

Kip piccata met ovengebakken krieltjes

met wortel, rode biet en citroen

Totale tijd: 45 - 55 min.



Rode biet



Wortel



Krieltjes



Knoflookteen



Gedroogde tijm



Ui



Citroen



Verse krulpeterselie



Kipfilet



Kappertjes



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

Piccata is een Italiaans gerecht, waarbij in plakjes gesneden
vis of vlees wordt bereid in een saus van citroen, roomboter
en kappertjes.

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.

Benodigheden

Aluminiumfolie, bakplaat met bakpapier, diep bord, koekenpan met deksel, grote kom, fijne rasp

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Rode biet* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Wortel* (stuk(s))	1	1	2	2	3	3
Krieltjes (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Gedroogde tijm (zakje(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Citroen* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Verse krulpeterselie* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Kipfilet* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Kappertjes (g)	10	20	30	40	50	60
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Bloem (el)	2	4	6	8	10	12
Zoutarm groentebouillonblokje (stuk(s))	½	¼	⅓	½	⅔	¾
[Plantaardige] roomboter (el)	¾	1½	2¼	3	3¾	4½
Water voor saus (ml)	30	60	90	120	150	180
[Plantaardige] mayonaise				naar smaak		
Peper & zout				naar smaak		

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2594 /620	392 /94
Vetten (g)	24	4
Waarvan verzadigd (g)	8,8	1,3
Koolhydraten (g)	65	10
Waarvan suikers (g)	15,3	2,3
Vezels (g)	17	3
Eiwitten (g)	36	5
Zout (g)	1	0,1

Allergenen

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

2025-W01



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200 graden. Schil de **rode biet** en halveer. Snijd vervolgens in lange partjes van 1 cm dik. Snijd de **wortels** in de lengte in kwarten. Halveer de **krieltjes** en snijd eventuele grote **krieltjes** in kwarten. Pers de **knoflook** of snijd fijn.



4. Smaakmakers snijden

Snipper ondertussen de **ui**. Rasp de schil van de **citroen** en pers ¼ **citroen** per persoon uit. Snijd de overige **citroen** in partjes. Hak de **peterselie** grof.



2. Groenten roosteren

Meng in een grote kom de **rode-bietpartjes**, de **wortel**, de **krieltjes** en de helft van de **knoflook**. Voeg de olijfolie en **gedroogde tijm** toe en schep goed om. Verdeel de **groenten** en de **krieltjes** over een bakplaat met bakpapier. Rooster 30 - 40 minuten in de oven, of tot ze gaar zijn. Schep halverwege om.



5. Saus maken

Verhit opnieuw ½ el roomboter per persoon in de pan op middelhoog vuur. Fruit de **ui** en de overige **knoflook** 1 - 2 minuten. Voeg het water toe en verkruimel het bouillonblokje erboven. Voeg de **kappertjes** en per persoon: 1 tl **citroensap** en 1 tl **citroenrasp** toe en laat, afgedekt, 3 - 4 minuten zachtjes koken. Voeg de **kip** en **peterselie** toe en verwarm nog 1 - 2 minuten.



3. Kip bakken

Zet een diep bord met de bloem klaar. Bestrooi de **kipfilet** met peper en zout en wentel door de bloem. Verhit ½ el roomboter per persoon in een koekenpan met deksel op middelhoog vuur en bak de **kipfilet** 3 - 4 minuten per kant. Haal uit de pan en bewaar onder aluminiumfolie.



6. Serveren

Verdeel de **krieltjes** en **groenten** over de borden. Schep de **kip** met saus eraan. Serveer met **mayonaise** naar smaak en de eventuele overige **citroenpartjes**.

Weetje 🍋 Eet je graag seizoensgroenten? Dan zit je met bietjes altijd goed. Ze worden het hele jaar door lokaal gekweekt en zitten vol kalium en foliumzuur. Een bewuste en gezonde keuze dus!

Vegetarische volkoren quesadilla's

met pico de gallo en chilimayonaise

Totale tijd: 25 - 30 min.



Ui



Courgette



Paprika



Tomaat



Verse koriander



Limoen



Mexicaanse kruiden



Zoet-pittige chilisaus



Volkoren tortilla



Kruidenkaasblokjes



Paprikapoeder



Geraspte oude Goudkaas



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

Vandaag bereid je vegetarische quesadilla's. De verse
koriander en de zoet-pittige chilisaus geven dit gerecht zoveel
smaak, dat je het vlees niet zult missen.

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.

Benodigheden

Bakplaat met bakpapier, kom, grote kom, kleine kom, koekenpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Courgette* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Paprika* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Tomaat (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Verse koriander* (g)	5	10	15	20	25	30
Limoen* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Mexicaanse kruiden (zakje(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Zoet-pittige chilisaus* (zakje(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Volkoren tortilla (stuk(s))	2	4	6	8	10	12
Kruidenkaasblokjes* (g)	25	50	75	100	125	150
Paprikapoeder (tl)	1½	3	4½	6	7½	9
Geraspte oude Goudse kaas* (g)	25	50	75	100	125	150

Zelf toevoegen

Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaardige] mayonaise (el)	¾	1½	2¼	3	3¾	4½
Extra vierge olijfolie			naar smaak			
Peper & zout			naar smaak			

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2791 /667	562 /134
Vetten (g)	40	8
Waarvan verzadigd (g)	14,3	2,9
Koolhydraten (g)	49	10
Waarvan suikers (g)	13,2	2,7
Vezels (g)	14	3
Eiwitten (g)	24	5
Zout (g)	2,4	0,5

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 220 graden.
- Snipper de **ui** fijn. Halveer de **courgette** in de lengte en snijd in dunne halve maantjes. Snijd de **paprika** in reepjes.
- Meng in een grote kom de **courgette** en **paprika** met het **paprikapoeder**, de **Mexicaanse kruidenmix** (let op: pittig! Gebruik naar smaak), ¼ el olijfolie per persoon, peper en zout.



2. Pico de gallo maken

- Verhit ¼ el olijfolie per persoon in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **groenten** 4 - 5 minuten.
- Snijd de **limoen** in kwarten. Snijd de **tomaat** in kleine blokjes en snijd de **koriander** fijn.
- Meng in een kom de **tomaat**, **ui**, **koriander** en het sap van 1 **limoenpartje** per persoon (zie Tip). Breng op smaak met peper, zout en extra vierge olijfolie naar smaak.

Tip: Houd je niet van rauwe ui? Bak deze dan mee met de andere groenten.



3. Quesadilla's maken

- Leg de **tortilla's** op een bakplaat met bakpapier.
- Beleg de helft van de **tortilla's** met de gebakken **groenten** en beide soorten **kaas**.
- Vouw de **tortilla's** dubbel en druk de quesadilla's goed aan.
- Bak de quesadilla's 6 - 8 minuten bovenin de oven.



4. Serveren

- Meng in een kleine kom de mayonaise met de **zoet-pittige chilisaus**. Verdeel de quesadilla's over de borden.
- Garneer met de eventuele overige **limoenpartjes**.
- Serveer met de chilimayonaise en de pico de gallo.

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!*



Tajine van kip, puntpaprika en aubergine

met peterselie-aardappelen en olijven

Totale tijd: 50 - 60 min.



Aardappelen



Ui



Knoflookteen



Verse gember



Rode puntpaprika



Aubergine



Afrikaanse kruidenmix



Kipfilet



Verse bladpeterselie



Citroen



Wortel



Groene olijven



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

Tajine is ook de benaming van de aardewerken stoofpot waar
dit gerecht traditioneel in wordt bereid - langzaam gegaard
op hete kolen.

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.

Benodigheden

Hapjespan met deksel, fijne rasp, pan met deksel

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Verse gember* (tl)	1	2	3	4	5	6
Rode puntpaprika* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Aubergine* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Afrikaanse kruidenmix (zakje(s))	⅓	⅔	1	1⅓	1⅔	2
Kipfilet* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Verse bladpeterselie* (g)	5	10	15	20	25	30
Citroen* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Wortel* (stuk(s))	½	1	1	1	2	2
Groene olijven (g)	30	50	70	100	120	150

Zelf toevoegen

Bruine basterdsuiker (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Honing [of plantaardig alternatief] (tl)	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Water (ml)	50	100	150	200	250	300
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2435 /582	371 /89
Vetten (g)	24	4
Waarvan verzadigd (g)	4	0,6
Koolhydraten (g)	58	9
Waarvan suikers (g)	18,9	2,9
Vezels (g)	14	2
Eiwitten (g)	33	5
Zout (g)	1,6	0,2

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 met deksel. Schil de **aardappelen** of was grondig en snijd in grove stukken. Snijd de **ui** in halve ringen. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Rasp de **gember**. Halveer de **paprika**, verwijder de zaadlijsten en snijd in smalle reepjes. Snijd de **aubergine** in blokjes van 1 - 2 cm. Halveer de **wortel** en snijd in halve maantjes.



4. Laten sudderen

Haal de **kipfilet** uit de pan en bewaar apart. Voeg de **Afrikaanse kruidenmix** en de honing toe en schep goed om. Leg de **kipfilet** terug in de hapjespan. Voeg de aangegeven hoeveelheid water toe, zodat ⅓ van de **groenten** bedekt is met water. Laat het geheel, afgedekt, 12 - 15 minuten sudderen op middelmatig vuur.



2. Aardappelen koken

Kook de **aardappelen**, afgedekt, 12 - 15 minuten, of tot ze gaar zijn. Giet af en bewaar afgedekt in de pan. Verhit de olijfolie in een grote hapjespan met deksel op middelhoog vuur. Voeg de **aubergine**, **wortel**, **ui**, **knoflook** en **gember** toe. Bak 3 - 4 minuten. Voeg de bruine suiker toe en bak 1 - 2 minuten.

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



5. Afmaken

Snijd ondertussen de **peterselie** fijn. Snijd de **citroen** in kwarten en halveer de **olijven**. Voeg, als de tajine gaar is, de **olijven** toe aan de hapjespan. Knijp **citroenpartjes** naar smaak uit boven de pan. Laat zonder deksel nog 5 - 6 minuten verder koken op middelhoog vuur. Breng op smaak met peper en zout.



3. Kip bakken

Maak wat plaats in het midden van de pan. Voeg de **kipfilet** en de **paprika** toe (zie Tip). Breng de **kipfilet** op smaak met peper en zout en bak in 2 minuten per kant gelijkmatig bruin.

Tip: *Als je geen plaats meer hebt in de hapjespan kun je de kipfilet ook apart bakken in een koekenpan.*



6. Serveren

Besprenkel de **aardappelen** met de extra vierge olijfolie en ⅓ van de **peterselie**. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel de **aardappelen** over soepborden en schep de tajine erbij. Garneer met de overige **peterselie** en serveer met de eventuele overige **citroenpartjes**.

Eet smakelijk!



Frisse krieltjessalade met tonijn en witte kaas

met kappertjes, sperziebonen en verse dille

Totale tijd: 20 - 25 min.



Krieltjes



Sperziebonen



Tonijn in water



Tomaat



Verse dille, munt
en bladpeterselie



Ui



Kappertjes



Witte kaas



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

Tonijn is een voedingsrijke vis vol magere eiwitten, omega-3-
vetzuren en essentiële vitaminen. Het is gezond voor het hart,
ondersteunt de hersenfunctie en bevat weinig calorieën.

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.

Benodigheden

Pan, saladekom

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Krieltjes (g)	200	400	600	800	1000	1200
Sperziebonen* (g)	75	150	270	300	420	450
Tonijn in water (blik(ken))	½	1	1½	2	2½	3
Tomaat (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Verse dille, munt en bladpeterselie* (g)	5	10	15	20	25	30
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Kappertjes (g)	10	20	30	40	50	60
Witte kaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Zelf toevoegen						
Wittewijnazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
[Plant aardige] mayonaise (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2477 /592	457 /109
Vetten (g)	34	6
Waarvan verzadigd (g)	8	1,5
Koolhydraten (g)	45	8
Waarvan suikers (g)	8,7	1,6
Vezels (g)	12	2
Eiwitten (g)	26	5
Zout (g)	2,1	0,4

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Breng ruim water met een snuf zout aan de kook in een pan voor de **krieltjes** en de **sperziebonen**.
- Was de **krieltjes**, halveer ze en snijd eventuele grote **krieltjes** in kwarten.
- Verwijder de steelaanzet van de **sperziebonen** en snijd in 3 gelijke stukken.

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



2. Koken

- Kook de **krieltjes** in 12 - 15 minuten gaar.
- Kook de **sperziebonen** de laatste 5 minuten mee. Giet af en laat uitstomen.
- Laat ondertussen de **tonijn** uitlekken.
- Snijd de **tomaat** in partjes. Snijd de **verse kuiden** fijn. Snipper de **ui**.



3. Salade maken

- Meng in een saladekom de **ui** met de **kappertjes**, de **tonijn**, extra vierge olijfolie, wittewijnazijn en de helft van de **verse kruiden**.
- Breng op smaak met peper en zout. Voeg de **krieltjes**, **sperziebonen**, **tomaat**, mayonaise en **tonijn** toe.
- Meng goed.



4. Serveren

- Verdeel de krieltjessalade over de borden.
- Verkruiem de **witte kaas** over de salade en garneer met de overige **verse kruiden**.

Eet smakelijk!



Veggie kip tikka masala

met rijst, yoghurt en puntpaprika

Totale tijd: 45 - 55 min.



Knoflookteen



Verse gember



Vegan kipstukjes



Biologische volle yoghurt



Garam masala



Ui



Gemalen korianderzaad



Passata



Witte langgraanrijst



Kokosmelk



Rode puntpaprika



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

Wist je dat garam masala letterlijk 'pittig kruidenmengsel'
betekent in het Hindoestaans?

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.

Benodigheden

Hapjespan, hapjespan met deksel, fijne rasp, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Verse gember* (tl)	1	2	3	4	5	6
Vegan kipstukjes* (g)	80	160	240	320	400	480
Biologische volle yoghurt* (g)	25	50	75	100	125	150
Garam masala (zakje(s))	⅓	⅔	1	1½	1¾	2
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Gemalen korianderzaad (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Passata (g)	100	200	300	390	500	590
Witte langgraanrijst (g)	75	150	225	300	375	450
Kokosmelk (ml)	65	125	180	250	305	375
Rode puntpaprika* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Water voor saus (el)	1	2	3	4	5	6
Zonnebloemolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3025 / 723	640 / 153
Vetten (g)	33	7
Waarvan verzadigd (g)	12,7	2,7
Koolhydraten (g)	81	17
Waarvan suikers (g)	12,4	2,6
Vezels (g)	6	1
Eiwitten (g)	22	5
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 voor de **rijst**.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn. Rasp de **gember** met een fijne rasp.
- Snipper de **ui** en snijd de **puntpaprika** in blokjes.
- Kook de **rijst** 12 - 15 minuten. Giet daarna af en laat uitstomen.



2. Groenten bakken

- Verhit de olijfolie in een hapjespan met deksel op middelhoog vuur. Bak de **ui** en **paprika** 3 - 4 minuten.
- Voeg de **gember** en **knoflook** toe. Voeg per persoon: ½ tl **garam masala** (let op: pittig! Gebruik naar smaak) en ½ tl **gemalen korianderzaad** toe. Bak 1 minuut verder.
- Voeg de **passata** toe, roer door en laat, afgedekt, 10 - 15 minuten zachtjes koken.



3. Vegan kip bakken

- Verhit de zonnebloemolie in een hapjespan op middelhoog vuur. Voeg de **vegan kipstukjes** en ½ tl **garam masala** per persoon toe en bak in 3 - 4 minuten lichtbruin.
- Roer vervolgens de aangegeven hoeveelheid water door de **vegan kipstukjes**. Bak 1 minuut verder zodat het water verdampt. Breng op smaak met peper en zout.



4. Serveren

- Roer de **kokosmelk** door de curry.
- Breng op smaak met peper en zout. Voeg de **vegan kipstukjes** toe.
- Verdeel de **rijst** over diepe kommen en schep de curry erbovenop.
- Garneer met de **yoghurt**.

Eet smakelijk!

Aubergine en courgette uit de oven

met casarecce, tomaat en basilicum

Totale tijd: 45 - 55 min.



Aubergine



Tomaat



Knoflookteen



Passata



Geraspte oude
Goudse kaas



Casarecce



Vers basilicum



Siciliaanse kruidenmix



Courgette



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

Casarecce betekent huisgemaakt in het Italiaans. De
specifieke vorm wordt bereikt door de pasta rond een klein
stokje te rollen en is perfect om saus vast te houden.

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.

Benodigheden

Kom, ovenschaal, pan met deksel, koekenpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aubergine* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Tomaat (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Passata (g)	100	200	300	390	500	590
Geraspte oude Goudse kaas* (g)	50	75	100	125	175	200
Casarecce (g)	90	180	270	360	450	540
Vers basilicum* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Siciliaanse kruidenmix (zakje(s))	⅓	⅔	1	1⅓	1⅔	2
Courgette* (stuk(s))	¼	½	1	1	1½	1½

Zelf toevoegen

Zwarte balsamicoazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Suiker (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie				naar smaak		
Peper & zout				naar smaak		

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2619 /626	532 /127
Vetten (g)	20	4
Waarvan verzadigd (g)	9,6	2
Koolhydraten (g)	84	17
Waarvan suikers (g)	17,6	3,6
Vezels (g)	8	2
Eiwitten (g)	24	5
Zout (g)	1,4	0,3

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220 graden. Snijd de **aubergine** en **courgette** in de lengte in plakken van ½ cm dik. Snijd de **tomaat** in plakken. Pers de **knoflook** of snijd fijn.



4. Groenten in de oven bakken

Schenk een laagje saus in de ovenschaal. Bedek de saus met **aubergineplakken**. Leg vervolgens een laag **tomaat** en een laag **courgette** eroverheen. Herhaal tot alle ingrediënten gebruikt zijn en eindig met een laag saus. Bestrooi met de **geraspte kaas** en bak de ovenschotel 20 - 25 minuten in de oven.



2. Groenten bakken

Verhit ½ el olijfolie per persoon in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de **aubergine** en **courgette** 4 - 5 minuten per kant (zie Tip). Breng op smaak met peper en zout.

Tip: Heb je een grillpan? Dan kun je de aubergine- en courgetteplakken ook grillen in plaats van bakken.



5. Pasta koken

Breng ondertussen ruim water aan de kook in een pan met deksel en kook de **pasta**, afgedekt, 10 - 12 minuten. Giet daarna af en meng met extra vierge olijfolie naar smaak. Snijd de **verse basilicumblaadjes** in fijne reepjes.



3. Saus maken

Meng in een kom de **passata** met de **knoflook**, de zwarte balsamicoazijn, suiker en **Siciliaanse kruidenmix**. Breng op smaak met peper en zout.



6. Serveren

Verdeel de **pasta** over de borden en schep de ovenschotel erop. Garneer met het **verse basilicum**.

Weetje 🍀 *Wist je dat groenteconserven ongeveer evenveel voedingsstoffen bevatten als verse groente? Bij elkaar opgeteld bevat dit gerecht meer dan 300 gram groente per persoon.*

Eet smakelijk!



Turkse pide met köfte-stijl gehaktballetjes

met rode puntpaprika en zoetzure ui

Totale tijd: 45 - 55 min.



Ui



Knoflookteen



Passata



Midden-Oosterse kruidenmix



Pizzadeeg



Tomaat



Rode puntpaprika



Rundergehaktballetjes met köfte-kruiden



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

Turkse pide is platbrood in de vorm van een bootje, met toppings als kaas, vlees of groenten. Het wordt gebakken tot het knapperig is en warm geserveerd!

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.

Benodigheden

Bakplaat met bakpapier, kom, kleine kom, koekenpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Passata (g)	100	200	300	390	500	590
Midden-Oosterse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Pizzadeeg* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Tomaat (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Rode puntpaprika* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Rundergehaktballetjes met kofte-kruiden* (stuk(s))	4	8	12	16	20	24
Zelf toevoegen						
Rodewijnazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Water voor saus (el)	1	2	3	4	5	6
Suiker (tl)	1	2	3	4	5	6
[Plantaardige] mayonaise (el)	½	1	1½	2	2½	3
Sambal					naar smaak	
Peper & zout					naar smaak	

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	4109 / 982	672 / 161
Vetten (g)	36	6
Waarvan verzadigd (g)	10,3	1,7
Koolhydraten (g)	118	19
Waarvan suikers (g)	22,4	3,7
Vezels (g)	9	1
Eiwitten (g)	38	6
Zout (g)	4,4	0,7

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de helft van de **puntpaprika** in dunne reepjes. Snijd de helft van de **ui** in dunne halve ringen en snipper de andere helft. Pers de **knoflook** of snijd fijn.



4. Pide vullen

Rol het **pizzadeeg** uit en leg op een bakplaat met bakpapier (zie Tip). Snijd het **deeg** in 2 gelijke delen. Vouw de randen naar binnen. Rol de hoekjes naar binnen zodat er een schuitje ontstaat. Verdeel de vulling over het **deeg** en bak de pides 15 - 20 minuten in de oven.

Tip: Gebruik eventueel een deegroller of lege fles wijn om het deeg uit te rollen.



2. Vulling maken

Verhit de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Fruit de **knoflook** en gesnipperde **ui** 2 minuten. Voeg de **puntpaprika** en de **gehaktballen** toe. Roerbak 4 minuten, terwijl je de **gehaktballen** met een spatel halveert. Voeg de **passata**, de **Midden-Oosterse kruidenmix** en de aangegeven hoeveelheid water toe. Breng aan de kook. Laat 4 - 6 minuten op laag vuur zachtjes verder koken. Breng op smaak met peper en zout.



5. Toppings maken

Snijd de **tomaat** in kleine blokjes. Meng in een kleine kom de mayonaise met sambal naar smaak (zie Tip).

Gezondheidstip 🍌 Deze maaltijd is calorierijk. Let jij op je calorie-inname? Vervang dan de mayonaise door yoghurt.



3. Ui pekelen

Meng in een kom de rodewijnazijn met de suiker. Voeg de **uienringen** toe, breng op smaak met peper en zout en zet apart tot gebruik. Schep af en toe om zodat de smaken goed intrekken.

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



6. Serveren

Verdeel de pides over de borden en beleg met de gepekelde **ui** en de **tomaat**. Besprenkel met de sambalmayonaise.

Eet smakelijk!



Curry-noedelsoep met kokosmelk

met verse udonnoedels, koriander en pinda's

Totale tijd: 20 - 25 min.



Rode peper



Knoflookteen



Ui



Gele currykruiden



Roerbakmix met champignons



Kokosmelk



Verse koriander



Gezouten pinda's



Verse udonnoedels



Sojasaus



Gefrituurde uitjes



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

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

Scheur mij af!



Klaar om te koken?

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

Benodigheden

Soeppan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Rode peper* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Gele currykruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Roerbakmix met champignons* (g)	200	400	600	800	1000	1200
Kokosmelk (ml)	125	250	375	500	625	750
Verse koriander* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Gezouten pinda's (g)	20	40	60	80	100	120
Verse udonoedels (g)	100	200	300	400	500	600
Sojasaus (ml)	10	20	30	40	50	60
Gefrituurde uitjes (g)	10	20	30	40	50	60
Zelf toevoegen						
Zonnebloemolie (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Zoutarme groentebouillon (ml)	200	400	600	800	1000	1200
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2807 /671	380 /91
Vetten (g)	41	6
Waarvan verzadigd (g)	23,4	3,2
Koolhydraten (g)	54	7
Waarvan suikers (g)	13,1	1,8
Vezels (g)	13	2
Eiwitten (g)	18	2
Zout (g)	3,6	0,5

Allergenen

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



1. Voorbereiden

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



2. Groenten bakken

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



3. Soep maken

- Voeg de **kokosmelk** en de bouillon toe aan de soeppan. Laat de soep 4 minuten zachtjes koken op middelmatig vuur.
- Snijd ondertussen de **koriander** fijn en hak de **pinda's** grof.
- Voeg de **udonoedels** en de **sojasaus** toe aan de soep en kook 3 minuten verder (zie Tip).

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



4. Serveren

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

Eet smakelijk!

Rigatoni met Zweedse stijl gehaktballetjes

met romige saus, broccoli en gomasio

Totale tijd: 25 - 30 min.



Rigatoni



Gehaktballetjes
van varken en rund



Ui



Broccoli



Sojasaus



Kookroom



Geraspte Goudse kaas



Gomasio-
tuinkruidenmix



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

Een meubelwinkel populariseerde de Zweedse balletjes bij
ons. Kan jij de Zweedse naam voor deze balletjes uitspreken?
Daar heten ze kötbullar.

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.

Benodigheden

Koekenpan met deksel, pan met deksel, garde

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Rigatoni (g)	90	180	270	360	450	540
Gehaktballetjes van varken en rund* (stuk(s))	4	8	12	16	20	24
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Broccoli* (g)	160	360	560	720	920	1080
Sojasaus (ml)	10	20	30	40	50	60
Kookroom (g)	75	150	225	300	375	450
Geraspte Goudse kaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Gomasio-tuinkruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
Bloem (tl)	1	2	3	4	5	6
Zoutarme runderbouillon (ml)	75	150	225	300	375	450
Mosterd (tl)	1	2	3	4	5	6
[Plant aardige] roomboter (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3774 /902	622 /149
Vetten (g)	44	7
Waarvan verzadigd (g)	22,3	3,7
Koolhydraten (g)	78	13
Waarvan suikers (g)	10,4	1,7
Vezels (g)	12	2
Eiwitten (g)	45	7
Zout (g)	3	0,5

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Bereid de bouillon.
- Breng ruim water aan de kook in een pan met deksel voor de **pasta** en de **broccoli** (zie Tip).
- Snipper de **ui**.
- Snijd de bloem van de **broccoli** in roosjes en de steel in blokjes.

Tip: Kook je voor meer dan 4 personen? Gebruik dan twee pannen om de pasta en de broccoli afzonderlijk te koken.



2. Pasta koken

- Kook de **pasta** 9 minuten.
- Voeg de **broccoli** toe en kook 4 - 6 minuten verder. Giet daarna af en laat afgedekt staan.
- Verhit de roomboter in een koekenpan met deksel op middelhoog vuur en bak de **gehaktballetjes** 2 - 3 minuten. Haal uit de pan en bewaar apart. De **gehaktballetjes** hoeven nog niet helemaal gaar te zijn.



3. Saus maken

- Fruit de **ui** 1 - 2 minuten in dezelfde koekenpan.
- Voeg de **kookroom**, bouillon, mosterd, bloem en 1 tl **sojasaus** per persoon toe aan de koekenpan.
- Meng het geheel met een garde en laat de saus 5 - 6 minuten inkoken. Proef en voeg eventueel meer **sojasaus** naar smaak toe.
- Voeg de **gehaktballetjes** toe en laat, afgedekt, 6 - 8 minuten verder garen.



4. Serveren

- Roer de **pasta** en **broccoli** door de saus en verhit 1 minuut. Breng op smaak met peper en zout.
- Verdeel de **pasta** over de borden.
- Garneer met de **geraspte kaas** en **gomasio-tuinkruiden**.

Eet smakelijk!

Spaghetti met romige pestosaus en courgette

met mini-romatomen en walnoot-basilicumtopping

Totale tijd: 25 - 30 min.



Ui



Knoflookteen



Courgette



Mini-romatomen



Geraspte Goudse kaas



Kruidenroomkaas



Vers basilicum



Walnootstukjes



Spaghetti



Pesto genovese



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

Wist je dat walnoot de enige noot is die ALA bevat? ALA is een
plantaardig omega 3-vetzuur - goed voor je hart, bloedvaten
en hersenen.

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.

Benodigheden

Hapjespan, rasp, pan, 2x kleine kom

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Courgette* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Mini-romatomen (g)	100	200	300	400	500	600
Geraspte Goudse kaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Kruidenroomkaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Vers basilicum* (g)	5	10	15	20	25	30
Walnootstukjes (g)	10	20	30	40	50	60
Spaghetti (g)	90	180	270	360	450	540
Pesto genovese* (g)	20	40	60	80	100	120
Zelf toevoegen						
Zwarte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3393 / 811	748 / 179
Vetten (g)	43	9
Waarvan verzadigd (g)	13,5	3
Koolhydraten (g)	79	17
Waarvan suikers (g)	14	3,1
Vezels (g)	8	2
Eiwitten (g)	26	6
Zout (g)	0,9	0,2

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Breng ruim water met een snuf zout aan de kook in een pan met deksel voor de **pasta**.
- Snipper de **ui**. Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Rasp de **courgette** met een grove rasp. Halveer de **tomaten**.



2. Groenten bakken

- Kook de **pasta** 10 - 12 minuten in de pan met deksel. Giet daarna af en laat uitstomen zonder deksel.
- Verhit ½ el olijfolie per persoon in een hapjespan op middelhoog vuur. Bak de **ui** en **knoflook** 2 - 3 minuten.
- Voeg de **tomaten** toe en bak nog 3 - 4 minuten.
- Voeg de **courgette** toe en bak 3 - 4 minuten verder.



3. Topping maken

- Meng in een kleine kom de **roomkaas** met de **pesto** en de helft van de **kaas**.
- Snijd het **basilicum** fijn.
- Meng in een andere kleine kom een topping van het **basilicum**, de **walnootstukjes** en de overige **kaas**. Bewaar ter garnering.



4. Serveren

- Voeg de **pasta**, het roomkaasmengsel en de zwarte balsamicoazijn toe aan de pan met **groenten**.
- Meng alles goed door en breng op smaak met peper en zout.
- Verdeel de **pasta** over diepe borden en garneer met de walnoot-basilicumtopping.

Weetje 🌱 De walnoot is de enige noot die het plantaardige omega 3-vetzuur ALA bevat. Omega 3-vetzuren zijn goed voor ons hart en onze bloedvaten. ALA zit ook in lijnzaad en sojaolie.



Pastaschotel met kip en gegrilde aubergine

in tomatensaus met mozzarella en Italiaanse kruiden

Totale tijd: 45 - 55 min.



Knoflookteen



Ui



Aubergine



Italiaanse kruiden



Kipfilet



Geraspte mozzarella



Tomatenblokjes



Penne



Nieuw ingrediënt in je box! Deze geraspte mozzarella is niet alleen gemakkelijk in gebruik, maar ook net zo lekker zacht en romig van smaak zoals onze mozzarellabol.
Wat vond je van dit ingrediënt? Scan de QR-code en laat het ons weten.

Scheur mij af!



Klaar om te koken?

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

Benodigheden

Hapjespan met deksel, groot bord, ovenschaal, pan, 2x keukenpapier, bord, zeef, koekenpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Aubergine* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Italiaanse kruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Kipfilet* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Geraspte mozzarella* (g)	50	100	150	200	250	300
Tomatenblokjes (pak(ken))	½	1	1½	2	2½	3
Penne (g)	90	180	270	360	450	540
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaardige] roomboter (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Zwarte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Bloem (el)	2	4	6	8	10	12
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3293 / 787	540 / 129
Vetten (g)	24	4
Waarvan verzadigd (g)	11,6	1,9
Koolhydraten (g)	87	14
Waarvan suikers (g)	17,6	2,9
Vezels (g)	9	2
Eiwitten (g)	54	9
Zout (g)	1,5	0,2

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200 graden. Breng ruim water aan de kook in een pan en kook de **pasta** 10 - 12 minuten. Giet daarna af, maar bewaar wat van het kookvocht en laat uitstomen.



2. Groenten snijden

Snipper de **ui**. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Snijd de **aubergine** in de lengte in plakken van maximaal ½ cm dik. Bestrooi de plakken aan beide kanten met flink wat zout en leg in een vergiet. Laat het zout intrekken.

Weetje 🍆 *Aubergine is een lekkere en veelzijdige groente. Wist je dat hij vol zit met ijzer er vitamine C?*



3. Saus maken

Verhit de helft van de olijfolie in een hapjespan met deksel op middelmatig vuur. Bak de **knoflook**, **ui** en **Italiaanse kruidenmix** 2 - 3 minuten. Blus af met de zwarte balsamicoazijn en de **tomatenblokjes**. Roer goed en breng op smaak met peper en zout. Dek de pan af en laat pruttelen tot verder gebruik.



4. Aubergine bakken

Verprij de bloem met peper en zout over een groot bord. Dep de **aubergineplakken** goed droog met keukenpapier en schraap het zout eraf. Wentel de plakken door de bloem. Verhit de overige olijfolie in een koekenpan op hoog vuur. Bak een paar **aubergineplakken** per keer in 2 - 3 minuten per kant goudbruin. Haal uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.



5. Kip bakken

Wrijf de **kipfilet** in met peper en zout. Verhit de roomboter in dezelfde koekenpan van de **aubergine** op middelhoog vuur. Bak de **kipfilet** 3 - 4 minuten per kant. Meng ondertussen de **pasta** door de tomatensaus.



6. Serveren

Schep de **pasta** met saus in een ovenschaal. Leg de **kipfilet** op de saus en verdeel de **aubergine** erover. Bestrooi met de **mozzarella** en bak 5 - 8 minuten in de oven. Verdeel de pastaschotel over de borden.

Eet smakelijk!



Geitenkaasrisotto met truffelolie

met pecorino, peterselie en champignons

Totale tijd: 40 - 50 min.



Risottorijst



Champignons



Prei



Verse geitenkaas



Geraspte pecorino DOP



Olijfolie met truffelaroma



Italiaanse kruiden



Verse peterselie



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

Deze olijfolie met truffelaroma gemaakt is van Coratina- en Peranzana-olijven. Deze worden met de hand geoogst in de omgeving van Puglia.

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, koekenpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Risottorijst (g)	75	150	225	300	375	450
Champignons* (g)	125	250	400	400	650	650
Prei* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Verse geitenkaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Geraspte pecorino DOP* (g)	20	40	60	80	100	120
Olijfolie met truffelaroma (ml)	4	8	12	16	20	24
Italiaanse kruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Verse peterselie* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Zelf toevoegen						
Zoutarme paddenstoelen- of groentebouillon (ml)	300	600	900	1200	1500	1800
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plant aardige] roomboter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2657 /635	407 /97
Vetten (g)	31	5
Waarvan verzadigd (g)	15,3	2,3
Koolhydraten (g)	66	10
Waarvan suikers (g)	4,8	0,7
Vezels (g)	12	2
Eiwitten (g)	20	3
Zout (g)	2,3	0,3

Allergenen

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



1. Risotto maken

- Bereid de bouillon.
- Snijd de **prei** in de lengte in vieren en snijd vervolgens fijn.
- Verhit de roomboter in een hapjespan op middelhoog vuur. Bak de **prei** 5 minuten.
- Voeg de **risottorijst** toe en bak al roerend 1 minuut. Verlaag het vuur, voeg ½ van de bouillon toe en laat de rijstkorrels de bouillon langzaam opnemen. Roer regelmatig door.



2. Champignons bakken

- Herhaal dit met de overige bouillon. Voeg de overige bouillon in 2 keer toe. De risotto is gaar zodra de korrels vanbuiten zacht zijn, maar nog een lichte bite hebben vanbinnen. Dit duurt ongeveer 25 - 30 minuten.
- Voeg extra water toe en kook langer als je de risotto zachter wilt.
- Snijd ondertussen de **champignons** in plakjes.
- Verhit de olijfolie in een koekenpan op hoog vuur. Bak de **champignons** 5 minuten. Breng op smaak met peper en zout.



3. Afmaken

- Snijd ondertussen de **peterselie** fijn en verkruimel de **geitenkaas**.
- Roer de **Italiaanse kruiden**, de helft van de **geitenkaas** en de helft van de **peterselie** door de risotto. Proef goed en breng eventueel op smaak met peper en zout.



4. Serveren

- Verdeel de **risotto** over de borden en leg de **champignons** erbovenop.
- Besprenkel met de **truffelolie**. Garneer met de **pecorino** en de overige **geitenkaas**.
- Garneer met de overige **peterselie**.

Eet smakelijk!

Salade met serranoham en honing-geitenkaasbolletjes

met venkel, sinaasappel en parelcouscous

Totale tijd: 15 - 20 min.



Venkel



Parelcouscous



Verse munt



Serranoham



Balsamicocrème



Handsinaasappel



Veldsla



Geitenkaasbolletjes met honing



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

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

Scheur mij af!



Klaar om te koken?

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

Benodigheden

Grote kom, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Venkel* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Parelcouscous (g)	75	150	225	300	375	450
Verse munt* (g)	5	10	15	20	25	30
Serranoham* (g)	20	40	60	80	100	120
Balsamicocrème (ml)	8	16	24	32	40	48
Handsinaasappel* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Veldsla* (g)	20	40	60	80	100	120
Geitenkaasbolletjes met honing* (g)	25	50	75	100	125	150
Zelf toevoegen						
Suiker (tl)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Witte balsamicoazijn (el)	1	2	3	4	5	6
Zoutarme groentebouillon (ml)	200	400	600	800	1000	1200
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2343 /560	416 /99
Vetten (g)	15	3
Waarvan verzadigd (g)	5,8	1
Koolhydraten (g)	82	15
Waarvan suikers (g)	24,7	4,4
Vezels (g)	12	2
Eiwitten (g)	22	4
Zout (g)	1,9	0,3

Allergenen

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



1. Parelcouscous koken

- Bereid de bouillon in een pan voor de **parelcouscous** (zie Tip).
- Kook de **parelcouscous** in 12 - 14 minuten droog. Roer de korrels daarna los met een vork en laat zonder deksel uitstomen.

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



2. Venkel pekelen

- Halveer de **venkel**, snijd in kwarten en verwijder de harde kern. Snijd de **venkel** in blokjes.
- Meng in een grote kom de **venkel** met de witte balsamicoazijn, de suiker en een snuf zout (zie Tip).
- Zet apart en schep af en toe om, zodat de smaken goed intrekken.

Tip: Houd je niet van rauwe venkel? Kook deze dan eerst 10 minuten.



3. Sinaasappel snijden

- Pel de **sinaasappel** en snijd het vruchtvlees in partjes.
- Ris de **verse muntblaadjes** van de takjes en snijd in reepjes.
- Meng de **venkel** met de **veldsla**, **parelcouscous**, **verse munt**, **sinaasappel** en extra vierge olijfolie.
- Breng op smaak met peper en zout.

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



4. Serveren

- Verdeel de salade over de borden en leg de **serranoham** en de **geitenkaas** erbovenop.
- Besprenkel met de **balsamicocrème** en extra vierge olijfolie naar smaak.

Eet smakelijk!

Veggie visburger met ravigotedressing

met krieltjes, dillemayonaise en appelsalade

Totale tijd: 15 - 20 min.



Plantaadige visburger



Voorgekookte halve kriel met schil



Radicchio en romaine



Wittekool en wortel



Appel



Ravigotesaus



Gedroogde tijm



Verse dille



Pompepitten

**NIEUW
INGREDIËNT**



Nieuw ingrediënt in je box! De verrukkelijke vegan visburger is rijk aan smaak en goed voor jou en de planeet.

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

Scheur mij af!



Klaar om te koken?

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

Benodigheden

Kom, koekenpan met deksel, saladekom, kleine kom, koekenpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Plant aardige visburger* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Voorgekookte halve kriel met schil* (g)	200	400	600	800	1000	1200
Radicchio en romaine* (g)	25	50	75	100	125	150
Wittekool en wortel* (g)	100	200	300	400	500	600
Appel* (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Ravigotesaus* (g)	20	40	60	80	100	120
Gedroogde tijm (zakje(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Verse dille* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Pompoenpitten (g)	10	20	30	40	50	60

Zelf toevoegen

Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plant aardige] mayonaise (el)	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Mosterd (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Wittewijnazijn (el)	1	2	3	4	5	6
Suiker (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Honing [of plantaardig alternatief] (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3527 /843	618 /148
Vetten (g)	52	9
Waarvan verzadigd (g)	6,6	1,2
Koolhydraten (g)	74	13
Waarvan suikers (g)	19,4	3,4
Vezels (g)	13	2
Eiwitten (g)	18	3
Zout (g)	1,8	0,3

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Verhit de helft van de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur.
- Bak de **krieltjes**, afgedekt, 9 minuten. Haal het deksel van de pan.
- Breng op smaak met peper en zout. Voeg de **tijm** toe en bak 5 minuten verder.

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



2. Koolsla maken

- Meng in een kom de suiker met de helft van de wittewijnazijn.
- Voeg de **wittekool** en **wortel** toe en breng op smaak met zout. Meng goed en zet opzij. Schep af en toe om zodat de smaken goed intrekken.
- Verwijder het klokhuis uit de **appel** en snijd de **appel** in schijfjes.
- Snijd of knip de **dille** fijn.



3. Burger bakken

- Verhit de overige olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **burger** in 3 minuten per kant goudbruin.
- Meng in een saladekom de **ravigotesaus** met de extra vierge olijfolie, de honing en de mosterd. Breng op smaak met peper en zout.
- Meng in een kleine kom de mayonaise met de **dille** en de overige wittewijnazijn. Breng op smaak met peper en zout.



4. Serveren

- Voeg vlak voor serveren de **sla**, de koolsla, de **pompoenpitten** en de **appel** toe aan de saladekom.
- Meng goed met de dressing.
- Serveer de **burger** met de salade en **krieltjes**. Serveer de dillemayonaise ernaast.

Eet smakelijk!

Sweet & sticky kip met gomasiobroccoli

met knoflook-gemberrijst en gefrituurde uitjes

Totale tijd: 15 - 20 min.



Kippendijreepjes



Knoflookteen



Broccoli



Ui



Gomasio



Pikante uienchutney



Jasmijnrijst



Gemberpuree



Gefrituurde uitjes



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

Gomasio is een Japanse smaakmaker van gemalen
sesamzaadjes en een snuf zout - perfect om smaak te
versterken en minder zout te gebruiken.

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.

Benodigheden

Pan, vershoudfolie, koekenpan, hittebestendige kom

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Kippendijreepjes* (g)	100	200	300	400	500	600
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Broccoli* (g)	200	360	500	720	860	1080
Ui (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Gomasio (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Pikante uienchutney* (g)	80	160	240	320	400	480
Jasmijnrijst (g)	75	150	225	300	375	450
Gemberpuree* (g)	5	10	15	20	25	30
Gefrituurde uitjes (g)	10	20	30	40	50	60

Zelf toevoegen

[Plant aardige] roomboter (el)	1½	3	4½	6	7½	9
[Zoutarme] ketjap manis (el)	2	4	6	8	10	12
Water voor saus (el)	2	4	6	8	10	12
Water (ml)	250	500	750	1000	1250	1500
Peper & zout				naar smaak		

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3887 / 929	691 / 165
Vetten (g)	36	6
Waarvan verzadigd (g)	18,5	3,3
Koolhydraten (g)	116	21
Waarvan suikers (g)	48,3	8,6
Vezels (g)	9	2
Eiwitten (g)	32	6
Zout (g)	2,9	0,5

Allergenen

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



1. Rijst koken

- Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Verhit ½ van de roomboter in een pan op laag vuur. Bak de **knoflook** en de gemberpuree 1 - 2 minuten.
- Voeg de **rijst** en de aangegeven hoeveelheid water toe (zie Tip). Kook de **rijst** 10 - 12 minuten. Giet daarna af en laat uitstomen.

Gezondheidstip 🍏 Deze maaltijd is calorierijk. Let jij op je calorie-inname? Kook dan alle rijst, maar gebruik 2/3. De overige rijst kun je in de koelkast bewaren voor de volgende dag.



3. Broccoli stomen

- Snijd ondertussen de **broccoli** in roosjes.
- Voeg de **broccoli**, de overige roomboter en 1 el water per persoon toe aan een grote magnetronbestendige kom. Dek af met vershoudfolie en prik er een aantal gaatjes in.
- Verhit 4 - 5 minuten in de magnetron op hoge stand, of tot ze zacht zijn als je er met een vork in prikt. Verwijder voorzichtig de vershoudfolie. Roer de **gomasio** door de **broccoli** en breng op smaak met peper en zout.



2. Kip bakken

- Snijd de **ui** in halve ringen.
- Verhit ½ van de roomboter in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **ui** en de **kippendijreepjes** 7 minuten.
- Voeg de **uienchutney**, de ketjap en de aangegeven hoeveelheid water voor de saus toe. Breng op smaak met peper en bak nog 1 minuut (zie Tip).

Tip: Houd je van pittig? Voeg dan sambal naar smaak toe.



4. Serveren

- Verdeel de **rijst** over kommen en leg de **broccoli** eraan.
- Schep de **kippendijreepjes** met saus eroverheen.
- Garneer met de **gefrituurde uitjes**.

Eet smakelijk!

Romige masala linzensoep met naanbrood

met kruidige yoghurtsaus, kokosmelk en amandelschaafsel

Totale tijd: 10 - 15 min.



Passata



Garam masala



Linzen



Kokosmelk



Gemberpuree



Naanbrood met kruiden



Mix van gesneden
wortel en ui



Knoflookteen



Biologische
volle yoghurt



Verse koriander
en munt



Amandelschaafsel



Een favoriet van receptontwikkelaar Selma:

Receptontwikkelaar Selma: "Dahl is een van mijn favoriete gerechten en inspireerde mij om deze soep te maken. Dankzij de voorgesneden groenten, voorgekookte linzen en veel smaakmakers zoals gember en garam masala, maak je met dit recept een supersnel,

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.

Benodigheden

Staafmixer, kleine kom, soeppan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Passata (g)	100	200	300	390	500	590
Garam masala (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Linzen (pak(ken))	½	1	1½	2	2½	3
Kokosmelk (ml)	125	250	375	500	625	750
Gemberpuree* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Naanbrood met kruiden (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Mix van gesneden wortel en ui* (g)	100	200	300	400	500	600
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Biologische volle yoghurt* (g)	25	50	75	100	125	150
Verse koriander en munt* (g)	10	20	30	40	50	60
Amandelschaafsel (g)	5	10	15	20	25	30

Zelf toevoegen

Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zoutarme groentebouillon (ml)	125	250	375	500	625	750
Wittewijnazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3611 / 863	487 / 116
Vetten (g)	44	6
Waarvan verzadigd (g)	22,3	3
Koolhydraten (g)	88	12
Waarvan suikers (g)	14,5	2
Vezels (g)	17	2
Eiwitten (g)	22	3
Zout (g)	3,1	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 en bereid de bouillon.
- Bak de **naan** 2 - 3 minuten in de oven.
- Snijd ondertussen de **knoflook** in grove stukken.
- Verhit de olijfolie in een soeppan op middelhoog vuur. Bak de **knoflook**, de **gemberpuree**, de **voorgesneden groenten** en de **garam masala** (let op: pittig! Gebruik naar smaak) 1 minuut.



2. Soep maken

- Voeg de **linzen**, zonder ze eerst af te gieten, toe aan de soep.
- Voeg de **passata**, de bouillon en de **kokosmelk** toe.
- Breng aan de kook en laat 5 - 7 minuten zachtjes sudderen.



3. Yoghurtsaus maken

- Snijd ondertussen de **koriander**, inclusief de steeltjes, grof.
- Ris de **muntblaadjes** van de takjes. Snijd de **muntblaadjes** grof.
- Meng in een kleine kom de **yoghurt** met de **munt** en de helft van de **koriander**. Breng op smaak met peper en zout.



4. Serveren

- Voeg de wittewijnazijn toe aan de soep. Pureer met een staafmixer tot de gewenste textuur (zie Tip). Breng op smaak met peper en zout.
- Serveer de soep in kommen en garneer met de yoghurtsaus.
- Garneer met het **amandelschaafsel** en de overige **koriander**.
- Besprenkel met de extra vierge olijfolie en serveer met het **naanbrood**.

Tip: Is de soep nog te dik? Maak hem naar smaak dunner door beetje bij beetje meer water toe te voegen.



Krokante plantaardige kipburger met dillemayo

op een wortelbroodje met frietjes en komkommersalade

Totale tijd: 35 - 45 min.



Aardappelen



Wortelbroodje



Pluimfeestburger van de Vegetarische Slager



Botersla



[Mini-]komkommer



Verse dille



Ui



Geel mosterdzaad



Nieuw ingrediënt in je box! Met deze burger van De Vegetarische Slager geniet je van de malse textuur en lekkere smaak van traditionele kip, maar dan volledig plantaardig. Wat vond je van dit ingrediënt? Scan de QR-code en laat het ons weten.

Scheur mij af!



Klaar om te koken?

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

Benodigheden

Bakplaat met bakpapier, kom, saladekom, steelpan, kleine kom, koekenpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelen (g)	100	200	300	400	500	600
Wortelbroodje (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Pluimfeestburger van de Vegetarische Slager* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Botersla* (krop(pen))	½	1	1	2	2	3
[Mini-]komkommer* (stuk(s))	½	1	1	1	2	2
Verse dille* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Geel mosterdzaad (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
Water voor saus (ml)	25	50	75	100	125	150
Wittewijnazijn (ml)	30	60	90	120	150	180
[Plantaardige] mayonaise (el)	2	4	6	8	10	12
Honing [of plantaardig alternatief] (tl)	1	2	3	4	5	6
Suiker (tl)	1	2	3	4	5	6
Mosterd (el)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	¾	1½	2¼	3	3¾	4½
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	4125 / 986	765 / 183
Vetten (g)	64	12
Waarvan verzadigd (g)	7,9	1,5
Koolhydraten (g)	76	14
Waarvan suikers (g)	16,3	3
Vezels (g)	15	3
Eiwitten (g)	20	4
Zout (g)	2,6	0,5

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 210 graden. Was of schil de **aardappelen** en snijd in frieten van maximaal 1 cm dik. Meng ze in een kom met ½ el olijfolie per persoon, peper en zout (zie Tip).

Gezondheidstip 🍏 Deze maaltijd is calorierijk. Let jij op je calorie-inname? Serveer dan de burger zonder de frietjes. De aardappelen kun je op een ander moment gebruiken.



2. Bakken

Verdeel de frieten over een bakplaat met bakpapier en zorg ervoor dat er genoeg ruimte overblijft om later het **broodje** toe te voegen. Bak 22 - 24 minuten in de oven, of tot goudbruin. Schep halverwege om. Snijd het **wortelbroodje** open en bak de laatste 4 - 6 minuten mee.



3. Saus maken

Snipper de **ui**. Verhit het water in een steelpan met de wittewijnazijn en suiker. Voeg, als de suiker is opgelost, de **ui** en het **mosterdzaad** toe en laat 10 - 15 minuten zachtjes koken op middelhoog vuur. Haal van het vuur en bewaar apart. Snijd ondertussen de **dille** fijn.



4. Burger bakken

Meng in een kleine kom de mayonaise met de **dille**, de helft van de honing en de helft van de mosterd. Breng op smaak met peper en zout. Verhit ¼ el olijfolie per persoon in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **burger** 6 - 7 minuten, keer regelmatig om.



5. Salade maken

Bewaar ½ el uisaus per persoon apart. Meng in een saladekom de extra vierge olijfolie met de overige uisaus, de overige honing en de overige mosterd. Breng op smaak met peper en zout. Houd voor elke **burger** 1 heel **slablad** apart en snijd de overige **sla** grof. Snijd de **komkommer** in halve maantjes.



6. Serveren

Meng kort voor serveren de **sla** en **komkommer** met de dressing in de saladekom. Beleg het **broodje** met de dillemayo, de achtergehouden uisaus, 1 **slablad** en de **burger**. Serveer met de frietjes, de salade en mayonaise naar smaak.

Eet smakelijk!



Bulgursalade met gegrilde groenten

met honing-geitenkaasbolletjes en pompoenpitten

Totale tijd: 45 - 55 min.



Zoete aardappel



Midden-Oosterse kruidenmix



Wortel



Ui



Bulgur



Gemalen komijnzaad



Pompoenpitten



Tomaat



Verse munt



Rucola en veldsla



Rode puntpaprika



Geitenkaasbolletjes met honing



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

De pompoenpit is de kampioen onder de zaden en noten door het hoge magnesiumgehalte. Dit mineraal is onder andere essentieel voor een gezonde bloeddruk.

Scheur mij af!



Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

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

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Zoete aardappel (g)	75	150	225	300	375	450
Midden-Oosterse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Wortel* (stuk(s))	½	1	1	1	2	2
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Bulgur (g)	50	100	150	200	250	300
Gemalen komijnzaad (zakje(s))	¼	½	¾	1	1½	2
Pompoenpitten (g)	10	20	30	40	50	60
Tomaat (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Verse munt* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Rucola en veldsla* (g)	20	40	60	90	100	130
Rode puntpaprika* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Geitenkaasbolletjes met honing* (g)	25	50	75	100	125	150
Zelf toevoegen						
Zoutarme groentebouillon (ml)	175	350	525	700	875	1050
Mosterd (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Zwarte balsamicoazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2435 / 582	391 / 93
Vetten (g)	25	4
Waarvan verzadigd (g)	7	1,1
Koolhydraten (g)	65	10
Waarvan suikers (g)	17,5	2,8
Vezels (g)	19	3
Eiwitten (g)	18	3
Zout (g)	1,3	0,2

Allergenen

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

2025-W01



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200 graden en bereid de bouillon. Schil de **zoete aardappel** en snijd in blokjes van 1 cm. Voeg de **zoete aardappel** en de helft van de **Midden-Oosterse kruiden** toe aan een grote kom. Besprenkel met de helft van de olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de **zoete aardappel** over een bakplaat met bakpapier en bak 15 minuten in de oven.



4. Pompoenpitten roosteren

Verhit een koekenpan zonder olie op hoog vuur en rooster de **pompoenpitten** tot ze beginnen te poffen. Haal uit de pan en bewaar apart. Snijd de **tomaat** in blokjes. Snijd de **muntblaadjes** fijn. Meng in een saladekom de **tomaat** en **munt** met de **slamix**.



2. Groenten snijden

Snij ondertussen de **puntpaprika** in dunne repen. Snijd de **wortel** in halve maantjes van ½ cm dik. Snijd de **ui** in halve ringen. Meng in dezelfde grote kom de **groenten** met de overige olijfolie en de overige **Midden-Oosterse kruidenmix**. Breng op smaak met peper en zout.



5. Salade op smaak brengen

Meng in een kleine kom de extra vierge olijfolie, zwarte balsamicoazijn en mosterd. Breng op smaak met peper en zout. Voeg de geroosterde **groenten**, de dressing en de **bulgur** toe aan de saladekom en schep alles goed om. Besprenkel met extra vierge olijfolie naar smaak. Breng op smaak met peper en zout.



3. Bulgur bereiden

Schep de **zoete aardappel** aan het einde van de baktijd om en voeg de **groenten** toe aan de bakplaat (zie Tip). Bak samen nog 20 - 25 minuten in de oven. Schep halverwege om. Meng in een pan met deksel de **bulgur** met het gemalen **komijnzaad** en bak al roerend 1 minuut op middelmatig vuur. Schenk de bouillon over de **bulgur** en kook de **bulgur**, afgedekt, 10 minuten op laag vuur. Giet af en roer de **bulgur** los met een vork.

Tip: Gebruik eventueel een tweede bakplaat als er geen ruimte meer is.



6. Serveren

Verdeel het gerecht over de borden en garneer met de **geitenkaas** en **pompoenpitten**.

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

Eet smakelijk!



Varkensworstjes in honing-mosterddressing met rozemarijnkrieltjes en wortel

Totale tijd: 40 - 50 min.



Krieltjes



Verse rozemarijn



Ui



Varkensworstjes met
tomaat en rozemarijn



Honing-
mosterddressing



Wortel



Gele wortel



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

Je kunt niet alle stelen eten van verse kruiden, de harde
stelen zijn namelijk niet eetbaar. Tijm is een van de kruiden
met een harde, niet eetbare, steel.

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.

Benodigheden

Bakplaat met bakpapier, kom, hapjespan met deksel, koekenpan met deksel, ovenschaal

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Krieltjes (g)	200	400	600	800	1000	1200
Verse rozemarijn* (takje(s))	1	2	3	4	5	6
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Varkensworstjes met tomaat en rozemarijn* (stuk(s))	2	4	6	8	10	12
Honing-mosterd dressing* (g)	40	80	120	160	200	240
Wortel* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Gele wortel* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	¾	1½	2¼	3	3¾	4½
Zoutarme groentebouillon (ml)	50	100	150	200	250	300
Extra vierge olijfolie			naar smaak			
Peper & zout			naar smaak			

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2833 / 677	400 / 95
Vetten (g)	37	5
Waarvan verzadigd (g)	12,9	1,8
Koolhydraten (g)	57	8
Waarvan suikers (g)	9,7	1,4
Vezels (g)	18	2
Eiwitten (g)	25	4
Zout (g)	1,7	0,2

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 220 graden. Bereid de bouillon.
- Snijd de **krieltjes** doormidden en eventuele grote **krieltjes** in kwarten. Snijd de **ui** in 8 partjes. Ris de naaldjes van de **rozemarijn** en hak grof.
- Meng in een kom de **krieltjes** met de helft van de **rozemarijn** en ¼ el olijfolie per persoon. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel de **krieltjes** over een bakplaat met bakpapier en bak in 25 minuten gaar. Schep de **krieltjes** halverwege om.
- Meng in een andere kom de **ui** met ¼ el olijfolie per persoon. Bak de **ui** de laatste 10 - 15 minuten mee in de oven.



3. Wortel bakken

- Halveer de **wortels** in de lengte en snijd in halve maantjes van 2 cm dik.
- Voeg de **wortels** en de bouillon toe aan een hapjespan met deksel. Breng aan de kook en kook de **wortels**, afgedekt, in 12 - 15 minuten zacht.
- Haal het deksel van de hapjespan en kook nog 3 - 5 minuten (zie Tip 1). Roer de overige **rozemarijn** en extra vierge olijfolie naar smaak erdoorheen. Breng op smaak met peper en zout.

Tip: Is er nog kookvocht? Giet dan af in een vergiet en voeg de wortels daarna terug toe aan de hapjespan.



2. Worstjes bakken

- Verhit ¼ el olijfolie per persoon in een koekenpan met deksel op middelhoog vuur. Bak de **worstjes** in 2 - 3 minuten rondom bruin.
- Dek vervolgens de pan af en bak 5 minuten op middelmatig vuur. Keer regelmatig om.
- Leg de **worstjes** in een ovenschaal en giet de helft van de **honing-mosterd dressing** over de worstjes. Zet de **worstjes** de laatste 5 minuten bij de **krieltjes** in de oven.



4. Serveren

- Serveer de **krieltjes**, **ui** en **wortels** in diepe borden.
- Verdeel de **varkensworstjes** over de borden.
- Besprenkel met de overige **honing-mosterd dressing**.

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!



Rundergehaktballetjes in zoetzure saus

met aardappelpuree, sperziebonen en ui

Totale tijd: 25 - 30 min.



Rundergehakt met Italiaanse kruiden



Panko paneermeel



Aardappelen



Ui



Sperziebonen



Tomatenketchup



Sojasaus



Verse bladpeterselie en basilicum



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

Sojasaus bewaar je ongeopend in de voorraadkast. Is de sojasaus eenmaal geopend? Bewaar hem dan in de koelkast, zo blijft hij het langst goed.

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.

Benodigheden

Kom, hapjespan met deksel, koekenpan met deksel, pan, aardappelstamper, kleine kom

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Rundergehakt met Italiaanse kruiden* (g)	100	200	300	400	500	600
Panko paneermeel (g)	5	10	15	20	25	30
Aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Ui (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Sperziebonen* (g)	150	300	400	600	700	900
Tomatenketchup* (g)	30	60	90	120	150	180
Sojasaus (ml)	5	10	15	20	25	30
Verse bladpeterselie en basilicum* (g)	5	10	15	20	25	30
Zelf toevoegen						
Zoutarm groentebouillonblokjes (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaarde] roomboter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Mosterd (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Honing [of plantaardig alternatief] (el)	1	2	3	4	5	6
Water voor saus (ml)	30	60	90	120	150	180
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2904 / 694	458 / 110
Vetten (g)	29	5
Waarvan verzadigd (g)	12,1	1,9
Koolhydraten (g)	71	11
Waarvan suikers (g)	21,4	3,4
Vezels (g)	17	3
Eiwitten (g)	30	5
Zout (g)	2,4	0,4

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 verkruiemel het bouillonblokjes erboven (zie voorraadkast voor hoeveelheid).
- Kook de **aardappelen** 12 - 15 minuten. Bewaar wat van het kookvocht, giet daarna af en bewaar apart.
- Verwijder de steelaanzet van de **sperziebonen** en halveer ze. Snipper de **ui** fijn.



3. Bakken

- Besprenkel de **sperziebonen** met olijfolie, voeg de overige **ui** toe en bak 3 - 4 minuten op middelhoog vuur. Breng op smaak met peper en zout.
- Meng ondertussen in een kleine kom de **ketchup** met de **sojasaus**, de honing en de aangegeven hoeveelheid water. Voeg de saus toe aan de gehaktballetjes en bak al roerend 2 minuten. Zet daarna het vuur uit.
- Snijd ondertussen de **verse kruiden** fijn.



2. Gehaktballetjes maken

- Schenk een bodempje water in een hapjespan met deksel. Voeg de **sperziebonen** toe. Breng aan de kook en laat, afgedekt, 4 - 6 minuten zachtjes koken. Giet daarna af en laat uitstomen.
- Meng in een kom het **gehakt** met de **panko**. Draai er drie gehaktballetjes per persoon van.
- Verhit ¼ el roomboter per persoon in een koekenpan met deksel op hoog vuur en bak de gehaktballetjes in 2 - 3 minuten rondom bruin.
- Zet het vuur op middelmatig en voeg de helft van de **ui** toe. Bak, afgedekt, 4 - 6 minuten.



4. Serveren

- Stamp de **aardappelen** met een aardappelstamper tot een grove puree. Voeg de mosterd, de **verse kruiden**, ¼ el roomboter per persoon en eventueel een scheutje kookvocht toe en stamp goed door. Breng op smaak met peper en zout.
- Verdeel de puree over de borden. Schep de **groenten** en de gehaktballetjes eraan.
- Besprenkel met de saus uit de koekenpan.

Eet smakelijk!



Groene curry met kip met broccoli, wortel en bruine rijst

Totale tijd: 25 - 30 min.



Ui



Knoflookteen



Kokosmelk



Groene currykruiden



Vissaus



Broccoli



Bruine snelkookrijst



Wortel



Gemberpuree



Kipfilet



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.

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.

Benodigheden

Pan, wok of hapjespan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Kokosmelk (ml)	90	180	250	360	430	540
Groene currykruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Vissaus (ml)	10	20	30	40	50	60
Broccoli* (g)	200	360	500	720	860	1080
Bruine snelkookrijst (g)	75	150	225	300	375	450
Wortel* (stuk(s))	½	1	1	1	2	2
Gemberpuree* (g)	5	10	15	20	25	30
Kipfilet* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Zelf toevoegen						
Zonnebloemolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Water (ml)	300	600	900	1200	1500	1800
Zoutarm groentebouillonblokjes (stuk(s))	⅓	⅔	1	1⅓	1⅔	2
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2845 /680	491 /117
Vetten (g)	26	5
Waarvan verzadigd (g)	15,5	2,7
Koolhydraten (g)	68	12
Waarvan suikers (g)	8,8	1,5
Vezels (g)	13	2
Eiwitten (g)	39	7
Zout (g)	3,5	0,6

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Breng het water aan de kook in een pan en verkruimel het bouillonblokjes erboven. Houd 50 ml bouillon per persoon apart voor stap 3. Kook de **rijst** 10 minuten in de overige bouillon. Giet daarna eventueel af.
- Snipper de **ui**. Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Snijd de bloem van de **broccoli** in roosjes en de steel in blokjes.
- Snijd de **wortel** in halve maantjes.



3. Curry koken

- Voeg de **broccoli, kokosmelk, groene currykruiden, vissaus** (let op: zout! Voeg geleidelijk toe en proef goed tussendoor) en de achtergehouden bouillon toe aan de wok of hapjespan.
- Laat de curry 8 - 10 minuten zachtjes koken. Breng op smaak met peper en zout.



2. Kip bakken

- Snijd de **kipfilet** in blokjes van 2 cm.
- Verhit ondertussen ½ el zonnebloemolie per persoon in een wok of hapjespan op middelhoog vuur en bak de **kipfilet** in 4 - 5 minuten rondom bruin.
- Voeg de **gemberpuree, knoflook, wortel** en **ui** toe en bak 2 minuten mee.



4. Serveren

- Verdeel de groene curry over diepe borden.
- Schep de **rijst** eraan.

Eet smakelijk!



Vietnamese stijl gehakt met rijst

met mango, frisse salade en nuoc cham-dressing

Totale tijd: 25 - 30 min.



Witte langgraanrijst



Varkensboerengehakt



Knoflookteen



Munt, koriander
en Thais basilicum



Limoen



Vissaus



[Mini-]komkommer



Ui



Rode peper



Gemberpuree



Veldsla



Mango



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

Nước chấm is een algemene naam voor Vietnamese
dipsauzen. Deze beroemde versie speelt met de smaken zoet,
zuur, zout en pittig.

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.

Benodigheden

Hapjespan, waterkoker, fijne rasp, pan met deksel, dunschiller, saladekom, kleine kom

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Witte langgraanrijst (g)	75	150	225	300	375	450
Varkensboerengehakt* (g)	100	200	300	400	500	600
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Munt, koriander en Thais basilicum* (g)	5	10	15	20	25	30
Limoen* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Vissaus (ml)	10	15	20	30	35	45
[Mini-]komkommer* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Rode peper* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Gemberpuree* (g)	5	10	15	20	25	30
Veldsla* (g)	20	40	60	80	100	120
Mango* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Zelf toevoegen						
Suiker (el)	1	2	3	4	5	6
Zoutarm groentebouillonblokje (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Kokend water (ml)	180	360	540	720	900	1080
Zonnebloemolie (el)	1	2	3	4	5	6
Wittewijnazijn (el)	1	2	3	4	5	6
Water voor saus (ml)	30	60	90	120	150	180

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3276 /783	571 /137
Vetten (g)	33	6
Waarvan verzadigd (g)	8	1,4
Koolhydraten (g)	94	16
Waarvan suikers (g)	30,7	5,4
Vezels (g)	8	1
Eiwitten (g)	26	5
Zout (g)	3,5	0,6

Allergenen

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



1. Rijst koken

- Breng het water aan de kook in een waterkoker. Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Verhit de helft van de zonnebloemolie in een pan met deksel op middelhoog vuur. Voeg de **gemberpuree** en de helft van de **knoflook** toe en bak 1 - 2 minuten.
- Voeg de **rijst** en het water uit de waterkoker toe aan de pan met **knoflook** en **gemberpuree**. Verkrummel de aangegeven hoeveelheid van het groentebouillonblokje boven de pan en breng aan de kook. Zet dan het vuur lager en kook de rijst, afgedekt, 12 - 15 minuten.
- Haal de pan van het vuur en laat afgedekt staan tot serveren.



3. Gehakt bakken

- Verhit de overige zonnebloemolie in een hapjespan op hoog vuur. Voeg het **gehakt** toe en bak in 3 minuten los.
- Verwijder ondertussen de zaadlijsten van de **rode peper** (let op: pittig! Gebruik naar smaak) en snijd fijn.
- Snijd de **verse kuiden** fijn. Rasp de schil van de **limoen**.
- Haal de pan van het vuur. Voeg de **verse kruiden** en de **rode peper** toe en meng door. Snijd de **limoen** in partjes en knijp 1 **limoenpartje** per persoon uit boven de pan. Voeg **limoenrasp**, peper en zout naar smaak toe.



2. Salade maken

- Snijd de **ui** in dunne halve ringen (zie Tip). Snijd de **komkommer** in dunne halve maantjes. Schil de **mango** en snijd het vruchtvlees klein.
- Meng in een saladekom de **ui**, **komkommer**, **mango** en **veldsla**.
- Meng in een kleine kom de **knoflook** met de suiker, **vissaus** (let op: zout! Gebruik naar smaak), wittewijnazijn en het water voor de saus.

Tip: In de deze stap voeg je rauwe ui toe aan de salade. Houd je hier niet van? Bak de ui dan in de volgende stap mee met het gehakt.



4. Serveren

- Verdeel het **gehakt**, de **rijst** en de salade over de borden.
- Serveer met de dressing en de eventuele overige **limoenpartjes**.

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!

Eet smakelijk!

Peruaans gekruide parelcouscous met witte kaas met zoete aardappel, champignons en pompoenpitten

Totale tijd: 35 - 45 min.



Ui



Wortel



Champignons



Zoete aardappel



Parelcouscous



Pompoenpitten



Witte kaas



Peruaanse kruidenmix



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

Wist je dat de zoete aardappel meer bètacaroteen, oftewel
pro-vitamine A, bevat dan de gewone aardappel? Deze stof
zorgt voor de oranje kleur van de zoete aardappel.

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.

Benodigheden

Bakplaat met bakpapier, kom, pan met deksel, keukenpapier, dunschiller, koekenpan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Ui (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Wortel* (stuk(s))	½	¾	1	1	1½	1¾
Champignons* (g)	125	250	400	400	650	650
Zoete aardappel (g)	75	150	225	300	375	450
Parelcouscous (g)	75	150	225	300	375	450
Pompoenpitten (g)	10	20	30	40	50	60
Witte kaas* (g)	50	100	150	200	250	300
Peruaanse kruidenmix (zakje(s))	½	¾	1	1½	1¾	2
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zoutarme groentebouillon (ml)	175	350	525	700	875	1050
Witte balsamicoazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2837 /678	426 /102
Vetten (g)	25	4
Waarvan verzadigd (g)	11	1,7
Koolhydraten (g)	83	13
Waarvan suikers (g)	19	2,9
Vezels (g)	14	2
Eiwitten (g)	27	4
Zout (g)	2,2	0,3

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200 graden. Bereid de bouillon in een pan met deksel voor de **parelcouscous**. Snipper ondertussen de **ui** en snijd de **wortel** in kleine blokjes. Veeg de **champignons** schoon met keukenpapier en snijd in plakken. Was of schil de **zoete aardappel** en snijd in blokjes van 1 ½ cm.

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



4. Toppings bereiden

Verhit een koekenpan zonder olie op hoog vuur en rooster de **pompoenpitten** tot ze beginnen te poffen. Verkrumel ondertussen de **witte kaas**.



2. Groenten in de oven

Verdeel de **ui**, **wortel**, **champignons** en **zoete aardappelblokjes** over een bakplaat met bakpapier. Besprenkel met de olijfolie en breng op smaak met ruim peper en zout. Bak 15 - 20 minuten in de oven. Schep halverwege om.



5. Meng

Meng in een kom de **ovengroenten**, de witte balsamicoazijn en de **Peruaanse kruiden** door de **parelcouscous**. Breng op smaak met peper en zout.



3. Parelcouscous koken

Voeg ondertussen de **parelcouscous** toe aan de pan met bouillon en kook de **parelcouscous**, afgedekt, in 12 - 14 minuten droog. Voeg eventueel extra water toe als de **parelcouscous** te snel droog wordt. Roer daarna de korrels los en laat zonder deksel uitstomen.



6. Serveren

Verdeel het gerecht over de borden en garneer met de **witte kaas** en de geroosterde **pompoenpitten**.

Eet smakelijk!