DECEMBER 2019 - JANUARI 2020

Delhaize

Mee met 't leven

magazine #47

Ideeën die smaken, VOOR IEDEREEN SAMEN!

DECEMBER 2019 - JANUARI 2020

Delhaize magazine #47 Vis en schaaldieren / Exotisch fruit / Aardappelen / Feestdesserts

DELHAIZE | MEE MET 'T LEVEN

Het beste uit Italië voor jouw feesttafel dankzij onze nieuwe spaaractie!

BESPAAR TOT 70%*

Doe mee en krijg **t.e.m. 15 januari 2020** per aankoopschijf van € 10 een **Lagostina-spaarzegel**. En haal zo één van de vele Lagostina-keukenitems (pannen, potten, accessoires enz.) in huis!

Voor wat ga jij sparen?

Ontdek de Generosa-collectie en actievoorwaarden in je Delhaize-winkel. En je spaarkaart? Die krijg je aan de kassa!

DELHAIZE | MEE MET 'T LEVEN

Lagostina

Actie geldig vanaf 14 november 2019 t.e.m. 15 januari 2020.
Volle spaarkaarten kunnen omgeruild worden t.e.m. 29 januari 2020.

* Tegen afgifte van een volle spaarkaart met 10 originele spaarzegels. Zolang de voorraad strekt. Zie voorwaarden in de winkel.

LEES JE DELHAIZE MAGAZINE OOK *DIGITAAL*

Elke 2 weken een nieuwe **Foodie Flash** op je smartphone, tablet en pc.
delhaizemagazine.be

VOLG ONS *ONLINE!*

We delen graag onze beste recepten met jou. En jij?

SCHRIJF JE IN OP ONZE *NIEUWSBRIEF!*

Zo ontvang je wekelijks de beste promoties en inspiratie van Delhaize rechtstreeks in je mailbox.

DOE JE BOODSCHAPPEN *IN EEN PAAR CLICKS*

op **www.delhaize.be** of via de Delhaize-app. Haal je bestelling af in de winkel of laat ze gewoon aan huis leveren.

VRAGEN?

Contacteer ons via **www.delhaize.be** of op het gratis nummer **0800 95 713**

Feesten brengen mensen samen

Het eindejaar is een uitgelezen periode om mensen samen te brengen rond een mooi gedekte tafel, met heerlijke producten en kleine attenties die het verschil maken. Geen betere manier om te tonen dat je hen graag ziet!

Delhaize zet alle 'Samenbrengers' in de bloemetjes: de mama's en papa's, de smullende vrijgezellen, maar ook de vegetarische vrienden. Met onze tips en recepten wordt je feestmenu gegarandeerd een succes en smul je er ook de dag nadien nog van.

In de Feestgids van Delhaize vind je portretten van lezers die graag mensen samenbrengen met de feesten, maar ook op delhaize.be/desamenbrengers, Facebook en Instagram. Inspiratie in overvloed!

We wensen je zalige feesten,
het smulteam van je Delhaize magazine

WAT MAAK JE MET DEZE INGREDIËNTEN? **EEN MOCKTAIL VOOR DE BOB VAN DIENST!** **ZIE P. 5.**

De 'Samenbrengers' in actie!

Katrien kiest voor een praktisch menu

Lieve kookt voor een groot gezelschap

Claire-Bénédicte kookt dit jaar veggie

DE VERMELDE PRIJZEN in dit magazine zijn enkel geldig in de Delhaize supermarkten in België op 28/11/2019, onder voorbehoud van wijzigingen en drukfouten. Deze prijzen zijn enkel aanbevolen prijzen in de AD Delhaize, Proxy Delhaize en Shop & Go Delhaize (A.P.).

VEREERD OM AL 120 JAAR LANG DEEL UIT TE MAKEN VAN UW BESTE MOMENTEN AAN TAFEL

120 years

S.PELLEGRINO®

Tastefully Italian

SANPELLEGRINO.COM | YouTube

PINK POWER

Het recept voor geslaagde feesten? Daar horen ook leuke attenties bij voor de mensen die je graag ziet, natuurlijk. Ook dit jaar willen we al die moedige vrijwilligers verwennen die als Bob iedereen veilig terug thuisbrengen na een avondje feesten. Speciaal voor hen hebben we een alcoholvrije cocktail bij elkaar gemixt, om het leven door een roze bril te zien: de Pink Power. Dit spectaculaire drankje is lekker fruitig en zalig geshaket. Wedden dat het ook een hit is bij de kids? Het recept is bovendien doodeenvoudig: meng het sap van 2 limoenen en van ½ citroen in een karaf (of een glazen kom), doe er 1 l veenbessensap bij, 1,5 dl agavesiroop, 150 g geperste gember en een snufje Espelettepeper voor wat extra pit. En ijs? Vervang je ijsblokjes eens door ingevroren frambozen! Nog wat citrusschijfjes, een handvol takjes aromatische kruiden en klaar is Kees. Wie wil er een glaasje? Iedereen? Zet die champagneglazen maar al klaar!

MEER LEUKE IDEEËN OM JE BOB TE VERWENNEN OP WWW.DELHAIZE.BE

December 2019 - Januari 2020

INHOUD

Superfeestelijke producten

Tips en tricks voor een magische feesttafel

Ideeën in overvloed voor de eindejaarsfeesten

Handige kant-en-klare **boodschappenlijstjes**

+49 EXCLUSIEVE RECEPTEN

STARTER 5

DE SAMENBRENGERS 8

SMULNIEUWS 12

MUST-HAVES VOOR DE FEESTEN 16

FOCUS WIJN 18

VAN 'T SEIZOEN!

Alles om maximaal te genieten van het beste van het seizoen.

SEIZOENSFRUIT EN -GROENTEN 20
Exotisch fruit, witloof, minigroenten.

VANDAAG KOOP IK 32
Vis, schaal- en schelpdieren.

PRODUCT IN DE KIJKER 50
Smaken die samenbrengen: taste of Inspirations.

EEN LEZER ACHTER DE SCHERMEN 54
Champagne Vranken.

ONZE PRODUCENTEN ACHTERNA 62
Kazen van de Moerenaar.

ZET DIE KOKSMUTS MAAR OP!

Ideeën en uitdagingen voor nog meer tafelplezier.

KEUKENCHALLENGE 68
Aardappelen volgens 5 technieken van de chef.

HET MANDJE VAN SEPPE 82

FOOD TRIP 84
Kerst op z'n Belgisch.

TOEMAATJE ...

Het goede leven!

DE COCKTAILBAR 94

DE BUBBELGIDS 96

DE WIJNGIDS 98

DE ZOETE BLADZIJDEN 100
Feestdesserts.

LEKKERS MET EEN STRIK 112
Een chocoladeplak die mensen samenbrengt!

ONTDEK SNEL DE FEESTELIJKE TOUCH VAN SEPPE NOBELS 82

72

DE CHEFS VAN DIENST

Zij toveren de recepten in het magazine uit hun potten en pannen. Ze helpen je het hele jaar door om beter te eten en steken voor de gelegenheid wat magie in je eindejaarsmenu's.

103

OP-EN-TOP KWALITEIT

CHAMPAGNE VRANKEN

Het hele jaar door biedt Delhaize je producten van de allerbeste producenten aan. Voor elk nummer van je Delhaize magazine trekken we naar een van onze gedreven partners samen met een uitverkoren lezer. Philippe ging mee op bezoek bij **Paul-François Vranken** in Reims om het talent en de kwaliteit van zijn champagnes te ontdekken, die ook een beetje Belgisch zijn.

54

BEKIJK AL ONZE RECEPTEN OP P. 116.

RECEPTEN VOOR IEDEREEN!

Glutenvrij, lactosevrij of veggie: bij de recepten vind je duidelijke pictogrammen die je helpen om een menu samen te stellen waarmee je iedereen een plezier doet.

GLUTEN-VRIJ | LACTOSE-VRIJ | VEGGIE

WAT IS DE NUTRI-SCORE?

Je vindt deze voedingswijzer op heel wat producten en gerechten in je winkel en voortaan ook in je Delhaize magazine. Met vijf letters en vijf kleuren zie je meteen welke recepten de meest evenwichtige voedingswaarden hebben*. Het was nog nooit zo makkelijk om verantwoord te smullen!

NUTRI-SCORE A B C D E

85

#LESSWASTE

Na de feesten ... nog meer feest!

In dit magazine vind je ook tips en tricks om minder voedsel te verspillen en nog meer te genieten.

94

*De Nutri-Score wordt berekend per 100 g van een afgewerkt recept en houdt geen rekening met zout dat door de ingrediënten geabsorbeerd wordt wanneer ze in water gekookt worden of zout dat eventueel aan tafel nog wordt toegevoegd.

DELHAIZE | MEE MET 'T LEVEN

SAMEN BRENGEN WE *iedereen samen*

De eindejaarsfeesten naderen met rasse schreden ... En dus ook hét moment om samen te komen met je vrienden en familie om terug te blikken op het afgelopen jaar. Maar wat zouden we zijn zonder onze Samenbrengers? Zij die zichzelf voorbij zouden rennen tijdens de feestperiode om iedereen een fantastisch feest te bezorgen. Een dikke merci aan alle Samenbrengers die ons eindejaar weer onvergetelijk maken!

DANKJEWEL, Samenbrengers!

De feesten komen eraan. En dat vraagt om een menu dat al je gasten versteld zal doen staan. Voor veel volk, veel honger, echte fijnproevers of (kleine) zoetebekjes... In onze Feestgids vind je een menu voor elk gezelschap.

DE GROTE Samenbrengers

VOOR GROOOOOOTSE FEESTEN

Veel volk vraagt om een menu met allemansvrienden zoals zalm, kalkoen en macarons ... Mmm! Wij selecteerden recepten met weinig werk, maar wel een hele hoge wowfactor.

DE FLEXITARISCHE Samenbrengers

VOOR DE VEGGIES, FLEXI'S EN ALLE ANDEREN

Een menu met een fricassee, canapé en granité bewijst dat veggie ook sexy kan zijn. Wedden dat Nonkel Rosbief en Tante Paté niet eens doorhebben dat ze 100% veggie eten?

DE PRAKTISCHE Samenbrengers

VOOR JE GOOD OLD FOODIE FRIENDS

Je houdt van koken, maar tijdens de feestdagen mag het prachtig én praktisch zijn? Komt voor elkaar met dit menu waar je gasten nog jaren over zullen praten. Gazpacho met champagne: *pourquoi, pas?*

GRATIS FEESTGIDS

Je vindt het volledige menu van onze Samenbrengers in de Feestgids die je bij Delhaize vindt en op www.delhaize.be/desamenbrengers.

5 DIENSTEN
voor feesten zonder zorgen

Doe een beroep op de extra services van Delhaize voor een eindejaar zonder zorgen. Bij deze alvast **vijf tips** om je feesten dit jaar nog makkelijker aan te pakken. Graag gedaan!

1 BOODSCHAPPEN DIE TIJD BESPAREN

Je boodschappen doen waar en wanneer je wil? Surf naar **www.delhaize.be** en reserveer je favoriete producten in enkele clicks. Daarna kun jij achterover leunen, terwijl wij je producten verzamelen. Pik je boodschappen op in 1 van de 120 afhaalpunten … of laat ze thuis leveren.

2 *Reserveer je verse feestproducten*

Je serveert kalkoen, kreeft, oesters … Om er 100% zeker van te zijn dat je favoriete producten in de winkel op je liggen te wachten, kan je ze op voorhand bestellen bij de traiteurafdeling, beenhouwerij, bakkerij … Plaats je bestelling via het reservatieformulier in de winkel of online op **www.delhaize.be/desamenbrengers**.

3 *Een feestgids in de winkel*

Tijdens de feestdagen schakelen we ervaren **feestgidsen** in die jou letterlijk en figuurlijk door onze rayons én de feesten begeleiden. Heb je een specifieke vraag over een bereiding of product? Vraag het aan onze feestgids die je aan zijn of haar speciale t-shirt herkent!

4 OPEN, OOK WANNEER DE REST GESLOTEN IS

De meeste AD Delhaize-, Proxy Delhaize- en Shop & Go-winkels zijn open op **zon- en feestdagen**. Meer info in de winkel of op www.delhaize.be.

5 WINEPAIRING À VOLONTÉ

Onze **wijnexperts** hebben een neus voor de beste combinaties van wine & food. Aarzel dus niet om hen in de winkel advies te vragen, want er gaat natuurlijk niets boven die perfecte match tussen wat er op je bord ligt en in je glas komt!

> **ALS JE IN DE WINKEL BESTELT, KAN JE DE EXPERT VAN DIENST METEEN TIPS VRAGEN OVER DE PERFECTE GAARTIJD OF DE IDEALE WIJN.**

St SEVER®

FIERS DE NOS ORIGINES

VOOR FEESTEN

Vol Smaak !

GARANTIE QUALITÉ SUPÉRIEURE label Rouge

Het beste van het Gevogelte

GEKWEEKT IN OPEN LUCHT

Hoeve KAPOEN

Feestelijk gevogelte bij uitstek, is de kapoen van rustiek ras in openlucht gekweekt door onze kwekers gedurende 150 dagen. De 25 laatste kweekdagen is hij met melk verfijnd om zijn vlees sappiger te maken.

Hoeve KALKOEN

Het meest bekend en traditioneel Kerstgevogelte! Om een sappig vlees te hebben, is de kalkoen gedurende 150 dagen in open lucht gekweekt en gevoed met 80% graangewas afkomstig van de streek.

Hoeve MESTHOENTJE

Het mesthoentje is het zusje van de kapoen, zij is gedurende 120 dagen in openlucht gekweekt. Gevoed met 80% maïs afkomstig van de streek is het mesthoentje gedurende de 21 laatste kweekdagen met melk verfijnd wat haar vlees sappiger maakt.

VIND AL ONS ST SEVER GEVOGELTE TERUG IN DE WINKEL EN ONZE RECEPTENIDEEËN OP WWW.ST-SEVER.FR

FSO RCS 521 743 476 Mont de Marsan SAS Crédit photo : Romain Reveau / Valérie Vermeeren. contact : www.st-sever.fr/contact/

10 FEESTPRODUCTEN OM TE DELEN

Italiaanse charcuterie

Het Italiaanse Beretta maakt als sinds 1812 authentieke Italiaanse charcuterie. In ons assortiment vind je verrukkelijke **bresaola**, **salami di varzi**, **prosciutto di carpegna** en **cacciatore** terug.

Ontdek bresaola met truffel, citrus en chili … of gember en gin-tonic!

SMULNIEUWS

Nieuw of van het seizoen. Allemaal overheerlijk!

Belgische ovenkroketjes

Lekkere, ronde kroketjes op basis van **kaas**, **kip** of **grijze garnalen**. Je hoeft ze enkel nog in de oven te schuiven en smullen maar! Mooi meegenomen: elke smaak is afgewerkt met een ander paneermeel, zodat je makkelijker je favoriete kroketje kunt kiezen.

Balsamico om te raspen?

Het bestaat! Het smaakt niet alleen super, het ziet er ook super uit. Rasp deze gitzwarte **balsamicosnippers** over je favoriete Italiaanse gerechten: van salade en soep tot pasta en pizza.

Extra zuivere olijfolie

Superieure Italiaanse olijfolie extra zuiver van Filippo Berio uit **Toscane** of **Sicilië**. Deze olie wordt verkregen uit de eerste koude persing van lokale olijven en is ideaal voor sauzen, marinades en salades.

Taart voor twijfelaars

Je houdt van een **kerststronk** en **profiteroles**? Kies voor deze stronk mét een zandbodem, chocolade en acht profiteroles met een heerlijke vanillevulling. Verkrijgbaar vanaf 04/12/2019.

Droom voor chocoladefans

Artisanale **chocoladecarré** met een basis van chocolade, amandelen en opgeklopt eiwit. Daarop ligt een knapperige feuilletine vergezeld van een huisgemaakte chocolademousse die smelt in je mond. Verkrijgbaar vanaf 04/12/2019.

Tartufo Cioccolato

Populair **ijsdessert uit Italië** in de vorm van een ruwe bolster met nootjes en chocolade-ijs en een blanke pit met vanille-ijs. Probeer ook eens de heerlijke Quadrotto Meringata van hetzelfde merk!

Hemelse dripcake

Verwen jezelf met deze dripcake, overgoten met **Belgische fondantchocolade** voor een mooi druppeleffect. Drie laagjes luchtige chocoladebiscuit en drie laagjes mascarpone, karamel en nootjes maken de taart helemaal hemels.

Meer punch (dankzij een vleugje alcohol)

Waanzinnig lekkere én duurzaam verpakte Belgische ijsdesserts met een vleugje alcohol. Maak je keuze uit **Amaretto Cookie Crunch, Bourbon Salted Caramel, Irish Coffee Crumble, Limoncello Raspberry Ripple** of **Coconut Rum Punch**.

Exclusiviteit

Elegante kerststronk

Hiervan zullen je gasten nogal opkijken: **witte chocolademousse met frambozen** en vanillebiscuit op een krokante bodem. Verkrijgbaar vanaf 05/12/2019.

Moet er nog kaas zijn?

Zes kazen, een plateau van leisteen en een potje vijgenconfituur.
Je vindt het dit eindejaar allemaal in je Delhaize supermarkt.
Werk af met het fruit en brood van je keuze … en vergeet de wijn niet!

KAAS MET WIJN … OF BIER?
VRAAG RAAD AAN ONZE DRANKENEXPERT IN JE FAVORIETE DELHAIZE.

1 VACHERIN FRIBOURGEOIS
Zwitserse kaas uit Fribourg met een supersmeuïge structuur en een extra intense smaak.

6 TROU DU CRU
Het kleinste kaasje ter wereld met een gewassen korst, op smaak gebracht met Marc de Bourgogne, een Franse eau de vie. Rijpt minstens 3 weken.

5 SELLES SUR CHER
Zachte geitenkaas afgewerkt met plantaardige houtskool. Een vleugje hazelnootsmaak brengt de subtiele zuurgraad van deze kaas uit de Val de Loire mooi in evenwicht.

Présentier Vijgen & Zwarte Peper (confijt).

Presenteer je kaasplank eens met grissini. Lekker krokant en makkelijk te (ver)delen.

2 SAINT-FÉLICIEN
Lichtzilte kaas met een nootachtige *finish* en een natuurlijke gerimpelde korst. De kaas rijpt minimaal 10 dagen en heeft een haast vloeibare binnenkant.

3 LAGUIOLE
Rauwe vollemelkkaas boordevol karakter, dankzij zijn rijping van minstens 120 dagen en tot 2 jaar in de kelders van Laguiole.

4 CAMEMBERT PETIT CALVADOS
Typische Franse witschimmelkaas uit Normandië, maar voor de gelegenheid op smaak gebracht met calvados, waardoor de kaas extra fruitig is.

BREWED TO BE LIVED

WORLD BEER AWARDS WORLD'S BEST STYLE WINNER

WORLD BEER AWARDS BELGIUM WINNER

Zelfs vandaag, sinds 1871, wordt ons bier gebrouwen met een diep respect voor het oorspronkelijke recept en de rijpingsfasen. Het is net deze toewijding die, samen met ons uniek 90 dagen brouwproces & onze kwaliteitsvolle ingrediënten, van Duvel het beste bier ter wereld maken. Duvel's subtiele bitterheid, verfijnde smaak en hoppig karakter vormen een perfecte balans. Brewed to be lived.

BIER MET LIEFDE GEBROUWEN DRINK JE MET VERSTAND.

V.U : Constantin VELGE, Breendonkdorp 58, 2870 Puurs

MUST-HAVES voor Samenbrengers

Koop deze handige hebbedingen voor jezelf of - beter nog! - zet ze op je *wishlist* en laat je trakteren.

Bamboe cocktailprikkers
100% natuurlijk.

Nootmuskaatmolen
Peugeot
Zelf nootmuskaat malen? Doe het met deze molen in elegant plexiglas. Zeer handig in gebruik om je sauzen op smaak te brengen.

Pepermolen
Peugeot
De enige echte pepermolen van Peugeot in tijdloos hout.

Oestermes
Delhaize
Om je oesters makkelijk en snel te openen.

Bamboe snijplank
Delhaize
Een essentieel gebruiksvoorwerp om te koken.

Kreeftentang
Westmark
Om je kreeft of krab nog eleganter te kraken en te eten.

Traditionele steakmessen
Lou Laguiole
Een stijlvolle vleesmessenset? Ook die vind je dit eindejaar bij Delhaize! Ze geven je gedekte tafel een extra feestelijke look!

Kreeftenkraker
Westmark
Om de scharen van je kreeft of krab te kraken.

Wijnstop
Delhaize
Om de aroma's van je favoriete wijn optimaal te bewaren.

Kreeftenvorken
Westmark
Om het delicate kreeftenvlees elegant uit de scharen te halen.

Houten oestermes met oesterklem
Pradel
Om je oesters te openen zoals de Fransen dat doen.

Natuurlijk parelend voor sprankelende feesten.

RECYCLE TOGETHER

BRU
Natuurlijk parelend
BELGISCHE BRON

CHRISTOPHE BOLLIJN

Christophe gaat voor jou op zoek naar de beste wijnen uit België, Luxemburg, Frankrijk, Italië, Oost-Europa, Australië en Nieuw-Zeeland.
"Deze Siciliaanse ontdekking is een allemansvriend. Zet de wijn gerust even in de koelkast. Zo wordt hij nog speelser."

CORTO DI PASSO NERO D'AVOLA IGP

Italië -Sicilië

2018

Vito Curatolo produceerde al in 1875 marsala in Caltanissetta, gelegen in het hart van Sicilië. Vito was een van de eersten om deze versterkte wijn te exporteren naar de rest van Europa. Vandaag de dag zetten zijn kleinzoon **Roberto** en achterkleinzoon **Sergio** het werk van hun (over)grootvader verder. Ze produceren niet alleen marsala, maar ook andere Italiaanse wijnen en extra zuivere olijfolie. Deze Nero d'Avola dankt zijn naam aan de gelijknamige inheemse druif, die vaak wordt vergeleken met syrah. Siciliaanse wijnbouwers brachten nero d'avola een paar honderd jaar geleden naar het zuidelijke puntje van het eiland, maar vandaag de dag vind je de druiven over heel Sicilië.

NERO D'AVOLA WORDT VAAK VERGELEKEN MET SYRAH.

OP-EN-TOP SICILIAANS

De wijnranken van de nero d'avola houden van kalk- en kleigrond, koele lentes en milde zomers. De wijnranken worden gesnoeid volgens het 'trellis-systeem'. Op die manier blijven de ranken dicht bij de grond en zijn ze minder vatbaar voor extreme weersomstandigheden, zoals (onverwachte) vorst.

De druif wordt geplukt vanaf 15 september. Eerst 'macereert' (weekt) de druif 12 dagen om vervolgens te fermenteren. 70% van de wijn rijpt 15 dagen in roestvrijstalen vaten, 30% van de wijn rijpt minstens 6 maanden in oude eiken vaten van 250 liter. Hierdoor krijgt de wijn subtiele vanilletoetsen.

A.P. ~~€ 8,99~~ € 6,29 (promoprijs van 21/11/2019 tot en met 08/01/2020).

Lekker met ...

Italiaanse klassiekers zoals pasta alla norma, lasagna of tagliata van rund. Probeer ook eens met een atypische tagliata van eend met pompoenblokjes ... *Delizioso*!

KORT & BONDIG

KLEUR	Robijnrood met nuances van paars
GEUR	Viooltjes, pruimen, kersen en toetsen van vanille en witte peper
SMAAK	Vol en zacht met een fruitige finale
SCHENKTEMPERATUUR	18°C

FROMAGER AFFINEUR
1948
EntreMont

RACLETTE PARTY,
let's go !

« V.U. : Entremont Benelux n.v. - Kolonel Bourgstraat 105, 1030 Schaarbeek - 0424.939.182 »

WWW.ENTREMONT.BE

In het mandje van de Samenbrengers

Lychee heeft groen of goudgeel vruchtvlees met een lichte druif- of appelsmaak. Ideaal als tussendoortje, in papillot of geflambeerd.

Lychees

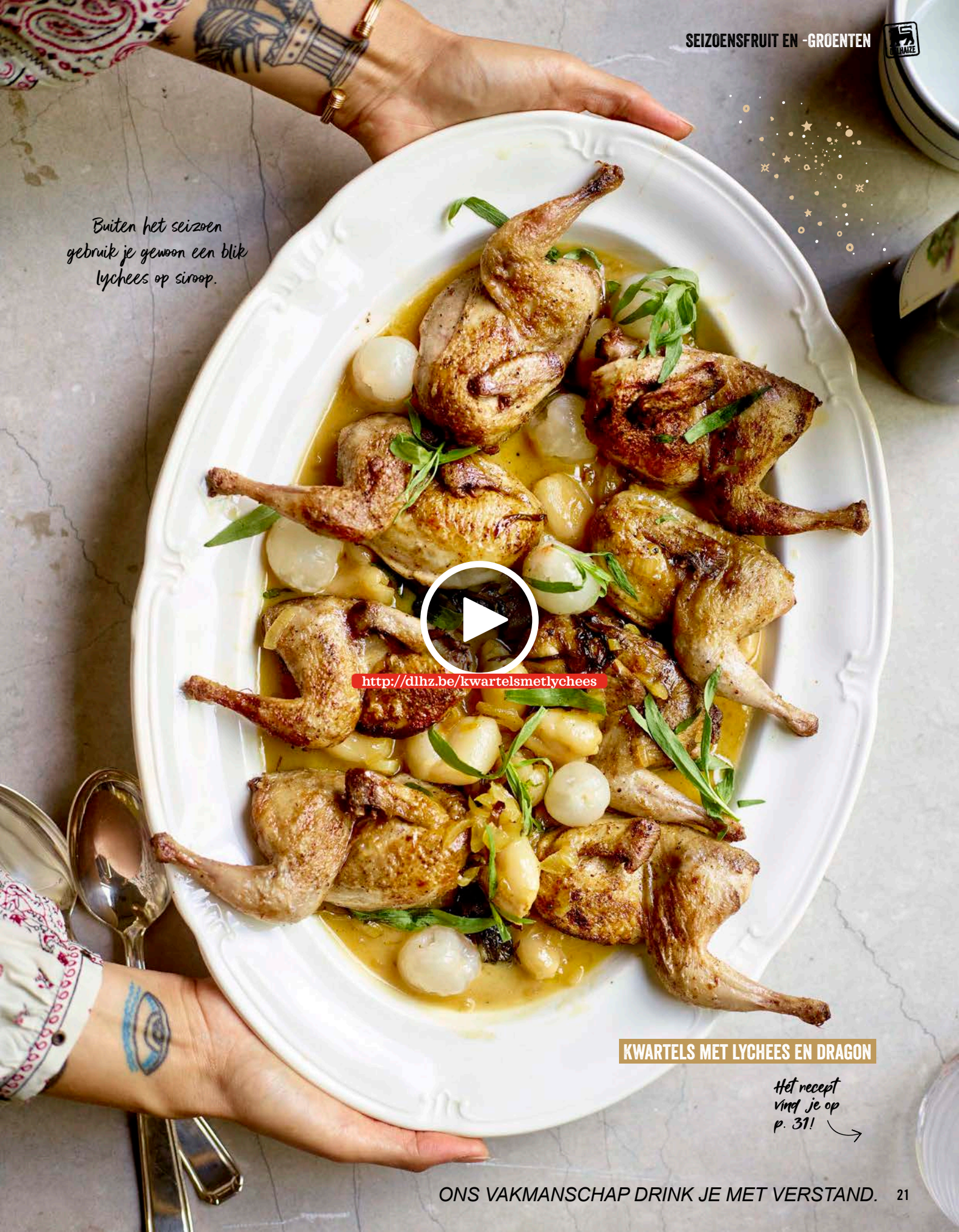
DEC > JAN

Yep, we zijn er trots op: Delhaize heeft het grootste aanbod exotisch fruit van het land. Daarenboven bekijken we per fruitsoort welke importwijze de beste kwaliteit oplevert. Concreet? Onze lekkere lychees liggen al 3 dagen na de pluk in de winkel. De korte transporttijd zorgt ervoor dat de lychees een soepele schil hebben en nog bomvol smaak zitten. Ze hebben immers langer aan de boom kunnen rijpen.

#LEKKERMET

Lychees zijn heerlijk in friszoete desserts en bij exotische cocktails, maar wist je dat ze ook top zijn in een Thaïse curry? Lekker fris!

Buiten het seizoen gebruik je gewoon een blik lychees op siroop.



http://dlhz.be/kwartelsmetlychees

KWARTELS MET LYCHEES EN DRAGON

Het recept vind je op p. 31!

Rijpe mango's hebben een verrukkelijke geur, vooral rond het steeltje. Je kunt er ook - heel voorzichtig! - op duwen. Als het vruchtvlees een beetje terugveert, is de vrucht rijp.

EEN EXOTISCHE SMAAKBOM

Mango

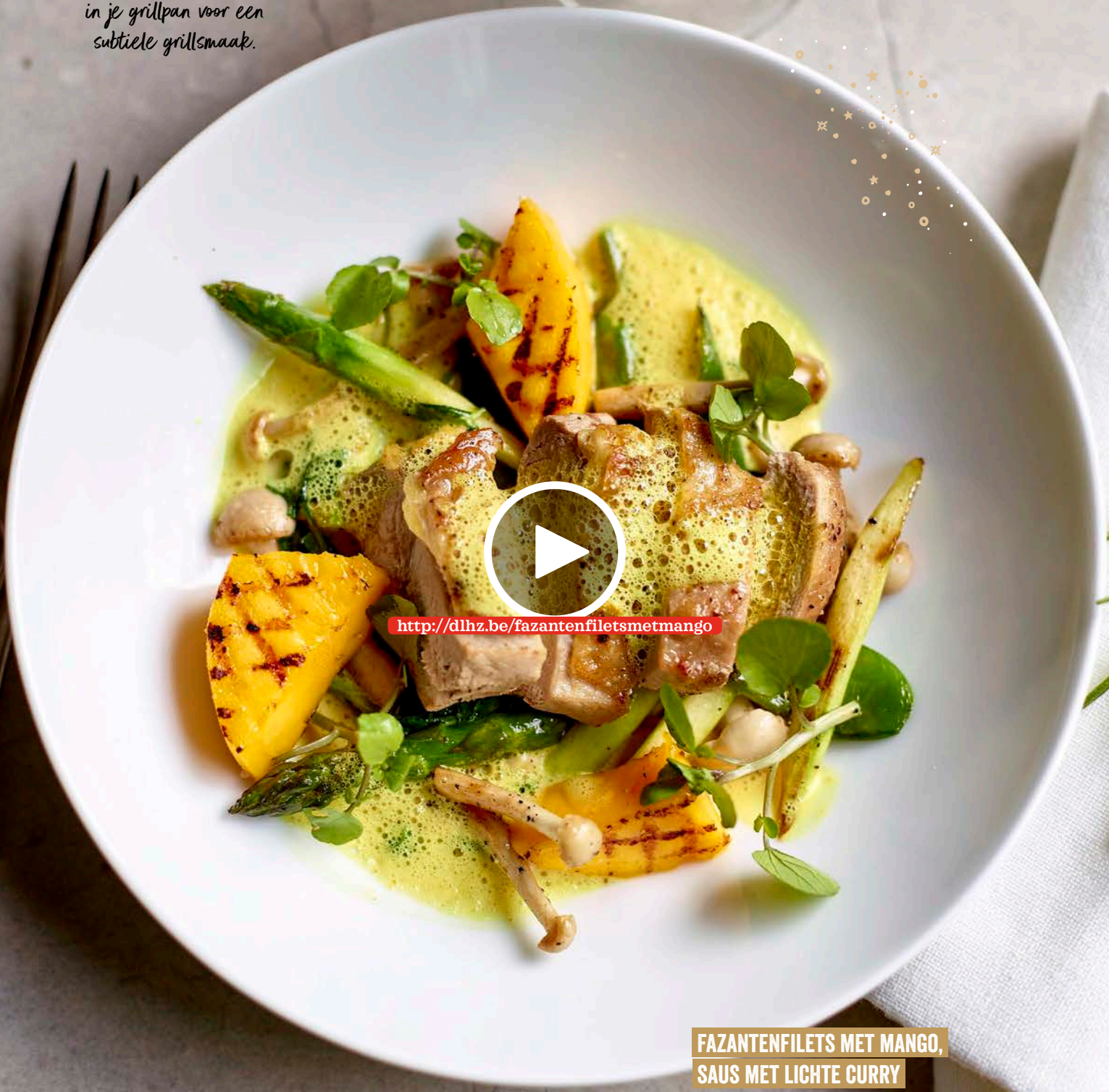
JAN > DEC

We onderscheiden ons ook in ons aanbod van mooie mango's, omdat we de beste variëteit en de 'dikste oogstmaand' kiezen. *Qué*?!
We selecteren de mango's met het meeste vruchtvlees, want vlezige mango's zijn echte smaakbommetjes.
Ze rijpen lokaal verder, totdat ze perfect zijn om thuis te verorberen.

#LEKKERMET

Tijdens de eindejaars-feesten past mango perfect bij kreeft, scampi, gevogelte en zoetzure saus.

'Quadrilleer' de mango in je grillpan voor een subtiele grillsmaak.



http://dlhz.be/fazantenfiletsmetmango

FAZANTENFILETS MET MANGO, SAUS MET LICHTE CURRY

Het recept vind je op p. 31!

De smaak van ananas wordt bepaald door een evenwichtig suiker- en zuurgehalte. Bij Delhaize streven we naar de perfecte verhouding.

Ananas

JAN > DEC

Deze exotische vrucht heeft groen-geel-goud vruchtvlees en is lekker sappig en zoet. Lekker als tussendoortje, ontbijt of dessert. Ook verrassend lekker in een piña colada met rum en kokos of als carpaccio: fijn gesneden, kort gegrild en bestrooid met muntsuiker.

#LEKKERMET

Warme ananas doet het niet alleen goed op pizza Hawaï, maar ook bij pulled pork of in een curry.

ARDENSE FORELLEN MET ANANAS-MUNTDRESSING

25 MIN | GEMAKKELIJK | €€€ | 4 PERS.

223 KCAL/PORT.

Vetten: 12 g - Koolhydraten: 12 g
Vezels: 1 g - Eiwitten: 16 g

NUTRI-SCORE A B C D E

- 4 Ardense forellen taste of Inspirations (± 360 g)
- ¼ ananas
- 2 biolimoenen
- 2 el gembersiroop (uit een pot gemberballetjes)
- 2 el olijfolie
- 12 muntblaadjes
- 1 kl roze peper

Extra:

- Kleine houtsnippers voor het roken (smoking chips)

1 Wrijf met je vingers over de Ardense forellen om de graten te vinden en verwijder ze met een pincet. Bedek de bodem van een sauteerpan met houtsnippers, leg er een stoommandje bovenop en schik er de Ardense forellen in, met de velkant naar onder. Verwarm op een matig vuurtje tot de snippers zwart worden. Zet het deksel op de pan en laat de forellen 10 min roken, tot ze halfgaar zijn. Haal het stoommandje uit de pan en laat afkoelen.

2 Rasp de zeste van 1 limoen fijn en houd hem apart. Schil de ananas, verwijder de harde kern en snijd het vruchtvlees in blokjes. Mix de ananasblokjes fijn met het sap van de geraspte limoen, de gembersiroop en de helft van de muntblaadjes. Giet door een puntzeef.

3 Verwijder eventueel het vel van de forellen, snijd ze fijn en verdeel ze over de borden. Besprenkel de vis met een scheutje olijfolie en overgiet hem met wat dressing. Bestrooi met de limoenzeste, de rest van de gesnipperde munt en roze peper. Werk af met kleine schijfjes limoen en serveer.

Tip Gooi de kroon van de ananas niet weg en gebruik de blaadjes als originele afwerking van dit voorgerecht.

Witloof uit volle grond, rood witloof of miniwitloof? Je vindt het allemaal in onze groenteafdeling!

Witloof uit volle grond

OKT > MAA

De teelt van witloof uit volle grond start met de teelt van witloofwortels. Na de oogst en koeling van deze wortels, worden ze terug in de grond 'getafeld' om een witloofkrop te produceren. Belangrijk is dat de krop geen daglicht ziet, anders verkleurt het mooie witte loof. Wanneer de krop volgroeid is, wordt hij meteen geoogst, verpakt en naar je Delhaize supermarkt gestuurd. Kortom, kraakverser kan niet!

#LEKKERMET

Voor een lichte apero in een handomdraai vul je blaadjes witloof met je favoriete dip of topping.

WITLOOFTATIN MET ROQUEFORT

25 MIN + 30 MIN KOOKTIJD | GEMIDDELD | €€€ | 8 PERS.

296 KCAL/PORT

Vetten: 21 g - Koolhydraten: 19 g
Vezels: 2 g - Eiwitten: 6 g

NUTRI-SCORE D

- 3 schaaltjes gastronomisch witloof (3 x 175 g)
- 30 g walnootpitten
- 1 plak kruimeldeeg
- 100 g roquefort
- 50 g kristalsuiker
- 1 dl water
- 80 g boter
- 6 takjes tijm
- Peper en zout

Extra:

- Taartvorm met hoge randen

1 Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd de witloofstronkjes overlangs in 2 en leg ze, met de snijkant naar onder, in een grote braadpan met de helft van de gesmolten boter (de stronkjes mogen elkaar lichtjes overlappen, want ze krimpen toch bij het koken). Voeg het water toe en kruid met peper en zout. Laat op een zacht vuurtje sudderen, tot de bovenkant van het witloof goudbruin is en al het water verdampt is.

2 Haal het witloof uit de pan. Doe de rest van de boter, 4 takjes tijm en suiker in de braadpan. Laat op een matig vuurtje karamelliseren. Giet de karamel in een taartvorm met hoge randen, bestrooi met enkele grofgehakte walnootpitten en leg er de witloofstronkjes dicht op elkaar bovenop. Bedek met het kruimeldeeg. Verfrommel de randen van het deeg tussen het witloof en de rand van de taartvorm. Maak een gaatje in het midden en bak 30 min goudbruin in de oven.

3 Leg de dienschotel omgekeerd op de taartvorm, houd alles goed samen en draai snel om. Bestrooi met de rest van de gehakte noten, de verkruimelde roquefort en de rest van de tijm. Dien warm op, als voorgerecht of als kaasdessert.

Tip Heb je een 100% metalen braadpan? Dan kun je de taart daar ineens in bakken in de oven.

NEW
NIEUWE VERPAKKING

Solo
SINDS - DEPUIS 1929
Crèmefine

VOOR HEERLIJK ROMIGE GERECHTEN

Mengsel van melk en plantaardige vetten.

Solo, da's goud in je keuken.
Ontdek meer op **solo.be**

APEROCORNER

Een snelle (veggie) apero? Die stel je zo samen met het kant-en-klare aperitiefassortiment van Delhaize.

HUMMUS VAN ZOETE AARDAPPEL EN MANGO

De recepten vind je op p. 31!

HUMMUS VAN WITTE BONEN

MINIGROENTEN MET TRIO VAN HUMMUS

WORTELHUMMUS

ENKEL TIJDENS DE FEESTEN!

Minigroenten*

DEC > JAN

Tijdens de feestdagen kun je bij Delhaize de leukste minigroenten kopen, zoals kleine asperges, bietjes, raapjes, romanesco's, bloemkolen en wortelen. Ze smaken net hetzelfde als hun XL-versie, maar zijn ook nog eens lekker decoratief. Mmm, als kindvriendelijke apero met een *healthy* dip, op een prikker of in een groentetaartje … Mogelijkheden te over!

*Verkrijgbaar in de Delhaize supermarkten vanaf de 1ste week van december t.e.m. de 1ste week van januari.

VCP

Veuve Clicquot

■ REIMS FRANCE ■

ONS VAKMANSCHAP DRINK JE MET VERSTAND

FAZANTENFILETS MET MANGO, SAUS MET LICHTE CURRY

30 MIN | GEMAKKELIJK | €€€ | 4 PERS.

604 KCAL/PORT | Vetten: 43 g - Koolhydraten: 11 g
Vezels: 4 g - Eiwitten: 39 g

NUTRI-SCORE B

- 600 g fazantenfilet
- 1 bussel groene asperges
- 200 g sluimererwten
- 150 g shimeji-champignons
- 8 takjes waterkers
- 1 kleine mango
- 1 dl room
- 2 dl water
- 2 kl geconcentreerde kippenbouillon Knorr
- 80 g boter
- 50 g geklaarde boter 'Beurre des Chefs' Carlsbourg
- 2 kl curry 'Madras' Market Fresh
- Peper en zout

1 Verwarm de oven voor op 180°C. Verwijder het harde uiteinde van de asperges, snijd ze schuin in 2 en kook ze 4 min in kokend gezouten water. Giet de asperges af, laat ze 2 min in ijskoud water schrikken en laat ze uitlekken.
2 Maak de paddenstoelen schoon en snijd ze los. Snijd de sluimererwten diagonaal in 2. Schil de mango en snijd hem in kleine dikke plakjes. Houd apart.
3 Verwarm de room, het water, de geconcentreerde bouillon en de curry in een steelpan. Laat zachtjes sudderen.
4 Snijd de fazantenfilets in 2. Breng ze op smaak en bak ze aan de 2 kanten goudbruin op een hoog vuur, in een braadpan met de geklaarde boter. Schik ze in een ovenschaal, bedek ze met aluminiumfolie en laat ze nog 5 min in de oven garen.
5 Stoof intussen de groenten kort in dezelfde braadpan. Kruid met peper en zout. Gril de stukken mango zonder toevoeging van vetstof op een hete grill.
6 Haal de steelpan met de saus van het vuur en voeg al kloppend de koude boter in stukjes toe. Voeg de braadjus van de fazant toe en breng verder op smaak.
7 Verdeel de groenten, de mango en de fazant over warme borden. Mix de saus kort zodat ze lichtjes schuimt. Voeg ze voorzichtig toe op de borden, werk af met waterkers en serveer.

Tip Om de mangoplakjes mooi te kunnen grillen, gebruik je best een niet al te rijpe mango.

MINIGROENTEN MET TRIO VAN HUMMUS

1 U | GEMAKKELIJK | €€€ | 8 PERS.

352 KCAL/PORT | Vetten: 23 g - Koolhydraten: 21 g
Vezels: 13 g - Eiwitten: 8 g

NUTRI-SCORE A

- 110 g groene aspergepunten
- 200 g mini rode bieten
- 200 g minirapen
- 200 g miniwortelen
- 4 minibloemkolen
- 4 miniromanesco's

Voor de hummus van zoete aardappel en mango:

- 2 kleine zoete aardappelen
- ½ mango
- 5 cl zonnebloemolie
- 1 rode peper
- Peper en zout

Voor de wortelhummus:

- 400 g wortelen
- 1 dl zonnebloemolie
- ½ bussel koriander
- ½ kl komijnpoeder
- Peper en zout

Voor de hummus van witte bonen:

- 1 citroen
- 1 blik witte reuzenbonen (240 g, uitgelekt gewicht)
- 5 cl zonnebloemolie
- 6 salieblaadjes
- 1 klein teentje knoflook
- Peper en zout

1 Maak de hummus van zoete aardappelen en mango: verwarm de oven voor op 180°C. Prik de zoete aardappelen in en laat ze 40 min in de oven braden. Laat ze lichtjes afkoelen. Schil de aardappelen en snijd het vruchtvlees in stukken. Mix ze in de beker van de mixer met het vruchtvlees van de mango, de olie, de ontpitte en gehakte rode peper (gebruik naar eigen smaak de hele peper of een deel ervan), peper en zout, tot een homogene hummus.
2 Maak de wortelhummus: schil de wortelen, snijd ze in schijfjes en kook ze 20 min in kokend water. Giet ze af en laat ze lauw worden. Mix de wortelen met de olie, de koriander, de komijn, peper en zout tot een gladde textuur.
3 Maak de hummus van witte bonen: laat de witte bonen uitlekken en mix ze naar eigen smaak met citroensap, de olie, de gehakte salieblaadjes, het geperste teentje knoflook, peper en zout tot een smeuïge puree.
4 Snijd de miniromanesco's in 4. Dompel ze met de minirapen en de aspergepunten in een grote kookpot kokend gezouten water. Reken 2 min kooktijd zodra het water opnieuw kookt en laat de groenten daarna meteen in ijskoud water schrikken. Kook de rode bietjes apart op dezelfde manier. Snijd de minibloemkolen en borstel de miniwortelen schoon, maar kook ze niet.
5 Serveer de minigroenten bij het aperitief met de 3 soorten hummus.

Tip Voorzie wat extra ingrediënten om de hummus en de groenten mooi te presenteren: verse oregano, gesnipperde rode peper, wortelslierten, korianderblaadjes en takjes salie.

KWARTELS MET LYCHEES EN DRAGON

40 MIN | GEMAKKELIJK | €€€ | 4 PERS.

379 KCAL/PORT | Vetten: 27 g - Koolhydraten: 20 g
Vezels: 3 g - Eiwitten: 14 g

NUTRI-SCORE C

- 4 kwartels
- 1 grote ui
- 300 g lychees
- 3,5 dl lycheenectar
- 1,5 dl room
- 50 g boter
- 1 bussel dragon
- 1 teentje knoflook
- Peper en zout

1 Verwarm de oven voor op 100°C. Snijd de kwartels overlangs in 2. Bak ze aan de 2 kanten kort goudbruin op een vrij hoog vuur, in een braadpan met de helft van de boter. Kruid met peper en zout. Haal de kwartels uit de pan, leg ze in een ovenschaal en schuif ze nog 30 min in de oven.
2 Fruit de gehakte ui 5 min in de rest van de boter op een zacht vuurtje, in dezelfde braadpan. Voeg de helft van de gehakte dragon en het geperste teentje knoflook toe. Meng 2 min, voeg de geschilde en ontpitte lychees toe en giet er de nectar bij. Laat voor de helft inkoken op een matig vuurtje. Voeg de room toe en laat opnieuw voor de helft inkoken. Breng verder op smaak.
3 Serveer de kwartels met de saus, werk af met de rest van de dragon en geef er aardappelkroketjes bij.

VANDAAG KOOP IK ...

VIS, SCHAAL- en SCHELPDIEREN

SAMEN KIEZEN VOOR DUURZAME VISVANGST

Een feesttafel zonder schaaldieren is als champagne zonder bubbels! Wat dacht je van onze selectie verse oesters, kreeft, sint-jakobsnoten en garnalen? Om de beste vis, schaal- en schelpdieren te kiezen in je winkel en ze thuis perfect klaar te maken, volg de gids!

Gerookte zalm

Een feest zonder gerookte zalm, dat kan toch niet, wel? Welke handgefileerde zalm heb jij het liefst? **Schotse zalm met zout uit de Guérande** (1), **Noorse biozalm** (2), **koudgerookte noordpoolzalm** (3) of onze **gravadlax** (4) ?

Platte oesters*

Deze oesters werden in de 19de eeuw verdrongen door de Portugese oesters. Daarom is deze soort een zeldzame delicatesse met een vastere en compactere vlezigheid en een lichtbittere zeesmaak.
De **platte Zeeuwse oesters** (5) zijn eerder mals en zout, terwijl de **Colchesteroesters** (6) wat meer naar hazelnoot smaken. De **oesters uit het Bassin van Thau** (7) hebben de vorm van een papegaaienbek en hun vruchten zijn lekker vlezig en smelten op je tong.

Holle oesters*

De **Normandische oesters** (8) zijn goed voor een kwart van de Franse oesterproductie. Je kunt er dan ook alle kanten mee op: verwerk ze in een bouillabaisse, een gratin, als tartaar ... Als je op zoek bent naar die onmiskenbare terroirsmaak, dan raden we je onze **Ierse oesters Umami Royal** aan. Maar de grand cru's onder de oesters zijn die uit **Charente-Maritime** (9), want die zijn heerlijk fijn en licht.

FEESTGIDS

Vind nog meer vis, zeevruchten, ideeën en tips. Gratis in de winkel.

* De holle oesters zijn het hele jaar door beschikbaar. De platte oesters vanaf eind oktober tot midden maart.

“BIJ DELHAIZE STAAT DE VERSHEID, KWALITEIT EN OORSPRONG VAN ONZE VIS, SCHAAL- EN SCHELPDIEREN OP NUMMER ÉÉN.

Gamba’s

Onze gamba’s zijn duurzaam gekweekt. Ze maken deel uit van de familie van de Black Tiger-gamba’s, die je herkent aan de zwarte strepen op het pantser. Lekker als voorgerecht of bij pasta.

Zeetong

De tong die voor onze kust gevangen wordt, heeft mals en sappig vlees van de hoogste kwaliteit. En als de vangst van de dag dezelfde dag nog in jouw supermarkt geleverd wordt, dan smul je er nog meer van! Maak hem ‘à la meunière’ klaar of stoom de filetrolletjes. Echte bestsellers ...

Geelvintonijn

Onze geelvintonijn wordt met de lijn gevist in de wateren van Sri Lanka, waar het behoud van de populatie een prioriteit is, die in 2018 beloond werd door ‘Friends of the Sea’. De delicate smaak is subliem in een carpaccio of tartaar. Maar je kunt je gasten ook verrassen door hem mi-cuit te serveren, zodat z’n mooie rode kleur en stevige textuur bewaard blijft.

Sint-jakobs-noten

Zacht, wit vlees dat rauw (in een tartaar of carpaccio) even lekker smaakt als bereid (aangebakken in de pan, gegratineerd, gegrild, gepocheerd ...). Ze worden duurzaam bevist in hun natuurlijke habitat en zitten nog in hun schelp wanneer je ze koopt bij Delhaize. Om ze te openen, houd je de platte kant omhoog en steek je een scherp mes onder de platte kant. Wrik de schelp open en maak daarna het witte stuk van het nootje los met een lepel.

DE PRAKTISCHE MINIGIDS

Hoeveel schaal- en schelpdieren per persoon?

	VOORGERECHT	HOOFDGERECHT
Oesters	6 à 8 st.	12 à 15 st.
Sint-jakobsnoten	2 à 3 st.	4 à 6 st.
Ongepelde garnalen	150 g	250 g
Gepelde garnalen	100 g	150 g
Kreeft	450 g	700 g

WELKE OESTERS KIEZEN?

Holle oesters smaken meer af, terwijl platte oesters subtieler van smaak zijn. Het kaliber wordt uitgedrukt in cijfers: hoe hoger het cijfer, hoe kleiner de oester (holle oesters) en hoe hoger het cijfer, hoe groter de oester (platte oesters). Met kaliber 3 maak je iedereen blij!

ZOET

Bretoense holle oesters

Ierse oesters Umami Royal

ZOUT

Zeeuwse holle oesters

Holle oesters uit Charente-Maritime

Oesters van het bassin van Thau

INTENS

Normandische holle oesters

Colchesteroesters

Welke wijn past erbij?

- Een **muscadet** als frisse dorstlesser
- Een **riesling** voor een fruitige toets
- Een **loirewijn** voor zijn mineraalsmaak
- Een **chablis** vanwege de rijke aroma's
- Een **sancerre** voor zijn boeket met citrustoetsen
- Een **champagne** met fijne bubbels en een uitzonderlijk karakter

WAT DOE JE MET DE RESTJES?

Maak een bisque met het overschot van je schaaldieren (gebruik ook de karkassen!), gratineer de overgebleven oesters (en maak trendy kandelaars van hun schelpen) of gebruik je surplus aan garnalen in een heerlijke curry ... Houd je restjes wel gekoeld en verwerk ze max. 1 dag later!

#LESSWASTE

RELAX!

Vermijd stress op het laatste moment. Vraag onze visverkopers om raad en laat de bereiding van jouw schaaldieren gerust aan hen over.

BESTEL JE SCHAALDIEREN IN JE SUPERMARKT OF OP DELHAIZE.BE/DESAMENBRENGERS

SUSHI GOURMET

CHIRASHI MET GEELVINTONIJN

Het recept vind je op p. 46!

SUSHI GOURMET*

Onze sushi wordt elke dag vers bereid door een van onze professionele sushichefs.

* Enkel in een aantal Delhaize supermarkten aanwezig.

RAUWE OESTERS MET EXOTISCHE DRESSING

88 KCAL/PORT.

Vetten: 2 g - Koolhydraten: 11 g
Vezels: 2 g - Eiwitten: 5 g

NUTRI-SCORE A B C D E

Maak de dressing: mix het vruchtvlees van **½ mango** met **4 el witte balsamicoazijn**, de fijngeraspte zeste en het sap van **1 biolimoen**. Hak het wit van **3 lente-uitjes** en **¼ rode peper** fijn. Voeg ze toe, samen met het vruchtvlees van **1 passievrucht** en de blaadjes van **½ bussel koriander**. Open **12 holle of platte oesters** en lepel er een beetje dressing op. Werk af met takjes koriander en dien meteen op, bij het aperitief of als voorgerecht.

RAUW

VRAAG ONZE VISVERKOPERS JOUW OESTERS TE OPENEN.

Varianten

Lente-ui • veenbessensap • balsamicoazijn • basilicum

Mandarijnpartjes • sjalot • ciderazijn • dragon

Sjalot • frambozenazijn • verse kruiden (basilicum, peterselie, koriander, rucola)

GEGRATINEERDE WARME OESTERS

270 KCAL/PORT.

Vetten: 24 g - Koolhydraten: 8 g
Vezels: 1 g - Eiwitten: 6 g

NUTRI-SCORE A B C D E

Hak **15 g verse kruiden** naar keuze, **½ teentje knoflook** en **2 lente-uitjes** fijn. Meng ze met **75 g malse boter** en peper. Open **12 holle oesters**, laat ze goed uitlekken en schik ze in een ovenschaal. Verdeel er de kruidenboter over. Bedek met een paneermengsel van **3 el panko**, **1 fijngehakt takje bladpeterselie** en **30 g fijngehakte halfgedroogde tomaten in olie**. Bak 3 min goudbruin onder de hete grill van de oven. Serveer bij het aperitief of als voorgerecht.

WARM

IN TRADITIONELE HOUTEN MANDEN
Zo worden onze oesters voortaan verpakt.
#LESSPLASTIC

Varianten

Olijven • paneermeel/panko • kruidenboter • kruiden

Limoen • paneermeel/panko • kruidenboter • koriander • rode peper

Ardense ham • paneermeel/panko • kruidenboter • oregano

De beste tips voor je KREEFT

HOE KOOK JE KREEFT?

Haal de kreeft uit de koelkast en dompel hem met de kop eerst onder in kokend, gezouten water (1 kl zout per liter). Leg het deksel op de pot en laat je kreeft van 500 g 5 min koken. Voor een kreeft van 1 kg reken je 10 min.

HOE WEET JE OF JE KREEFT GAAR IS?

Als de poten en de voelsprieten makkelijk afbreken, is hij helemaal klaar.

3 IDEEËN

Welke sauzen passen erbij?

KREEFTENSAUS

Warm 5 eenheden kreeftenbisque op + 1 eenheid verse room + een paar druppels citroensap.

DRAGONCRÈME

Laat de helft van 2 dl witte wijn inkoken met 1 fijngehakte sjalot. Filter de bereiding en voeg 2 dl verse room toe + 1 bussel fijngehakte dragon, peper en zout. Laat nog 5 min sudderen.

LOOKBOTER

Meng gezouten boter met geplette verse knoflook, fijngehakte kruiden en peper.

SMALL, MEDIUM OF LIEVER LARGE?

Onze Canadese vissers houden rekening met de groeicyclus van de kreeften en kiezen enkel de vlezigste exemplaren uit. Ze worden levend naar je Delhaize supermarkt gebracht, waar we ze dagvers bereiden. Je kunt ze gekookt of levend verkrijgen in drie verschillende kalibers: small, medium of large. Zo is er voor ieder wat wils.

Speel met verschillende kleuren en texturen voor een nog groter woweffect en dien bijgerechten op in aparte, kleine potjes.

SALADE VAN KREEFT MET FIJNE GROENTJES

Het recept vind je op p. 41!

PROBEER DE MEEST UNIEKE COCKTAILS VOOR DE EINDEJAARSFEESTEN

ARDBEG MULE

Ardbeg 10Y 40 ml
Amandelsiroop 10 ml
Fino Sherry 15 ml
Citroensap 10 ml
Voeg Ginger Beer toe
Garnituur: munt, kaneelstokje

BELVEDERE MULE

Belvedere Vodka 50 ml
Ginger Beer 120 ml
Sap van een halve limoen
Garnituur: schijfje limoen

GLENMORANGIE GINGER

Glenmorangie Original 50 ml
Ginger Ale 100 ml
Garnituur: schijfje citroen

ONS VAKMANSCHAP DRINK JE MET VERSTAND

SALADE VAN KREEFT MET FIJNE GROENTJES

45 MIN | GEMIDDELD | €€€ | 4 PERS.

Voor de salade:

332 KCAL/PORT. Vetten: 15 g - Koolhydraten: 9 g
Vezels: 6 g - Eiwitten: 35 g

NUTRI-SCORE A B C D E

Voor de ananassalsa:

131 KCAL/PORT. Vetten: 8 g - Koolhydraten: 13 g
Vezels: 2 g - Eiwitten: 1 g

NUTRI-SCORE A B C D E

Voor de groene saus:

239 KCAL/PORT. Vetten: 25 g - Koolhydraten: 2 g
Vezels: 0 g - Eiwitten: 0 g

NUTRI-SCORE A B C D E

Voor de speciale cocktailsaus:

231 KCAL/PORT. Vetten: 23 g - Koolhydraten: 6 g
Vezels: 1 g - Eiwitten: 1 g

NUTRI-SCORE A B C D E

- 2 levende kreeften van 800 g
- 1 bussel lente-uitjes
- 200 g miniwortelen
- 200 g sugar snaps
- 200 g edamameboontjes
- ½ bussel radijzen
- 2 little gem-harten
- 5 l water
- IJsblokjes
- 4 el olijfolie
- 20 g verse kruiden naar keuze
- 150 g grof zeezout
- Zout

Voor de ananassalsa:

- 3 lente-uitjes
- 1 kleine ananas
- 2 limoenen
- 3 el olijfolie
- 1 bussel koriander
- 1 rode peper
- Zout

Voor de groene saus:

- 10 g rucola
- 5 cl witte balsamicoazijn
- 1,2 dl olijfolie
- ½ bussel koriander
- ½ bussel basilicum
- ½ bussel dille
- Peper en zout

Voor de speciale cocktailsaus:

- ½ groene appel
- ½ citroen
- 150 g cocktailsaus Natura
- ½ bussel basilicum Pistou

1 Breng het water aan de kook met het zeezout in een heel grote kookpot. Dompel er de kreeften in, met de kop eerst. Zet het deksel op de pan, breng opnieuw aan de kook en reken dan nog 8 min kooktijd (per kreeft: 1 min/100 g). Giet de kreeft af en laat hem meteen schrikken in water met ijsblokjes.

2 Kook de groenten afzonderlijk, in kokend gezouten water, en laat ze schrikken in water met ijsblokjes. Reken 5 min kooktijd voor de hele geborstelde wortelen, 3 min voor de afgesneden lente-uitjes, 2 min voor de sugar snaps en de edamameboontjes (nadien te doppen) en 1 min voor de hele radijzen.

3 Snijd de little gem-harten in 4. Haal het vlees uit de kreeften. Verdeel het over de borden met de groenten, de little gem-harten en de verse kruiden. Besprenkel met een scheutje olijfolie en dien koel op, met de saus naar keuze.

4 Maak de ananassalsa: schil de ananas, snijd hem in parten, verwijder de harde kern en snijd het vruchtvlees in blokjes. Meng ze met de gesnipperde rode peper, de koriander en de lente-uitjes (alledrie fijngehakt), het sap van de limoenen, de gehakte koriander, de olijfolie en zout.

5 Maak de groene saus: mix alle ingrediënten.

6 Maak de speciale cocktailsaus: snijd de ½ appel in kleine blokjes en meng ze met het sap van de citroen. Voeg de cocktailsaus en de blaadjes basilicum Pistou toe.

Tip Wil je graag van alles proeven en tegelijk een onvergetelijke indruk achterlaten? Dan maak je gewoon alle drie de sauzen klaar. Gebruik hiervoor de helft van de hoeveelheden van elk recept.

ZO DOE JE DAT ...

EEN KREEFT KRAKEN

VOLG DE GIDS!

1 Wanneer de kreeft gekookt is, begin dan met het verwijderen van de scharen.

2 Zorg ervoor dat je de scharen goed bij de basis vastneemt.

3 Draai voorzichtig met de staart om het schild open te breken.

4 De staart zou gemakkelijk moeten loskomen.

5 Draai de kreeft om en duw het schild open naar de zijkanten.

6 Maak de poot los van de schaal. (Je kunt ze leeghalen met een kreeftenvork.)

7 Geef een goede slag met je mes op de rand van het schild, om het in 2 te breken.

8 Verwijder de 2 stukken van de schaal.

VRAAG ONZE VISVERKOPERS OM JOUW KREEFT IN DE SUPERMARKT TE KOKEN.

Om je kroketten perfect te bakken, moeten ze goed koud zijn (of zelfs ingevroren) voor je ze in het frituurvet onderdompelt.

DELUXE GARNAALKROKETJES

ROLLETJES VAN SCHOTSE GEROOKTE ZALM IN NORIVELLEN

http://dlhz.be/rolletjesvangerooktezalm

Laat een rand van ± 4 cm nori vrij voor je rolletjes vormt. Zo blijven ze beter dicht.

De recepten vind je op p. 46 en 49!

Vervang de mango in dit recept eens door ananas. Ook dat is o-ver-heer-lijk!

REUZENGARNALEN IN PAPILLOT MET MANGO EN LIMOEN

KORT GEBAKKEN SINT-JAKOBSNOTEN MET WITLOOF EN BOTERSAUS MET CITRUSVRUCHTEN

http://dlhz.be/sintjakobsnotenmetwitloof

De recepten vind je op p. 46 en 49!

CHIRASHI MET GEELVINTONIJN

30 MIN (+1 U RUSTTIJD EN AFKOELTIJD) GEMAKKELIJK €€€ 8 PERS.

801 KCAL/PORT

Vetten: 22 g - Koolhydraten: 105 g
Vezels: 5 g - Eiwitten: 41 g

NUTRI-SCORE A B C D E

- 650 g geelvintonijn
- 1 pot zalmeitjes Gabriel (50 g)
- 1 pot haringpareltjes Arenkha (55 g)
- 1 komkommer
- 4 avocado's
- 1 bussel radijzen
- 200 g edamameboontjes
- 2 mango's
- 800 g sushirijst
- 2 el kristalsuiker
- 1 l water
- 3 dl rijstazijn
- 1 flesje sojasaus
- 1 tube wasabi
- 1 pot gember voor sushi
- 1 pot zwarte sesamzaadjes
- 2 el zout

1 Spoel de rijst meerdere keren, tot het water helder is. Laat hem 10 min weken in een kookpot met het koude water. Zet het deksel op de pan, breng langzaam aan de kook en laat de rijst 15 min op een heel zacht vuurtje koken. Laat 10 min afgedekt rusten en doe de rijst dan in een grote kom. Meng de azijn, de suiker en het zout. Overgiet er de rijst mee, meng goed en laat volledig afkoelen.
2 Dompel de edamameboontjes in kokend water, giet ze na 2 min af en laat ze schrikken in ijskoud water. Dop de boontjes.
3 Snijd de komkommer met een dunschiller of een mandoline in lange fijne plakjes. Snijd de tonijn in blokjes en de radijzen in fijne schijfjes. Houd eventueel een paar hele radijzen apart voor de afwerking en snijd ze net voor het opdienen in 2. Snijd de avocado's en de mango's in reepjes.
4 Verdeel de rijst over kommen en leg er de edamameboontjes en de verschillende ingrediënten mooi bovenop. Werk af met de zalmeitjes en de haringpareltjes. Bestrooi met zwarte sesamzaadjes en geef er de gemarineerde gember, de sojasaus en de wasabi bij.

KORT GEBAKKEN SINT-JAKOBSNOTEN MET WITLOOF EN BOTERSAUS MET CITRUSVRUCHTEN

25 MIN GEMAKKELIJK €€€ 4 PERS.

526 KCAL/PORT

Vetten: 40 g - Koolhydraten: 24 g
Vezels: 3 g - Eiwitten: 17 g

NUTRI-SCORE A B C D E

- 12 sint-jakobsnoten (± 350 g)
- 350 g gastronomische witloofstronkjes
- 2 sjalotten
- 10 g rucola
- 4 sinaasappelen
- ½ citroen
- 2 dl room
- 2 el honing
- 2 dl droge witte wijn
- 70 g gezouten boter
- 20 g geklaarde boter 'Beurre des Chefs' Carlsbourg
- 1 el olijfolie
- Kruidenmolen 'Chili Explosion' Santa Maria
- Peper en zout

1 Haal de sint-jakobsnoten uit de koelkast. Doe het sap van 1 sinaasappel, de honing en de helft van de gezouten boter in een braadpan. Leg er de gehalveerde witloofstronkjes in, met de snijkant naar onder. Laat ± 10 min zachtjes sudderen, tot het witloof mals is. Laat dan op een vrij hoog vuur inkoken, om het witloof te karamelliseren, maar laat het niet aanbranden.
2 Schil 2 sinaasappelen à vif en snijd ze in plakjes.
3 Hak de sjalotten fijn en fruit ze 5 min op een zacht vuurtje, in een steelpan met de olie. Overgiet ze met de witte wijn en laat volledig inkoken op een vrij hoog vuur. Giet er het sap van 1 sinaasappel en van de ½ citroen bij, samen met de room. Laat voor de helft inkoken, nog altijd op een vrij hoog vuur. Haal van het vuur, filter en klop de saus op met de rest van de koude gezouten boter in kleine blokjes. Voeg enkele draaien van de 'Chili Explosion'-molen toe en breng verder op smaak met peper en zout.
4 Warm, op een hoog vuur, de geklaarde boter op in een grote braadpan. Schroei de sint-jakobsnoten 20 à 30 s per kant dicht, naar eigen smaak. Dresseer ze op warme borden, giet er saus rond en werk af met het witloof, de sinaasappelplakjes en de rucola. Dien meteen op.

Tip Voeg de boter nog niet toe als je de saus op voorhand maakt. Warm ze net voor het opdienen op, haal de pan van het vuur en roer er dan de boterblokjes onder.

ROLLETJES VAN SCHOTSE GEROOKTE ZALM IN NORIVELLEN

20 MIN (+ 30 MIN KOELTIJD) GEMIDDELD €€€ 15 STUKS

83 KCAL/PORT

Vetten: 6 g - Koolhydraten: 2 g
Vezels: 0 g - Eiwitten: 5 g

NUTRI-SCORE A B C D E

- 200 g plakjes Schotse gerookte zalm
- 1 pot zalmeitjes Gabriel (50 g)
- 3 lente-uitjes
- 1 Granny Smithappel
- 3 norivellen
- 1 pot zure room (2 dl)
- 5 cm gember
- ½ bussel peterselie
- Peper en zout

1 Houd enkele takjes peterselie apart voor de afwerking. Hak de rest van de peterselie en de lente-uitjes fijn. Snijd de ongeschilde appel in fijne, niet te lange staafjes. Rasp de gember en pers met de vingers het sap uit de pulp. Meng al deze ingrediënten met de zure room. Kruid royaal met peper en lichtjes met zout.
2 Leg de norivellen op een plank, beleg ze met gerookte zalm tot aan ± 4 cm van de rand en bevochtig het deel zonder zalm. Lepel wat room op de zalm, in de vorm van een worstje. Rol voorzichtig maar strak op, in de richting van het deel dat niet belegd is en waarmee je de rolletjes kunt vasthechten. Wikkel ze afzonderlijk in vershoudfolie of bedek ze met licht bevochtigd keukenpapier. Laat de rolletjes 30 min in de koelkast rusten (anders worden de norivellen niet soepel).
3 Verwijder de uiteinden van de rolletjes en snijd ze in 5 dikke schijfjes. Werk ze af met zalmeitjes en dien koel op.

Balade

BRENG BIO AAN TAFEL TIJDENS DE FEESTEN!

Ontdek ons bio-assortiment: een vetarme ONGEZOUTEN boter, een vetarme boter MET ZEEZOUT en de allereerste lichte bio-room.
Voor een luchtige maar smaakvolle rustpauze tijdens de feestdagen.

New

LE FROMAGE DE Margot®

Weersta jij aan mijn heerlijke biologische kaas?

De producten zijn te betalen met Ecocheques

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

FR-BIO-01 AGRICULTURE FRANCE

DELUXE GARNAALKROKETJES

1 U + 2 X 15 MIN KOOKTIJD (+ 10 U KOELTIJD) GEMIDDELD €€€
12 PERS. (24 STUKS)

797 KCAL/PORT
Vetten: 59 g - Koolhydraten: 42 g
Vezels: 3 g - Eiwitten: 23 g
NUTRI-SCORE A B C D E

- 1,5 kg ongepelde grijze garnalen
- 400 g gepelde grijze garnalen
- 1 blik Chatkakrab met 40% poten (200 g)
- 2 hele eieren + 6 eiwitten
- 1 kit Bouillongroenten 'My Menu'
- 1 citroen
- 400 g bloem
- 200 g paneermeel
- 3 dl room
- 100 g gruyère
- 100 g parmigiano
- 3,8 dl water
- 3,8 dl droge witte wijn
- 5 el druivenpitolie
- 150 g boter
- 1 schaaltje citroengrasstengels (75 g)
- 200 g gember
- Kruidenmolen 'Chili Explosion' Santa Maria
- Peper en zout

Voor de garnituur:

- 6 clementines
- 6 citroenen
- 6 lente-uitjes
- 1 bussel Thaise basilicum

Extra: 1 frituurbad

1 Begin liefst 1 dag op voorhand: hak de groenten uit de kit grof en fruit ze op een zacht vuurtje, in een kookpot met 2 el olie. Sauteer intussen 500 g ongepelde garnalen op een hoog vuur, in een grote braadpan, met 1 el olie. Doe ze in de kookpot en bak de rest van de ongepelde garnalen op dezelfde manier, in 2 keer. Voeg het water toe, samen met de witte wijn, de citroengrasstengels in grote stukken en de ongeschilde gember in plakjes. Laat de krab en de gepelde garnalen boven de kookpot uitlekken in een zeef. Houd ze apart. Breng aan de kook, zet het deksel op de pan en laat 15 min sudderen.
2 Mix de bereiding fijn en giet ze door een puntzeef. Druk goed aan om er zoveel mogelijk vocht uit te persen (3 dl).
3 Laat de boter langzaam in een stoofpan smelten, bestuif hem met de helft van de bloem en meng 3 min op een zacht vuurtje. Giet er beetje bij beetje het kookvocht van de garnalen bij en dan, al roerend, de room. Haal de pan van het vuur. Voeg het citroensap toe, kruid royaal met enkele draaien van de 'Chili Explosion'-kruidenmolen en bestrooi met de 2 geraspte kazen. Roer er 2 hele eieren onder, vervolgens de gepelde garnalen en de krab. Meng en breng verder op smaak met peper en zout.
4 Bekleed een dienblad met bakpapier en verdeel er de bereiding over. Dek af en laat 6 u in de koelkast rusten.
5 Ontvorm de bereiding en snijd ze in 24 vierkanten. Rol ze tot platte balletjes. Haal de balletjes door de bloem, dan door de licht opgeklopte eiwitten en ten slotte door het paneermeel. Laat de kroketjes minstens 4 u in de koelkast rusten (of 1 u in de diepvriezer, ze mogen zelfs volledig ingevroren zijn).
6 Maak de garnituur: schil de citroenen en de clementines à vif en snijd de partjes tussen de vliezen uit. Kort de lente-uitjes in en snipper ze over heel de lengte. Pluk de blaadjes van het Thaise basilicum.
7 Bak de kroketjes ± 5 min in hete olie (160°C), tot ze goudbruin zijn. Laat ze op keukenpapier uitlekken en dien ze meteen op, met de garnituur.

Tip Haal het maximum uit de tijd die je in de keuken doorbrengt: maak de aangeduide hoeveelheid en vries de rest van de kroketjes in voor een volgende keer.

SCHLUMBERGER PINOT BLANC
Frankrijk - Alsace
Met deze buitengewoon frisse en soepele wijn uit de Elzas hebben we een perfecte combinatie met ziltige gerechten. Lekker en evenwichtig met toetsen van citrusvruchten, florale en minerale tonen.
A.P. **€ 7,59**

REUZENGARNALEN IN PAPILLOT MET MANGO EN LIMOEN

20 MIN + 18 MIN KOOKTIJD GEMAKKELIJK €€€ 4 PERS.

256 KCAL/PORT
Vetten: 19 g - Koolhydraten: 7 g
Vezels: 3 g - Eiwitten: 14 g
NUTRI-SCORE A B C D E

- 400 g verse rauwe ongepelde reuzengarnalen
- 200 g edamameboontjes ❄
- 2 lente-uitjes
- ½ mango
- 2 biolimoenen
- 80 g gezouten boter
- 1 bussel koriander
- 10 g verse kruiden naar keuze
- 1 citroengrasstengel
- 3 cm gember
- ½ teentje knoflook
- ¼ rode peper
- Peper

1 Verwarm de oven voor op 240°C.
2 Dompel de edamameboontjes in kokend water, giet ze na 2 min af en laat ze schrikken in ijskoud water. Dop de boontjes. Snijd de mango in kleine blokjes.
3 Verwijder de 2 buitenste lagen van de citroengrasstengel. Houd enkele takjes koriander apart en hak de rest heel fijn met de andere kruiden, de knoflook, de rode peper, de citroengrasstengel en de lente-uitjes. Rasp de gember en pers met de vingers het sap uit de pulp. Spatel al deze ingrediënten onder de malse boter en voeg ook het gembersap, de fijngeraspte zeste van 1 limoen en peper toe.
4 Pel de garnalen, maar de kop en het laatste staartstukje mogen eraan blijven. Verdeel de garnalen over 4 grote vierkanten bakpapier. Voeg de kruidenboter, de mango en de edamameboontjes toe. Sluit de papillotten en schuif ze 18 min in de oven.
5 Werk af met koriandertakjes en limoenpartjes. Dien warm op.

't Is klaar!

DIEPVRIESAFDELING

OVENKROKETTEN GARNAAL - PURE OVEN BY PURE DAPHNÉ ❄

Heerlijk krokante en niet-voorgefrituurde kroketten van Belgische bodem. 100% natuurlijk en op basis van 40% grijze garnalen. Perfect voor in de oven of de airfryer.

De smaken die samenbrengen

TASTE OF INSPIRATIONS

Voor echte feestmaaltijden haal je alles uit de kast en is enkel het beste goed genoeg. Aan het taste of Inspirations-label herken je authentieke kwaliteitsproducten die nog steeds op traditionele wijze bereid worden. En waar een mooi verhaal achter schuilt.

KLETSKOPPEN

Deze ultradunne **boterkoekjes met kandijsuiker** zijn een Brugse specialiteit. Heerlijk bij een kopje koffie, maar ook (een stuk origineler) **bij een plak foie gras** of verkruimeld in een salade met eendenborstfilet.

BRIE DE MEAUX

Een kaas die geheel **volgens de traditie** gemaakt wordt van rauwe koemelk en 4 à 8 weken gerijpt heeft. De bloemige korst verbergt een opvallend evenwichtige smaak. De textuur is zacht, maar een echte Brie de Meaux is niet lopend.

MACARONS

Voor deze macarons in de rijkste (en 100% natuurlijke) kleuren worden enkel de beste ingrediënten gebruikt: **bourbonvanille, Valrhonachocolade, vers seizoensfruit** ... Deze lekkernijen worden bereid zonder kunstmatige smaakstoffen of bewaarmiddelen en tussen de krokante koekjes (met amandelen en meringue) gaat **een rijkelijke ganache** schuil, die smelt op je tong.

MOELLEUX MET CHOCOLADE

Een recept van **Yves Mattagne**! Gebakken met pure ingrediënten voor fijnproevers (boter, room, eieren, **Belgische chocolade**) en volgens de expertise van deze **tweesterrenchef** van restaurant Sea Grill. Je vindt deze moelleux in de **diepvriesafdeling**. Warm ze op in de microgolf of de oven. Lauwwarm serveren en genieten maar!

CREPPIES

Lichte, knapperige pannenkoekenrolletjes gevuld met **cheddar** of **bacon**. Hun **uitgesproken smaak** ontploft als het ware in je mond. Een niet te versmaden aperitiefhapje.

ROCAMADOUR

Dit kleine kaasje van rauwe geitenmelk draagt de naam van het dorpje waaruit het afkomstig is (in het Franse departement Lot) en kreeg een **AOC**-keurmerk mee. De voeding van de geiten wordt (voor minstens 80%) gekweekt in de vruchtbare vallei rond de rivieren in de regio. De kaas zelf heeft 6 dagen gerijpt en is zacht en romig met een lichte hazelnoottoets. Als je nog een paar dagen kunt wachten voor je 'm opeet, zal de smaak nog meer uitgesproken zijn.

OLIJFOLIE MET KNOFLOOK OF CITROEN

Rijkelijk op smaak gebracht met knoflook (gedroogde knoflook en verse knoflook) en citroen (zeste, natuurlijk extract en essentiële olie). Deze twee olijfolies brengen salades, mayonaise, een tabouleh of gegrilde vis als geen ander op smaak.

GEDROOGDE EENDENBORSTFILET

Een wekenlange **trage rijping** op een lage temperatuur geeft hem die unieke textuur van gedroogde charcuterie. Hij wordt gemaakt van de beste stukjes vlees van gecertificeerde Franse eend. Deze voorgesneden eendenborstfilet smelt op je tong en zijn intense smaak en unieke aroma blijven nazinderen.

Pit VOOR JE GERECHTEN

VIJGEN

Deze vijgen op siroop passen als geen ander **bij een sneetje foie gras**. Een origineel en vooral overheerlijk alternatief voor uienconfituur.

Het Taste of Inspirations-menu vind je op de volgende pagina.

VEENBESSEN

Deze rode bessen **sudderen langzaam in ketels** voor ze in bokalen gedaan worden. Deze kant-en-klare veenbessen in eigen sap zijn **een verfijnd en feestelijk bijgerecht** bij al je gevogelte en wild. Smakelijk!

GEHEIM van de chef

PARMIGIANO REGGIANO

De enige echte parmigiano met **beschermde oorsprongsbenaming** (AOP) uit Emilia-Romagna. Op geheel **traditionele wijze geproduceerd** net als toen, 9 eeuwen geleden. Je herkent hem aan zijn strokleur, de zoutkristallen die lekker tussen je tanden kraken en **de walnoten- en hazelnoottoetsen**.

CARPACCIO VAN ZOMERTRUFFELS

De witte zomertruffel wordt door de Italianen ook wel de 'zonnetruffel' genoemd. Zijn **subtiele smaak** is zoeter dan die van zijn zwarte evenknie en je eet hem enkel rauw. Gebruik deze **kant-en-klare carpaccio** om je pasta, vis of aardappelgratin een feestelijke toets te geven. Mmm ...

PROSCIUTTO DI PARMA

In de Parmastreek produceren Luigi Devodier en familie al generaties lang **authentieke Italiaanse charcuterie** met gedrevenheid, oog voor perfectie en **respect voor de tradities**. Deze parmaham van topkwaliteit wordt met de hand ontbeend, vervolgens 24 maanden lang gerijpt in oude kelders en daarna op ambachtelijke wijze gesneden. Een absolute must!

COPPA DI PARMA

Coppa is geen hamsoort want het wordt vervaardigd op basis van vlees afkomstig uit de hals en de schouder van het varken. Het heerlijke vlees wordt ingebonden en nadien voor **lange tijd gerijpt** waardoor het een zachte en zoete smaak krijgt.

Menu
TASTE OF INSPIRATIONS

Laat je inspireren door onze drie recepten voor een uitzonderlijk kerstmenu (met aperitiefhapje, voor- en hoofdgerecht) bereid met voortreffelijke taste of Inspirations-producten. Kies voluit voor deze authentieke en bij uitstek feestelijke smaken … Om je vingers bij af te likken!

Om tijd te besparen, kun je ook kletskoppen (koekjes) gebruiken in plaats van aardappelen. Combineer verschillende smaken: gesuikerd-gezouten, vettig-zurig en zuur-zoet.

EXCLUSIEF RECEPT OP DELHAIZE.BE

Aperitief

APERITIEFKROKANTJES VAN AARDAPPEL EN ZOETE AARDAPPEL

Voorgerecht

CARPACCIO MET DUO VAN ZALM EN VRUCHTEN

15 MIN GEMAKKELIJK €€€ 4 PERS.

259 KCAL/PORT

Vetten: 17 g - Koolhydraten: 9 g
Vezels: 1 g - Eiwitten: 17 g

NUTRI-SCORE A B C D E

Mix **8 abrikozen op sap taste of Inspirations**, **4 el ciderazijn met honingaroma taste of Inspirations**, het sap van **1 citroen**, **2 el olijfolie met pepers taste of Inspirations** en een mespuntje zout. Verdeel een beetje dressing over 1 schaal (of over 4 individuele borden). Leg er **140 g gerookte zalm uit Orkney taste of Inspirations** bovenop en **200 g fijne sneetjes zalmhaasje**. Snijd **1 peer** met de mandoline in fijne plakjes (besprenkel ze met citroen als je ze op voorhand klaarmaakt). Voeg ze toe aan de carpaccio. Breng op smaak met enkele draaien van de kruidenmolen **'Chili Explosion' Santa Maria**, werk af met takjes **dille** en serveer. Geef er de rest van de dressing apart bij.

Is het betere messenwerk niet je specialiteit? Zet het stukje zalm 1 u in de diepvriezer, zo laat het zich gemakkelijker snijden.

25 MIN GEMAKKELIJK €€€ 4 PERS.

956 KCAL/PORT

Vetten: 69 g - Koolhydraten: 8 g
Vezels: 5 g - Eiwitten: 74 g

NUTRI-SCORE A B C D E

Haal **3 lendenbiefstukken 'Rubia Galega' gamma Beef of Europe taste of Inspirations (± 850 g)** uit de koelkast. Schil **1 biobutternut** en snijd hem in blokjes. Fruit ze op een hoog vuur in een grote braadpan met **1 el olijfolie** en **30 g boter**. Verlaag het vuur zodra de butternutblokjes goudbruin zijn en bak ze nog 10 min op een zacht vuurtje. Kruid met peper en zout. Giet **2 bokalen kalfsfond Delhaize (2 x 1,9 dl)** en **2 bokalen runderfond Fundo (2 x 2 dl)** in een steelpan en laat ze voor ⅔ inkoken op een hoog vuur. Schroei de lendenbiefstukken 1 min per kant snel dicht op een vrij hoog vuur, in een grote braadpan met **30 g geklaarde boter 'Beurre des Chefs' Carlsbourg**. Leg ze op een plank en bedek ze met aluminiumpapier. Haal de steelpan met de ingekookte fond van het vuur en roer er al kloppend **120 g koude boter** in kleine stukken onder. Voeg **1 goed uitgelekte bokaal 'carpaccio van zomertruffels' taste of Inspirations (50 g)** toe. Snijd de biefstukken in dikke sneetjes en dresseer ze op de borden met de butternutblokjes, **50 g rucola** en **50 g parmigiano** in grote schilfers. Overgiet het vlees met saus, kruid met peper en dien op.

Parfumeer een lekkere homemade aardappelpuree met de olie van de truffels: een bijgerecht om u tegen te zeggen!

Hoofdgerecht

TAGLIATA VAN SPAANS RUNDVLEES MET TRUFFELSAUS

CHAMPAGNE VRANKEN

Voor elk nummer van jouw Delhaize magazine bezoeken we een van onze producenten samen met een uitverkoren lezer. Deze keer gingen we op feestelijke excursie naar Reims met Philippe Heine. We hadden er afgesproken met Paul-François Vranken, de stichter van het wijnhuis dat zijn naam draagt. Welkom in het weelderige decor van Domaine Vranken-Pommery waar de wijnoogst net binnen was!

Het interview van Philippe Heine
Philippe (63 jaar) is een grote liefhebber van champagne. Hij bezocht al verschillende wijndomeinen in de Champagnestreek. Philippe is parttime verzekeringsmakelaar en trekt er in zijn vrije tijd graag met zijn vrouw op uit naar de vier windstreken. Hij verzamelt de muselets (de ijzeren plaatjes die champagnekurken op de fles houden) en was dan ook in zijn nopjes dat hij zijn verzameling kon aanvullen tijdens dit bezoek.

13/09/2019 REIMS (DOMEIN VRANKEN-POMMERY) 20°C

De streek van Champagne-Ardenne wordt in het noorden begrensd door de hoge heuvels van de Belgische Ardennen. Het landschap bezaaid met wijngaarden, middeleeuwse burchten en versterkte steden maakt het een ware trekpleister, die prachtig is om te ontdekken.

BEKIJK DE VIDEO VAN ONZE REPORTAGE IN REIMS OP
HTTPS://DLHZ.BE/VRANKEN-NL

Philippe Heine
Onze gelukkige lezer.

Paul-François Vranken
De Luikenaar die zich opwerkte tot de koning van de champagne.

Paul-François Vranken behaalde een diploma rechten aan de Universiteit van Luik in 1970. Hij had altijd al een zwak voor luxeproducten. In het begin kwamen daar niet veel druiven, persen of wijnkelders aan te pas, maar gaandeweg leerde hij wijnbouwers uit de champagnestreek kennen en sprong de vonk over. Zo kocht hij zijn eerste wijnstokken.

Toen hij met zijn eigen productie begon, liep Paul-François Willy Bizet, wijnkoper bij Delhaize, tegen het lijf. Deze twee mannen hadden een droom: champagne in de markt zetten als "een lichte, frisse en vrolijke wijn die perfect als aperitief gedronken kan worden" in plaats van enkel bij het dessert. Paul-François liet de cognac achterwege in het productieproces (deze drank werd vroeger vaak gebruikt in champagnes) en maakte champagne op basis van een assemblage van chardonnaydruiven. Een ware revolutie! Zo werd champagne veel toegankelijker als aperitief.

Vandaag staat Paul-François aan het roer van een wijngaard van zo'n 300 hectare in de champagnestreek. Al sinds het prille begin draagt hij het milieu een warm hart toe. Hij is ervan overtuigd dat de natuur enkel haar dierbaarste schatten vrijgeeft als je haar met respect behandelt. Zo was hij de eerste wijnbouwer die andere gewassen tussen zijn druiven plantte om de biodiversiteit te verbeteren. Wij zijn alvast fan. Maar we zijn ook trots dat we vanaf het begin in Paul-François geloofden en aan het succes van dit uitzonderlijke product hebben bijgedragen.

PHILIPPE HEINE: "Hallo, hoe ben je op het idee gekomen om een 'Maison de Champagne' te stichten na je rechtenstudies?"
PAUL-FRANÇOIS VRANKEN: "Goeiedag. Een opleiding rechten opent heel wat deuren. Je leert jezelf in te dekken en je onderneming te beschermen. Want voor een onderneming moet je veel met anderen samenwerken. Vooral in ons geval, want ongeveer 70% van onze druiven komt van externe wijnbouwers. We staan voortdurend in contact met hen om voor een optimale bevoorrading te zorgen. Kennis van het recht komt in die context goed van pas."

PHILIPPE: "Hoe ben je tot de nauwe samenwerking met Delhaize gekomen?"
PAUL-FRANÇOIS: "We zijn in 1977 al beginnen samenwerken toen ik een bezoek kreeg van de toenmalige wijnkoper van Delhaize. Samen met mijnheer Bizet hadden we toen het idee om de cognac uit de champagne te halen, want een wijnboer die van zijn wijngaarden houdt, wil de vruchten ervan niet nodeloos transformeren. Zo werd onze champagne frisser en gemakkelijker om te drinken, ook als aperitief. We hebben het eerst met 100.000 flessen geprobeerd en dat was een onverhoopt succes. Dankzij dit experiment is de champagne geëvolueerd van dessertwijn naar aperitiefwijn."

PHILIPPE: "Welke druivensoorten worden er voor jullie champagnes gebruikt?"
PAUL-FRANÇOIS: "Chardonnay, pinot noir en pinot meunier. Chardonnay zorgt voor een frisse, verfijnde champagne, de pinot noir geeft hem kracht en met de pinot meunier brengen we de twee andere karakters samen."

PHILIPPE: "Voel je in jouw branche de effecten van de klimaatopwarming?"
PAUL-FRANÇOIS: "Zeker weten. Toen ik begon, werden de druiven grosso modo tussen 5 en 15 oktober geplukt. Tegenwoordig beginnen we op 25 augustus en zijn we op 15 september al klaar. Dat is meer dan een maand vroeger … Trouwens, bij ons zullen tegen 2023 alle bedrijfswagens elektrisch rijden. Maar om op de champagne terug te komen, we zijn ook een van de pioniers in duurzame wijnteelt. We zijn al jaren bezig om ons water- en energieverbruik af te bouwen, om ons afval beter te beheren, om insecten te bestrijden met biologische middelen en om de biodiversiteit in onze wijngaarden te verbeteren door andere gewassen tussen de wijnstokken te planten."

"Een wijnboer die van zijn wijngaarden houdt, wil er natuurlijk ook goed zorg voor dragen."

PHILIPPE: "Wat is jouw favoriete champagne?"
PAUL-FRANÇOIS: "Dat is een moeilijke vraag. Maar als ik echt moet kiezen, dan vind ik de magnum La Demoiselle Tête de Cuvée (exclusief bij Delhaize, n.v.d.r.) echt top."

PHILIPPE: "Heb je een paar degustatietips voor ons?"
PAUL-FRANÇOIS: "Natuurlijk. Wat betreft de temperatuur, serveer je een champagne best tussen 7 en 9°C. Persoonlijk vind ik hem nog beter als je hem een kwartiertje voordien uit de koelkast haalt, zodat hij 12°C is. Ten tweede moet je hem uit grote glazen drinken, zoals een tulpglas. Een flûte of fluitglas is voor mij achterhaald. Over een coupe heb ik niet echt een mening … Mijn vrouw drinkt haar champagne bijv. liefst uit een coupe. Er is ook niets mis met dat typisch vrouwelijke glas, vooral als je weet dat champagne wereldwijd vooral dankzij vrouwen populair is geworden."

De druiven worden met de hand geplukt van eind augustus tot midden september.

De galerijen onder het domein lopen door authentieke Gallo-Romeinse krijtgroeven en zijn in totaal 18 km lang. Een record!

De valkenier zorgt er met zijn buizerd Bella voor dat de vogels en konijnen op veilige afstand blijven van de wijngaarden.

35 JAAR

Zo oud is de Cuvée Demoiselle in haar beroemde art-nouveaufles.

N°2 VRANKEN-POMMERY MONOPOLE

staat momenteel op de 2de plaats in het wereldklassement van champagnehuizen.

DUURZAME WIJNBOUW

Vranken is het eerste champagnehuis dat de labels 'Grote milieuwaarde' en 'Duurzame wijnbouw' kreeg.

3,5 JAAR

Dat is de tijd die nodig is om champagne te maken van druiven bij Maison Vranken-Pommery. Kwaliteit heeft tijd nodig ...

1,2 KG

druiven heb je nodig voor een fles champagne.

116 TREDEN

moet je afdalen (en terug opklimmen) om de prachtige Pommerykelders te bezoeken.

Champagne

IN 9 STAPPEN

1 WIJNPLUK

100 dagen na de bloesems worden de druiven met de hand geplukt (in september).

2 PERSEN

De druiven worden binnen de 24 uur tot sap (most) geperst en in gistvaten bewaard.

3 GISTING

Er wordt gist toegevoegd om de fermentatie in gang te zetten.

4 FILTEREN

De gisten en andere vaste stoffen worden verwijderd met een centrifuge.

5 ASSEMBLAGE

De keldermeester roept zijn team oenologen samen om de productie van het seizoen te vermengen met reservewijnen (van vorige jaren).

6 BOTTELING

De geassembleerde wijnen worden op flessen getrokken en in de wijnkelders gelegd waar de tweede gisting plaatsvindt. Het is bij deze stap dat de bubbels zich vormen.

7 RIJPING

Dit proces duurt minstens 15 maanden en gebeurt in de ideale omstandigheden van de krijtkelders op een natuurlijke temperatuur van 10°C.

8 REMUAGE (DRAAIEN)

Gedurende 5 dagen worden de flessen regelmatig een slag gedraaid zodat het bezinksel in de hals van de fles afzakt.

9 DÉGORGEMENT (ONTGISTING)

De hals van de fles wordt bevroren tot -25°C. De ijsprop met het bezinksel van de gistcellen wordt vervolgens verwijderd en er wordt een *liqueur d'expédition* (met suiker gemengde wijn) aan toegevoegd die de uiteindelijke smaak bepaalt (brut, sec, demi-sec).

Zo voer je een gesprek over champagne

POMMERY BRUT ROYAL
Gemaakt met 40 verschillende cru's , met een gelijke verdeling van de drie champagne-druivensoorten. In je mond merk je ronde, fruitige aroma's op, met een mooie lange afdronk met een frisse toets.

VRANKEN DIAMANT
Uitzonderlijke brut van hoofdzakelijk chardonnay-druiven. Een levendige wijn met een complex smaakpalet waarin je bloem- en fruitaroma's herkent, zowel in je neus als op je tong, met een afdronk van gebak.

DEMOISELLE TÊTE DE CUVÉE
Een assemblage van (vooral) chardonnay, pinot noir en pinot meunier. Je herkent meteen de frisse zoetzure toets van citrusvruchten en een afdronk van brioche. De smaak van gekonfijt fruit en peperkoek maakt het af. Dé topper van Maison Vranken.

Ontdek nog meer bubbels op p. 96!

OM LEKKER AF TE RONDEN

"Samen met het sympathieke Delhaize team heb ik veel geleerd over de wondere wereld van de champagne. Mijnheer Vranken, die net zoals ik uit Luik komt, heeft ons met open armen ontvangen. Tijdens het bezoek heeft hij ons zijn mooiste wijngaarden getoond en een (klein) deel van de 18 km eeuwenoude kelders die al in de tijd van Madame Pommery gegraven werden. Hij heeft ons op heel wat verhalen getrakteerd ... en op een paar glaasjes champagne natuurlijk! Na deze trip ga ik nog meer genieten van deze geweldige flessen tijdens de feesten."

AMBASSADEURS DELHAIZE

WIL JE OOK DELHAIZE-AMBASSADEUR WORDEN? SCHRIJF JE DAN IN OP
WWW.AMBASSADEURS.DELHAIZE.BE

Reims

MUST-DO'S

Reims is de officieuze hoofdstad van de Champagnestreek. De stad heeft een rijk verleden. Zo werden 1.000 jaar lang de Franse koningen gekroond in de statige Notre-Damekathedraal (met glas-in-loodramen van Chagal die je zeker moet gezien hebben). Met zijn historische bezienswaardigheden, wijngaarden en champagne-degustaties, is de Cité des Sacres de verplaatsing zeker waard.

Domaine Pommery en Villa Demoiselle

Het Domaine Vranken-Pommery langs weerskanten van Boulevard Henry Vasnier is toegankelijk voor het publiek. Start met Domaine Pommery, met zijn prachtige gebouwen in Elizabethaanse stijl (Engelse renaissance) en de wijnkelders. Deze ondergrondse kathedralen gehouwen in de krijtgrond staan bekend als de mooiste uit de Champagnestreek. Bezoek nadien Villa Demoiselle, die uitblinkt in art nouveau en art deco. En geen betere manier om je bezoek af te ronden dan een glas Demoisellechampagne.

www.visite-vrankenpommery.fr

Le Jardin Les Crayères

De chique, eigentijdse (en vooral: betaalbare) brasserie van het weelderige Domaine des Crayères, dat ook een vijfsterrenhotel en restaurant met twee sterren herbergt. In een interieur met banken, bakstenen muren en een open keuken, worden verfijnde gerechten geserveerd, op basis van de mooiste seizoensproducten, (indien gewenst) in het gezelschap van grootse wijnen en ... natuurlijk de beste bubbels uit de streek. Bij mooi weer kun je de avond doorbrengen op het terras dat uitkijkt over de prachtige tuin van het domein.

Le Jardin Les Crayères
64 Boulevard Henry Vasnier
www.lescrayeres.com

Café du Palais

Dit is HET café dat je niet mag missen in Reims. Het baadt in art deco en een gezellige sfeer uit de jaren 1930. Een koffie, snack of coupe champagne in de prachtige orangerie (van de hand van Jacques Simon) is een bezoek meer dan waard. Of geniet van de bistrokaart tijdens de middag of 's avonds.

Café du Palais
14 Place Myron Herrick
www.cafedupalais.fr

Santa Maria

GEEF SMAAK AAN JE KERST

Verras je gasten met deze heerlijke zalmsashimi

Bereiding:

1. Snijd de zalm in dunne plakjes en leg de zalmplakjes op een mooie schaal en strooi er 1 el Wasabi & Sesame over.
2. Snijd het sjalotje fijn en meng met de andere ingrediënten voor de dressing. Besprenkel een gedeelte van de sojadressing over de zalm. Serveer de rest van de sojadressing in een bakje naast de sashimi.
3. Meng de taugé en de purperkers en leg dit naast de zalm.

Ingrediënten:

Zalm
- 200 g zalmfilet
- 1 el Santa Maria Japanese Style Wasabi & Sesame

Sojadressing
- 1 sjalotje, fijngesneden
- 3 el Japanse sojasaus
- 1 el rijstazijn
- 1 el honing
- 2 el koolzaadolie of olijfolie
- 1 el sesamolie

Salade
- 1 bakje purperkers of andere kiemgroente
- 1 bakje taugé

Meer Extra Fine Selection op **www.santamariaworld.com**

PASPOORT

Thijs Dewicke

- 27 jaar
- Kaasmaker, De Moeren (bij Veurne)
- Zit nooit stil, ook niet op zondag.

WIL JE MEER WETEN?
Surf naar
WWW.DEMOERENAAR.BE

Van KOE tot KAAS

De jonge maar ambitieuze Thijs Dewicke weet wat hij doet: kaas maken met hart en ziel. In wat volgt, een gesprek met de jongste telg van een familie doeners en dromers die Delhaize graag steunt door hun authentieke producten exclusief in de rekken te leggen.

"Dag Thijs! Hoe wordt een jonge kerel als jij kaasmaker?"
Thijs: "Wel, ik ben de tweede generatie kaasmakers. Mijn vader en moeder startten in 1984 een melkveebedrijf met een handvol koeien. Maar door de schommelende melkprijzen was het al snel duidelijk dat ze een andere weg zouden inslaan. En zo geschiedde: in 1989 besloten mijn ouders om de eigen melk niet gewoon te verkopen, maar te verwerken tot hoeveproducten zoals boter, yoghurt en rijstpap. Kort daarna las mijn moeder in de krant een artikel over kaas maken …"

"… en van het één kwam het ander?"
Thijs: "Mijn moeder begon te experimenteren met kaas maken in de keuken. In een grote pot zette ze 10 liter verse melk op om uiteindelijk tot een blok kaas van 1 kg te komen. De reden waarom ze zo kleinschalig begon, is omdat ze geen grotere pot had (lacht). Vervolgens verkaste ze naar de kelder van onze woning, waar ze iets meer ruimte had. In 1994 nam ze Lucien – een ervaren kaasmaker uit de buurt – onder de arm en vanaf dan is de bal, euh … kaas beginnen rollen."

"Jullie maken kaas met eigen melk?"
Thijs: "Vanaf de eerste kaas tot op vandaag maken we enkel kaas met verse gepasteuriseerde koemelk van onze eigen koeien én geitenmelk van Sean Mabesoone, een bevriende geitenboer. Mijn vader heeft nog steeds een melkveebedrijf, dat hij samen met mijn broers uitbaat. Hun melkveestal telt intussen 125 koeien, goed voor zo'n 3.500 liter melk per dag. Er wordt gebouwd aan een uitbreiding tot 250 melkkoeien, waardoor we dan 7.000 liter melk per dag tot onze beschikking zullen hebben. Ze molken de koeien vroeger manueel, maar sinds 2018 zijn er – gelukkig – twee robots die de koeien automatisch melken op het tijdstip dat ze zelf wensen."

"Wat is het geheim van kaas maken?"
Thijs: "De kwaliteit van het basisingrediënt: verse melk. En aangezien we die melk zelf produceren en pasteuriseren, zijn we 100% zeker dat we met het beste van het beste starten. Temeer omdat onze koeien minstens 5 uur per dag buiten grazen, tenzij het te koud of te vochtig is.

“WE VERWERKEN DAGELIJKS ONGEVEER 3.500 LITER MELK TOT OVERHEERLIJKE HOEVEKAAS.

Verder krijgen onze dieren enkel natuurlijke voeding, aangevuld met mineralen. Al die ‘details’ bepalen de kwaliteit van de melk en uiteindelijk ook de kaas.”

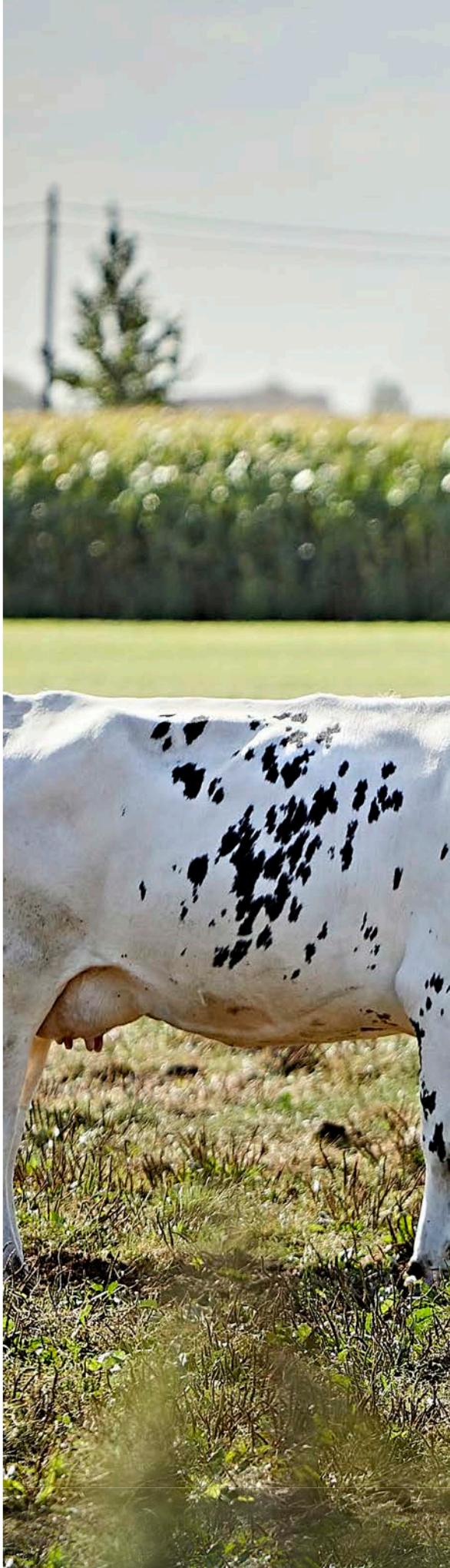
“Jullie maken kaas *à l’ancienne*?”
THIJS: “Klopt, we doen alles ambachtelijk. Kaas scheppen, dompelen, vormen … Het gebeurt allemaal van maandag tot en met zondag (!) met de hand. Ik kan daarvoor trouwens rekenen op de hulp van mijn vrouw Lien Dezeure en vijf medewerkers. Naast verse melk en een ambachtelijk productieproces, bepalen nog een aantal unieke factoren het uitzonderlijke karakter van onze kazen, waaronder het rijpingsproces van minstens 6 weken op speciale houten planken. Leuk om te weten: de ruimte waar onze kazen rijpen, heeft een vochtgehalte van 95%. We bootsen de vochtigheid van een grot na dankzij een Franse techniek. Het resultaat? Smeuïge kazen, die smelten op je tong.”

“Over smeuïge kazen gesproken: wat is jullie succesnummer?”
THIJS: “De eerste kaas die mijn moeder maakte, was De Jonge Moerenaar: een jonge boerenkaas van 1 kg. De Cobergher was de tweede kaas. Het is een halfharde paterskaas, natuurgerijpt met roodbacterie. Hierdoor krijgt de kaas een rijke en toch milde nasmaak. De kaas is glad van structuur en wordt alom geprezen door de kenners. Na deze twee kazen hebben we intussen zo’n 25 kazen ontwikkeld, waarvan je er een zestal kunt kopen bij Delhaize (zie kader, n.v.d.r.).

Ook leuk: de kaasplank De Moerenaar. Een Belgische kaasschotel met een waaier van lekkere kazen waaronder Cobergher 50+, Charlatan wit, Gouden Carolus en Chimay. Top met vers brood en een rood wijntje!”

“Hoe bedenken jullie nieuwe kazen?”
THIJS: “Lucien - de ervaren kaasmaker uit de buurt - is ondertussen 81 jaar, maar hij komt nog geregeld langs om ons te adviseren en te inspireren. Verder ontwikkelen we soms een kaas op vraag van de klant of in samenwerking met een ander bedrijf, zoals Brouwerij Het Anker uit Mechelen. Samen met hen hebben we twee bierkazen bedacht: Gouden Carolus en Lucifer. Kaas behandeld met streekbieren krijgt een aparte smaak. Leuk op een kaasplank met het gelijknamige streekbier (dat je ook bij Delhaize vindt, n.v.d.r.). Tot slot gaan we soms ook naar het buitenland om inspiratie op te doen …”

“Jullie wonnen al internationale *awards*?”
THIJS: “Niet wij, wel onze kazen (lacht). Op de World Cheese Awards in Londen behaalde De Smokkelaar goud en De Smokkelaar Brie brons. Beide kazen worden gemaakt op basis van geitenmelk. De Smokkelaar is een traditionele halfharde geitenkaas die 10 à 12 weken rijpt. De Smokkelaar Brie is een romige witschimmelkaas die 4 weken rijpt. De eerste geitenkaas smaakt fruitig, de tweede eerder tintelend en fris. We proberen de namen van onze kazen steeds te linken aan de rijke geschiedenis van De Moeren. De naam Smokkelaar verwijst naar het feit dat de boeren tijdens de oorlog boter en andere waren over de grens smokkelden door de polders. En zo heeft elke kaas zijn eigen verhaal … En al die verhalen kun je aan den lijve ontdekken als je De Moerenaar een bezoekje brengt. Mijn moeder en schoonzus geven je met plezier een rondleiding op onze kaasboerderij!”



ONTDEK 6 AMBACHTELIJKE KAZEN VAN DE MOERENAAR EXCLUSIEF BIJ DELHAIZE.

DE PRAKTISCHE MINIGIDS

Welke kaas past bij jouw smaak?

Rijping (weken) | Type | Structuur | Smaak

Cobergher

8 weken | Paterskaas | Halfhard | Rijk en toch mild

Moerengoud

6 weken | Hoevekaas | Kleine gaatjes | Licht

Gouden Carolus

10 weken | Bierkaas | Halfhard | Karaktervol

Smokkelaar

10 à 12 weken | Traditionele geitenkaas | Halfhard | Fruitig

Smokkelaar Geitenbrie

4 weken | Witschimmelkaas | Romig | Fris

Smokkelaar Rouge

8 weken | Roodschimmelkaas | Romig | Pittig

DUURZAAM 'BOEREN' IN 1, 2, 3

Thijs: "We schenken niet alleen veel aandacht aan traditie, maar ook aan ecologie. Daarom hebben we de afgelopen jaren zeer veel geïnvesteerd op ecologisch vlak."

1 Water hergebruiken

"We plaatsten een 'belucht rietveld', dat maar liefst 100.000 liter productiewater per week kan zuiveren tot proper water. We gebruiken het water om de dieren drinken te geven, de stallen proper te houden en droogte tegen te gaan op de akkers."

2 Energie opwekken

"Verder investeerden we in een zonneboiler en zonnepanelen. Hierdoor staan we zelf in voor ⅓ van ons energieverbruik en voor ½ van ons warmwaterverbruik. En aan transport verspillen we sowieso geen energie, want de melk voor onze kaas komt van de koeien uit onze achtertuin."

3 Afval wordt voeder

"Alle kaaswei (= het restproduct van het productie-proces) wordt verkocht aan varkensboeren als varkens-voeder. Zo gaat er niets meer verloren, maar helpen we mee aan een duurzamer model van ondernemen!"

De kaasplank van De Moerenaar:

100% SMAAK

1. Smokkelaar Rouge
2. Smokkelaar Geitenbrie
3. Smokkelaar
4. Moerengoud
5. Cobergher
6. Gouden Carolus

SCONES

181 KCAL/PORT. Vetten: 7 g - Koolhydraten: 26 g
Vezels: 1 g - Eiwitten: 4 g

Kneed **1 ei**, **225 g zelfrijzende bloem**, **½ kl bakpoeder**, **1,25 dl melk**, **25 g kristalsuiker**, **40 g malse boter**, peper en zout tot een homogeen deeg. Verdeel het deeg over een beboterde en met bloem bestuifde muffinbakvorm, werk af met enkele **oreganoblaadjes** en bak 25 min in een voorverwarmde oven van 180°C. Dien lauw op.

Hoe pimp je jouw kaasplankje?

GEDROOGDE VRUCHTEN

Snijd **appelen** en **ananas** met de mandoline in ultrafijne plakjes (of peren en mango, zoals je verkiest). Bedek de ovenplaten met bakpapier en schik er de vruchten op. Laat ze gedurende 1 u op 110°C drogen en draai ze halverwege de baktijd om. Laat de vruchten op een rooster afkoelen. Om **druiven** te drogen, doe je de hele trossen in de oven en laat je ze 2 à 3 u op 110°C drogen, naargelang hun grootte en het gewenste resultaat.

BABYBIETJES MET AZIJNSIROOP

25 KCAL/PORT.

Vetten: 1 g - Koolhydraten: 4 g
Vezels: 0 g - Eiwitten: 0 g

Breng **400 g gekookte babybietjes** in een steelpan aan de kook, met **150 g kristalsuiker** en **1,5 dl ciderazijn**. Laat 10 min op een vrij hoog vuur tot een siroop inkoken. Laat afkoelen en voeg **enkele walnootpitten** toe.

SINAASAPPEL-CONFITUUR MET PORTO

36 KCAL/PORT.

Vetten: 0 g - Koolhydraten: 9 g
Vezels: 0 g - Eiwitten: 0,1 g

Schil **4 grote sinaasappelen** à vif, verwijder alle witte deeltjes en snijd het vruchtvlees in stukken (600 g). Breng ze in een kleine kookpot met dikke bodem aan de kook, samen met **400 g kristalsuiker** en **1 dl rode porto**. Laat 30 min op een vrij hoog vuur koken. Meng met het sap van **1 limoen** en giet in een pot (dompel de pot en het deksel op voorhand in kokend water en laat ze drogen). Sluit de pot, draai hem om en laat volledig afkoelen.

Leffe®
Bière Belge d'Abbaye
Belgisch Abdijbier

LEFFE BLOND 0,0%

0,0% KANS

OM NIET TE GENIETEN
VAN EEN LEFFE 0,0%
MET DE KERSTMAN.

VOLLE SMAAK,
VOLLE AANDACHT

V.U. : S. De Saeger - Brouwerijplein 1, 3000 Leuven

Bier met liefde gebrouwen, drink je met verstand.

Hallo, ik ben Jeroen!

Jeroen De Pauw is al enkele jaren een van de chefs die de recepten van je favoriete supermarktmagazine bedenken. Je kunt zijn keuken best omschrijven als rock-'n-roll. Hij kookt *easy peasy* met een twist. Je kent Jeroen ook van kookprogramma's op **njam!** zoals Winters grillen en Zomers tafelen. Verder ontwikkelde hij **Canapé** en zijn aperobags: een kant-en-klare zak met originele hapjes en drankjes voor een authentiek aperitiefmoment.

PS Deze eindejaarsperiode vind je enkele van zijn originele dips exclusief in de aperocorner bij Delhaize!

DE AARDAPPEL

IN 5 TECHNIEKEN VAN DE CHEF

Deze maand trekt de aardappel een feestelijk jasje aan om je feestmenu op te leuken. Want als je een specifieke aardappelsoort combineert met de juiste techniek kun je zoveel meer uit je favoriete patat halen. Welke aardappel is geschikt voor puree, soufflé of rösti? Jeroen, onze chef, legt het uit in woord, beeld én recept.

De aardappel? Dat is hét ingrediënt waarmee je iedereen samenbrengt aan tafel.

TECHNIEK #1

FRITUREN

Pommes dauphine

AARDAPPELRAS
Bintje

VORM langovaal, regelmatig
KLEUR lichtgeel
SMAAK neutraal
TYPE kruimig

Je maakt gefrituurde aardappelsoesjes met aardappelpuree en hartig soezendeeg. Het geheim van luchtige soezen? Giet de gekookte bintjes af en stoom ze droog in je nog warme pan. Maak een fijne puree. Voeg gezeefde bloem toe. Roer tot een gladde bal en blijf roeren op een laag vuurtje. Voeg de eieren één voor één toe (telkens nadat het vorige helemaal is opgenomen in het deeg). Je armspieren zullen op de proef worden gesteld, maar je gasten zullen de luchtigheid van je soezen tot het einde der tijden prijzen!

LEKKER MET KALKOEN, EEND OF GEGRILDE GROENTEN.

DE KIDS DOEN MEE!

TERWIJL JE MAMA OF PAPA HET DEEG MAAKT, KUN JIJ DE EIEREN ÉÉN VOOR ÉÉN TOEVOEGEN. OOK LEUK: BALLETJES ROLLEN VAN HET DEEG.

SERVEER JE BIJ ...

EENDENBORSTFILETS MET SPINAZIE, GELAKTE SAUS MET GEMBER

TECHNIEK #2

ZOUTKORST

Krieltjes in een zoutkorst

AARDAPPELRAS
Krieltjes

VORM kleine bolletjes (2 à 3 cm)
KLEUR lichtgeel, geel of rood
SMAAK neutraal
TYPE vastkokend

Groenten garen in een zoutkorst is een van de makkelijkste technieken die er zijn, ook al wordt de techniek nog niet veel toegepast. Het voordeel van deze techniek is dat de smaak van je groente nog intenser wordt door (enkel) water te onttrekken aan je groenten tijdens het gaarproces. Voor de beste zoutkorst gebruik je zout (duh!) en eiwit om je zout te binden. Breng het zout vervolgens op smaak met je favoriete smaakmakers: citroenzeste, rozemarijn, tijm ...

LEKKER MET VIS.

DE KIDS DOEN MEE!

MENG HET ZOUT MET HET EIWIT EN DE KRUIDEN. 'VERSTOP' DE AARDAPPELEN IN HET ZOUT.

SERVEER JE BIJ ...

LAMSFILETS MET KRUIDENBOTER EN MINIGROENTEN

De recepten vind je op p. 77 en 79!

TECHNIEK #3

PUREREN

Truffelpuree

AARDAPPELRAS
Bintje

VORM langovaal, regelmatig
KLEUR lichtgeel
SMAAK neutraal
TYPE kruimig

Iedereen weet dat je aardappelpuree best met bloemige aardappelen maakt, zoals bintjes. Maar wist je ook dat je de aardappelen beter pureert met een passe-vite in plaats van een stamper? Verder voeg je de melk en boter best op het einde toe. Smelt de boter op voorhand in de melk, zodat je makkelijk(er) kunt doseren. Serveer de puree meteen, zodat hij niet uitdroogt. Als jij de puree toch opnieuw wilt opwarmen, kun je een extra scheutje melk of klontje boter toevoegen.

LEKKER MET ...
BIJNA ALLES.

SERVEER JE BIJ ...

TARBOTFILETS MET ASPERGES, MOUSSELINESAUS MET CchampagNE

DE KIDS DOEN MEE!

STROOP JE MOUWEN OP. HAAL DE PASSE-VITE OF DE STAMPER UIT DE KAST EN MAAK DE ZACHTSTE PUREE OOIT. STAMPEN, STAMPEN, STAMPEN ... EN BLIJVEN STAMPEN TOT JE GEEN AARDAPPELBROKJE MEER KUNT VINDEN.

TECHNIEK #4

BAKKEN

Rösti's

AARDAPPELRAS
Bintje

VORM langovaal, regelmatig
KLEUR lichtgeel
SMAAK neutraal
TYPE frietaardappel (kruimig)

Je maakt Zwitserse aardappelpannenkoekjes met geraspte aardappelen. Voor rösti's heb je - net zoals voor frietjes - veel zetmeel nodig. Dus een kruimige aardappel is ideaal. Ga aan de slag met rauwe of voorgekookte aardappelen. Wat niet mag? Je aardappelen afspoelen, want dan verwijder je het zetmeel. En dat zorgt er net voor dat je rösti's niet uit elkaar vallen tijdens het bakken in de pan of de oven. Voor extra binding kun je een losgeklopt eitje onder je geraspte aardappelen roeren. Voeg naar hartenlust andere ingrediënten toe, zoals ui of spekblokjes.

LEKKER MET RACLETTE, (GROENTE)BALLETJES OF GEGRILDE VIS.

DE KIDS DOEN MEE!

RASP AARDAPPELEN MET DE RASP. WEL OPPASSEN VOOR JE VINGERS, WANT DIE HEB JE NOG JE HELE LEVEN NODIG.

SERVEER JE BIJ ...

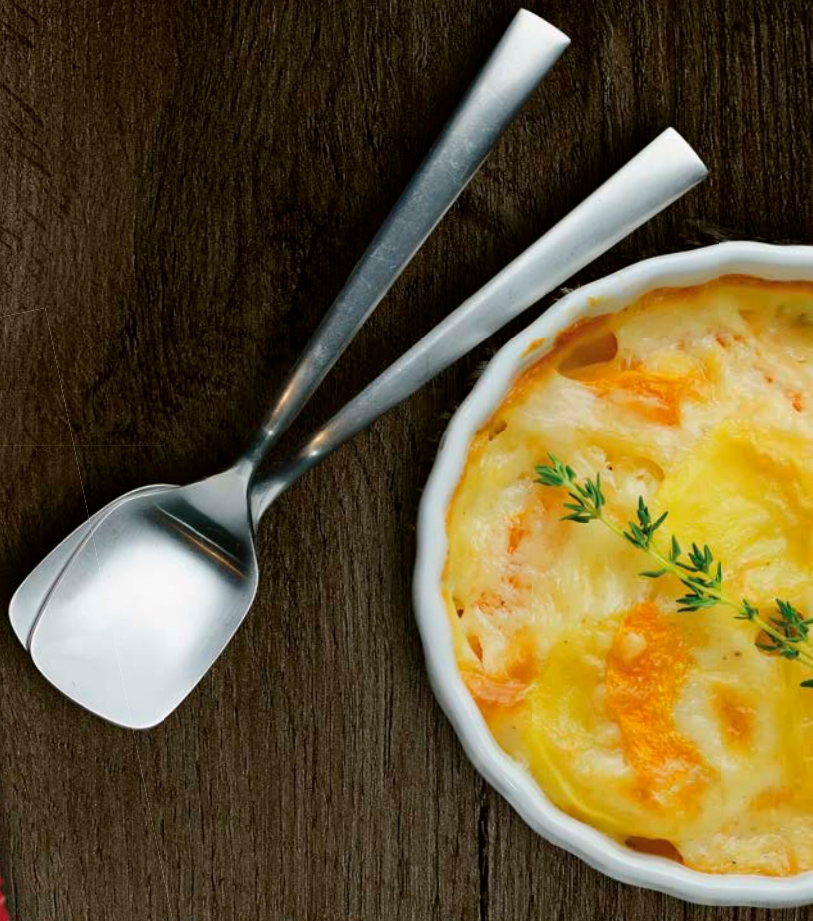
KALFSMEDAILLONS MET CHAMPIGNONS EN PORTO, COPPACHIPS

De recepten vind je op p. 77 en 79!

Vache Bleue

Spécialiste belge • SINCE 1927 • Belgische specialist

100% SMAAK



Gratin Dauphinois

INGREDIËNTEN

200 G GERASPTE KAAS GRATIN VAN VACHE BLEUE
40 G BOTER · 800 G VASTKOKENDE AARDAPPELEN
2 GEPLETTE LOOKTEENTJES · 60 CL VLOEIBARE ROOM · 10 CL WITTE WIJN · ZOUT EN PEPER · 1 KOFFIELEPEL CITROENSCHILREEPJES

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 160°C.
2. Schil en snijd de niet gekookte aardappelen in schijfjes van 3 mm. Leg even opzij.
3. Kook de knoflook in 20 G boter in een koekenpan. Voeg citroenschilfers en witte wijn toe. Laat dit geheel gedurende 1 min sudderen. Voeg daarna 40 cl room toe. Kruid af met peper en zout. Zet even opzij.
4. Boter 4 aparte ovenschoteltjes. Vul ze met een laagje aardappelschijfjes, een laagje bereiding en tenslotte weer een laagje aardappelschijfjes. Als de ovenschoteltjes goed gevuld zijn, verdeelt u de resterende 20 cl room gelijkmatig over de 4 porties.
5. Dek elk schoteltje af met de geraspte kaas Gratin Vache Bleue.
6. Verwarm in de oven gedurende 1 uur.
7. Controleer de gaartijd: doorprik de aardappelgratin even met het punt van een mes. Als het mes vlot doorheen de aardappelen gaat, is het gerecht klaar.

MIX VAN 3 KAZEN

PROBEER OOK

Ontdek overheerlijke recepten
op **www.vachebleue.com**

V.U.: Vache Bleue S.A. Grand' Route 552 - 1428 Lillois-Witterzée.

KALKOEN

Bestel een kalkoen bij de beenhouwerij van je favoriete Delhaize. Neem 'm zo mee of vraag om de kalkoen te ontbenen en te vullen met de gehaktmix van je keuze: met champignons of veenbessen.

TECHNIEK #5

SOUFFLÉ

Zoete aardappel-soufflés

AARDAPPELRAS

Zoete aardappel

VORM langwerpig
KLEUR oranje
SMAAK zoet
TYPE kruimig

De basis van aardappel-soufflé is een gladde puree. Je maakt deze extra luchtig door 'm op te kloppen met ei en opgeklopt eiwit. Opgelet: zorg ervoor dat je puree al koud is, zodat je ei niet stolt en je eiwit niet smelt. Schuif in de oven en aanschouw hoe die zijn werk doet. Je soufflé zal langzaam de hoogte in rijzen en goudbruin kleuren. Serveer meteen.

LEKKER MET GEVOGELTE EN GEBRAAD.

De recepten vind je op p. 77 en 79!

http://dlhz.be/zoeteaardappelsouffles

DE KIDS DOEN MEE!

SPUIT DE AARDAPPELSOUFFLÉ IN TOEFJES, IN KOMMETJES OF EEN OVENSCHOTEL.

SERVEER JE BIJ ...

GEBAKKEN KALKOEN MET APPELEN, KANEEL EN WITLOOF

Knorr
SINCE 1838

Geen tijd ? Proef onze 100% natuurlijke soep. Net wat je nodig had!

KORTINGSBON ACHTERAAN IN MAGAZINE

Proef ze nu!

POMMES DAUPHINE

35 MIN + 20 MIN KOOKTIJD | GEMIDDELD | €€€ | 4 PERS. (12 STUKS)

340 KCAL/PORT.
Vetten: 23 g - Koolhydraten: 28 g
Vezels: 2 g - Eiwitten: 4 g

NUTRI-SCORE C

- 1 ei
- 500 g bloemige aardappelen
- 50 g bloem
- 8 cl water
- 30 g boter
- 4 takjes tijm
- Peper en zout

Extra:
- 1 frituurbad

1 Schil de aardappelen en snijd ze in stukken. Doe ze in een steelpan, overgiet ze met koud water, voeg zout toe en breng aan de kook. Laat 20 min sudderen.
2 Maak intussen het soezendeeg: breng het water aan de kook in een grote steelpan, samen met de in stukken gesneden boter. Haal van het vuur zodra de boter gesmolten is en voeg de bloem in één keer toe. Meng met een spatel tot het deeg een bol vormt die van de bodem loskomt. Zet de pan terug op een zacht vuurtje om het deeg wat te drogen. Bewerk met een spatel tot er zich een vliesje vormt op de wanden. Haal opnieuw van het vuur. Voeg het ei toe en meng goed.
3 Giet de aardappelen af en plet ze. Meng ze met het soezendeeg en breng verder op smaak met peper en zout. Vorm quenelles met behulp van 2 lepeltjes en schik ze één voor één op een vel bakpapier.
4 Verwarm de olie op 150°C en dompel er telkens een kleine hoeveelheid pommes dauphine in. Reken ± 5 min om ze lichtjes goudbruin te bakken. Laat ze op keukenpapier uitlekken.
5 Dompel net voor het opdienen de pommes dauphine kort in de frituurpan op 180°C. Werk ze af met tijm en serveer.

Tip Boost de basispuree met specerijen naar keuze: curry, nootmuskaat, Espelettepeper ...

RÖSTI'S

15 MIN + 1.15 U KOOKTIJD | GEMAKKELIJK | €€€ | 4 PERS. (8 STUKS)

Vetten: 20 g - Koolhydraten: 20 g
Vezels: 3 g - Eiwitten: 5 g

288 KCAL/PORT.

NUTRI-SCORE D

- 1 ei
- 600 g friet-aardappelen
- 1 ui
- 4 kl olijfolie
- 40 g boter
- 4 takjes rozemarijn
- Espelettepeper
- Peper en zout

1 Schil, was en droog de aardappelen. Rasp ze met de grove kant van de rasp, dep ze droog of pers er het vocht uit, maar spoel ze niet om hun zetmeel te behouden. Roer het ei, de fijngehakte ui, de helft van de gesnipperde rozemarijn, peper, zout en Espelettepeper onder de geraspte aardappelen.
2 Verwarm telkens ½ kl olijfolie en een klontje boter in 2 braadpannen (liefst koekenpannen). Giet er een grote lepel van de bereiding in (⅛) en druk aan, tot een kleine platte koek. Bak goudbruin op een zacht vuurtje, ± 8 min per kant, tot de rösti's zacht zijn.
3 Warm de rösti's net voor het opdienen 10 min op in de oven, op 180°C. Bestrooi met gehakte rozemarijn en serveer.

KRIELTJES IN EEN ZOUTKORST

5 MIN + 1 U KOOKTIJD | GEMAKKELIJK | €€€ | 4 PERS.

170 KCAL/PORT.
Vetten: 1 g - Koolhydraten: 35 g
Vezels: 4 g - Eiwitten: 6 g

NUTRI-SCORE A

- 1 kg krieltjes
- 2 kg grof Guérandezout

1 Verwarm de oven voor op 180°C. Verdeel een deel van het grof zout over de bodem van een ovenschaal, schik er de hele krieltjes bovenop en bedek ze volledig met zout. Schuif ze 1 u in de oven.

ZOETE AARDAPPELSOUFFLÉS

25 MIN + 32 MIN KOOKTIJD (+ 1 U KOELTIJD) | GEMAKKELIJK | €€€ | 12 PERS.

268 KCAL/PORT.
Vetten: 17 g - Koolhydraten: 20 g
Vezels: 4 g - Eiwitten: 6 g

NUTRI-SCORE D

- 9 eiwitten + 6 eidooiers
- 2 kg zoete aardappelen
- 2 el bloem
- 200 g boter
- Peper en zout

1 Schil de aardappelen en snijd ze in stukken. Doe ze in een kookpot, bedek ze met koud water, voeg zout toe en breng aan de kook. Laat 20 min sudderen, giet de aardappelen af en mix ze fijn met 180 g boter. Laat volledig afkoelen.
2 Verwarm de oven voor op 180°C. Beboter de zijkanten van 12 kleine soufflévormpjes verticaal met een penseeltje. Bestuif ze met bloem (of met paneermeel), schud er de overtollige bloem uit en zet ze in de koelkast.
3 Meng de eidooiers met de puree, kruid met peper en zout. Klop de eiwitten tot schuim, roer ze onder de bereiding en verdeel over de vormpjes.
4 Schuif ± 12 min in de oven (houd ze in het oog!) maar open de deur vooral niet tijdens het bakken. Dien meteen op.

TRUFFELPUREE

20 MIN + 20 MIN KOOKTIJD | GEMAKKELIJK | €€€ | 4 PERS.

378 KCAL/PORT.
Vetten: 29 g - Koolhydraten: 23 g
Vezels: 3 g - Eiwitten: 6 g

NUTRI-SCORE C

- 2 eidooiers
- 700 g grote bloemige aardappelen
- 1 dl room
- 35 g boter
- 2 bokalen 'Carpaccio van zomertruffels' taste of Inspirations (2 x 50 g)
- Peper en zout

1 Schil de aardappelen en snijd ze in stukken. Doe ze in een kookpot, bedek ze met koud water, voeg zout toe en breng aan de kook. Laat 20 min sudderen. Giet de aardappelen af en plet ze met de boter en de room.
2 Houd enkele truffelschilfers apart en hak de rest grof. Roer ze onder de puree, samen met de helft van de truffelolie en de eidooiers. Breng verder op smaak.
3 Werk de puree af met truffelschilfers, besprenkel ze met de rest van de truffelolie en dien ze heet op.

EVERZWIJN-STOOFPOT

MET PASTINAAKPUREE EN GEROOSTERDE GROENTEN

KORTINGSBON ACHTERAAN IN MAGAZINE

INGREDIËNTEN (4 PERS) MARINEREN 4U – VOORBEREIDING 45MIN – KOOKTIJD 45MIN

- ☐ 800g stoofvlees van everzwijn
- ☐ 25cl sinaasappelsap
- ☐ 25cl rode wijn
- ☐ 2 teentjes kruidnagel
- ☐ 1 koffielepel mosterdzaad
- ☐ 1 koffielepel roze peperbessen
- ☐ 2 kaneelstokjes
- ☐ 2 stukjes steranijs
- ☐ 1 ui
- ☐ 2 flesjes Knorr Fond - Wild
- ☐ 2 eetlepels veenbessenconfituur
- ☐ 1 eetlepel balsamicoazijn
- ☐ 2 eetlepels olie
- ☐ 500g Brusselse spruitjes
- ☐ 1 knolraap
- ☐ Olijfolie
- ☐ 4 grote aardappelen
- ☐ 4 pastinaken
- ☐ 1dl melk
- ☐ 50g solo-margarine
- ☐ Zout & Peper

BEREIDING

1. Bereid de marinade voor door het sinaasappelsap, de wijn, de kruiden en de stukjes everzwijn te mengen in een kom. Kruid bij met peper en zout, meng goed en dek af. Laat minstens 4u marineren in de koelkast.
2. Schil de ajuin en snijd in kleine stukjes. Giet het vlees af en bewaar de marinade. Bak het vlees aan in een grote braadpan en 2 eetlepels olie. Voeg de ui toe en laat sudderen. Voeg vervolgens de confituur, de Knorr Fond, de balsamicoazijn en de rest van de marinade toe. Breng aan de kook en laat op een laag vuur sudderen gedurende 45 minuten.
3. Schil de aardappels en de pastinaken, snijd ze in grote stukken en laat koken in gezouten water. Giet af zodra ze mals zijn en pureer. Voeg de melk en margarine toe en kruid bij met peper en zout. Bewaar warm alvorens te serveren.
4. Verwarm de oven voor op 200°C. Was de spruitjes en raapjes en snijd in 2 of 4 naargelang hun grootte. Verspreid hen in een ovenschaal en voeg olie, zout en peper toe. Bedek met bakpapier en bak de groentjes gedurende 20-25min in de oven.
5. Presenteer de stoofpot met de groentjes en de puree en werk af met wat veenbessenconfituur.

GENIET VAN HET KOKEN MET KNORR.

ONTDEK MEER RECEPTEN OP WWW.KNORR.BE

EENDENBORSTFILETS MET SPINAZIE, GELAKTE SAUS MET GEMBER

35 MIN | GEMAKKELIJK | €€€ | 4 PERS.

530 KCAL/PORT. Vetten: 27 g - Koolhydraten: 20 g Vezels: 5 g - Eiwitten: 50 g

NUTRI-SCORE A B C D E

Verwarm de oven voor op 180°C. Doe **2 x 2,2 dl verse bruine kalfsfond**, **2 el sojasaus**, **4 gesnipperde gemberballetjes op siroop** en **4 el van hun siroop** in een steelpan. Laat voor de helft inkoken op een zacht vuurtje. Maak met een scherp mesje ruitvormige inkepingen in het vel van **2 grote eendenborstfilets**. Bak eerst de velkant goudbruin op een hoog vuur, in een braadpan zonder vetstof, en dan de andere kant. Schuif de eendenborstfilets nog 10 min in de oven om verder te garen. Draai de filets om, leg ze op een snijplank, bedek ze met aluminiumfolie en laat ze 5 min rusten. Giet 4 el van het vrijgekomen braadvet in een sauteerpan. Voeg **900 g spinazie**, **2 gehakte sjalotten** en **2 geperste teentjes knoflook** toe. Laat de spinazie op een matig vuurtje slinken. Kruid met peper en zout. Snijd de eendenborstfilets in plakjes. Serveer ze met de spinazie en de saus. Bestrooi met **4 el grofgehakte geroosterde pindanoten** en geef er de pommes dauphine bij.

KALFSMEDAILLONS MET CHAMPIGNONS EN PORTO, COPPACHIPS

30 MIN | GEMAKKELIJK | €€€ | 4 PERS.

594 KCAL/PORT. Vetten: 28 g - Koolhydraten: 39 g Vezels: 3 g - Eiwitten: 45 g

NUTRI-SCORE A B C D E

Verwarm de oven voor op 180°C. Bak **700 g dikke kalfsmedaillons** kort goudbruin in een sauteerpan met **20 g hete boter**. Kruid ze met peper en zout. Bedek de ovenplaat met bakpapier. Schik de medaillons op de ovenplaat, leg er **8 sneetjes coppa** rond en schuif 5 à 10 min in de oven (naargelang de dikte van de medaillons). Houd de coppa in het oog: hij moet knapperig worden, maar mag niet aanbranden. Voeg **20 g boter** toe in de sauteerpan, samen met **2 gehakte sjalotten** en **500 g gehalveerde bruine champignons**. Fruit ze 5 min op een matig vuurtje. Giet er **2 dl rode porto** en **2 x 2,2 dl verse bruine kalfsfond** bij en laat op een vrij hoog vuur voor de helft inkoken. Haal van het vuur en meng met **40 g koude boter** in blokjes. Breng verder op smaak. Stoof **150 g veenbessen** met **1 el kristalsuiker** en **10 g boter**, tot ze lichtjes gerimpeld zijn. Serveer het kalfsvlees met de coppachips, de veenbessen en de champignonsaus. Werk af met **oregano** en geef er de rösti's bij.

LAMSFILETS MET KRUIDENBOTER EN MINIGROENTEN

40 MIN | GEMAKKELIJK | €€€ | 4 PERS.

524 KCAL/PORT. Vetten: 31 g - Koolhydraten: 19 g Vezels: 9 g - Eiwitten: 42 g

NUTRI-SCORE A B C D E

Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd **4 miniromanesco's** in 4. Dompel ze met **200 g hele minirapen** en **200 g hele geborstelde miniwortelen** in een grote kookpot kokend gezouten water. Reken 2 min kooktijd zodra het water opnieuw kookt en laat de groenten meteen schrikken in ijskoud water. Kook **200 g mini rode bieten** afzonderlijk op dezelfde manier. Schik alles in een grote ovenschaal, besprenkel met **2 el olijfolie**, kruid met peper, zout en schuif 20 min in de oven. Verwarm **40 g kruidenboter Meggle** in een grote braadpan en schroei **700 g lamsfilets** aan de 2 kanten kort dicht, op een hoog vuur. Verlaag het vuur en laat nog ± 3 min op een zacht vuurtje bakken (naargelang de dikte van het vlees). Kruid met peper en zout. Haal de filets uit de braadpan, houd ze warm en fruit **4 geriste takjes tijm** gedurende 1 min in de pan. Voeg het sap van **1 citroen** toe en laat 30 s inkoken. Meng er dan de rest van het pakje **kruidenboter (85 g)** onder. Serveer de lamsfilets met de minigroenten, besprenkel met saus en werk af met **citroenschijfjes**. Geef er de krieltjes in een zoutkorst bij.

CLOSERIE DE VAUDIEU CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Frankrijk - Rhône

De 5de generatie Brechet is hier aan de slag. Zij maken een rijke, gulle en diepsmakende Châteauneuf, met aroma's van wilde kruiden, cassis en zwart fruit in de smaak en de lange finale.

A.P. **€ 17,99**

TARBOTFILETS MET ASPERGES, MOUSSELINESAUS MET CHAMPAGNE

20 MIN | GEMIDDELD | €€€ | 4 PERS.

700 KCAL/PORT. Vetten: 60 g - Koolhydraten: 6 g Vezels: 2 g - Eiwitten: 32 g

NUTRI-SCORE A B C D E

Verwarm de oven voor op 160°C. Maak **800 g tarbotfilets** schoon, breng ze op smaak en plooi ze in 3, met de velkant naar binnen. Schik ze in een geoliede ovenschaal, besprenkel ze met een **scheutje olijfolie** en bak ze 10 à 12 min in de oven, naargelang hun grootte. Dompel **440 g groene aspergepunten** in een kookpot kokend gezouten water. Giet ze na 3 min kooktijd af en fruit ze kort in een grote braadpan met **2 el olijfolie**. Kruid met peper en zout. Klop, op een heel zacht vuurtje, **2 eidooiers, 1 dl droge champagne**, zout en peper in een steelpan op (indien nodig au bain-marie), net als een sabayon. Voeg beetje bij beetje en al kloppend **200 g gesmolten boter** toe. Haal de pan van het vuur, voeg het sap van **½ limoen** toe en breng verder op smaak. Serveer de tarbot met de asperges en besprenkel met saus. Bestrooi met **roze peperbollen** en **gehakte peterselie**. Werk af met **½ limoen** en geef er de truffelpuree bij.

GEBAKKEN KALKOEN MET APPELEN, KANEEL EN WITLOOF

20 MIN + 3 U KOOKTIJD + 10 MIN RUSTTIJD

GEMAKKELIJK | €€€ | 4 PERS.

465 KCAL/PORT. Vetten: 24 g - Koolhydraten: 5 g Vezels: 2 g - Eiwitten: 56 g

NUTRI-SCORE A B C D E

Verwarm de oven voor op 150°C. Kruid de binnenkant van **1 kalkoen van 4 kg** met peper en zout (haal hem 1 u op voorhand uit de koelkast). Schil **3 appelen**, snijd ze in parten en ontpit ze. Vul de kalkoen met **100 g boter** in stukken en de appelpartjes. Leg hem in een heel grote ovenschaal en besmeer hem met **100 g boter**. Besprenkel met **5 dl kippenbouillon Fundo**, kruid met peper en zout en bestrooi met **3 takjes tijm** en **3 takjes rozemarijn**. Bedek de kalkoen met aluminiumfolie en schuif hem 1.30 u in de oven. Leg **1 kg gehalveerde witloofstronkjes**, **3 (ongeschilde, ontpitte) appelen** in partjes en **3 kaneelstokjes** rond de kalkoen. Overgiet alles met braadjus en laat nog 1.30 u garen, zonder aluminiumfolie. Overgiet regelmatig opnieuw met braadjus. Bedek met aluminiumfolie en laat 10 min rusten. Werk af met **tijm** en **rozemarijn** en geef er de zoete aardappelsoufflés bij.

Appenzeller®

SWITZERLAND

Het best bewaarde geheim van Zwitserland.

“Zelfs bij vrieskou houden we voet bij stuk: ons geheime recept verklappen we niet.”

De unieke smaak van Appenzeller® is te danken aan het mengsel van bergkruiden en specerijen (of Sulz) waarmee de meester-affineurs hem al eeuwenlang bestrijken. De bereiding van dit mengsel is dan ook een goed bewaard geheim!

www.appenzeller.ch

SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND

Zwitsers. Natuurlijk.

Kaas uit Zwitserland.

www.kaasuitzwitserland.be

BEREIDE AARDAPPELEN BIJ DELHAIZE

Aardappelschijfjes met schil

Mini rösti ❄

Kriel aardappelen met groene kruiden

Aardappelkroketten

Knokines natuur

Truffelgratin

Voorgegaarde zoete aardappelen

Duchesse aardappelen

Mini-gratins ❄
Room en eekhoorntjesbrood – pastinaak en aardpeer – groene asperges en parmezaankaas

Truffelpuree – Peter Goossens

HET MANDJE VAN SEPPE

EENVOUDIG EN FEESTELIJK!

Deze maand heeft Seppe Nobels een feestelijk gerecht klaargemaakt met knolselder en noordzeekrab. Het is een hoogstaand bordje geworden dat zo op de menukaart van zijn restaurant kan ... of op jouw tafel voor eindejaar.

BIOKNOLSELDER
"Deze groente wordt geteeld in volle leem- of zandgrond, die de groente zijn typische romige witte kleur en pittige, kruidige smaak geeft. Ideaal bij de subtiele smaak van onze noordzeekrab."

NOORDZEEKRAB
"Bij Delhaize vind je uitsluitend verse gekookte krabbenpoten. Wil je ze gebruiken in je feestmenu? Bestel ze dan zeker op voorhand. Ze zijn wel het hele jaar door beschikbaar, dus je kunt er ook buiten de feestdagen van smullen."

WIE IS SEPPE?

Seppe is niet alleen je gastheer in het Delhaize magazine, maar hij is ook de chef van het bekende restaurant **Graanmarkt 13** in Antwerpen. Hij heeft meerdere kookboeken op zijn naam staan en is een vast jurylid in het tv-programma **Grillmasters** op *Vier*.

KNOLSELDER IN DE OVEN MET KRAB

35 MIN + 2 U KOOKTIJD | GEMIDDELD | €€€ | 4 À 6 PERS.

760 KCAL/PORT.

Vetten: 43 g - Koolhydraten: 54 g
Vezels: 13 g - Eiwitten: 34 g

NUTRI-SCORE A B C D E

- 1 grote krab
- 4 ansjovisfilets in olie
- 1 kleine knolselder
- 1 biolimoen
- 1 brood 'Le Fermier' (wit of bruin, naar keuze)
- 250 g verse kaas Werbomont
- 100 g boter
- 6 el koolzaadolie
- 20 g tijm
- 20 g bieslook
- 2 teentjes knoflook
- Peper van de molen
- Fleur de sel
- Grof zeezout

1 Verwarm de oven voor op 160°C. Smeer de hele knolselder in met 2 el koolzaadolie en leg hem op de ovenplaat. Strooi grof zout rond de knolselder zodat hij stabiel blijft. Schuif hem 2 u in de oven en laat hem lauw worden.

2 Haal al het vlees uit de krab en bewaar het in de koelkast.

3 Maak de gebruinde boter: smelt de boter samen met de hele gepelde teentjes knoflook, op een matig vuurtje in een kleine braadpan, tot de boter amberkleurig wordt. Giet hem meteen door een fijne zeef in een koude kom.

4 Snijd het brood in dikke sneetjes en rooster ze zonder toevoeging van vetstof op een hete grill.

5 Snijd een hoed uit de knolselder en haal hem leeg met een parisiennelepel. Mix het vruchtvlees fijn en meng het met de verse kaas en ¾ van de gebruinde boter. Hak de ansjovisfilets, de tijm, ¾ van de bieslook en de selderblaadjes fijn. Roer ze onder de knolseldercrème, voeg het krabvlees toe en breng verder op smaak.

6 Verwarm de oven net voor het opdienen voor op 200°C. Besprenkel de toasts met de rest van de koolzaadolie en schuif ze 3 min in de oven. Vul de knolselder met de krabbereiding, leg hem op de dienschotel en strooi er grof zout rond om hem stabiel te houden. Overgiet de gevulde knolselder met de rest van de gebruinde boter. Bestrooi hem met de rest van de gehakte bieslook en de geraspte limoenzeste. Serveer met de toasts.

Tip Duw een hoge uitsteekring in de gebraden knolselder (nadat je er een hoedje hebt uitgesneden) om het vruchtvlees eruit te halen zonder hem te beschadigen: de uitsteekring zorgt ervoor dat je de schil niet doorboort. Verplaats de uitsteekring telkens om zoveel mogelijk vruchtvlees uit de knolselder te halen.

KERST OP Z'N BELGISCH MET EEN TWIST

Met Nieuwjaar durven we in België weleens exotische gerechten uitproberen, maar met Kerstmis gaat er niets boven de klassiekers van bij ons. Toch hebben we een paar van deze op-en-top Belgische gerechten een kleine make-over gegeven. Niets lekkerder dan lokale producten om de mensen te verwennen die je graag ziet!

Het recept vind je op p. 90!

Vier jij Kerstmis op 24 of 25 december? Enkel op deze twee data? Of ben je eerder flexibel en feest je gewoon wanneer het de familie of vrienden past in de eindejaarsdrukte? Een ding heeft het hele land gemeen, van noord tot zuid: de eindejaarsfeesten zijn de uitgelezen gelegenheid om te genieten van traditionele gerechten en ambachtelijk lekkers van bij ons. Het zijn gezegende momenten om te koesteren en te delen, met een maaltijd die ons gezellig samenbrengt.

NOORDZEE

NOORDZEEKRABBEN MET TONGFILETS, GRIJZE GARNALEN EN KAVIAAR

SCHATTEN UIT DE NOORDZEE
Tong is een heerlijke, verfijnde platvis. Het is een van de topproducten van onze Belgische kust. Maar ook onze Zeeuwse mosselen en grijze garnalen zijn een unieke delicatesse, vooral als ze dan ook nog op traditionele wijze met trekpaarden bovengehaald worden. Geen fraaiere ingrediënten voor een waar feestmaal van bij ons! Of zet een smeuïge aardappelpuree met een zachtgekookt ei op het menu met een flinke schep Belgische kaviaar. Ja hoor, ook in ons land wordt kaviaar geproduceerd, en nog bijster goede ook. Het voordeel van deze uitzonderlijke producten is dat je er niet veel van nodig hebt om er echt van te genieten. Wedden dat zelfs de meest zuinige van je gasten het je graag na zullen doen? Want ook dat is de magie van Kerstmis: mensen bij elkaar brengen rond een heerlijke maaltijd die met liefde werd bereid.

SLIM GEZIEN Voor een goedkopere, maar net zo lekkere versie van dit gerecht, kun je de zeetong vervangen door schar of schol uit onze Noordzee, en de kaviaar door gerookte haringkuit.

VLAANDEREN

LUXE GENTSE WATERZOOI

SMULLEN VAN AL WAT HET LAND TE BIEDEN HEEFT

Waterzooi betekent in het dialect letterlijk 'kokend water'. In de Middeleeuwen werd deze Gentse specialiteit dan ook gemaakt met verschillende soorten gekookte vis. Logisch ook, want Gent en omstreken wordt doorkruist door heel wat waterlopen en kanalen. Door de jaren heen ontstond er ook een waterzooivariant met kip, maar niet gelijk welke kip! Kies eerder een waarvan het vlees iets vaster is, want dat doet de roomachtige soep van de waterzooi alle eer aan. Onze keurmerkkippen komen daar perfect voor in aanmerking! En als we echt moeten kiezen, dan geniet de Coq Ardenne onze voorkeur. Deze kip uit Wallonië dankt haar faam aan de traditionele kweekwijze. En om nog een stap verder te gaan in de verwennerij – waarom ook niet – voegen we een paar schijfjes truffel toe. De jonge groenten zorgen voor de kleur en een krokante toets. Dit gerecht maak je bovendien makkelijk op voorhand klaar, zodat je zelf met volle teugen kunt meegenieten op de dag van de feestelijkheden. En als er restjes zouden zijn: des te beter. Waterzooi smaakt nog beter de dag nadien.

HET ALTERNATIEF

Je kunt de schijfjes truffel ook vervangen door gedroogde bospaddenstoelen of morieljes.

Het recept vind je op p. 90!

BRUSSEL

CÔTE À L'OS VAN BELGISCH WITBLAUW, WITLOOFSLAATJE EN BINTJESWAFELS

TIJDLOOS

Twee of drie generaties terug stond Brabant nog bekend voor zijn paardensteak. Maar vandaag vind je nog maar zelden paardenvlees. Wat wel nog altijd furore maakt, in binnen- en buitenland, is een overheerlijk stuk Belgisch witblauw. Dit runderras heeft mals en mager vlees waar onze agronomen en kwekers trots op zijn. Maar een stevige côte à l'os krijg je niet alleen op, behalve als je honger hebt als een paard. Het ideale stuk rood vlees dus om te delen met je tafelgenoten, vooral als er sowieso voor- en nagerecht op het menu staan. Om dit recept nog feestelijker te maken, hebben we de traditionele frietjes vervangen door Brusselse aardappelwafeltjes. En om de bitterheid van het witloof uit volle grond (nog een van die Brabantse specialiteiten) te verzachten, serveren we er een pittige vinaigrette bij! Dit gerecht heeft niet meer nodig om in de smaak te vallen. Deze tijdloze klassieker moet je geproefd hebben.

TIP Wikkel je côte à l'os na het bakken in aluminiumfolie en laat hem 15 min rusten. Zo wordt je vlees malser en krijgt het nog meer smaak.

http://dlhz.be/cotealosbelgischwitblauw

Het recept vind je op p. 93!

WALLONIË

LUIKSE PENS MET EENDENLEVER, APPEL EN BLAUWE CHIMAYSAUS

DE STREEK IN AL HAAR GLORIE

De vele soorten Luikse pens maken integraal deel uit van het gastronomisch erfgoed van het Prinsbisdom, net zoals de ambachtelijke peket, de siroop gemaakt van de appelen en peren uit de Herfse boomgaarden en de niet te versmaden stinkkaas. Tijdens de eindejaarsfeesten gaan de lokale slagers met elkaar in concurrentie met nieuwe en originele recepten van de speciale kerstpens. In ons recept gebruiken we de heerlijke aroma's van Waalse foie gras, een ongeëvenaard ambachtelijk kwaliteitsproduct, om de subtiele smaak van de witte pens te verrijken. De zoetzure, gekruide toets van donker abdijbier zorgt bij dit rustieke gerecht voor een saus met karakter. Om van te blijven smullen!

EN WAT DRINK JE DAARBIJ?

Een rode bourgogne of ...
een Blauwe Chimay natuurlijk!

Het recept vind je op p. 93!

Onze Belgische cultuur in je cocktail?

Jenever is de 'brug' tussen Gin en Whisky. Bij Filliers Distillery werken we al bijna 140 jaar aan het perfectioneren van deze edele drank.

Dankzij de kennis van onze meester stokers hebben we onze graanjenevers verder geperfectioneerd met het assortiment Barrel Aged Genevers. Ja, Genever met een G, want zo bevestigen wij het unieke karakter van dit product.

Voor de feestdagen stellen we een verfrissende Belgian Mule voor. Deze cocktail is een variant op de bekende Moscow Mule, met een genever die acht jaar heeft gerijpt op Amerikaanse eikenvaten.

Dankzij de lange rijping krijgt deze genever een warme en zachtere smaak met aroma's van vanille, nootmuskaat en karamel.

Probeer deze puur of in een van onze verassende cocktails, en proef het verhaal van Filliers.

BELGIAN MULE

50ml Filliers
Barrel Aged Genever
8 years old

150ml Ginger ale

Een paar druppels
Angostura Bitters

Een schijfje
sinaasappel

Vul een longdrink glas met ijs. Voeg de genever en bitters toe en werk af met ginger ale en een schijfje sinaasappel.

Probeer ook onze Young & Pure Genever, perfect met een bitter lemon tonic.

filliers

ONS VAKMANSCHAP DRINK JE MET VERSTAND.

NOORDZEEKRABBEN MET TONGFILETS, GRIJZE GARNALEN EN KAVIAAR

1 U · MOEILIJK · €€€ · 4 PERS.

952 KCAL/PORT

Vetten: 60 g - Koolhydraten: 24 g
Vezels: 3 g - Eiwitten: 77 g

NUTRI-SCORE C

- 4 grote gekookte krabben
- 500 g tongfilets
- 100 g gepelde grijze garnalen
- 30 g kaviaar
- 200 g zeekraal
- 800 g bloemige aardappelen
- 2 sjalotten
- 1 dl melk
- 2,25 dl room
- 2,5 dl droge witte wijn
- 120 g boter
- 5 el olijfolie
- ½ bussel bieslook
- 4 plukjes kervel
- 1 snufje venkelzaadjes
- Nootmuskaat
- Peper en zout

1 Haal de poten van de krabben. Draai de pantsers om. Maak het borstpantser los en verwijder het lichaam. Breek de krabschalen lichtjes naar de kanten toe om schaaltjes te vormen. Spoel ze. Breek de poten met een notenkraker. Houd apart.
2 Schil de aardappelen en snijd ze in stukken. Doe ze in een kookpot, bedek ze met koud water en breng aan de kook. Kook ze 20 min, giet ze af en plet ze met 50 g boter, de melk, geraspte nootmuskaat, peper en zout. Meng er de gehakte bieslook onder.
3 Verwarm de oven voor op 120°C. Hak de sjalotten fijn en fruit ze 5 min op een zacht vuurtje in een steelpan, met 50 g boter en de venkelzaadjes. Voeg de witte wijn toe en laat voor de helft inkoken op een vrij hoog vuur. Voeg dan de room toe, kruid met peper en zout en laat nog 10 min op een zacht vuurtje sudderen. Mix met 20 g boter fijn, tot een smeuïge saus.
4 Breng de tongfilets op smaak en plooi ze in 3, met de velkant naar binnen. Leg ze in een ingeoliede ovenschaal, besprenkel ze met een scheutje olijfolie en schuif ze 10 min in de oven.
5 Fruit de zeekraal 2 min op een vrij hoog vuur in een braadpan met 2 el olijfolie. Kruid met peper.
6 Dresseer een quenelle van puree in elke krabschaal, voeg zeekraal, de tongfilets en wat saus toe. Bestrooi met grijze garnalen, werk af met een beetje kaviaar en kervel. Leg er de krabpoten rond en serveer. Geef er de rest van de puree en de saus apart bij.

Tip Gooi de lichamen niet weg: snijd ze in 2 en schraap er het vlees met een kreeftenvorkje uit. Lekker op toastjes of op komkommerschijfjes, bij het aperitief.

CHABLIS PRESTIGE
Frankrijk - Bourgogne
Wat Chablis zo uniek maakt, is zijn noordelijke ligging in de Bourgogne, het aparte terroir en het resulterende wijntype waarbij exclusief met witte en uitsluitend chardonnaydruiven gewerkt wordt. In goede jaren is het een echte gastronomische wijn met rijp citrusfruit en wit fruit, amandel en toast, én vooral fijnzinnige zuren die de wijn levendig en vitaal maken.
A.P. **€ 14,99**

WESTMALLE TRIPEL
Helder, goudgeel trappistenbier met een fruitige geur van rijpe banaan en een mooie, genuanceerde hopneus. Zacht en romig van smaak, met een bittere toets en veel finesse en elegantie. Heerlijk lange en droge afdronk. Opmerkelijk is dat de fruitige geur van het bier in de grotere flessen van 75 cl wat zachter is en rijper. Het bier krijgt ook een lichte vanilletoets.
A.P. **€ 4,55/75 cl** (€ 6,07/l)

LUXE GENTSE WATERZOOI

30 MIN + 2.10 U KOOKTIJD · GEMAKKELIJK
€€€ · 4 PERS.

581 KCAL/PORT

Vetten: 38 g - Koolhydraten: 11 g
Vezels: 7 g - Eiwitten: 46 g

NUTRI-SCORE A

- 1 kip
- 200 g sugar snaps
- 1 broccoli
- 250 g minichampignons
- 3 grote biowortelen
- 250 g jonge wortelen
- 1 courgette
- ½ bussel waterkers
- 1 ui
- 1 bokaal 'Carpaccio van zomertruffels' taste of Inspirations (50 g)
- 2,25 dl room
- 2 gevogeltebouillonblokjes
- 1 laurierblaadje
- 4 takjes tijm
- Peper en zout

1 Snijd de bouten los en doe ze met de rest van de kip in een kookpot. Snijd de grote wortelen in schijfjes. Voeg ze toe in de kookpot, samen met de gehakte ui, de verkruimelde bouillonblokjes, het laurierblaadje, de tijm, peper en zout. Bedek met water (± 1,8 l) en breng aan de kook. Laat 2 u zonder deksel op een heel zacht vuurtje sudderen.
2 Haal de kip uit de bouillon. Filter de bouillon en laat hem rusten. Haal het vel van de bouten. Snijd de filets en de rest van het vlees los. Verdeel de broccoli in roosjes, verwijder de topjes van de sugar snaps, schil de jonge wortelen en snijd de courgette in kleine stukjes. Maak de minichampignons schoon en laat ze heel.
3 Leg voorzichtig een vel keukenpapier op het oppervlak van de bouillon om het vet te absorberen en haal het er terug uit. Herhaal dit tot de bouillon ontvet is. Breng de bouillon opnieuw aan de kook en dompel er de groenten in. Laat 8 min sudderen. Voeg de stukken kip en de room toe. Laat nog 2 min koken en breng verder op smaak.
4 Dresseer de waterzooi in een grote diepe schaal. Bestrooi hem met truffelcarpaccio, besprenkel met de olie uit de bokaal en werk af met de waterkers. Voeg er eventueel wat gekookte aardappelen aan toe.

Tip Je kunt de bouillon ook met andere groenten maken, naargelang de inhoud van je koelkast: prei, selder, het groen van lente-uitjes ...

Delacre
1891

Deel de magie !

LIMITED EDITION*

V.U. : Hulya Hoke. Biscuits Delacre NV – Emile van Becelaerelaan, 2 – 1170 Brussel *Zolang de voorraad strekt.

Nestlé®
la Laitière®

AUTHENTIEK • BELGISCHE CHOCOLADE •

nieuw

De Crème dessert
met
Belgische Chocolade

CÔTE À L'OS VAN BELGISCH WITBLAUW, WITLOOFSLAATJE EN BINTJESWAFELS

1.20 U | GEMAKKELIJK | €€€ | 6 PERS.

761 KCAL/PORT | Vetten: 52 g - Koolhydraten: 27 g | Vezels: 5 g - Eiwitten: 44 g | NUTRI-SCORE A B C D E

- 1 côte à l'os van Belgisch witblauw (± 1,2 kg)
- 1 kg witloofstronkjes
- 1 citroen
- 3 el olijfolie
- 6 takjes tijm
- Peper en zout

Voor de bintjeswafels:

- 2 eieren
- 650 g Bintje-aardappelen
- 75 g zelfrijzende bloem
- 100 g parmigiano
- 75 g boter
- ½ bussel bieslook
- Peper en zout

Voor de Brusselse dressing:

- 1 eidooier
- ½ bussel lente-uitjes
- 1 el mosterd
- 3 el wittewijnazijn
- 3 dl slaolie
- ½ bussel bieslook
- Peper en zout

1 Verwarm de oven voor op 50°C. Leg het vlees in een ovenschaal, kruid het met peper en zout en bestrooi het met de helft van de gehakte tijm. Schuif de schaal 1 u in de oven.
2 Maak de wafels: schil de aardappelen, snijd ze in stukken, bedek ze met koud water en breng aan de kook. Laat de aardappelen 20 min garen, giet ze af en plet ze met ⅔ van de boter. Roer er de eieren onder en voeg dan de bloem, de geraspte parmigiano en de gehakte bieslook toe. Meng goed en breng verder op smaak. Beboter een wafelijzer en bak er de wafels (8 à 10 stuks) op de gebruikelijke manier in (± 5 min per bakbeurt).
3 Snipper de witloofstronkjes heel fijn en laat ze 10 min in koud water met citroensap weken.
4 Maak de dressing: doe de eidooier, de mosterd en de azijn in een kleine kom. Kruid met peper en zout. Klop de dressing met een garde en meng er beetje bij beetje de slaolie onder. Voeg de gehakte bieslook en de fijngesnipperde lente-uitjes toe. Breng verder op smaak.
5 Verwarm een grill zonder toevoeging van vetstof. Smeer de côte à l'os in met olijfolie en gril hem 5 min aan elke kant. Leg het vlees op een plank, bedek het met aluminiumfolie en laat het 5 min rusten.
6 Laat de witloofstronkjes uitlekken en meng ze met de helft van de dressing. Besprenkel de côte à l'os met een scheutje olijfolie, bestrooi hem met de rest van de tijm en snijd hem in sneetjes. Serveer met de wafels, de rest van de vinaigrette en het witloofslaatje.

Tip Voor een vlotte bediening, kun je de wafels op voorhand bakken en ze, net voor het opdienen, 2 min in een voorverwarmde oven van 180°C op het rooster opwarmen.

CHÂTEAU ANTHONIC
Frankrijk - Bordeaux
Befaamd domein met een rijke traditie. In de 40 ha wijngaarden staan merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc en petit verdot. Vlezige wijn met veel textuur, rood en zwart fruit, fraai gedoseerd hout en rijpe tannines.
A.P. **€ 13,99**

CHIMAY - PÈRES TRAPPISTES GRANDE RÉSERVE
De Blauwe Chimay is een donker bier met een krachtig aroma en een complexe smaak die met de jaren beter wordt. Het bier heeft een geur van fijne kruiden. De afdronk is relatief droog met een toets van karamel.
A.P. **€ 4,25/75 cl** (€ 5,67/l)

LUIKSE PENS MET EENDENLEVER, APPEL EN BLAUWE CHIMAYSAUS

30 MIN | GEMAKKELIJK | €€€ | 4 PERS.

717 KCAL/PORT | Vetten: 53 g - Koolhydraten: 38 g | Vezels: 6 g - Eiwitten: 17 g | NUTRI-SCORE A B C D E

- 4 Luikse pensen
- 200 g eendenlever Upignac
- 5 appelen
- 1 limoen
- 150 g veenbessen
- 1 grote el Luikse siroop
- 1 el kristalsuiker
- 1 fles Blauwe Chimay (33 cl)
- 50 g boter
- 4 takjes rozemarijn

1 Laat het bier en de Luikse siroop voor ⅔ in een steelpan inkoken, op een matig vuurtje.
2 Haal met een parisiennelepeltje 12 bolletjes uit een ongeschilde appel. Bak ze op een matig vuurtje goudbruin, in een braadpan met 15 g boter. Schil de andere appelen en snijd ze in stukken. Doe ze in een kleine stoofpan met het limoensap, zet het deksel op de pan en laat de appelstukjes op een zacht vuurtje smelten (± 10 min, naargelang het soort appel). Mix fijn en giet het mengsel in een spuitzak.
3 Stoof de veenbessen met de suiker en 15 g boter, tot ze lichtjes gerimpeld zijn.
4 Bak de pensen rondom goudbruin op een matig vuurtje, in een braadpan met de rest van de boter.
5 Leg de pensen op de borden en dresseer ze met de appelbolletjes, een paar lepeltjes appelmoes, kleine stukjes eendenlever, de veenbessen en rozemarijn. Besprenkel met saus en dien meteen op. Presenteer de rest van de appelmoes in een kom en geef er knolselderstoemp bij.

Tip Je kunt dit ook als voorgerecht opdienen. Reken dan ½ pens per persoon (overlangs in 2 gesneden) en serveer ze zonder de stoemp.

BEENHOUWERIJAFDELING

WITTE PENS MET ABRIKOOS BIO - DELHAIZE
Zowel warm als koud te degusteren. Leent zich perfect als aperitief of als voorgerecht.

VIER MULES
voor feestelijke avonden

Deze 'Mules' (cocktails die traditioneel vaak in metalen mokken worden geserveerd, maar ook perfect in een fraai glas kunnen) zijn regelrechte klassiekers. Manuel Wouters bereidt vier varianten die je gegarandeerd van je feestsokken zullen blazen.

GARDEN MULE

- **5 cl wodka**
- **1 dl Fentimans Ginger Beer**
- **Enkele schijfjes komkommer**
- **3 blauwe bessen**
- **2 cl limoensap**
- **1 takje munt**
- **6 ijsblokjes**

Doe de wodka en het limoensap in een met ijsblokjes gevuld longdrinkglas, vul op met ginger beer. Werk af met de komkommer, blauwe bessen en munt

KENTUCKY MULE

- **5 cl Bulleit Bourbon**
- **10 cl Fentimans Ginger Beer**
- **2 cl vers limoensap**
- **1 takje verse munt**
- **6 ijsblokjes**

Doe de bourbon en het limoensap in een met ijsblokjes gevulde koperen beker, vul op met ginger beer, werk af met munt.

SPICY MULE

- **3 cl Haku wodka**
- **2 cl Cointreau**
- **10 cl Fentimans Ginger Beer**
- **2 cl vers limoensap**
- **1 rood pepertje**
- **6 ijsblokjes**

Doe de wodka, het limoensap en de Cointreau in een met ijsblokjes gevuld longdrinkglas. Werk af met Fentimans Ginger Beer en garneer met een pepertje.

GIN GIN MULE

- **5 cl Roku Gin**
- **1 cl kaneelsiroop**
- **10 cl Fentimans Ginger Beer**
- **2 cl vers limoensap**
- **1 schijfje limoen**
- **1 takje verse munt**
- **6 ijsblokjes**

Giet de gin, de kaneelsiroop en het limoensap in een met ijsblokjes gevuld longdrinkglas. Werk af met Fentimans Ginger Beer en garneer met limoen en munt.

MANUEL WOUTERS

Manuel Wouters is een van de grootste cocktailcateraars ter wereld en shaket in *no time* meer dan 3.000 cocktails uit het hoofd. Je vindt hem in zijn eigen bar **Sips** in Antwerpen, of in je Delhaize magazine natuurlijk.

FEESTELIJKE BUBBELS

Van apero tot dessert

Om de smaak van een schuimwijn tot zijn recht te laten komen, serveer je hem best niet te koud (dus leg hem zeker niet in het diepvriesvak). De ideale serveertemperatuur is 7°C.

ALS APERITIEF

CHAMPAGNE PIPER-HEIDSIECK CUVÉE BRUT

Dit is dé topwijn van dit beroemde champagnehuis. Een assemblage van 100 cru's met een vleugje amandel en verse hazelnoot, en elegante parelende bubbels ... Een grootse champagne!

NIET TE VERSMADEN: die eerste slok Piper-Heidsieck op kerstavond.

A.P. **€ 31,99**

CAVA CODORNIU RAVENTOS

De familie Codorniu verbouwt al wijn sinds de 16de eeuw. De druiven voor hun voortreffelijke cava worden zorgvuldig geselecteerd. Deze cava is rosé met een fruitige toets en een heerlijk frisse afdronk.

NIET TE VERSMADEN: als aperitief met een paar tapas.

A.P. **€ 11,99**

CAVA PERELADA BRUT RESERVA

In Castillo Perelada in Catalonië produceert de familie Perelada al drie generaties lang cava. Je proeft hun vakkennis in deze stevige, fruitige cava die 15 maanden de tijd kreeg om te rijpen.

NIET TE VERSMADEN: voor zijn prijs, die je zin geeft om een groot feestje te bouwen!

A.P. **€ 8,99**

BIJ HET ETEN

CHAMPAGNE MONOPOLE HEIDSIECK & C°

Een cuvée met een lichtgele kleur en een fonkelende schittering. Geuren en aroma's van fruit (perzik, mirabel, sinaasappel) en een florale toets. Een ronde, intense champagne met een grote finesse.

NIET TE VERSMADEN: voor zijn prijs, heel schappelijk voor een champagne van een gerenommeerd merk.

A.P. **€ 25,99**

FRANCIACORTA EXTRA BRUT

De franciacorta wordt ook wel eens de Italiaanse champagne genoemd. Hij wordt in Lombardije geproduceerd met gecontroleerde en gegarandeerde oorsprongsbenaming (DOCG). Deze extra brut op basis van chardonnay en pinot noir is tegelijk droog en fris, en hij blijft lang nazinderen in de mond.

NIET TE VERSMADEN: geserveerd met (Italiaanse!) kazen.

A.P. **€ 16,99**

PROSECCO MIONETTO EXTRA DRY

Mionetto is een ware proseccopionier. Het wijnhuis werd al in 1887 door Francesco Mionetto opgericht. Er worden (onder andere) heel aangename bubbels geproduceerd met valdobbiadenedruiven uit Venetië.

NIET TE VERSMADEN: zijn subtiele en bijzonder frisse smaak van groene appel.

A.P. **€ 9,99**

TOT IN DE VROEGE UURTJES

CHAMPAGNE VEUVE HÉMARD PREMIER CRU

Deze blanc-de-blancs-champagne (met andere woorden uitsluitend gemaakt van witte chardonnaydruiven) is uitgesproken aromatisch. Hij heeft een breed, complex smaakpalet en blijft lang in je mond hangen.

NIET TE VERSMADEN: voor zijn feestuitvoering ... Op-en-top glamour!

A.P. **€ 29,99**

CAVA ¡HOLA! 2020 RESERVA BRUT

Een heerlijke cava die de frisse toets van wit fruit (druif en appel) combineert met een geroosterd aroma. Deze complexe, maar evenwichtige smaken zijn bijzonder aangenaam in je mond.

NIET TE VERSMADEN: voor zijn naam, die je avond gegarandeerd een leuk cachet geeft!

A.P. **€ 9,99**

PROSECCO ANNA PERENNA MILLESIMATO 2018

Een zalige prosecco uit Veneto. Het is een brut (wat zeldzaam is voor een prosecco) met een vleugje wilde appel en acaciabloemen, en een subtiele walnoottoets in je mond.

NIET TE VERSMADEN: voor zijn prijs, best verrassend voor een prosecco met jaargang.

A.P. **€ 13,99**

SMAAKVOLLE WIJNEN
bij je feestgerechten

VIS

VIÑAS DEL VERO 2018

Spanje - Aragón

Frisse aanzet met sappige aroma's van citrus en tropisch fruit, onderlijnd met een lichte hout- en leuke botertoets.

A.P. **€ 4,99**

LES CLAYES 2018

Frankrijk - Bordeaux

De sauvignon blanc en de semillon tekenen voor fraîcheur, met fruitige toetsen, wat vettigheid en een goede complexiteit.

A.P. **€ 5,59**

SAINT-VÉRAN 2018

Frankrijk - Bourgogne

Een wijn met veel finesse en frisse mineraliteit. Aroma's van witte bloempjes, met smaken van peer, perzik en amandel.

A.P. **€ 9,99**

CHÂTEAU HAUT BRANDEY BIO 2016

Frankrijk - Bordeaux

De blend van merlot, cabernet sauvignon en cabernet franc levert een donkere, sappige en kruidige volle en evenwichtige wijn af.

A.P. **€ 6,99**

Is je feestmenu eindelijk klaar? Perfect. Dan moet je enkel nog de gepaste wijn kiezen. We stellen je een paar lekkere flessen voor waarmee je niet kunt missen. Een vraag? De wijnspecialist in je winkel helpt je met plezier verder!

De ideale schenktemperatuur voor witte wijnen ligt tussen 10° en 12°C, terwijl de rode het best zijn op 16°C.

VLEES

VEGETARISCH

CHÂTEAU SIGOGNAC 2015

Frankrijk - Bordeaux

De blend van merlot, cabernet sauvignon en petit verdot geeft aroma's van rijp, rood en blauw fruit met een elegante finale en zijdezachte tannines.

A.P. **€ 9,99**

BERSELLI & SOLFERINO SIGNATURE PRIMITIVO 2017

Italië - Puglia

Na een rijping van 18 maanden in eiken vaten, is dit een krachtige, geconcentreerde wijn met een lange, volle en rijke afdronk.

A.P. **€ 12,99**

VENT MARIN 2018

Frankrijk - Languedoc

Soepele wijn met aroma's en smaken van sappig rood fruit, wat zachte kruiden en opvallend evenwichtige tannines.

A.P. **€ 4,99**

ALTANO BRANCO 2018

Portugal - Douro

Met zijn blend van autochtone Portugese druiven heeft de wijn aroma's van passievrucht en lychee, met een uitbundige smaak en afdronk.

A.P. **€ 6,99**

BRANCOTT ESTATE 2018

Nieuw-Zeeland - Marlborough

Karaktervolle wijn met aroma's van nectarine en perzik. De smaak heeft veel finesse en fraîcheur, met wat tropische toetsen.

A.P. **€ 7,99**

Verse kruiden die je doen denken aan de kerstboom. Je moet er maar opkomen!

NAKED CAKE MET CITROEN, MASCARPONE EN KERSTZANDKOEKJES

Feestdesserts

Om de avond zoet af te sluiten, hebben we vijf recepten met voor elk wat wils. En twee keer een plan B voor wie het te druk heeft.

Het recept vind je op p. 106!

Creëer heerlijke variaties met je garnituur: pistachenoten, hazelnoten, amandelen, gedroogd fruit ...

GANACHELEPELTJES

OP DE COVER

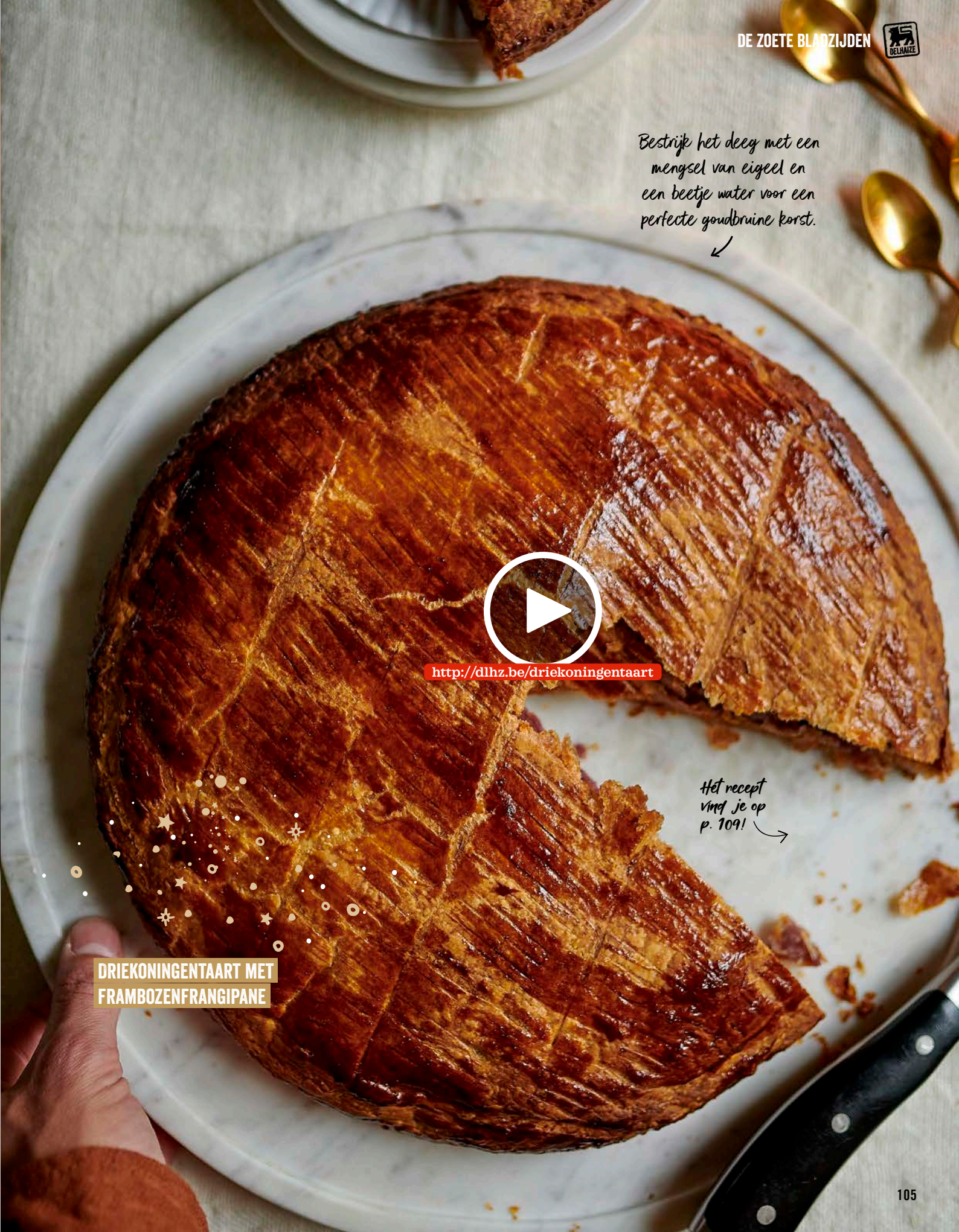
PAVLOVAKROON MET CITRUSVRUCHTEN

De recepten vind je op p. 109!

Het geheim van een perfecte ganache? Laat hem helemaal afkoelen voor je hem smeert (zodat hij niet meer vloeibaar is).

MIKADOKERSTSTRONK

Het recept vind je op p. 110!



DRIEKONINGENTAART MET FRAMBOZENFRANGIPANE

NAKED CAKE MET CITROEN, MASCARPONE EN KERSTZANDKOEKJES

2 U + 2 U AFKOELTIJD | GEMIDDELD | €€€ | 20 PERS.

863 KCAL/PORT | Vetten: 56 g - Koolhydraten: 79 g | Vezels: 2 g - Eiwitten: 11 g | NUTRI-SCORE E

Voor de taarten:
- 14 eieren
- 350 g bloem
- 3 kl bakpoeder
- 370 g kristalsuiker
- 175 g boter

Voor de lemon curd:
- 4 eieren
- 3 grote citroenen
- 150 g kristalsuiker
- 150 g boter

Voor de zandkoekjes en de afwerking:
- 1 ei + 1 eidooier
- 375 g bloem (+ voor het werkblad)
- 220 g kristalsuiker
- 185 g boter
- ½ bussel rozemarijn
- 1 snufje zout

Voor de crème:
- 750 g mascarpone
- 7,5 dl room
- 120 g bloemsuiker

1 Maak de taarten: verwarm de oven voor op 160°C. Bekleed de bodem en de randen van 2 ronde springvormen van 18 cm diameter en 1 ronde springvorm van 24 cm diameter met bakpapier. Klop de eieren en de suiker gedurende 10 à 15 min in een heel grote kom, tot het mengsel in volume verdrievoudigt. Meng de bloem en het bakpoeder. Zeef ze 2 keer en daarna nog een 3de keer boven de losgeklopte eieren. Meng alles voorzichtig met een soepele spatel. Voeg dan de gesmolten boter toe en meng tot een homogeen deeg. Verdeel over de bakvormen en schuif ze op 2 niveaus in de oven. Reken 30 min baktijd voor de kleine taarten en 40 min voor de grote. Ontvorm ze en laat ze volledig afkoelen op roosters.
2 Maak de lemon curd: laat de suiker en het sap van de citroenen (2,5 dl) op een zacht vuurtje in een steelpan smelten. Voeg de boter in stukken toe, samen met de eieren. Laat 10 min al kloppend op een zacht vuurtje inkoken, maar laat de crème vooral niet koken! Laat volledig afkoelen.
3 Maak de zandkoekjes: klop de malse boter met de suiker, het zout, het ei en de eidooier. Voeg ⅓ van de bloem toe en meng met een soepele spatel. Bestuif het werkblad met bloem, giet er het mengsel op en kneed het met de rest van de bloem tot een homogeen deeg. Wikkel het deeg in vershoudfolie en laat het 30 min in de koelkast rusten. Verwarm de oven voor op 180°C. Bestuif het werkblad opnieuw met wat bloem en verdeel er het deeg over met een deegrol, tot een vlak van 1 cm dikte. Snijd er koekjes uit met uitsteekringen. Bedek een ovenplaat met bakpapier, schik er de koekjes op en bak ze 15 min goudbruin in de oven. Laat ze op een rooster afkoelen.
4 Maak de crème: klop de mascarpone met de room en de bloemsuiker tot een luchtige crème, eerst op lage snelheid en dan sneller.
5 Snijd de taarten horizontaal in 2. Leg de basis van de grootste taart op de dienschotel. Garneer ze met een dikke laag crème en voeg dan lemon curd toe, maar niet tot aan de randen. Leg er de andere helft op en bestrijk ze met een fijne laag crème. Leg de basis van een kleine taart in het midden, garneer ze op dezelfde manier als de grote taart en herhaal dit met de 2de kleine taart. Bedek de bovenkant met een dikke laag crème en bestrijk de zijkanten volledig met een fijne laag crème. Zorg ervoor dat de goudbruine taarten nog zichtbaar zijn. Bewaar in de koelkast tot net voor het opdienen.
6 Werk de cake af met takjes rozemarijn en zandkoekjes. Geef er de rest van de crème en de lemon curd in kommen bij en vergeet de zandkoekjes niet.

Tip Verwissel de taarten na 20 min van plaats in de oven om ze mooi homogeen te bakken.

ZO DOE JE DAT ...

EEN NAKED CAKE

VOLG DE GIDS!

1 **Maak 3 biscuitbodems en snijd ze horizontaal doormidden. Smeer er een eerste laagje crème op.**

2 **Schep er lemon curd op, maar houd genoeg afstand van de randen.**

3 **Herhaal deze stappen met de biscuitbodems van de grootste naar de kleinste.**

4 **Bedek de bovenkant met een dikke laag crème en de zijkanten met een dunnere laag. Laat de taart in de koelkast opstijven en versier ze voor je ze opdient.**

MEER TECHNIEKEN VAN DE CHEF?
Surf naar
WWW.DELHAIZE.BE

NIEUW

HEERLIJK PUUR, OF IN EEN COCKTAIL

COCKTAIL IDEE

RUSSCHIAN & WODKA

5 cl Wodka
15 cl Schweppes Russchian
IJsblokjes
Citroenschil
Aardbeien

ONS VAKMANSCHAP DRINK JE MET VERSTAND.

WHAT'S YOUR PERFECT?

Schweppes®

GROM

IL GELATO COME UNA VOLTA

DE BESTE ITALIAANSE DESSERT, NU OOK IN GELATO!

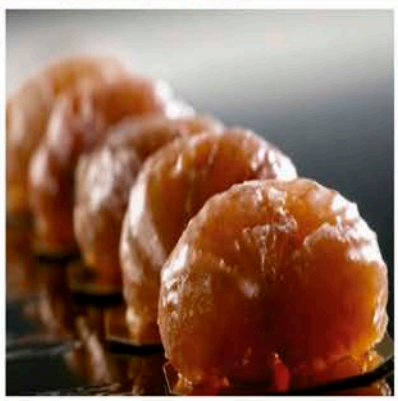
MARRON GLACÉ

STUKJES **MARRONS GLACÉS**

EEN VLEUGJE **KASTANJE CRÈME**

ROOMIJS **MET MELK**

De **Marron glacé**, ofwel gekonfijte kastanje, wordt gemaakt op basis van verse kastanjes die na voorzichtige selectie met de hand worden geplukt en gepeld. Deze worden vervolgens op artisanale wijze behandeld en ten slotte bedekt met een heerlijk laagje glazuur, waardoor het "ijseffect" ontstaat.



PANETTONE

ROOMIJS

HEERLIJKE STUKJES **BRIOCHE**

GEKONFIJTE CITROEN EN **SINAASAPPELSCHIL**

STUKJES **GEDROOGDE ROZIJNEN**

Panettone is een Italiaanse brioche met stukjes rozijnen, gekonfijt fruit en schillen van citrusvruchten. Dit heerlijke dessert komt oorspronkelijk uit Milaan en wordt al meer dan 500 jaar traditioneel geserveerd tijdens Kerstmis.

DRIEKONINGENTAART MET FRAMBOZENFRANGIPANE

20 MIN + 30 MIN BAKTIJD | GEMAKKELIJK | €€€ | 10 À 12 PERS.

517 KCAL/PORT | Vetten: 36 g - Koolhydraten: 40 g | Vezels: 4 g - Eiwitten: 8 g

NUTRI-SCORE D

- 1 eidooier
- 2 plakken bladerdeeg
- 1 kl water
- 1 droge boon (of 1 porseleinen boon)

Voor de frambozenfrangipane:

- 3 eieren
- 250 g frambozen ❄
- 200 g amandelpoeder
- 2 el bloem
- 250 g kristalsuiker
- 200 g boter

1 Verwarm de oven voor op 210°C. Maak de frangipane: meng de ontdooide frambozen met de andere ingrediënten van de frangipane tot een homogene crème.
2 Rol 1 koude plak bladerdeeg uit op een ovenplaat en laat het deeg op het bakpapier van de verpakking liggen. Bestrijk het deeg met de frangipane, maar laat rondom een rand van 2 cm vrij en verstop de boon in de frangipane. Bevochtig de randen van het deeg lichtjes en leg er het 2de deeg bovenop. Druk goed aan om de randen aan elkaar vast te hechten en geef rondom kleine klopjes met een mes. Maak met een klein scherp mes tekeningen op de bovenkant van de taart, zonder het deeg te doorsteken.
3 Klop de eidooier met het water los en bestrijk er de taart mee. Bak 30 min in de oven. Laat de taart op een rooster lauw worden.
4 Dien de taart op als ze nog een beetje lauw is. Warm ze indien nodig even in de oven op (maar vooral niet in de microgolfoven!).

't Is klaar!

BAKKERIJAFDELING

KONINGSKROON - DELHAIZE

Artisanaal vervaardigd en vers afgebakken in de winkel. Het bladerdeeg is knapperig en bereid op basis van melkerijboter. De heerlijke, huisgemaakte vulling dankt zijn smaak aan de gemalen amandelen en de pure boter. Verkrijgbaar vanaf 26/12/2019.

GANACHELEPELTJES

50 MIN + 2 U AFKOELTIJD | GEMAKKELIJK | €€€ | 3 x 12 LEPELS

95 KCAL/PORT | Vetten: 7 g - Koolhydraten: 8 g | Vezels: 0 g - Eiwitten: 1 g

NUTRI-SCORE E

Voor de witte ganache:

- 8 cl room
- 160 g witte chocolade

Voor de ganache met melkchocolade:

- 1 dl room
- 140 g melkchocolade

Voor de zwarte ganache:

- 1,2 dl room
- 120 g pure chocolade

Garnituur naar keuze:

- Studentenhaver 'Vesuvio'
- Gedroogde mango en kokosnoot 'Breakfast' Superfood
- Gekonfijte sinaasappelreepjes
- Bloemensalade Rue des épiciers
- Fleur de sel

1 Maak de ganaches: de werkwijze is telkens dezelfde. Hak de chocolade. Breng de room aan de kook in een steelpan, haal de pan van het vuur en voeg de chocolade toe. Laat 2 min rusten en roer dan met een garde. Laat even rusten.
2 Schik soeplepels op een dienblad: plaats hun stelen wat hoger (verhoog de rand van het dienblad indien nodig met een aluminiumworst) en het holle deel goed vlak en stabiel (gebruik rijst, grof zout of iets anders als basis).
3 Giet de ganaches in spuitzakken (of in een hoek van diepvrieszakjes waarvan je de punt afsnijdt) en vul de lepels. Voeg ingrediënten naar keuze toe (heel of gehakt, naargelang hun grootte) en laat minstens 2 u in de koelkast opstijven.

PAVLOVAKROON MET CITRUSVRUCHTEN

30 MIN + 1 U BAKTIJD (+ 2 U AFKOELTIJD) | GEMIDDELD | €€€ | 12 PERS.

276 KCAL/PORT | Vetten: 13 g - Koolhydraten: 35 g | Vezels: 1 g - Eiwitten: 4 g

NUTRI-SCORE D

- 6 eiwitten (2,25 dl) op kamertemperatuur
- 1 pompelmoes
- 1 sinaasappel
- 1 mineola
- 2 clementines
- 1 citroen + 1 el sap
- 1 afgestreken el maizena
- 5 dl room
- 330 g + 1 el ultrafijne suiker
- 6 takjes munt

1 Verwarm de oven voor op 150°C. Klop de eiwitten op tot een zacht schuim en voeg beetje bij beetje en al kloppend de suiker toe. Meng tot een stevige, gladde en glanzende meringue. Je mag geen suikerkorrels meer voelen als je een beetje meringue tussen de vingers wrijft. Voeg het citroensap en de maizena toe. Klop voorzichtig op. Giet de meringue in een spuitzak zonder tuit.
2 Teken een cirkel van 28 cm diameter op bakpapier en een andere cirkel van 18 cm diameter in het midden van de eerste cirkel. Leg het bakpapier op de ovenplaat. Vul de getekende ring met 2 grote strepen meringue om de basis te vormen. Spuit er 12 hoopjes meringue naast elkaar bovenop. Schuif de plaat in de oven, verlaag de temperatuur tot 120°C en bak 1 u. Zet de oven uit, open de deur op een kier en laat de pavlova gedurende 2 u in de oven afkoelen.
3 Schil de citrusvruchten à vif en snijd ze in plakjes. Laat ze in een zeef uitlekken. Klop de koude room op met 1 el suiker.
4 Dresseer de opgeklopte room net voor het opdienen met een spuitzak zonder tuit op de kroon. Werk af met de plakjes citrusvruchten en de munt. Dien meteen op voor een perfect krokant-smeltend effect. Geef er de rest van de slagroom en de vruchten apart bij.

MIKADOKERSTSTRONK

40 MIN + 10 MIN KOOKTIJD + 1 U AFKOELTIJD
GEMIDDELD €€€ 8 À 10 PERS.

977 KCAL PORT
Vetten: 48 g - Koolhydraten: 50 g
Vezels: 4 g - Eiwitten: 10 g

NUTRI-SCORE A B C D E

Voor de biscuit:
- 6 eieren
- 60 g hazelnootpoeder
- 120 g bloem
- 180 g kristalsuiker

Voor de ganache, de crème en de afwerking:
- 5 dl room
- 250 g mascarpone
- 250 g 'Callets Dessert' Jacques (of andere culinaire pure chocolade)
- 50 g chocoladeschilfers
- 30 g bloemsuiker
- 50 g boter

1 Maak de ganache: breng de helft van de room aan de kook. Haal van het vuur, voeg de malse boter en de 'Callets Dessert' (of de gehakte chocolade) toe. Meng kort, laat 2 min rusten en roer dan met een garde. Giet de ganache in een grote kom en laat volledig afkoelen tot een smeerbare massa. Zet ze indien nodig in de koelkast.
2 Maak de biscuit: verwarm de oven voor op 180°C. Klop de eieren en de suiker, tot het mengsel in volume verdrievoudigt. Meng de bloem met het hazelnootpoeder en zeef ze boven de losgeklopte eieren. Roer voorzichtig met een soepele spatel. Bedek de ovenplaat met bakpapier en verdeel er het deeg gelijk over. Bak het 10 min in de oven, tot de bovenkant heel lichtjes goudbruin is, maar nog mals aanvoelt. Bevochtig 2 keukendoeken en wring ze helemaal uit. Leg er 1 plat op het werkblad en laat er de biscuit met zijn bakpapier op glijden. Bedek de biscuit met bakpapier en dan met de 2de keukendoek. Druk deze goed aan tegen de randen en laat de biscuit mooi vlak volledig afkoelen.
3 Maak de crème: klop de mascarpone met de rest van de room en de bloemsuiker tot een luchtige crème, eerst op lage snelheid en dan sneller.
4 Haal de biscuit uit de keukendoeken, maar laat hem op het bakpapier. Bestrijk hem met ganache en laat een rand van ± 3 cm vrij aan de 2 korte kanten van de rechthoek. Smeer er nog een laag crème op en rol de biscuit strak op met behulp van het bakpapier. Leg de kerststronk op de dienschotel en bestrijk hem met een dikke laag crème. Snijd de uiteinden van de kerststronk mooi recht af. Werk af met de chocoladeschilfers, dek af en bewaar in de koelkast tot net voor het opdienen.

Tip Zorg voor een extra toverachtige toets met kleine gemetalliseerde suikerparels of andere kleine versieringen naar keuze.

't Is klaar!

BAKKERIJAFDELING

TIRAMISUSTRONK - TARTE À MOI

Een Italiaans topdessert in een kerstkleedje: een homemade biscuitrol met romige mascarpone, een vleugje koffie en amaretto op een krokante bodem, bestrooid met cacaopoeder. Verkrijgbaar vanaf 05/12/2019.

ZO DOE JE DAT ...

EEN MIKADOKERSTSTRONK

VOLG DE GIDS!

1 Bak 20 min op 180°C. Laat de biscuit tussen 2 vellen bakpapier en 2 vochtige handdoeken afkoelen.

2 Verwijder het bovenste vel bakpapier.

3 Bedek met de ganache, maar laat aan elke kant ± 3 cm vrij.

4 Schep er een laagje crème bovenop.

5 Rol het deeg op tot een compacte stronk met behulp van het bakpapier.

6 Bedek de stronk met een goede laag crème en werk af met chocoladeschilfers.

BESTEL BIJ DE BAKKERIJAFDELING

Geen zin om te koken?
Bestel je kerststronk gewoon in je supermarkt of op
www.delhaize.be/desamenbrengers

MAGNUM®
for pleasure seekers

IMPONEER JE GASTEN VOOR DE EINDEJAARSFEESTEN MET DEZE MAGNUM RECEPTEN!

Ingrediënten:

- **4 Magnum Mini Salted Caramel**
- 20g Bakboter
- 1 Granny Smith appel
- 200g Fijne kristalsuiker
- Snuifje kaneelpoeder
- Kletskoppen

Bereiding:

- Snijd de appel in kleine blokjes, bak ze kort aan met bakboter & breng ze op smaak met kaneel.
- Laat de suiker karamelliseren in een pan op lage stand totdat de suiker lichtbruin is. Plaats vervolgens de pan in een badje van koud water.
- Leg de Magnum op een mooi bordje en versier deze met appeltjes.
- Garneer vervolgens het geheel met de karamelstroop.
- Werk het dessert af met verkruimelde kletskoppen.

Ingrediënten:

- **4 Magnum Mini Chocolate & Orange**
- 1 vel Filodeeg
- 1 Ei
- 30g Accaciahoning
- 50g Poedersuiker
- Brésilienne nootjes

Bereiding:

- Leg het filodeeg op het bakpapier en strijk het in met het geklopte ei.
- Snij het deeg in dunne reepjes en maak 4 nestjes.
- Bak het deeg zoals voorgeschreven op de verpakking.
- Leg de nestjes op de Magnum en versier het dessert met honing.
- Strooi de Brésillienne nootjes over het gerechtje en garneer het dessert met poedersuiker.

Een cadeau

DAT MENSEN SAMENBRENGT

Ben je uitgenodigd voor een feestje? Dan heb je aan chocolade, gedroogde vruchten en een beetje tijd genoeg om je gastvrouw of -heer te trakteren op een heerlijk krokant cadeau.

CHOCOLADEPLAK MET GRANOLA EN MERINGUES

15 MIN + 8 U KOELTIJD · GEMAKKELIJK · € · 12 PERS.

377 KCAL/PORT

Vetten: 24 g - Koolhydraten: 33 g
Vezels: 7 g - Eiwitten: 4 g

NUTRI-SCORE E

- 800 g pure chocolade 'Dark' Delicata
- 50 g granolamix 'Breakfast' Superfood
- 2 kleine meringues

1. Breek de chocolade in stukken en laat hem op een zacht vuurtje au bain-marie smelten (of 20 min in de oven op 60°C).
2. Bekleed een dienblad met bakpapier en giet er de gesmolten chocolade in, eventueel rond een grote uitsteekring. Leg dan wel een zwaar voorwerp op de uitsteekring om hem tegen de bodem aan te drukken, zodat de chocolade er niet in kan lopen. Bestrooi met de granolamix en de verkruimelde meringues. Laat minstens 8 u in de koelkast opstijven.
3. Breek en deel!

Tip Pimp je chocoladeplak naar hartenlust met al je favoriete ingrediënten: gehakte hazelnoten, amandelen, pistachenoten, noten, veenbessen, gehakte gedroogde abrikozen en/of vijgen, gekonfijte sinaasappelschillen ...

DE MERKENMAND

Kleine ambachtslui of grote merken: ze zorgen allebei voor heerlijke ideetjes in je keuken(kast). Deze maand: drie producten om elkaar dit eindejaar blij te maken.

GEMAAKT IN FRANKRIJK, MAAR OVERAL GESMAAKT

Geniet van de elegantie, de frisheid en de finesse van **Champagne Taittinger**, tijdelijk in een unieke eindejaarsverpakking. Deze verpakking bevat 1 fles van 75 cl en 2 gratis champagneglazen. Waag ook je kans om een exclusieve beleving te winnen bij Taittinger in Reims.

JE VINDT DE CHAMPAGNE VAN TAITTINGER IN DE DRANKENAFDELING VAN JE DELHAIZE.

Meer info: in de geschenkkoffer en via www.mytaittingerexperience.com

HOMEMADE ÉN SUPERSIMPEL

Dankzij het **Brownies- en Cookiesdeeg** van **Herta** maak je in een handomdraai heerlijke homemade koekjes. Het deeg is al gemengd, gekneed én voorgesneden. Het enige wat jij moet doen, is het deeg verdelen, op een bakplaat leggen en in een voorverwarmde oven afbakken. Erna genieten jij en je liefste(n) van ovenverse brownies of cookies.

JE VINDT HET VERSE KOEKJESDEEG VAN HERTA IN DE VERSAFDELING VAN JE DELHAIZE.

Meer info: www.herta.be

BIO, VEGAN ÉN GLUTENVRIJ

De biologische, veganistische en glutenvrije **snoepjes** van **Not Guilty** hebben een zachte textuur en zijn vrij van dierlijke gelatine, evenals kunstmatige kleur- en smaakstoffen. Er bestaan drie varianten : fruitbeertjes, flesjes met colasmaak en hartjes met granaatappelsmaak. Bovendien is Not Guilty aangesloten bij de organisatie *1% for the Planet*. Kortom, Not Guilty doet goed en luidt zo het begin in van een Sweet Revolution!

JE VINDT HET SNOEPGOED VAN NOT GUILTY IN DE SNOEPAFDELING VAN JE DELHAIZE.

Meer info: www.notguilty-sweetrevolution.com

GROTERE STUKJES, MEER SMAAK

NIEUW
VERBETERD RECEPT

VERGELEKEN MET ONS VORIG RECEPT

LAAT U OOK VERLEIDEN DOOR ONZE NIEUWE EINDEJAARSPRODUCTEN

PHILADELPHIA 6X25G
KLEINER FORMAAT, DE IDEALE PORTIE VOOR JE KAASSCHOTEL!

PHILADELPHIA TRUFFEL 150G
ROMIG & UNIEK, MET EEN HEERLIJKE TOETS VAN TRUFFEL!

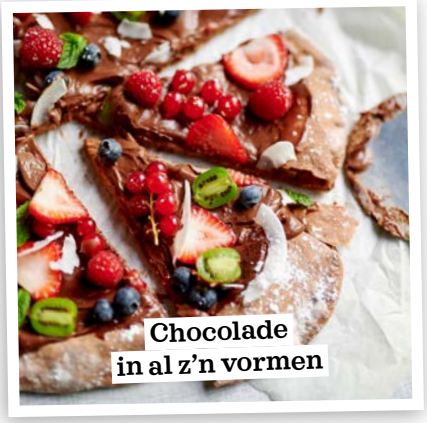
Delhaize *magazine* #47

Receptenindex

49 EXCLUSIEVE RECEPTEN!

Vanaf 16 januari in je Delhaize winkel.

IN HET VOLGENDE DELHAIZE MAGAZINE



APERITIEF

- Minigroenten met trio van hummus 31
- Rolletjes van Schotse gerookte zalm in norivellen 46
- Aperitiefkrokantjes van aardappel en zoete aardappel 52

VOORGERECHTEN

- Ardense forellen met ananas-muntdressing 25
- Witlooftatin met roquefort 27
- Rauwe oesters met exotische dressing 36
- Gegratineerde warme oesters 37
- Kort gebakken sint-jakobsnoten met witloof en botersaus met citrusvruchten 46
- Reuzengarnalen in papillot met mango en limoen 49
- Deluxe garnaalkroketjes 49
- Carpaccio met duo van zalm en vruchten 53
- Knolselder in de oven met krab 83

HOOFDGERECHTEN

- Fazantenfilets met mango, saus met lichte curry 31
- Kwartels met lychees en dragon 31
- Salade van kreeft met fijne groentjes 41
- Chirashi met geelvintonijn 46
- Tagliata van Spaans rundvlees met truffelsaus 53
- Eendenborstfilets met spinazie, gelakte saus met gember 79
- Lamsfilets met kruidenboter en minigroenten 79
- Tarbotfilets met asperges, mousselinesaus met champagne 79
- Kalfsmedaillons met champignons en porto, coppachips 79
- Gebakken kalkoen met appelen, kaneel en witloof 79
- Noordzeekrabben met tongfilets, grijze garnalen en kaviaar 90
- Luxe Gentse waterzooi 90
- Côte à l'os van Belgisch witblauw, witloofslaatje en bintjeswafels 93
- Luikse pens met eendenlever, appel en Blauwe Chimaysaus 93

BIJGERECHTEN

- Kreeftensaus 38
- Dragonsaus 38
- Lookboter 38
- Scones 66
- Gedroogde vruchten 66
- Babybietjes met azijnsiroop 66
- Sinaasappelconfituur met porto 66
- Pommes dauphine 77
- Rösti's 77
- Krieltjes in een zoutkorst 77
- Zoete aardappelsoufflés 77
- Truffelpuree 77

NAGERECHTEN

- Naked cake met citroen, mascarpone en kerstzandkoekjes 106
- Driekoningentaart met frambozenfrangipane 109
- Ganachelepeltjes 109
- Pavlovakroon met citrusvruchten 109
- Mikadokerststronk 110
- Chocoladeplak met granola en meringues 113

DRANKJES

- Pink Power 5
- Garden mule 94
- Kentucky mule 94
- Spicy mule 95
- Gin Gin mule 95

LEGENDE

- Veggie
- Glutenvrij
- Lactosevrij
- Vlees
- Gevogelte
- Vis
- Special *Kids*

WIL JE VOOR MEER OF MINDER PERSONEN KOKEN?

Reken de opgegeven hoeveelheden om via **delhaize.be**

Energiebehoefte van een gemiddelde volwassene: 2000 kcal/dag

COLOFON Verantwoordelijke uitgever: Delhaize Le Lion / De Leeuw Comm. VA, Osseghemstraat 53, 1080 Brussel, KBO 0402.206.045 **Campaign, Media & Broadcasting Director:** Isabel Broes **Content & Owned Media Manager:** Valérie Callier **Hoofdredacteur:** Vincent Lens **Art Director:** Hugues Legros **Redactie-assistente:** Cindy Gotajner **Redactiecomité:** François Nelen, Lore Vander Stichele, Sandra Weichselbaum **Chefs:** Line Couvreur, Jeroen De Pauw, Seppe Nobels, Manuel Wouters **Styliste:** Sonja Mertens **Fotografie:** Dimitri Lowette, Studio Wauters **Vormgevers:** Pierre Saysouk, Eric Verdonck **Studio:** Brit Taels, Guy Van Haerenborgh **Redactie recepten:** Gema Gomez **Copywriters:** Stéphane Godfroid, Lisa Lefever, Sandrine Mossiat, Catherine Quadens, Marie Van Den Berghe **Vertalers:** Sophie Defour, Caroline De Vroey, Tony Geudens **Eindcorrectie:** Mangrove Productions, Noémie Demets, Pascale Van Obberghen, Evelyn Verhestraeten **Productie:** Gicom **Producer:** Ester Vanderhasselt **Drukwerk:** T'HOOFT **Reclameregie:** Gicom, nancyvan.dervelden@gicom.be

CIM CONTROLE 2018

Geniet met Lay's tijdens de feestdagen!

De lekkerste chips, in de heerlijkste smaken.
Lay's chips worden al ruim 60 jaar voor jou bereid met de allerlekkerste aardappelen en de beste ingrediënten.

Perfect voor bij de winter aperitief!

bring the flavour

MIJN KORTINGS-BONNEN

400 PLUS-PUNTEN IN TOTAAL

PLUS

€1 KORTING

SANTA MARIA
Bij aankoop van 1 pot kruiden Santa Maria naar keuze.

0 481002 701001

Geldig van donderdag 28/11/2019 t.e.m. woensdag 25/12/2019 in alle Delhaize supermarkten en deelnemende AD en Proxy winkels. Enkel geldig op vertoon van de originele bon. 1 bon per klant. Niet verenigbaar met andere aanbiedingen. Geldig zolang de winkelvoorraad strekt.
V.U.: Delhaize Le Lion / De Leeuw Comm. VA, Osseghemstraat 53, 1080 Brussel, KBO 0402.206.045

PLUS

€0,75 KORTING

KNORR
Bij aankoop van 1 tetrapack Knorr soep (750 ml) naar keuze.

0 481000 900758

Geldig van donderdag 28/11/2019 t.e.m. woensdag 25/12/2019 in alle Delhaize supermarkten en deelnemende AD en Proxy winkels. Enkel geldig op vertoon van de originele bon. 1 bon per klant. Niet verenigbaar met andere aanbiedingen. Geldig zolang de winkelvoorraad strekt.
V.U.: Delhaize Le Lion / De Leeuw Comm. VA, Osseghemstraat 53, 1080 Brussel, KBO 0402.206.045

PLUS

150 PLUS-PUNTEN
waarde: € 1,50

PHILADELPHIA
Bij aankoop van 2 schaaltjes Philadelphia (185 g) naar keuze.

0 495056 101502

Geldig van donderdag 28/11/2019 t.e.m. woensdag 25/12/2019 in alle Delhaize supermarkten en deelnemende AD en Proxy winkels. Enkel geldig op vertoon van de originele bon. 1 bon per klant. Niet verenigbaar met andere aanbiedingen. Geldig zolang de winkelvoorraad strekt.
V.U.: Delhaize Le Lion / De Leeuw Comm. VA, Osseghemstraat 53, 1080 Brussel, KBO 0402.206.045

PLUS

€2,50 KORTING

MAGNUM MINI
Bij aankoop van 2 dozen Magnum Mini (6 x 55 ml) naar keuze.

0 481000 402504

Geldig van donderdag 28/11/2019 t.e.m. woensdag 25/12/2019 in alle Delhaize supermarkten en deelnemende AD en Proxy winkels. Enkel geldig op vertoon van de originele bon. 1 bon per klant. Niet verenigbaar met andere aanbiedingen. Geldig zolang de winkelvoorraad strekt.
V.U.: Delhaize Le Lion / De Leeuw Comm. VA, Osseghemstraat 53, 1080 Brussel, KBO 0402.206.045

PLUS

€0,50 KORTING

NESTLÉ - LA LAITIÈRE
Bij aankoop van 1 pack Nestlé La Laitière crème dessert met Belgische chocolade (4 x 115 g).

0 481000 200506

Geldig van donderdag 28/11/2019 t.e.m. woensdag 25/12/2019 in alle Delhaize supermarkten en deelnemende AD en Proxy winkels. Enkel geldig op vertoon van de originele bon. 1 bon per klant. Niet verenigbaar met andere aanbiedingen. Geldig zolang de winkelvoorraad strekt.
V.U.: Delhaize Le Lion / De Leeuw Comm. VA, Osseghemstraat 53, 1080 Brussel, KBO 0402.206.045

PLUS

€1,50 KORTING

GROM
Bij aankoop van 1 pot ijs Grom naar keuze.

0 481000 901502

Geldig van donderdag 28/11/2019 t.e.m. woensdag 25/12/2019 in alle Delhaize supermarkten en deelnemende AD en Proxy winkels. Enkel geldig op vertoon van de originele bon. 1 bon per klant. Niet verenigbaar met andere aanbiedingen. Geldig zolang de winkelvoorraad strekt.
V.U.: Delhaize Le Lion / De Leeuw Comm. VA, Osseghemstraat 53, 1080 Brussel, KBO 0402.206.045

PLUS

100 PLUS-PUNTEN
waarde: € 1

DELACRE
Bij aankoop van 1 koekendoos Delacre Tea Time (400 g).

0 495093 801007

Geldig van donderdag 28/11/2019 t.e.m. woensdag 25/12/2019 in alle Delhaize supermarkten en deelnemende AD en Proxy winkels. Enkel geldig op vertoon van de originele bon. 1 bon per klant. Niet verenigbaar met andere aanbiedingen. Geldig zolang de winkelvoorraad strekt.
V.U.: Delhaize Le Lion / De Leeuw Comm. VA, Osseghemstraat 53, 1080 Brussel, KBO 0402.206.045

PLUS

150 PLUS-PUNTEN
waarde: € 1,5

ENTREMONT
Bij aankoop van 1 verpakking Entremont Plateau Plaisir (600 g).

0 495057 301505

Geldig van donderdag 28/11/2019 t.e.m. woensdag 25/12/2019 in alle Delhaize supermarkten en deelnemende AD en Proxy winkels. Enkel geldig op vertoon van de originele bon. 1 bon per klant. Niet verenigbaar met andere aanbiedingen. Geldig zolang de winkelvoorraad strekt.
V.U.: Delhaize Le Lion / De Leeuw Comm. VA, Osseghemstraat 53, 1080 Brussel, KBO 0402.206.045

PLUS

€0,75 KORTING

KNORR
Bij aankoop van 1 fles Knorr fond (220 ml) naar keuze.

0 481000 800751

Geldig van donderdag 28/11/2019 t.e.m. woensdag 25/12/2019 in alle Delhaize supermarkten en deelnemende AD en Proxy winkels. Enkel geldig op vertoon van de originele bon. 1 bon per klant. Niet verenigbaar met andere aanbiedingen. Geldig zolang de winkelvoorraad strekt.
V.U.: Delhaize Le Lion / De Leeuw Comm. VA, Osseghemstraat 53, 1080 Brussel, KBO 0402.206.045

PLUS

€1,50 KORTING

BRU
Bij aankoop van 1 pack Bru (6 x 1,25 l).

0 481001 001508

Geldig van donderdag 28/11/2019 t.e.m. woensdag 25/12/2019 in alle Delhaize supermarkten en deelnemende AD en Proxy winkels. Enkel geldig op vertoon van de originele bon. 1 bon per klant. Niet verenigbaar met andere aanbiedingen. Geldig zolang de winkelvoorraad strekt.
V.U.: Delhaize Le Lion / De Leeuw Comm. VA, Osseghemstraat 53, 1080 Brussel, KBO 0402.206.045

MOELLEUX MET EEN HART
VAN CHOKOTOFF

ITALIAANSE
PANNA COTTA

COOKIES

CHOCOLADE EN WIJN?
ONTDEK DEZE VERRASSENDE COMBINATIES!

ITALIAANSE PANNA COTTA

20 MIN (+ 4 U AFKOELTIJD) • 4 PERS.

1 peer Doyenné du Comice • Sap van 1 limoen • 3 dl room (35% v .g.) • 2 dl volle melk • 5 cl honing • 40 g fijne griessuiker • 20 g boter • 150 g chocolade Côte d'Or Wit • 2 blaadjes gelatine (2 g/stuk)

1. Laat de gelatineblaadjes weken in koud water tot ze soepel zijn.
2. Verwarm de melk en de suiker in een steelpan (tot ongeveer 70°C) en laat de witte chocolade erin smelten. Neem van het vuur.
3. Los de uitgeknepen gelatineblaadjes op in de lauwe 'chocolademelk'. Roer de room eronder. Verdeel het geheel in gelijke vormpjes of glaasjes en laat gedurende 4 u opstijven in de koelkast.
4. Snijd de peer in 12 gelijke schijfjes en verwijder het klokhuis.
5. Smelt de boter in een pan. Bak de peren kort aan. Zet op het laagste vuur en blus met de honing en het limoensap. Laat opkoken en neem van het vuur. Laat konfijten of afkoelen in de pan.
6. Haal de panna cotta makkelijk uit de vormpjes door deze kort in heet water te dompelen. Serveer met de schijfjes peer. Werk af met de saus, witte chocoladekrulletjes en de limoenzeste.

TIP: JE KUNT DEZE PANNA COTTA OOK MAKEN MET CÔTE D'OR MELK- OF PURE CHOCOLADE.

MOELLEUX MET EEN HART VAN CHOKOTOFF

20 MIN + 7 MIN BAKTIJD • 4 PERS.

2 eieren • 2 eierdooiers • 60 g zelfrijzende bloem • 60 g griessuiker • 50 g boter • 150 g chocolade Côte d'Or Noir de Noir • 4 Côte d'Or Chokotoffs
Voor de saus: 2 dl agrumsap • 20 g rietsuiker

1. Verwarm de oven voor op 230°C. Smelt de boter en de chocolade au bain-marie. Neem van het vuur.
2. Meng de eieren met de eierdooiers, de griessuiker en de zelfrijzende bloem. Klop tot een gladde massa.
3. Meng beide massa's tot een glanzend chocoladebeslag. Verdeel het beslag over beboterde, bebloemde bak- of siliconenvormpjes
4. . Stop een Chokotoff in elk vormpje.
5. Bak gedurende 6 à 7 min in de voorverwarmde oven. De karamel van de Chokotoff zal mooi smelten. Haal uit de oven. Laat de moelleux nog een 2 à 3 min rusten alvorens ze uit de vorm te halen.
6. Voor de saus: kook het agrumsap met de rietsuiker in tot een stroperige saus. Serveer een lepeltje van deze saus op een bord en schik daarop de moelleux. Geniet meteen van de nog warme, vloeibare chocolade. Ook afgekoeld zal je niet aan deze lekkere chocoladegebakjes kunnen weerstaan.

TIP: ELKE OVEN IS ANDERS ... EN EEN MINUUTJE MEER OF MINDER KAN EEN VERSCHIL MAKEN, MAAR DE CHOKOTOFF ZAL ALTIJD VLOEIBAAR BLIJVEN.

CHOCOLADE EN WIJN? ONTDEK DEZE VERRASSENDE COMBINATIES!

SANTA TIERRA
Grand Cru Andes Carmenere

CÔTE D'OR
Éclats Bruts Melk Karamel 120 g (exclusiviteit Delhaize)

De karamel in de **Côte d'Or Éclats Bruts Melk Karamel** past verrassend goed bij de hints van toast, gebrande koffie en gerookt hout die je in de **Santa Tierra Grand Cru Andes Carmenere** ontwaart.

Je kunt **Porto Graham's Late Bottle Vintage** met uitzonderlijk veel ingrediënten combineren, waaronder blauwe kaas, foie gras en donkere bittere chocolade zoals deze **Côte d'Or BIO Noir Pointe de Sel**.

De aroma's van exotisch fruit en vanille in deze **Château Viella - Pacherenc du Vic Bilh** combineren dan weer uitstekend met het pure en fruitige karakter van de **Côte d'Or Mignonnette Noir Orange**.

CÔTE D'OR BIO
Noir Pointe de Sel 90 g

PORTO GRAHAM'S
Late Bottle Vintage

CÔTE D'OR
Mignonnette Noir Orange 180 g

CHÂTEAU VIELLA
Pacherenc du Vic Bilh

ONS VAKMANSCHAP DRINK JE MET VERSTAND.

COOKIES

15 MIN + 10 MIN BAKTIJD (+ 1 U AFKOELTIJD) • 20-25 KOEKJES

1 ei • 150 g zelfrijzende bloem • 125 g poedersuiker • 125 g boter • 200 g chocolade Côte d'Or Puur-Hazelnoten • 1 snufje zout

1. Haal de boter uit de koelkast en breng op kamertemperatuur. Hak de chocolade 'Puur-Hazelnoten' fijn.
2. Meng de boter met de suiker in een grote kom. Roer het hele ei erdoor. Spatel de gezeefde bloem en het snufje zout onder de massa. Voeg de fijngehakte chocolade 'Puur-Hazelnoten' toe.
3. Laat het deeg nu minstens 1 u rusten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 180 °C.
4. Verdeel kleine bolletjes deeg (1 tl) op een ovenplaat bekleed met bakpapier of een siliconenmatje. Laat voldoende afstand tussen de hoopjes deeg, want het deeg zal tijdens het bakken nog wat uitlopen.
5. Bak het deeg gedurende 10 min in een voorverwarmde oven van 180°C. Laat de koekjes afkoelen op een rooster, zodat ze krokant worden.

TIP: PROBEER HET RECEPT OOK EENS UIT MET CHOCOLADE CÔTE D'OR MELK & GEKARAMELISEERDE AMANDELEN.

BOODSCHAPPENLIJSTJES

Steek ze in je portefeuille, zo vergeet je zeker niets in de winkel!

Alles over je winkel en je boodschappen in een klik.

DELHAIZE.be

KORT GEBAKKEN SINT-JAKOBSNOTEN MET WITLOOF EN BOTERSAUS MET CITRUSVRUCHTEN

Voor 4 personen
- 12 sint-jakobsnoten (± 350 g)
- 350 g gastronomische witloofstronkjes
- 2 sjalotten ■ 10 g rucola
- 4 sinaasappelen ■ ½ citroen
- 2 dl room ■ 2 el honing
- 2 dl droge witte wijn ■ 70 g gezouten boter ■ 20 g geklaarde boter 'Beurre des Chefs' Carlsbourg ■ 1 el olijfolie
- Kruidenmolen 'Chili Explosion' Santa Maria
- Peper en zout

WITLOOFTATIN MET ROQUEFORT

Voor 8 personen
- 3 schaaltjes gastronomisch witloof (3 x 175 g)
- 30 g walnootpitten
- 1 plak kruimeldeeg
- 100 g roquefort
- 50 g kristalsuiker
- 1 dl water
- 80 g boter
- 6 takjes tijm
- Peper en zout

Extra: taartvorm met hoge randen

ROLLETJES VAN SCHOTSE GEROOKTE ZALM IN NORIVELLEN

Voor 15 stuks
- 200 g plakjes Schotse gerookte zalm
- 1 pot zalmeitjes Gabriel (50 g)
- 3 lente-uitjes
- 1 Granny Smithappel
- 3 norivellen
- 1 pot zure room (2 dl)
- 5 cm gember
- ½ bussel peterselie
- Peper en zout

KWARTELS MET LYCHEES EN DRAGON

Voor 4 personen
- 4 kwartels
- 1 grote ui
- 300 g lychees
- 3,5 dl lycheenectar
- 1,5 dl room
- 50 g boter
- 1 bussel dragon
- 1 teentje knoflook
- Peper en zout

KNOLSELDER IN DE OVEN MET KRAB

Voor 4 à 6 personen
- 1 grote krab
- 4 ansjovisfilets in olie
- 1 kleine knolselder
- 1 biolimoen
- 1 brood 'Le Fermier' (wit of bruin, naar keuze)
- 250 g verse kaas Werbomont
- 100 g boter
- 6 el koolzaadolie
- 20 g tijm ■ 20 g bieslook
- 2 teentjes knoflook ■ Peper van de molen
- Fleur de sel ■ Grof zeezout

REUZENGARNALEN IN PAPILLOT MET MANGO EN LIMOEN

Voor 4 personen
- 400 g verse rauwe ongepelde reuzengarnalen
- 200 g edamameboontjes ❄ ■ 2 lente-uitjes
- ½ mango ■ 2 biolimoenen
- 80 g gezouten boter ■ 1 bussel koriander
- 10 g verse kruiden naar keuze
- 1 citroengrasstengel ■ 3 cm gember
- ½ teentje knoflook ■ ¼ rode peper
- Peper

EENDENBORSTFILETS MET SPINAZIE, GELAKTE SAUS MET GEMBER

Voor 4 personen
- 2 grote eendenborstfilets
- 900 g spinazie
- 2 sjalotten
- 4 el geroosterde pindanoten
- 2 x 2,2 dl verse bruine kalfsfond
- 4 gemberballetjes op siroop + 4 el van hun siroop
- 2 el sojasaus ■ 2 teentjes knoflook
- Peper en zout

TAGLIATA VAN SPAANS RUNDVLEES MET TRUFFELSAUS

Voor 4 personen
- 3 lendenbiefstukken 'Rubia Galega' gamma Beef of Europe taste of Inspirations (± 850 g)
- 1 biobutternut ■ 50 g rucola
- 1 bokaal 'Carpaccio van zomertruffels' taste of Inspirations (50 g) ■ 50 g parmigiano
- 2 bokalen kalfsfond Delhaize (2 x 1,9 dl)
- 2 bokalen runderfond Fundo (2 x 2 dl)
- 150 g boter ■ 30 g geklaarde boter 'Beurre des Chefs' Carlsbourg ■ 1 el olijfolie
- Peper en zout

FAZANTENFILETS MET MANGO, SAUS MET LICHTE CURRY

Voor 4 personen
- 600 g fazantenfilet
- 1 bussel groene asperges
- 200 g sluimererwten
- 150 g shimejichampignons
- 8 takjes waterkers ■ 1 kleine mango
- 1 dl room ■ 2 dl water
- 2 kl geconcentreerde kippenbouillon Knorr
- 80 g boter ■ 50 g geklaarde boter 'Beurre des Chefs' Carlsbourg ■ 2 kl curry 'Madras' Market Fresh ■ Peper en zout

NOORDZEEKRABBEN MET TONGFILETS, GRIJZE GARNALEN EN KAVIAAR

Voor 4 personen
- 4 grote gekookte krabben
- 500 g tongfilets
- 100 g gepelde grijze garnalen
- 30 g kaviaar ■ 200 g zeekraal
- 800 g bloemige aardappelen ■ 2 sjalotten
- 1 dl melk ■ 2,25 dl room
- 2,5 dl droge witte wijn ■ 120 g boter
- 5 el olijfolie
- ½ bussel bieslook ■ 4 plukjes kervel
- 1 snufje venkelzaadjes ■ Nootmuskaat
- Peper en zout

GEBAKKEN KALKOEN MET APPELEN, KANEEL EN WITLOOF

Voor 4 personen
- 1 kalkoen van 4 kg
- 1 kg witloofstronkjes
- 6 appelen
- 5 dl kippenbouillon Fundo
- 200 g boter
- 6 takjes tijm
- 6 takjes rozemarijn
- 3 kaneelstokjes
- Peper en zout

KALFSMEDAILLONS MET CHAMPIGNONS EN PORTO, COPPACHIPS

Voor 4 personen
- 700 g dikke kalfsmedaillons
- 8 sneetjes coppa
- 500 g bruine champignons
- 2 sjalotten ■ 150 g veenbessen
- 1 el kristalsuiker ■ 2 dl rode porto
- 2 x 2,2 dl verse bruine kalfsfond
- 90 g boter ■ 4 takjes oregano
- Peper en zout

BOODSCHAPPENLIJSTJES

Steek ze in je portefeuille, zo vergeet je zeker niets in de winkel!

Alles over je winkel en je boodschappen in een klik.

DELHAIZE.be

LUIKSE PENS MET EENDENLEVER, APPEL EN BLAUWE CHIMAYSAUS

Voor 4 personen
- 4 Luikse pensen
- 200 g eendenlever Upignac
- 5 appelen
- 1 limoen
- 150 g veenbessen
- 1 grote el Luikse siroop
- 1 el kristalsuiker
- 1 fles Blauwe Chimay (33 cl)
- 50 g boter ■ 4 takjes rozemarijn

CÔTE À L'OS VAN BELGISCH WITBLAUW, WITLOOFSLAATJE EN BINTJESWAFELS

Voor 6 personen
- 1 côte à l'os van Belgisch witblauw (± 1,2 kg)
- 1 kg witloofstronkjes ■ 1 citroen ■ 3 el olijfolie
- 6 takjes tijm ■ Peper en zout

Voor de bintjeswafels: ■ 2 eieren ■ 650 g Bintje-aardappelen ■ 75 g zelfrijzende bloem ■ 100 g parmigiano ■ 75 g boter ■ ½ bussel bieslook
- Peper en zout

Voor de Brusselse dressing: ■ 1 eidooier
- ½ bussel lente-uitjes ■ 1 el mosterd
- 3 el wittewijnazijn ■ 3 dl slaolie
- ½ bussel bieslook
- Peper en zout

LUXE GENTSE WATERZOOI

Voor 4 personen
- 1 kip ■ 200 g sugar snaps
- 1 broccoli ■ 250 g minichampignons
- 3 grote biowortelen ■ 250 g jonge wortelen ■ 1 courgette ■ ½ bussel waterkers ■ 1 ui ■ 1 bokaal 'Carpaccio van zomertruffels' taste of Inspirations (50 g)
- 2,25 dl room
- 2 gevogeltebouillonblokjes
- 1 laurierblaadje
- 4 takjes tijm
- Peper en zout

ZOETE AARDAPPELSOUFFLÉS

Voor 12 personen
- 9 eiwitten + 6 eidooiers
- 2 kg zoete aardappelen
- 2 el bloem
- 200 g boter
- Peper en zout

RÖSTI'S

Voor 4 personen (8 stuks)
- 1 ei
- 600 g frietaardappelen
- 1 ui
- 4 kl olijfolie
- 40 g boter
- 4 takjes rozemarijn
- Espelettepeper
- Peper en zout

POMMES DAUPHINE

Voor 4 personen (12 stuks)
- 1 ei
- 500 g bloemige aardappelen
- 50 g bloem
- 8 cl water
- 30 g boter
- 4 takjes tijm
- Peper en zout

Extra: 1 frituurbad

PAVLOVAKROON MET CITRUSVRUCHTEN

Voor 12 personen
- 6 eiwitten (2,25 dl) op kamertemperatuur
- 1 pompelmoes
- 1 sinaasappel
- 1 mineola
- 2 clementines
- 1 citroen + 1 el sap
- 1 afgestreken el maizena
- 5 dl room
- 330 g + 1 el ultrafijne suiker
- 6 takjes munt

GANACHELEPELTJES

Voor 3 x 12 lepels

Voor de witte ganache: ■ 8 cl room
- 160 g witte chocolade

Voor de ganache met melkchocolade:
- 1 dl room ■ 140 g melkchocolade

Voor de zwarte ganache: ■ 1,2 dl room
- 120 g pure chocolade

Garnituur naar keuze: ■ Studentenhaver 'Vesuvio' ■ Gedroogde mango en kokosnoot 'Breakfast' Superfood ■ Gekonfijte sinaasappelreepjes ■ Bloemensalade Rue des épiciers ■ Fleur de sel

NAKED CAKE MET CITROEN, MASCARPONE EN KERSTZANDKOEKJES

Voor 20 personen

Voor de taarten: ■ 14 eieren ■ 350 g bloem
- 3 kl bakpoeder ■ 370 g kristalsuiker
- 175 g boter

Voor de lemon curd: ■ 4 eieren ■ 3 grote citroenen ■ 150 g kristalsuiker ■ 150 g boter

Voor de zandkoekjes en de afwerking:
- 1 ei + 1 eidooier ■ 375 g bloem (+ voor het werkblad) ■ 220 g kristalsuiker ■ 185 g boter
- ½ bussel rozemarijn ■ 1 snufje zout

Voor de crème: ■ 750 g mascarpone
- 7,5 dl room ■ 120 g bloemsuiker

GARDEN MULE

Voor 1 persoon
- 5 cl wodka
- 1 dl Fentimans Ginger Beer
- Enkele schijfjes komkommer
- 3 blauwe bessen
- 2 cl limoensap
- 1 takje munt
- 6 ijsblokjes

PINK POWER

Voor 4 personen
- 4 limoenen
- 1 + ½ citroen
- 1 sinaasappel
- 250 g frambozen ❄
- 1 l veenbessensap
- 1,5 dl agavesiroop
- 150 g gember
- 8 grote takjes koriander
- 4 grote takjes basilicum
- 1 kl Espelettepeper

MIKADOKERSTSTRONK

Voor 8 à 10 personen

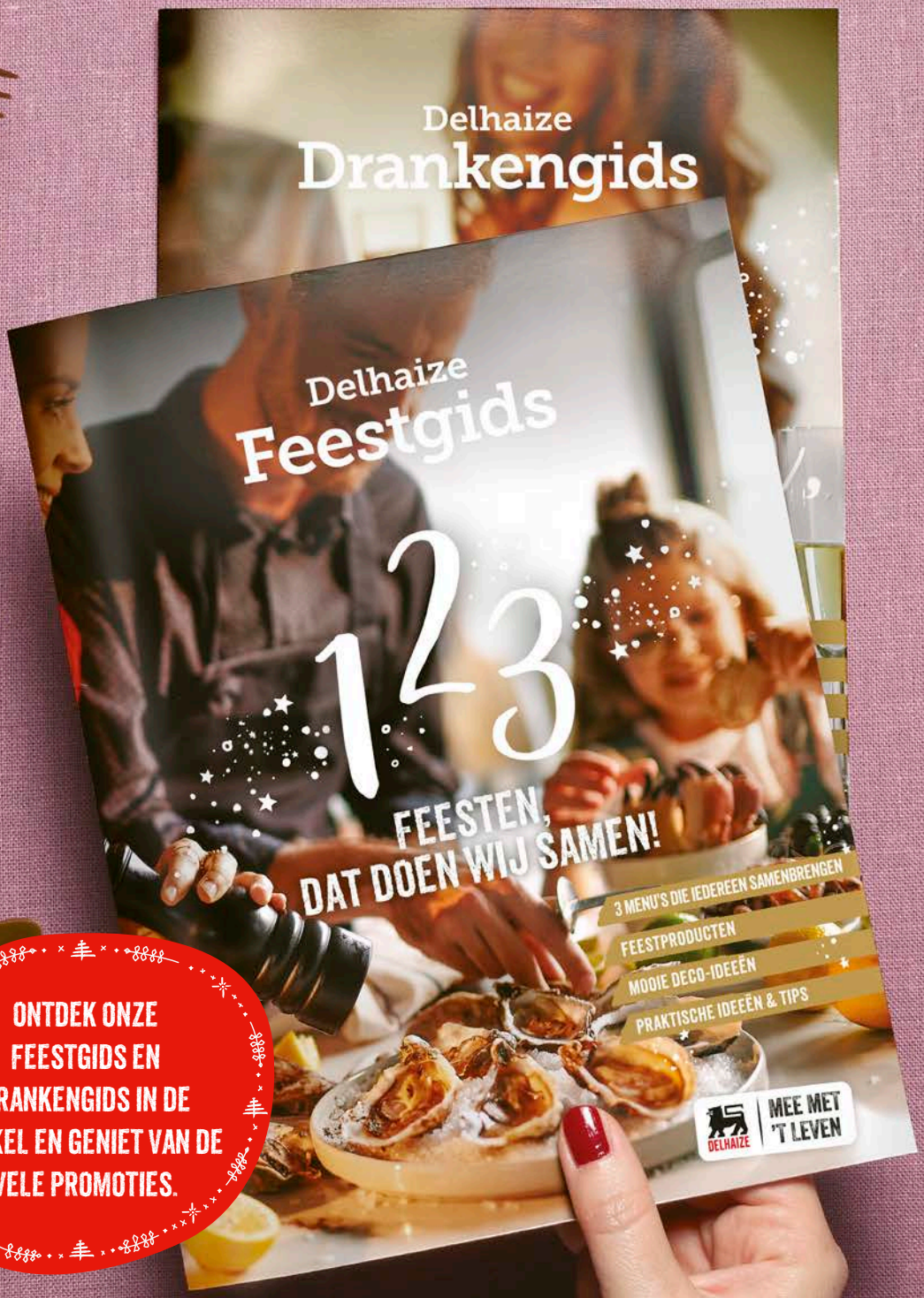
Voor de biscuit: ■ 6 eieren
- 60 g hazelnootpoeder ■ 120 g bloem
- 180 g kristalsuiker

Voor de ganache, de crème en de afwerking:
- 5 dl room ■ 250 g mascarpone
- 250 g 'Callets Dessert' Jacques (of andere culinaire pure chocolade)
- 50 g chocoladeschilfers
- 30 g bloemsuiker
- 50 g boter

ONS VAKMANSCHAP DRINK JE MET VERSTAND.

Winkelen tijdens de feesten, da's vaak een heel gedoe.
Veel volk, weinig tijd, stress... Gelukkig kan je rekenen op HOME DELIVERY van Delhaize.
Daarmee kan je jouw boodschappen online reserveren op **delhaize.be** én aan huis laten leveren
van 7u 's morgens tot 21u 's avonds. Zelfs op zondag 22 december tot 12u 's middags!

BRENG IEDEREEN SAMEN MET INSPIRERENDE IDEEËN.



ONTDEK ONZE FEESTGIDS EN DRANKENGIDS IN DE WINKEL EN GENIET VAN DE VELE PROMOTIES.