

Het Mag!



JUNI 2023

SUMMER VIBES

Een vrolijke & kleurrijke zomer!

BBQ

Al onze recepten en tips voor de barbecue, van aperitief tot dessert!

CAVAILLON-MELOEN

Milieuvriendelijk geproduceerd en de zomerse smaak bij uitstek



SPA® Fruit
**Proef de
natuur**



**LOW
CALORIE**

Beter drinken.

Beter leven.





P08



P16



P18



P27



P22



P36

Edito

't Is eindelijk zomer!
In het nieuwe seizoen kan je volop zonne-energie tanken en genieten van zalige temperaturen.

Vertrek je op vakantie naar het buitenland of neem je enkele dagen welverdiende rust in ons eigen mooie landje? In ieder geval is er aan uitstappen geen gebrek. Maak je dus klaar voor een wandeling, een picknick, een uitje met het gezin of met vrienden en een lekker etentje in open lucht. Want ook op het bord is het weer zomer, met verse groenten en fris fruit boordevol water en zon. En vergeet de barbecue niet! We pakken uit met veel kleur in onze recepten voor gerechten die je makkelijk kan klaarmaken en meenemen, én in onze kant-en-klare producten. Een nummer dus met zero kopzorgen en oneindig veel smaak!

Inhoud

#LEKKERVERS	Bloemkool en courgette Charentaismeloen en abrikoos	4/5 6/7
#ONZEPRODUCTEN	Le Jardin des Papes Cavaillon-meloen	8/11
#BBQPARTY	Iedereen zot van barbecue Plezier met vrienden begint bij lekker grillen	12/13 14/15
#GEROOSTERDEGROENTEN	Zomerse groenten op de barbecue	16/17
#BBQSLAATJE	Lekkere slaatjes voor bij de barbecue	18/19
#PIZZAPARTY	Pizza op de BBQ? Pizza, amore e fantasia	22/23
#CHEESEBBQ	Zomerse kaas... om te bakken op de BBQ!	24/25
#ZOMERSLEKKER	Gekaramelliseerd fruit op de BBQ Ijs sandwiches om te smelten van plezier	26 27
#FRISHEIDONTHEGO	Gazpacho, licht en fris	30/31
#EMOJIDAY	Werelddag van de Emoji	32/33
#100%VITAMINEN	Vers fruit, lekker als snack ...en heerlijk bij het desserts	34/35
#MOCKTAILS	Drankjes boordevol verfrissing Mocktails	36 37
#ZOMERSEWIJNEN	Wijn	38
#HETJUISTEGEBAAR	Zero plastic challenge	40/43

GROENTEN



Eet bloemkool rauw of lichtjes gekookt om ten volle te profiteren van alle eigenschappen.

ZERO VERSPILLING!

Gooi de stronk en de bladeren van de bloemkool niet weg. Hak de stronk in kleine stukjes en verwerk hem zo in quiche of soep. Snij de bladeren fijn en bak ze in de wok met Aziatische smaakmakers: sesamolie, sojasaus, ... Serveer als bijgerecht.



NOG MEER RECEPTEN

BLOEMKOOI IS COOL

Onder de vele variëteiten van kool is bloemkool een populaire soort met heel wat voedingseigenschappen. Je kan ze rauw of gekookt eten en op tal van manieren bereiden.

Met 93,7% water is bloemkool zeer caloriearm, dus kan je er naar hartenlust van eten. Ze bevat talrijke vitaminen en ook best wat vezels die bevorderlijk zijn voor een goede transit. Bloemkolen worden ongeveer 3 maanden na het planten geoogst, vóór ze zich openen en snel beginnen te groeien. Bij ons gebeurt dat in de periode van juni tot november. Je kan

bloemkool op verschillende manieren serveren: rauw in een slaatje of taboulé, gebakken in de oven, gestoomd, met curry, in een gratin en zelfs in beignets. Bloemkool is ook lekker op de barbecue: bak ze in dikke gemarineerde sneden zoals een steak of leg ze in haar geheel op het rooster, met het deksel gesloten.

van het SEIZOEN

COURGETTE, DA'S DE ZON OP JE BORD

Courgette is een zomerse pompoen en de dieetgroente bij uitstek. Ze is rijk aan water en vezels, bevat weinig calorieën, stimuleert de darmtransit en geeft een verzadigd gevoel. Ook de aanwezigheid van vitaminen en mineralen is een belangrijke troef.

Vóór ze zich ontwikkelt tot groente, heeft de courgette de vorm van een (eveneens eetbare) oranje bloem. Ze is bij ons te verkrijgen van juni tot oktober en leent zich tot alle mogelijke bereidingen, combinaties en vormen: in puree met aardappelen, in plakjes in een lasagne met

zomergroenten, rauw in reepjes in een slaatje, in blokjes in pasta, in schijfjes in quiche, ... Een bijzonder veelzijdige groente, die je ook makkelijk je kinderen kan laten eten. Kies een stevig en bij voorkeur klein exemplaar, gaaf en zonder vlekken.



ZERO VERSPILLING!

Schil je courgette toch liever voor je ze eet? Gooi de schillen niet weg, maar gebruik ze om smaak te geven aan hartige muffins. Succes verzekerd.

Om alle voedingsstoffen van een courgette te bewaren, eet je ze best ongeschild. Was ze dan wel grondig en ga voor de biologische versie.

FRUIT



Hoe kies je een meloen? Hij moet mooi van kleur en zwaar zijn, een soepele schil hebben en lekker maar niet overdreven ruiken. Als de vrucht rijp is, begint het steeltje los te komen.

ZERO VERSPILLING!

Gooi meloenpitten niet weg! Spoel ze af, laat drogen en rooster 5 minuten in een braadpan. Lekker als snack of in een slaatje.

CHARENTAISMELOEN, DE KONING VAN DE ZOMER

De sappige, geurige en van nature zoete Charentaismeloen (of Cavaillon) is een vaste waarde onder het zomerse fruit. Hoewel hij boordevol water zit en weinig calorieën bevat, geeft hij een echt verzadigd gevoel.

Arm aan vetten en rijk aan vezels, antioxidanten, vitamine A en minerale zouten: meloen is goed voor de gezondheid. Hij werkt bijvoorbeeld vochtafdrijvend en bestrijdt hoge bloeddruk. Bovendien is hij makkelijk klaar te maken en dus ideaal voor een zomerse maaltijd.

Je kan meloen serveren als voorgerecht, bijgerecht of gewoon als lekkere snack. Hij past ook perfect in zoete of hartige slaatjes en bij yoghurt. Wacht niet te lang om ervan te genieten, want hij is alleen verkrijgbaar in de zomer!

van het SEIZOEN

ABRIKOOS, ZACHT MET EEN VLEUGJE ZUUR

Abrikozen, met hun fluweelzachte schil en zoetzure smaak, zijn een van de favorieten in de categorie zomers fruit. Ze worden tijdens de zomer geoogst in Frankrijk, meer bepaald in de streek van Roussillon, de Provence en de Rhônevallei.

Abrikozen zijn rijk aan voedingsstoffen en arm aan calorieën. Geniet ervan van zodra ze in de rekken liggen, want ze zijn maar verkrijgbaar van juni tot eind augustus! Dit fragiele fruit kan hooguit twee of drie dagen worden bewaard op kamertemperatuur.

Je kan abrikozen zowel rauw als gekookt eten, in zoete of hartige bereidingen. Heerlijk uit het vuistje, in compote of chutney, op een clafoutis of taart, maar ook in een slaatje, als tartaar, op bruschetta of bij gevogelte.

In tegenstelling tot andere vruchten rijpen abrikozen niet verder wanneer ze geplukt zijn. Het is dus belangrijk dat je goed kiest: het fruit moet vlezig zijn, soepel aanvoelen en lekker ruiken.



ZERO VERSPILLING!

Wist je gedroogde abrikozen in werkelijkheid maar even veel suiker bevatten als verse? In de droge vruchten is de suiker gewoon meer geconcentreerd. Daardoor zijn ze een interessante snack als het gaat om voedingseigenschappen.

LE JARDIN DES PAPES Cavaillon-meloen

Le Jardin des Papes engageert zich al vele jaren voor een ecologisch verantwoorde, milieuvriendelijke manier van produceren. Deze producent en verdeler, met wie we rechtstreeks samenwerken, staat reeds lang bekend voor knowhow op het vlak van meloenen. En dus kunnen wij je fruit van topkwaliteit aanbieden.



Een topper in de Provence

Net als zijn ouders en grootouders heeft Eric Nouveau, producent in Carpentras, een passie voor fruit en groenten. Hij wil het beste halen uit de typische producten van de Provence-streek (zoals de Cavaillon-meloen), met respect voor het milieu. Als producent en verdeler controleert de

onderneming alle fasen van het proces, van bij het bebouwen van de percelen tot de oogst, de verpakking en de verzending van de producten naar onze winkels. Daardoor vind je in onze rekken de beste soorten meloenen, zowel inzake smaak als milieuvriendelijkheid.

LOKAAL EN LEKKER



TECHNISCHE FICHE

Le Jardin des Papes
Plaats: Carpentras (Vaucluse - Provence)
Eigenaar: Eric Nouveau
Type: familiebedrijf
Bestaat sinds: 2006
Grootte: 220 ha eigen productie
Basiswaarden: lokale productie en respect voor het milieu

LEKKER ZOET, HEERLIJK SAPPIG!



Cavaillon-meloen: eeuwenoud vakmanschap

De eerste Cavaillon-meloen zou dateren van 1495! Het eeuwenoude vakmanschap is doorheen de jaren blijven bestaan. Le Jardin des Papes houdt niet minder dan 150 hectare vrij voor zijn eigen productie van Cavaillon-meloen. De passie, doorgegeven van generatie op generatie, de uitzonderlijk zonnige streek, de zware en vruchtbare bodem en de natuurlijke verluchting van de percelen door de wind: het speelt allemaal een rol bij het kweken van een meloen van uitzonderlijke kwaliteit, met een aantrekkelijke kleur, een mooie schil, een zoete smaak en sappig vruchtvlies.

Een onderneming die respect voor het milieu hoog in het vaandel draagt

Le Jardin des Papes gaat al heel wat jaren voor een milieuvriendelijke productie. Die berust meer bepaald op de volgende principes:

- Waterbesparing dankzij de installatie van een druppelsysteem voor de irrigatie van de volledige aanplanting. Deze zeer plaatselijke bevloeiing, waarbij elke plant rechtstreeks aan de voet water krijgt, maakt een besparing van 25 tot 40% mogelijk ten opzichte van een klassieke besproeiing.
- Het gebruik van natuurlijke methodes (zoals bijenkorven en nuttige insecten) voor de bestuiving en de fyto-sanitaire bescherming van de gewassen.
- Bescherming van het landschap en behoud van de biodiversiteit dankzij het onderhoud en het herplanten van windhagen rondom de productiepercelen.

Nauwgezette oogst voor een superieure kwaliteit

De Cavaillon-meloen wordt geplant in volle grond en groeit aan een liaan op de grond of tegen een schutting. Hij heeft enorm veel water en zon nodig om zich te vullen met suiker. De oogst gebeurt ongeveer 2 maanden na het uitplanten van de zaailingen, bij het begin van de zomer. Na het plukken worden de meloenen gecontroleerd (ook op hun suikergehalte), verpakt volgens hun kaliber en snel verstuurd.

Fruit of groente? Meloen is de vrucht van een komkommerachtige plant (van dezelfde familie als courgettes en pompoenen). Aanvankelijk werd hij gebruikt in hartige bereidingen en leek hij dus eerder een zomergroente. Maar vanuit botanisch oogpunt is meloen wel degelijk fruit (afkomstig van een mannelijke en een vrouwelijke bloem). Besluit: meloen is een groente-vrucht!



SALADE quinoa en meloen

Eenvoudig 15 min 15 min 4

- 200 g witte quinoa
- 400 ml water
- 1 meloen
- 1 komkommer, in kleine blokjes gesneden
- 200 g feta in blokjes
- Enkele kerstomaten, in twee gesneden
- 1 handvol verse basilicumblaadjes, fijngehakt
- Het sap van een verse halve citroen
- 2 el olijfolie
- Enkele rode aalbessen (of andere bessen naar keuze)
- Peper en zout

1. Spoel de quinoa onder koud water om alle onzuiverheden of bitterheid te verwijderen. Laat de quinoa ongeveer 15 tot 20 minuten koken in water, tot hij gaar is en alle vloeistof heeft geabsorbeerd. Laat lichtjes afkoelen.
2. Terwijl de quinoa kookt, snij je de meloen in twee. Verwijder de pitjes en maak bolletjes met een meloenscheepje. Je kan de meloen ook in blokjes snijden als je dat wil.
3. Meng in een grote schaal de quinoa, de meloen, de komkommer, de tomaten, de feta, de rode aalbessen en de basilicum. Bevochtig met het citroensap en de olijfolie. Kruid met peper en zout en meng.
4. Plaats in de koelkast tot net voor het opdienen.

BOWL meloen en Griekse yoghurt

Eenvoudig 15 min 2

- 1 eetklare meloen
- 200 g Griekse yoghurt natuur
- 2 el honing
- 3 el geraspte kokosnoot
- Enkele stukjes fruit zoals frambozen, bosbessen, ...
- Enkele muntblaadjes en geplette pistachenoten voor de decoratie

1. Snij de meloen in twee en verwijder de pitjes met een lepel.
2. Meng in een kom de Griekse yoghurt, de honing en de geraspte kokosnoot.
3. Vul beide helften van de meloen met de yoghurtmengeling.
4. Decoreer de yoghurt met meloenbolletjes en stukjes fruit. Voeg enkele muntblaadjes, krokante pistachenoten en een beetje geraspte kokosnoot toe.



VOLGENS EEUWENOUDE TRADITIE BEREID, DAT PROEF JE!

Het geheim van de volle smaak van Noord-Weidepolder ligt in de uitgestrekte, zilte polders van Noord-Holland. De koeien die van dat heerlijke gras eten, geven als dank een enorm smaakvol cadeau terug: romige weidemelk. De ideale basis voor een smeuïge kaas waar iedere kaasliefhebber van smult!

De échte Noord-Weidepolder herken je aan het Rode Zegel.



THE FIRST FAMILY OF BOURBON

James B. Beam
NONE GENUINE WITHOUT MY SIGNATURE

Ons vakmanschap drink je met verstand.

Iedereen ZOT VAN BARBECUE

Het is zover. De warme dagen komen aan de deur piepen en dus krijg je de onweerstaanbare drang om gezellig samen te komen rond de barbecue!

Je wil genieten van die heerlijke braadgeuren, de kleurrijke bijgerechten op tafel en de fijne momenten die je deelt met familie en vrienden. Een barbecue is synoniem van gezelligheid en lekker eten, van plezier en culinair genot. Iedereen is zot van barbecue!

In onze speciale rubriek stellen we je recepten en tips voor om er een geslaagde maaltijd van te maken: vlees, vis, groenten, slaatjes, bier, wijn, kaas en zelfs pizza's op de barbecue.



Plezier met vrienden begint bij lekker GRILLEN

EEN GEVARIIEERD ASSORTIMENT

VLEES VAN TOPKWALITEIT

IN ONZE BEENHOUEWRIJAFDELING

Het barbecueseizoen is officieel geopend! We kijken allemaal uit naar gezellig buiten eten, met de lekkere geur van geroosterd vlees. In de beenhouwerijafdeling van onze winkels vind je een ruime keuze aan worstjes, brochettes, ribbetjes en gemarineerde steaks die je zo op de grill kan leggen.

In de winkels die beschikken over een eigen beenhouwerij selecteren onze beenhouwers met plezier de beste stukjes vlees voor de barbecue en maken ze marinades die zorgen voor een extra lekkere toets. Rode marinades voor rood en varkensvlees, groene voor lamsfilet en -koteletten: je vindt altijd iets naar jouw smaak!

Producten *Louis*



In onze beenhouwerijafdeling vind je een gevarieerd gamma vlees om te bakken op de barbecue: brochettes natuur of gemarineerd, lamsbrochettes, lamsboutsneden, gemarineerde steak, ribbetjes, boerenworsten, chipolata's, ...



BBQ TIPS

Wil je een vis in zijn geheel grillen, vraag dan aan je visboer om hem volledig schoon te maken. Kruid aan de binnenzijde met peper en zout. Voeg schijfjes citroen, een scheutje olijfolie, kruiden (peterselie, tijm, ...) en look toe. Sluit en hou samen met tandenstokers. Maak drie inkepingen op elke zijde, smeer in met olie en leg op de grill. Laat onder gesloten deksel 5 tot 6 minuten bakken langs elke zijde.

GEGRILDE VIS

Op de barbecue gebruik je bij voorkeur vis met stevig vlees, zoals zalm of kabeljauw. Gaat je voorkeur naar een delicatesere soort, dan kan je de vis bakken in papillot (in aluminiumfolie), bijvoorbeeld met kleine groenten. Bak je rechtstreeks op de grill, smeer dan het zowel het rooster als de vis in met olie om te vermijden dat hij gaat kleven. Een andere mogelijkheid is dat je de vis op een bedje van citroen legt, zodat hij niet rechtstreeks in contact komt met de grill. En als je hem marineert, krijgt hij nog meer smaak!

Om vis perfect te bakken op de barbecue, gebruik je een plank van cederhout. Die zal een lichte rooksmak afgeven en het vlees lekker mals houden.

Producten *Louis*



In onze verkooppunten vind je een gevarieerde keuze aan vis om te bakken op de barbecue: zalmbrochettes, kabeljauwhaasje...



Zomerse GROENTEN op de barbecue

Dit is het seizoen van de barbecue, maar ook van de zonnige groenten. Een schitterende combinatie waar we de hele zomer willen van genieten! Gooi dus snel tomaten, courgettes, aubergines en paprika's op de grill. Smeer ze vooraf in met olie en aromaten om zoveel mogelijk smaken en kleuren op het bord te verzamelen.

Uiteraard kan je ook andere groenten perfect roosteren. Denk bijvoorbeeld aan maïs, venkel, champignons, groene asperges, uien of zelfs wortelen en bloemkool. En vergeet zeker de traditionele, onmisbare aardappelen niet.

Bij het aperitief, als bijgerecht of als hoofdgerecht voor wie veggie of vegan eet: groenten zijn een must bij elke maaltijd, ook als je hem bereidt op de barbecue. Je kan ze makkelijk én op tal van manieren klaarmaken. In schijfjes gesneden, gemarineerd en rechtstreeks op de grill, verpakt in papillot, in blokjes op een spiesje, in hun geheel geroosterd, ... de mogelijkheden zijn zowat eindeloos. Aan jou de keuze!

Om te beginnen geven we je al een idee voor een lekker recept van groenten op de barbecue. Je maakt het klaar in een oogwenk. Snij teentjes look fijn en meng ze met olijfolie. Snij daarna tomaten in schijfjes, strijk ze in met deze lookolie en kruid met peper, zout, oregano, tijm en chili. Rooster op de barbecue met het deksel gesloten. Bestrooi net voor het opdienen met parmezaan. Een lekkernij waar je voor smelt!





TIPS

Een geslaagde veggie barbecue bestaat uit meer dan alleen groenten die je gewoon roostert. Je kan ze vullen, bijvoorbeeld met mozzarella, tomatensaus of kikkererwten. Denk verder ook aan kaas voor de barbecue (zie pag. 22), misschien wel aan pizza (zie pag. 24) en uiteraard ook aan heerlijke slaatjes (zie pag. 18).



#BBQSLAATJES

LEKKERE SLAATJES

voor bij de de barbecue



TIPS

Om tijd te winnen bij het opdienen, doe e alle ingrediënten van je slaatje op voorhand in een slakom. De vinaigrette voeg e pas op het laatste moment toe!

LAAT JE CREATIVITEIT DE VRIJE LOOP

Het leuke aan slaatjes is dat je ze kan combineren met alles wat je bakt op de barbecue. Vlees, vis, brochettes, worsten, ribbetjes, kaas: een slaatje past bij elk gerecht. Je maakt ze op voorhand klaar, zodat je de handen vrij hebt wanneer je begint te barbecueën. En de mogelijkheden zijn eindeloos, want je kan alles gebruiken wat je gasten lekker vinden. Denk aan fruit (perziken, bosbessen, frambozen...), verse kruiden (koriander, bieslook, platte peterselie...) of allerlei soorten kaas (feta, mozzarella, bleu d'auvergne, roquefort...) om van je gerecht een culinair festijn te maken. Voeg nog wat kruiden en een vinaigrette of dressing toe – ook op dat vlak heb je keuze te over. Een slaatje brengt frisheid en is supermakkelijk om te maken. Het ideale bijgerecht!

Producten van *Louis*



Ontdek een ruim assortiment voor bij je slaatjes! Rustiek bolbrood, breekbroom, broodjes met zaden... Onze verschillende producten worden geselecteerd door onze experts, op basis van de gebruikte ingrediënten die aan strenge voorschriften moeten voldoen. Een voorbeeld: onze broden en broodjes worden gemaakt met bloem en zuurdesem van de beste kwaliteit. Wist je dat je in ons gamma een assortiment vindt dat afkomstig is uit de korte keten, in samenwerking met 100% Belgische producenten?

SALADE VAN PERZIKEN

tomaten en burrata

Eenvoudig 15 min 4



- 2 rijpe perziken, in partjes gesneden
- 1 bol verse burrata, in grove stukken gesneden
- 80 g rucola
- 150 g kerstomaten, in twee gesneden
- 1/2 komkommer, in fijne reepjes gesneden
- 30 g geroosterde pijnboompitten
- 2 el verse tijm, fijngehakt
- 1 handvol verse basilicumblaadjes
- 60 ml olijfolie
- 2 el balsamicoazijn
- Peper en zout

1. Leg de partjes perzik, de stukken burrata, de rucola, de in twee gesneden kerstomaten en de reepjes komkommer op een dienbord.
2. Meng in een kommetje de olijfolie, de balsamicoazijn, de fijngehakte verse basilicum en de fijngehakte verse tijm om een vinaigrette te maken.
3. Doe de vinaigrette op het perzikslaaije.
4. Bestrooi het slaaije met geroosterde pijnboompitten.

SALADE VAN LINZEN

feta, artisjok en braambessen

Eenvoudig 15 min 2



- 1 blik van 400 g linzen, afgespoeld en uitgelekt
- 2 little gems
- 1 bokaal artisjokken
- 100 g feta
- Enkele aardbeien, braambessen of ander zomers fruit
- 25 g verse peterselie, fijngehakt
- Het sap van een halve citroen
- 2 el olijfolie
- 1/2 kl komijnpoeder

1. Meng in een kom de uitgelekte linzen, de versneden little gems, de in partjes gesneden artisjokken, de verkruimelde feta, de aardbeien en de braambessen. Voeg de fijngehakte verse peterselie toe.
2. Maak in een kommetje de vinaigrette. Meng het citroensap, de olijfolie en het komijnpoeder. Breng op smaak met peper en zout.
3. Doe de vinaigrette op het linsenslaaije. Zorg ervoor dat alle ingrediënten mooi omhuld zijn.



NEW


Balade

PIMP JE BOTERHAMMEN

MET DE NIEUWE OPGEKLOPTE BOTER VAN BALADE

EEN LICHT EN SMEUÏGE TEXTUUR. MET EEN HEERLIJKE, FRISSE SMAAK.



OM MEER
TE WETEN:



Nieuw
bij Match!



Innoveren met traditie sinds 1959





PIZZA OP DE BBQ?

Pizza, amore e fantasia

MAKKELIJK EN GEZELLIG

Wie wil er pizza?

Pizza bakken op de barbecue, daarmee doe je groot en klein een plezier. Goed idee, want je zorgt voor afwisseling én gezelligheid – en dat is uiteindelijk wat iedereen van een barbecue verwacht. Een pizza is samengesteld uit eenvoudige ingrediënten zoals pizzadeeg (zelfgemaakt of gebruiksklaar), tomatensaus, mozzarella, basilicum en een scheutje olijfolie. Het is dus belangrijk dat je ingrediënten

van goede kwaliteit kiest om mee van start te gaan. Nadien kan je naar ieders smaak garnituur toevoegen: schijfjes courgette, champignons, paprika, aubergine, kerstomaten, gorgonzola, talegio, parmezaan en diverse soorten vleeswaren (gekookte ham, rauwe ham, worstjes, boerenworst...). Na het bakken kan je de pizza afwerken met verse basilicum, rucola en olijven.



Producten *Louis*



Maak in ons assortiment kennis met de pizza's louis, geproduceerd in België. Een handig klein formaat in 3 variëteiten: mozzarella-basilicum, 3 kazen en ham-champignons. Perfect voor een maaltijd uit het vuistje!



Een pizza bakken op de barbecue is eenvoudig: je hebt alleen een pizzasteen nodig. Die zorgt ervoor dat de pizza een knapperige korst krijgen zonder aan te branden. Heb je zo'n steen niet, dan kan je altijd op een plaat of rechtstreeks op de grill bakken. Hoe ga je concreet te werk?

Laat de barbecue eerst zijn maximale warmte bereiken. Leg het pizzadeeg op de steen (enkele ogenblikken langs beide zijden), garneer, kruid en laat enkele minuten bakken met het deksel gesloten. Let op: het bakken gaat zeer snel. Reken op 2 tot 8 minuten (op 450°C), naargelang het type brandstof. Gebruik je een gasbarbecue, dan zet je de brander onder de steen op maximaal vermogen. Dien de pizza onmiddellijk op. Buon appetito!



Zomerse KAAS



BROCHETTES van gegrilde halloumi, watermeloen en gemarineerde rode uien

 **Eenvoudig**  15 min  10 min  4

- ¼ watermeloen
- 1 blok halloumi
- 1 rode ui
- 60 ml witte azijn
- 60 ml water
- 1 kl suiker
- Enkele basilicumblaadjes
- Olijfolie
- Honing
- Peper

1. Snij de rode ui in fijne ringen en doe in een kom.
2. Breng in een steelpannetje de azijn, het water en de suiker aan de kook. Giet over de uien en laat enkele minuten rusten. Plaats in de koelkast.
3. Snij de halloumi en de watermeloen in grove blokjes van dezelfde grootte en doe in een slakom. Kruid met peper en voeg een scheutje olijfolie en wat honing toe. Meng om alles goed te omhullen.
4. Steek de blokjes op brochettestokjes en bak ongeveer 10 minuten op de barbecue, tot de halloumi mooi goudbruin kleurt.
5. Dien onmiddellijk op met enkele basilicumblaadjes en de gemarineerde uien.

... om te grillen op de BBQ!

Kaas heeft zeker zijn plaats op het barbecuerooster, bijvoorbeeld als vleesvervanger of om de maaltijd in schoonheid af te sluiten.

Toch is niet elke kaas geschikt om op deze manier te bakken...

Een mooi resultaat bereik je met camembert, gebakken in zijn doosje en lopend geserveerd... heerlijk! Maar ook brie of een stronk geitenkaas zijn geschikt. Je kan ze bakken in een vuurvast schoteltje en nog meer smaak geven met noten, pesto of honing. En waarom eens geen zomerse raclette? Leg gewoon metalen

pannetjes op het rooster en laat de kaas smelten. Wil je brochettes maken, dan is halloumi (afkomstig uit Cyprus) de ideale kaas. Hij heeft immers een stevige textuur en smelt niet. Voor een kleurrijk en origineel spiesje combineer je halloumi met watermeloen en een snuifje peper. Njam!



Ken je de grillkaas "Rougette"?

De romige "Rougette" is een natuurlijk gerijpte zachte kaas. Hij biedt een geweldig alternatief voor wie geen vlees of vis wil eten tijdens de barbecue. Bovendien bevat hij geen lactose, wat goed nieuws is voor wie lijdt aan een intolerantie. Hij wordt gemaakt zonder dierlijk stremsel en is dus ook geschikt voor vegetariërs. Ondanks zijn zachte en romige karakter is hij perfect om te grillen, want hij drupt niet en kleeft niet aan het rooster.



TIPS

Prik enkele keren in de kaas met een vork en bak hem aan beide zijden.
Serveer gewoon met brood of in een cheeseburger, in een slaatje of op spiesjes.

#ZOMERSLEKKER



Snij nectarines in twee, bestrijk met honing en rooster op de barbecue. Serveer met een bolletje vanille-ijs. Heerlijk fris.

GEKARAMELLISEERD FRUIT op de BBQ

GRILLEN TOT HET DESSERT

Graag een frisse, zurige toets om af te sluiten? Geroosterd fruit is ideaal! Je legt het gewoon boven de nog warme kooltjes op het einde van de barbecue. Fruit brengt wat lichtheid na een rijkelijke maaltijd en het aanbod is bijzonder groot. Je kan bijvoorbeeld kiezen voor gekruide schijfjes meloen of watermeloen die je rechtstreeks op het

rooster bakt, met rum gemarineerde en gegrilde ananas, gevulde halve perziken of abrikozen, of zelfs aardbeien en bananen in papillot. Serveer met een bolletje ijs voor nog meer frisheid of met een mengeling van opgeklopte mascarpone, suiker en vanille voor een culinaire afsluiter.

IJSSANDWICHES

om te smelten van plezier

EEN EXPRESS-DESSERT

MADE IN USA

"Ice cream sandwiches" maak je in een handomdraai. Leg gewoon een bolletje ijs met gelijk welke smaak tussen twee koekjes naar keuze. Je kan bijvoorbeeld cookies, wafeltjes of zandkoekjes gebruiken, maar ook wafels, brownies en zelfs macarons. Laat je inspiratie de vrije loop. Decoreer met kleurrijke pareltjes... klaar.

Een snel en eenvoudig dessert waarop de kleintjes zeker dol zullen zijn.



Onze klassiekers

EEN BOLLETJE IJS

In onze rekken vind je een ruim assortiment ijs in dozen, bijvoorbeeld om de desserts te maken die we op deze pagina's voorstellen. Uiteraard kan je ook gewoon enkele bolletjes op een hoorntje of in een ijscoupe serveren.



Ísey SKYR.

NIEUW!



Hoog in proteïnen

Laag in suiker en vet

Glutenvrij

Nutri-score A

Happy Birthday !



Het beste wat de zee biedt.

FRISHEID ON THE GO

Gazpacho, licht en fris

Vakantie, dat betekent zon, wandelingen en uiteraard een picknick. Op het strand, onderweg, in het bos of tussen de velden: je kan overal tijd maken voor een lekkere pauze. En je hoeft het niet moeilijk te maken. Leg een deken op de grond, pak het eten uit en geniet van een fijne maaltijd in open lucht. In deze schitterende tijd van het jaar wil je frisse en kleurrijke gerechten, die je makkelijk kan klaarmaken en meenemen. Gegarandeerd nul kopzorgen met de handige recepten die we je voorstellen – van voorgerecht tot ontbijt.

Deze gazpacho kan je serveren als aperitiefhapje in glaasjes, als voorgerecht en zelfs als hoofdgerecht met brood en kaas of charcuterie. Een frisse maaltijd zonder koken, ideaal voor de zomer.


GAZPACHO met komkommer, munt en yoghurt

 Eenvoudig  20 min  2 U  4

- 2 komkommers
- 1 teentje look
- 2 lente-uien
- 1 citroen
- 1 handvol peterselie
- 1 handvol rucola
- 15 muntblaadjes
- 4 el plattekaas of Griekse yoghurt
- 3 el olijfolie
- Peper en zout
- Tabasco (facultatief)

1. Was de komkommer en snij hem overlangs in twee. Verwijder de pitjes en snij in blokjes. Pel en snipper de look en de lente-ui. Pers de citroen. Was de rucola, de munt en de peterselie en zwier droog.
2. Doe alle ingrediënten van het recept in een blender. Mix tot je een gladde textuur bekomt.
3. Kruid met peper en zout. Voeg een beetje tabasco toe (facultatief).
4. Plaats minstens 2 uur in de koelkast en dien fris op.
5. Decoreer met bijvoorbeeld een lepeltje yoghurt, enkele blaadjes rucola en wat Provençaalse kruiden.



The image shows three glass bottles filled with a vibrant orange-red gazpacho, arranged on a light-colored surface. In the background, a white plate holds several slices of bread. A small sprig of fresh basil with a white flower is placed in the foreground. The overall scene is bright and fresh, suggesting a healthy and convenient meal.

Voor de picknick kan je de gazpacho meenemen in kleine flessen, die je fris houdt met koelelementen. Handig en nul afval, want je kan ze eindelijk hergebruiken.


ZERO VERSPILLING!

Je hoeft geen groenten te schillen als dat niet nodig is, want ze worden helemaal fijngemixt in de blender. Zo eet je ook de schillen op die rijk zijn aan vitaminen en mineralen.



WERELDDAG VAN DE EMOJI

Welke emotie straalt jij uit?

Op 17 juli is het Werelddag van de Emoji. De kleine digitale symbooltjes hebben onze manier van communiceren helemaal veranderd. We gebruiken ze om onze emoties uit te drukken, een vleugje humor aan onze berichten toe te voegen of ons standpunt te verduidelijken. Hoe dan ook maken ze deel uit van ons dagelijks leven. Maar wist je waarom ze worden gevierd op 17 juli? Heel eenvoudig: het is de datum die wordt getoond op de emoji "kalender"  !

En jij,
welke emotie past
het best bij jou?
Beantwoord de vragen
en ontdek jouw emoji, samen
met het recept dat we
eraan hebben gekoppeld!

VRAGEN

1: Hoe ziet jouw perfecte avond eruit?

- 👤 Een rustige avond, ik kijk thuis naar een film
- 👤 Ik ga naar een voorstelling van een comedian om eens goed te lachen
- 👤 Een romantisch etentje bij kaarslicht
- 👤 Een avond op restaurant om heerlijk te eten

2: Welke quote past momenteel het best bij jou?

- 👤 "Geluk is gemaakt van lekkere gerechtjes"
- 👤 "Geluk bestaat, het ligt in de liefde"
- 👤 "Ontspanning is de sleutel om een evenwicht te vinden in het moderne leven"
- 👤 "Alles kan beter, alles kan slechter, dus alles is goed!"

3: Wat is jouw favoriete manier van ontspannen?

- 👤 Aan yoga of meditatie doen
- 👤 Een boek over persoonlijke ontwikkeling lezen
- 👤 Heerlijke gerechten klaarmaken en er daarna van genieten
- 👤 Met z'n tweetjes naar de wellness

4: Welk type ben jij in de keuken?

- 👤 Ik word blij van het koken voor een speciaal iemand
- 👤 Ik maak een eenvoudige maar gezellige maaltijd, zonder te veel poespas
- 👤 Geen stress. Wat ik ook maak, het zal smaken!
- 👤 Als fijnproever maak ik een hele reeks lekkernijen

5: Naar waar zou je graag vertrekken?

- 👤 Maakt niet uit, ik vind het sowieso leuk!
- 👤 Naar Parijs, zo romantisch!
- 👤 Naar de Malediven, lekker niksen op het strand!
- 👤 Naar Italië, ik ben dol op pizza, pasta en gelato!



SCAN ME

DOE DE ONLINE TEST EN ONTDEK ONZE "VAN HARTE AANBEVOLEN" RECEPTEN DIE PASSEN BIJ JOUW EMOTIE.

ANTWOORDEN

Je hebt vooral 🍷 gescoord? Je bent "in love", dus hier is voor jou "Een rodevruchtentaart vol liefde"

RUSTIEKE TAART
MET FRAMBOZEN
EN BOSBESSEN



Je hebt vooral 🧊 gescoord? Je bent in de modus "cool", dus hier zijn voor jou "Mini fingerfood-taartjes voor een chill moment"

TAARTJES
MET BANKET-
BAKKERSROOM
EN FRUIT



Je hebt vooral 🌱 gescoord? Je bent superpositief, dus hier is voor jou "Een hoopvolle groene taart, perfect voor optimisten"

QUICHE MET
SPINAZIE EN
GEITENKAAS



Je hebt vooral 🍫 gescoord? Je bent een echte fijnproever, dus hier is voor jou een "Decadent dessert voor lekkerbekken"

CHOCOLADETAART
MET GEZOUTEN
KARAMEL



#100%VITAMINEN

Vers FRUIT lekker als snack...

Om stukjes vers fruit vrolijk te presenteren, steek je ze op spiesjes. Eenvoudig om klaar te maken en heerlijk om van te smullen!

FRUITSLAATJES *louis*

Gehaast? In onze winkels vind je een gamma eetklaar vers fruit dat handig is om mee te nemen. Je kan kiezen uit bakjes met één soort (frambozen, bosbessen, watermeloen...) of met een slaatje van gemengd fruit. Perfecte voor een snel en gezond tussendoortje.





... en HEERLIJK bij het dessert

Voor de bodem van je taart gebruik je het type biscuit dat je zelf verkiest: zanddeeg, speculoos, oreos... Hetzelfde geldt voor de garnituur: aardbeien, frambozen, bosbessen...



CHEESECAKE vanille en frambozen

 Eenvoudig  20 min  1U1S  4

- 250 g koekjes (speculoos)
- 70 g boter
- 500 g verse kaas Philadelphia
- 3 eieren
- 1 eigeel
- 90 g room
- 20 g bloem
- 100 g suiker + 1 el
- 1 vanillestokje
- 1 snuifje zout
- 500 g frambozen
- Enkele druppels citroensap

1. Smelt de boter in de microgolf. Mix de koekjes fijn. Meng beide.
2. Smeer de bereiding uit in een beboterde springvorm en druk ze aan. Plaats in de koelkast.
3. Snij het vanillestokje overlangs in twee en schraap er de zaadjes uit.
4. Klop in een slakom de Philadelphia op. Voeg de suiker, de bloem, de vanillezaadjes, het zout, de eieren, het eigeel en de room toe. Meng tot een homogene massa.
5. Stort de bereiding op de koekjesbodem en plaats 15 minuten in een oven van 180°C. Verlaag de temperatuur tot 160°C en laat nog 1 uur bakken.
6. Laat afkoelen in de geopende oven. Neem uit de vorm en plaats minstens 3 uur in de koelkast.
7. Maak de coulis. Laat in een steelpannetje 250 g frambozen compoteren met 1 eetlepel suiker en enkele druppels citroensap. Duw door een zeef om de pitjes te verwijderen.
8. Decoreer met de frambozencoulis en de verse frambozen.

Het moment om desserts te kiezen die je kan combineren met fruit!

Met de mooie dagen komen ook tal van kleurrijke vruchten om vers te eten. Een perfecte gelegenheid om lekkere smaken, frisheid en vitaminen te combineren! Om het fruit helemaal tot zijn recht te laten komen, kan je het gebruiken als basis voor het dessert of als afwerking, zoals bij deze sublieme cheesecake met frambozen. Een heerlijk dessert, eenvoudig te bereiden en naar een hoger niveau getild door de frambozencoulis en de verse frambozen. Wil je nog meer fruit, dan je gerust een bedje van frambozen op de taartbodem leggen vooraleer je er de bereiding met verse kaas over stort.

DRANKJES

boordevol verfrissing

**Wat schenken we bij de barbecue?
Drankjes die passen bij de sfeer!**

Wat zou je denken van een mocktail als aperitief? Deze alcoholvrije variant van de cocktail kan je iedereen op elk moment van de dag aanbieden. Een mocktail is verfrissend en gezellig. Je kan er eindeloos mee variëren en je creativiteit de vrije loop laten. Neem gewoon het recept van een klassieke cocktail en maak er een "virgin" versie van door de alcohol weg te laten of te vervangen. Of creëer nieuwe recepten naar je eigen smaak en voorkeur!

Ben je een wijnliefhebber? Ook dan heb je natuurlijk tal van mogelijkheden om het perfecte glas te schenken bij je maaltijd. Je vindt onze tips op de volgende pagina's.



MOCKTAIL

Een mocktail maken is eenvoudig. Je mengt gewoon sap, kruiden en vers fruit met limonade, spuitwater of ginger ale. Laat een tijdje trekken, zodat alle aroma's van de kruiden en het fruit vrijkomen. Voeg enkele ijsblokjes toe en serveer het drankje in een echt cocktailglas. Gezondheid!

Gebruik vers fruit van het seizoen om je mocktail op een natuurlijke manier te zoeten. Volstaat dat niet, voeg aan een beetje rietsuiker toe (maar zonder te overdrijven).

MOCKTAIL met rode vruchten en tijm

 Eenvoudig  5 min

- 50 cl cranberrysap
- 25 cl citroensap
- 20 cl rietsuikersiroop
- 1 liter spuitwater of limonade
- ijsblokjes zoveel je maar wil
- 1 bosje verse tijm
- vers fruit naar keuze: aardbeien, frambozen, bosbessen, perziken, meloen, citroen, enz.

1. Meng in een grote kruik of kan het cranberrysap, het citroensap en de rietsuikersiroop.
2. Voeg spuitwater of limonade toe aan de mengeling. Roer zachtjes om alle ingrediënten goed te mengen.
3. Voeg het fruit, de tijm en de ijsblokjes toe.
4. Giet de mengeling in een groot glas vol ijsblokjes.
5. Serveer onmiddellijk en geniet!



ZIN IN EEN COCKTAIL?

Je vindt toch dat er wat alcohol ontbreekt? Neem hetzelfde recept en voeg een scheutje wodka of gin toe. Beide gaan goed samen met de cranberry en de tijm. Perfect voor een zomerse cocktail.



NOG MEER
RECEPTEN

Producten van *Louis*



Hou je van gin? Wij hebben wat je zoekt! Ontdek in de winkels onze gin Louis of Mathilde: een droge premium gin, gerijpt op vaten en perfect als cocktailbasis. Als je hem combineert met een tonic naar keuze komen de subtiele aroma's van citrusvruchten of rood fruit helemaal tot hun recht.

Ons vakmanschap drink je met verstand

WIJN

Welke wijn past het best bij barbecuegerechten?

Lichte rosé met weinig alcohol is perfect als aperitief, maar gaat ook mooi samen met vele soorten gegrild vlees. Bij rood vlees kies je eerder een rode wijn met soepele tannines, terwijl een frisse witte wijn het goed doet bij wit vlees. Bij vis kan je dan weer een levendige witte wijn of rosé schenken. Ontdek hier onze wijntips. Je vindt in onze rekken zeker een fles waar je je gasten een plezier mee doet.



- Aperitief
- Vis

Prettige aroma's van citrusvruchten, meidoorn en acacia. Ronde aanzet met een vleugje levendigheid.

Réserve de Bompas
Côtes-du-Rhône
 Schenktemperatuur: 10°C
 Bewaartijd: 3 jaar
 Wit 75 cl
 Herkomst: Frankrijk



- Gegrild vlees

Wijn uit de Rhônevallei met een mooie paarsrode kleur. Expressieve neus van fruit en specerijen, soepele en versmolten tannines in de mond.

LUBERON
Côtes-du-Rhône
 Schenktemperatuur: 16-17°C
 Bewaartijd: 3 jaar
 Rood 75 cl
 Herkomst: Frankrijk



- Aperitief
- Grillgerechten



Couleurs du sud
PAYS D'OC
 Schenktemperatuur:
 10°C
 Bewaartijd: 2 jaar
 Wit 75 cl
 Herkomst: Frankrijk

Levendige en frisse wijn met een lichtgele kleur, die verleidt met zijn krachtige toetsen van citrusvruchten en exotisch fruit.



- Aperitief
- Grillgerechten



CÔTES DE PROVENCE
 Schenktemperatuur:
 10-12°C
 Bewaartijd: 2 jaar
 Rosé 75 cl
 Herkomst: Frankrijk

Aangename geur van kreupelhout. Frisse, levendige en volle smaak met fruitige aroma's.



- Aperitief
- Vis



L'ÎLE DE BEAUTÉ
CORSE
 Schenktemperatuur:
 10-12°C
 Bewaartijd: 2 jaar
 Rosé 75 cl
 Herkomst: Frankrijk

Frisse neus met een subtiel aroma van rood fruit. Rond, fris en fruitig in de mond, met een intense en persistente afdronk. Levendig en zacht. Licht kruidige neus. Een rosé met een typisch karakter.



VIS MET WITTE ASPERGES EN DUVELSE BOTERSAUS

45 MIN. • €€
GEMIDDELD
4 PERSONEN

600 g witte vis ■ 300 g grijze garnalen ■
200 g zeekraal ■ 12 witte asperges ■ 4 sjalotten ■
1 citroen ■ 2 dl room ■ 100 g boter ■ 1 flesje
Duvel Tripel Hop Citra ■ 4 dl visfumet ■
1 takje tijm ■ peper ■ zout

1. Start met de saus: snipper de sjalot, pluk de blaadjes van de tijm, pers de citroen en snijd de boter in blokjes. Stoof de sjalot samen met de tijm in een blokje boter. Blus het geheel met het citroensap en de Duvel Tripel Hop Citra. Laat zachtjes inkoken tot de helft.
2. Voeg de visfumet toe en laat inkoken tot de helft. Voeg de room toe en laat het geheel opkoken. Voeg nu beetje bij beetje de andere blokjes boter toe. Kruid naar smaak af met peper. Haal de saus van het vuur en ga verder met de asperges en de vis.
3. Schil de asperges en snijd bij zodat ze allemaal even lang zijn. Leg de asperges in een ruime pan met gezouten water. Breng aan de kook en laat 5 min. koken. Haal de pan van het vuur en laat 15 min. met gesloten deksel staan. De asperges zijn gaar wanneer je er makkelijk in kan duwen.
4. Ontgraat de vis en verdeel in porties van zo'n 120 g. Bak op de velkant in wat extra boter en kruid af met peper en zout.
5. Blancheer de zeekraal kort in kokend water. Stoof nadien aan in wat extra boter en kruid met peper.
6. Begin met dresseren: plaats 3 asperges op elk bord en schik hiernaast een stukje gebakken vis. Dresseer de zeekraal op de asperges en serveer met een handvol garnalen. Werk het gerecht af met de saus. Serveer met een Duvel Tripel Hop Citra.

VERWELKOM DE LENTE MET ONZE **DUVELSE DUO'S**

DUVEL & ASPERGES

Wist je dat die eerste Belgische asperges het uitzonderlijk goed doen bij onze **Duvel Tripel Hop Citra**? Deze Belgische IPA wordt gemaakt met drie hopsorten, waaronder citra, een aromatische hopsort met verfrissende toetsen van agrum die zelfs de beste Belgische ingrediënten zoals **witte asperges**, **witte vis** en **grijze garnalen** naar een nog hoger niveau tilt. Dit is een recept van Broes Tavernier, chef van 't Vijfde Seizoen in Aalter. Laat 't smaken!



Ontdek hier meer
Duvelse Duo's!
[duvel.com/nl-be/
duvel-food](https://duvel.com/nl-be/duvel-food)



Bier met liefde gebrouwen, drink je met verstand.

Zero plastic challenge

IK DOE MEE!

EEN DAG ZONDER PLASTIC BIJ DE MAALTIJD IS AL EEN GROTE STAP!

Op 3 juli vindt de werelddag zonder plastic plaats, georganiseerd door het netwerk GAIA en Zero Waste Europe, die zich allebei inzetten voor een wereld met zero afval. Met deze dag willen ze benadrukken hoe belangrijk het is dat plastic zakjes worden verboden, vooral degene voor eenmalig gebruik. Die vormen een gevaar voor de ecosystemen van land en zee.

Voor ons is dit de gelegenheid om je een "no plastic challenge" voor te stellen: een volledige dag met maaltijden ZONDER plastic verpakking, maar die je toch makkelijk kan meenemen naar het werk, naar school of op een picknick. Volg onze recepten van ontbijt tot avondeten en ga de uitdaging aan om alleen ingrediënten te gebruiken die niet in plastic zijn verpakt. Doe je mee? We gaan ervoor!



- Ik neem een koffiekop mee naar kantoor
- Ik gebruik vloeibare zeep
- Ik maak mijn "zero afval"-lunch klaar
- Ik neem een drinkbus, ik nuttig geen dranken uit een plastic fles
- Ik koop producten in bulk, ik kies fruit en groenten die niet zijn verpakt
- Ik heb een herbruikbare boodschappentas

TAG ONS

Deel foto's van je realisaties
#noplacticchallenge

 @match&smatch

 @louisdelaize

 @louisdelaize.be

#NOPLASTICCHALLENGE



#1 ONTBIJT

Granola of droge vruchten in een glazen potje voor een gezonde snack boordevol energie. Makkelijk mee te nemen en zero plastic!



HET ONTBIJT

Zelfgeperst sinaasappelsap.
Vers fruit van het seizoen natuur.
Zelfgemaakte pancakes met fruit
en yoghurt uit een glazen potje.

#2

LUNCH



DE LUNCH

Een drinkfl s met water gearomatiseerd met citroen. Een opgerolde omelet met verse kaas en gebakken paprika's. Een rauwkostslaatje verpakt in, bijvoorbeeld, een bento box. Je eet met herbruikbaar reisbestek en neemt alles mee in een tas.

#3

VIERUURTJE

HET VIERUURTJE

Cookies met havervlokken en een fruitslaatje, verpakt in onbeperkt herbruikbare glazen dozen.



ZERO PLASTIC CHALLENGE

Ik doe mee!

#4

AVONDMAAL

GOED VOOR DE PLANEET

In onze winkels met een beenhouwerij- en kaasstand met bediening kan je je eigen herbruikbare verpakkingen meebrengen. Handig en goed voor het milieu!

ZERO VERSPILLING!

Ook de schil van zoete aardappel is eetbaar. Even in de oven steken... heerlijk!

HET AVONDMAAL

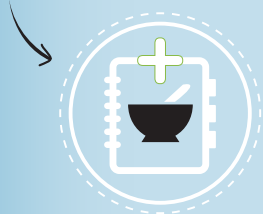
Gevulde zoete aardappelen tex-mex, met gehakt en een pittige tomatensaus. Zero plastic en zero afval.

OOK HET MAG WORDT DIGITAAL!

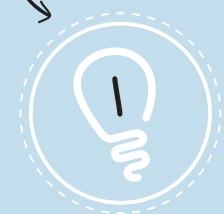


Het Mag gaat digitaal en wordt interactief,
met veel aandacht voor recepten tips!

VOOR NOG
MEER RECEPTEN



HANDIGE
TIPS



JE RECEPT
IN ÉÉN KLIK



ALLE PRODUCTEN
VAN LOUIS



LEES HET VIA ONZE WEBSITE

