



Milde viscurry met volkoren noedels

met wortel, broccoli en gomasio

Familie Lekker snel Caloriebewust

Totale tijd: 25 - 30 min.



Koolvis



Knoflookteentje



Wortel



Broccoli



Gele currykruiden



Kokosmelk



Vissaus



Volkoren noedels



Ui



Gomasio



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

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



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, keukenpapier

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Koolvis* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Knoflookteent (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Wortel* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Broccoli* (g)	100	200	360	400	560	600
Gele currykruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Kokosmelk (ml)	90	180	250	360	430	540
Vissaus (ml)	5	10	15	20	25	30
Volkoren noedels (g)	50	100	150	200	250	300
Ui (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Gomasio (zakje(s))	½	¾	1	1½	1¾	2
Zelf toevoegen						
Zonnebloemolie (el)	1	2	3	4	5	6
Suiker (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Zoutarm groente bouillonblokje (stuk(s))	¼	½	¾	1	1½	1½
Water (ml)	225	450	675	900	1125	1350
Wittewijnazijn (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2594 /620	542 /130
Vetten (g)	31	6
Waarvan verzadigd (g)	15,8	3,3
Koolhydraten (g)	52	11
Waarvan suikers (g)	11,8	2,5
Vezels (g)	12	3
Eiwit (g)	30	6
Zout (g)	2,8	0,6

Allergenen

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



1. Snijden

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



2. Currybasis maken

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



3. Curry maken

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



4. Serveren

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

Eet smakelijk!



Gerookte-paprikarisotto met geitenkaas en honing

met walnoten en tomaat-basilicumsalsa

Familie Veggie

Totale tijd: 35 - 45 min.



Chiara's favoriet

Een favoriet van receptontwikkelaar Chiara:

"Voor risotto mag je mij altijd wakker maken! Een goede risotto is smeuïg met een 'al dente' rijstkorrel. Deze vegetarische versie is hoog op smaak dankzij de ovengeroosterde paprika's, het geroosterd paprikapoeder en de verse geitenkaas."

NUTRI-SCORE



Risottorijst



Rode puntpaprika



Grana Padano vlokken DOP



Ui



Knoflookteentje



Verse geitenkaas



Walnootstukjes



Tomaat



Geroosterd paprikapoeder



Vers basilicum

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, hoge kom, staafmixer, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Risottorijst (g)	75	150	225	300	375	450
Rode puntpaprika* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Grana Padanolokken DOP* (g)	20	40	60	80	100	120
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Knoflookteent (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Verge geitenkaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Walnootstukjes (g)	10	20	30	40	50	60
Tomaat (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Geroosterd paprikapoeder (tl)	¼	¾	1¼	1½	2	2¼
Vers basilicum* (g)	5	10	15	20	25	30
Zelf toevoegen						
Extra vierge olifolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Zoutarme groenteboillon (ml)	300	600	900	1200	1500	1800
[Plantaardige] roomboter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Honing [of plantaardig alternatief] (el)	1	2	3	4	5	6
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3502 /837	493 /118
Vetten (g)	45	6
Waarvan verzadigd (g)	15,8	2,2
Koolhydraten (g)	86	12
Waarvan suikers (g)	22,3	3,1
Vezels (g)	12	2
Eiwit (g)	21	3
Zout (g)	1,6	0,2

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 220 graden. Bereid de bouillon.
- Verwijder de zaadlijsten van de **puntpaprika** en snijd in grote stukken. Verdeel de **puntpaprika** en de helft van de **knoflook** over een bakplaat met bakpapier. Besprenkel met de helft van de olijfolie en meng goed. Breng ruim op smaak met zout.
- Bak de **puntpaprika** en de **knoflook** 10 - 15 minuten in de oven, of tot ze lichtbruin beginnen te kleuren. Schep halverwege om.
- Snipper de **ui**. Pers de overige **knoflook** of snijd fijn.



2. Risotto maken

- Verhit een klontje roomboter in een pan op laag vuur. Fruit de **knoflook** en **ui** 1 - 2 minuten.
- Voeg de **risottorijst** toe en bak al roerend 1 minuut. Voeg ¼ van de bouillon toe en laat de **rijstkorrels** de bouillon langzaam opnemen. Roer regelmatig door.
- Voeg, zodra de bouillon door de **rijstkorrels** is opgenomen, weer ¼ van de bouillon toe en herhaal dit met de overige bouillon. De **risottorijst** is gaar zodra de korrel van buiten zacht is en nog een lichte bite heeft vanbinnen. Dit duurt ongeveer 20 - 25 minuten.



3. Geitenkaas bakken

- Pel de geroosterde **knoflook** en voeg toe aan een hoge kom. Voeg de geroosterde **paprika**, **Grana Padano**, een snufje **geroosterd paprikapoeder** en de overige olijfolie toe.
- Blend met een staafmixer tot een dikke **pasta**. Roer de **pasta** door de risotto.
- Leg de **geitenkaas** op dezelfde bakplaat met bakpapier. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel de honing en de **walnootstukjes** over de **geitenkaas**. Bak 5 - 10 minuten in de oven, of tot de **walnootstukjes** goudbruin kleuren.



4. Serveren

- Snipper de **tomaat** in blokjes. Pluk de blaadjes van het **basilicum** en snijd grof. Meng in een kom de **tomaat** met een scheutje extra vierge olijfolie en de helft van het **basilicum**. Breng op smaak met peper en zout.
- Verdeel de risotto over diepe borden en leg de gegratineerde **geitenkaas** met **walnootstukjes** erbovenop.
- Garneer met het overige **basilicum**. Serveer met de tomaat-basilicumsalsa.



Camembert in bladerdeeg met appel en gekaramelliseerde ui met frisse krieltjessalade

Veggie

Totale tijd: 45 - 55 min.



Verbeterd ingrediënt in je box! Het recept van ons bladerdeeg is verlaagd in zowel zout als verzadigd vet, zonder in te leveren op smaak en knapperigheid. Genieten maar! Wat vind je van dit ingrediënt? Scan de QR-code en laat het ons weten.



Franse camembert



Bladerdeeg



Ui



Appel



Slamix met radicchio,
rucola en bladsla



Rode puntpaprika



Gedroogde tijm



Krieltjes

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

Koekenpan met deksel, pan, saladekom

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Franse camembert* (g)	80	160	240	320	400	480
Bladerdeeg* (roll(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Appel* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Slamix met radicchio, rucola en bladsla* (g)	20	40	60	90	100	130
Rode puntaprika* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Gedroogde tijm (zakje(s))	¼	¾	1	1½	1¾	2
Krieltjes (g)	100	200	300	400	500	600
Zelf toevoegen						
Zwarte balsamicoazijn (tl)	1½	3	4½	6	7½	9
Zoutarm groentebouillonblokje (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Mosterd (tl)	1	2	3	4	5	6
[Plantaardige] roomboter (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)	3364 /804	691 /165
Vetten (g)	48	10
Waarvan verzadigd (g)	26,1	5,4
Koolhydraten (g)	66	14
Waarvan suikers (g)	18,7	3,8
Vezels (g)	11	2
Eiwit (g)	25	5
Zout (g)	2	0,4

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 210 graden. Breng water aan de kook in een pan voor de **krieltjes**. Snijd de **ui** in halve ringen. Verwijder het klokhuis van de **appel** en snijd in plakjes. Halveer de **krieltjes** en snijd eventuele grote **krieltjes** in kwarten.



2. Krieltjes koken

Verkruimel het bouillonblokje boven de pan. Voeg de **krieltjes** toe en kook 16 - 18 minuten. Giet af en spoel af met koud water.



3. Ui en appel bakken

Verhit de roomboter in een koekenpan met deksel op middelhoog vuur en fruit de **ui** 2 - 3 minuten. Voeg de **appel** toe en bak 2 - 3 minuten. Blus af met ⅓ van de zwarte balsamicoazijn. Roer vervolgens de suiker en de helft van de **tijm** erdoorheen. Laat op laag vuur, afgedeckt, 4 - 6 minuten inkoken. Schep af en toe om.



4. Bladerdeeg vullen

Snijd ¼ **bladerdeegrol** per persoon. Besmeer de stukken met de helft van de mosterd en leg hierop een stuk **camembert**. Verdeel de helft van de gebakken **ui** en **appel** over de **camembert** en bestrooi met de overige **tijm** en wat peper. Breng de uiteinden van het **deeg** naar het midden zonder te veel te trekken. Knijp het **deeg** aan de bovenkant samen zodat het goed dicht zit en bak 15 - 20 minuten, of tot het **deeg** goudbruin kleurt.



5. Salade maken

Snijd de **puntaprika** in dunne reepjes. Maak vlak voor serveren in de saladekom een vinaigrette van de overige mosterd, overige zwarte balsamicoazijn en de extra vierge olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Voeg de **sla**, de **krieltjes**, de **puntaprika** en de overige **appel** en **ui** toe en meng door.



6. Serveren

Verdeel de salade over de borden. Serveer de **camembert** in **bladerdeeg** ernaast.

Eet smakelijk!



Garnalen in vadouvan-curry

met rijst, paprika, citroen en verse koriander

Lekker snel | Caloriebewust

Totale tijd: 20 - 25 min.



Knobloktje



Ui



Vadouvan



Gemberpuree



Kokosmelk



Zoete Aziatische saus



Tomaat



Verse koriander



Citroen



Garnalen



Paprika



Witte langgraanrijst



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

Vadouvan is een Franse variant op een Indiaas specerijenmengsel. De smaak is kenmerkend en aromatisch - een mix van pittig, zoet en rokerig.



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, wok of hapjespan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Knoflookteentje (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Vadouvan (zakje(s))	½	¾	1	1½	1½	2
Gemberpuree* (g)	5	10	15	20	25	30
Kokosmelk (ml)	125	250	375	500	625	750
Zoete Aziatische saus* (g)	20	35	55	70	90	105
Tomaat (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Verge koriander* (g)	5	10	15	20	25	30
Citroen* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Garnalen* (g)	80	160	240	320	400	480
Paprika* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Witte langgraanrijst (g)	75	150	225	300	375	450
Zelf toevoegen						
Zonnebloemolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Wittewijnazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout						
naar smaak						

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2816 /673	518 /124
Vetten (g)	29	5
Waarvan verzadigd (g)	19,8	3,6
Koolhydraten (g)	79	15
Waarvan suikers (g)	14,8	2,7
Vezels (g)	6	1
Eiwit (g)	21	4
Zout (g)	1,5	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 **rijst**.
- Snijd de **ui** in halve ringen. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Snijd de **paprika** in blokjes.
- Kook de **rijst** 12 - 15 minuten. Giet daarna af en laat uitstomen.



2. Bakken

- Verhit een scheutje zonnebloemolie in een wok of hapjespan op middelhoog vuur.
- Voeg de vadouvan toe en bak 1 minuut. Voeg de **gemberpuree**, **knoflook**, **ui** en **paprika** toe en roerbak 1 - 2 minuten.



3. Curry afmaken

- Blus af met de wittewijnazijn. Voeg **kokosmelk** en de **zoete Aziatische saus** toe en roer goed door.
- Verlaag het vuur en laat 5 - 6 minuten zachtjes koken.
- Snijd ondertussen de **tomaat** in blokjes en de **koriander** fijn. Snijd de **citroen** in partjes.
- Voeg de **garnalen** en de helft van de **tomaat** toe aan de curry en kook 3 - 4 minuten. Breng op smaak met peper en zout.



4. Serveren

- Verdeel de **rijst** over de borden en schep de vadouvan-curry en de overige **tomaat** erbovenop.
- Garneer met de **koriander** en serveer met de **citroenpartjes**.

Eet smakelijk!



Bulgur met spinazie en harissa

met feta, geroosterde wortel en amandelen

Veggie Caloriebewust

Totale tijd: 35 - 45 min.



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

Amandelen, vaak verward met noten, zijn eigenlijk zaden van de amandelboom (*Prunus dulcis*). Hierdoor behoren amandelen tot de steenvruchtfamilie, net als perziken en abrikozen!

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
Wortel* (stuk(s))	¾	2	2½	3	4½	5
Midden-Oosterse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Bulgur (g)	75	150	225	300	375	450
Knoflookteent (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Harissa* (g)	15	30	45	60	75	90
Babyspinazie* (g)	65	125	250	250	375	375
Gezouten amandelen (g)	15	30	40	60	70	90
Feta* (g)	50	100	150	200	250	300
Zelf toevoegen						
Zoutarme groentebouillon (ml)	175	350	525	700	875	1050
Olijfolie (el)	¾	1½	2¼	3	3¾	4½
Honing [of plantaardig alternatief] (tl)	1	2	3	4	5	6

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2925 / 699	482 / 115
Vetten (g)	32	5
Waarvan verzadigd (g)	11	1,8
Koolhydraten (g)	70	11
Waarvan suikers (g)	16,3	2,7
Vezels (g)	22	4
Eiwit (g)	25	4
Zout (g)	2,7	0,4

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220 graden. Snijd de **wortel** in de lengte doormidden en snijd in dunne stafjes van maximaal ½ cm dik. Meng in een kom de **wortel** met de **Midden-Oosterse kruiden** en besprenkel met een scheutje olijfolie.



2. Wortel bakken

Verspreid de **wortel** over een bakplaat met bakpapier en bak 20 - 25 minuten in de oven. Schep halverwege om en voeg indien nodig wat extra olijfolie toe. De **wortel** is klaar wanneer de puntjes donker beginnen te kleuren en de binnenkant zacht is.



3. Bulgur koken

Bereid de bouillon in een pan. Voeg de **bulgur** toe aan de kokende bouillon en kook in 10 minuten gaar en droog. Roer regelmatig goed door.



4. Saus maken en mengen

Pers de **knoflook** of snijd fijn. Snipper de **ui**. Verhit een klein scheutje olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **ui** en **knoflook** toe en fruit 2 - 3 minuten. Voeg de honing en **harissa** toe. Verhit 30 seconden, of tot het begint te geuren. Meng de saus meteen door de **bulgur**.



5. Afmaken

Voeg de **spinazie** in delen toe aan de pan met **bulgur**. Roer steeds goed door. Hak ondertussen de **gezouten amandelen** grof.



6. Serveren

Verdeel de **bulgur** over de borden. Leg de geroosterde **wortel** erop. Verkruimel de **feta** erboven en garneer met de gehakte **amandelen**.

Eet smakelijk!

Weetje 🍎 Wist je dat deze maaltijd rijk is aan vezels en calcium? Dat is te danken aan de groenten, de bulgur en calciumrijke ingrediënten zoals de feta en amandelen. Je krijgt bijna 50% van de ADH binnen voor zowel vezels als calcium!



Orzosalade met witte grillkaas

met cherrymaten, citroen en tijm

Veggie Lekker snel

Totale tijd: 20 - 25 min.



Orzo



Ui



Knoflookteentje



[Mini-]komkommer



Siciliaanse kruidenmix Verse bladpeterselie



Witte grillkaas



Gedroogde tijm



Citroen



Rode cherrymaten



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

Het geheim van perfect gegrilde witte kaas is timing - bak de kaas vlak voor serveren en liever te kort dan te lang.

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 saladekom, koekenpan met anti-aanbaklaag, ovenschaal, pan, keukenpapier

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Orzo (g)	75	150	225	300	375	450
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Knoflookteent (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
[Mini-]komkommer* (stuk(s))	½	1	1	1	2	2
Siciliaanse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Verse bladpeterselie* (g)	5	10	15	20	25	30
Witte grillkaas* (g)	100	200	300	400	500	600
Gedroogde tijm (zakje(s))	½	¾	1	1½	1¾	2
Citroen* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Rode cherrytomaten (g)	125	250	375	500	625	750
Zelf toevoegen						
Zoutarm groentebouillonblokje (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Zwarte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (tl)	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Honing [of plantaardig alternatief] (el)	1	2	3	4	5	6
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3431 /820	706 /169
Vetten (g)	38	8
Waarvan verzadigd (g)	23,7	4,9
Koolhydraten (g)	81	17
Waarvan suikers (g)	26,8	5,5
Vezels (g)	9	2
Eiwit (g)	36	7
Zout (g)	3,6	0,7

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 aan de kook in een pan en verkuimel het bouillonblokje erboven.
- Kook de **orzo** 10 - 12 minuten in de pan. Giet daarna af en laat uitstomen (zie Tip).
- Snijd de **ui** in halve ringen en de **knoflook** in dunne plakjes. Snijd de **komkommer** in blokjes.

Tip: Eet je de orzo liever lauw? Spoel de orzo na het koken dan af met koud water.



2. Tomaten roosteren

- Meng in een ovenschaal de **ui**, **knoflook** en **cherrytomaten** met de **Siciliaanse kruiden**, de olijfolie en de zwarte balsamicoazijn. Breng op smaak met peper en zout.
- Rooster de **groenten** 15 minuten in de oven.
- Dep de **witte grillkaas** droog met keukenpapier en snijd in 3 plakken per persoon.
- Pers de **citroen** uit en snijd de **peterselie** fijn.



3. Grillkaas bakken

- Verhit een koekenpan met anti-aanbaklaag zonder bakvet op middelhoog vuur en bak de **grillkaas** 2 - 3 minuten per kant (zie Tip). Roer de helft van de honing erdoorheen en breng op smaak met peper.
- Meng in een grote saladekom de **tijm** met de extra vierge olijfolie, de overige honing, ½ van de **peterselie** en 1 el **citroensap** per persoon.

Gezondheidstip ● Let jij op je zoutinname? Serveer dan de helft van de witte grillkaas en bewaar de rest voor een andere keer.



4. Serveren

- Voeg de **orzo**, **komkommer** en geroosterde **groenten** toe aan de saladekom en meng goed door.
- Verdeel de orzosalade over diepe borden. Leg de **grillkaas** erbovenop.
- Garneer met de overige **peterselie**.

Eet smakelijk!



Pittige Tex-Mex tomatenrijst

met tortillachips, koriander, bonen, mais en avocado

Veggie Lekker snel

Totale tijd: 25 - 30 min.



	Basmatirijst		Ui
	Knoflookteentje		Zwarte bonen
	Mexicaanse kruiden		Passata
	Geraspte Goudse kaas		Verse koriander
	Tomaat		Avocado
	Mais in blik		Sweet chili tortillachips



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

Basmatirijst komt oorspronkelijk uit het noorden van India en wordt daar al eeuwenlang gekoesterd om zijn unieke smaak en aroma. Een perfecte toets aan dit recept!



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, zeef

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Basmatirijst (g)	75	150	225	300	375	450
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Knoflookteent (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zwarte bonen (pak(ken))	½	¾	1	1½	1½	2
Mexicaanse kruiden (zakje(s))	1	2	3	4	5	6
Passata (g)	100	200	300	390	500	590
Geraspte Goudse kaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Verge koriander* (g)	5	10	15	20	25	30
Tomaat (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Avocado (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Mais in blik (g)	140	285	425	570	710	855
Sweet chili tortillachips (g)	25	50	75	100	125	150
Zelf toevoegen						
Extra vierge olijfolie						naar smaak
Zoutarm groente bouillonblokje (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zonnebloemolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout						naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3736 / 893	614 / 147
Vetten (g)	32	5
Waarvan verzadigd (g)	8,4	1,4
Koolhydraten (g)	122	20
Waarvan suikers (g)	21,2	3,5
Vezels (g)	21	3
Eiwit (g)	28	5
Zout (g)	3,5	0,6

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 met deksel voor de **rijst**. Verkruimel het bouillonblokje boven de pan.
- Kook de **rijst**, afgedekt, 10 - 12 minuten (zie Tip). Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen.
- Snipper de **ui**. Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Laat de **zwarte bonen** uitlekken in een vergiet en spoel af.



2. Tomatensaus maken

- Verhit een scheutje zonnebloemolie in een hapjespan op middelhoog vuur. Frukt de **ui** en **knoflook** 2 - 3 minuten.
- Voeg de **zwarte bonen**, de **passata** en de **Mexicaanse kruiden** (let op: pittig! Gebruik naar smaak) toe. Kook de saus 6 - 8 minuten. Schep regelmatig om.
- Voeg de **rijst** en de **kaas** toe en verwarm nog 2 minuten.
- Breng op smaak met peper en zout.



3. Snijden

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

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



4. Serveren

- Serveer de **tomaat**, **avocado**, **mais**, **koriander** en **tortillachips** in kleine kommen.
- Breng de **tomaat** en **avocado** op smaak met extra vierge olijfolie, peper en zout.
- Schep de tomatenrijst in diepe borden. Laat iedereen de eigen bowl naar smaak garneren.

Eet smakelijk!



Aziatisch geïnspireerde fusionsalade met vegetarische runderstukjes met udonnoedels, pinda's en rode peper

Veggie Lekker snel Caloriebewust

Totale tijd: 20 - 25 min.



	Knoflookteentje		Gemberpuree
	Limoen		Zoete Aziatische saus
	Sojasaus		Ui
	Verse udonnoedels		Ongezouten pinda's
	Rode peper		[Mini-]komkommer
	Vegetarische runderstukjes		Tomaat



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

Wist je dat pinda's rijk zijn aan vitamine E en magnesium?
Vitamine E is goed voor een sterke weerstand en magnesium draagt bij aan de vorming van botten en spieren.



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, saladekom, kleine kom, wok of hapjespan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Knoflookteentje (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Gemberpuree* (g)	5	10	15	20	25	30
Limoen* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Zoete Aziatische saus* (g)	35	70	105	140	175	210
Sojasaus (ml)	5	10	15	20	25	30
Ui (stuk(s))	¼	½	1	1	1½	1½
Verge udonnoedels (g)	100	200	300	400	500	600
Ongezouten pinda's (g)	10	20	30	40	50	60
Rode peper* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
[Mini-]komkommer* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Vegetarische runderstukjes* (g)	80	160	240	320	400	480
Tomaat (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Zelf toevoegen						
Zonnebloemolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Suiker (tl)	½	1	1½	2	2½	3

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2238 /535	430 /103
Vetten (g)	19	4
Waarvan verzadigd (g)	2,1	0,4
Koolhydraten (g)	63	12
Waarvan suikers (g)	22,9	4,4
Vezels (g)	5	1
Eiwit (g)	28	5
Zout (g)	3,4	0,7

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Pers de **knoflook** of snijd fijn. Snijd de **limoen** in 4 partjes.
- Meng in een kleine kom de **zoete Aziatische saus, sojasaus, gemberpuree** en **knoflook**.
- Voeg de suiker en het sap van 1 **limoenpartje** per persoon toe. Meng de marinade goed.
- Meng in een kom de **vegetarische runderstukjes** met $\frac{2}{3}$ van de marinade. Zet opzij en laat de smaken intrekken.



2. Salade maken

- Halveer de **komkommer** in de lengte en snijd in halve maantjes. Snijd de **tomaat** in partjes.
- Snijd de **ui** in dunne halve ringen. Meng in een saladekom de **komkommer, tomaat** en **ui**.



3. Noedels bakken

- Verhit de zonnebloemolie in een wok of hapjespan op middelhoog vuur.
- Roerbak de **vegetarische runderstukjes** 2 - 3 minuten. Voeg de **udonnoedels** toe en verhit nog 2 - 3 minuten.
- Hak ondertussen de **pinda's** grof en snijd de **rode peper** (let op: pittig! Gebruik naar smaak) in fijne ringen.



4. Serveren

- Voeg de **udonnoedels** en **vegetarische runderstukjes** toe aan de saladekom.
- Meng door elkaar en verdeel over de borden.
- Garneer met de **pinda's** en de **rode peper**.
- Voeg de overige marinade naar smaak toe. Serveer met de eventuele overige **limoenpartjes**.

Eet smakelijk!



Baconburger met romige aardappelpuree

met wortel, uienjus en bieslook

Lekker snel

Totale tijd: 25 - 30 min.



Aardappelen



Roomkaas



Ontbijtspek



Ui



Wortel



Pikante uienchutney



Italiaanse kruiden



Gedroogde tijm



Vers bieslook



Meatier-burger



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

De aardappelpuree breng je op smaak met mosterd en Italiaanse kruiden. De roomkaas maakt het extra smaakvol!

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

Hapjespan met deksel, pan, aardappelstamper, koekenpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Roomkaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Ontbijtspek* (plakje(s))	2	4	6	8	10	12
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Wortel* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Uienchutney* (g)	40	80	120	160	200	240
Italiaanse kruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Gedroogde tijm (zakje(s))	½	½	½	¾	¾	1
Verge bieslook* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Meatier-burger* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Zelf toevoegen						
Zoutarm groentebouillonblokje (stuk(s))	¼	½	¾	1	1½	1½
Water (ml)	30	60	90	120	150	180
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaardige] roomboter (el)	1	2	3	4	5	6
Mosterd (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Witte wijnazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Honing [of plantaardig alternatief] (tl)	1	2	3	4	5	6
Peper en zout						naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3720 /889	519 /124
Vetten (g)	44	6
Waarvan verzadigd (g)	21,4	3
Koolhydraten (g)	84	12
Waarvan suikers (g)	32,8	4,6
Vezels (g)	13	2
Eiwit (g)	32	4
Zout (g)	3,6	0,5

Allergenen

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



1. Aardappelen koken

- Was of schil de **aardappelen** en snijd in grove stukken.
- Zet de **aardappelen** onder water in een pan en verkruimel het bouillonblokje erboven.
- Kook de **aardappelen** in 12 - 15 minuten gaar.
- Bewaar wat van het kookvocht, giet daarna af en laat uitstomen.



2. Groenten snijden

- Snipper de **ui**. Snijd de **wortel** in dunne schijfjes.
- Verhit de olijfolie in een hapjespan met deksel op middelhoog vuur en voeg de **ui**, de **wortel** en de aangegeven hoeveelheid water toe.
- Dek de pan af en stoof de **groenten** 8 - 10 minuten.
- Blus af met de witte wijnazijn. Voeg de honing en de **tijm** toe en bak nog 1 minuut. Breng op smaak met peper en zout.



3. Burger bakken

- Wikkel ondertussen de burger in het **spek**. Verhit de helft van de roomboter in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de burger 2 - 3 minuten per kant.
- Voeg de **uienchutney** en 1 el water per persoon toe en bak nog 1 minuut. Zet daarna het vuur uit.
- Stamp de **aardappelen** met een aardappelstamper tot een grove puree. Voeg de overige roomboter, de mosterd, de **roomkaas**, de **Italiaanse kruiden** en een scheutje kookvocht toe en stamp goed door. Breng op smaak met peper en zout.



4. Serveren

- Snijd de **bieslook** fijn.
- Verdeel de aardappelpuree, de **groenten** en de **burger** over de borden.
- Serveer met de uienjes en garneer het gerecht met de **bieslook**.

Eet smakelijk!



Varkensoester met aardbei-balsamicosaus

met sperziebonen en geroosterde aardappeltjes

Familie

Totale tijd: 45 - 55 min.



Varkensoester



Aardappelen



Verge rozemarijn



Sperziebonen



Ui



Aardbeienaus



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

De varkensoester is een stuk vlees uit de bil van het varken.
Het vlees is vrij mager en heerlijk mals. Zeer geschikt dus voor
een gebalanceerde maaltijd!



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, bakplaat met bakpapier, pan met deksel, 2x koekenpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Varkensoester* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Aardappelen (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Verge rozemarijn* (takje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Sperziebonen* (g)	150	300	450	600	750	900
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Aardbeiensaus (ml)	25	50	75	100	125	150
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	2	4	6	8	10	12
[Plantaardige] roomboter (el)	1	2	3	4	5	6
Zwarte balsamicoazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Water voor saus (ml)	30	60	90	120	150	180
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren



1. Aardappelen bereiden

Haal de **varkensoester** uit de koelkast zodat het **vlees** op kamertemperatuur kan komen. Verwarm de oven voor op 200 graden. Was de **aardappelen** grondig en snijd in blokjes van 1 cm. Ris de naaldjes van de **rozemarijn** en hak fijn. Verdeel de **aardappelen** over een bakplaat met bakpapier en meng met ½ van de **rozemarijn** en een scheutje olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Bak 30 - 35 minuten in de oven.



2. Sperziebonen bereiden

Verwijder ondertussen de stelaanzet van de **sperziebonen** en snipper de **ui**. Vul een pan met deksel met een bodempje water. Voeg de **sperziebonen** met een snufje zout toe. Breng afgedekt aan de kook en laat 6 - 8 minuten zachtjes koken. Giet af en laat zonder deksel uistomen.



3. varkensoester bakken

Wrijf ondertussen de **varkensoester** in met peper en zout. Verhit een flinke scheut olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Leg de **varkensoester** in de pan en bak in 5 - 7 minuten rondom bruin. Haal uit de pan en laat onder aluminiumfolie rusten tot serveren. Bewaar het bakvet in de pan.



4. Saus maken

Verhit de koekenpan met het bakvet op middelmatig vuur en fruit hierin de helft van de **ui** en de overige **rozemarijn** 3 - 5 minuten. Voeg de **aardbeiensaus**, de zwarte balsamicoazijn en 2 el water per persoon toe. Roer goed en laat 2 minuten zachtjes inkoken. Zet het vuur uit en roer vlak voor serveren de roomboter door de saus. Breng op smaak met peper en zout.



5. Sperziebonen bakken

Verhit ondertussen een scheutje olijfolie in een andere koekenpan op middelhoog vuur en fruit de overige **ui** 1 minuut. Voeg de **sperziebonen** toe en roerbak 2 minuten op hoog vuur. Breng op smaak met peper en zout.



6. Serveren

Snijd de **varkensoester** in plakken. Verdeel de **aardappelen**, **sperziebonen** en **varkensoester** over de borden. Schenk de saus over de **varkensoester**.

Eet smakelijk!

Allergenen

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

Weetje Sperziebonen zijn rijk aan kalium, wat bijdraagt aan het behoud van een gezonde bloeddruk. Daarnaast zijn sperziebonen rijk aan ijzer en foliumzuur, wat zorgt voor een energiek gevoel.



Hartige pastei met vegetarische groenteragout

met champignons, prei, kaas en knapperige salade

Familie Veggie Caloriebewust

Totale tijd: 50 - 60 min.



Bladerdeeg



Prei



Champignons



Wortel



Ui



Knoflookteent



Gedroogde tijm



Laurierblad



Kookroom



Geraspte Goudse kaas



Rucola en veldsla



Verbeterd ingrediënt in je box! Het recept van ons bladerdeeg is verlaagd in zowel zout als verzadigd vet, zonder in te leveren op smaak en knapperigheid. Genieten maar!
Wat vind je van dit ingrediënt? Scan de QR-code en laat het ons weten.

NUTRI-SCORE



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, ovenschaal, saladekom

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Bladerdeeg* (roll(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Prei* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Champignons* (g)	125	250	400	400	650	650
Wortel (stuk(s))	½	1	¾	1	1¼	2
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Knoflookteentje (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Gedroogde tijm (zakje(s))	½	¾	1	1½	1¾	2
Laurierblad (stuk(s))	1	1	2	2	3	3
Kookroom (g)	50	100	150	200	250	300
Geraspte Goudse kaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Rucola en veldsla* (g)	30	60	90	120	150	180
Zelf toevoegen						
Witte balsamicoazijn (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie (tl)	1	2	3	4	5	6
Bloem (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zoutarme groenteboillon (ml)	75	150	225	300	375	450
[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)	2908 / 695	490 / 117
Vetten (g)	46	8
Waarvan verzadigd (g)	25	4,2
Koolhydraten (g)	48	8
Waarvan suikers (g)	13,9	2,3
vezels (g)	13	2
Eiwit (g)	19	3
Zout (g)	1,3	0,2

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Rol het **bladerdeeg** uit en leg het 10 minuten terug in de koelkast. Verwarm de oven voor op 220 graden en bereid de bouillon. Snijd de **prei** in dunne ringen. Snijd de **champignons** in plakken. Snijd de **wortel** in kleine blokjes. Snipper de **ui**. Pers de **knoflook** of snijd fijn.



2. Groenten bakken

Verhit de helft van de roomboter in een hapjespan met deksel op middelhoog vuur. Frukt de **knoflook** en **ui** 4 - 5 minuten. Voeg dan de **wortel**, **prei**, **champignons** en **gedroogde tijm** toe en bak, afgedekt, nog 4 - 5 minuten.



3. Ragout koken

Haal het deksel van de pan en voeg de bloem en de overige roomboter toe. Bak 1 - 2 minuten. Voeg het **laurierblad**, de bouillon en de **kookroom** toe. Roer goed door zodat de saus één geheel wordt. Breng op smaak met peper en zout. Laat zonder deksel 4 - 5 minuten op laag vuur zachtjes inkoken.



4. Pastei maken

Haal het **laurierblad** uit de ragout en voeg de vulling toe aan een ovenschaal. Verdeel de **geraspde kaas** over de ragout. Bedek de bovenkant met het **bladerdeeg** en snijd de bovenkant kruislings in. Breng het **bladerdeeg** op smaak met peper en zout. Bak 15 - 20 minuten in de oven, of tot het **bladerdeeg** gaar is en goudbruin kleurt.



5. Salade maken

Maak in een saladekom een dressing van de witte balsamicoazijn en de extra vierge olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Voeg de **rucola** en **veldsla** toe aan de saladekom en meng met de dressing.



6. Serveren

Verdeel de pastei over de borden en serveer met de salade.

Weetje Met maar liefst 4 verschillende groenten draagt dit gerecht bij aan een gevareerde voeding. Zo krijg je alle belangrijke vitamines en mineralen binnen voor een goede gezondheid.

Eet smakelijk!



Bang bang bloemkool met chilimayonaise

met knoflookrijst en knapperige groenten

Veggie

Totale tijd: 35 - 45 min.



	Zoet-pittige chilisaus		Panko paneermeel
	Bloemkoolroosjes		Knoflookteentje
	Jasmijnrijst		Spinazie
	Wortel		Ui
	[Mini-]komkommer		Sojasaus
	Sesamzaad		Mayonaise



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

Bang bang! Dit recept wordt normaal geserveerd met kip. De naam komt van het harde kloppen waarmee het kippenvlees wordt platgeslagen om het malser te maken.



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 grote kom, pan met deksel, kleine kom, koekenpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Zoet-pittige chilisaus* (zakje(s))	1	2	3	4	5	6
Panko paneermeel (g)	25	50	50	75	100	125
Bloemkoolroosjes* (g)	100	200	300	400	500	600
Knoflookteentje (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Jasmijnrijst (g)	75	150	225	300	375	450
Spinazie* (g)	75	150	200	300	350	450
Wortel* (stuk(s))	½	1	1	1	2	2
Ui (stuk(s))	¼	½	¾	1	1½	1½
[Mini-]komkommer* (stuk(s))	½	1	1	1	2	2
Sojasaus (ml)	10	20	30	40	50	60
Sesamzaad (zakje(s))	1	1	1	1	2	2
Mayonaise* (g)	25	50	75	100	125	150
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1¼	2½	3¾	5	6¼	7½
Water (ml)	250	500	750	1000	1250	1500
Witte wijnazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3527 /843	688 /164
Vetten (g)	42	8
Waarvan verzadigd (g)	5	1
Koolhydraten (g)	95	18
Waarvan suikers (g)	13,2	2,6
Vezels (g)	9	2
Eiwit (g)	18	3
Zout (g)	2,3	0,5

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200 graden. Meng in een grote kom de **mayonaise** met de **zoet-pittige chilisaus**. Schep de helft van de chilimayonaise in een kleine kom en bewaar apart. Meng in een tweede grote kom de **panko**, een klein scheutje olijfolie en een snuf zout.



2. Bloemkoolroosjes bakken

Voeg de **bloemkoolroosjes** toe aan de grote kom met chilimayonaise en meng goed door elkaar. Zorg dat de **bloemkoolroosjes** helemaal bedekt zijn met het sausje. Giet ze daarna over in de kom met **panko** en meng ze door de **panko** tot ze helemaal bedekt zijn. Verdeel de **bloemkoolroosjes** over een bakplaat met bakpapier en bak 20 - 25 minuten in de oven (zie Tip).



3. Rijst koken

Pers de **knoflook** of snijd fijn. Verhit een scheutje olijfolie in een pan met deksel op laag vuur. Fruit de **knoflook** 1 - 2 minuten. Voeg dan de **rijst** en de aangegeven hoeveelheid water toe. Kook de **rijst**, afgedekt, 10 - 12 minuten. Haal daarna de pan van het vuur en laat, afgedekt, nog 5 minuten in de pan nagaren. Giet de **rijst** af indien nodig.



4. Groenten snijden

Hak de **spinazie** grof en verwijder eventueel dikke steeltjes. Snijd de **wortel** in dunne halve plakken. Snipper de **ui**. Snijd de **komkommer** in dunne schijfjes.



5. Groenten bakken

Verhit een scheutje olijfolie in een koekenpan en bak de **wortel** in 4 - 6 minuten gaar. Voeg daarna de **spinazie**, de **ui** en de **sojasaus** toe. Bak het geheel nog 2 minuten. Maak dan het "bang bang"-sausje door de overige chilimayonaise te mengen met de witte wijnazijn.



6. Serveren

Verdeel de knoflookrijst over diepe borden. Verdeel de gebakken **groenten** eroverheen en leg de krokante **bloemkool** erbovenop. Serveer met het "bang bang"-sausje en de **komkommer**. Garneer met het **sesamzaad**.

Eet smakelijk!



Bulgogibowl met Koreaanse stijl biefstukreepjes

met rijst, zoetzure groenten en pinda's

Caloriebewust | Supersnel

Totale tijd: 15 - 20 min.



Chiara's favoriet

Een favoriet van receptontwikkelaar Chiara:

"In mijn ogen is er niets gezelliger dan samen BBQ'en aan tafel én genieten van unieke smaken. Dit recept is geïnspireerd op 'Beef Bulgogi' (gegrild vlees), wat oorspronkelijk wordt bereid tijdens Koreaanse BBQ. In dit gerecht vind je vergelijkbare smaken terug: zo marinier je de biefstukreepjes in onze zoete en hartige bulgogisaus."



Bulgogisaus



Biefstukreepjes



Jasmijnrijst



[Minikomkommer]



Sojasaus



Knoflookteent



Wittekool en wortel



Gezouten pinda's



Honing-gemberdressing

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, kleine kom, 2x kom, wok of hapjespan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Bulgogisaus (g)	35	70	105	140	175	210
Biefstukkreepjes* (g)	100	200	300	400	500	600
Jasmijnrijst (g)	75	150	225	300	375	450
[Mini-]komkommer* (stuk(s))	1	1	2	2	3	3
Sojasaus (ml)	10	20	30	40	50	60
Knoflookteent (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Wittekool en wortel* (g)	75	150	200	300	350	450
Gezouten pinda's (g)	10	20	30	40	50	60
Honing-gemberdressing (ml)	15	25	40	50	65	75
Zelf toevoegen						
Suiker (tl)	1	2	3	4	5	6
Zonnebloemolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Witewijnazijn (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Sambal	naar smaak					
[Plantaardige] mayonaise (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren



1. Voorbereiden

- Haal de **biefstukkreepjes** uit de koelkast (zie Tip).
- Breng ruim water aan de kook in een pan met deksel voor de **rijst**.
- Kook de **rijst**, afgedekt, 12 - 15 minuten.
- Giet af en laat zonder deksel uitstomen.

Tip: Het best kun je de biefstukkreepjes al 30 minuten tot een uur van tevoren uit de koelkast halen. Dan zijn ze ook vanbinnen op temperatuur en krijg je een malser resultaat.

2. Snijden

- Meng in een kom de **biefstukkreepjes** met de **bulgogisaus** en de **sojasaus**.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Snijd de **komkommer** in plakken.
- Meng in een kom de **komkommer** en de **wittekool** en **wortel** met een snufje zout, suiker en witewijnazijn. Laat staan tot serveren.

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



3. Biefstukkreepjes bakken

- Verhit, wanneer de **rijst** nog 5 minuten moet koken, een scheutje zonnebloemolie in een wok of hapjespan op middelhoog vuur.
- Voeg de **knoflook** toe en bak 1 minuut.
- Voeg de **biefstukkreepjes** met marinade en sambal naar smaak toe en roerbak 1 minuut.

4. Serveren

- Meng in een kleine kom de mayonaise samen met de **honing-gemberdressing**.
- Verdeel de **rijst** over diepe borden. Schep de **biefstukkreepjes** met de saus erover.
- Serveer de komkommer-koolsla ernaast en garneer met de **gezouten pinda's**.
- Besprengel met de **honing-gemberdressing**.

Eet smakelijk!

Allergenen

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



Romige mafaldine met honing-geitenkaas

met panko, courgette en kappertjes

Veggie Supersnel

Totale tijd: 15 - 20 min.



Geitenkaasbolletjes met honing



Mafaldine



Courgette



Prei



Citroen



Italiaanse kruiden



Kookroom



Panko paneermeel



Pompoenpitten



Kappertjes



Verse bladpeterselie en bieslook



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

Wist je dat kappertjes de ongeopende bloempotjes zijn van de kappertjesplant? Ze worden voornamelijk geoogst in landen met een Mediterraans klimaat.



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, pan, koekenpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Geitenkaasboljetjes met honing* (g)	50	100	150	200	250	300
Mafaldine (g)	90	180	270	360	450	540
Courgette* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Prei* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Citroen* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Italiaanse kruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Kookroom (g)	75	150	225	300	375	450
Panko paneermeel (g)	15	25	40	50	65	75
Pompoenpitten (g)	10	20	30	40	50	60
Kappertjes (g)	15	30	45	60	75	90
Verse bladpeterselie en bieslook* (g)	5	10	15	20	25	30
Zelf toevoegen						
Zoutarm groentebouillonblokje (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	¾	1½	2¼	3	3¾	4½
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3586 /857	704 /168
Vetten (g)	39	8
Waarvan verzadigd (g)	18,3	3,6
Koolhydraten (g)	95	19
Waarvan suikers (g)	12,3	2,4
Vezels (g)	11	2
Eiwit (g)	29	6
Zout (g)	1,3	0,3

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Breng ruim water aan de kook in een pan en verkruimel het bouillonblokje erboven.
- Kook de **mafaldine** 7 - 9 minuten. Bewaar wat van het kookvocht, giet af en laat zonder deksel uitstomen.
- Snijd ondertussen de **courgette** in blokjes.
- Snijd de **prei** in dunne ringen.

Weetje 🍎 Wist je dat 100 gram prei je meer dan 1/3 van de ADH foliumzuur oplevert? Deze B-vitamine is essentieel voor de groei en goede werking van het lichaam.



2. Groenten bakken

- Verhit een scheutje olijfolie in een hapjespan op middelhoog vuur. Bak de **courgette**, **prei** en **Italiaanse kruiden** 5 - 7 minuten. Breng op smaak met peper en zout.
- Verhit ondertussen een klein scheutje olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **panko** en **pompoenpitten** tot de **panko** goudkleurig is en de **pompoenpitten** beginnen te poffen.
- Haal het pankomengsel vervolgens uit de pan, voeg toe aan een kom en breng op smaak met peper en zout.



3. Saus maken

- Snijd de **verse kruiden** fijn en hak de **kappertjes** grof. Snijd de **citroen** in 6 partjes.
- Voeg de **room** en de helft van de **kappertjes** toe aan de pan met **groenten**. Knijp 1 **citroenpartje** per persoon uit boven de pan.
- Meng de **mafaldine** door de saus. Voeg eventueel wat kookvocht toe als de saus te dik is. Breng op smaak met peper en zout.



4. Serveren

- Verdeel de **mafaldine** over diepe borden en top af met het pankomengsel, de **geitenkaas** en de overige **kappertjes**.
- Garneer met de **verse kruiden**. Serveer met de overige **citroenpartjes**.

Eet smakelijk!



Noedels met veggie runderstukjes in pittige saus

met paksoi, mais en gefrituurde uitjes

Lekker snel | Plantaardig

Totale tijd: 10 - 15 min.



Volkoren noedels



Ui



Mix van verse gember,
knoflook en rode peper



Paksoi



Mais in blik



Sojasaus



Zoete Aziatische saus



Gefrituurde uitjes



Vegetarische
runderstukjes



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

Paksoi, met zijn knapperige stelen en zachte bladeren, is een veelzijdige en voedzame groente. Oorspronkelijk afkomstig uit China, wordt het vaak gebruikt in de Aziatische keuken vanwege zijn milde, sappige smaak.

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, zeef, koekenpan, wok

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Volkoren noedels (g)	50	100	150	200	250	300
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Mix van verse gember, knoflook en rode peper* (g)	10	20	30	40	50	60
Paksoi* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Mais in blik (g)	70	140	215	285	355	425
Sojasaus (ml)	10	20	30	40	50	60
Zoete Aziatische saus* (g)	35	70	105	140	175	210
Gefrituurde uitjes (g)	15	30	45	60	75	90
Vegetarische runderstukjes* (g)	80	160	240	320	400	480
Zelf toevoegen						
Zoutarm groentebouillonblokje (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zonnebloemolie (el)	1	2	3	4	5	6
[Zoutarme] ketjap manis (el)	1	2	3	4	5	6
Honing [of plantaardig alternatief] (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3029 /724	678/162
Vetten (g)	26	6
Waarvan verzadigd (g)	5,6	1,3
Koolhydraten (g)	89	20
Waarvan suikers (g)	33,7	7,5
Vezels (g)	10	2
Eiwit (g)	31	7
Zout (g)	5,7	1,3

Allergenen

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



1. Noedels koken

- Breng ruim water aan de kook in een pan en verkruimel het bouillonblokje erboven.
- Kook de **noedels** in 4 - 5 minuten beetgaar. Giet af en bewaar apart.
- Snijd de **ui** in halve ringen.
- Verhit de helft van de zonnebloemolie in een wok op hoog vuur. Bak de **ui** met de mix van **verse gember, knoflook en rode peper** (let op: pittig! Gebruik naar smaak) 1 - 2 minuten.



2. Veggie runderstukjes bakken

- Verwijder de stelaanzet van de **paksoi**, snijd zowel de stelen als het blad van de **paksoi** klein en houd de stelen apart van de bladeren.
- Voeg de stelen toe aan de wok en bak 3 - 4 minuten.
- Verhit de overige zonnebloemolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **veggie runderstukjes** 3 - 4 minuten.
- Voeg de honing toe. Laat 1 minuut inkoken en breng op smaak met peper en zout.



3. Afmaken

- Laat ondertussen de **mais** uitlekken en voeg de **mais** toe aan de wok, samen met de **noedels, paksoibladeren, zoete Aziatische saus, sojasaus** en ketjap (zie Tip).
- Meng goed en breng op smaak met peper en zout.

Gezondheidstip ● Let jij op je zoutinname? Gebruik dan de helft van de sojasaus en voeg eventueel na het serveren een beetje toe.



4. Serveren

- Verdeel de **noedels** over diepe borden.
- Leg de **veggie runderstukjes** erbovenop en garneer met de **gefruiterde uitjes**.

Eet smakelijk!



Koreaans geïnspireerde bulgogiburger met sriracha-mayo

met kimchi-regenboogkoolsla, sesamzaadjes en pittige krieltjes

Lekker snel

Totale tijd: 10 - 15 min.



Half-om-half
hamburger



Rodekool,
wittekool en wortel



Kimchisaus



Bulgogisaus



Ui



Koreaanse kruidenmix



Hamburgerbol
met sesam



[Mini-]komkommer



Krieltjes



Zwart sesamzaad



Sriracha-mayo



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,
gember en knoflook. Het is een belangrijk ingrediënt bij het
bereiden van Koreaans BBQ.

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

Vershoudfolie, saladekom, koekenpan, hittebestendige kom

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Half-on-half hamburger* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Rodekool, wittekool en wortel* (g)	100	200	300	400	500	600
Kimchisaus (g)	20	40	60	80	100	120
Bulgogisaus (g)	20	35	55	70	90	105
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Koreaanse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Hamburgerbol met sesam (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
[Mini-]komkommer* (stuk(s))	½	1	¾	1	1¼	2
Krieltjes (g)	200	400	600	800	1000	1200
Zwart sesamzaad (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Sriracha-mayo* (g)	25	50	75	100	125	150
Zelf toevoegen						
[Plantaardige] mayonaise (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaardige] roomboter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Wittewijnazijn (tl)	1½	3	4½	6	7½	9
Suiker (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	4058 /970	601 /144
Vetten (g)	52	8
Waarvan verzadigd (g)	13,9	2,1
Koolhydraten (g)	92	14
Waarvan suikers (g)	22	3,3
vezels (g)	15	2
Eiwit (g)	33	5
Zout (g)	3,6	0,5

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Halver de **krieltjes** en leg ze in een hittebestendige kom (zie Tip).
- Voeg de **Koreaanse kruiden** en de helft van de roomboter toe, dek de kom af met vershoudfolie en prik er een paar gaatjes in.
- Zet de **krieltjes** 5 - 6 minuten in de magnetron op hoge stand, of tot ze zacht zijn. Zet afgedekt opzij tot serveren.

Gezondheidstip ☀ Dit recept is calorierijk! Let je op je calorie-inname? serveer de burger dan zonder de aardappelen. Je kunt de aardappelen bewaren om ze een andere keer te gebruiken.



2. Burger bakken

- Verhit de overige boter in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de **hamburger** 3 - 4 minuten.
- Snijd de **ui** in halve ringen.
- Draai de **burger** om, voeg de **ui** toe en bak nog 3 - 4 minuten.
- Voeg de **bulgogisaus** toe en bak nog 1 minuut (zie Tip).

Gezondheidstip ☀ Let je op je zoutinnname? Gebruik dan de helft van de bulgogisaus en voeg later eventueel naar smaak meer toe bij serveren.



3. Salade maken

- Snijd de **komkommer** in plakjes.
- Meng in een saladekom de mayonaise met de suiker, de **kimchisaus** (let op: pittig! Gebruik naar smaak) en de wittewijnazijn.
- Voeg de **slamix**, de **komkommer** en het **sesamzaad** toe.
- Roer goed door elkaar en breng op smaak met peper en zout.



4. Serveren

- Snijd het **hamburgerbroodje** open en besmeer met de helft van de **sriracha-mayo**.
- Beleg met de **burger** en wat van de **sla**.
- Schep de **aardappelen** om en serveer naast de **burger**. Serveer met de overige **sriracha-mayo**.
- Serveer de overige **sla** ernaast.

Eet smakelijk!



Garnalen met parelcouscous in cherrymatenensaus

met witte kaas, citroen en puntpaprika

Lekker snel | Caloriebewust

Totale tijd: 25 - 30 min.



	Parelcouscous		Garnalen
	Ui		Cherrytomaten in blik
	Rode puntpaprika		Citroen
	Vers bladpeterselie		Witte kaas
	Siciliaanse kruidenmix		Paprikapoeder



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

Citroenen voegen niet alleen een frisse toets en kleur aan je gerecht toe, maar dragen ook bij aan het ondersteunen van je spijsvertering!



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, koekenpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Parelcouscous (g)	75	150	225	300	375	450
Garnalen* (g)	80	160	240	320	400	480
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Cherrytomaten in blik (blik(ken))	½	1	1½	2	2½	3
Rode puntlijnpaprika* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Citroen* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Verge bladpeterselie* (g)	5	10	15	20	25	30
Witte kaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Siciliaanse kruidenmix (zakje(s))	½	1	2	2	3	3
Paprikapoeder (tl)	1½	3	3	6	6	9
Zelf toevoegen						
Zoutarm groentebouillonblokje (stuk(s))	¼	½	¾	1	1½	1½
Zwarte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Suiker (tl)	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2657 /635	476 /114
Vetten (g)	20	4
Waarvan verzadigd (g)	6,8	1,2
Koolhydraten (g)	79	14
Waarvan suikers (g)	23,3	4,2
Vezels (g)	11	2
Eiwit (g)	30	5
Zout (g)	2,1	0,4

Allergenen

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



1. Parelcouscous koken

- Breng ruim water aan de kook in een pan met de aangegeven hoeveelheid van het bouillonblokje. Kook de **parelcouscous**, afgedekt, 12 - 14 minuten. Giet af en houd apart.
- Snipper ondertussen de **ui** en snijd de **puntlijnpaprika** in reepjes.

Weetje 🍎 Puntlijnpaprika bevat naast vitamine C ook veel vitamine E. Deze antioxidant zit ook in zonnebloemolie, volkorenproducten, noten, zaden en groene groenten.



2. Groenten bakken

- Verhit de helft van de olijfolie in een hapjespan op middelhoog vuur. Fruit de **ui** en de **puntlijnpaprika** 4 - 6 minuten.
- Blus af met de zwarte balsamicoazijn. Voeg de suiker en de **cherrytomaten** toe, breng aan de kook en laat sudderen tot verder gebruik. Breng op smaak met peper en zout.



3. Garnalen bakken

- Hak de **peterselie** fijn.
- Snijd de **citroen** in kwarten.
- Verhit de overige olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **garnalen** met het **paprikapoeder** 2 - 3 minuten.
- Knijp ¼ **citroen** per persoon over de **garnalen** en roer de helft van de **peterselie** erdoorheen. Breng op smaak met peper en zout.



4. Serveren

- Schep de **parelcouscous** door de tomatensaus en voeg de **Siciliaanse kruiden** toe. Meng goed en breng op smaak met peper en zout.
- Serveer de **parelcouscous** op diepe borden. Leg er de **garnalen** op en verkruimel er de **witte kaas** over.
- Garneer met de overige **peterselie** en serveer met de overige **citroenpartjes**.

Eet smakelijk!



Fusion salade Niçoise met tonijn

met aardappeltjes, sriracha-mayo en sesamzaad

Lekker snel | Caloriebewust

Totale tijd: 20 - 25 min.



Tonijnblokjes



Sriracha-mayo



Ui



Little gem



Sperziebonen



Zwart sesamzaad



Koreaanse kruidenmix



Aardappelen



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

Sesamzaad, klein maar krachtig, voegt niet alleen een nootachtige smaak en knapperige textuur toe aan gerechten, maar is ook rijk aan gezonde vetten, vezels en mineralen.

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, pan, saladekom, koekenpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Tonijnblokjes* (g)	120	240	360	480	600	720
Sriracha-mayo* (g)	25	50	75	100	125	150
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Little gem* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Sperziebonen* (g)	75	150	300	300	450	450
Zwart sesamzaad (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Koreaanse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Zelf toevoegen						
Honing [of plantaardig alternatief] (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Rodewijnazijn (el)	1	2	3	4	5	6
[Plantaardige] roomboter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Suiker (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie	naar smaak					
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2402 /574	407 /97
Vetten (g)	26	4
Waarvan verzadigd (g)	6,5	1,1
Koolhydraten (g)	46	8
Waarvan suikers (g)	8,9	1,5
Vezels (g)	13	2
Eiwit (g)	36	6
Zout (g)	0,9	0,1

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Schil of was de **aardappelen** grondig en snijd in stukken. Leg de **aardappelen** in een pan met ruim water en een snufje zout.
- Breng aan de kook en kook de **aardappelen** 5 - 7 minuten.
- Verwijder ondertussen de steelaanzet van de **sperziebonen** en snijd doormidden.
- Voeg de **sperziebonen** toe aan de **aardappelen** en kook 6 - 8 minuten, giet af en laat uitstomen.



2. Marineren

- Meng in een kom de helft van de olijfolie met de honing en de helft van de **Koreaanse kruidenmix**. Breng op smaak met peper en zout.
- Voeg de **tonijn** toe en meng goed door. Bewaar apart en laat marineren.
- Snijd de **ui** in halve ringen. Snijd de **sla** fijn.
- Meng in een saladekom de rodewijnazijn met de suiker. Voeg de **ui** toe en meng goed door.



3. Tonijn bakken

- Verhit de overige olijfolie in een koekenpan op hoog vuur en bak de **tonijn** 1 - 2 minuten.
- Voeg de roomboter en de overige **Koreaanse kruiden** toe aan de **aardappelen** en **sperziebonen**. Bak de **aardappelen** en **sperziebonen** 1 - 2 minuten op middelhoog vuur. Breng op smaak met peper en zout.
- Voeg de **sla** toe aan de **ui** en schep goed om. Voeg extra vierge olijfolie naar smaak toe en breng op smaak met peper en zout.



4. Serveren

- Verdeel de salade over diepe borden.
- Leg de **aardappelen**, **sperziebonen** en **tonijn** ernaast.
- Besprengel met de **sriracha-mayo**.
- Garneer met het **zwarte sesamzaad**.

Eet smakelijk!



Shakshuka met verse geitenkaas

met hartvormig broodje en Griekse kruidenmix

Veggie Lekker snel

Totale tijd: 25 - 30 min.



Ui



Knoflookteent



Paprika



Tomaat



Ei



Verse geitenkaas



Griekse kruidenmix



Tomatenblokjes met basilicum



Seizoensbroodje



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

Wist je dat shakshuka in het Midden-Oosten en in Noord-Afrika als ontbijt, lunch en diner wordt gegeten?

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

Hapjespan met deksel

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Knoflookteentje (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Paprika* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Tomaat (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Ei* (stuk(s))	2	4	6	8	10	12
Vergeute kaas* (g)	50	75	100	125	175	200
Griekse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Tomatenblokjes met basilicum (pak(ken))	½	1	1½	2	2½	3
Seizoensbroodje* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Zelf toevoegen						
Zoutarm groente bouillonblokje (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2807 / 671	463 / 111
Vetten (g)	35	6
Waarvan verzadigd (g)	12	2
Koolhydraten (g)	55	9
Waarvan suikers (g)	19,1	3,1
Vezels (g)	12	2
Eiwit (g)	31	5
Zout (g)	4	0,7

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 210 graden. Snipper de **ui** en pers de **knoflook** of snij fijn. Snijd de **paprika** in fijne blokjes. Snijd de **tomaat** in blokjes.



2. Bakken

Verhit de olijfolie in een hapjespan op middelhoog vuur (zie Tip). Fruit de **ui** en **knoflook** 2 minuten. Roer dan de **paprika**, **tomaat**, **Griekse kruiden** en **tomatenblokjes** erdoorheen.



3. Groenten koken

Verkruimel het bouillonblokje boven de pan. Breng al roerend aan de kook en laat 5 - 7 minuten zonder deksel zachtjes koken (zie Tip). Breng op smaak met peper en zout.



4. Eieren garen

Maak voor elk **ei** een kuil in het groentemengsel en breek de **eieren** hierin. Zorg dat de **eieren** diep in de saus liggen, onderin de pan. Bestrooi de **eieren** met peper en zout. Verdeel de **geitenkaas** in stukjes over het geheel, dek de pan af en laat de **eieren** in 4 - 6 minuten stollen.



5. Brood bakken

Bak ondertussen het **brood** 6 - 8 minuten in de voorverwarmingde oven. Haal het deksel van de pan en zet het vuur iets hoger. Laat de **eieren** 2 - 4 minuten verder stollen en laat overtollig vocht verdampen (zie Tip).

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

6. Serveren

Verdeel de shakshuka over de borden. Serveer met het **brood**.

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!



**HELLO
FRESH**

Fish & Chips

met frisse komkommer-dillesalade

Totale tijd: 40 - 50 min.



Dikke friet met schil



Citroen



Heekfilet



[Mini-]komkommer



Verse dille



Ui



Botersla



Gomasio-
tuinkruidenmix



Knoflookteentje



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

Je geeft de heek een originele twist met gomasio-kruidenmix
- een smaakmaker op basis van sesamzaad en tuinkruiden.

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, grote saladekom, fijne rasp, keukenpapier, kleine kom, koekenpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Dikke friet met schil* (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Citroen* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Heekfilet* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
[Mini-]komkommer* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Vers dille* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Ui (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Botersla* (krop(pen))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Gomasio-tuinkruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteent (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Zelf toevoegen						
[Plantaardige] roomboter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Mosterd (tl)	1	2	3	4	5	6
Honing [of plantaardig alternatief] (tl)	1	2	3	4	5	6
[Plantaardige] mayonaise (el)	1	2	3	4	5	6
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3322 /794	527 /126
Vetten (g)	47	7
Waarvan verzadigd (g)	9,3	1,5
Koolhydraten (g)	59	9
Waarvan suikers (g)	9,3	1,5
Vezels (g)	9	1
Eiwit (g)	29	5
Zout (g)	1,5	0,2

Allergenen

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



1. Friet bakken

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Verdeel de **friet** over een met bakplaat met bakpapier en bak 20 - 25 minuten in de oven, of tot ze goudbruin kleuren.
- Breng op smaak met zout.



2. Dressing maken

- Rasp de schil van de **citroen** met een fijne rasp en snijd de **citroen** in partjes. Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Meng in een kleine kom de mayonaise met de **knoflook** en $\frac{1}{4}$ tl **citroenrasp** per persoon.
- Snipper de **ui** en snijd de **dille** fijn.
- Meng in een grote saladekom de extra vierge olijfolie met de mosterd, honing, **dille**, **ui** en het sap van 1 **citroenpartje** per persoon. Breng op smaak met peper en zout.



3. Vis bakken

- Snijd de **komkommer** in blokjes. Snijd de **botersla** grof.
- Dep de **vis** droog met keukenpapier en wrijf in met peper en zout.
- Verhit de roomboter in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de **vis** 2 - 3 minuten op de huid.
- Verlaag het vuur en bak de **vis** nog 1 - 2 minuten op de andere zijde. Bestrooi met de **gomasio**.



4. Serveren

- Voeg vlak voor serveren de **komkommer** en de **sla** toe aan de saladekom en meng met dressing.
- Verdeel de **vis** met de salade en de **frietjes** over de borden.
- Serveer met de knoflookmayo en overige **citroenpartjes**.

Eet smakelijk!



Hamburger met spekreepjes

met broccoli in cheesy kerriesaus, bieslook en aardappelpartjes

Familie Lekker snel

Totale tijd: 25 - 30 min.



Een favoriet van receptontwikkelaar Sarah:

"Ik heb me voor dit AGV'tje laten inspireren door de bekende bloemkool met kaassaus, een klassieker die bij ons vroeger regelmatig op tafel stond. De bloemkool is ingeruild voor broccoli, zo is er wat meer kleur op het bord. Je brengt de aardappeltjes op smaak met kerriekruiden om deze een extra kick te geven."



Half-om-half
hamburger



Aardappelen



Broccoli



Ui



Spekreepjes



Kookroom



Verge bieslook



Geraspte Goudse kaas



Kerriepoeder

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, pan, koekenpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Half-om-half hamburger* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Broccoli* (g)	180	360	500	720	860	1080
Ui (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Spekreepjes* (g)	25	50	75	100	125	150
Kookroom (g)	75	150	225	300	375	450
Verge bieslook* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Geraspte Goudse kaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Kerriepoeder (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaardige] roomboter (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaardige] mayonaise	naar smaak					
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3686 /881	544 /130
Vetten (g)	58	9
Waarvan verzadigd (g)	27	4
Koolhydraten (g)	48	7
Waarvan suikers (g)	7,8	1,2
Vezels (g)	14	2
Eiwit (g)	40	6
Zout (g)	2,3	0,3

Allergenen

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



1. Aardappelpartjes bakken

- Was de **aardappelen** en snijd in partjes. Zet de **aardappelpartjes** onder water in een hapjespan.
- Dek de pan af en kook 12 - 14 minuten op middelhoog vuur.
- Giet af indien nodig. Voeg de olijfolie toe en bak 3 - 4 minuten op middelhoog vuur.
- Roer de helft van het **kerriepoeder** door de **aardappelen** en breng op smaak met peper en zout.



2. Broccoli koken

- Verhit de roomboter in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **spekreepjes** en de **burger** 4 - 6 minuten. Keer de **burger** halverwege om. Breng op smaak met peper en zout.
- Breng ondertussen ruim gezouten water aan de kook in een pan. Snijd de bloem van de **broccoli** in roosjes en de steel in blokjes.
- Kook de **broccoli** 5 - 7 minuten, giet af en breng op smaak met peper en zout. Zet apart tot serveren.
- Snipper de **ui**.



3. Saus maken

- Haal de **burger** en de **spekreepjes** uit de pan en bewaar apart. Bak in dezelfde pan de **ui** 2 - 3 minuten op middelhoog vuur.
- Voeg de **kookroom** en het overige **kerriepoeder** toe en breng aan de kook.
- Verlaag het vuur naar middelmatig en roer de **kaas** erdoor. Laat de **kaas** smelten en zet dan het vuur uit.
- Voeg geleidelijk water toe, tot de saus de gewenste dikte heeft bereikt en breng op smaak met peper en zout.



4. Serveren

- Snijd of knip de **bieslook** fijn.
- Verdeel de **aardappelpartjes**, **broccoli**, **spekreepjes** en **burger** over de borden.
- Giet de cheesy kerriesaus over de **broccoli**.
- Garneer met de **bieslook** en serveer met mayonaise naar smaak.

Eet smakelijk!



HELLO
FRESH

Geitenkaasomelet met patatas bravas

met geroosterde puntpaprika en aioli

Familie Veggie

Totale tijd: 45 - 55 min.



Aardappelen



Paprikapoeder



Groene puntpaprika



Rode puntpaprika



Knoflookteentje



Rode peper



Passata



Ei



Geraspte belegen geitenkaas



Aioli



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

In Spanje eten ze patatas bravas als tapas met andere gerechtjes ernaast. Vandaag combineer je ze met pittige tomatensaus, een omelet met geitenkaas en puntpaprika.

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, 2x kom, hapjespan met deksel, steelpan, koekenpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Paprikapoeder (tl)	1	2	3	4	5	6
Groene puntpaprika* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Rode puntpaprika* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Knoflookteentje (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Rode peper* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Passata (g)	50	100	150	200	250	300
Ei* (stuk(s))	2	4	6	8	10	12
Geraspte belegen geitenkaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Aioli* (g)	25	50	75	100	125	150
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	2	4	6	8	10	12
[Plantaardige] melk (splash)	1	2	3	4	5	6
Peper en zout	naar smaak					
* in de koelkast bewaren						

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3782 /904	565 /135
Vetten (g)	62	9
Waarvan verzadigd (g)	14,3	2,1
Koolhydraten (g)	55	8
Waarvan suikers (g)	9,4	1,4
Vezels (g)	12	2
Eiwit (g)	29	4
Zout (g)	1,4	0,2

Allergenen

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



1. Aardappelen bereiden

Verwarm de oven voor op 220 graden. Was of schil de **aardappelen** en snijt in blokjes van 1 - 2 cm. Meng in een kom de **aardappelblokjes** met $\frac{3}{4}$ el olijfolie per persoon en het **paprikapoeder**. Breng op smaak met peper en zout. Verhit een hapjespan met deksel op middelmatig vuur en bak de **aardappelen**, afgedeckt, 35 minuten. Haal na 20 minuten het deksel van de pan. Schep regelmatig om.



2. Paprika bakken

Leg de **puntpaprika's** op een bakplaat met bakpapier en besprenkel met een scheutje olijfolie. Breng flink op smaak met zout (zie Tip). Zet in de oven en bak 10 - 15 minuten, of tot de **puntpaprika's** donker beginnen te worden. Schep halverwege de baktijd om.

Tip: Heb je grof zeezout in huis? Gebruik dit dan om de **puntpaprika's** op smaak te brengen. Deze korrels blijven stevig en trekken niet te veel in de **puntpaprika's**.



3. Smaakmakers snijden

Pers ondertussen de **knoflook** of snijd fijn. Verwijder de zaadlijsten van de **rode peper** (let op: pittig! Gebruik naar smaak) en snijd fijn.



4. Saus maken

Verhit een klein scheutje olijfolie in een steelpan op middelhoog vuur. Bak de **rode peper** en **knoflook** 1 - 2 minuten. Verlaag het vuur, schenk de **passata** erbij en laat 5 minuten zachtjes inkoken tot een dikke saus. Voeg eventueel water toe voor een iets dunnere saus en breng op smaak met peper en zout.



5. Omelet maken

Kluts ondertussen in een kom de **eieren** met een scheutje melk en de **geitenkaas**. Breng op smaak met peper en zout. Verhit de overige olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur en schenk het eimengsel in de koekenpan. Bak de omelet in 5 - 8 minuten gaar en vouw vervolgens voorzichtig dubbel.

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. Naast ei is ook vette vis rijk aan vitamine D.



6. Serveren

Halveer de **puntpaprika's** in de lengte. Verdeel de omelet, de patatas bravas en de geroosterde **puntpaprika's** over de borden. Serveer met de tomatensaus en de **aioli** (zie Tip).

Gezondheidstip Deze maaltijd is calorierijk. Let jij op je calorie-inname? Gebruik dan de helft van de **aioli** en de helft van de **aardappelen**. De overige **aioli** en **aardappelen** kun je in de koelkast bewaren en de volgende dag in een maaltijdsalade verwerken.

Eet smakelijk!



Gebakken aardappeltjes met spiegelei en champignons

met sperziebonen, kaas en verse kruiden

Familie Veggie Caloriebewust

Totale tijd: 35 - 45 min.



Aardappelen



Gebroken sperziebonen



Knoflookteentje



Ui



Champignons



Geraspte Goudse kaas



Ei



Verge bladpeterselie
en bieslook



Wortel



Siciliaanse kruidenmix



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

Peterselie bevat veel verschillende voedingsstoffen,
waaronder magnesium, calcium, kalium en vitamine A, K en
C!

NUTRI-SCORE

A B C D E

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)	2753 /658	464 /111
Vetten (g)	38	6
Waarvan verzadigd (g)	22,2	3,7
Koolhydraten (g)	49	8
Waarvan suikers (g)	8,3	1,4
Vezels (g)	16	3
Eiwit (g)	28	5
Zout (g)	2,3	0,4

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Was of schil de **aardappelen** en snijd in blokjes van 2 cm. Zet de **aardappelblokjes** onder water in een pan met deksel.
- Verkruimel het bouillonblokje 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.



2. Groenten bakken

- 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 een klontje roomboter in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de **ui**, **knoflook**, **wortel** en **champignons** 5 minuten. Breng op smaak met peper en zout.



3. Kaas laten smelten

- Verhit vervolgens een klontje roomboter in een hapjespan of grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **sperziebonen**, **aardappelblokjes** en **Siciliaanse kruidenmix** toe. Bak 5 minuten en scheep 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 een klein klontje roomboter in de koekenpan van de **champignons** en bak 1 spiegelei per persoon. Breng op smaak met peper en zout.
- Verdeel de **aardappeltjes** over de borden en leg het gebakken **ei** erbovenop.
- Garneer met de **peterselie** en **bieslook**.

Eet smakelijk!



Indiase curry met venkel en mais

met rijst, naanbrood en koriander-yoghurtsaus

Veggie

Totale tijd: 35 - 45 min.



Rode peper



Ui



Woksauw met gember



Gemalen kurkuma



Knoflookteentje



Venkel



Verse koriander



Tomatenpuree



Bruine snellkookrijst



Kokosmelk



Mais in blik



Naanbrood



Biologische volle yoghurt



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

Kom, hapjespan met deksel, pan met deksel, zeef

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Rode peper* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Woksaus met gember (g)	20	35	50	70	85	105
Gemalen kurkuma (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteent (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Venkel* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Verge koriander* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Tomatenpuree (kuipje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Bruine snelkookrijst (g)	75	150	225	300	375	450
Kokosmelk (ml)	90	180	250	360	430	540
Mais in blik (g)	70	140	215	285	355	425
Naanbrood (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Biologische volle yoghurt* (g)	40	75	100	150	175	225

Zelf toevoegen

Zoutarm groente bouillonblokje	¼	½	¾	1	1¼	1½
(stuk(s))						
Zonnebloemolie (el)	½	1	1½	2	2½	3

Peper en zout naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3544 / 847	644 / 154
Vetten (g)	31	6
Waarvan verzadigd (g)	16,5	3
Koolhydraten (g)	118	22
Waarvan suikers (g)	24,4	4,4
Vezels (g)	14	3
Eiwit (g)	20	4
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. Breng ruim water met een snuf zout aan de kook in een pan voor de **rijst**. Verwijder de zaadlijsten van de **rode peper** (let op: pittig! Gebruik naar smaak) en snijfijn. Snipper de **ui**, pers de **knoflook** of snijd fijn. Halver de **venkel**, snijd in kwartelen en verwijder de harde kern. Snijd de **venkel** in fijne reepjes en snijd de **koriander** grof.



2. Bakken

Verhit de zonnebloemolie in een hapjespan met deksel op middelmatig vuur. Voeg de **ui**, de **knoflook**, de **rode peper** en de **gemalen kurkuma** toe en bak 1 - 2 minuten. Voeg de **tomatenpuree**, **woksaus met gember** en **venkel** toe en bak nog 4 - 6 minuten.



3. Rijst koken

Kook ondertussen de **rijst**, afgedekt, in 10 minuten gaar in de pan. Giet daarna af en laat uitstomen.



4. Curry maken

Voeg de **kokosmelk** toe aan de hapjespan. Verkruimel de aangegeven hoeveelheid bouillonblokje erboven en breng het geheel zachtjes aan de kook. Giet de **mais** in blik af en voeg toe. Laat, afgedekt, 10 - 12 minuten pruttelen. Proef en breng eventueel op smaak met peper en zout.



5. Yoghurt mengen

Bak het **naanbrood** 5 - 7 minuten in de oven. Meng ondertussen in een kom de **yoghurt** met ¼ van de **verse koriander**. Breng op smaak met peper en zout.

6. Serveren

Verdeel de **rijst** over diepe borden en schep de curry erop. Serveer met het **naanbrood** en het yoghurtsausje. Garneer het gerecht met de overige **verse koriander**.

Eet smakelijk!



Hartige pie van gemengd gehakt

met wortel, bleekselderij en tomaat

Totale tijd: 40 - 50 min.



Verbeterd ingrediënt in je box! Het recept van ons bladerdeeg is verlaagd in zowel zout als verzadigd vet, zonder in te leveren op smaak en knapperigheid. Genieten maar!
Wat vond je van dit ingrediënt? Scan de QR-code en laat het ons weten.



Ui



Wortel



Gemengd
gekruid gehakt



Worcestershiresaus



BBQ-rub



Bladerdeeg



Bleekselderij



Tomaat

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, ovenschaal

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Ui (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Wortel* (stuk(s))	½	1	1	1	2	2
Gemengd gekruid gehakt* (g)	100	200	300	400	500	600
Worcestershiresaus (ml)	10	15	25	30	40	45
BBQ-rub (zakje(s))	½	¾	1	1½	1¾	2
Bladerdeeg* (roll(s))	½	¾	1	1½	1¾	2
Bleekselderij* (stengel(s))	1	2	2	4	4	6
Tomaat (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Zelf toevoegen						
Zoutarme runderbouillon (ml)	50	100	150	200	250	300
[Plantaardige] roomboter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout						
	naar smaak					

* in de koelkast bewaren



1. Groenten bakken

- Verwarm de oven voor op 200 graden. Bereid de bouillon.
- Snipper de **ui**. Was of schil de **wortel** en snijd in kleine blokjes.
- Snijd de **bleekselderij** in de lengte door en snijd dan in fijne stukjes. Snijd de **tomaat** in kleine blokjes.
- Verhit een klontje roomboter in een hapjespan op middelhoog vuur. Bak de **ui**, **wortel** en **bleekselderij** 4 - 5 minuten.

2. Vulling maken

- Voeg het **gemengd gekruid gehakt** toe en bak in 3 - 4 minuten los.
- Voeg de **tomaat**, **worcestershiresaus**, de **BBQ-rub** (let op: pittig! Gebruik naar smaak) en de bouillon toe.
- Breng de vulling aan de kook en kook 2 - 3 minuten, of tot de bouillon is ingedikt.
- Breng op smaak met peper en zout.



3. Ovenschotel maken

- Voeg de vulling toe aan een ovenschaal.
- Bedeck de bovenkant met het **bladerdeeg** en prik er met een vork een paar gaatjes in.
- Bak de ovenschotel 20 - 25 minuten in de oven, of tot het **bladerdeeg** goudbruin is.

4. Serveren

- Verdeel de ovenschotel over de borden.

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

Eet smakelijk!

Allergenen

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



Kipfilet met kruidige kokossaus

met courgette, puntpaprika en broccolirijst

Caloriebewust

Totale tijd: 30 - 40 min.



Courgette



Ui



Knoflookteentje



Bruine snelkookrijst



Broccolirijst



Vissaus



Kokosmelk



Piri-pirikruiden



Gemberpuree



Rode puntpaprika



Kipfilet met
mediterrane kruiden



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

Wist je dat kokosmelk niet direct uit de noot komt? Het witte vruchtvlees van de kokosnoot wordt namelijk eerst met water gemengd en vervolgens uitgeknepen.

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

Hapjespan met deksel, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Courgette* (stuk(s))	½	1	1¾	2	2¼	3
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Knoflookteentje (stuk(s))	1	2	2	3	4	5
Bruine snelkookrijst (g)	40	75	115	150	190	225
Broccolirijst* (g)	100	200	300	400	500	600
Vissaus (ml)	5	10	15	20	25	30
Kokosmelk (ml)	90	180	270	360	450	540
Piri-pirikruiden (tl)	1½	3	4½	6	7½	9
Gemberpuree* (g)	5	10	15	20	25	30
Rode puntlaprika* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Kipfilet met mediterrane kruiden* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zoutarm groentebouillonblokje (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2305 /551	404 /96
Vetten (g)	26	4
Waarvan verzadigd (g)	15,7	2,7
Koolhydraten (g)	44	8
Waarvan suikers (g)	10,7	1,9
Vezels (g)	11	2
Eiwit (g)	32	6
Zout (g)	2,4	0,4

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 met deksel voor de **bruine rijst** en **broccolirijst**. Verkruimel de benodigde hoeveelheid bouillonblokje erboven.
- Snijd de **courgette** en **puntpaprika** in blokjes.
- Snipper de **ui**.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn. Snijd de **kipfilet** in gelijke stukken van 2 bij 2 cm.

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



2. Rijst koken

- Kook de **bruine rijst**, afgedeckt, 10 minuten in de pan met deksel.
- Voeg de laatste 2 minuten de **broccolirijst** toe. Giet daarna af en laat afgedeekt staan.
- Verhit ondertussen de olijfolie in een hapjespan met deksel op middelhoog vuur.
- Bak de **knoflook**, de **gemberpuree**, de **ui**, **puntpaprika** en de **courgette** 2 - 3 minuten. Voeg de **kipfilet** toe en bak, afgedekt, nog 2 - 4 minuten.



3. Saus maken

- Haal het deksel van de hapjespan en voeg de **vissaus** (let op: zout! Gebruik naar smaak) en **kokosmelk** toe. Roer door en laat het geheel, onafgedekt, nog 4 - 5 minuten zachtjes koken.
- Breng op smaak met peper en zout en voeg **piri-pirikruiden** (let op: pittig! Gebruik naar smaak) toe.



4. Serveren

- Verdeel de **rijst** over de borden.
- Schep de kruidige kokossaus met **kip** en de **groenten** ernaast.

Eet smakelijk!



Oosters gemarineerde zalmfilet

met geroosterde broccoli en rijst

Totale tijd: 35 - 45 min.



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

Naast het neusje heb je ook het huidje van de zalm. Dat hebben we bewust laten zitten, omdat het zorgt voor extra smaak en gezonde omega 3-vetzuren bevat.

Scheur mij af!



Witte langgraanrijst



Zalmfilet



Broccoli



Knoflookteentjes



Verse gember



Rode peper



Sojasaus



Gomasio-tuinkruidenmix

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, fijne rasp, pan met deksel, koekenpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Witte langgraanrijst (g)	75	150	225	300	375	450
Zalmfilet* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Broccoli* (g)	200	500	700	1000	1200	1500
Knoflookteent (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Verge gember* (tl)	2	4	6	8	10	12
Rode peper* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Sojasaus (ml)	20	40	60	80	100	120
Gomasio-tuinkruidentmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1¼	3¼	5¼	7	8¼	10½
Bruine basterdsuiker (tl)	1½	3	4½	6	7½	9
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200 graden en breng ruim water met een snufje zout aan de kook in een pan met deksel voor de **broccoli**. Snijd de bloem van de **broccoli** in kleine roosjes en de steel in blokjes. Kook de **broccoli**, afgedekt, in 5 - 7 minuten gaar. Giet af en laat zonder deksel uitstomen.

Weetje **Broccoli** wordt beschouwd als een superfood en daar zijn een goede redens voor. Het bevat niet alleen veel vitamine B, C en E, maar het is ook een geweldige bron van calcium, kalium en ijzer.



2. Marineren

Pers ondertussen de **knoflook** of snijd fijn. Schil de **gember** en rasp of snijd fijn. Verwijder de zaadlijsten van de **rode peper** (let op: pittig! Gebruik naar smaak) en snijd fijn. Meng in een kom de **rode peper**, bruine suiker, **sojasaus**, **gember** en de helft van de olijfolie. Leg de **zalm** in de kom, zet in de koelkast en laat minimaal 10 minuten marineren. Schep af en toe om.



3. Broccoli in de oven

Meng ondertussen in een andere kom de **knoflook**, de **broccoli** en de overige olijfolie (zie Tip). Breng op smaak met peper en zout en verdeel de **broccoli** over een bakplaat met bakpapier. Bak de **broccoli** 15 - 20 minuten in de oven, of tot de **broccoli** beetgaar is. De topjes van de **broccoli** mogen donker kleuren - dit geeft een nootachtige smaak. Schep halverwege om.



4. Rijst koken

Breng ondertussen ruim water aan de kook in de pan met deksel van de **broccoli** voor de **rijst**. Kook de **rijst** in 12 - 15 minuten gaar. Giet af indien nodig en laat zonder deksel uitstomen.

5. Zalm bakken

Verhit ondertussen een koekenpan op middelhoog vuur en haal de **zalm** uit de marinade. Bak de **zalm** 2 - 3 minuten op de huid en 2 minuten op de andere kant. Haal de **zalm** uit de pan en schenk de achtergebleven marinade in de koekenpan. Voeg ½ el water per persoon toe en verhit 2 minuten.

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3498 / 836	701 / 168
Vetten (g)	41	8
Waarvan verzadigd (g)	6,4	1,3
Koolhydraten (g)	74	15
Waarvan suikers (g)	10,5	2,1
Vezels (g)	9	2
Eiwit (g)	34	7
Zout (g)	2,2	0,4

Allergenen

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

6. Serveren

Verdeel de **rijst** over de borden en leg de **zalm** bovenop de **rijst**. Leg de **broccoli** eromheen en strooi de **gomasio** erover. Giet de saus uit de koekenpan over de **zalm** en de **rijst**.

Eet smakelijk!



Steak met Vietnamese-stijl noedels

met gomasio, broccoli, wortellinten en munt

Lekker snel | Caloriebewust

Totale tijd: 25 - 30 min.



Speciaal ingrediënt in je box! De steak van Meatier is afkomstig van zorgvuldig geselecteerde runderen. Ze worden onder de beste omstandigheden groot, met weidse leefruimte. Wat vind je van dit ingrediënt? Scan de QR-code en laat het ons weten.



Gemarineerde steak



Mie noedels



Ui



Wortel



Broccoli



Knoflookteentje



Vietnamese saus



Sesamolie



Gomasio



Verse munt

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Aluminiumfolie, kom, pan, keukenpapier, dunschiller of kaasschaaf, koekenpan, wok of hapjespan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Gemarineerde steak* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Mie noedels (g)	50	100	150	200	250	300
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Wortel* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Broccoli* (g)	100	200	300	360	500	560
Knoflookteent (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Vietnamese saus* (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Sesamolie (ml)	5	10	15	20	25	30
Gomasio (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Verge munt* (g)	5	10	15	20	25	30
Zelf toevoegen						
Suiker (tl)	2	4	6	8	10	12
Witwijnazijn (ml)	30	60	90	120	150	180
Zonnebloemolie (el)	1	2	3	4	5	6
Zoutarm groenteboillonblokje (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren



1. Broccoli koken

Haal de **steak** uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Breng ruim water met een snuf zout aan de kook in een pan. Snijd de bloem van de **broccoli** in roosjes en de steel in blokjes. Kook de **broccoli** 5 - 7 minuten. Giet af en houd apart.



2. Wortel bereiden

Gebruik een dunschiller of kaasschaaf om de **wortel** in dunne linten te schaven. Meng in een kom de witte wijnazijn met de suiker. Leg de **wortel** in de kom en schep goed om. Breng op smaak met peper en zout en zet apart.



3. Noedels koken

Kook, als de **broccoli** gaar is, ruim water in dezelfde pan voor de **noedels** en verkruimel de aangegeven hoeveelheid van het bouillonblokje erboven. Kook de **noedels** 4 - 5 minuten, of tot ze beetgaar zijn. Bewaar wat kookvocht. Giet af en leg de **noedels** terug in de pan. Besprenkel met de **sesamolie**. Schep goed om en houd apart.



4. Snijden

Snipper de **ui** en pers de **knoflook** of snijd fijn. Verhit de zonnebloemolie in een wok of hapjespan op middelhoog vuur. Fruit de **knoflook**, **ui** en **broccoli** 2 - 3 minuten. Voeg de **noedels** en de **Vietnamese saus** toe, schep alles goed door elkaar en voeg eventueel wat van het achtergehouden kookvocht toe. Breng op smaak met peper en zout en houd warm op een laag vuur.



5. Steak bakken

Verhit de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Dep de **steak** droog met keukenpapier en breng op smaak met zout. Bak, als de pan goed heet is, de **steak** 1 - 3 minuten per kant. Haal uit de pan, breng op smaak met peper en laat rusten onder aluminiumfolie. Snijd de **munt** fijn.



6. Serveren

Snijd de **steak**, tegen de draad in, in plakken. Serveer de **noedels** en **broccoli** op diepe borden. Leg de **wortellinten** en de **steak** erbovenop. Garneer met de **munt** en **gomasio**.

Eet smakelijk!

Allergenen

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



Steak met romige aardappelcurry

met gefrituurde uitjes, broccoli en wortel

Lekker snel

Totale tijd: 25 - 30 min.



Speciaal ingrediënt in je box! De steak van Meatier is afkomstig van zorgvuldig geselecteerde runderen. Ze worden onder de beste omstandigheden groot, met weidse leefruimte. Wat vind je van dit ingrediënt? Scan de QR-code en laat het ons weten.



Gemarineerde steak



Aardappelen



Ui



Knoflooktje



Broccoli



Wortel



Kerriepoeder



Kokosmelk



Gefrituurde uitjes

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 pan, koekenpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Gemarineerde steak* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Knoflookteentje (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Broccoli* (g)	100	200	300	400	500	600
Wortel* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Kerrie poeder (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Kokosmelk (ml)	90	180	250	360	430	540
Gefrituurde uitjes (g)	15	30	45	60	75	90
Zelf toevoegen						
[Plantaardige] roomboter (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Zoutarm groente bouillonblokje (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren



1. Voorbereiden

- Haal de **steak** uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Breng ruim water aan de kook in een pan met de aangegeven hoeveelheid van het bouillonblokje.
- Was of schil de **aardappelen** grondig en snijd in grote stukken.
- Snijd de bloem van de **broccoli** in roosjes en snijd de steel in blokjes.
- Snijd de **wortel** in dunne halve maantjes.



3. Steak bakken

- Verhit opnieuw $\frac{1}{3}$ van de boter in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak, als de boter goed heet is, de **steak** 1 - 3 minuten per kant.
- Haal uit de pan. Breng op smaak met peper en laat rusten onder aluminiumfolie.
- Voeg de overige boter toe aan dezelfde pan en verhit nog 1 minuut. Roer de boter goed met het braadvocht.

4. Serveren

- Snijd het **vlees**, tegen de draad in, in dunne plakken.
- Roer de **aardappelen**, **broccoli** en **wortel** door de currysaus en serveer op de borden.
- Leg de **steak** erop en besprenkel met de botersaus.
- Garneer met de **gefrituurde uitjes**.

Eet smakelijk!



Romige spaghetti met kip

met Grana Padano en vers basilicum

Familie Lekker snel

Totale tijd: 15 - 20 min.



Kipgehakt met Italiaanse kruiden



Mascarpone



Vers basilicum



Knoflookteentjes



Rode puntpaprika



Grana Padano vlokken 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 meikaas. 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						

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	17
Waarvan suikers (g)	16,3	3,2
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.



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.



3. Saus afmaken

- Snijd ondertussen het **basilicum** grof. Haal, wanneer de saus klaar is, de saus van het vuur en meng de **mascarpone** erdoorheen.
- Voeg de **pasta** toe aan de saus. Meng 1 el van het achtergehouden kookvocht per persoon door de saus.
- 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!



HELLO
FRESH

Tortilla's met gehakt in gember-limoenmarinade

met knapperige groenten, mais en pinda's

Lekker snel

Totale tijd: 15 - 20 min.



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

In dit recept serveer je tortilla's, afkomstig uit de Mexicaanse keuken, met een vulling uit de Aziatische keuken. Een verassend lekkere combinatie!



Scheur mij af!



Knobloktje



Ui



Limoen



Mais in blik



Sojasaus



Volkoren mini-tortilla



Gezouten pinda's



Zoete Aziatische saus



Slamix met radicchio,
rucola en bladsla



Wittekool en wortel



Gemberpuree



Oosters gekruid
rundergehakt

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Aluminiumfolie, kom, 2x kleine kom, zeef, koekenpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Knoflookteentje (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Limoen* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Mais in blik (g)	70	140	285	285	425	425
Sojasaus (ml)	10	20	30	40	50	60
Volkoren mini-tortilla (stuk(s))	3	6	9	12	15	18
Gezouten pinda's (g)	10	20	30	40	50	60
Zoete Aziatische saus* (g)	10	20	25	35	45	55
Slamix met radicchio, rucola en bladsla* (g)	45	90	135	180	225	270
Wittekool en wortel* (g)	50	100	150	200	250	300
Gemberpuree* (g)	5	10	15	20	25	30
Rundergehakt met köftekruiden* (g)	100	200	300	400	500	600
Zelf toevoegen						
Wittewijnazijn (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Zonnebloemolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaardige] mayonaise (el)	1½	3	4½	6	7½	9

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3770 /901	770 /184
Vetten (g)	56	11
Waarvan verzadigd (g)	12,2	2,5
Koolhydraten (g)	60	12
Waarvan suikers (g)	17,6	3,6
Vezels (g)	15	3
Eiwit (g)	34	7
Zout (g)	4,3	0,9

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 180 graden (zie Tip).
- Pers de **knoflook** of snijd fijn. Snipper de **ui**.
- Snijd de **limoen** in partjes.
- Laat de **mais** uitlekken en bewaar apart in een kom.

Tip: Je kunt de tortilla's ook zonder oven opwarmen. Bak ze dan kort een voor een in een koekenpan vlak voor serveren.



2. Gehakt bakken

- Meng in een kleine kom de **knoflook**, **gemberpuree**, **sojasaus** en per persoon: ½ el water en het sap van 1 **limoenpartje** tot een marinade (zie Tip).
- Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan op middelhoog vuur en fruit de **ui** 2 - 3 minuten.
- Voeg het **rundergehakt** toe aan de pan en bak in 3 - 4 minuten bruin.

Gezondheidstip 🍎 Let jij op je zoutinnname? Voeg dan de helft van de sojasaus toe. Wie wil kan na het serveren eventueel naar smaak meer toevoegen.



3. Smaakmakers bereiden

- Verpak de **tortilla's** in aluminiumfolie en verwarm 2 - 4 minuten in de oven.
- Voeg de marinade toe aan de pan met **rundergehakt** en bak nog 2 - 3 minuten.
- Hak ondertussen de **pinda's** grof.
- Meng in een kleine kom de mayonaise, de **zoete Aziatische saus**, de wittewijnazijn en ½ el water per persoon.



4. Serveren

- Serveer alles in verschillende kommen.
- Laat iedereen de eigen **tortilla's** beleggen.

Eet smakelijk!



Naanbroodpizza met kip en puntpaprika

met rucolasalade met basilicum-balsamicodressing

Supersnel

Totale tijd: 15 - 20 min.



Passata



Tomaat



Ui



Geraspte Goudse kaas



Rode puntpaprika



Italiaanse kruiden



Kippendijreepjes met
mediterrane kruiden



Rucola



Basilicumcrème



Naanbrood met kruiden



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

In dit recept gebruik je een naanbrood als bodem voor je pizza. Omdat het naanbrood al gaar is, hoeft het maar kort in de oven. Dat scheelt jou weer tijd!

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, saladekom, 2x koekenpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Passata (g)	100	200	300	390	500	590
Tomaat (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Geraspte Goudse kaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Rode puntpaprika* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Italiaanse kruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Kippendijreenjes met mediterrane kruiden* (g)	100	200	300	400	500	600
Rucola* (g)	20	40	60	80	100	120
Basilicumcrème (ml)	10	15	24	30	39	45
Naanbrood met kruiden (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Zwarte balsamicoazijn (el)	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)	3418 / 817	622 / 149
Vetten (g)	41	7
Waarvan verzadigd (g)	10,9	2
Koolhydraten (g)	72	13
Waarvan suikers (g)	18,3	3,3
Vezels (g)	8	1
Eiwit (g)	36	7
Zout (g)	2,7	0,5

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Snijd de **ui** in halve ringen en de **puntpaprika** in reepjes.
- Verhit de helft van de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de **kip** 5 - 7 minuten, of tot deze gaar is.



2. Saus maken

- Leg het **naanbrood** op een met bakpapier en bak 2 - 3 minuten in de oven.
- Verhit de overige olijfolie in een andere koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **ui** en **puntpaprika** 3 - 4 minuten.
- Voeg de **passata**, **Italiaanse kruiden** en suiker toe en laat 1 - 2 minuten sudderen. Breng op smaak met peper en zout.



3. Pizza's afmaken

- Verdeel het passatamengsel over het **naanbrood**.
- Beleg met de **kip** en strooi de **gerasppte kaas** erover.
- Bak de naanbroodpizza's 4 - 5 minuten in de oven, of tot de **kaas** gesmolten is.



4. Serveren

- Meng in een saladekom de balsamicoazijn met de **basilicumcrème**.
- Snijd de **tomaat** in partjes en voeg toe aan de saladekom. Voeg de **rucola** toe en meng goed met de dressing. Breng op smaak met peper en zout.
- Serveer de pizza met de salade ernaast.

Eet smakelijk!