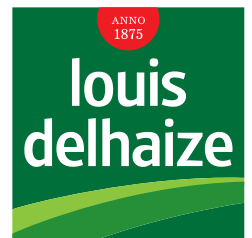


Het Mag!



ZOMER 2024

SUMMER GRILL

HAPPY HOUR!

Mocktails & Fingerfood

**1 INGREDIËNT,
3 RECEPTEN**

Tomaten x 3

IJSKOUDE PLEZIERTJES

voor de zomer

DESPERADOS

**BEER MEETS
LATIN SPIRIT**



Alcoholmisbruik schaadt de gezondheid.



P09



P18



P12



P11



P32

Edito

Op naar de vakantie!

Een nummer boordevol heerlijke seizoensrecepten en culinaire inspiratie, daar word je altijd blij van. Duik er snel in! Je ontdekt het fruit en de groenten van het seizoen, die je bord opvrolijken met hun stralende kleuren en bruisende smaken. We nodigen je uit voor een verfrissend "happy hour" met creatieve mocktails en lekkere snacks. In onze barbecuerubriek lees je hoe je rond de grill gezellige momenten beleeft met je familie. Hou je van een culinaire uitdaging? Lees het hoofdstuk "1 ingrediënt, 3 recepten" voor snelle, eenvoudige gerechten op basis van één ingrediënt: tomaten. Afsluiten doen we in schoonheid met ijskoude pleziertjes en frisse recepten die je meenemen naar een overheerlijke wereld. De zomer is er om je een overvloed aan smaken, creativiteit en gezelligheid te bieden – en ons magazine is er om je doorheen dat zonnige seizoen te loodsen. Maak je klaar om te genieten van al die je momenten. Onze buurtwinkels louis delhaize zijn er voor jou!

Inhoud

#LEKKERVERS	Nectarines en charentaismeloen	4/5
	Trostomaten en aubergine	6/7
#HAPPYHOUR	Happy hour voor iedereen!	9/13
#100%BELGISCH	100% Belgisch brood	14/15
#BBQ	Familiebarbecue! Summer Grill Bijgerechten voor een geslaagde barbecue.	17/23
#TOMATEN	De uitdaging! 1 ingrediënt / 3 recepten in 30 min. max!!	26/29
#IJZIGEENOT	Ijskoude pleziertjes Proef ze anders!	32/33

FRUIT van het

NECTARINES, FRUITIG EN GEURIG ZACHT

Nectarines zijn een perzikvariëteit met gladde en glanzende schil. Het vruchtvlees is sappig en zoet, met een heerlijk fruitige en geparfumeerde smaak. Dit zomerfruit bij uitstek is rijk aan vitamine A en C, en aan vezels en antioxidanten.

Naargelang de streek worden nectarines geoogst van mei tot september. Ze groeien op de nectarineboom. Om zich goed te ontwikkelen, hebben ze een warm en zonnig klimaat nodig. Idealiter worden nectarines met de hand geoogst wanneer de vruchten hun volle rijpheid hebben bereikt. Nadien worden ze gesorteerd, verpakt en verzonden.

Nectarines kan je gewoon rauw uit het vuistje eten, maar ze zijn ook lekker wanneer je ze in schijfjes, partjes of blokjes snijdt en toevoegt aan een fruitsla, een ijscoupe, een taart of een smoothie. Daarnaast zijn nectarines heerlijk bij hartige gerechten, bijvoorbeeld in een slaatje met mozzarella, op kippenbrochettes of in een hartige taart met geitenkaas.

ZERO VERSPILLING!

Als je nectarines overrijp worden, kan je ze verwerken tot smoothie, compote of confituur. Of vries de partjes in en gebruik ze later!

! IN PROMO!

van 19/06 tot 25/06/2024



SEIZOEN

Psst, ontdek ons recept op pagina 12 (zonnige spiesjes meloen en mozzarella)

ZERO VERSPILLING!

Hou de meloenpitjes bij! Je moet ze alleen maar afspoelen, kruiden en 15 minuten bakken in een oven van 180°C.

CHARENTAISMELOEN, FRIS EN SIMPEL

De sappige, geurige en van nature zoete charentaismeloen is de koning van het zomerfruit.

Vetarm en rijk aan vezels, antioxidanten, vitamine A en minerale zouten zoals kalium en calcium: dit fruit is zonder enige twijfel goed voor de gezondheid. Hij gaat het vasthouden van water tegen en draagt bij tot het regelen van de bloeddruk.

Meloen is niet alleen superververfrissend, maar ook erg eenvoudig. Hij is heerlijk om zo op te eten, maar hij leent zich ook tot eenvoudige bereidingen. Zo is

hij perfect geschikt voor zomerse maaltijden – als voorgerecht, bijgerecht, dessert of versnapering. Hij tilt zowel zoete en hartige slaatjes als yoghurt naar een hoger niveau. Je kan ervan genieten in een smoothie, in gazpacho, op een spiesje of gewoon in de klassieke combinatie meloen-ham. Uitsluitend verkrijgbaar in de zomer, dus wacht niet te lang om jezelf te verwennen!

GROENTEN

! IN PROMO!
van 12/06 tot 18/06/2024

ZERO VERSPILLING!

Als je tomaten te rijp zijn, maak er dan een tomatensaus van!
Gewoon emonderen en 30 minuten op het vuur met look, uien, oregano en peper en zout.

TROSTOMATEN: STEVIG, ZOET EN SAPPIG

Dit is een soort waarbij de tomaten in een tros groeien op de plant. Trostomaten worden geapprecieerd om hun stevige textuur, zoete smaak en sappige vruchtvlees. Ze zijn op hun best tijdens de zomermaanden.

Trostomaten worden gekweekt op het veld of in een serre om het productieseizoen te verlengen. Hoe dan ook hebben ze veel zon nodig om zich ten volle te ontwikkelen. Elke tros aan de plant kan meerdere vruchten bevatten. Ze worden geoogst wanneer ze helemaal rijp zijn, wat betekent dat ze een gelijkmatige kleur hebben gekregen en makkelijk van de plant loskomen.

De tomaten zijn rijk aan essentiële voedingsstoffen zoals vitamine A, C en K, en aan mineralen zoals kalium en magnesium. Ze hebben ook een hoog vezelgehalte. De veelzijdige trostomaten zijn heerlijk om rauw te eten en lekker in slatjes en op bruschetta's. Je kan er ook saus mee maken voor bij pasta of op een pizza.

*Geldig in de deelnemende verkooppunten

van het SEIZOEN

AUBERGINE, DE ZONNEGROENTE!

Aubergines, een zomerse groente uit de nachtschadefamilie, vallen op met hun gladde en glanzende schil die varieert van purper tot wit of gestreept. Ze worden vooral in de zomer gekweekt en hebben een warm en zonnig klimaat nodig.

Aubergines zijn rijk aan vezels, antioxidanten en fytochemicaliën. Ze zijn calorie- en vetarm, maar bevatten veel essentiële voedingsstoffen zoals kalium, magnesium en vitaminen van groep B. Deze zonnige groente is een veelzijdig ingrediënt. Je kan

ze op vele manieren klaarmaken: grillen, braden, bakken, frituren, koken of in de oven. Ze wordt vaak gebruikt in gerechten zoals ratatouille, curry, moussaka, parmigiana, kebab en dips.

Voor malse en smaakvolle aubergines snij je de groente in twee. Maak kruiselingse inkepingen in het vruchtvlees, besprenkel met olie en voeg een snuifje zout toe. Leg met de inkepingen naar boven op een bakplaat en plaats 40 minuten in een oven van 175°C. Overheerlijk!





If you're not going to drink beer. Drink beer.



100% TASTE. 0.0% ALCOHOL.

Ontdek Carlsberg 0.0, een alcoholvrij bier dat alles heeft wat je van een perfect gebalanceerd bier verwacht... gemaakt zonder alcohol en met de helft minder calorieën, maar niet zonder smaak!

HAPPY HOUR

MOCKTAILS : EINDELOZE CREATIVITEIT

Laat je charmeren door dit fantastisch frisse en smaakvolle recept! Mocktails bieden een verfrissend alternatief voor iedereen die geen alcohol kan of wil drinken. Het zijn lekkere en creatieve drankjes, zonder het effect van alcohol maar met al het plezier dat hoort bij het delen van een gezellig moment tijdens het aperitief.



GEAROMATISEERD WATER frambozen, basilicum en Perrier citroen

 Eenvoudig  3 min  2 glazen

Ingrediënten

- 1 bakje frambozen
- 5 à 6 basilicumblaadjes
- Het sap van een halve citroen
- 1 fles Perrier citroen

Voor de decoratie:

- Ijsblokjes
- 1 reepje komkommer per glas
- Een takje basilicum
- Enkele frambozen

1. Mix de frambozen met de basilicumblaadjes en het sap van een halve citroen. Versier de binnenzijde van het glas met een reepje komkommer.
2. Doe de bereiding op basis van frambozen in het glas en voeg enkele frambozen en ijsblokjes toe.
3. Schenk er langzaam Perrier citroen bij.
4. Werk af met een takje basilicum en een framboos. Dien meteen op.

HAPPY HOUR

FINGER FOOD

Huisgemaakte eenvoudige en lekkere aperitiefhapjes zijn meer en meer in trek. Door het gebruik van verse en lokale ingrediënten mik je op gezelligheid en authenticiteit. Een moment om samen van te genieten en nog langer te aperitieven!

"Psst! in promo
van 12/06 tot 18/06"

**1+1
GRATIS***



RILLETTES met twee soorten zalm: gerookt en vers

Eenvoudig 10 min 1 kommetje

- 200 g gekookte zalm
- 100 g gerookte zalm
- 100 g verse kaas (type Philadelphia)
- 2 el zure room
- 1 el citroensap
- 1 el citroenzeste
- 2 el verse bieslook, fijngehakt
- Peper en zout

1. Prak de gekookte zalm met een vork.
2. Snij de gerookte zalm in kleine stukjes.
3. Meng alle ingrediënten in een kom.
4. Plaats de rillettes minstens een uur voor het opdienen in de koelkast, zodat de smaken zich kunnen vermengen.
5. Serveer koud met toasts of blinis.

*Geldig in de deelnemende verkooppunten

Producten van *louis*



In onze winkelrekken vind je verschillende soorten dips. Tapas om 100% te delen, gemaakt in onze Belgische ateliers.



Serveer je rilletes goed gekoeld en geef er pretzels bij voor meer crunch.



Je vindt het recept van kip karaage en alle andere recepten op louisdellaize.be of in de digitale versie



CHÂTEAU SAINTE-MARIE CLAIRET



Merlot - cabernet sauvignon - Bewaartijd 3 jaar - 10-12°
Aperitief, vis, wit vlees, barbecue

Château Sainte-Marie, in het hart van Entre-deux-Mers, geniet van een optimale geografische ligging. Op twee zonnige hellingen brengen de oude wijnstokken sémillon- en merlotdruiven van uitstekende kwaliteit voort.

PINOT GRIGIO





Pinot gris - Bewaartijd 3 jaar - 10-12°
Aperitief, vis

Deze elegante wijn, met toetsen van vers fruit en jasmijn, is de vrucht van een liefdesgeschiedenis tussen een luitenant van Garibaldi en een edelvrouw uit Verona. Hun familie kweekt sinds vijf generaties wijnstokken in Soave.

HAPPY HOUR

LICHT EN FRIS!

Geniet van de zomer in stijl: ontdek onze verfrissende recepten voor granités en koele aperitieven, perfect voor je zomeravonden. Laat je verleiden door ijssmaken die je smaakpapillen zullen verrukken en je happy hours zullen opfleuren.



Origineel idee: serveer eens een verfrissende granité bij het aperitief. Effect verzekerd. Vind het recept voor nectarine granita in onze interactieve mag of op onze website louisdelhaize.be



Spiesjes bij het aperitief zijn een speelse en smakelijke manier om lekkere hapjes te presenteren. Bovendien zijn ze handig om met de handen te eten!

Met spiesjes heb je eindeloos veel mogelijkheden. Je kan kleurrijke stukjes krokante groenten combineren met zachte kaas en mals vlees, je kan kiezen voor "hartig-zoete" versies van warme of koude spiesjes, al dan niet gemarineerd, ... Speel met de afwisseling van ingrediënten om de spiesjes om te toveren tot culinaire kunstwerkjes. Perfect om de gesprekken aan te moedigen en de smaakpapillen te verwennen tijdens gezellige momenten!





Courgettestaafjes in tempura met een heerlijke Tzatziki *Louis*-dip. Iedereen zal smullen van deze groenten bij het aperitief!

GROENTEN, OOK BIJ HET APERITIEF

Groenten zijn een gezonde en kleurrijke oplossing voor een knabbeltje bij het aperitief. Ze zijn krokant, vers, en worden vergezeld van lekkere dips. Zo voegen ze een frisse toets toe aan de rest van de smakelijke hapjes. Je vindt al onze recepten ook in digitale versie!



ZONNIGE SPIESJES meloen en mozzarella

Eenvoudig 20 min 8 spiesjes

- 1/2 charentaismeloen
- 1/2 galiameloens
- 100 g parmaham
- 200 g mozzarella-bolletjes
- Enkele grote basilicumblaadjes
- 8 spiesjes

1. Maak bolletjes met een meloenbolletjeslepel.
2. Snij de ham in vrij grote stukken, zodat je hem kan oprollen rond de meloenbolletjes.
3. Maak de spiesjes: prik er een oranje meloenbolletje op, daarna een stukje geplooid ham, gevolgd door een mozzarellabolletje, een basilicumblaadje en ten slotte een bolletje witte meloen. Herhaal tot het spiesje volledig gevuld is.
4. Plaats in de koelkast tot net voor het opdienen.

Mocktail-minuut

- 150 g gemixte aardbeien
- 120 ml sinaasappelsap
- 60 ml citroensap
- 15 ml agavesiroop
- bruiswater en ijsblokjes



#100%BELGISCH

“ECHT” BROOD OP BASIS VAN TARWEBLOEM

100% BELGISCH!

De samenwerking tussen *louis delhaize* en *Copains*, dat is het merk *louis*, zowel voor bakkerij als voor patisserie.

Onze leverancier volgt een zeer streng lastenboek. Zo krijgen we in onze rekken echt brood en echte bakkerijproducten, gemaakt met echte ingrediënten door echte artisanale bakkers en banketbakkers. “We delen met *louis delhaize* dezelfde waarden van transparantie en vakmanschap. We gaan op zoek

naar Belgische producten, die we in België bewerken dankzij het vakmanschap van elke bakker in het atelier. Op die manier vinden de klanten echt kwaliteitsbrood in de rekken van *louis delhaize*.”

Olivier De Cartier, co-CEO @Copains.Group



Wat maakt het *louis* brood zo uniek? Het wordt gemaakt met 100% Belgische tarwe, gemalen in een molen op enkele kilometers van het atelier. Op elk belangrijk moment in de productie is er een tussenkomst van een artisanale bakker.



“Bij *Copains* willen we op een zinvolle manier brood maken. Daarom zijn we eerlijk in de productieprocessen en tonen we respect voor de grondstoffen en de mensen die ermee werken.”

Ontdek onze samenwerking met **COPAINS GROUP**.

Ambacht en lokale kwaliteit

Het productieproces bij onze leverancier is eenvoudig en elke dag hetzelfde. De bakkers vertrekken van kwaliteitsvolle basisingrediënten, met name 100% Belgische tarwebloem, water, zout en gist of zuurdesem (soms gist én zuurdesem). Dat is alles! Ze kneden het deeg, brengen het in vorm, laten het rusten – tussen 1 uur en 24 uur, naargelang het recept – en bakken het brood in traditionele ovens. Het verschil wordt dus zowel gemaakt door de kwaliteitsingrediënten uit de korte keten als door het vakmanschap van de ambachtslui.



Overheerlijke lekkernijen...

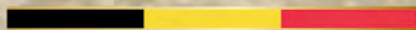
Onze patisserie heeft hetzelfde DNA als ons brood. Voor zijn gamma patisserie haalt onze leverancier de bloem eveneens uit de buurt. Hij werkt nauw samen met onze aankopers om een gevarieerd assortiment gebakjes aan te bieden... het beste dat je in de grootdistributie kan vinden. Heb je de taart met bruine suiker al geproefd? De bresiliennetaart en de heerlijke frambozentaartjes?



Copains wil een "gemechaniseerde ambachtelijke bakkerij" zijn. Het zijn geen machines die ons brood maken, maar gekwalificeerde vaklui die worden geholpen door geautomatiseerde kneedmachines en een beetje mechanisering.



*Heerlijk genieten van
een Belgisch tapasplankje!*



SMAAKMAKER VAN GEZELLIGHEID

FAMILIE- BBQ



Er gaat niks boven een barbecue als je samen met de familie een gezellig moment wil doorbrengen.

Bij louis delhaize vind je alles wat je nodig hebt voor een geslaagde barbecue: een gevarieerd assortiment BBQ-specialiteiten, seizoensgroenten om te grillen en zelfs kant-en-klare slaatjes naar ieders smaak. Maak het jezelf makkelijk en geniet volop van al die mooie momenten. Met onze recepten en zorgvuldig geselecteerde producten smaakt je barbecue nog beter!

#BBQ

SUMMER GRILL

't Is zomer, 't is BBQ!

Samenkomen, bakken, smullen. De geur van vlees en groenten op de grill, de gezellige sfeer. Dat is de zomer. Sappig vlees, kleurrijke groenten, lekkere marinades ... alles ligt klaar om te worden geroosterd en geproefd. Fijne momenten!



Scan de QR-code
hierboven voor ons
recept van BBQ-saus

Producten van *Louis*

NEW



Ontdek in onze rekken ons volledige BBQ-assortiment. Nieuw daarin zijn kippenmerguez, kippenburgers omhuld met spek en barbecuefakkels. Een gevarieerd gamma naar ieders smaak!

Omwikkel je merguez met
fijne reepjes courgette voor
een frisse toets. Onweerstaanbaar!



Een burger op de BBQ!

Je bent op zoek naar een eenvoudig en snel idee voor de barbecue? Je hebt het gevonden: een burger samengesteld met *louis* producten. Bak het vlees op de grill, garneer de broodjes met guacamole en voeg enkele spinazieblaadjes toe. Zo maak je op enkele minuten een fancy versie van dit heerlijke broodje.

KIPPENBURGER

met een saus die lekkerder is dan op restaurant!

Eenvoudig 20 min 10 min 4

Ingrediënten voor de burger:

- 4 burgerbroodjes of pistolets
- 4 kippenburgers met spek
- 4 blaadjes sla
- 4 schijfjes tomaat
- Guacamole
- Enkele verse spinazieblaadjes
- Een beetje feta

Voor de saus:

- 3 el mayonaise
- 1 el ketchup
- 1 kl mosterd
- 2 kl augurkjes, fijngesneden
- 1 kl ui, fijngesneden
- 1 snuifje suiker
- Peper en zout

1. Meng in een kom alle ingrediënten voor de saus en plaats in de koelkast.
2. Bak de *louis* kippenburgers op de barbecue.
3. Rooster de burgerbroodjes lichtjes op de grill van de barbecue.
4. Stel de burgers samen en dien meteen op.

*Geldig in de deelnemende verkooppunten



"Psst! in promo van 26/06 tot 02/07"



Psst!
In onze versafdeling vind je alle producten om het barbecueën eenvoudiger te maken, zoals deze kippenburgers omhuld met spek en deze heerlijke kant-en-klare guacamole.





*Al meer dan 80 jaar bewaren wij het beste
dat de aarde ons heeft te bieden*



PESTO ALLA GENOVESE

*De klassieke basilicumsaus, gemaakt met
vers geplukte basilicumblaadjes, geraspte
Italiaanse kaas, olie en pijnboompitten.*

ARRABBIATA SAUCE

*Voor de liefhebbers van hete pastasauzen,
een rijke saus op basis van hete rode pepers
en knoflook.*

En daar stopt het niet:



Bijgerechten

VOOR EEN

GESLAAGDE BBQ

Bij een barbecue gaat er niets boven frisse en lichte gerechten om de smaken in evenwicht te brengen.

Deze zomer stellen we je een aardappelslaasje met mosterd en komkommer op Aziatische wijze voor. Daarnaast denken we ook aan een mooi knapperig slaasje vergezeld van gegrilde groenten, aan lichte sauzen op basis van yoghurt of citroen en

aan spiesjes met vers fruit voor een hartig-zoete maaltijd. Een welgekomen frisse toets die past bij – dat hopen we toch – een mooie zomerzon en vooral bij de heerlijke barbecuegeuren.

AARDAPPELSLAATJE met mosterd op oude wijze

 Eenvoudig  15 min  20 min  4

- 500 g aardappelen, gewassen en in 2 gesneden
- 2 takjes selder, fijngesneden
- 1 sjalot, gesnipperd
- 2 el mosterd op oude wijze
- 1 el wittewijnazijn
- 3 el olijfolie
- Peper en zout

1. Kook de aardappelen.
2. Maak de vinaigrette: meng de mosterd op oude wijze, de wittewijnazijn en de olijfolie. Kruid met peper en zout.
3. Meng in een grote slakom de nog lauwe aardappelen met de sjalot, de fijngesneden selder en de vinaigrette.
4. Omhul alle ingrediënten.
5. Laat het slaasje minstens 30 minuten rusten in de koelkast.
6. Garneer net voor het opdienen met platte peterselie.



KOMKOMMER op Aziatische wijze

Eenvoudig 10 min 4

- 1 komkommer, in halve schijfjes gesneden
- 2 el sojasaus
- 1 el rijstazijn
- 1 kl suiker
- 1 kl sesamolie
- 1 teentje look, fijngemaakt
- 1 el sesamzaadjes
- Een snuifje rode chilivlokken (facultatief)
- Zout

1. Meng de sojasaus, de rijstazijn, de suiker, de sesamolie en de fijngehakte look.
 2. Omhul de halve schijfjes met saus.
 3. Laat 20 minuten marineren in de koelkast.
 4. Bestrooi net voor het opdienen met sesamzaadjes en rode chilivlokken.
- Dien fris op.

FRIS SLAATJE, KANT-EN-KLAAR!

Geen tijd om allerlei soorten bijgerechten klaar te maken? Zin in een fris slaatje om uit het vuistje te eten? Onze rekken zitten boordevol kant-en-klare gerechten en lekkere slaatjes met zorgvuldig gekozen ingrediënten voor 100% plezier. Je vindt er ook nieuwigheden zoals fusilli met ham, pasta Caesar of taboulé met curry. Perfect bij een hoofdgerecht tijdens een barbecue of om mee te nemen onderweg of op kantoor. Wil je deze salades mooi op tafel presenteren? Niets is makkelijker, leg ze in een mooie schaal, voeg er wat verse kruiden aan toe, en klaar is Kees!



NIEUW IN ONZE REKKEN!





100%
KENYAN
ORIGIN



ZWARTE THEE **100%** UIT KENIA
RIJKE EN EVENWICHTIGE **SMAAK**



De beste ananassen en papaja's in ananassap



Perfect voor onderweg

#TOMATEN

DE UITDAGING! 1 INGREDIËNT / 3 RECEPTEN IN 30 MIN. MAX!

Op zoek naar smakelijke maar snelle ideeën voor de dagelijkse maaltijd? Ga de culinaire uitdaging aan: maak 3 lekkere gerechten in minder dan 30 minuten elk! Ideaal voor de avonden in de week waarop de tijd kostbaar is.

Voor deze editie hebben we tomaten gekozen als basisingrediënt. Met hun sappige vruchtvlees en friszure smaak zijn ze bijzonder veelzijdig. Tomaten zijn perfect om een waaier aan gerechten te creëren: tomaten gevuld met gehakt, een hartige taart met tomaat, torentjes van tomaat en mozzarella en nog zoveel meer. Door hun frisheid gaan ze uitstekend samen met kruiden zoals basilicum, oregano, rozemarijn en tijm. Bovendien zijn tomaten rijk aan vitamines en antioxidanten, en zijn ze dus een gezonde keuze om op tafel te brengen.

**“TOMATEN ZIJN IDEEAAL OP ELK VLAK: VOORDELIG, VEELZIJDIG
EN MET EEN UITSTEKENDE VOEDINGSWAARDE”**

1. 2. 3...GO

1



“GEVULDE TOMATEN OP ITALIAANSE WIJZE, SUPER EENVOUDIG”

GEVULDE TOMATEN

met varkensgehakt

Eenvoudig 10 min 20 min 4

- 8 grote tomaten om te vullen
- 500 g varkensgehakt (of rundsgehakt, naargelang jouw voorkeur)
- 1 middelgrote ui, gesnipperd
- 2 teentjes look, fijngesneden
- 200 g ricotta
- 2 el olijfolie
- Peper en zout, naar smaak
- Verse basilicumblaadjes voor de decoratie

Suggestie: begeleiden met quinoa of rijst zoals je verkiest!

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snij voorzichtig het hoedje van de tomaten en haal ze leeg met een lepel. Zet het tomatenvlees opzij en meng het met de ricotta.
3. Verwarm de olijfolie in een braadpan op een matig vuur. Stoof de ui en de look glazig.
4. Doe het varkens- of rundsgehakt in de pan en bak het goudbruin. Kruid naar eigen smaak met peper en zout.
5. Vul de leeggehaalde tomaten met de bereiding op basis van gehakt en ricotta.
6. Doe de gevulde tomaten in een ovenschaal. Zet er voorzichtig het hoedje terug op.
7. Plaats ongeveer 20-25 minuten in de oven, tot de tomaten gaar zijn.
8. Decoreer de gevulde tomaten net voor het opdienen met verse basilicumblaadjes.



“EEN HEERLIJKE KLEURRIJKE TAART DIE DE SMAAK VAN TOMATEN COMBINEERT MET RIJKE GEITENKAAS”

HARTIGE TAART

met 2 soorten tomaat
en verse geitenkaas

Gemiddeld 5 min 25 min 4

- 1 vel kruimel- of bladerdeeg
- 3 rode tomaten
- 3 gele tomaten
- 200 g verse geitenkaas
- 2 eieren
- 100 ml room
- 1 bos verse basilicum
- Peper en zout, naar smaak
- Olijfolie, voor het bakken

1. Verwarm de oven voor op 180°C. Rol het deeg uit in een beboterde of met bakpapier bedekte taartvorm en bak het lichtjes voor in de oven.
 2. Was en droog de tomaten. Snij ze in schijfjes van ongeveer 0,5 cm dik. Kruid met zout en laat uitlekken in een zeef.
 3. Klop in een kom de eieren met de room. Kruid naar eigen smaak met peper en zout. Verdeel de geitenkaas gelijkmatig over de taartbodem.
 4. Stort het mengsel van eieren en room over de tomaten en besprenkel de taart met een klein scheutje olijfolie.
 6. Plaats in de oven en laat ongeveer 20 minuten bakken, of tot het deeg goudbruin is en de garnituur stevig is geworden.
 7. Was de basilicumblaadjes en snij ze fijn.
 8. Als de taart gebakken is, neem ze dan uit de oven, laat lichtjes afkoelen en bestrooi met fijngesneden basilicum.
- Serveer met een slaatje.



TORENTJES van tomaat en mozzarella

Eenvoudig 10 min 4

- 2 grote rijpe tomaten
- 2 mozzarellabolletjes
- Enkele verse basilicumblaadjes
- 2 el extra olijfolie van de eerste persing
- Zwarte peper van de molen en zout
- Balsamicoazijn (facultatief, net voor het opdienen)

1. Was en droog de tomaten. Snij ze in schijfjes van ongeveer 0,5 cm dik.
2. Doe hetzelfde met de mozzarellabolletjes. Snij ze ongeveer even dik als de tomaten.
3. Was en droog de basilicumblaadjes. Hou enkele blaadjes apart voor de decoratie en hak de rest fijn.
4. Leg een schijfje tomaat op een plank, met daarop een plakje mozzarella. Bestrooi met fijngehakte basilicum en kruid met peper en een beetje zout. Herhaal de handeling om een tweede laag te maken.
5. Leg de overige schijfjes tomaat en mozzarella op elkaar om 4 torentjes te maken, tot je alle ingrediënten hebt opgebruikt. Eindig met een schijfje tomaat.
6. Besprenkel met extra olijfolie van de eerste persing en decoreer met enkele verse basilicumblaadjes die je apart hebt gehouden.
7. Net voor het opdienen kan je een scheutje balsamicoazijn toevoegen voor nog wat extra smaak.



Ben's Original™

Praktische potjes, boordevol smaak!



Life is Luttiful!

#IJZIGEENOT

IJSKOUDE PLEZIERTJES

WAAR HOU JIJ VAN?



KLASSIEK?

Voor een heerlijke smaakexplosie is er de ijscoupe, heel eenvoudig met een knapperig koekje geserveerd in een potje. Voor welke smaak smelt jij: AARDBEI, VANILLE, SPECULOOS?

LEKKER KROKANT?

Knapperig en zacht tegelijk: de ijs sandwich in de vorm van een galet of chocoladecookie zal je ongetwijfeld verleiden! Wij kunnen niet weerstaan aan de STRACCIATELLA, en jij?



NIEUWE SMAKEN OM TE VERKENNEN?

COOKIE DOUGH CHOCOLATE, of val je voor de 2 nieuwigheden SPECTACU-LOVE en SUNDAE MARSHMALLOW? Een smakenfestival waarvan je dubbel smult, dankzij de 1+1 gratis!



IJS VOOR FIJNPROEVERS?

Een lekker frisse toets met
exquise combinaties van
smaken en texturen.

Ontdek het volledige recept van deze ijstaart
met vanillesmaak, rode vruchten en stukjes
pistachenoot in de interactieve versie van ons
Mag of op onze website louisedelhaize.be

TERUG NAAR JE KINDERTIJD?

Een heerlijke explosie
van smaken, aangeboden in een potje
met een knapperige biscuit.

**1+1
GRATIS***

"Psst! in promo
van 12/06 tot 18/06"



*Geldig in de deelnemende verkooppunten

JACK DANIEL'S

N°7
BRAND



FILL YOUR HOME
WITH JOY
AND YOUR GLASS
WITH JACK

**1 GLAS
GRATIS**



Ons vakmanschap drink je met verstand.

Jack Daniel's Old No.7 is een geregistreerd merk. ©2024 Jack Daniel's. Alle rechten voorbehouden.

SPA® Fruit Fruitzonderlijk lekker!

EASY 



SParkling Melon

 1 mocktail  10 minuten


BENODIGDHEDEN


- 60ml SPA® Fruit Strawberry-Watermelon
- 90ml SPA® Fruit Citron
- 1,5 limoen
- Crushed ice
- 2 takjes munt
- 10ml suikerwater

BEREIDINGSWIJZE



Fruitijsjes

 10 minuten
(+ 4 uur wachttijd)

 10 ijsjes

BENODIGDHEDEN

- 750ml SPA® Fruit Mango-Apricot
- 100gr aardbeien
- ½ appel
- IJsvormen voor waterijsjes
- IJsstokjes

BEREIDINGSWIJZE



EASY 



Beter drinken. Beter leven.

29/05 > 16/07/2024

COLLECT & WIN



SPAAR OM GRATIS PRODUCTEN
TE ONTVANGEN!

