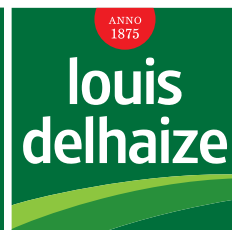


Het Mag!



WINTER 2025

HAPPY BIRTHDAY

**FEESTELIJKE
HAPJES**

speciaal voor Valentijn

VIEREN

samen met onze oma's

**1 INGREDIËNT,
3 RECEPTEN:**

Verrijk de kool





DE PERFECTE START VAN JE DAG
RIJKE EN EVENWICHTIGE SMAAK



150 JAAR!

Inleiding

150 jaar service en nabijheid!

Sinds 1875 staat louis delhaize aan je zijde om je dag na dag te begeleiden bij je boodschappen. Dit jaar markeert een uitzonderlijk moment: 150 jaar aan je zijde.

Wat ons onderscheidt, is onze unieke nabijheid in de retailwereld. Dankzij onze 300 gepassioneerde medewerkers staan we elke dag voor je klaar om je een persoonlijke en hartelijke service te bieden.

We zijn blij met onze samenwerking en willen dat graag vieren met jou. Dat doen we met authentieke recepten, inspirerende verhalen en praktische ideeën om je wintermomenten te verlichten.

Bedankt voor je vertrouwen en voor deze 150 jaar samen!

Jouw louis delhaize-team

#WINTER

#VALENTIJN



#COMFORTRECEPTEN



#BROODVANHETHUIS



#BIJOMA



150 JAAR ...VAN NABIJHEID!

AL ALTIJD AAN JE ZIJDE

Het verhaal begint 150 jaar geleden, toen meneer Louis Delhaize en zijn broers, de manier waarop we boodschappen doen voorgoed veranderden. Als echte vernieuwers bedachten ze het idee van lokale winkels die bevoorraadt worden vanuit één centraal magazijn. Vanaf dag één heeft de groep louis delhaize altijd ingespeeld

op wat klanten nodig hebben. Ze passen hun aanbod steeds aan in een wereld die constant verandert, maar blijven tegelijkertijd trouw aan hun roots. Dit 150-jarig jubileum is meer dan een feest: het viert een familie verhaal vol passie voor innovatie, persoonlijke service en kwaliteit.



EEN CONCEPT DAT MET JE MEEGROEIT

Van buurtwinkels tot winkels bij tankstations: louis delhaize blijft vernieuwen. Tegenwoordig draait het merk om twee dingen: dichtbij zijn en gemak bieden. Zo is in 2017 het merk louis gelanceerd, met een focus op Belgische producten en mobiliteit. Met meer dan 325 winkels in België is er altijd een locatie in de buurt.

Of je nu op zoek bent naar verse ingrediënten, een lekkere snack, een fles wijn als cadeau, of gewoon iets voor onderweg – louis delhaize staat voor je klaar. Ook voor zelfstandigen is er maatwerk, zoals logistieke oplossingen en bevoorradings. Met dit slimme model blijft het merk een betrouwbare partner en groeit het mee met de behoeften van professionals.





ALTIJD OP JOUW WEG !

Al vanaf het begin draait alles bij ons om "dichtbij zijn". Met winkels door het hele land, ruime openingstijden die aansluiten bij jouw levensritme, en een constante drive om te vernieuwen, doen we elke dag ons best om aan jouw verwachtingen te voldoen. Maar we gaan verder dan dat : bij ons gaat het niet alleen om wat we doen, we doen het met een persoonlijke service. Deze inzet, dag in dag uit, weerspiegelt de kernwaarden die ons al 150 jaar motiveren: nabijheid, service en flexibiliteit.



Ontdek
onze videoreportage



EEN NIEUW LOGISTIEK CENTRUM

Om beter aan uw behoeften te voldoen, zijn we verheugd aan te kondigen dat ons logistiek centrum wordt verplaatst naar een ultramoderne opslagruimte in Wangenies, nabij Charleroi. Deze nieuwe locatie van 25.000 m², uitgerust met 50 laadperrons, stelt ons in staat onze werkzaamheden te optimaliseren en nog snellere en betrouwbaardere leveringen aan onze winkels te garanderen.

GROENTEN van het SEIZOEN

SPINAZIE, UW BONDGENOOT VOOR GEZONDHEID EN VITALITEIT

**Spinazie is veel meer dan zomaar een groene groente:
het is een ware bron van vitamines, mineralen en antioxidanten.**

Rijk aan ijzer, maar ook aan magnesium en vitamine C, geeft dit superfood uw vitaliteit een boost terwijl het ongelooflijk licht blijft. Om hun voedingswaarde zoveel mogelijk te behouden, kook spinazie niet in water.

Kies liever voor een snelle stoombeurt of een eenvoudige bereiding in de pan met een scheutje olijfolie en een snufje nootmuskaat. Zo behouden ze hun mooie groene kleur en smeltende textuur.

ZERO VERSPILLING!

Als uw spinaziebladeren wat slap zijn geworden, voeg ze dan toe aan uw soep. Gepureerd of in hun geheel geven ze een extra boost van vitamines!





GEROOSTERDE ZOETE AARDAPPEL, SPINAZIE EN YOGHURTSAUS

 **Eenvoudig**  **15 min**  **30 min**  **4**

- 4 zoete aardappels
- 200 g verse spinazie
- 100 g yoghurt (Griekse stijl)
- 1 citroen (sap)
- 1 teentje knoflook
- 4 el olijfolie
- Enkele gehakte walnoten
- Zout, peper

1. Verwarm de oven voor op 200°C.

Was de zoete aardappels, snijd ze in de lengte doormidden en leg ze op een bakplaat. Bestrijk ze met een scheutje olijfolie, voeg zout en peper toe. Bak ze 30-40 minuten tot ze zacht en licht goudbruin zijn.

2. Verdeel de spinazie in twee porties.

Bak de ene helft in een hete pan met een scheutje olijfolie gedurende 2-3 minuten, net genoeg om ze zacht te maken. Laat de andere helft rauw voor de salade.

3. Meng de yoghurt met het citroensap, de geperste knoflook, een snufje zout en peper. Zet opzij.

4. Schik op elk bord een laag spinazie (een mix van rauwe en gekookte). Leg een geroosterde zoete aardappel erbovenop.

5. Werk af met een lepel yoghurtsaus over de zoete aardappel. Strooi er gehakte noten overheen voor een knapperige toets.

**! IN
PROMO!**
van 05/03 tot 11/03/2025

TIP

Voor perfecte krieltjes: rooster ze in hun geheel in de oven met de schil, olijfolie, knoflook en rozemarijn. Een zachte garing brengt hun smeuge en smaakvolle textuur optimaal naar voren.

KRIELAARDAPPELTJES: KLEIN MAAR SMAAKVOL

Krielaardappeltjes onderscheiden zich door hun kleine formaat en langwerpige vorm.

Ze worden geoogst voordat ze volledig rijp zijn en kenmerken zich door een dunne schil en een delicate smaak. Rijk aan vitamine B en C, bevatten ze essentiële voedingsstoffen, versterken ze het immuunsysteem en bevorderen ze de opname van ijzer. Hun hoge kaliumgehalte draagt bij aan de spiergezondheid en helpt de bloeddruk te reguleren, terwijl de vezels in hun dunne schil de spijsvertering ondersteunen.



***Geldig in deelnemende verkooppunten**



LUIKSE SALADE HERUITGEVONDEN

Eenvoudig 25 min 30 min 4

- 500 g krielaardappelen
- 300 g spruitjes
- 150 g spekblokjes
- 2 lente-uitjes
- 1 sjalot
- 1 el azijn
- 2 el olie
- 1 el mosterd
- 2 el fijngehakte peterselie
- Zout en peper
- 4 hardgekookte eieren (optioneel)

1. Blancheer de spruitjes 5 minuten in gezouten kokend water. Giet ze af.
2. Halveer de krielaardappelen en leg ze samen met de spruitjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Besprenkel met olie, voeg zout en peper toe, en bak 20 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C.
3. Bak de spekblokjes samen met de fijngesneden lente-uitjes en sjalot.
4. Maak een vinaigrette door de olie, azijn en mosterd te mengen. Breng op smaak met zout en peper.
5. Meng de krielaardappelen, spruitjes, spekblokjes, gehalveerde uien en gekookte eieren als je zin hebt. Besprenkel met de vinaigrette en strooi de fijngehakte peterselie erover.
6. Serveer warm.

FRUIT van het SEIZOEN

DE CONFERENCE PEER: DE FAVORIET VAN DE BELGEN

Zeer populair in België wordt de Conference peer gewaardeerd om zijn zoete smaak en sappige textuur. Hij wordt geoogst in oktober en november, zodat u er de hele winter van kunt genieten.

Herkenbaar aan zijn langwerpige vorm wordt de Conference peer op grote schaal geteeld in België, dankzij de ideale klimatologische omstandigheden. Onze boomgaarden produceren fruit van hoge kwaliteit.

Rijk aan vezels, vitamine C en mineralen, kan deze peer zowel puur worden gegeten als verwerkt in zoete en hartige gerechten: in een salade met geitenkaas, geroosterd met honing, in compote of op een dunne taart...

ZERO VERSPILLING!

Bewaar uw peren in de groentelade van de koelkast, zodra ze de gewenste rijpheid hebben bereikt, om ze langer goed te houden.



**! IN
PROMO!**
van 05/02 tot 11/02/2025

*Geldig in deelnemende verkooppunten



TOAST MET PEER, ROQUEFORT EN NOTEN

 Eenvoudig  15 min  4

- 4 sneden boerenbrood
- 2 goed rijpe peren
- 100 g Roquefort
- Een flinke handvol gehakte walnoten
- Enkele blaadjes rucola of jonge sla
- 2 el olijfolie
- Zwarte peper

1. Rooster de sneden boerenbrood lichtjes zodat ze lekker krokant worden.
2. Was de peer, snijd deze in dunne schijfjes zonder de schil te verwijderen, en leg de plakjes op het brood.
3. Verkruimel de Roquefort royaal over de perenplakjes en bestrooi met gehakte walnoten.
4. Voeg enkele blaadjes rucola of jonge scheuten toe voor een frisse toets, besprenkel met een scheutje olijfolie en maal er wat zwarte peper overheen.

**! IN
PROMO!**
van 29/01 tot 04/02/2025

ZERO VERSPILLING!

Om optimaal te profiteren van de gezondheidsvoordelen van kiwi, eet hem **MET** de dunne, fluweelzachte schil (na een goede wasbeurt): deze bevat drie keer meer vezels dan het vruchtvlees en is volledig eetbaar!



EEN GEZONDE EN HEERLIJKE LEKKERNIJ

De groene kiwi, met zijn sappige en lichtzure vruchtvlees, is veel meer dan zomaar een vrucht.

Het is een ware bron van dagelijks plezier. De kiwi wordt geoogst op optimale rijpheid tussen de herfst en de winter, meestal van oktober tot december, wanneer de perfecte balans tussen zoetheid en zuurheid is bereikt. Deze zorgvuldige oogst garandeert een smaakvolle vrucht. Kiwi zit boordevol vitamine C en overtreft zelfs de sinaasappel. Zijn rijkdom aan vezels bevordert een

optimale spijsvertering, terwijl de antioxidanten onze energie en welzijn een boost geven. Makkelijk toe te voegen aan uw dagelijkse menu, is hij heerlijk puur, in een smoothie of zelfs in een salade. Zijn unieke smaak, zowel zacht als licht zuur, brengt bij elke hap een vleugje frisheid. Een gezonde en heerlijke traktatie! Een perfecte keuze voor een energiek ontbijt!

***Geldig in deelnemende verkooppunten**



SMOOTHIE KIWI, BANAAN, AVOCADO

 Eenvoudig  10 min  4

- 4 rijpe kiwi's
- 2 bananen
- 1 goed rijpe avocado
- 400 ml plantaardige melk
- 2 el honing of ahornsiroop
- Enkele ijsblokjes (optioneel) voor een frisse textuur

1. Schil de kiwi's, bananen en avocado, en snijd ze in stukken.
2. Mix de ingrediënten samen met de plantaardige melk en de honing of ahornsiroop.
3. Voeg enkele ijsblokjes toe als je een extra frisse en romige smoothie wilt.
4. Mix tot je een gladde en homogene textuur krijgt.
5. Serveer onmiddellijk in glazen, garneer met een schijfje kiwi, banaan of avocado, en voeg wat zoete granola toe voor een knapperige toets.

HAPPY HOUR

KLEINE HAPJES, GROOT GENOT

De winter brengt een warme sfeer naar uw aperitiefmoment met fingerfood-ideeën die zowel elegant als heerlijk zijn, perfect voor een knusse avond of een romantische Valentijnsavond.

Voor de drankjes: een roze cocktail genaamd «Citrus Passie», een sprankelende mix van pompelmoes, grenadine en bubbels, voor een frisse en lichtzure toets.

Wat hapjes betreft, probeer een luchtige brie-crème met geroosterde rode appels, die zoetheid en comfort samenbrengt, of kleine prosciutto-hapjes gevuld met burrata, krokant en onweerstaanbaar lekker. Met deze verfijnde hapjes creëert u een warme en gezellige sfeer, ideaal om unieke momenten te delen tijdens een vernieuwd winteraperitief.



Denk aan goudbruin geroosterde pitabroodjes uit de oven, knapperig en perfect om te combineren met de luchtige brie-crème.



Vind de recepten in de digitale versie

Een chic en verfijnd
aperitief in één hapje

PROSCIUTTO-HAPJES met burrata

Eenvoudig 10 min 10 min 4

- 8 plakjes rauwe ham
- 1 bol burrata
- Enkele blaadjes basilicum
- Een handvol geroosterde pijnboompitten
- 1 el olijfolie
- 1 tl balsamico-crème
- Peper

1. Leg de plakjes rauwe ham in een muffinvorm en vorm ze tot kleine kommetjes. Bak ze 10 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C. Laat ze afkoelen.
2. Scheur de burrata in stukken en leg deze in het midden van de knapperige hamkommetjes.
3. Voeg enkele blaadjes basilicum toe en bestrooi met geroosterde pijnboompitten.
4. Besprenkel vlak voor het serveren met een scheutje olijfolie, balsamico-crème en royaal met peper.

LUCHTIGE BRIE met geroosterde appels

Eenvoudig 10 min 15 min 4

- 200 g brie op kamertemperatuur
- 2 appels
- 1 el honing
- 10 g boter
- Enkele takjes tijm
- Een handvol gehakte walnoten
- Een snufje fleur de sel

1. Bak de appels, in partjes gesneden, in de boter en honing tot ze licht gekarameliseerd zijn. Voeg enkele takjes tijm toe voor extra smaak.
2. Verwijder ondertussen de korst van de brie en klop deze luchtig tot een gladde crème.
3. Schep de luchtige brie in een kom, voeg de geroosterde appels toe en bestrooi met gehakte walnoten.
4. Voeg een snufje fleur de sel toe en serveer.

Tip: Varieer door de appels te vervangen door pruimen, peren, vijgen of sinaasappels geroosterd met honing.

Producten van *louis*



Ontdek in de schappen van onze winkels een gevarieerd assortiment aan vleeswaren. Laat u verleiden door de dunne plakjes Italiaanse ham, perfect voor uw aperitieven, lunches of het bovenstaande recept!

HAPPY HOUR

DE APERITIEFIDEËN GAAN DOOR!

Warm jezelf op met een goed glas wijn en verras je gasten met een toast van peperkoek met een kaas van het type Boursin, of een bloemkooldip met knapperige hazelnoten. Eenvoudige ideeën om van je avonden te genieten met originaliteit en smaak!



De knapperige crackers, perfect om uw dips een extra kick te geven tijdens het aperitief.



TOAST MET LUCHTIGE KAAS VAN HET TYPE BOURSIN

Eenvoudig 15 min 10 min 4

- 4 sneetjes peperkoek
- 150 g kaas van het type "Boursin Cuisine"
- 8 plakjes rauwe ham
- Een handvol pecannoten
- Zout en peper

1. Leg de plakjes rauwe ham op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze 10 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C. Laat ze afkoelen.
2. Snijd de sneetjes peperkoek doormidden en rooster ze lichtjes.
3. Klop een kaas van het type Boursin luchtig. Gebruik een spuitzak om het op de kruidkoek te verdelen of smeer het erop. Garneer met pecannoten en de krokante chips van rauwe ham.
4. Voeg zout en peper naar smaak toe. Serveer direct.

Tip: Voor de zoetekauwen: voeg een scheutje honing toe.

Producten van *louis*



Ontdek in de schappen van onze winkels verschillende soorten dips. Tapas om te delen, 100% gemaakt in onze ateliers in België.



Nieuw

Voor spontane of geplande aperitieven: ontdek onze nieuwe lijn Japanse rijstcrackers. Knapperige mixen die een gegarandeerde hit zijn voor elk aperitief!

Een goedgekozen glas wijn is de perfecte bondgenoot om de smaken van het aperitief te onthullen.

Favoriet van onze wijnexpert:
SANCERRE BLANC

Domaine de la Forêt Gasselin



BLOEMKOOLDIP

Eenvoudig 15 min 20 min 4

- 1 kleine bloemkool
- 50 g geroosterde hazelnoten
- 2 el ongezoete hazelnootpasta
- 2 el olijfolie
- 1/2 teentje knoflook
- Het sap van een halve citroen
- Zout en peper

1. Stoom de bloemkool 15 minuten tot deze goed zacht is.
2. Mix de bloemkool met de geroosterde hazelnoten, de hazelnootpasta, de olijfolie, de knoflook en het citroensap. Breng op smaak met zout en peper.
3. Garneer met wat grof gehakte hazelnoten.
4. Serveer met crackers of driehoekjes pitabrood.

Tip: Bewaar een paar kleine bloemkoolroosjes en bak ze kort in een beetje olijfolie voor een decoratieve en smakelijke toets.



VERRIJK ELKE SALADE

met de olijfolie
van Bertolli

Probeer
nu!



DE WARMTE VAN klassiekers

Wanneer de kou voelbaar wordt, wat is er dan beter dan een goed traditioneel recept? Deze gerechten brengen de warmte, het samenzijn en de authenticiteit van waardevolle momenten samen.

TROOSTENDE VOL-AU-VENT

 Eenvoudig  25 min  30 min  4

- 4 kant-en-klare bladerdeegbakjes om te vullen
- 600 g kipfilet of gevogelte
- 200 g champignons (Parijse)
- 1 ui
- 50 g boter
- 50 g bloem
- 500 ml kippenbouillon
- 100 ml slagroom
- 2 eidooiers
- 1 el citroensap
- Zout, peper, nootmuskaat
- Verse peterselie voor de garnering

1. Kook de kip in de kippenbouillon gedurende ongeveer 20 minuten. Giet af (bewaar de bouillon) en trek de kip uit elkaar in stukjes.
2. Snijd de schoongemaakte champignons in dunne plakjes en bak ze in een pan met boter tot ze goudbruin zijn. Zet apart.
3. Voor de saus: smelt de boter in een pan en voeg de bloem toe. Roer om een roux te maken. Voeg geleidelijk 500 ml hete bouillon toe terwijl je blijft kloppen om klontjes te voorkomen. Laat een paar minuten sudderen.
4. Meng in een kom de eidooiers, slagroom en citroensap. Haal de pan van het vuur en voeg dit mengsel langzaam toe aan de saus. Voeg de kip en champignons toe. Breng op smaak met zout, peper en een snufje nootmuskaat.
5. Vul de bladerdeegbakjes royaal met het mengsel. Garneer met fijngehakte verse peterselie.

IDEAAL MET
EEN PINOT GRIS



Authenticiteit



Nabijheid



Ideaal met een
MÂCON-VERZÉ

AAN TAFEL, met tradities !

Niets gaat boven de grote klassiekers om de winter op te warmen. Geniet van een waterzooi met kip, met malse groenten en een romige saus, of van een heruitgevonden witloofschotel, overgoten met béchamelsaus en heerlijk krokant gratineerd. Deze tijdloze recepten vieren de eenvoud en de smaak van familiale tradities.

GEZELLIGE WATERZOOI MET KIP

Eenvoudig 20 min 45 min 4

- 4 kippenbouten of kipfilets
- 2 wortels
- 2 preien
- 2 stengels selderij
- 1 ui
- 3 aardappelen
- 1 bouquet garni (tijm, laurier, peterselie)
- 1 liter kippenbouillon
- 200 ml slagroom
- 2 eidooiers
- 50 g boter
- Zout, peper

1. Schil en snijd de groenten en aardappelen in stukken. Snipper de ui fijn.
2. Verhit in een grote stoofpan boter op middelhoog vuur en bak de kipdelen goudbruin. Haal de kip uit de pan en zet apart.
3. Voeg de ui toe aan de pan en bak deze glazig. Doe de groenten en aardappelen erbij, leg de kip terug in de pan, voeg het bouquet garni toe en giet de bouillon erover. Laat op laag vuur ongeveer 30 minuten sudderen tot de kip gaar is en de groenten zacht zijn.
4. Meng in een kom de slagroom en de eidooiers. Voeg dit mengsel langzaam toe aan de hete bouillon, zonder te laten koken, totdat er een romige saus ontstaat.
5. Laat nog een paar minuten opwarmen, maar zorg dat het niet kookt.
6. Serveer de waterzooi heet in diepe borden en garneer met een beetje verse peterselie.



Ideaal met een
OUDE KAAP

HEERLIJKE GEGRATINEERDE WITLOOF

Eenvoudig 20 min 30 min 4

- 4 grote struikjes witloof
- 4 plakjes ham
- 40 g boter
- 40 g bloem
- 500 ml melk
- 100 g geraspte kaas (emmentaler of gruyère)
- 1 snufje nootmuskaat
- Zout, peper

1. Verwarm de oven voor op 200°C. Was het witloof, verwijder de buitenste blaadjes en snijd de stronken in de lengte doormidden.
2. Stoom het witloof gedurende 10 minuten tot het zacht is. Laat het goed uitlekken.
3. Maak de béchamelsaus: smelt de boter in een pan, voeg de bloem toe en roer tot een roux ontstaat. Voeg geleidelijk de melk toe terwijl je blijft kloppen om klontjes te voorkomen. Laat de saus indikken op middelhoog vuur en voeg een snufje nootmuskaat, zout en peper toe.
4. Leg de halve stronken witloof in een ovenschaal met de snijkant naar boven. Leg een plakje ham over elke halve stronk. Bedek royaal met de béchamelsaus en bestrooi met geraspte kaas.
5. Bak 15-20 minuten in de oven tot de kaas goudbruin is. Serveer warm, bijvoorbeeld met aardappelpuree of een groene salade.

HET GENOT VAN ZELFGEMAAKT brood!

Niets is zo onweerstaanbaar als de geur van zelfgebakken brood, die de keuken vult met een warme en troostende aroma. Zelf brood maken is teruggrijpen naar eenvoudige en authentieke handelingen. Met bloem, water, gist en een beetje

geduld tover je een goudbruin brood tevoorschijn, krokant van buiten en zacht van binnen. Of het nu naturel, met zaden of met noten is, zelfgebakken brood kan eindeloos worden aangepast aan jouw smaak en wensen.

RUSTIEK BROOD

in de gietijzeren pan

 **Eenvoudig**  **2u40**  **45 min**  **4**

- 500 g bloem (type T65 of T55) (of 20 g verse gist)
- 10 g zout
- 8 g droge bakkergist
- 350 ml lauwarm water

1. Meng in een grote kom de bloem en het zout. Voeg de gist toe en giet geleidelijk het lauwarme water erbij terwijl je roert met een houten lepel.
2. Kneed het deeg met de hand (of met een keukenrobot) gedurende 8 tot 10 minuten, tot het glad en elastisch is.
3. Dek de kom af met een vochtige theedoek of vershoudfolie. Laat het deeg rijzen bij kamertemperatuur gedurende 1,5 tot 2 uur, tot het in volume verdubbeld is.
4. Druk voorzichtig op het deeg om de lucht eruit te halen (degasseren). Vorm een bol van het deeg en laat nog eens 30 tot 40 minuten rijzen.
5. Verwarm de oven voor op 240°C en plaats de pan (met deksel) in de oven om op te warmen.
6. Leg het deeg voorzichtig in de hete pan (op bakpapier). Bak 30 minuten met het deksel erop en daarna nog 10 tot 15 minuten zonder deksel, zodat het brood een mooie, goudbruine korst krijgt.
7. Laat het brood afkoelen voordat je het aansnijdt.

Onze tips voor een geslaagd zelfgebakken brood!

- Varieer met meelsoorten en gebruik lauwarm water (ongeveer 30-35°C) om de gist te activeren.
- Kneed het deeg voldoende om elasticiteit en een goede textuur aan het brood te geven.
- Neem de tijd en respecteer de rijstijden: laat het deeg rijzen op een warme plek, uit de tocht, totdat het in volume verdubbelt (minimaal 1 uur). Na het vormen, laat het opnieuw rijzen om een luchtige kruimel te krijgen.
- Het geheim van een knapperige korst: besproei de wanden van de oven met water aan het begin van het bakproces. Bakken in een pan houdt het vocht vast, wat zorgt voor een goudbruine en knapperige korst.
- Beheer de baktijd goed: verwarm de oven altijd voor tot hij goed heet is (230-240°C) voordat je het brood erin zet.
- Snijden voor het bakken: maak vlak voor het bakken insnijdingen met een scherp mes. Dit zorgt ervoor dat het brood mooi openbarst tijdens het bakken.
- Goed laten afkoelen: laat het brood na het bakken op een rooster afkoelen om te voorkomen dat de stoom de korst zacht maakt.
- Varieer de smaken: voeg zaden, noten, olijven of kruiden toe voor verschillende smaken. Probeer ook verschillende meelsoorten zoals rogge of spelt voor unieke smaakcombinaties.

Met deze tips wordt je zelfgebakken brood knapperig, luchtig en vol van smaak!

Voor een mooi gerezen brood en een perfecte korst, bak het in een voorverwarnde gietijzeren pan. Het deksel houdt het vocht vast, waardoor er een stoomomgeving ontstaat en je een resultaat krijgt dat niet onderdoet voor een ambachtelijke bakkerij!



Producten *louis*

En als je geen tijd of zin hebt, biedt onze bakkerijafdeling een verscheidenheid aan onweerstaanbare, knapperige louis-broden die je zeker zullen verleiden!

SAMEN

beschermen we onze oceaan!

Steun wetenschappelijke onderzoeksprojecten die voorop lopen in innovatie om de biodiversiteit en kwetsbare mariene ecosystemen te behouden.

PURE OCEAN
6 KNUFFELS
om te verzamelen

1 KNUFFEL =
minstens **8**
GERECYCLEDE FLESSEN!

De walvis

Lengte : 34 cm

De octopus

Lengte : 15 cm

De zeehond

Lengte : 34 cm

De dolfijn

Lengte : 34 cm

De schildpad

Lengte : 32 cm

De haai

Lengte : 36 cm

Verzamel 3 zegels en krijg



50%

KORTING

Op een van de 6 knuffels om te verzamelen!

Met onze actie draag je bij aan:

De bescherming van onze planeet: De oceaan is leven! Door onderzoeksprojecten te steunen, help je dit kwetsbare ecosysteem te behouden.

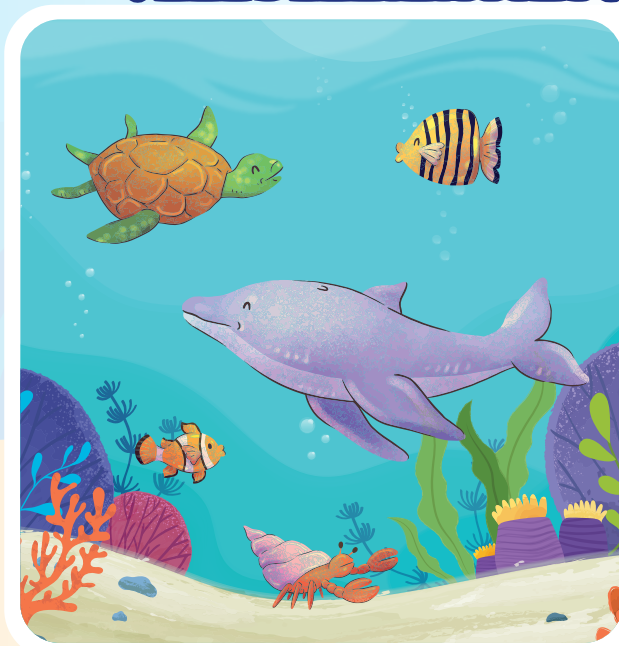
Wetenschappelijke ontdekkingen: Dankzij jouw aankoop steun je onderzoekers die dagelijks werken om de mariene biodiversiteit beter te begrijpen en te beschermen.

Een betrokken gemeenschap: Word deel van onze oceaanliefhebbers-gemeenschap en werk samen aan een blauwere toekomst!

Klaar om mee te duiken in het avontuur en onze knuffels te verzamelen?

Elke knuffel is uniek en vertegenwoordigt een iconische zeesoort. De aankoop van jouw knuffel maakt het mogelijk om minimaal 8 plastic flessen te recyclen*!

VEEL PLEZIER MET JE OCEAANVRIENDEN!



Zoek de 7 verschillen tussen de twee tekeningen!

*Alle details over de actie op onze website of in de deelnemende winkels!



DE UITDAGING!

1 INGREDIËNT /
3 RECEPTEN IN
MAX. 30 MINUTEN

Kool komt in vele variëteiten: rode kool, groene kool, bloemkool, spruitjes, romanesco... Er is voor elke smaak en kleur wat wils. Kool is een onmisbare groente in de familiekeuken.

Vroeger een steringrediënt in de stoofpotjes van onze grootouders, vandaag schittert het in moderne en authentieke recepten. Rijk aan smaak, vitamines en vezels, is kool een uitstekende keuze voor warme en evenwichtige maaltijden. Hoewel vaak gedacht wordt dat kool veel voorbereidingstijd vraagt, is dat niet altijd het geval. Met een beetje creativiteit leent het zich perfect voor snelle, smaakvolle gerechten die in minder dan 30 minuten klaar zijn.

Klaar om de uitdaging aan te gaan?

**KOOL IN AL ZIJN VORMEN: EEN GROENTE VAN GISTEREN EN VANDAAG,
OM OPNIEUW TE ONTDEKKEN IN MINDER DAN 30 MINUTEN**

1. 2. 3...GO

1



**EEN SNEL EN KLEURRIJK GERECHT,
EVEN MOOI ALS HEERLIJK!**

GEROOSTERDE RODEKOOLSTEAK

met feta, tijm en hazelnoten

gemiddeld 5 min 25 min 4

- 1 kleine rode kool
- 100 g feta
- 40 g gehakte hazelnoten
- 2 el olijfolie
- 2 el honing
- 1 el balsamicoazijn
- 4 takjes verse tijm
- Zout, peper

1. Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de rode kool in dikke plakken van ongeveer 2 cm om «steaks» te vormen. Leg ze op een bakplaat bekleed met bakpapier.
2. Bestrijk beide zijden van elke plak met olijfolie. Breng op smaak met zout en peper en voeg een scheutje honing toe aan elke steak.
3. Strooi verse tijm over de plakken en bak ze 25 minuten in de oven. Draai de steaks halverwege om, zodat ze zacht en licht gekarameliseerd worden.
4. Rooster ondertussen de hazelnoten lichtjes in een droge koekenpan om hun smaak te versterken.
5. Haal de steaks uit de oven, verkruimel de feta eroverheen en strooi de gehakte hazelnoten erover. Voeg een scheutje balsamicoazijn toe voor een frisse, zure toets.



**GEKRUIDE KIP MET KNAPPERIGE KOOL,
EEN EXPLOESIE VAN SMAKEN!**

TACO'S MET KIP en kool

Eenvoudig **15 min** **15 min** **4**

- 8 maïs- of tarwetortilla's
- 400 g kipfilet
- 200 g fijngesneden rode kool
- 100 g fijngesneden groene kool of Chinese kool
- 1 avocado
- 1 limoen
- 2 el olijfolie
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- 1 tl gemalen komijn
- 1/2 tl chilipoeder (optioneel)
- 4 el crème fraîche of natuuryoghurt
- Zout, peper

1. Snijd de kipfilets in reepjes. Meng in een kom de olijfolie, paprikapoeder, komijn, chilipoeder, zout en peper. Bedek de kipreepjes met dit mengsel.
2. Bak de kip in een hete pan gedurende 8-10 minuten tot ze goudbruin en gaar zijn.
3. Meng de fijngesneden kool met het sap van een halve limoen, een snufje zout en een scheutje olijfolie. Laat enkele minuten marineren om de kool iets zachter te maken.
4. Prak de avocado, voeg een snufje zout en een beetje limoensap toe en meng goed.
5. Verwarm de tortilla's in een droge pan of in de magnetron zodat ze zacht worden.
6. Smeer een lepel crème fraîche of yoghurt over elke tortilla. Voeg een portie kip, een handjevol gemarineerde kool en een lepel geprakte avocado toe.
7. Werk af met een beetje verse koriander voor een frisse toets.



**ALLES IS GOED IN KOOL,
VOORAL GEVULD!**

GEVULDE KOOLROLLETJES met gehakt

Eenvoudig 10 min 20 min 4

- 8 grote bladeren groene kool
- 400 g gehakt (rund, kalf of een mix)
- 1 fijngehakte ui
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 1 geraspte wortel
- 1 ei
- 2 el paneermeel
- 1 el fijngehakte peterselie
- Zout en peper
- Een scheutje olijfolie voor het bakken

1. Breng een grote pan gezouten water aan de kook. Blancheer de bladeren van de groene kool één voor één in het kokende water gedurende 2 minuten. Ze moeten soepel worden maar hun groene kleur behouden. Laat ze goed uitlekken.
2. Maak de vulling: meng in een grote kom het gehakt, de ui, de knoflook, de geraspte wortel, het ei, het paneermeel, de peterselie, zout en peper. Kneed het geheel goed door tot een homogeen mengsel.
3. Vul elk koolblad met een portie vulling in het midden. Vouw de zijken naar binnen en rol de bladeren op tot kleine pakketjes die goed gesloten zijn.
4. Serveer de gevulde kool warm, eventueel met een groene salade of wat rijst, voor een lichte en smakelijke maaltijd.

FEEST VOOR ONZE GELIEFDE...

Op 2 maart vieren we de grootmoeders!

Een prachtige gelegenheid om onze geliefde oma's in het zonnetje te zetten en te genieten van lekkernijen die herinneringen oproepen. Op het menu: huisgemaakte, goudbruine en krokante wafels met een vleugje parelsuiker voor extra genot. Voor liefhebbers van verfijnde desserts

biedt Crêpes Suzette, overgoten met een delicate sinaasappelsaus en geflambeerd, een vleugje elegantie. De eenvoudigste geneugten zijn vaak de mooiste, en deze dag is perfect om ze te delen tijdens een warme middag vol lekkernijen, met liefde bereid.

Overgoten met hun geflambeerde sinaasappelsaus bieden Crêpes Suzette een perfecte combinatie van zachtheid en lichtheid, voor een dessert dat zowel elegant als verrukkelijk is.

CRÊPES Suzette

 **Eenvoudig**  **20 min**  **10 min**  **4**

Voor de crêpes:

- 250 g bloem
- 50 g suiker
- 2 eieren
- 500 ml melk
- 50 g gesmolten boter
- 1 snufje zout

Voor de saus Suzette:

- 100 g ongezouten boter
- 80 g suiker
- Het sap en de zeste van 2 sinaasappels
- Het sap van 1 citroen
- 50 ml Grand Marnier

1. Maak de crêpes: Meng alle ingrediënten tot een glad beslag. Bak de crêpes in een hete, beboterde pan.
2. Bereid de saus: Smelt de boter met de suiker in een pan. Voeg het sinaasappelsap, citroensap en de zeste toe.
3. Voeg de Grand Marnier toe en flambeer voorzichtig.
4. Leg de crêpes in de saus en zorg dat ze goed bedekt zijn. Serveer direct.

Tip: Serveer met een bolletje vanille-ijs voor extra verwennerij.

OMA'S

Parelsuiker, die kleine knapperige stukjes, maken het verschil in huisgemaakte wafels!

LUIKSE wafels

 Eenvoudig  25 min  5 min per wafel  12 wafels

- 500 g bloem
- 25 g verse gist (of 8 g droge gist)
- 200 ml lauwwarm melk
- 2 eieren
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 snufje zout
- 250 g zachte boter
- 200 g parelsuiker

1. Los de gist op in de lauwwarme melk. Voeg de eieren, vanillesuiker en het zout toe. Zeef de bloem en kneed tot een homogeen deeg.
2. Voeg de zachte boter toe en kneed verder tot deze volledig is opgenomen in het deeg.
3. Laat het deeg 1 uur rijzen. Meng daarna de parelsuiker erdoor.
4. Bak het deeg in een voorverwarmd wafelijzer tot de wafels goudbruin zijn.

Huisgemaakte wafels, goudbruin en licht gekarameliseerd aan de buitenkant, onthullen een zachte en luchtige kern aan de binnenkant.

LEKKERNIJEN OM TE DELEN: PERENTAART MET SPECULAAS

Bij Oma vertelt elk dessert een verhaal, en de perentaart met speculaas is daar geen uitzondering op.



PERENTAART met speculaas

Eenvoudig 20 min 30 min 6-8 pers.

- 250 g bloem
- 125 g koude boter
- 80 g poedersuiker
- 1 ei
- 1 snufje zout

Voor de vulling:

- 4 peren
- 100 g + 20 g speculaas, fijngemalen
- 200 ml volle room
- 2 eieren
- 50 g suiker
- 1 zakje vanillesuiker

1. Bereid het zanddeeg: Meng alle ingrediënten tot een samenhangend deeg. Bekleed een taartvorm met het deeg.
2. Strooi de gemalen speculaas over de bodem van het deeg. Leg de geschildte en in plakjes gesneden peren op de bodem van de taart.
3. Meng de room, eieren, suiker en vanillesuiker goed door elkaar. Giet dit mengsel over de peren.
4. Bak de taart 30 minuten in een voorverwarmde oven op 180 °C.
5. Bestrooi vlak voor het serveren met wat extra speculaaskruiden.

Tip: Serveer warm met een bolletje vanille-ijs of een toef slagroom.

De presentatie is net zo belangrijk als de smaak.

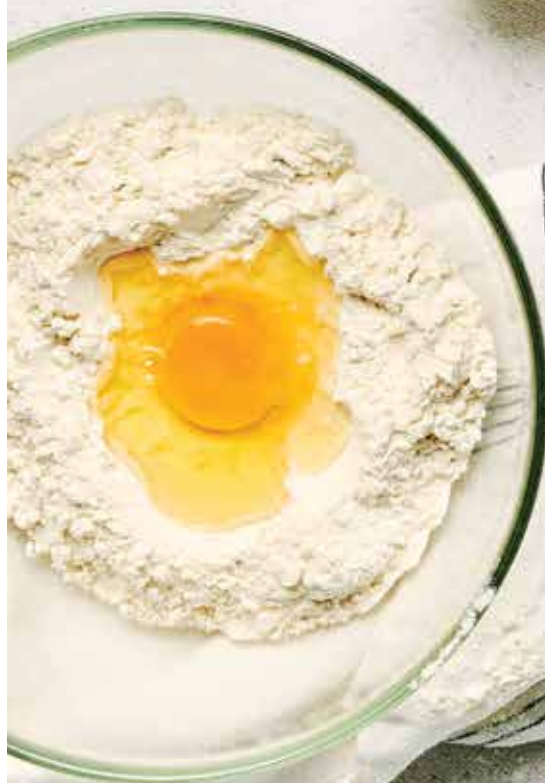
Bij Oma is elke lekkernij een ware liefdesverklaring. De perentaart met speculaas is daar het perfecte voorbeeld van, met zijn authentieke en troostende smaken.

De knapperige bodem, subtiel geparfumeerd met de kruiden van speculaas, combineert perfect met de zachte, sappige peren. Bij elke hap proef je die onweerstaanbare mix van zachtheid en karakter, als een herinnering aan de gezellige middagen van vroeger.

Serveer de taart nog warm, met een lepel slagroom of een bolletje vanille-ijs voor de echte fijnproevers. Breng je dierbaren samen rond eenvoudige desserts die rijk zijn aan smaak en herinneringen.

VERSE EIEREN, 100% LOKAAL

EEN 100%
PLANTAARDIGE VOEDING
EN 30 HECTARE VRIJHEID!



Louis

De smaak van vakmanschap



DOE MET ONS MEE ONLINE!

ONTDEK UW MAGAZINE IN
EEN INTERACTIEVE DIGITALE
VERSIE



VOLG ONS
OOK OP
SOCIALE MEDIA

SCHRIJF U IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF:



GA NAAR WWW.LOUISELHAIZE.BE OM GEEN ENKELE PROMOTIE TE MISSEN,
ONTDEK ALLE NIEUWIGHEDEN, DE NIEUWSTE ARTIKELN EN DE RECEPTEN VAN
HET MOMENT ALS EERSTE.

Editie



EEN FAVORIETE WIJN OM
TE DELEN MET DEGENEN
VAN WIE JE HOUDT!



**ONTDEK ZIJN FRUITIGE AROMA'S
EN ELEGANTE TANNINES**

Zolang de voorraad strekt. Alcoholmisbruik is slecht voor je gezondheid.

