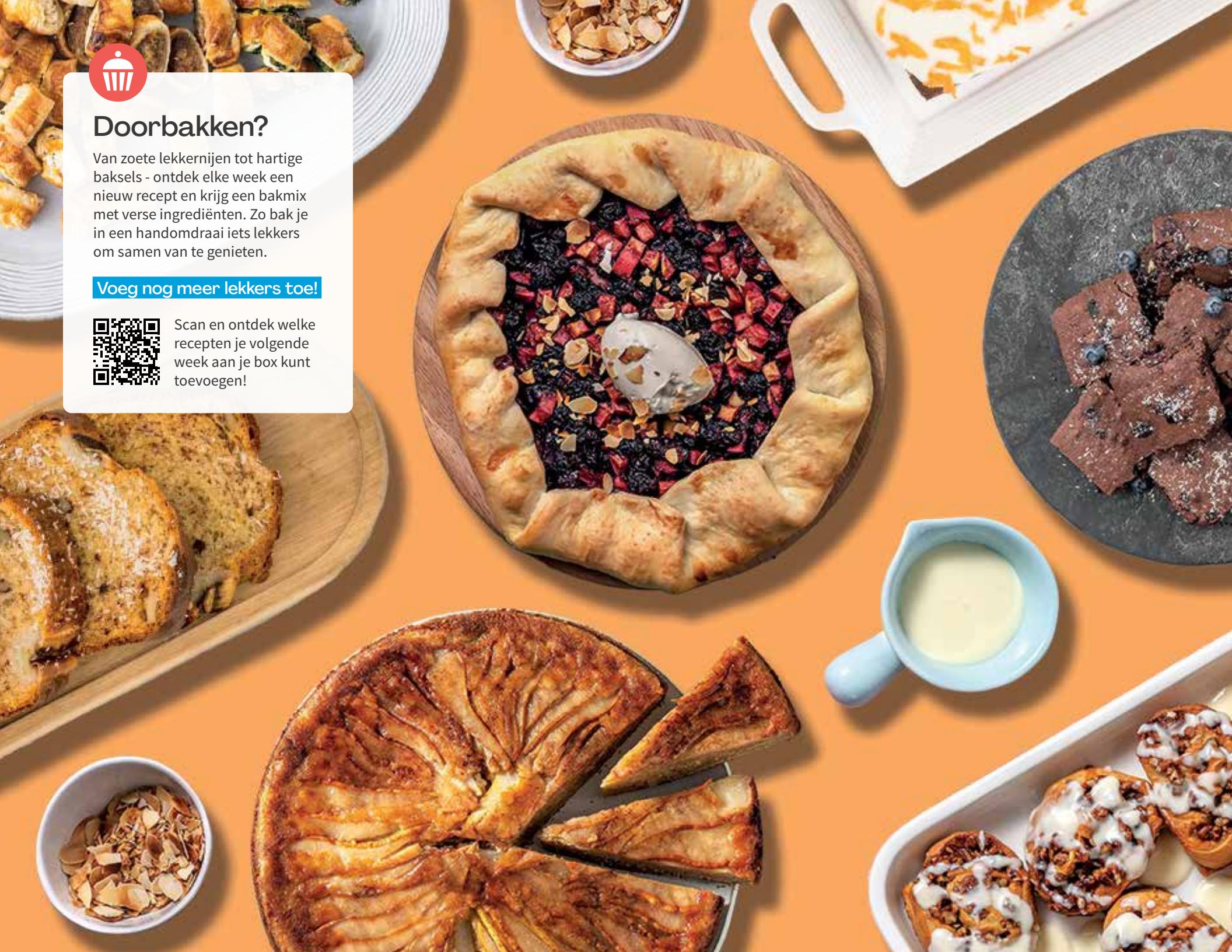
Doorbakken?

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

Voeg nog meer lekkers toe!



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



Pizzetta's

caprese, funghi en serranoham

Bakken

Totale tijd: 25 min. • Bereidingstijd: 15 min.

- 10 min. in de oven

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, deegroller, kleine kom

Ingrediënten

	+/- 15 stuks
Pizzadeeg* (stuk(s))	2
Passata (g)	200
Knoflookteentje (stuk(s))	1
Italiaanse kruiden (zakje(s))	1
Mozzarella* (bol(len))	1
Serranoham* (g)	40
Champignons* (g)	65
Uit (stuk(s))	½
Geraspte Italiaanse kaas* (g)	25
Parmigiano reggiano* (stuk(s))	1
Groene pesto* (g)	40

*in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	929 /222
Vetten (g)	9
Waarvan verzadigd (g)	3,6
Koolhydraten (g)	23
Waarvan suikers (g)	2
Vezels (g)	3
Eiwitten (g)	11
Zout (g)	1

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn en meng in een kleine kom met de **passata** en de **Italiaanse kruiden**.
- Snijd de **rode ui** in dunne ringen en de **champignons** in dunne plakjes.
- Scheur of snijd de **mozzarella** in heel kleine stukken.

2. Pizzetta's maken

- Rol het **pizzadeeg** uit.
- Gebruik de bovenkant van een drinkglas om ongeveer 15 kleine rondjes uit het **pizzadeeg** te drukken (zie Tip). Maak van het overige **deeg** een bolletje en rol uit met een deegroller. Probeer hier nog een rondje uit te snijden.
- Leg de stukken **deeg** op een bakplaat met bakpapier.

Tip: Heb je een ronde steekvorm? Gebruik deze dan om de rondjes mee uit te snijden.

3. Pizzetta's beleggen

- Besmeer alle rondjes **deeg** met 1 el **tomatensaus**. Beleg vervolgens 3 verschillende soorten pizzetta's. Gebruik telkens 5 of 6 rondjes deeg.
- Voor caprese: beleg met de helft van de **mozzarella** en besprenkel met de **pesto**.
- Voor serranoham: beleg met de andere helft van de **mozzarella**.
- Voor funghi: beleg met de **champignons** en **rode ui** en bestrooi met de **geraspte kaas**.

4. Pizzetta's bakken

- Bak de pizzetta's 8 - 10 minuten in de oven.
- Haal uit de oven en maak de serranoham pizzetta's af door ze te beleggen met de **serranoham**.
- Rasp de **parmigiano reggiano**. Garneer alle pizzetta's met de **kaas**. Serveer warm.

Eet smakelijk!



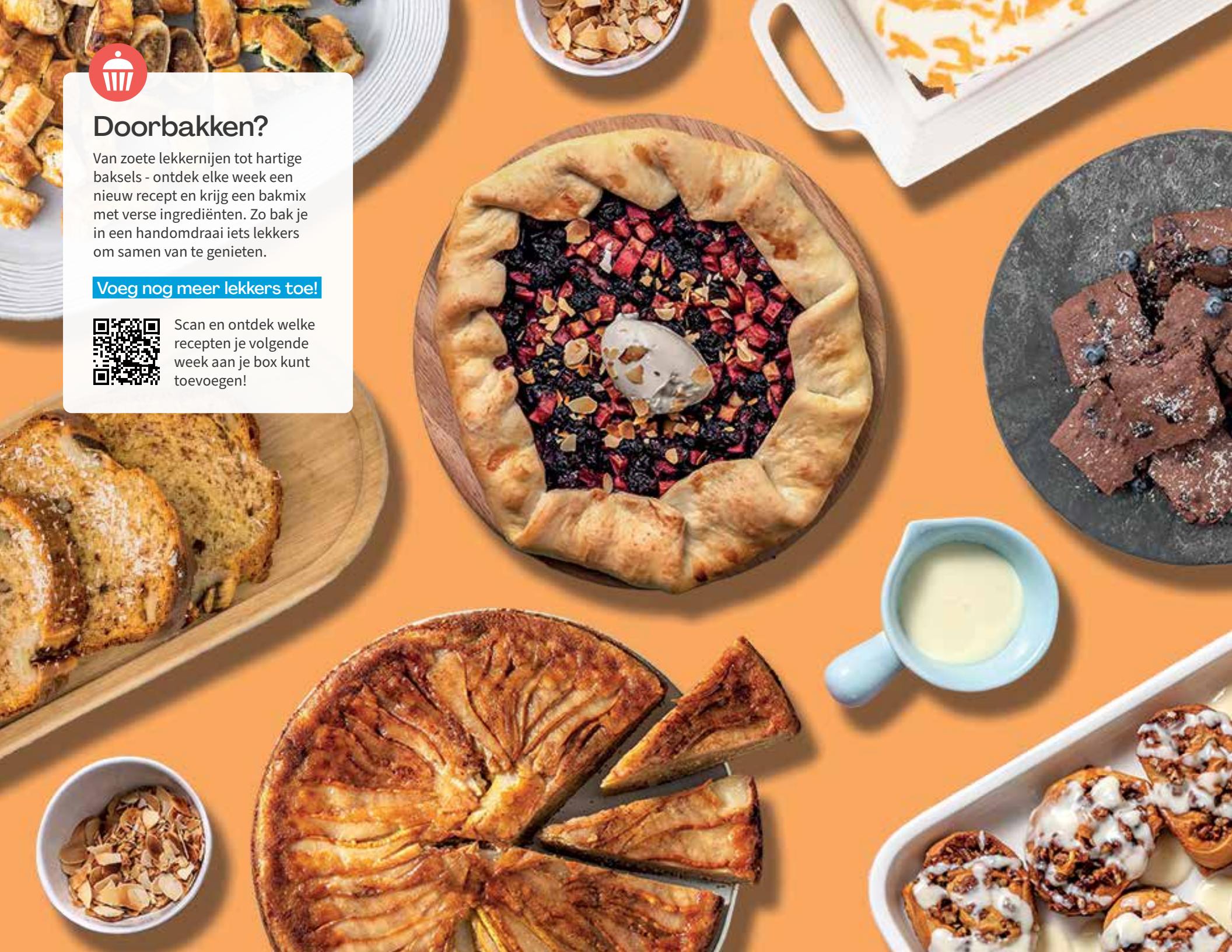
Doorbakken?

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

Voeg nog meer lekkers toe!



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





Loaded nacho's met zelfgemaakte guacamole

4 porties | met cheddar, jalapeño's en zure room

Totale tijd: 30 min.



Geraspte cheddar



Gesneden jalapeño's



Bosui



Avocado



Sjalot



Limoen



Tomaat



Knoflooksteen



Biologische zure room



Sweet chili tortillachips



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

Klaar om te koken?

Bekijk de houdbaarheid van de verse ingrediënten en bepaal welke maaltijd je als eerste kookt. Was daarna groenten en fruit en weeg af.

Benodigheden

Bakplaat met bakpapier, grote kom

Ingrediënten voor 4 personen

Geraspte cheddar* (g)	150
Gesneden jalapeño's (g)	60
Bosui* (stuk(s))	4
Avocado (stuk(s))	2
Sjalot (stuk(s))	1
Limoen (stuk(s))	1
Tomaat (stuk(s))	1
Knoflookteent (stuk(s))	1
Biologische zure room* (g)	100
Sweet chili tortillachips (g)	300
Zelf toevoegen	
Peper & zout	naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	995 / 238
Vetten (g)	16
Waarvan verzadigd (g)	4
Koolhydraten (g)	16
Waarvan suikers (g)	2,3
Vezels (g)	3
Eiwitten (g)	5
Zout (g)	0,3

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Snijd de **bosui** in fijne ringen.
- Verdeel de **tortillachips** over een bakplaat met bakpapier.
- Beleg de **chips** gelijkmatig met de **jalapeño's** en $\frac{2}{3}$ van de **bosui**. Bestrooi tot slot met de **cheddar**.
- Bak 15 - 20 minuten, of tot de **kaas** is gesmolten.



2. Snijden

- Halveer de **avocado's** en verwijder de pit en schil (scan voor kooktips!). Snijd de **avocado** in blokjes en voeg toe aan een grote kom.
- Snijd de **tomaat** in kleine blokjes.
- Snipper de **sjalot**. Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Halveer de **limoen**.



Scan mij voor extra kooktips!



3. Guacamole maken

- Prak het vruchtvlees van de **avocado's** fijn met een vork.
- Voeg de **tomaat**, **sjalot** en **knoflook** toe.
- Knijp de **limoen** uit boven de kom.
- Meng alles goed en breng op smaak met peper en zout.



4. Serveren

- Haal de nacho's uit de oven en serveer direct op de bakplaat of in een serveerschaal.
- Garneer met de overige **bosui**.
- Schep de **zure room** in een schaaltje en serveer samen met de guacamole als dips bij de nacho's.

Eet smakelijk!



Rijsttafelbox | Indonesische klassiekers

4 personen | Verschillende recepten voor een rijsttafel

Totale tijd: 120 min.



	Sperziebonen		Ui		Knoflookteent
	Ketjap manis		Kokosmelk		Rode kool, witte kool en wortel
	Taugé		Rode peper		Sjalot
	Paprika		Kokosrasp		Garnalen
	Kipsatéblokjes		Pindasaus		Vers citroengras
	Gemalen kurkuma		Komkommer		Ongezouten pinda's
	Basmatirijst		Spies		Ei
	Garam masala		Javaanse wokpasta		Nasi-bami kruidenmix
	Gele currykruiden		Gefrituurde uitjes		Rendang



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

Allergenen

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

Benodigdheden

2x koekenpan met deksel, grote kom, pan met deksel,
2x steelpan, 2x koekenpan, wok, keukenmachine,
2x pan

Ingrediënten voor 4 personen

Sperziebonen*	(g)	400
Ui (stuk(s))		1
Knoflookteentje (stuk(s))		2
Ketjap manis (ml)		40
Kokosmelk (ml)		750
Rodekool, wittekool en wortel*	(g)	300
Tauge* (g)		100
Rode peper* (stuk(s))		2
Sjalot (stuk(s))		2
Paprika* (stuk(s))		1
Kokosrasp (g)		80
Garnalen* (g)		360
Kipsatéblokjes*	(g)	600
Pindasaus* (g)		120
Vers citroengras* (stuk(s))		1
Gemalen kurkuma (tl)		3
Komkommer* (stuk(s))		1
Ongezouten pinda's (g)		60
Basmatirijst (g)		300
Spies (stuk(s))		6
Ei (stuk(s))		6
Garam masala (zakje(s))		½
Javaanse wokpasta (zakje(s))		1
Nasi-bami kruidenmix (zakje(s))		1
Gele currykruiden (zakje(s))		½
Gefrituurde uitjes (g)		30
Rendang (g)		300
Zelf toevoegen		
Zout (tl)		5
Zonnebloemolie (el)		5
Sambal (el)		½
Suiker (el)		2½
Wittewijnaazijn (el)		10

*in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	596/142
Vetten (g)	8
Waarvan verzadigd (g)	4,4
Koolhydraten (g)	10
Waarvan suikers (g)	3,0
vezels (g)	2
Eiwitten (g)	7
Zout (g)	1



1. Nasi kuning

- Plet het **citroengras** op drie plaatsen.
- Voeg de **rijst**, het **citroengras**, $\frac{1}{2}$ zakje **kurkuma**, de **nasi-bami kruidenmix** en 3 tl zout toe aan een pan met deksel. Voeg 700 ml water toe en breng de **rijst** aan de kook.
- Kook de **rijst** 10 - 12 minuten.
- Haal de **rijst** van het vuur en voeg 200 ml **kokosmelk** toe. Dek af, en laat 20 - 30 minuten stomen.



2. Sajoer boontjes en urap groenten

- Snijd de **ui** en 1 **rode peper** (let op: pittig! Gebruik naar smaak) fijn. Verwijder de steelaanzet van de **sperziebonen**. Verhit 1 el zonnebloemolie in een koekenpan met deksel op middelhoog vuur. Voeg de **ui** en de fingesneden **rode peper** toe en bak 3 - 4 minuten.
- Voeg de **sperziebonen**, 1 el **ketjap** en 300 ml **kokosmelk** toe. Dek af en kook 8 - 10 minuten.
- Voeg de **paprika**, 1 **rode peper**, 1 **sjalot** en 1 tl zout toe aan een keukenmachine. Mix tot een geheel.
- Verhit 1 el zonnebloemolie in een wok op hoog vuur. Voeg de **taugé** en de helft van de **koolmix** toe en bak 2 - 3 minuten. Voeg de paprikapuree toe en bak nog 1 - 2 minuten. Meng goed en bewaar tot serveren.



4. Kip met satésaus en rendang

- Verwarm in een steelpan de **pindasaus**, 150 ml **kokosmelk**, $\frac{1}{2}$ el sambal en 1 el **ketjap** 5 - 6 minuten op middelhoog vuur.
- Rijg ondertussen de **kipfiletstukjes** aan de **spiesen**.
- Verhit 1 el zonnebloemolie een koekenpan op middelhoog vuur en bak de **kipsaté** 4 - 5 minuten per kant, of tot de **kip** gaar is.
- Verhit 1 el zonnebloemolie in een pan op middellaag vuur. Voeg de **rendang** toe en verwarm 8 - 10 minuten.



3. Javaanse garnalen en kokoseieren

- Snipper 1 **sjalot**. Verhit 1 el zonnebloemolie in een koekenpan met deksel op middelhoog vuur.
- Voeg de **sjalot** toe en bak 3 - 4 minuten. Voeg de **garnalen** en de **Javaanse wokpasta** toe en bak 3 - 4 minuten, of tot de **garnalen** gaar zijn. Dek de **garnalen** af. Bewaar apart.
- Breng ruim water aan de kook in een steelpan. Voeg de **eieren** toe en kook 8 - 10 minuten. Laat de **eieren** schrikken onder koud water. Pel de **eieren**.
- Voeg 100 ml **kokosmelk** en $\frac{1}{2}$ zakje **currypoeder** toe aan de steelpan. Verwarm 4 - 5 minuten. Voeg in de laatste minuut de gepelde **eieren** toe.



5. Seroendeng en atjar

- Verhit een koekenpan zonder olie op middellaag vuur. Voeg de **pinda's**, **kokosrasp**, 1 tl **garam masala** en $\frac{1}{2}$ el suiker toe en bak 5 - 6 minuten, of tot de **kokos** goudbruin is.
- Breng ondertussen in een pan 10 el wittewijnaazijn, 2 el suiker, 1 tl zout en $\frac{1}{2}$ zakje **kurkuma** aan de kook op middelhoog vuur. Laat 8 - 10 minuten koken.
- Snijd ondertussen de **komkommer** in de lengte doormidden en snijd in halve maantjes. Voeg de **komkommer** en overige **koolmix** toe aan een grote kom.
- Voeg de gekookte azijn toe en laat afkoelen (zie Tip).

6. Serveren

- Serveer alle rijsttafelgerechten in aparte serveerschalen of kommen.
- Serveer de **satésaus** bij de **kipspiesjes**.
- Garneer de nasi kuning met de **gefrituurde uitjes**.

Tip: De **atjar** wordt nog lekkerder als je het een nachtje in de koelkast laat staan en de smaken goed kunnen intrekken!

Eet smakelijk!

Benodigdheden

Braadpan, rasp, pan met deksel,
aardappelstamper

Ingrediënten

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

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

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

Allergenen

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

Snelle recepten | 2023

Bœuf Bourguignon

4 personen | met runderlappen en aardappelpuree

Snelle recepten | Totale tijd: 180 min.



1. Voorbereiden

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

2. Groenten bakken

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

3. Stoven

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

4. Serveren

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

Eet smakelijk!



Smaakt het naar meer?

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

Voeg nog meer lekkers toe!



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





**HELLO
FRESH**

Benodigdheden

Braadpan, pan met deksel, aardappelstamper, rasp

Ingrediënten

Sjalot (stuk(s))	3
Knoflookteentje (stuk(s))	1
Kastanjechampignons* (g)	375
Wortel* (stuk(s))	2
Kipdrumsticks met baharat-marinade* (stuk(s))	6
Rode wijn (ml)	1
Worcestershiresaus (ml)	15
Laurierblad (stuk(s))	1
Verge tijm* (g)	20
Aardappelen (g)	1000
Nootmuskaat (mespuntje(s))	50
Kookroom (ml)	120
Verge bladpeterselie (g)	10
Zelf toevoegen	
Roomboter (el)	7
Bloem (el)	2
Kippenbouillonblokje (stuks)	¾
Mosterd (el)	2
Peper & zout	naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	479 /114
Vetten (g)	6
Waarvan verzadigd (g)	3,2
Koolhydraten (g)	9
Waarvan suikers (g)	1,1
Vezels (g)	2
Eiwitten (g)	5
Zout (g)	0,3

Allergenen

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

Coq au vin

4 personen | met kipdrumsticks en aardappelpuree

Snelle recepten | Totale tijd: 180 min.



1. Kip bakken

- Snipper de **sjalot**. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Snijd de **kastanjechampignons** in kwartjes. Snijd de **wortel** in kleine blokjes.
- Verhit 2 el roomboter in een braadpan op middelhoog vuur. Voeg de **kip** toe en bak 5 - 7 minuten, of tot de **kip** bruin wordt. Haal vervolgens uit de pan.
- Voeg 2 el roomboter toe aan de braadpan en fruit de **sjalot** en **wortel** 5 - 6 minuten.
- Voeg de **kastanjechampignons** en **knoflook** toe en bak 4 - 5 minuten.

2. Stoven

- Voeg vervolgens 2 el bloem toe en bak 1 - 2 minuten.
- Schenk de **wijn** in de pan en roer goed. Laat de alcohol in 2 - 4 minuten verdampen.
- Voeg 150 ml water, de **worcestershiresaus**, het **laurierblad**, ¾ bouillonblokje en de **verge tijm** toe aan de pan. Voeg de **kipdrumsticks** toe aan de pan en meng voorzichtig.
- Laat de coq au vin, afgedekt, 2 - 3 uur stoven op laag vuur.

3. Aardappelpuree maken

- Schil ondertussen de **aardappelen** en snijd in grove stukken. Breng ruim water aan de kook in een pan met deksel en kook de **aardappelen** 12 - 15 minuten. Giet de **aardappelen** af en stamp met een aardappelstamper tot een fijne puree.
- Voeg 3 el roomboter, 2 el mosterd en de **kookroom** toe en meng goed.
- Lasp 1 mespuntje **nootmuskaat**. Voeg de **nootmuskaat** toe aan de aardappelpuree en breng op smaak met peper en zout.

4. Serveren

- Haal de braadpan na 2 - 3 uur van het fornuis.
- Hak de **peterselie** grof. Breng de coq au vin op smaak met peper en zout. Garneer met de **peterselie**.
- Serveer de coq au vin met de aardappelpuree.

Eet smakelijk!



Smaakt het naar meer?

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

Voeg nog meer lekkers toe!



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





HELLO
FRESH

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, rasp, grote kom, serveerschaal, kleine kom

Ingrediënten voor 2 personen

Rustieke frites met schil* (g)	700
Parmigiano Reggiano* (stuk(s))	1
Mayonaise* (g)	50
Verge bieslook* (g)	10
Olijfolie met truffelaroma (ml)	8
Zelf toevoegen	
Olijfolie (el)	1
Peper en zout (naar smaak)	0

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3334 /797	813 /194
Vetten (g)	49	12
Waarvan verzadigd (g)	8,3	1,7
Koolhydraten (g)	68	17
Waarvan suikers (g)	0,8	0,2
Vezels (g)	11	3
Eiwitten (g)	16	4
Zout (g)	0,7	0,2

Allergenen

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

Friet met Parmigiano Reggiano en truffelmayonaise met verse bieslook

Snelle recepten Totale tijd: 20 min.



1. Friet bakken

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Meng in een grote kom de **frieten** met de gewone olijfolie, peper en zout.
- Verspreid de frieten over een bakplaat met bakpapier.
- Bak 20 minuten in het midden van de oven. Schep halverwege om.

2. Truffelmayonaise maken

- Meng in een kleine kom de **mayonaise** met de **olijfolie met truffelaroma**.
- Rasp de **Parmigiano Reggiano**.
- Snijd de **bieslook** zeer fijn.

3. Frieten mengen

- Schep de frieten over in een serveerschaal en meng met de **Parmigiano Reggiano**.

4. Serveren

- Garneer met de **bieslook** en serveer met de truffelmayonaise.
- Breng eventueel verder op smaak met peper en zout.

Eet smakelijk!



Rustieke frites met schil



Mayonaise



Verge bieslook



Olijfolie met truffelaroma



Smaakt het naar meer?

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

Voeg nog meer lekkers toe!



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





**HELLO
FRESH**

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

Benodigdheden

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

Uit jouw keukenkastje

Zonnebloemolie, witte wijnazijn, peper en zout

Ingrediënten voor 2 personen

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

Voedingswaarden

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

Allergenen

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



1. Eieren koken

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

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

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

2. Eieren pocheren

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

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

3. Spinazie roerbakken

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

4. Serveren

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

Eet smakelijk!



Ei



Hollandaise saus



Brioche broodje



Koudgerookte zalm



Spinazie



Smaakt het naar meer?

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

Voeg nog meer lekkers toe!



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





Salade met garnalen, avocado en mangochutney

met tomaat en zonnebloempitten

Benodigdheden

Grillpan of koekenpan, saladekom

Uit jouw keukenkastje

Wittewijnazijn, peper en zout, olijfolie

Ingrediënten voor 2 personen

Garnalen* (g)	180
Mangochutney* (g)	80
Avocado (stuk(s))	1
Tomaat (stuk(s))	2
Zonnebloempitten (g)	20
Rucola en veldsla* (g)	120
Zelf toevoegen	
Wittewijnazijn (tl)	2
Olijfolie (el)	1½
Peper & zout	naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	1926 / 460	508 / 121
Vetten (g)	33	9
Waaran verzadigd (g)	4,1	1,1
Koolhydraten (g)	19	5
Waaran suikers (g)	15,5	4,1
Vezels (g)	6	2
Eiwitten (g)	18	5
Zout (g)	0,9	0,3

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Halveer de **avocado** en verwijder de pit en schil. Snijd het vruchtvlees in plakken. Snijd de **tomaat** in blokjes.

2. Garnalen bakken

Verhit 1 el olijfolie in een grill- of koekenpan op middelhoog vuur en bak de **garnalen** 1 - 2 minuten per kant. Breng goed op smaak met peper en zout.

3. Salade aanmaken

Meng in een saladekom de **slamix** met de **tomaat** en ½ el olijfolie. Voeg 2 tl wittewijnazijn toe en meng door elkaar. Breng op smaak met peper en zout.

4. Serveren

Verdeel de salade over de borden. Leg de **garnalen** erbovenop en garneer met de **mangochutney**, **avocado** en **zonnebloempitten**.

Eet smakelijk!



Garnalen



Mangochutney



Avocado



Pruimtomaat



Zonnebloempitten



Rucola en veldsla



Smaakt het naar meer?

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

Voeg nog meer lekkers toe!



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



Flammkuchen met gerookte zalm met kappertjes

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier

Ingrediënten voor 2 personen

Flammkuchen* (stuk(s))	2
Koudgerookte zalm* (g)	120
Biologische zure room* (g)	100
Kappertjes* (g)	20
Ui (stuk(s))	1
Citroen (stuk(s))	1
Zelf toevoegen	
Peper & zout	naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	1774 /424	622 /149
Vetten (g)	14	5
Waarvan verzadigd (g)	4,9	1,7
Koolhydraten (g)	51	18
Waarvan suikers (g)	3,8	1,3
Vezels (g)	3	1
Eiwitten (g)	23	8
Zout (g)	2,3	0,8

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220 graden. Leg de **flammkuchen** op een bakplaat met bakpapier.

2. Snijden

Snijd de **ui** in halve ringen. Besmeer de **flammkuchen** met de **zure room**, maar houd 1 el apart voor de garnering. Beleg de **flammkuchen** met de **ui** en **kappertjes**. Breng op smaak met peper en zout.

3. Bakken

Bak de **flammkuchen** in 8 - 10 minuten goudbruin in de oven. Snijd de **citroen** in partjes.

4. Serveren

Snijd de **flammkuchen** in stukken. Beleg met de **gerookte zalm** en verdeel de overige **zure room** erover. Serveer de **citroenpartjes** ernaast.

Eet smakelijk!



Flammkuchen



Koudgerookte zalm



Biologische zure room



Kappertjes



Rode ui



Citroen



Smaakt het naar meer?

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

Voeg nog meer lekkers toe!



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





Frisse wraps met tonijn, mango en avocado met koriander, munt en bosui

Benodigdheden

Grote kom

Uit jouw keukenkastje

Peper en zout

Ingrediënten voor 2 personen

Tonijn (blik(ken))	1
Mango (stuk(s))	1
Bosui* (bosje(s))	½
Verge koriander en munt* (g)	10
Mayonaise* (g)	50
Little gem (stuk(s))	2
Avocado (stuk(s))	1
Witte tortilla (stuk(s))	4
Zelf toevoegen	
Peper en zout	naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3167 /757	637 /152
Vetten (g)	44	9
Waaran verzadigd (g)	4,9	1,0
Koolhydraten (g)	64	13
Waaran suikers (g)	18,7	3,8
Vezels (g)	10	2
Eiwitten (g)	23	5
Zout (g)	1,8	0,4

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Snijd de **bosui** in dunne ringen. Snijd de **koriander** en **munt** grof. Schil de **mango** en snijd het vruchtvlees in reepjes. Giet de **tonijn** af.

2. Tonijnsalade maken

Voeg de **tonijn** toe aan een grote kom. Voeg de **mayonaise**, de **bosui**, **koriander** en **munt** toe en meng goed. Breng op smaak met peper en zout.

3. Snijden

Halveer de **avocado** en verwijder de pit en schil. Snijd het vruchtvlees in plakjes. Verwijder de harde kern van de **little gem** en trek de bladeren los van elkaar.

4. Wraps maken

Leg 2 - 3 **little gem**-blaadjes in het midden van elke **tortilla**. Verdeel de tonijnsalade, **mango** en **avocado** over de **tortilla's**. Rol de **tortilla's** op en snijd voor het serveren doormidden.

Eet smakelijk!



Tonijn



Mango



Bosui



Verge koriander en munt



Mayonaise



Little gem



Avocado



Witte tortilla



Smaakt het naar meer?

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

Voeg nog meer lekkers toe!



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





**HELLO
FRESH**

Cheesy knoflookbrood met bieslook

Bijgerecht | met cheddar en Parmigiano Reggiano

Benodigdheden

Serveerschaal, kom

Ingrediënten voor 2 personen

Witte demi-baguette (stuk(s))	2
Knoflooteen (stuk(s))	3
Parmigiano Reggiano* (stuk(s))	1
Verge bieslook* (g)	10
Geraspte cheddar* (g)	50
Zelf toevoegen	
Roomboter (g)	20
Extra vaste olijfolie (el)	4
Peper en zout	naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3109 / 743	1582 / 378
Vetten (g)	46	23
Waaran verzadigd (g)	16,5	8,4
Koolhydraten (g)	60	30
Waaran suikers (g)	1,3	0,7
Vezels (g)	4	2
Eiwitten (g)	21	10
Zout (g)	1,9	1

Allergenen

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

Snelle recepten | Totale tijd: 20 min.



1. Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 200 graden. Haal de roomboter uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen.
- Hak de **bieslook** fijn.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Rasp de **Parmigiano Reggiano** met een fijne rasp.

2. Knoftookboter maken

- Voeg de zachte roomboter toe aan een kom.
- Meng de roomboter met de extra vaste olijfolie, de **knoflook** en $\frac{2}{3}$ van de **verge bieslook**.
- Breng op smaak met een flinke snuf zout.

3. Afbakken

- Snijd de **demi-baguettes** in schuine plakken, maar snijd de plakjes niet los van de onderkant.
- Besmeer de plakjes aan de binnenkant ruim met knoflookboter.
- Verdeel de **geraspte cheddar** en **Parmigiano Reggiano** in en over de **baguettes**.
- Bak 10 minuten in de oven, of tot de **kaas** goudbruin kleurt.

4. Serveren

- Leg het knoflookbrood op een serveerschaal en bestrooi met de overige **verge bieslook**.
- Breek het brood aan tafel in stukken.

Eet smakelijk!



Witte demi-baguette



Knoflooteen



Parmigiano Reggiano



Bieslook



Geraspte cheddar



Smaakt het naar meer?

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

Voeg nog meer lekkers toe!



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



Smashed avocado toast met Midden-Oosterse twist

met feta, granaatappel en pistachenootjes

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, rasp, 2x kleine kom

Ingrediënten

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

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

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

Allergenen

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

Snelle recepten | Totale tijd: 15 min.



1. Voorbereiden

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

2. Avocado "smashen"

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



Volkoren ciabatta



Avocado



Feta



Granaatappel



Pistachenoten



Citroen



Midden-Oosterse kruidenmix

3. Topping voorbereiden

- Rol de **granaatappel** al duwend over het aanrecht zodat je de pitjes hoort kraken. Snijd de **granaatappel** doormidden en haal de granaatappelpitjes uit de schil.
- Hak de **pistachenoten** grof.
- Meng in een kleine kom de citroenrasp met 2 el extra vierge olijfolie.

4. Serveren

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

Eet smakelijk!



Smaakt het naar meer?

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

Voeg nog meer lekkers toe!



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



Benodigdheden

Mixer, mengkom, pan, koekenpan, hittebestendige kom

Ingrediënten voor 4 personen

Melkchocoladedrappels (g)	300
Slagroom* (ml)	400
Amandelschaafsel (g)	20
Zelf toevoegen	
Zout	snufje
Suiker (el)	3

*in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	1734 /414
Vetten (g)	32
Waarvan verzadigd (g)	18,3
Koolhydraten (g)	26
Waarvan suikers (g)	25,2
Vezels (g)	1
Eiwitten (g)	5
Zout (g)	0,1

Allergenen

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

Makkelijke chocolademousse met amandelschaafsel

Snelle recepten Totale tijd: 30 min.



1. Voorbereiden

- Breng een laagje water aan de kook in een pan.
- Draai het vuur laag en zet een hittebestendige kom op de pan (zie Tip). Zorg dat de kom het water niet raakt.
- Smelt de **chocoladedrappels** al roerend in de kom en voeg een snufje zout toe.
- Houd de **chocolade** vloeibaar tot je hem gebruikt in stap 3.

Tip: Gebruik een kom die groot genoeg is om uiteindelijk de mousse in te maken.



Melkchocoladedrappels



Slagroom

2. Kloppen

- Voeg de **slagroom** en suiker toe aan een kom (zie Tip).
- Klop met een mixer luchtig en lobbig, maar niet helemaal stijf.

Tip: Zorg dat de slagroom én de kom goed koud zijn voordat je gaat kloppen. Zo is er minder kans dat de room gaat schieten en wordt hij mooi luchtig.



Amandelschaafsel

3. Mengen

- Haal de kom met gesmolten **chocolade** van de pan (pas op: dit is heet!).
- Spatel voorzichtig $\frac{1}{3}$ van de **slagroom** door de **chocolade** tot er geen klontjes meer zijn.
- Herhaal tot de **slagroom** op is.
- Scop de chocolademousse in kleine glaasjes of in een grote serveerschaal, dek af en laat minimaal 5 uur opstijven in de koelkast.

4. Serveren

- Haal de chocolademousse ongeveer 1 uur voor serveren uit de koelkast om op kamertemperatuur te laten komen.
- Rooster ondertussen het **amandelschaafsel** goudbruin in een koekenpan op hoog vuur.
- Garneer de chocolademousse met het **amandelschaafsel** en serveer.

Eet smakelijk!



Smaakt het naar meer?

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

Voeg nog meer lekkers toe!



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



Erwtensoep met Brandt & Levie Rookworst

4 porties | met speklap

Benodigdheden

Aardappelstamper, soeppan met deksel

Ingrediënten

Laurierblad (stuk(s))	1
Speklap* (stuk(s))	2
Wortel* (stuk(s))	2
Aardappelen* (g)	200
Verge bladselderij* (g)	20
Prei* (stuk(s))	1
Ui* (stuk(s))	1
Knolselderijblokjes* (g)	300
Rookworst van Brandt & Levie* (stuk(s))	1
Groene spliterwten (g)	300
Zelf toevoegen	
[Zoutarme] runderbouillon (ml)	1000

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

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

Allergenen

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

Snelle recepten | Totale tijd: 50 min.



1. Voorbereiden

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

2. Snijden

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

3. Soep afmaken

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

4. Serveren

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

Eet smakelijk!



Laurierblad



Speklap



Wortel



Aardappelen



Verge bladselderij



Prei



Ui



Knolselderijblokjes



Smaakt het naar meer?

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

Voeg nog meer lekkers toe!



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



Broodje rookworst van Brandt & Levie

2 porties | met honing-mosterdsaus en ui

Benodigdheden

Grillpan, pan, kleine kom, koekenpan

Ingrediënten

Brandt & Levie rookworst* (stuk(s))	1
Hotdogbroodje (stuk(s))	2
Ui (stuk(s))	1
Mayonaise* (g)	50
Zelf toevoegen	
[Plantaardige] roomboter (el)	½
Mosterd (tl)	4
Honing (tl)	2
Peper en zout	naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2828 / 676	1072 / 256
Vetten (g)	45	17
Waarvan verzadigd (g)	15,3	5,8
Koolhydraten (g)	40	15
Waarvan suikers (g)	9,6	3,6
Vezels (g)	3	1
Eiwitten (g)	27	10
Zout (g)	2,5	1

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Snijd de **ui** in halve ringen.
- Breng water aan de kook in een pan voor de **rookworst**.
- Voeg de **rookworst** toe, verlaag het vuur en verwarm de **worst** 8 - 10 minuten.

2. Broodje grillen

- Verhit een grillpan op middelhoog vuur.
- Snijd de **hotdogbroodjes** open, maar snijd niet volledig doormidden.
- Vouw de broodjes open en leg met de snijkant naar beneden in de grillpan.
- Toast 3 - 5 minuten, of tot er mooie bruine grillstrepen op het **broodje** staan.

3. Saus maken

- Verhit ½ el roomboter in een koekenpan op middelhoog vuur.
- Voeg de **ui** en een snufje zout toe en bak 4 - 5 minuten.
- Meng in een kleine kom de **mayonaise** met 2 tl honing, 4 tl mosterd, peper en zout.

4. Serveren

- Besmeer de **broodjes** met de honing-mosterdsaus.
- Halver de **rookworst** en leg 1 helft op elk broodje (zie Tip).
- Garneer de broodjes rookworst met de **ui**.

Tip: Snijd de worst eventueel in plakjes: dat is makkelijker eten!

Eet smakelijk!



Brandt & Levie
- Rookworst



Hotdogbroodje



Ui



Mayonaise



Smaakt het naar meer?

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

Voeg nog meer lekkers toe!



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



Benodigdheden

Kom, koekenpan met deksel, pan met deksel, koekenpan, rasp

Ingrediënten

Verse lasagnebladen*	200
Spinazie*	100
Kruidenroomkaas*	75
Parmigiano Reggiano* (stuk(s))	1
Verse salie*	20
Walnootstukjes (g)	20
Citroen* (stuk(s))	1
Zelf toevoegen	
Olijfolie (el)	½
[Plantaardige] roomboter (g)	50
Peper en zout	naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3686 / 881	1178 / 281
Vetten (g)	57	18
Waarvan verzadigd (g)	30	9,6
Koolhydraten (g)	63	20
Waarvan suikers (g)	3,2	1
Vezels (g)	5	2
Eiwitten (g)	29	9
Zout (g)	1	0,3

Allergenen

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

Zelfgemaakte ravioli met spinazie-roomkaasvulling met salieboter en walnoten

Snelle recepten | Totale tijd: 20 min.



1. Voorbereiden

- Hak de **spinazie** grof. Snijd de **citroen** in partjes.
- Rasp de **kaas** met een grove rasp.
- Verhit ½ el olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur en voeg de **spinazie** toe. Bak 2 - 4 minuten, of tot de **spinazie** geslonken is en knijp 1 **citroenpartje** uit boven de **spinazie**. Verwijder van het vuur en breng op smaak met peper en zout.



Verse
lasagnebladen



Spinazie



Kruidenroomkaas



Parmigiano
Reggiano

2. Vulling maken

- Breng ruim water met een flinke snuf zout aan de kook in een pan met deksel.
- Meng in een kom de **kruidenroomkaas** met de **spinazie** en ⅓ van de **gerasppte kaas**. Breng de vulling op smaak met peper en zout.
- Snijd de **lasagnenvelletten** in vierkantjes van ongeveer 10 cm.
- Leg op elk **lasagnenvel** 1 el vulling en houd de randen vrij. Maak de randen nat met wat water. Dek af met een leeg vel en druk de randen goed dicht met een vork.



Verse salie



Walnootstukjes



Citroen

3. Ravioli koken

- Leg de ravioli voorzichtig in de pan met kokend water en kook 2 minuten.
- Verhit ondertussen de boter in een koekenpan met deksel op middelhoog vuur. Voeg de **salieblaadjes** toe zodra de boter begint te smelten.
- Schep voorzichtig de ravioli uit de pan en voeg toe aan de boter wanneer deze half gesmolten is. Meng de ravioli met de salieboter.
- Bak, afgedeckt, 1 - 2 minuten en breng op smaak met peper.

4. Serveren

- Hak de **walnoten** grof.
- Verdeel de ravioli met salieboter over de borden.
- Garneer met de **walnoten**, **citroenpartjes** en de overige **kaas**.

Eet smakelijk!



Smaakt het naar meer?

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

Voeg nog meer lekkers toe!



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



Brandt & Levie worstenbroodjes

met smokey tomatenketchup

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier

Ingrediënten

Brandt & Levie - Rookworst*	(stuk(s))	1
Bladerdeeg*	(rol(len))	1
Smokey tomatenketchup*	(g)	120
Zelf toevoegen		
Olijfolie (naar smaak)		0
Mosterd (el)		5

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3895 / 931	1113 / 266
Vetten (g)	62	18
Waaran verzadigd (g)	32	9,1
Koolhydraten (g)	56	16
Waaran suikers (g)	12	3,4
Vezels (g)	3	1
Eiwitten (g)	32	9
Zout (g)	4,8	1,4

Allergenen

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

Snelle recepten | Totale tijd: 35 min.



1. Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Snijd de **rookworst** in stukken van 3 cm en halveer de stukken in de lengte.

2. Worstenbroodjes maken

- Halveer het **bladerdeeg** in de lengte en snijd in stroken van 3 ½ cm.
- Besmeer de stroken met mosterd en leg op elke strook een stuk **worst**. Vouw het deeg dicht en druk het uiteinde dicht met een vork.
- Herhaal dit met alle stukken **worst** en **bladerdeeg**.

3. Worstenbroodjes bakken

- Leg deworstenbroodjes op een bakplaat met bakpapier. Maak 2 sneetjes in de bovenkant van de broodjes en smeer in met een klein beetje olijfolie.
- Bak deworstenbroodjes 20 - 25 minuten in de oven, of tot ze goudbruin zijn.

4. Serveren

- Serveer deworstenbroodjes met de **smokey tomatenketchup**.

Eet smakelijk!



Brandt & Levie
- Rookworst



Bladerdeeg



Smokey
tomatenketchup



Smaakt het naar meer?

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

Voeg nog meer lekkers toe!



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



Dip trio | Muhammara, burratadip en pestodip

4 personen | met baguette

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, 2x kom, rasp

Ingrediënten

Rode puntpaprika* (stuk(s))	3
Knoflookteentjes* (stuk(s))	1
Walnootstukjes (g)	40
Gemalen komijnzaad (zakje(s))	½
Gerookt paprikapoeder (tl)	2
Verge basilicum en oregano* (g)	10
Burrata* (bol(len))	1
Biologische crème fraîche* (g)	100
Parmigiano Reggiano* (stuk(s))	1
Pesto genovese* (g)	120
Baguette (stuk(s))	1
Zelf toevoegen	
Olijfolie (el)	1
Extra vierge olijfolie (el)	½
Witewijnazijn (el)	½
Honing (el)	½
Peper en zout	naar smaak
* in de koelkast bewaren	

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	5799 / 1386	1083 / 259
Vetten (g)	86	16
Waarvan verzadigd (g)	24,7	4,6
Koolhydraten (g)	113	21
Waarvan suikers (g)	15,1	2,8
Vezels (g)	11	2
Eiwitten (g)	34	6
Zout (g)	4,5	0,8

Allergenen

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

Snelle recepten | Totale tijd: 30 min.



1. Muhammara voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 220 graden.
- Halver de puntpaprika's en verwijder de zaadlijsten. Schil de knoflookteentjes.
- Leg beiden op een bakplaat met bakpapier en besprengel met 1 el olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.
- Bak 10 - 15 minuten in de oven.

2. Muhammara maken

- Hak de paprika, knoflook en walnoten fijn met een keukenmachine en meng met 2 tl komijn, 2 tl paprikapoeder, ½ el witewijnazijn, ½ el honing en ½ el extra vierge olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.
- Snid de verse oregano en het basilicum fijn.

3. Mengen

- Voeg de burrata, de helft van de crème fraîche, het basilicum en de oregano toe aan een kom. Meng goed en breng op smaak met peper en zout.
- Rasp de kaas.
- Meng de pesto in een kom met de geraspte kaas en overige crème fraîche. Breng op smaak met peper en zout.

4. Brood bakken

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- de baguette 5 - 6 minuten in de oven.
- Snijd de baguette in dunne plakjes en serveer met de muhammara, burratadip en pestodip.

Eet smakelijk





Smaakt het naar meer?

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

Voeg nog meer lekkers toe!



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





**HELLO
FRESH**

Stoofpeertjes met rode wijn

7 stuks | met winterse kruiden

Benodigdheden

Dunschiller, soeppan met deksel

Ingrediënten

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

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

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

Allergenen

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

Snelle recepten | Totale tijd: 135 min.



1. Voorbereiden

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

2. Stoof bereiden

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

3. Stoven

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

4. Serveren

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

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

Eet smakelijk!



Citroen



Peer



Gemalen kaneel



Speculaaskruiden



Laurierblad



Rode wijn



Smaakt het naar meer?

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

Voeg nog meer lekkers toe!



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





HELLO
FRESH

Romige burratadip met demi-baguette

2 porties | met verse basilicum en oregano

Benodigdheden

Kom

Ingrediënten

Witte demi-baguette (stuk(s))	2
Verse basilicum en oregano* (g)	10
Burrata* (bol(len))	1
Biologische crème fraîche* (g)	50
Zelf toevoegen	
Peper en zout	naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2017 /482	1034 /247
Vetten (g)	19	10
Waaran verzadigd (g)	11,2	5,7
Koolhydraten (g)	58	30
Waaran suikers (g)	2,4	1,2
Vezels (g)	4	2
Eiwitten (g)	18	9
Zout (g)	1,5	0,7

Allergenen

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

Snelle recepten | Totale tijd: 5 min.



1. Brood bakken

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Bak de **demi-baguette** 6 - 8 minuten in de oven.

2. Snijden

- Snijd het **verse basilicum** en de **oregano** fijn.

3. Burratadip maken

- Voeg de **burrata**, de **crème fraîche**, het **basilicum** en de **oregano** toe aan een kom.
- Meng goed en breng op smaak met peper en zout.

4. Serveren

- Snijd de **demi-baguette** in dunne plakjes en serveer met de burratadip.

Eet smakelijk!



Witte
demi-baguette



Verse basilicum
en oregano



Burrata



Biologische crème
fraîche



Smaakt het naar meer?

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

Voeg nog meer lekkers toe!



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

