



Meergranenvisburger met ravigotesaus

met geroosterde oranje en gele wortel

Totale tijd: 40 - 50 min.



-  Meergranenvisburger
-  Gele wortel
-  Wortel
-  Midden-Oosterse kruidenmix
-  Tomaat
-  Ravigotesaus
-  Radicchio en ijsbergsla
-  Hamburgerbroodje met sesam



Nieuw ingrediënt in je box! De krokante visburger is gemaakt van heek. Het krokante jasje en de zachte, milde smaak combineren goed met deze frisse ravigotesaus.
Wat vond je van dit ingrediënt? Scan de QR-code en laat het ons weten.

Klaar om te koken?

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

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, kom, keukenpapier, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Meergranenvisburger* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Gele wortel* (stuk(s))	1	1	1	2	2	3
Wortel* (stuk(s))	1	1	2	2	3	3
Midden-Oosterse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Tomaat (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Ravigotesaus* (g)	40	100	140	160	240	260
Radichio en ijsbergsla* (g)	25	50	75	100	125	150
Hamburgerbroodje met sesam (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Zelf toevoegen						
Zonnebloemolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaardige] boter (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3502 /837	656 /157
Vetten (g)	46	9
Waarvan verzadigd (g)	15,3	2,9
Koolhydraten (g)	76	14
Waarvan suikers (g)	14,5	2,7
Vezels (g)	10	2
Eiwit (g)	27	5
Zout (g)	3,1	0,6

Allergenen

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



1. Wortels roosteren

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Was of schil de **wortels** en snijd in frieten van 1 cm dik.
- Meng in een kom de **wortels** met de **Midden-Oosterse kruiden** en de zonnebloemolie. Breng op smaak met peper en zout.
- Verdeel de **wortels** over met bakplaat met bakpapier en bak 30 - 35 minuten, of tot ze gelijkmatig bruin zijn.



2. Brood bakken

- Snijd de **tomaat** in schijfjes.
- Bak het **hamburgerbroodje** de laatste 6 - 8 minuten mee met de **wortels** in de oven.



3. Visburger bakken

- Verhit 1½ el boter per persoon in een pan op middelhoog vuur.
- Bak, zodra de boter goed heet is, de **visburger** 3 minuten per kant.
- De **visburger** is klaar als hij een goudbruin korstje heeft.



4. Serveren

- Snijd het **hamburgerbroodje** open en besmeer met wat **ravigotesaus**.
- Beleg vervolgens met de **sla**, **tomaat** en de **visburger**.
- Serveer de **wortelfrietjes** en de overige **ravigotesaus** ernaast.

Eet smakelijk!

Groene couscous met tonijn en peultjes

met verse kruiden en pompoenpitten

Totale tijd: 30 - 40 min.



Volkoren couscous



Citroen



Komkommer



Tomaat



Knoflookteen



Verse bladpeterselie
en munt



Peultjes



Pompoenpitten



Tonijn in water



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!



Klaar om te koken?

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

Benodigheden

Pan met deksel, rasp, hoge kom, pot met deksel, staafmixer

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Volkoren couscous (g)	75	150	225	300	375	450
Citroen* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Komkommer* (stuk(s))	½	1	¾	1	1¼	2
Tomaat (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Knoflookteen (stuk(s))	1	1	2	2	3	3
Verse bladpeterselie en munt* (g)	10	20	30	40	50	60
Peultjes* (g)	75	150	225	300	375	450
Pompoenpitten (g)	5	10	15	20	25	30
Tonijn in water (blik(ken))	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie (el)	2	4	6	8	10	12
Water voor saus (ml)	45	90	135	180	225	270
Zoutarme groentebouillon (ml)	150	300	450	600	750	900
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2912 /696	516 /123
Vetten (g)	35	6
Waarvan verzadigd (g)	5,7	1
Koolhydraten (g)	66	12
Waarvan suikers (g)	9,1	1,6
Vezels (g)	11	2
Eiwit (g)	28	5
Zout (g)	1,1	0,2

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Bereid de bouillon in een pot met deksel voor de **couscous** en breng aan de kook. Haal de pot van het vuur, voeg de **couscous** toe en laat, afgedekt, 10 minuten staan. Roer daarna de **couscous** los met een vork.



2. Snijden

Halveer de **peultjes** (zie Tip). Pers de **citroen** uit. Snijd de **komkommer** en de **tomaat** in blokjes. Pers de **knoflook** of snijd fijn.

Tip: Sommige peultjes hebben draadjes. Haal je die er liever eerst af? Verwijder dan voorzichtig de uiteinden van de peultjes met een mes en trek de draadjes mee.



3. Pompoenpitten roosteren

Verhit een pan met deksel zonder olie op hoog vuur en rooster de **pompoenpitten** tot ze beginnen te poffen. Haal uit de pan en bewaar apart.



4. Peultjes bakken

Verhit ½ el olijfolie per persoon in dezelfde pan op middelhoog vuur. Voeg de **knoflook** en **peultjes** toe en bak 2 - 3 minuten al roerend. Breng op smaak met peper en zout. Voeg 1 el water per persoon toe en kook, afgedekt, nog 4 - 6 minuten, of tot de **peultjes** gaar zijn.

Weetje 🍌 *Wist je dat peultjes veel goede voedingsstoffen bevatten? Ze zijn rijk aan vitamine C voor een sterke weerstand, kalium voor een gezonde bloeddruk en vezels voor gezonde darmen.*



5. Groene saus maken

Ris de blaadjes van de **mint**. Meng in een hoge kom per persoon: 1 el extra vierge olijfolie, 1 el **couscous**, ½ el **citroensap** en 3 el water. Voeg de **peterselie** en de **mintblaadjes** toe. Pureer met een staafmixer tot een gladde saus. Breng op smaak met peper en zout.



6. Serveren

Laat de **tonijn** uitlekken. Meng de **tonijn**, de helft van de groene saus, de **peultjes**, de **komkommer** en de **tomaat** door de **couscous**. Verdeel de **couscous** over diepe borden. Besprenkel met de overige groene saus, garneer met de **pompoenpitten** en breng op smaak met peper en zout.

Eet smakelijk!



Kabeljauw met knoflookbotersaus met prei en sperziebonen

Totale tijd: 45 - 55 min.



Aardappelen



Prei



Sperziebonen



Knoflookteen



Verse bladpeterselie



Kabeljauwfilet



Sjalot



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

De kabeljauw in dit recept is met hengel en lijn gevangen, wat
zorgt voor minimale bijvangst. Mede hierdoor verdient deze
vis het duurzame MSC-keurmerk.



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.

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier, kom, sauteerpan met deksel, keukenpapier, bord, kleine kom, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Prei* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Sperziebonen* (g)	100	200	400	400	600	600
Knoflookteen (stuk(s))	1½	3	4½	6	7½	9
Verse bladpeterselie* (g)	5	10	15	20	25	30
Kabeljauwfilet* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Sjalot (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3

Zelf toevoegen

Zoutarme groentebouillon (ml)	50	100	150	200	250	300
Mosterd (tl)	1	2	3	4	5	6
Wittewijnazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Bloem (el)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaardige] boter (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2895 /692	420 /100
Vetten (g)	32	5
Waarvan verzadigd (g)	14,3	2,1
Koolhydraten (g)	65	9
Waarvan suikers (g)	6,7	1
Vezels (g)	16	2
Eiwit (g)	30	4
Zout (g)	0,8	0,1

Allergenen

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



1. Voorbereiden

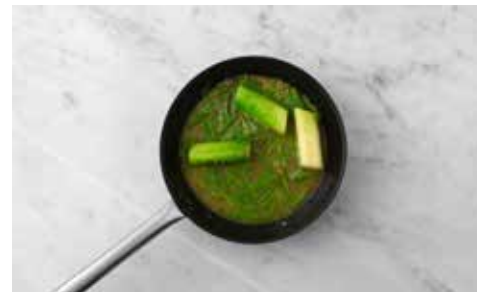
Verwarm de oven voor op 200 graden. Bereid de bouillon. Was de **aardappelen** en snijd in grove stukken. Snijd de **prei** 2 keer in de breedte zodat er 3 gelijke stukken ontstaan. Verwijder de steelaanzet van de **sperziebonen** en halveer ze. Snipper de **sjalot** en pers de **knoflook** of snijd fijn.

Weetje 🍌 *Wist je dat aardappelen supergezond zijn? Ze zitten boordevol vitaminen, zoals vitamine B6 en B11 voor je energieniveau en vitamine C voor een sterke weerstand.*



4. Vis bakken

Strooi 1 el bloem per persoon uit over een bord. Dep de **vis** droog met keukenpapier en breng op smaak met peper en zout. Wentel de **vis** door de bloem. Verhit, wanneer de **aardappelen** bijna klaar zijn, ½ el boter per persoon in een pan op hoog vuur en bak de **vis** 1 - 2 minuten per kant. Haal uit de pan en verdeel over de borden. Verdeel de **peterselie** over de **vis**.



2. Groenten bakken

Meng in een kom de **aardappelen** met ½ el olijfolie per persoon, peper en zout. Verdeel over een bakplaat met bakpapier en bak 30 - 40 minuten in de oven. Verhit ½ el boter per persoon in een sauteerpan met deksel op middelhoog vuur. Bak de **prei**, de helft van de **knoflook** en de helft van de **sjalot** 3 - 4 minuten. Blus af met de bouillon en voeg de **sperziebonen** toe. Breng afgedekt aan de kook. Kook 10 - 12 minuten, of tot de **sperziebonen** beetgaar zijn. Giet daarna af en bewaar apart. De **groenten** mogen afkoelen.



5. Botersaus maken

Voeg ½ el boter per persoon en de overige **knoflook** toe aan de pan van de **vis**. Laat de boter smelten op hoog vuur en wacht tot de boter lichtbruin en schuimig is. Breng op smaak met peper en zout en schenk de gesmolten boter met **knoflook** over de **vis**.



3. Vinaigrette mengen

Maak in een kleine kom een vinaigrette van per persoon: ½ el extra vierge olijfolie, 1 tl wittewijnazijn en 1 tl mosterd. Meng met de overige **sjalot** en breng op smaak met peper en zout. Hak de **bladpeterselie** fijn.



6. Serveren

Meng de **sperziebonen** en **prei** met vinaigrette naar smaak. Verdeel de **groenten** over de borden met **vis**. Serveer met de geroosterde **patatjes**.

Eet smakelijk!

Mediterrane couscous met garnalen

met zongedroogde tomaten en basilicumcrème

Totale tijd: 20 - 30 min.



Knoflookteen



Italiaanse groentemix



Gedroogde oregano



Volkoren couscous



Tomaat



Basilicumcrème



Garnalen



Zongedroogde tomaten



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

In dit recept gebruik je de volkoren variant van couscous.
Deze bevat meer graanvezel en heeft daardoor
gezondheidsvoordelen!



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.

Benodigdheden

Kom, keukenpapier, pan, wok of sauteerpan met deksel

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Italiaanse groentemix* (g)	100	200	300	400	500	600
Gedroogde oregano (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Volkoren couscous (g)	75	150	225	300	375	450
Tomaat (stuk(s))	2	4	6	8	10	12
Basilicumcrème* (ml)	10	15	18	24	33	39
Garnalen* (g)	80	160	240	320	400	480
Zongedroogde tomaten* (g)	20	30	50	70	80	100
Zelf toevoegen						
Zwarte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Zoutarme groentebouillon (ml)	175	350	525	700	875	1050
[Plant aardige] boter (el)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (tl)	1	2	3	4	5	6
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2577 /616	407 /97
Vetten (g)	26	4
Waarvan verzadigd (g)	10,2	1,6
Koolhydraten (g)	67	11
Waarvan suikers (g)	12,7	2
Vezels (g)	12	2
Eiwit (g)	24	4
Zout (g)	1,9	0,3

Allergenen

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



1. Groenten bakken

- Bereid de bouillon.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Verhit ½ el boter per persoon in een wok of sauteerpan met deksel op middelhoog vuur. Voeg de **groentemix**, de **oregano** en de helft van de **knoflook** toe en bak 5 - 6 minuten.
- Haal de pan van het vuur en voeg de **couscous** en de bouillon toe. Laat de **couscous**, afgedekt, 10 minuten wellen.



2. Tomaten mengen

- Snijd de **tomaat** in blokjes en snijd de zongedroogde **tomaten** fijn.
- Meng in een kom de **basilicumcrème** met per persoon: 1 tl zwarte balsamicoazijn en 1 tl extra vierge olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.
- Voeg de **tomaat** en **zongedroogde tomaten** toe en meng met de dressing.



3. Garnalen bakken

- Dep de **garnalen** droog met keukenpapier.
- Verhit ½ el boter per persoon in een pan op middelhoog vuur. Voeg de **garnalen** en de overige **knoflook** toe en bak 3 - 4 minuten. Breng op smaak met peper en zout.

Weetje 🍷 *Wist je dat garnalen weinig calorieën bevatten, maar wel rijk zijn aan eiwitten en calcium?*



4. Serveren

- Meng de **tomaten** met dressing door de **couscous**.
- Verdeel de **couscous** over de borden en schep de **garnalen** erop.
- Besprenkel het geheel met het bakvet van de **garnalen**.

Eet smakelijk!

Romige aardappelsoep met garnalen

met mais, tomaat en kokosmelk

Totale tijd: 35 - 45 min.



Ui



Aardappelen



Paprikapoeder



Laurierblad



Maïs in blik



Tomaat



Garnalen



Kokosmelk



Vissaus



Verse bieslook



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

Deze romige soep is geïnspireerd op chowder, een stevige
soep uit de Verenigde Staten. Wij geven de soep een eigen
twist met garnalen en kokosmelk voor de romigheid.



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.

Benodigdheden

Keukenpapier, zeef, soeppot met deksel, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Paprikapoeder (tl)	1½	3	4½	6	7½	9
Laurierblad (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Mais in blik (g)	70	140	285	285	425	425
Tomaat (stuk(s))	2	4	6	8	10	12
Garnalen* (g)	80	160	240	320	400	480
Kokosmelk (ml)	99	200	298%	399%	498%	599%
Vissaus (ml)	5	10	15	20	25	30
Verse bieslook* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Zelf toevoegen						
Zoutarm groentebouillonblokje (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaardige] boter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Kokend water (ml)	250	500	750	1000	1250	1500
Wittewijnazijn (tl)	1	2	3	4	5	6

Peper en zout naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2728 /652	290 /69
Vetten (g)	34	4
Waarvan verzadigd (g)	22	2,3
Koolhydraten (g)	62	7
Waarvan suikers (g)	14,2	1,5
Vezels (g)	19	2
Eiwit (g)	22	2
Zout (g)	3,5	0,4

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Breng de aangegeven hoeveelheid water aan de kook.
- Snipper de **ui**. Schil de **aardappelen** en snijd in blokjes van 1 - 1½ cm.
- Verhit de boter in een soeppot met deksel op middelhoog vuur. Fruit de **ui** 3 minuten. Breng op smaak met zout.
- Voeg het **paprikapoeder** en het **laurierblad** toe en bak nog 1 minuut.



2. Groenten snijden

- Voeg de **aardappelen** toe aan de soeppot. Schenk het kokende water erbij en verkruiemel ½ bouillonblokje per persoon erboven (zie Tip).
- Kook de **aardappelen**, afgedekt, in 12 - 15 minuten gaar.
- Snijd de **tomaat** in grove stukken en snijd de **bieslook** fijn.
- Giet de **mais** af.

Tip: Zowel bouillon als garnalen bevatten relatief veel zout. Let jij op je zoutinname? Halveer dan de hoeveelheid van het bouillonblokje of gebruik natriumarme bouillon.



3. Garnalen bakken

- Dep de **garnalen** droog met keukenpapier.
- Verhit de olijfolie in een pan op hoog vuur en bak de **garnalen** in 2 minuten rondom bruin. Ze hoeven nog niet gaar te zijn.
- Breng op smaak met peper en zout, haal uit de pan en bewaar apart.

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



4. Soep koken

- Voeg de **mais**, de **tomaat**, de **kokosmelk** en de **vissaus** (let op: zout! Voeg geleidelijk toe en proef goed tussendoor) toe aan de soeppot met **aardappelen** en kook 2 minuten mee.
- Voeg de **garnalen**, inclusief het bakvet uit de pan, toe. Verhit nog 1 minuut.
- Meng vervolgens de wittewijnazijn en de helft van de **bieslook** door de soep.
- Verdeel de soep over diepe borden en garneer met de overige **bieslook**.



Zalmfilet met frisse couscous

met appelsienmayo, Afrikaanse kruidenmix en veldsla

Totale tijd: 20 - 30 min.



Zalmfilet



Volkoren couscous



Ui



Wortel



Veldsla



Afrikaanse kruidenmix



Handsinaasappel



Verse dille, munt & bladpeterselie



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.



Klaar om te koken?

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

Benodigheden

Pan met deksel, pot met deksel, 2x kleine kom, pan, citroenrasp

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Zalmfilet* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Volkoren couscous (g)	75	150	225	300	375	450
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Wortel* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Veldsla* (g)	20	40	60	80	100	120
Afrikaanse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Handsinaasappel* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Verse dille, munt & bladpeterselie* (g)	5	10	15	20	25	30

Zelf toevoegen

Honing (el)	1	2	3	4	5	6
Zoutarme groentebouillon (ml)	100	200	300	400	500	600
Olijfolie (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
[Plantaardige] boter (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaardige] mayonaise (el)	1	2	3	4	5	6
Wittewijnazijn (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)	3711 / 887	583 / 139
Vetten (g)	42	7
Waarvan verzadigd (g)	9,3	1,5
Koolhydraten (g)	88	14
Waarvan suikers (g)	30,4	4,8
Vezels (g)	15	2
Eiwit (g)	32	5
Zout (g)	1,5	0,2

Allergenen

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



1. Couscous bereiden

Bereid de bouillon in een pot met deksel voor de **couscous**. Haal de pot van het vuur, voeg de **couscous** toe en laat, afgedekt, 10 minuten staan. Roer de **couscous** los met een vork. Snijd ondertussen de **ui** in halve ringen en de **wortel** in schijfjes.



4. Couscous afmaken

Rasp de **appelsien** met een fijne rasp. Snijd met een scherp mes de schil en het witte vlies van de **appelsien**. Snijd de vruchtvliespartjes los van de vliezen, zodat je het vruchtvlies er gemakkelijk met je mes tussenuit kan halen. Snijd de **verse kruiden** fijn. Voeg de **appelsien**, **verse kruiden** en **couscous** toe aan de pan met **wortel** en **ui**. Besprenkel met extra vierge olijfolie naar smaak en meng goed. Breng op smaak met peper en zout.



2. Groenten bakken

Verhit de olijfolie in een pan met deksel op middelhoog vuur. Voeg de **wortel**, de helft van de **ui** en 30 ml water per persoon toe. Dek de pan af en stoof 5 minuten. Haal het deksel van de pan en bak nog 3 minuten. Breng op smaak met peper en zout.



5. Appelsienmayo maken

Meng in een kleine kom de mayonaise met de wittewijnazijn, ½ el water per persoon en **appelsienrasp** naar smaak. Breng op smaak met peper en zout.



3. Zalm bakken

Verhit de boter in een pan op middelhoog vuur. Voeg de **zalmfilet** en overige **ui** toe en bak de **zalmfilet** 2 - 3 minuten op de huid. Meng ondertussen in een kleine kom de **Afrikaanse kruidenmix** met de honing. Draai de **zalm** om, verdeel de kruidenhoning over de **zalm** en bak nog 1 - 2 minuten op de andere kant. Voeg 1 el water per persoon toe en laat de saus 1 minuut indikken.

Weetje 🍋 *Wist je dat zalm essentiële vetzuren bevat zoals omega 3? Deze moet je uit je voeding opnemen, want je lichaam kan deze niet zelf aanmaken. Je krijgt al voldoende omega-3 binnen als je 1 keer per week vis eet, bij voorkeur vette vis zoals haring of zalm.*



6. Serveren

Verdeel de **veldsla** over diepe borden. Schep de **couscous** en de **zalm** erop. Besprenkel met de honingsaus uit de pan. Garneer het gerecht met de appelsienmayo.

Eet smakelijk!



Tempeh in zoete sojasaus met rijst

met sperziebonen, cashews en gefrituurde uitjes

Totale tijd: 30 - 40 min.



Tempehblokkjes



Jasmijnrijst



Sperziebonen



Ui



Knoflookteen



Gemberpuree



Wortelschijfjes



Cashewstukjes

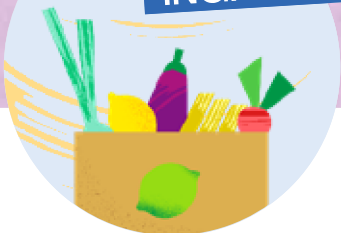


Sojasaus



Gefrituurde uitjes

SPECIAAL
INGREDIËNT



Speciaal ingrediënt in je box! Tempeh is afkomstig uit Indonesië en wordt traditioneel gemaakt door sojabonen te fermenteren en in te pakken in bananenbladeren. Wat vond je van dit ingrediënt? Scan de QR-code en laat het ons weten.

Klaar om te koken?

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

Benodigheden

Kom, grote sauteerpan met deksel, pot met deksel, zeef, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Tempehblokkjes* (g)	80	160	240	320	400	480
Jasmijnrijst (g)	75	150	225	300	375	450
Sperziebonen* (g)	75	150	300	300	450	450
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Gemberpuree* (g)	5	10	15	20	25	30
Wortelschijfjes* (g)	75	150	225	300	375	450
Cashewstukjes (g)	10	20	30	40	50	60
Sojasaus (ml)	10	20	30	40	50	60
Gefrituurde uitjes (g)	10	15	25	30	40	45
Zelf toevoegen						
Zonnebloemolie (el)	1	2	3	4	5	6
[Zoutarme] ketjap manis (tl)	1	2	3	4	5	6
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3017 / 721	728 / 174
Vetten (g)	28	7
Waarvan verzadigd (g)	4,8	1,2
Koolhydraten (g)	87	21
Waarvan suikers (g)	12,7	3,1
Vezels (g)	5	1
Eiwit (g)	28	7
Zout (g)	2,3	0,6

Allergenen

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



1. Rijst koken

Breng water aan de kook in een ruime pot met deksel voor de **rijst**. Meng in een kom de ketjap met de **tempehblokkjes** en zet apart. Kook de **rijst** 10 - 12 minuten in de pot met deksel. Giet daarna af en laat afgedekt staan.



2. Snijden

Verwijder de steelaanzet van de **sperziebonen**. Snipper de **ui**. Pers de **knoflook** of snijd fijn.

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.



3. Sperziebonen koken

Schenk een bodempje water in een grote sauteerpan met deksel. Voeg een snuifje zout en de **sperziebonen** toe. Breng afgedekt aan de kook en laat 6 - 8 minuten zachtjes koken. Giet daarna af in een vergiet en laat uitstomen.



4. Groenten bakken

Verhit de helft van de zonnebloemolie in dezelfde grote sauteerpan met deksel op middelhoog vuur. Bak de **ui**, **knoflook** en **gemberpuree** 3 - 4 minuten. Voeg de **wortelschijfjes** toe en bak 5 - 7 minuten mee. Voeg de **sperziebonen** toe en bak nog 2 minuten. Breng op smaak met peper en zout.



5. Tempeh bakken

Verhit ondertussen de overige zonnebloemolie in een pan op middelhoog vuur. Voeg, zodra de olie goed heet is, de **tempehblokkjes** toe en bak 4 - 5 minuten. Voeg de **sojasaus** en 1 el water per persoon toe. Roer goed door en bak nog 1 minuut.



6. Serveren

Verdeel de **rijst** en de **groenten** over de borden. Schep de **tempeh** met de saus op de **rijst**. Garneer met de **cashewstukjes** en de **gefrituurde uitjes**.

Eet smakelijk!

Kalfsburger met mosterdroomsaus

met aardappelpuree, sperziebonen en wortel

Totale tijd: 30 - 40 min.



Sperziebonen



Wortel



Aardappelen



Ui



Knoflookteen



Kalfsburger



Culinaire room



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

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



Klaar om te koken?

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

Benodigheden

Aluminiumfolie, 2x pot, aardappelstamper, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Sperziebonen* (g)	150	300	450	600	750	900
Wortel* (stuk(s))	½	1	1	1	2	2
Aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Kalfsburger* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Culinaire room (g)	50	100	150	200	250	300

Zelf toevoegen

[Plantaardige] boter (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Zoutarm groentebouillonblokje (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Mosterd (tl)	2	4	6	8	10	12
Rodewijnazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Water voor saus (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)	3301/789	469/112
Vetten (g)	48	7
Waarvan verzadigd (g)	26,1	3,7
Koolhydraten (g)	57	8
Waarvan suikers (g)	10,1	1,4
Vezels (g)	19	3
Eiwit (g)	31	4
Zout (g)	2	0,3

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Breng in 2 ruime potten water aan de kook voor de **aardappelen** en de **groenten**. Verwijder de steelaanzet van de **sperziebonen**. Snijd de **wortel** in schijfjes. Was of schil de **aardappelen** en snijd in grove stukken.



4. Burger bakken

Verhit ½ el boter per persoon in een pan op middelhoog vuur. Bak de **kalfsburger** 5 minuten per kant, of tot de **burger** gaar is. Bak de helft van de **ui** en de helft van de **knoflook** mee. Haal de **burger** uit de pan en houd warm onder aluminiumfolie. Verlaag het vuur en voeg de **culinaire room** en per persoon: 2 el water, ½ el rodewijnazijn en 1 tl mosterd toe. Breng aan de kook en laat 2 - 3 minuten indikken. Breng op smaak met peper en zout.



2. Puree maken

Kook de **aardappelen** met ¼ bouillonblokjes per persoon in 12 - 15 minuten gaar. Giet daarna af en stamp de **aardappelen** met een aardappelstamper tot een puree. Voeg een scheutje melk en per persoon: ½ el boter en 1 tl mosterd toe. Breng op smaak met peper en zout.



5. Groenten op smaak brengen

Voeg vlak voor serveren de overige **ui**, de overige **knoflook** en ½ el boter per persoon toe aan de pot met **sperziebonen** en **wortel**. Verhit nog 1 - 2 minuten. Breng op smaak met peper en zout.



3. Groenten koken

Kook in de andere pot de **sperziebonen** en **wortel** in 8 - 10 minuten gaar. Giet daarna af en laat uitstomen. Snipper ondertussen de **ui** en pers de **knoflook** of snijd fijn.

Weetje 🍌 Sperziebonen zijn rijk aan kalium, wat bijdraagt aan het behoud van een gezonde bloeddruk. Ze zijn ook rijk aan ijzer en foliumzuur, belangrijke voedingsstoffen voor een energiek gevoel.



6. Serveren

Verdeel de aardappelpuree en de **groenten** over de borden. Leg de **burger** erbij en serveer met de mosterdroomsaus.

Eet smakelijk!

Linguine met gebakken kastanjechampignons

met salieboter, zongedroogde tomaten en rucola

Totale tijd: 20 - 30 min.



Ui



Knoflookteen



Verse salie



Linguine



Kastanjechampignons



Zonnebloempitten



Zongedroogde tomaten



Mascarpone



Rucola



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

Een verschil met de normale champignon, is dat de
kastanjechampignon minder vocht bevat. Deze zal daarom
minder slinken dan je gewend bent van de witte champignon.



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.

Benodigdheden

Pot, steelpan, sauteerpan of grote pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Ui (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Verse salie* (g)	5	10	15	20	25	30
Linguine (g)	90	180	270	360	450	540
Kastanjechampignons* (g)	125	250	375	500	625	750
Zonnebloempitten (g)	5	10	15	20	25	30
Zongedroogde tomaten* (g)	30	50	70	100	120	150
Mascarpone* (g)	25	50	75	100	125	150
Rucola* (g)	20	40	60	80	100	120
Zelf toevoegen						
Wittewijnazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
[Plantaar]dige boter (el)	2	4	6	8	10	12
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3347 /800	851 /203
Vetten (g)	46	12
Waarvan verzadigd (g)	25	6,4
Koolhydraten (g)	74	19
Waarvan suikers (g)	10,4	2,6
Vezels (g)	8	2
Eiwit (g)	19	5
Zout (g)	0,4	0,1

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Snipper de **ui**. Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Snijd de **salieblaadjes** in reepjes.
- Breng water met een flinke snuif zout aan de kook in een ruime pot voor de **pasta**. Kook de **pasta** in 12 - 14 minuten gaar. Bewaar wat van het kookvocht, giet af en laat uitstomen.
- Snijd de **kastanjechampignons** in schijfjes.

Weetje 🍏 Deze maaltijd is niet alleen lekker snel te bereiden, maar bevat ook nog eens 200 gram groente en weinig zout. Lekker, gemakkelijk én goed voor een gezonde bloeddruk!



2. Champignons bakken

- Verhit een sauteerpan of grote pan zonder olie op middelhoog vuur. Rooster de **zonnebloempitten** tot ze beginnen te kleuren. Haal uit de pan en bewaar apart.
- Verhit de olijfolie in dezelfde grote pan op middelhoog vuur. Fruit de **ui** 2 minuten.
- Voeg de **knoflook** en **kastanjechampignons** toe en bak 6 minuten.
- Blus af met de wittewijnazijn. Breng op smaak met peper en zout.



3. Pasta mengen

- Verhit de boter in een steelpan op laag vuur. Voeg de **salie** toe en laat 3 minuten zachtjes bakken. Breng op smaak met peper en zout.
- Snijd ondertussen de **zongedroogde tomaten** in reepjes.
- Voeg de **pasta**, **mascarpone** en 30 ml kookvocht per persoon toe aan de steelpan met salieboter en meng goed door.



4. Serveren

- Verdeel de **rucola** over de borden.
- Schep de **pasta** erbovenop.
- Schep de **kastanjechampignons** op de **pasta**.
- Garneer met de **zongedroogde tomaten** en de **zonnebloempitten**.

Eet smakelijk!

Pangasiusfilet met bieslooksaus

met gebakken patatjes en wortel uit de oven

Totale tijd: 40 - 50 min.



Wortel



Gele wortel



Aardappelen



Gedroogde tijm



Verse bieslook



Biologische volle yoghurt



Citroen



Pangasiusfilet



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

Pangasius is een vis afkomstig uit Zuidoost-Azië. Qua smaak en textuur is het vergelijkbaar met kabeljauw en schelvis, en het is een geweldige bron van omega-3-vetzuren en eiwitten.



Klaar om te koken?

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

Benodigheden

Bakplaat met bakpapier, sauteerpan met deksel, grote kom, keukenpapier, kleine kom, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Wortel* (stuk(s))	1	1	2	2	3	3
Gele wortel* (stuk(s))	¾	1	2	2	3	3
Aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Gedroogde tijm (zakje(s))	¾	¾	1	1½	1½	2
Verse bieslook* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Biologische volle yoghurt* (g)	25	50	75	100	125	150
Citroen* (stuk(s))	¾	¾	1	1½	1½	2
Pangasiusfilet* (g)	100	200	300	400	500	600
Zelf toevoegen						
Mosterd (tl)	¾	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	2	4	6	8	10	12
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2464 /589	398 /95
Vetten (g)	28	5
Waarvan verzadigd (g)	5,2	0,8
Koolhydraten (g)	56	9
Waarvan suikers (g)	6,2	1
Vezels (g)	15	2
Eiwit (g)	25	4
Zout (g)	0,6	0,1

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 lange dunne staafjes van 1 cm dik. Was of schil de **aardappelen** en snijd in partjes.

Weetje 🍌 *Wist je dat dit gerecht door de wortels rijk is aan vitamine A? Deze vitamine is belangrijk voor de groei, je afweersysteem en gezonde ogen. Daarnaast is dit gerecht laag in zout en rijk aan vezels.*



2. Aardappelen bakken

Verhit ½ el olijfolie per persoon in een sauteerpan met deksel op middelhoog vuur en bak de **aardappelen**, afgedekt, 30 - 35 minuten. Haal na 20 minuten het deksel van de pan. Schep regelmatig om. Breng op smaak met peper en zout.



3. Wortel roosteren

Meng in een grote kom de **wortelstaafjes** met de **tijm** en 1 el olijfolie per persoon. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel de **wortelstaafjes** over een bakplaat met bakpapier en bak 20 - 25 minuten in de oven (zie Tip). Schep halverwege om en voeg indien nodig wat extra olijfolie toe. De **wortels** zijn klaar wanneer de uiteinden donker beginnen te kleuren en de binnenkant zacht is.

Tip: De oventijd van de wortel kan langer zijn als je een combi-oven of elektrische oven gebruikt. Prik erin met een vork. Gaat dit makkelijk? Dan zijn ze gaar.



4. Bieslooksaus maken

Snijd de **verse bieslook** fijn. Meng in een kleine kom de **yoghurt**, de **bieslook** en de mosterd. Breng op smaak met peper en zout. Snijd de **citroen** in 6 partjes.



5. Vis bakken

Dep de **vis** droog met keukenpapier. Verhit ½ el olijfolie per persoon in een pan op middelhoog vuur. Bak de **vis** 2 - 3 minuten per kant, of tot de **vis** gaar is. Haal uit de pan en breng op smaak met peper en zout. Voeg de bieslooksaus en het sap van 1 **citroenpartje** per persoon toe aan de pan en roer goed door.



6. Serveren

Verdeel de **wortels** en **patatjes** over de borden. Leg de **vis** ernaast en serveer met de bieslooksaus en de overige **citroenpartjes**.

Eet smakelijk!

Varkenshaas met rodewijnsaus en aardappel-bieslookpuree met geroosterde pompoen en appel

Totale tijd: 25 - 35 min.



Aardappelen



Appel



Pompoenblokjes



Varkenshaas



Ui



Knoflookteen



Rode wijn



Gedroogde tijm



Verse bieslook



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

Varkenshaas is een relatief mager stukje varkensvlees en zit
vol B-vitamines - perfect voor een gebalanceerde maaltijd
dus!



Klaar om te koken?

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

Benodigheden

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

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Appel* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Pompoenblokjes* (g)	150	300	450	600	750	900
Varkenshaas* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Rode wijn (ml)	40	75	115	150	190	225
Gedroogde tijm (zakje(s))	½	½	½	¾	¾	1
Verse bieslook* (g)	5	10	15	20	25	30

Zelf toevoegen

Zoutarme runderbouillon (ml)	75	150	225	300	375	450
Mosterd (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaardige] boter (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Bloem (tl)	1	2	3	4	5	6
[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)	2619 / 626	335 / 80
Vetten (g)	28	4
Waarvan verzadigd (g)	14,7	1,9
Koolhydraten (g)	58	7
Waarvan suikers (g)	15,7	2
Vezels (g)	13	2
Eiwit (g)	35	4
Zout (g)	1,2	0,2

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 180 graden. Bereid de bouillon. Was of schil de **aardappelen** en snijd in grove stukken. Zet de **aardappelen** onder water in een pot met deksel, voeg een snuif zout toe en kook, afgedekt, in 12 - 15 minuten gaar. Bewaar wat van het kookvocht, giet af en laat afgedekt staan.



4. Saus maken

Verhit ondertussen ½ el boter per persoon in dezelfde pan op middelmatig vuur. Voeg **ui** en **knoflook** toe en bak 3 - 4 minuten. Voeg de **rode wijn** en ½ tl **tijm** per persoon toe, breng aan de kook en laat 2 - 3 minuten zachtjes koken. Voeg de bouillon en de bloem toe, breng opnieuw aan de kook en laat zachtjes indikken tot serveren. Breng op smaak met peper.



2. Roosteren

Was of schil de **appel**, verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in partjes. Meng in een kom de **appel** en **pompoenblokjes** met de olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel de **appel** en **pompoenblokjes** over een bakplaat met bakpapier, maar houd wat ruimte over voor de **varkenshaas**. Bak de **appel** en **pompoenblokjes** 5 - 10 minuten in de oven.

Weetje 🍏 *Wist je dat vitamine A een belangrijke rol speelt in ons vermogen om te kunnen zien in het schemerdonker en goed is voor de gezondheid van je huid, haar en nagels? 200 gram pompoen bevat al de helft van de ADH vitamine A.*



5. Puree maken

Stamp de **aardappelen** met een aardappelstamper tot een grove puree. Voeg een scheutje melk en de mosterd toe en breng flink op smaak met peper en zout. Snijd de **bieslook** fijn en meng de helft van de **bieslook** door de aardappelpuree.



3. Varkenshaas bakken

Verhit ondertussen 1 el boter per persoon in een pan op hoog vuur. Bestrooi de **varkenshaas** met peper en zout. Bak de **varkenshaas** in 3 - 4 minuten rondom bruin. Snijd ondertussen de **ui** in dunne halve ringen en pers de **knoflook** of snijd fijn. Leg de **varkenshaas** in een ovenschaal en bak de laatste 10 - 15 minuten mee in de oven.



6. Serveren

Verdeel de puree over de borden en leg de **varkenshaas** erbij. Schenk de rodevijnsaus over de **varkenshaas**. Serveer de **appel** en **pompoenblokjes** ernaast. Garneer het gerecht met de overige **bieslook**.

Eet smakelijk!



Garnalen in knoflookmarinade met parelcouscous

met zachte geitenkaas, leccino-olijven en noten-kruidengarnering

Totale tijd: 25 - 35 min.



Parelcouscous



Knoflookteen



Garnalen



Courgette



Venkel



Walnootstukjes



Verse dragon en kervel



Verse geitenkaas



Leccino-olijven



Olijfolie met citroen



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

De in knoflook gemarineerde garnalen en zoute leccino-olijven vormen een goede combinatie. Het resultaat is een feestelijk gerecht vol smaak!



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.

Benodigdheden

Kom, sauteerpan, pot met deksel, saladekom, kleine kom, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Parelcouscous (g)	75	150	225	300	375	450
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Garnalen* (g)	120	240	360	480	600	720
Courgette* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Venkel* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Walnootstukjes (g)	20	40	60	80	100	120
Verse dragon en kervel* (g)	5	10	15	20	25	30
Verse geitenkaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Leccino olijven* (g)	10	20	30	40	50	60
Olijfolie met citroen (ml)	4	8	12	16	20	24
Zelf toevoegen						
Zoutarme groentebouillon (ml)	250	500	750	1000	1250	1500
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
[Plant aardige] boter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3489 / 834	481 / 115
Vetten (g)	46	6
Waarvan verzadigd (g)	13,1	1,8
Koolhydraten (g)	62	8
Waarvan suikers (g)	7,8	1,1
Vezels (g)	12	2
Eiwit (g)	37	5
Zout (g)	2,6	0,4

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Bereid de bouillon in een pot met deksel voor de **parelcouscous**. Kook de **parelcouscous**, afgedekt, 12 - 14 minuten. Giet daarna af en spoel kort af onder warm water.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Meng in een kom **garnalen** met de olijfolie en de **knoflook**. Laat marinieren tot gebruik.



3. Garnering maken

- Ris de blaadjes van de **dragontakjes** en snijd grof. Snijd de **kervel** fijn.
- Meng in een kleine kom de **walnootstukjes** met de helft van de **verse kruiden**.
- Verkruimel de **geitenkaas** en snijd de **leccino-olijven** in schijfjes.
- Verhit dezelfde pan op middelhoog vuur en bak de **garnalen** met de marinade 3 minuten, of tot de **garnalen** roze kleuren.



2. Groenten bakken

- Snijd ondertussen de **courgette** in halve maantjes van ½ cm dik.
- Halveer de **venkel**, snijd in kwarten en verwijder de harde kern. Houd eventueel **venkeloof** apart. Snijd de **venkel** in kleine blokjes.
- Verhit de boter in een sauteerpan op middelhoog vuur en bak de **venkel** 5 minuten (zie Tip).
- Voeg de **courgette** toe en bak nog 10 - 12 minuten, of tot de groenten gaar zijn.
- Verhit een pan zonder olie op middelhoog vuur en bak de **walnootstukjes** tot ze beginnen te kleuren. Haal uit de pan en bewaar apart.

Tip: Kook je voor meer dan 2 personen? Gebruik dan meerdere sauteerpannen.



4. Serveren

- Meng in een saladekom de **parelcouscous** met de **leccino-olijven**, **courgette**, **venkel** en de overige **verse kruiden**. Breng op smaak met peper en zout.
- Schep de **parelcouscous** op de borden, verdeel de **geitenkaas** erover en schep de **garnalen** ernaast. Besprenkel de **garnalen** met de **olijfolie met citroen**.
- Garneer met de noten-kruidengarnering en het eventuele **venkeloof**.

Steak met rodewijnsaus

met appel-witloofsalade en Italiaans gekruide aardappelpartjes

Totale tijd: 25 - 35 min.



Steak



Aardappelpartjes



Italiaanse kruiden



Sjalot



Knoflookteen



Rode wijn



Gedroogde tijm



Witloof



Appel



Yoghurd dressing



Rucola en veldsla



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

Appels produceren een stofje waardoor ander fruit sneller
gaat rijpen. Bewaar je de appels tussen de rest van je fruit?
Let dan op dat het andere fruit wat sneller zal rijpen.



Klaar om te koken?

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

Benodigheden

Aluminiumfolie, saladekom, kleine steelpan, 2x pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Steak* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Aardappelpartjes (g)	200	400	600	800	1000	1200
Italiaanse kruiden (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Sjalot (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Rode wijn (ml)	40	75	115	150	190	225
Gedroogde tijm (zakje(s))	¼	½	¾	1	1½	2
Witloof* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Appel* (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Yoghurtdressing* (g)	20	40	60	80	100	120
Rucola en veldsla* (g)	30	60	90	120	150	180

Zelf toevoegen

Olijfolie (el)	¼	1	1½	2	2½	3
Zoutarme runder- of groentebouillon (ml)	75	150	225	300	375	450
[Plantaarde]e boter (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Extra vierge olijfolie			naar smaak			
Peper en zout			naar smaak			

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3155 / 754	442 / 106
Vetten (g)	45	6
Waarvan verzadigd (g)	20,1	2,8
Koolhydraten (g)	51	7
Waarvan suikers (g)	14,4	2
Vezels (g)	12	2
Eiwit (g)	32	4
Zout (g)	0,8	0,1

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Haal de **steak** en boter uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen (zie Tip). Verhit de olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Bak de **aardappelpartjes** met de **Italiaanse kruiden** in 20 - 23 minuten goudbruin en knapperig. Schep regelmatig om. Breng op smaak met peper en zout.

Tip: Voor het beste resultaat haal je de steak al een halfuur tot een uur voordat je begint met koken uit de koelkast. Verwijder de verpakking en dep het vlees droog met keukenpapier.



4. Snijden

Snijd ondertussen de onderkant van de **witloofstronken** en snijd de **witloof** doormidden. Verwijder de harde kern en snijd de **witloof** in dunne ringen. Verwijder het klokhuis van de **appel** en snijd de **appel** in schijfjes.



2. Saus maken

Bereid de bouillon. Snipper de **sjalot**. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Verhit ½ el boter per persoon in een kleine steelpan op middelmatig vuur. Voeg de **sjalot** en **knoflook** toe en bak 3 - 4 minuten. Voeg de **rode wijn** en ½ tl **tijm** per persoon toe, breng aan de kook en laat 2 - 3 minuten zachtjes koken. Voeg vervolgens de bouillon toe, breng opnieuw aan de kook en laat 5 - 10 minuten reduceren (zie Tip).

Tip: Laat langer reduceren of voeg ½ tl bloem per persoon toe en meng goed door voor een dikkere saus.



5. Salade maken

Meng in een saladekom de **witloof** en de **appel** met de **yoghurtdressing**. Breng op smaak met extra vierge olijfolie naar smaak, peper en zout. Meng vlak voor serveren de **rucola en veldsla** erdoorheen.



3. Steak bakken

Verhit 1 el boter per persoon in een pan op hoog vuur. Leg, zodra de boter goed heet is, de **steak** in de pan. Bak de **steak** 1 - 3 minuten per kant (zie Tip). Haal uit de pan, breng op smaak met peper en laat rusten onder aluminiumfolie.

Tip: Bak de steak eventueel langer of korter, afhankelijk van hoe je je biefstuk het liefst eet.



6. Serveren

Verdeel de **aardappelpartjes** over de borden. Snijd de **steak** tegen de draad in in dunne sneetjes en leg naast de **aardappelpartjes**. Schenk de rodewijnsaus over het **vlees**. Serveer met de appel-witloofsade.

Eet smakelijk!



Teriyakizalm met sojabonen

met knoflookrijst, broccolini en furikake

Totale tijd: 25 - 35 min.



Knoflookteen



Witte langgraanrijst



Wortel



Broccolini



Zalmfilet



Teriyakisaus



Furikake



Sojabonen



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

Broccolini, ook wel bimi genoemd, is een combinatie van
broccoli en Chinese broccoli. Vergeleken met de licht bittere
smaak van gewone broccoli is broccolini milder, met een
zoetere, aardse smaak.



Klaar om te koken?

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

Benodigheden

Kom, pot met deksel, dunschiller of kaasschaaf, pan, wok of sauteerpan met deksel

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Knoflookteen (stuk(s))	½	1	1½	2	2½	3
Witte langgraanrijst (g)	75	150	225	300	375	450
Wortel* (stuk(s))	1	1	2	2	3	3
Broccoli* (g)	100	200	300	400	500	600
Zalmfilet* (g)	120	240	360	480	600	720
Teriyakisaus (g)	25	50	75	100	125	150
Furikake (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Sojabonen* (g)	25	50	75	100	125	150
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zonnebloemolie (el)	1	2	3	4	5	6
Wittewijnazijn (el)	2	4	6	8	10	12
Suiker (tl)	1	2	3	4	5	6
Zoutarm groentebouillonblokje (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Water (ml)	200	400	600	800	1000	1200
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3619 /865	525 /126
Vetten (g)	41	6
Waarvan verzadigd (g)	6,6	1
Koolhydraten (g)	82	12
Waarvan suikers (g)	18,8	2,7
Vezels (g)	7	1
Eiwit (g)	37	5
Zout (g)	2,4	0,3

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 el olijfolie per persoon in een pot met deksel op laag vuur en fruit de **knoflook** 1 - 2 minuten. Voeg de **rijst** en de aangegeven hoeveelheid water toe en verkruimel ¼ groentebouillonblokje per persoon boven de pot. Kook de **rijst**, afgedekt, 12 - 15 minuten. Haal daarna de pot van het vuur en laat de **rijst**, afgedekt, nog 5 minuten in de pot nagaren. Giet af indien nodig.



4. Zalm bakken

Verhit de overige zonnebloemolie in een pan op middelhoog vuur en bak de **zalmfilet** 3 - 4 minuten op de huid. Verdeel de **teriyakisaus** over de **zalmfilet** en verlaag het vuur. Draai de **zalm** om en bak nog 1 - 2 minuten op de andere kant, met de huid omhoog. Breng op smaak met peper en zout.



2. Wortel bereiden

Schaaf met een dunschiller of kaasschaaf dunne linten van de **wortel**. Meng in een kom de wittewijnazijn met de suiker. Voeg de **wortel** toe aan de kom, breng op smaak met zout en houd apart tot gebruik.

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. Vitamine A zit ook ook in bijvoorbeeld boerenkool, spinazie, broccoli en ei.*



5. Saus maken

Haal de **zalm** uit de pan. Voeg 1 el water per persoon toe aan de pan en roer goed door.



3. Broccoli bakken

Snij de **broccoli** in stukken van 4 cm. Verhit de helft van de zonnebloemolie in een wok of sauteerpan met deksel op middelhoog vuur. Bak de **broccoli** 2 minuten. Voeg vervolgens 30 ml water per persoon toe en stoom, afgedekt, nog 3 - 5 minuten. Breng op smaak met peper en zout.



6. Serveren

Verdeel de knoflookrijst over de borden. Leg de **broccoli**, zoetzure **wortel**, **sojabonen** en **zalm** erbovenop. Besprenkel met de **teriyakisaus** uit de pan. Garneer het gerecht met de **furikake**.

Eet smakelijk!



Gevulde kipfilet met geitenkaas en spinazie

met pesto aardappeltjes, groene salade en pompoenpitten

Totale tijd: 35 - 45 min.



Aardappelen



Pompoenpitten



Verse geitenkaas



Sperziebonen



Citroen



Pesto genovese



Spinazie



Kipfilet



Courgette



Honing-
mosterddressing



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

Je serveert vanavond een restaurantwaardige maaltijd. De
kipfilet gevuld met spinazie en geitenkaas zal bij iedereen in
de smaak vallen!



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.

Benodigdheden

Sauteerpan met deksel, ovenschaal, pot met deksel, bakpapier, dunschiller of kaasschaaf, saladekom, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Pesto genovese* (g)	20	40	60	80	100	120
Pompoenpitten (g)	5	10	15	20	25	30
Spinazie* (g)	50	100	100	200	200	300
Verse geitenkaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Kipfilet* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Sperziebonen* (g)	100	200	300	400	500	600
Courgette* (stuk(s))	¼	½	1	1	1½	1½
Citroen* (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Honing-mosterddressing* (g)	20	40	60	80	100	120
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Peper en zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3159 / 755	500 / 119
Vetten (g)	44	7
Waarvan verzadigd (g)	12,3	1,9
Koolhydraten (g)	42	7
Waarvan suikers (g)	4,8	0,8
Vezels (g)	12	2
Eiwit (g)	47	7
Zout (g)	1,1	0,2

Allergenen

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



1. Aardappelen bakken

Verwarm de oven voor op 200 graden. Was de **aardappelen** en snijd in blokjes. Verhit 1 el olijfolie per persoon in een sauteerpan met deksel op middelhoog vuur en bak de **aardappelen**, afgedekt, 25 - 30 minuten. Schep regelmatig om en haal na 15 minuten het deksel van de pan. Voeg ½ el **pesto** per persoon toe en schep om. Breng op smaak met peper en zout.



2. Vulling maken

Verhit een pan zonder olie op hoog vuur en rooster de **pompoenpitten** tot ze beginnen te poffen. Haal uit de pan en bewaar apart. Verhit ½ el olijfolie per persoon in dezelfde pan op middelhoog vuur en bak de helft van de **spinazie** 2 - 3 minuten, of tot de **spinazie** is geslonken. Voeg ⅔ van de **geitenkaas** en de overige **groene pesto** toe en roer goed door.



3. Kip vullen

Snijd de **kipfilet** in de lengte open, maar niet helemaal door. Leg de **kipfilet** in een met bakpapier beklede ovenschaal. Vul de **kipfilet** met het spinazie-geitenkaasmengsel, vouw dicht en breng op smaak met peper en zout. Bak de kipfilet 15 - 20 minuten in de oven.



4. Groenten bereiden

Schaaf met een kaasschaaf of dunschiller linten van de **courgette**. Breng water met een snuif zout aan de kook in een pot met deksel. Verwijder de steelaanzet van de **sperziebonen**. Kook de **sperziebonen** 6 - 8 minuten in de pot met deksel. Giet daarna af en spoel af met koud water. Snijd de **citroen** in partjes.



5. Salade maken

Meng in een saladekom de **courgette**, de **sperziebonen** en de overige **spinazie** met de **honing-mosterddressing**. Breng op smaak met peper en zout.

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.



6. Serveren

Verdeel de pesto-aardappelen over de borden. Snijd de gevulde **kipfilet** in sneetjes en serveer eraast. Verkruimel de overige **geitenkaas** erover. Serveer met de salade en de **citroenpartjes**. Garneer het gerecht met de **pompoenpitten**.

Eet smakelijk!

Smokey conchiglie met burrata en basilicum

met rode puntpaprika en pecorino

Totale tijd: 25 - 35 min.



Conchiglie



Ui



Knoflookteen



Rode puntpaprika



Midden-Oosterse
kruidenmix



Tomaat



Tomatenblokjes
met knoflook en ui



Smokey
tomatenketchup



Geraspte pecorino DOP



Vers basilicum



Burrata



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

Burrata bestaat uit een zakje van mozzarella gevuld met een
mengsel van room en fijngesneden mozzarella. Vroeger was
het dé manier om restjes mozzarella op te maken.



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.

Benodigdheden

Sauteerpan, pot

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Conchiglie (g)	90	180	270	360	450	540
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Rode puntpaprika* (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Midden-Oosterse kruidenmix (zakje(s))	½	1	1½	2	2½	3
Tomaat (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Tomatenblokjes met knoflook en ui (pak(ken))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Smokey tomatenketchup* (g)	30	60	90	120	150	180
Geraspte pecorino DOP* (g)	20	40	60	80	100	120
Vers basilicum* (g)	5	10	15	20	25	30
Burrata* (bol(len))	½	1	1½	2	2½	3

Zelf toevoegen

Zoutarm groentebouillonblokje (stuk(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Olijfolie (el)	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	567 / 136
Vetten (g)	21	4
Waarvan verzadigd (g)	11,7	2,4
Koolhydraten (g)	86	18
Waarvan suikers (g)	17,9	3,7
Vezels (g)	11	2
Eiwit (g)	28	6
Zout (g)	3	0,6

Allergenen

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



1. Voorbereiden

- Breng water aan de kook in een ruime pot voor de **pasta**.
- Verkruimel ¼ bouillonblokjes per persoon boven de pot.
- Kook de **pasta** 9 - 11 minuten in de pot. Giet daarna af en laat uitstomen.

Weetje 🍷 *Wist je dat minder vlees eten voordelen heeft voor je gezondheid? Het draagt bijvoorbeeld bij aan een lager risico op hart- en vaatziekten.*



2. Bakken

- Snipper de **ui**. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Snijd de **puntpaprika** in blokjes.
- Verhit de olijfolie in een sauteerpan op middelhoog vuur en fruit de **ui** en **knoflook** 2 minuten.
- Voeg de **puntpaprika** en **Midden-Oosterse kruiden** toe en bak 4 minuten mee.
- Snijd ondertussen de **tomaat** in blokjes.



3. Pastasaus afmaken

- Voeg de **tomaat**, de **tomatenblokjes** en de **smokey tomatenketchup** aan de sauteerpan en roer goed door.
- Verwarm het geheel nog 2 minuten.
- Roer de **pasta** en **pecorino** erdoorheen. Breng op smaak met peper en zout.



4. Serveren

- Snijd de **basilicumblaadjes** grof.
- Halveer de **burrata**.
- Verdeel de **pasta** over de borden en leg de **burrata** erop.
- Garneer met het **basilicum**.

Eet smakelijk!

Aussie burger met “the lot”: spek, ei en gepekelde bieten met mangochutney, aardappelpartjes en sla

Totale tijd: 40 - 50 min.



Rode biet



Tomaat



Ui



Ovenaardappelpartjes



Ontbijtspek



Ei



Meatier-burger



Geraspte belegen kaas



Briochebroodje



Botersla



Mangochutney



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

De hamburger die je vandaag serveert is afkomstig van de
natuurlijk gekweekte, gelukkige en gezonde dieren van
Meatier. Dat smaakt heerlijk!



Klaar om te koken?

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

Benodigheden

Bakplaat met bakpapier, pan met deksel, pot met deksel, saladekom, pan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Rode biet* (stuk(s))	¼	½	1	1	1½	1½
Tomaat (stuk(s))	½	1	2	2	3	3
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Ovenaardappelpart (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Ontbijtspek* (sneetje(s))	2	4	6	8	10	12
Ei* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Meatier burger* (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Geraspte Goudse kaas* (g)	25	50	75	100	125	150
Briochebroodje (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Botersla* (krop(pen))	½	1	1½	2	2½	3
Mangochutney* (g)	20	40	60	80	100	120

Zelf toevoegen

[Plantaardige] boter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Wittewijnazijn (el)	1	2	3	4	5	6
Mosterd (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Suiker (tl)	1	2	3	4	5	6
Zout (tl)	½	1	1½	2	2½	3
[Plantaardige] mayonaise (el)	1	2	3	4	5	6

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	5544 /1325	682 /163
Vetten (g)	80	10
Waarvan verzadigd (g)	26,4	3,2
Koolhydraten (g)	95	12
Waarvan suikers (g)	20,6	2,5
Vezels (g)	12	1
Eiwit (g)	49	6
Zout (g)	6,7	0,8

Allergenen

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



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 180 graden. Breng water aan de kook in een ruime pot met deksel voor de **rode biet**. Schil de **rode biet** en snijd in dunne schijfjes (zie Tip). Snijd de **tomaat** in partjes en de **ui** in halve ringen.

Tip: Let op: rode biet geeft af. Gebruik handschoenen of doe een beetje olijfolie op je vingers om ervoor te zorgen dat ze niet rood kleuren.



4. Ei bakken

Verhit ½ el olijfolie in een pan op middelhoog vuur en bak 1 **spiegelei** per persoon.



2. Bieten pekelen

Kook de **bieten** in 10 - 12 minuten gaar. Giet het vocht af, maar laat een bodempje van ongeveer ½ cm kookvocht in de pot. Voeg de **ui** en per persoon: 1 tl suiker, 1 el wittewijnazijn en ½ tl zout toe en laat sudderen op laag vuur tot de suiker en het zout zijn opgelost. Haal de pot van het vuur en laat staan tot gebruik.

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



5. Burgers bakken

Verhit ½ el boter per persoon in een pan met deksel op middelhoog vuur en bak de **burger** 3 - 5 minuten per kant (zie Tip). Verdeel in de laatste minuut de **geraspte kaas** over de **burgers**, dek de pan af en laat de **kaas** smelten. Snijd ondertussen de **broodjes** open en besmeer met een beetje mayonaise.

Tip: Bak de burger hoe jij hem het lekkerst vindt: bak hem korter voor een rode burger en langer voor een meer doorbakken burger.



3. Aardappelen bakken

Verdeel de **ovenaardappelpart** over een bakplaat met bakpapier. Bak de **ovenaardappelpart** 10 minuten in de oven. Leg het **ontbijtspek** erbij en bak samen nog 10 minuten. Meng in een saladekom per persoon: 1 el pekelvocht, ½ tl mosterd en ½ el extra vierge olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.



6. Serveren

Beleg de **burger** met een paar **boterslablaadjes**, de **bietenschijfjes** en de **ui**. Leg de **burgers** met **kaas** op de **broodjes** en besmeer met de **mangochutney**. Beleg met 1 **speksneetje** per persoon en het **spiegelei**. Verkruimel de overige **speksneetjes** en scheur de overige **botersla**. Voeg samen met de **tomaat** toe aan de saladekom en meng goed. Serveer de **burgers** met de **salade**, **aardappelpart** en de overige mayonaise.