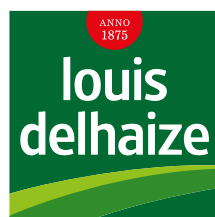


Het Mag!



JUNI 2023

Doe mee

LEES MEER+

BBQ

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

Ontdek onze

+ PRODUCTEN

Louis

Plezier met vrienden begint bij lekker GRILLEN

**EEN GEVARIËERD ASSORTIMENT VLEES VAN TOPKWALITEIT
IN ONZE BEENHOUWERIJAFDELING**

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.



Om vis perfect
te bakken



GEGRILDE VIS

Op de barbecue gebruik je bij voorkeur vis met stevig vlees, zoals zalm of kabeljauw. Gaat je voorkeur naar een delicatese 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

Ontdek onze
PRODUCTEN
Louis

ZEEBAARS

CITROEN-DILLE FILETS VAN ZEEBAARS

 Eenvoudig  10 min  10 min  4

- 4 filets van witte vis, zoals zeebaars
- 1 citroen
- Enkele takjes verse dille
- Olijfolie
- Paprika
- Peper en zout



Zie het recept



#GEROOSTERDEGROENTEN



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!

LEES MEER+

#BBQSLAATJES

LEKKERE SLAATJES

VOOR BIJ DE DE
BARBECUE

LEES MEER+



Ontdek onze
+ PRODUCTEN

Louis

SALADE VAN PERZIKEN



SALADE VAN PERZIKEN

 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



[zie het recept](#)



SALADE VAN LINZEN



SALADE VAN LINZEN

 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

[zie het recept](#)



KLASSIEKE MARINADE



KLASSIEKE MARINADE

 Eenvoudig  5 min  6U  4

- 1 kl tijmblaadjes
- 3 el citroensap
- 4 el olijfolie
- 2 el vloeibare honing
- 2 el mosterd op oude wijze
- peper en zout


Zie het recept



MARINADE MET CURRY



MARINADE MET CURRY

 Eenvoudig  5 min  6U  4

- 200 g yoghurt op Griekse wijze
- 1 el curry
- 1 kl paprika
- 3 teentjes look, gesnipperd
- 1 el peterselie, fijngehakt
- zout



[Zie het recept](#)



MARINADE BARBECUESAUS



MARINADE BARBECUESAUS

 Eenvoudig  5 min  6U  4

- 150 ml ciderazijn
- 40 g ketchup
- 2 el worcestershiresaus
- 1 el bruine suiker
- 1 el droge uien
- 1 kl lookpoeder
- 1 kl fleur de sel



[Zie het recept](#)



VINAIGRETTE

OM JE SALADES TE PIMPEN



VINAIGRETTE MET AARDBEIEN

 Eenvoudig  5 min

- 8 aardbeien
- 1 kl vloeibare honing
- 2 el wijnazijn
- 4 el olie
- 1 snuifje zout

VINAIGRETTE TAHIN

 Eenvoudig  5 min

- 4 el tahin
- 100 water
- 2 el rijstazijn
- 1 el sojasaus
- 2 kl citroenzeste
- 1 kl geraspte gember
- 1/2 kl zout

RAUWE SAUS MET KRUIDEN

 Eenvoudig  5 min

- 75 g cashewnoten
- het sap van 1/2 limoen
- 150 ml water
- 1 teentje look
- 1 kl appelciderazijn
- 1 bos koriander of dragon
- peper en zout



Zie het recept



#PIZZAPARTY

PIZZA OP DE BBQ?

Pizza, amore e fantasia

MAKKELIJK EN GEZELLIG

LEES MEER+



+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!



PIZZA BAKKEN OP DE BARBECUE?



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, kruiden laten kelemenuten 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!



Welke KAAS bak je op de barbecue?

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

LEES MEER+

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.



BROCHETTES VAN HALLOUMI



BROCHETTES VAN GEGRILDE HALLOUMI

 Eenvoudig  15 min  10 min  4

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



Zie het recept



#ZOMERLEKKER



Vers en heerlijk

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.

#ZOMERSLEKKER

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.

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.



Onze klassiekers



SMORE'S OP DE BARBECUE



SMORE'S OP DE BARBECUE

 Eenvoudig  5 n  5 mi  4

- 8 koekjes, zoals Petit Beurre
- 8 marshmallows
- 12 blokjes melkchocolade



[Zie het recept](#)

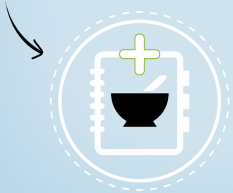


OOK HET MAG WORDT DIGITAAAL!

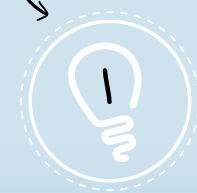


**Het Mag gaat digitaal en wordt interactief,
met veel aandacht voor recepten tips!**

**VOOR NOG
MEER RECEPTEN**



**HANDIGE
TIPS**



**JE RECEPT
IN ÉÉN KLIK**



**ALLE PRODUCTEN
VAN LOUIS**



**VIND
EEN WINKEL
BIJ U
IN DE BUURT**



**Voel je vrij om je prestaties te delen
in een verhaal door te vermelden:**

 @match&smatch

 @louisedelhaize

 @louisedelhaize.be

We zullen uw beste foto's delen op onze pagina!