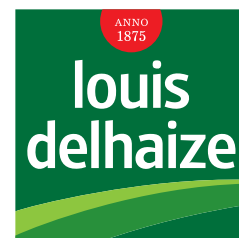


# Het Mag!



WINTER 2024

**EEN FEEST OM TE DELEN!**

**FEESTELIJKE FINGER FOOD!**

Gezellig feestmenu

**SEIZOENSRECEPTEN**

Een gegarandeerde wow-factor!

**ALLERLEI ZOETE LEKKERNIEN**

om te schenken!

# DEEL DE MAGIE VAN KERSTMIS



© 2024 The Coca-Cola Company. COCA-COLA is een gedeponieerd merk van The Coca-Cola Company.  
VU - Coca-Cola Europacific Partners Belgium bv - 1424 Bergensesteenweg, 1070 Brussel - RPR BE 0425071420.



# Inleiding

## De feestdagen zijn hier, en onze recepten ook!

In dit speciale eindejaarsnummer vieren we de kunst om elk moment magisch te maken met eenvoudige ingrediënten en inspirerende recepten. Ontdek hoe je een persoonlijke touch kunt toevoegen aan je traditionele gerechten, van een feestelijke Happy Hour tot een feestmenu waar eenvoud en gezelligheid centraal staan. We bieden je smakelijke bijgerechten voor een gezellige steengrill, ambachtelijke chocolade om je gasten te verwonderen, en allerlei soorten feeststronken, zowel ijs als niet, om de maaltijd te verfraaien. Mis ons exclusieve verslag over Olivier Molitor, ambachtelijke chocolatier, niet, wiens vakmanschap elke hap uniek maakt. In deze feestelijke periode nodigen we je uit om van elk moment van samenzijn en vrijgevigheid te genieten. Fijne feestdagen allemaal!

# Inhoud

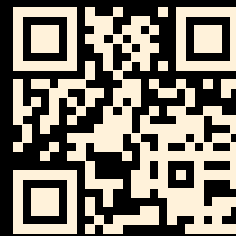
<b>#HAPPYHOUR</b>	Feestkansen: Feestelijke finger food! <b>6/7</b> Sprankelende magie: cocktails en lekkernijen <b>8/9</b> Magische apero voor de kleintjes <b>10/11</b>
<b>#FEESTMENU</b>	Feestmenu <b>15</b> Feesthapjes <b>16/17</b> Deel een gezellig moment <b>18/23</b>
<b>#LEKKERVERS</b>	Seizoensgroenten en -fruit <b>26</b> Producten en recepten in de kijker <b>27/29</b>
<b>#DEKAZEN</b>	De kunst van een feestelijke afsluit <b>32/33</b>
<b>#ARTIKEL</b>	Olivier Molitor : ambachtelijk chocolatier <b>34/35</b>
<b>#LOUIS'LEKKERNIEN</b>	Bij oma blijft het feest... <b>39</b> Patisserie <b>40/41</b>



**0%  
ALC.**

**FUNNY**

**0% ALCOHOL,  
100% FUNNY.**



Ontdek ons compleet assortiment  
**WWW.FUNNY.BE**

# HAPPY HOUR



## FEESTKRANS: VERFIJN JOUW APÉRO!

Dit jaar, durf anders te zijn en kies voor een originele en verfijnde presentatie. Een aperitiefkrans, zorgvuldig samengesteld, die seizoensgebonden producten in de schijnwerpers zet: authentieke pâtés, knapperige crackers, sappige druiven, krokant witloof, kleurrijke wortelen, heerlijke vijgen en ambachtelijke pensen... Een explosie van smaken en kleuren die iedereen zal verrassen.

HET CAMPO FLORES VERDEJO  
SAUVIGNON BLANC



Kies voor een Spaanse wijn, prachtig levendig en zuur. Biologisch geteeld door boeren uit de regio Cuenca, biedt deze heldere strogele wijn aantrekkelijke tonen van pompelmoos, peer en kamperfoelie.

Ontdek in onze schappen het assortiment Wasa-crackers: crackers met zeezout, Wasa met rozemarijn, met sesam of volkoren, voor een variëteit aan smaken!



Alcoholmisbruik is slecht voor je gezondheid.

Vind in onze verkooppunten ook de pensen van Aubel®, die met zorg zijn bereid sinds meer dan 60 jaar. Ze bieden traditionele recepten uit de regio Aubel, zoals de witte pens met truffels en de zwarte pens met fruit.

Voor maximaal genot, creëer een perfecte harmonie tussen smaken en texturen, een elegante en evenwichtige compositie die al uw gasten zal verrassen, voor een gegarandeerd moment van samenzijn en gezelligheid.

## De onmisbare producten van *louis* voor jouw feest



Het geheim van onze patés schuilt in het vakmanschap van onze ambachtslieden, die ze op traditionele wijze blijven bereiden met verse ingrediënten, een unieke kruidenmix en een langzaam kookproces.



Onze *louis* pensen zijn een klassieker uit onze regio, of het nu gaat om de Luikse pens, de pens met fijne kruiden of de zwarte pens.



# HAPPY HOUR




## SPRANKELENDE MAGIE: COCKTAILS EN LEKKERNIEN

Breng sprankeling in je feest met elegante cocktails en mocktails op basis van Cava en Sir James! Of je nu de voorkeur geeft aan een fruitige mix of een alcoholvrije optie, deze feestelijke dranken zullen jouw feestjes opvrolijken. Begeleid ze met een mix van pinda's en knapperige rijstsnacks, goudbruine bladerdeeghapjes en een krokante pinsa, voor een aperitief dat zowel verfijnd als gezellig is. Elke hap en elke slok nodigt uit tot feest, perfect voor warme gesprekken en gelach met vrienden en familie.



Ontdek ons assortiment in onze diepvriesafdeling



De PINSA, met zijn luchtige deeg en royale topping, is verkrijgbaar in 3 varianten bij **Louis**: Margherita, Courgette en 4 Kazen.

Alcoholmisbruik is slecht voor je gezondheid.



Champagne Trouillard in een fles, gemaakt volgens de traditionele methode. Met zijn fruitige en bloemige tonen is hij perfect voor uw aperitieven en feestmaaltijden.

Heerlijke en authentieke cocktails, met evenveel plezier. Een feestelijk en evenwichtig alternatief voor alcoholische dranken.



Vind onze cocktailrecepten in de digitale versie door de QR-codé hierboven te scannen

## De onmisbare producten voor jouw feest



De Mi-tsu-ba crackers met pittige Aziatische smaken!



De Mocktails Sir James.



Ben je meer fan van ham- of kaasbitterballen? Doe ze 10 minuten in de oven voor een onweerstaanbare snack.

# HAPPY HOUR

Geniet van kleine lolly's van pens. Geef je plakken pens een upgrade met een krokante korst van hazelnoten of pistachenoten voor een heerlijke combinatie van smaak en crunch.

## MAGISCHE APERO VOOR DE KLEINTJES...

De feestdagen zijn de perfecte gelegenheid om kinderen te verwennen met heerlijke lekkernijen! Bied ze een sprankelend drankje aan met lolly's van pens die ze naar eigen smaak kunnen personaliseren. Voeg daar nog andere seizoensgebonden lekkernijen aan toe, en je hebt een feest van smaken dat hun ogen zal laten stralen en hun smaakpapillen zal verwennen tijdens jullie feest!

Geef je mini wraps een leuke twist en maak er kleine rendieren van! Een truc die net zo speels als smakelijk is...



Vind onze recepten in de digitale versie door de QR-code hierboven te scannen



# !PROMO!

van 18/12 tot 31/12/2024

Voor een perfect feest:  
feestelijke bubbels  
voor de kleintjes!



\*Geldig in de deelnemende verkooppunten

Psst! in promo  
van 18/12 tot 24/12/2024

# 2+1 GRATIS\*



## Smirnoff Espresso Martini

### Ingrediënten:

- 50ml Smirnoff N°21 Vodka
- 35ml verse espresso
- 25ml koffielikeur
- 3 koffiebonen



Vul een shaker met ijs



Schenk 50ml Smirnoff N°21, 35ml espresso en 25ml koffielikeur over de ijsblokjes



Schud goed en schenk in een martiniglas



Garneer met 3 koffiebonen



## Smirnoff Mango & Passionfruit Twist Martini

### Ingrediënten:

- 50ml Smirnoff Mango & Passionfruit Twist
- 75ml ananassap
- 50ml veenbessap
- Passievrucht



Vul een shaker met ijs



Schenk 50ml Smirnoff Mango & Passionfruit Twist, 75ml ananassap en 50ml veenbessap over de ijsblokjes



Schud om te mengen, en zeef vervolgens in een coupeglas



Garneer met een halve passievrucht



DRINKIQ.com | 18+

Alcoholmisbruik schaadt de gezondheid.



# Gusto Sorrento



We willen de cultuur en de passie voor Italiaans eten van hoge kwaliteit over de hele wereld helpen verspreiden, door een sterke band tussen vakmanschap, traditie, innovatie en technologie te behouden en met trots de mediterrane cultuur van eenvoudig eten te promoten.

SPA® Reine Eco Pack 5L  
**Schenk jezelf  
puurheid.**



Koop mij op  
[webshopspa.com](https://webshopspa.com)

**Beter drinken. Beter leven.**



# FEEST MENU

**Geniet van de feestelijke sfeer met familie of vrienden aan een rijk gevulde tafel. Onze feestelijke gerechten zijn ontworpen om warme momenten te delen en unieke herinneringen te creëren.**

Of het nu met familie of vrienden is, ontdek onze selectie feestelijke gerechten: verfijnde voorgerechten om de smaakpapillen te prikkelen, gezellige steengrillgerechten met originele bijgerechten, en ons klassiek Orloff gebraad, perfect om harten te verwarmen. Laat je inspireren en maak van elke maaltijd een onvergetelijk feest, vol royale smaken en gedeeld plezier.

# Feestelijke VOORGERECHT



## Een gegarandeerde wow-factor!

Dek een mooie tafel, haal je mooiste glazen tevoorschijn, en laat je inspireren door onze selectie feestelijke voorgerechten. We bieden je twee heerlijke recepten: bladerdeeghapjes gevuld met een delicate Boursin-slagroom en gedroogde ham, en champignontoastjes op p.27 voor een verfijnde, smaakvolle toets. En voor wie weinig tijd heeft, heeft louis delhaize kant-en-klare

bladerdeeggebakjes geselecteerd, in de varianten tomaat-mozzarella of geitenkaas-spinazie. Serveer ze met een frisse salade, op smaak gebracht met een paar kruiden en een citrusdressing, zoals yuzu, om de smaken te versterken. Geniet van elk smakelijk moment, in alle eenvoud!





# FLINTERDUNNE TAART MET GEDROOGDE HAM EN BOURSIN-SLAGROOM

 Makkelijk  20 min  12 min  6

- 1 vel bladerdeeg
- 150 g Boursin met knoflook en fijne kruiden
- 100 ml volle room
- 6 plakjes Parmaham
- Een handvol fijngehakte hazelnoten
- Fijngehakte bieslook
- Peper
- 1 eidooier om het deeg te bestrijken

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Leg de plakjes ham op een bakplaat.
3. Snijd het bladerdeeg in rechthoeken. Prik gaatjes in het deeg met een vork en bestrijk het met de losgeklopte eidooier. Leg de bladerdeegrechthoeken tussen twee bakpapierenvellen en plaats er een gewicht op (bijvoorbeeld een andere bakplaat) om te voorkomen dat het deeg opblaast.
4. Bak alles 10 tot 12 minuten, tot het deeg goudbruin is en de ham krokant. Laat afkoelen.
5. Klop in een goed koude kom de room op tot een stevige slagroom. Meng voorzichtig de Boursin met knoflook en fijne kruiden door de slagroom. Breng lichtjes op smaak met peper.
6. Plaats kleine toefjes Boursin-slagroom op de bladerdeegrechthoeken.
7. Snijd de ham in stukjes en verdeel deze tussen de slagroomtoefjes. Bestrooi elke kleine taart met hazelnoten en bieslook.

## Tip

Voeg een beetje honing toe op de ham voor een extra smaakaccent.

# HTEN

## Feestelijke producten!

Psst! in promo  
van 18/12 tot 24/12/2024

# 1+1 GRATIS\*



We hebben ze voor je geproefd!  
De favoriet van onze redactie: deze heerlijke  
verse bladerdeeggebakjes,  
klaar om eo op te warmen.

\*Geldig in de deelnemende verkooppunten

#FEESTMENU

EEN VAN ONZE FAVORIETEN  
VOOR DE FEESTDAGEN:  
SAINT-ÉMILION LA GRANDE SOMMELLERIE  
LEVENDIGE NEUS MET AROMA'S VAN PRUIM EN ROOD  
FRUIT, SOEPEL EN ROND IN DE MOND MET ZACHT  
TANNINES. TE SERVEREN TUSSEN 16 EN 18°C.

# STEENGRILL & inspirerende bijgerechten

**Breng jong en oud samen rond de steengrill voor smakelijke momenten, met feestelijke ingrediënten en gedurfde bijgerechten.**

De steengrill garandeert een warme maaltijd waarbij iedereen zijn bord naar eigen smaak kan samenstellen. Knapperige groenten, kleurrijke gratin, pastasalades, gemarineerd vlees, miniballetjes en spiesjes voor de kinderen - ontdek een breed assortiment bij louis delhaize.

Met eenvoudige maar feestelijke ingrediënten creëer je een smakelijke tafel die jong en oud samenbrengt voor een gezellig moment van samenzijn. Varieer de bijgerechten om je gasten te verrassen en te verwennen met originele en heerlijke accenten.



## ONZE GOURMET *louis* SCHOTELS VOOR JOUW FEESTDAGEN



Verkrijgbaar bij de meeste verkooppunten.

## GRATIN VAN AARDAPPEL, ZOETE AARDAPPEL EN BIET

 Makkelijk  20 min  15 min  6

- 2 vastkokende aardappelen
- 2 zoete aardappelen
- 2 rode bieten
- 200 ml vloeibare room
- 20 cl volle melk
- 1 teentje knoflook
- 1 snufje nootmuskaat
- 1 el boter om de schaal in te boteren
- Zout en peper
- Verse kruiden voor decoratie

1. Schil de aardappelen, zoete aardappelen en rode bieten. Snijd ze in dunne plakjes.
2. Beboter een gratinschotel en wrijf in met een teentje knoflook.
3. Schik de groentepakken om en om.
4. Giet de room en de melk erover en breng op smaak met peper en zout en een beetje nootmuskaat.
5. Bak 45 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.
6. Serveer de gratin heet.

### Tip

Voor de echte genier: voeg 100 g geraspte Gruyère, Comté of Parmezaanse kaas toe aan de bovenkant van het gerecht voordat je het in de oven zet.



## BROCOLI PASTA SALADE

Makkelijk 20 min 15 min 4

- 250 g pasta
- 1 krop broccoli
- 200 g spruitjes
- 100 g geroosterde pijnboompitten
- 1 biologische citroen
- 1 lepel burrata kaas
- 3 el olijfolie
- 1 teentje knoflook
- Verse kruiden: basilicum of rucola

1. Snijd de spruitjes doormidden, bak ze bruin in de olie tot ze goudbruin zijn, draai ze om, voeg een scheutje water toe, dek af en laat 5 minuten koken. Breng op smaak en zet apart.
2. Kook de pasta, giet af en zet apart.
3. Kook de broccoli 5 tot 6 minuten in gezouten water, giet af en zet apart.
4. Meng een derde van de broccoli met het citroensap, de knoflook en de olijfolie tot crème. Breng op smaak.
5. Meng de pasta met de crème van broccoli, voeg de resterende broccoli, spruitjes, kruiden en pijnboompitten toe.
6. Voeg de burrata, citroenzeste en een enkele druppels citroensap toe.



Psst! in promo  
van 04/12 tot 17/12/2024

**1+1  
GRATIS\***

\*Geldig in de deelnemende verkooppunten

## WINTERSE BLÉ SALADE

Makkelijk 20 min 30 min 4

- 250 g blé
- 1 kleine pompoen
- 1 theelepel paprikapoeder
- 150 g feta
- 1 granaatappel
- 2 eetlepels geroosterde pompoenpitten
- 2 eetlepels olijfolie
- Zout en peper
- Enkele bladeren van peterselie, salie of tijm

1. Schil en snijd de butternutpompoen. Leg deze op een bakplaat. Besprenkel met olijfolie, paprikapoeder, zout en peper.
2. Rooster in een voorverwarde oven op 200°C gedurende 25-30 minuten, totdat de pompoen zacht is.
3. Kook de blé volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en laat afkoelen.
4. Meng in een grote kom de gekookte blé, de geroosterde blokjes butternut, de verkruimelde feta en de granaatappelpitten.
5. Breng op smaak met een scheutje olijfolie, zout, peper, de pompoenpitten en enkele bladeren peterselie.



# ORLOFF GEBRAAD

Voor je feestmaaltijd, kies een kant-en-klaar Orloff gebraad, vers bereid, geserveerd met knapperige kroketten, geroosterde wortelen met Parmezaan en prei met vinaigrette in een subtiele tahinisaus. Een perfecte combinatie van smeugig en krokant die je gasten zal verrassen. Dit royale en feestelijke gerecht is makkelijk te bereiden en ideaal om te delen met familie of vrienden.

**!PROMO!**  
van 18/12 tot 31/12/2024



BOURGOGNE  
PINOT NOIR

Rijke wijn met tonen van rode vruchten. Volle mond met zijdezachte tannines

Serveer: 16°  
Bewaar: 4 jaar



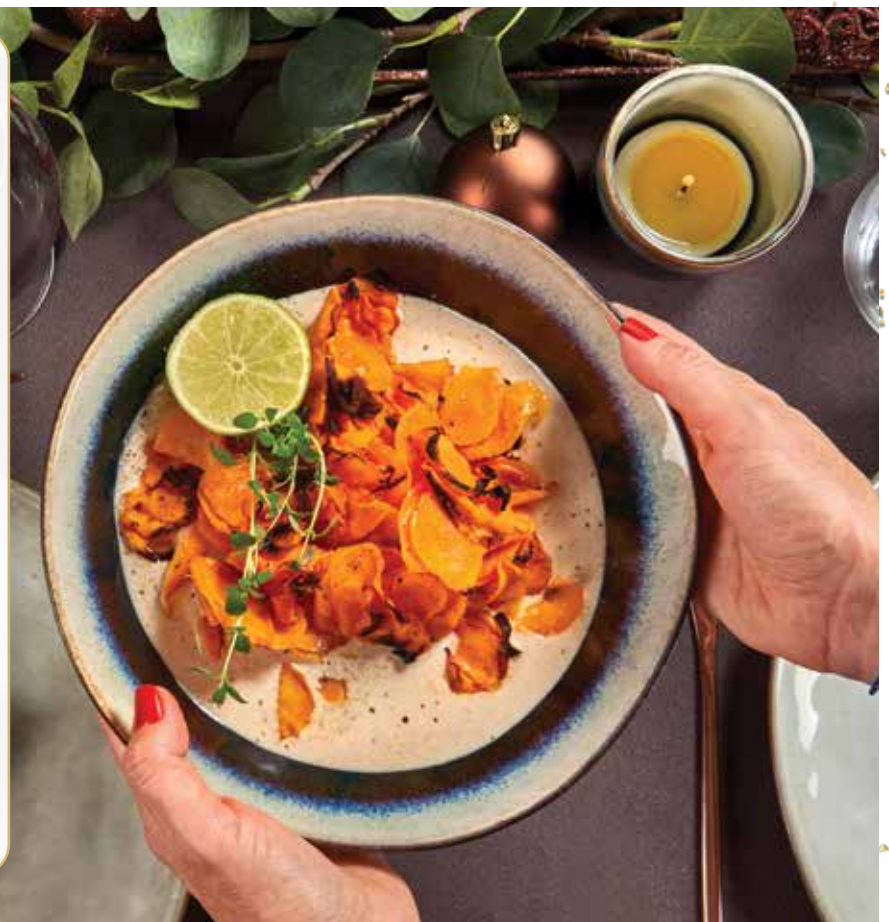
Bestrijk het gebraad regelmatig voor een mals en sappig resultaat en laat het 10 minuten rusten voordat je het aansnijdt. Zo blijft het vlees heerlijk mals en vol van smaak.

## GEROOSTERDE WORTELS MET PARMEZAAN

Makkelijk 20 min 25 min 4

- 700 g wortels
- 30 g geraspte Parmezaanse kaas
- 1 tl knoflookpoeder of verse knoflook, gehakt
- 1 el maïzena
- 4 el olijfolie
- 4 el zoute sojasaus
- 1 limoen
- Voor de saus:
  - 1 grote el pindakaas
  - 250 ml kokosmelk
  - 1 el zoute sojasaus

1. Schil de wortelen en snijd ze in plakjes.
2. Meng de wortelen met olijfolie, Parmezaan, maïzena, knoflook en sojasaus.
3. Leg de wortelen op een bakplaat en rooster ze 15 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C.
4. Smelt in een pan op laag vuur een grote eetlepel pindakaas. Voeg de kokosmelk en sojasaus toe en roer tot een gladde saus. Laat 5 minuten zachtjes sudderen, zodat de saus iets indikt.
5. Schenk de saus op de bodem van een serveerschaal en leg de geroosterde wortelen erbovenop.
6. Serveer met een partje limoen.



## PREI MET TAHINISAUS

Makkelijk 20 min 15 min 4

- 6 kleine preien
- 2 el olijfolie
- 1 tl sesamzaadjes
- 1 tl olijfolie
- Voor de tahinisaus:
  - 2 el tahini (sesampasta)
  - 1 el citroensap
  - 1 teentje knoflook, fijngehakt
  - Zout en peper

1. Was de preien en kook ze 10 minuten in gezouten kokend water tot ze zacht zijn. Giet af en laat afkoelen.
2. Meng de tahini, citroensap, azijn en fijngehakte knoflook. Breng op smaak met zout en peper. Voeg een beetje water toe als de saus te dik is.
3. Giet de saus op de bodem van een schaal en leg de preien erbovenop.
4. Strooi de sesamzaadjes erover en voeg een scheutje olijfolie toe. Serveer lauwwarm of koud.

### Tip

Voeg een in olie gesauteerde fijngesneden prei toe als garnering.



Meer info op  
[www.columbus-nutrition.com/nl](http://www.columbus-nutrition.com/nl)

## Columbus eieren, écht goed voor mijn gezondheid!

Het is de unieke en natuurlijke voeding van de Columbus kippen die hen in staat stelt eieren te leggen met een uitzonderlijke kwaliteit.



Columbus eieren bevatten 15 keer meer omega-3 dan klassieke eieren en garanderen een ideaal omega-6/omega-3 evenwicht

Ze bevatten ook 25% minder verzadigde vetzuren en veel meer vitaminen en mineralen.

Bovendien behoudt het omega-3 vetzuur ALA de normale cholesterolgehalten in het bloed.\*



\*Het gunstige effect treedt op bij een consumptie van 2 g per dag bij een gevarieerde en evenwichtige voeding en een gezonde levensstijl.



# Ontdek de feestelijke magie van Campina room



## GEROOSTERDE KIP MET CITROEN- EN KRUIDENROOMSAUS

**4P** Bereidingstijd: 15 minuten  
Kooktijd: 1,5 u

### INGREDIËNTEN

#### Voor de kip

1 kip  
60 g boter ongezouten  
1 tl gemalen zwarte peper  
1 tl zout  
1 tl lookpoeder  
1 tl paprikapoeder  
0,5 citroen

#### Voor de saus

175 ml jus (van de gebakken kip)  
400 ml Campina Culinaire Room (20% vet)  
1 el verse dragon, fijngehakt  
2 el verse oregano, fijngehakt  
1 el citroensap  
1 el zest van citroen  
Zout en peper

### WERKWIJZE

- 1 Verwarm de oven voor op 200 °C, plaats ook een gietijzeren kookpot in de oven om mee voor te verwarmen.
- 2 Laat de boter op kamertemperatuur komen. Smeer de kip volledig in met de boter, ook aan de binnenkant. Meng peper, zout, lookpoeder en paprikapoeder en wrijf de kip er langs alle kanten goed mee in, ook aan de binnenkant. Plaats de halve citroen in de kip.
- 3 Plaats de kip in de voorverwarmde kookpot en bak gedurende 1 uur en 15 minuten in de voorverwarmde oven. Bedruip de kip elke 20 minuten met de gesmolten boter.
- 4 Haal de kookpot uit de oven. Haal de kip voorzichtig uit de kookpot en laat de kip op een bord rusten onder aluminiumfolie.
- 5 Maak ondertussen de saus: schep wat van het vet af van het verzamelde kookvocht tot je ongeveer 175 ml overhoudt. Breng dit zachtjes aan de kook. Voeg de Campina Culinaire Room, de verse kruiden, het citroensap en de zest van citroen toe en roer tot je een mooie gladde saus krijgt. Breng de saus zachtjes aan de kook en laat sudderen tot deze iets dikker wordt, ongeveer 4-5 minuten. Breng op smaak met peper en zout.
- 6 Serveer de kip in de saus. Lekker met kroketjes en groene boontjes.



# SEIZOENS- GROENTEN & -FRUIT

**!PROMO!**  
Het witloof  
van 25/12 tot 31/12/2024





## 3 FEESTELIJKE RECEPTEN!

Aan het eind van het jaar is het seizoen rijk aan fruit en groenten. Appels, peren, citrusvruchten, prei, zoete aardappelen en paddenstoelen brengen kleur en smaak aan onze gerechten. Speciaal voor deze gelegenheid zetten we drie hoofdingrediënten in de schijnwerpers: paddenstoelen, witloof en peren in een heerlijk dessert. Ontdek drie inspirerende recepten die deze seizoensproducten tot hun recht laten komen en een vleugje verfijning toevoegen aan je feestmaaltijden.

### TOAST CHAMPIGNON

 **Makkelijk**  15 min  20 min  2

- 1 dikke plak boerenbrood
- 300 g champignons
- 1 teentje knoflook
- 100 ml dikke zure room
- 1 el grove mosterd
- 1 biologische citroen
- Een paar takjes peterselie
- 1 el olie
- Zout en peper

1. Wrijf de champignons schoon en snijd ze in dunne plakjes.
2. Verhit de olie en bak de champignons met de knoflook. Breng op smaak met zout en peper. Zet apart.
3. Meng de zure room met de mosterd. Voeg wat citroenzeste en een theelepel citroensap toe.
4. Rooster de plakken brood.
5. Bestrijk elke plak brood met de mosterdcrème en leg een royale portie gebakken champignons erop.
6. Strooi er gehakte peterselie over en voeg wat extra citroenzeste toe.





## VELOUTÉ VOL WARMTE

De velouté van witloof is een perfect voorgerecht voor wintermaaltijden. De romige textuur en de lichte bitterheid zullen je gasten zeker bevallen. Gecombineerd met goudbruine croutons en een vleugje verse peterselie, is deze eenvoudige soep een bron van warmte en comfort voor je tafel.

### VELOUTÉ VAN WITLOOF

 Makkelijk  15 min  4

- 4 witloven
- 1 aardappel
- 1 ui
- 50 g boter
- 1 liter groentebouillon
- 100 ml zure room
- Zout, peper, nootmuskaat

1. Snijd de witloof, ui en aardappel in stukjes.
2. Smelt de boter in een pan, voeg de groenten toe en laat 5 minuten op laag vuur bakken.
3. Voeg de bouillon toe, breng aan de kook en laat 20 minuten sudderen.
4. Pureer het mengsel tot een gladde textuur, voeg de zure room toe en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
5. Serveer de soep goed heet met croutons en verse peterselie voor een knapperige en frisse touch.



# SEIZOENSGBAKJE

Breng peren naar een hoger niveau, dé vrucht van het winterseizoen, in een heerlijke toetje met karamelsaus. Omhuld met een gouden karamel, ligt de peer op een zachte bodem die je aan de zoetheid van speculaas doet herinneren. De karamelmousse en wat stukjes praline maken dit delicate gebak compleet, ideaal om een vleugje elegantie en comfort toe te voegen aan je eindejaarsmaaltijden. Een eenvoudig en verfijnd dessert dat je gasten zal verrassen en verwennen.

## ENTREMET VAN PEER EN CAMEL OP SPEKKOEK

 Makkelijk  20 min  10 min  6

### Gekarameliseerde peren:

- 300 g peren (bijv. Williams), in blokjes gesneden
- 50 g suiker
- 1 vanillestokje
- Een snufje kaneel (optioneel)

### Caramelcrème:

- 225 g vloeibare room
- 6 g gelatineblaadjes

- 3 eidooiers
- 120 g (95 g + 15 g) suiker
- 35 g water
- 135 g melk

### Biscuit:

- 6 plakken speculaas
- Gebroken hazelnoten of praline voor de afwerking

1. Caramelmousse: laat de gelatineblaadjes weken in koud water. Meng de eidooiers met 15 g suiker. Maak een donkerbruine karamel van 95 g suiker zonder water, voeg dan het water toe terwijl je roert.

Maak een crème anglaise door de melk te verwarmen en deze over het eidooiers-suikermengsel te gieten. Zet dit terug op het vuur, voeg de karamel en de uitgewrongen gelatine toe. Laat afkoelen.

Klop de room stijf en meng deze voorzichtig met de afgekoelde crème anglaise. Zet minimaal 2 uur in de koelkast om op te stijven.

2. Gekarameliseerde peren: smelt de suiker op middelhoog vuur tot een goudbruine karamel, voeg dan de peren en het vanillestokje toe. Laat 5-7 minuten koken totdat de peren zacht zijn. Zet opzij.

3. Samenstellen: gebruik uitsteekvormpjes. Leg een plak speculaas op de bodem, voeg de gekarameliseerde peren toe en bedek met een laag caramelmousse. Laat de entremets minimaal 4-6 uur in de koelkast opstijven voordat je ze uit de vorm haalt.

4. Afwerking: nadat de entremets zijn uitgevormd, bedek ze dan met karamelsaus en bestrooi met praline voor een lekkere crunch.

5. Serveer: serveer goed gekoeld (ongeveer 1 uur in de koelkast) om te genieten van de contrasten tussen de romige mousse en de krokante elementen.

# Sodebo

ENTREPRISE  
FRANÇAISE

# GOED doen EN GOED MAKEN!



## Fresh&easy



een zacht, luchtig brood  
zonder bewaarmiddelen  
En overheerlijke  
recepten



## salade garden



Vers, krokant,  
hartelijk,  
om uit te pikken of te  
mengen volgens uw goesting



**NEW**

**Florette**

**FRESH & SAUCY**

ZONDER BEWAARMIDDELEN

**Florette**  
VOOR ELKE  
gelegenheid

340 G GROENTEN

+  
60 G SAUS



**1** GIET 2 EETLEPELS OLIE  
IN EEN HETE PAN



**2** BAK DE GROENTEN 5 TOT  
6 MINUTEN OP HOOG VUUR



**3** VOEG OP HET EINDE  
DE SAUS TOE EN KLAAR!



••••• **SMAKELIJK!**

**SO EASY!**

# KAASPLANK

## De kunst van een feestelijke afsluit

Om de maaltijd op een sublieme manier af te sluiten, is er niets beter dan een zorgvuldig geselecteerd kaasplank. Deze plank bevat de klassiekers die zowel de liefhebbers als de fijnproevers zullen aanspreken. De Neufchâtel-kaas, met zijn delicate vorm, smelt in de mond met een subtiele hazelnootsmaak. De mini Mont d'Or zal u verleiden met zijn romige textuur, die

zowel warm als koud heerlijk is. De Coulommiers op stro biedt de zachte smaak die typisch is voor kazen met een bloeiende korst, terwijl de crème van Jura intense smaken onthult, perfect voor liefhebbers van karaktervolle kazen. Tot slot, laat u verleiden door de Bourgogne-delicatessen, een ware lekkernij met zijn rijke en romige textuur.

Psst! in promo  
van 18/12 tot 24/12/2024

**2+1  
GRATIS\***



### DE KUNST VAN HET COMBINEREN MET KAZEN

Voor een perfecte proeverij, combineert u de kazen met verschillende soorten brood, vers of gedroogd fruit, en voor de puristen, boter van hoge kwaliteit. In onze winkels vindt u een selectie van boter gemaakt van rauwe melk, waarvan onze favoriet de Président-motte is, verkrijgbaar in zowel de milde als de grove zoutversie. Zijn rijke smaak en romige textuur zullen uw kaasplank verfraaien, waardoor ze authenticiteit en variëteit in texturen bieden, zonder de verfijning van de kazen te verbergen.

\*Geldig in de deelnemende verkooppunten





Kies voor een lichte en fruitige rode wijn, zoals een Pinot Noir, die perfect samengaat met de romige kazen zonder hun subtiliteiten te overweldigen.



## NIEUW! ONTDEK DE BEEMSTER KAZEN!

Begin met de Beemster Royal, een kaas gerijpt gedurende 4 maanden met een volle en delicate smaak, met een nootachtige toets, perfect voor een aperitief of in de keuken. Ga verder met de Beemster XO, gerijpt gedurende 3 jaar, die een romige en pittige smaak biedt met fruitige tonen. Beide zijn van nature lactose- en conserveermiddelvrij.

# OLIVIER MOLITOR

# AMBACHTELIJK

## CHOCOLATIER

Olivier Molitor, ambachtelijk chocolatier, is van jongs af aan omringd door de wereld van chocolade. Na zijn vakmanschap te hebben verfijnd bij grote chocoladehuizen, besloot hij om zelfstandig verder te gaan, gedreven door de wens om authentieke, unieke en smaakvolle chocolades te creëren. Deze droom begon bescheiden bij hem thuis, waar hij zijn eerste recepten ontwikkelde. Dankzij zijn talent en passie groeide het succes van zijn chocolaterie, wat hem in staat stelde zijn eigen atelier te openen, volledig gewijd aan chocolade-excellentie en creativiteit.





*Olivier Molitor, Ambachtelijk chocolatier*

« Wij selecteren elk ingrediënt met zorg om chocolade te garanderen met authentieke smaken, die het beste van ambachtelijk vakmanschap weerspiegelen. »

## DE KRACHT VAN EEN DUURZAME SAMENWERKING

Weinig bekend bij het grote publiek, heeft Olivier Molitor lange tijd gewerkt voor bakkers, patissiers en gastronomische restaurants, waar zijn vakmanschap snel de professionals heeft overtuigd. Mond-tot-mondreclame heeft hem geholpen om bekendheid te verwerven en zijn producten in verschillende onafhankelijke winkels in België te plaatsen. Vandaag is Louis Delhaize trots om deze nieuwe uitzonderlijke lijn op te nemen in zijn assortiment, waarmee een gepassioneerde Belgische ambachtsman in de kijker wordt gezet.

Deze samenwerking is gebaseerd op gemeenschappelijke waarden, waarbij luisterbereidheid en nabijheid met de klanten centraal staan. Olivier Molitor, gedreven door zijn passie voor chocolade, speelt zorgvuldig in op de verwachtingen van de markt voor elke speciale gelegenheid, of het nu gaat om Sinterklaas, de feestdagen of andere feestelijke momenten.



Scan de QR-code om de reportage van onze artisanale chocolatier Olivier Molitor te bekijken



De ambachtsman maakt ook heerlijke marsepeinen patatjes, omhuld met pure cacao-poeder, een echte zoetigheid voor Sinterklaas.

## KWALITEIT EN ZORG IN HET HART VAN ELKE PRALINE

De chocolatier legt de nadruk op uitzonderlijke grondstoffen, waarbij hij zorgvuldig elke chocolade, cacao-boter, room, melk, boter, gedroogde vruchten... selecteert om authentieke en smaakvolle pralines te garanderen. In tegenstelling tot andere chocolatiers kiest Olivier voor een ambachtelijke productie, waarbij elke stap met precisie wordt uitgevoerd. In plaats van een chocoladeschaal te maken en daar de ganache in te stoppen, vormt hij deze laatste tot de perfecte grootte voordat hij deze voorzichtig omhult met chocolade. Een van de geheimen van dit vakmanschap ligt in het strikte temperatuurbeheer, essentieel om de perfecte structuur van elke praline te garanderen.

Deze nauwkeurige controle zorgt niet alleen voor de glans van de chocolade, maar ook voor de ideale dikte en de perfecte consistentie van de omhulling, wat ervoor zorgt dat de praline beter bestand is tegen temperatuurschommelingen van buitenaf. Deze aandacht voor detail geeft de pralines van Molitor een unieke smaak en een ongeëvenaarde authenticiteit, die traditie en uitmuntendheid combineert.



**JACK DANIEL'S**

**FILL YOUR HOME  
WITH JOY  
AND YOUR GLASS  
WITH JACK**



L'abus d'alcool nuit à la santé / Alcoholmisbruik schaadt de gezondheid.  
Jack Daniel's and Old No.7 are registered trademarks. ©2024 Jack Daniel's. All rights reserved.

# ONS AANGEBODEN ASSORTIMENT

De Manon, in de smaken koffie, vanille of speculaas, te proeven in wit, melk of puur chocolade.

Praline met speculaas of praliné met 80% cacao-ganache in melk- of pure chocolade.

De orangette of citronnette met pure chocolade

De ganachepraline in melk- of pure chocolade. Een must: de Grand Marnier praline met zijn knapperig koekje dat kracht en zachtheid in de mond combineert.

De praline met marsepein, in melk of pure chocolade.

De creaties van Olivier Molitor weerspiegelen zijn benadering van uitzonderlijke chocolade, met een precieze afstemming van suiker om de smaken te versterken. Hij selecteert zorgvuldig zijn ingrediënten, waarbij hij de voorkeur geeft aan gedroogd fruit met de puurste aroma's. Zijn assortiment van 75 unieke pralines zal binnenkort beschikbaar zijn bij Louis Delhaize, in doorzichtige zakjes en in geschenkdozen, voor een ongeëvenaarde visuele en smaakervaring.



# KERSTBOOM

*ijshoorntjes*



## INGREDIËNTEN

### Voor de chocolademousse

- 150 g Côte d'Or  
l'Original Noir de Noir
- 60 g suiker
- 200 g eiwitten

### Voor de afwerking

- 200 g Côte d'Or  
l'Original Wit (om te smelten)
- 50 g Côte d'Or  
l'Original Wit (om te hakken)
- 50 g pistachenootjes
- 6 ijshoorntjes

## BEREIDING

### Chocolademousse:

1. Smelt de chocolade au bain-marie.
2. Klop de eiwitten op en voeg de suiker geleidelijk toe.
3. Spatel er voorzichtig de gesmolten chocolade onder en doe de mousse dan in een spuitzak.
4. Vul de hoorntjes op met de chocolademousse en laat deze opstijven.

### Voor de afwerking:

1. Hak de chocolade en de pistachenootjes fijn.
2. Smelt de witte chocolade au bain-marie en wentel er de hoorntjes in. Laat de overtollige chocolade terug in de kom lopen. Rol de hoorntjes in de chocoladestukjes of in de pistachenootjes.



Wil je niet dat de boompjes allemaal dezelfde hoogte hebben, dan kan je ze voorzichtig met een gekarteld mes inkorten.



**Volg het  
recept  
op video!**

V.U.: J. Ceulemans, Mondelez Belgium bv, Stationsstraat 100, 2800 Mechelen.

# BIJ OMA blijft het feest...

Ontdek de verse  
cougouns, zoetigheden  
en mignardises *louis*!  
Geniet ervan op zichzelf  
of met een kopje koffie  
voor gezellige momenten  
met familie of vrienden!

## Een moment van traditie...

De dag na de feestelijkheden bij oma is een moment vol traditie en warmte. Het is de perfecte gelegenheid om samen te komen rond een zorgvuldig bereid kopje koffie. Voor oma is koffie meer dan alleen een drankje; het is een ritueel dat de familie samenbrengt rond heerlijke lekkernijen.

Vergezeld van Côte d'Or-mignonnettes, zachte cougouns en fijne gebakjes *louis*, nodigt elke slok uit tot het delen van verhalen, gelach en herinneringen. Deze koffietraditie verlengt de magie van de feestdagen en creëert onvergetelijke momenten rond de tafel.



# ONZE FEESTELIJKE PATISSERIE

**Laat je verleiden door de iconische nagerechten van het eindejaar: feestelijke bûches en kleine domes met tonen van chocolade en fruit.**

Wil je je feestmaaltijd afsluiten met een zoete noot? Gemaakt door de banketbakkers van onze leverancier Copains, weerspiegelen deze authentieke creaties, bereid met lokale producten, de echte feeststemming. In individuele porties kan iedereen zijn

favoriete smaak kiezen voor een persoonlijke traktatie. Stuk voor stuk uitzonderlijke creaties, ontworpen om je maaltijd te verfraaien en de smaakpapillen van de grootste lekkerbekken te verwennen!



Deze *louis* gebakjes worden gemaakt met verse ingrediënten en zijn nooit ingevroren.





Smelt weg bij een speculoos-ijsbûche, met een romige vulling en krokante koekjesstukjes!

# IJSSTRONK voor de feestdagen

Houd je van een feestelijk dessert dat frisheid en smaak combineert, laat je dan verleiden door onze ijsbûches met onweerstaanbare smaken. Een lichte afsluiter om je feestmaaltijden in stijl af te ronden.

Als je je feestmaal wilt afsluiten met een frisse noot, kies dan voor een heerlijke ijsstronk: vanille, chocolade of speculoos, elke hap smelt in de mond. Gemaakt van romig ijs en krokante koekjes, combineren deze bûches frisheid en lekkernij. Makkelijk te serveren, ze verwennen meerdere gasten en geven een feestelijke touch aan je tafel.

Decoreer ze met je favoriete figuurtjes of ingrediënten en laat de kinderen hun creativiteit de vrije loop!



# *A Delicious* **GROUSE** *& Ginger*

50ml The Famous Grouse  
150ml Ginger Ale  
Lime Wedge • Ice



Alcoholmisbruik schaadt de gezondheid.  
L'abus d'alcool nuit à la santé.

PREMIUM BELGIAN CHOCOLATE SINCE 1958

# GUYLIAN

ONTDEK ONS

## ONWEERSTAANBAAR KERSTASSORTIMENT

**NIEUW  
DESIGN**





Deel de magie!



MET BELGISCHE CHOCOLADE