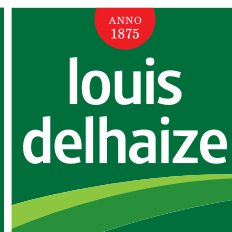


Het Mag!



LENTE 2025

EEN LENTE OM VAN TE **SMULLEN!**

**APERO'S
IN OVERVLOED**

in de gouden avondzon

BRUNCH

in paasthema

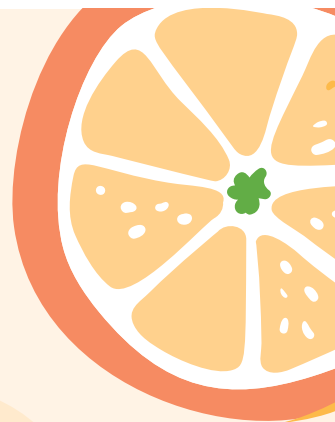
LUNCHTIPS

simpel en gevarieerd



0%
ALC.

FUNNY



0% ALCOOL,
100% FUNNY.

MAAK EENVOUDIG
JE FAVORIETE COCKTAIL.

Ontdek ons compleet assortiment



WWW.FUNNY.BE

150
YEARS



Inleiding

De lente ontluikt. Je merkt het aan dat bijzondere licht, de zachte lucht en de dagen die elke avond weer een beetje langer worden. Na een lange, natte winter kunnen we weer genieten van ons balkon, ons terras of de tuin. Zodra het kan, gaan we weer buiten aperitieven, smullen we van een zorgeloze brunch en smullen we van lichte maaltijden met frisse kleurtjes.

In deze editie vind je ideeën voor knapperige slaatjes vol vitaminen die perfect zijn voor evenwichtige en heerlijke lunchpauzes. Recepten voor gezellige apero's die hulde brengen aan frisse smaken en voorjaarsproducten. En natuurlijk geven we ook inspiratie voor een royale brunch, zodat je met volle teugen kunt genieten van trage ochtenden in aangenaam gezelschap.

En dit jaar is de lente nog een tikkeltje specialer, want we vieren dat we al 150 jaar aan jouw zijde staan. We doen er alles aan om je het allerbeste te bieden en daarbij altijd trouw te blijven aan onze waarden: gezelligheid, nabijheid en kwaliteit.

Laat je inspireren, proef, smul en geniet met volle teugen van deze lente, die gul en gezellig belooft te worden!

Jouw louis delhaize-team

#LENTE

#MANDJEVOLVERSHEID



P4

#HAPPYHOUR



P11

#PAASBRUNCH



P16

#SLAATJES



P25

#GEVARIEERDLUNCHEN



P31



P7



P14



P21



P27



P33

GROENTEN van het seizoen

**! IN
PROMO !**
van 09/04 t.e.m. 15/04/2025

ZERO VERSPILLING

Gooi de uiteinden van je
asperges niet weg!
Ze zijn perfect voor roomsoep,
een geurige bouillon en zelfs een
smeuïge risotto. Een eenvoudige tip
om te koken zonder verspilling en te
profiteren van hun subtiële smaken.

EEN MUST IN DE LENTE!

De zachte en heerlijke asperge kondigt elk jaar weer de lente aan. Zodra het voorjaar is ingeluid, maken witte en groene asperges hun comeback in onze groenteafdeling.

Ze hebben een lichte, verfijnde geur en verleiden met hun zachte textuur en subtiële smaak. Asperges bevatten weinig calorieën en veel vitaminen. Je maakt er 1001 gerechten mee, van de eenvoudigste tot de

meest vorstelijke. Verwerk deze witte, groene of paarse lekkernijen in een slaatje, serveer ze als bijgerecht of besprenkel ze heel eenvoudig met een romige saus.

***Geldig in de deelnemende verkooppunten.**



WITTE ASPERGES

Mousselinesaus

Makkelijk 15 min 30 min 4

- 1 bundel witte asperges
- 2 eidooiers
- 120 g boter
- 1 el citroensap
- 1 snufje zout, peper
- 1 el fijngehakte walnoten of geraspte citroenschil en een snufje paprikapoeder
- Enkele takjes kervel of bieslook

1. Schil de witte asperges en verwijder het houtachtige uiteinde van de steel. Stoom ze of kook ze in een grote kookpan met gezouten water gedurende 10 tot 15 minuten, tot ze zacht zijn. Giet af en zet opzij.
2. Klop de eidooiers in een kom au bain-marie onder een snufje zout en het citroensap, tot alles wat indikt.
3. Doe er geleidelijk aan en al kloppend de gesmolten boter bij, tot je een romig en luchtig mengsel hebt. Breng op smaak met peper.
4. Leg de asperges op een bord, besprenkel met de mousselinesaus, bestrooi met gehakte walnoten (of wat geraspte citroenschil) en een snufje paprikapoeder voor wat extra kleur en smaak. Werk af met verse kruiden en dien meteen op.



ZERO VERSPILLING

Gooi het loof van je radijzen niet weg. Het zit barstensvol smaak en is ideaal voor zelfgemaakte pesto of soep. Of bak het gewoon in de pan met een scheutje olijfolie!

KNAPPERIGE RADIJZEN VOOR WAT FRISSE, PITTIGE BITE

Een klein knolletje met grote voordelen. Een feest voor je smaakpapillen én je gezondheid. Radijzen mogen niet ontbreken in je lentemandje.

Met hun vrolijke kleur en onweerstaanbare crunch geven radijzen je gerechten een verfrissende, heerlijke touch. Ze zijn rijk aan vezels en water en passen perfect in een evenwichtige en lichte maaltijd.

Eet ze rauw voor een maximum aan verfrissing, bak ze kort om ze wat zachter te maken of verwerk ze tot pickles voor een zurig accent. Met dit heerlijke vitaminebommetje kun je echt alle kanten uit!



ZALMSLAATJE

krokante radijzen en limoenvinaigrette

Makkelijk **15 min** **2**

- 200 g gebakken zalmfilet
- 1 bosje radijzen
- 1 rode ui
- 100 g jonge blaadjes (bijv. spinazie, rucola)
- 1 komkommer
- 1 limoen (sap en geraspte schil)
- 3 el olijfolie
- 1 el sesamzaadjes
- Zout en peper

1. Snij de radijzen in dunne plakjes, de komkommer in halve maantjes en de rode ui in halve ringen. Verdeel over een grote kom.
2. Haal de jonge blaadjes uit elkaar en doe ze erbij.
3. Verkrummel de gebakken zalm over de kom.
4. Vermeng het sap en de geraspte schil van de limoen met de olijfolie, het zout en de peper. Besprenkel het slaatje met deze vinaigrette.
5. Bestrooi met sesamzaadjes voor een krokante finish en dien meteen op.

Tip:

voeg voor nog meer frisheid wat kruiden zoals koriander of dille toe.

TIP

Voorkom dat ze te veel water afgeven tijdens het koken door ze 10 minuten te laten uitlekken met een beetje zout erop. Dep ze daarna zachtjes droog.

**! IN
PROMO!**
van 26/03 t.e.m. 01/04/2025



DE COURGETTE: EEN ZACHTE GROENTE MET VEEL TROEVEN!

Courgettes die jong worden geoogst, hebben zacht vruchtvlees en een zoete smaak.

Ze zijn rijk aan vitamine B en C en zitten vol essentiële voedingsstoffen die je immuunsysteem versterken en de ijzeropname stimuleren. Hun hoge kaliumgehalte houdt de spieren gezond en reguleert de bloeddruk,

terwijl hun vezels een lichte spijsvertering bevorderen. Je kunt met courgettes ongelooflijk veel doen in de keuken. Bak ze, eet ze rauw, vul ze of maak er spaghetti van, voor een lekker vegan of veggie alternatief.

***Geldig in de deelnemende verkooppunten.**



VEGGIE SPAGHETTI

Courgettes en linzenbolognese

Makkelijk **20 min** **30 min** **4**

- 3 courgettes
- 150 g groene linzen
- 1 blik gehakte tomaten (400 g)
- 1 ui
- 1 wortel
- 1 teentje knoflook
- 1 el olijfolie
- 1 tl oregano
- 50 g Parmezaanse kaas in blok
- Een paar blaadjes vers basilicum
- Zout en peper

1. Kook de linzen volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en laat uitlekken.
2. Fruit de gesnipperde ui, de geperste knoflook en de in schijfjes gesneden wortel in een koekenpan.

Doe er de tomaten, de oregano, zout en peper bij. Laat 15 minuten sudderen.

3. Roer er de linzen door en laat nog 5 minuten koken.

4. Maak met een spiraalsnijder of dunschiller spaghetti van de courgettes.

Bak ze 2 minuten in de pan om te voorkomen dat ze vocht verliezen.

5. Vermeng met de linzen en bestrooi vlak voor het serveren met geschaafde en geraspte Parmezaanse kaas en vers basilicum.

Tip: Strooi er wat geroosterde pijnboompitten over voor een knapperige en lekkere finishing touch.



Dichtbij

Gezellig

LEKKER FRIS LEKKER LIPTON



HAPPY HOUR

#HAPPYHOUR

Versie voor volwassenen:
doe er 5 cl rum bij.



Kindvriendelijke versie:
serveer in een flesje met een gekleurd rietje
en een mini-parasolletje of fruitspiesje.

VIRGIN MOJITO PEACH

Makkelijk 5 min 1

- 10 cl Peach Ice Tea van LIPTON
- 5 cl bruiswater
- 1/2 limoen, in partjes gesneden
- Ijsblokjes
- 6 muntblaadjes

1. Doe de limoenpartjes en de munt in een glas. Plet lichtjes met een stamper om de aroma's vrij te geven.
2. Vul het glas met ijsblokjes.
3. Giet er de Peach Ice Tea over en vul aan met het bruiswater.
4. Vermeng voorzichtig en serveer meteen.

HAPPY HOUR

Breng je zwarte olijven op smaak met een scheutje olijfolie, rozemarijn, kappertjes en wat knoflook.



APERITIEFHAPJES MET LENTEAROMA'S

Het is lente! En met die lentekriebels komt ook weer het verlangen om te aperitieven in het zonnetje, met vrienden en familie. Laat je tijdens het gouden uur verleiden door hartige, goudbruine cupcakes om lekker uit het vuistje te eten. Ontdek in onze versafdeling een gloednieuwe, smeuïge labneh met zwarte olijven en geurige rozemarijn. De ideale, mediterrane dip om samen van te smullen. Schenk bij deze zonovergoten smaken de favoriet van onze inkoper: een frisse, aromatische witte wijn.

HARTIGE CUPCAKES

pesto en zongedroogde tomaten

Makkelijk **15 min** **20 min** **10 cupcakes**

- 150 g bloem
- 7 g bakpoeder
- 2 eieren
- 10 cl melk
- 5 cl olijfolie
- 50 g geraspte Parmezaanse kaas
- 2 el pesto
- 5 zongedroogde tomaten, fijngehakt
- Zout en peper

1. Klop de eieren in een kom los met de melk en de olijfolie.
2. Zeef de bloem en het bakpoeder boven de kom en roer er de Parmezaanse kaas, de pesto en zongedroogde tomaatjes door. Breng op smaak met zout en peper.
3. Verdeel het beslag over kleine cupcakevormpjes.
4. Bak 20 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C, tot ze goudbruin en mooi gerezen zijn.
5. Laat afkoelen en haal uit de vorm.

Tip: Werk je hartige cupcakes af met verse, opgeklopte geitenkaas, een mooi blaadje basilicum en kleine stukjes zongedroogde tomaat.





De witte bordeaux, van Entre-Deux-Mers Château Sainte-Marie, verleidt met zijn frisheid en toetsen van bloemen en citrus. Drink deze elegante en levendige wijn koel, tussen 8 en 10 °C. Dat kan nu al, maar ook na een paar jaar in de kelder.

150
YEARS



Schenk je witte wijn lekker koel, tussen 8 en 10 °C.



LABNEH MET ZWARTE OLIJVEN knoflook en rozemarijn

Makkelijk **10 min** **10 min** **1 kommetje**

- 180 g labneh
- 100 g ontpitte zwarte olijven
- 2 teentjes knoflook
- 2 el olijfolie
- 1 takje rozemarijn
- Peper

1. Hak de zwarte olijven en knoflook fijn.
2. Bak de knoflook, olijven en rozemarijn even in de olijfolie. Kruid met peper en zet opzij.
3. Strijk de labneh uit over een diep bord en schep er het olijvenmengsel op.
4. Serveer met crackers of toast.



NEW

HAPPY HOUR

Klaar voor een explosie van verfrissing in één hap?

EEN KLEURRIJK APERITIEF

De tijd van het kaasblokje met een augurkje erop ligt al ver achter ons. Moderne aperitiefhapjes zijn origineel én verfijnd. Denk maar aan fijne broodstengels in mikadostijl, omwikkeld met iets lekkers, frisse en lichte komkommerrolletjes en heerlijke, goudbruine mini-madeleines met Parmezaanse kaas en rozemarijn. Het zijn eenvoudige, elegante combinaties waarmee je altijd verrast, omdat elke hap verfijning en genot belooft.



MIKADO-BROODSTENGELS

hartig

Makkelijk 15 min 15 broodstengels

- 15 gewone broodstengels
- 100 g verse geitenkaas
- 50 g verbrijzelde pistachenoten
- 50 g gedroogde abrikozen, in kleine stukjes gesneden
- 4 radijzen, in kleine stukjes gesneden
- 1 el fijngehakte peterselie

1. Bestrijk één uiteinde van elke broodstengel met een dunne laag geitenkaas.
2. Vermeng de stukjes pistache, abrikoos, radijs en peterselie.
3. Rol het besmeerde uiteinde van elke broodstengel door dit mengsel.
4. Dien meteen op.





Ederra tooit zich met een schitterend wit, in een combinatie van de druivensoorten Verdejo en Viura, die rijpten onder de Spaanse zon. De aroma's van citroen en tropisch fruit zorgen voor een mooie frisheid en zijn heerlijk in de mond. Koel te schenken, en een ideaal aperitief!

KOMKOMMERROLLETJES

ricotta met kruiden

Makkelijk 15 min 12 rolletjes

- 1 komkommer
- 150 g ricotta
- 3 el fijngehakte kruiden Naar keuze: bieslook, peterselie, dille, basilicum enz.
- 1 tl geraspte schil van een onbehandelde citroen
- 1 tl olijfolie
- Zout en peper

1. Was de komkommer en snij in dunne reepjes met een mandoline of dunschiller.
2. Meng in een kom de ricotta met de kruiden, de citroenrasp en de olijfolie. Breng op smaak met zout en peper.
3. Strijk een lepeltje kruidenricotta uit op elk komkommerlint en rol voorzichtig op.
4. Dien meteen op.

MINI-MADELEINES

met parmezaan en rozemarijn

Makkelijk 20 min 15 min 20 mini-madeleines

- 2 eieren
- 80 g bloem
- 1/2 zakje bakpoeder
- 50 g gesmolten boter
- 50 g geraspte Parmezaanse kaas
- 1 tl gehakte verse rozemarijn
- 5 cl melk
- Zout en peper

1. Klop de eieren in een kom los met de melk.
2. Zeef de bloem en het bakpoeder boven de kom en roer er de gesmolten boter, de Parmezaanse kaas en de rozemarijn door. Breng op smaak met zout en peper.
3. Vul mini-madeleinevormpjes voor 3/4 met dit deeg.
4. Bak 10 tot 12 minuten in een voorverwarmde oven op 170 °C, tot de madeleines goudbruin zijn.
5. Laat afkoelen en haal uit de vorm.



De elegante en verfijnde **Gavi** huldigt de druivensoort Cortese met zijn bloemige aroma's en fruitige mond. Hij onthult zijn delicate frisheid bij 8-10 °C. Om nu al van te genieten!



BRUNCH IN FRIS EN FRUITIG!

Zodra het warme zonnetje zich weer laat zien, verhuizen we onze brunch naar een zonovergoten tafel op het terras of in de tuin. Omringd door verse bloemen en het zachte ochtendlicht is het daar heerlijk genieten en smullen.

LENTESFEER:



Scan de QR-code om de dichtstbijzijnde winkel te vinden en je mandje vol te laden met verse, kant-en-klare producten voor een gezellige, onweerstaanbare en kleurrijke tafel!

De brunch is een slimme mix van ontbijt en lunch. Het is het perfecte excuus om te genieten van een verwenmoment zonder op de klok te moeten kijken. Zo'n gulle en tegelijk evenwichtige maaltijd brengt zoete en hartige smaken samen, tot ieders plezier. Brunchklassiekers zijn luchtige pancakes, eieren in al hun vormen, knapperig brood en kazen, vers fruit en natuurlijk ook een warme drank of vers geperst sap om al dat lekkers mee door te spoelen.

Op zoek naar inspiratie? Op de volgende pagina's vind je makkelijke en heerlijke recepten voor een onvergetelijke lentefrunch in de zon.



NIEUWE VERPAKKING,
ZELFDE VAKMANSCHAP VAN BIJ ONS.

WWW.FLANDRIENKAAS.BE

EEN BRUNCH OM BIJ WEG TE DROMEN

Voor een brunch is niets te gek. Zoet en hartig staan hier samen in harmonie op tafel. Zo is er voor iedereen wel iets! Groentetaarten zijn licht en lekker. En je kunt er eindeloos mee variëren. Je maakt ze net zo goed met seizoensgroenten als met gekaramelliseerd fruit.

Ze zijn supermakkelijk te maken. Meer dan knapperig deeg en een heerlijke vulling heb je niet nodig om een onweerstaanbare lekkernij op tafel te toveren.

COURGETTETAART

feta en basilicum

 **Makkelijk**  15 min  20 min  4

- 1 pak bladerdeeg
- 2 courgettes
- 150 g feta
- 1 teentje knoflook
- 1 schuitleje olijfolie
- Een paar blaadjes vers basilicum
- 1 el zachte mosterd
- Zout en peper

1. Verwarm de oven voor op 200 °C (heteluchtoven).
2. Rol het bladerdeeg uit op een bakplaat bekleed met bakpapier. Prik het deeg licht in met een vork.
3. Bestrijk het deeg met de zachte mosterd, voor een wat pittige toets.
4. Was de courgettes en snij ze in dunne schijfjes. Hak het teentje knoflook fijn.
5. Verdeel de courgetteplakjes over het deeg en laat ze een beetje overlappen. Voeg de gehakte knoflook toe en breng op smaak met zout en peper.
6. Verkrumel de feta erover en besprenkel met olijfolie.
7. Bak 20 minuten, tot het deeg goudbruin en knapperig is.
8. Haal uit de oven en bestrooi vlak voor het opdienen met vers basilicum. Eet warm of lauw, met een groen slaatje, voor een lichte brunch.



Geen tijd?
wij hebben de lekkerste
quiches *Louis*
Onze quiches worden bereid in
een atelier in België en komen
volledig uit de korte keten.
Eén hap en je bent verkocht!



Bak je paddenstoelen in de sesamololie en de sojasaus en bestrooi met sesamzaadjes!

LEKKERS OM TE DELEN

De ideale brunchtafel staat vol gevarieerde en heerlijke gerechten. Roereieren die smelten in de mond, een boeiende kaasschotel, gebakken champignons, met honing geglaceerde worstjes ... Het zijn stuk voor stuk eenvoudige gerechtjes waar iedereen enthousiast van wordt.



SMEUÏGE ROEREIEREN met mascarpone

Makkelijk 5 min 10 min 2

- 4 eieren
- 2 el mascarpone
- 1 el boter
- 1 el fijngehakt bieslook
- 1 el fijngehakte kervel
- 1 tl paprikapoeder
- Zout en peper

1. Breek de eieren in een kom en klop ze los.
2. Laat de boter op laag vuur smelten in een koekenpan.
3. Giet de eieren erbij en roer voortdurend met een spatel, met zachte bewegingen.
4. Voeg de mascarpone toe zodra de eieren beginnen in te dikken. Blijf roeren tot je een romige textuur krijgt. Breng op smaak met zout en peper.
5. Bestrooi vlak voor het opdienen met een beetje paprikapoeder en verse kruiden.



Onze eieren *Louis* : kakelvers, 100% lokaal, verkocht in dozen van 6 of 12 stuks. Gelegd door kippen die enkel plantaardig voer krijgen en genieten van 30 hectare vrijheid.

SMELT VOOR ONS
ASSORTIMENT
GERIJPTE KAZEN,

Louis

Stel je eigen schotel samen met Franse brie, gepaneerde oude kaas, een blok emmentaler, geitenkaas, Tomme Blanche, cambozola en pecorino voor liefhebbers van Italiaanse smaken.

MINI-WORSTJES geglaceerd met honing

 Makkelijk  5 min  10 min  4

- 300 g kleine chipolata- of cocktailworstjes
- 2 el honing
- 1 el graanmosterd
- 1 el sojasaus
- 1 el olie

1. Verhit de olie in een koekenpan en bak de miniworstjes op matig vuur bruin.
2. Vermeng de honing, mosterd en sojasaus in een kommetje.
3. Giet dit mengsel over de worstjes en laat ze verder bakken op laag vuur. Wentel ze regelmatig door de saus.
4. Laat een paar minuten karamelliseren tot ze mooi gelakt zijn.
5. Serveer warm met houten prikkers.



Deze lichte en verfijnde prosecco Villa Varago brengt de rijkdom van de druivensoort Glera, met zijn appel- en peeraccenten, perfect tot uitdrukking. De levendige, fruitige bubbels zijn het lekkerst op 6 °C, in een hoog champagneglas dat de verfijnde belletjes respecteert.

Pssst...
Ontdek onze lekkernijen
op pagina 24!

PANCAKES

EEN MUST OP JE BRUNCHTAFEL

Wat is een brunch zonder luchtige, goudbruine en altijd onweerstaanbare pancakes? De zoete variant laat zich vergezellen door suiker, stroop, vers fruit of een toefje slagroom. De hartige versie is dan weer overheerlijk met verse kaas, zalm of eieren. Een eenvoudige, heerlijke basis waar je eindeloos mee kunt variëren!

HARTIGE PANCAKES

zalm, avocado en verse kaas

 **Makkelijk**  15 min  10 min  4

Voor de pancakes:

- 200 g bloem
- 1 zakje bakpoeder
- 2 eieren
- 250 ml melk
- 1 snufje zout
- 1 el olijfolie

Voor de garnering:

- 4 plakjes gerookte zalm
- 1 rijpe avocado
- 100 g verse kaas (type Philadelphia)
- 1 kneepje citroen
- Peper
- Vers bieslook

1. Voor de pancakes: meng in een kom de bloem, het bakpoeder en het zout.
2. Klop er geleidelijk aan de eieren en melk door tot je een glad beslag hebt. Voeg de olijfolie toe.
3. Verhit een beetje olie in een koekenpan, schep er wat beslag in en bak de pancakes op matig vuur. Draai ze om als er belletjes aan het oppervlak verschijnen. Hou ze warm.
4. Bereid de garnering: prak de avocado en vermeng met een kneepje citroen en wat peper.
5. Bestrijk elke pancake met verse kaas en leg er een plakje gerookte zalm op, gevolgd door een schepje geprakte avocado.
6. Bestrooi met verse dille en serveer meteen.



ZOETE PANCAKES

👨‍🍳 Makkelijk 🕒 10 min 🍳 10 min 👤 4

- 200 g bloem
 - 1 zakje bakpoeder
 - 2 eieren
 - 250 ml melk
 - 1 el suiker
 - 1 snufje zout
 - 1 el gesmolten boter
 - 1 tl vanille-extract
- Voor erbij:**
- Ahornsiroop
 - Suiker

1. Meng in een kom de bloem, het bakpoeder, de suiker en het zout.
2. Voeg de eieren, de melk, de gesmolten boter en het vanille-extract toe. Meng tot een glad beslag.
3. Laat wat boter in een koekenpan smelten en giet er een schepje beslag in.
4. Laat bakken op matig vuur, tot er belletjes verschijnen op het oppervlak, draai je pancake om en laat weer bruin kleuren. Herhaal dit met de rest van het beslag.
5. Serveer warm met een klontje boter (naar smaak) en een flinke scheut ahornsiroop. Bestrooi met witte suiker.

Stroop, suiker of vers fruit ... Eet ze zoals jij ze lekker vindt!

Denk ook aan een boeketje lentebloemen, voor wat kleur en luchtigheid aan tafel!

LEKKERNIJEN VOOR PASEN



NEW!



Luchtige madeleines en schattige chocoladewafeltjes voor bij de koffie, om deze paasbrunch op een zoete noot af te sluiten.

Kleine chocoladeschatten, zacht of knapperig, voor een momentje van puur geluk bij elke hap.



Nieuw in ons assortiment: de zoete lekkernijen van Crumbel, delicatessen die ambachtelijk zijn gemaakt met verse boter en veel liefde! De favorieten van onze redactie? Dat zijn de mini-chocoladewafeltjes en de zachte mini-

madeleines met boter! Deze Belgische gebakjes zijn een feest voor je smaakpapillen. Serveer ze bij een kopje koffie of thee of sluit er je paasbrunch in schoonheid mee af.

TOP 3

VAN LENTESLAATJES!

#LENTESLAATJE

Lenteslaatjes zijn licht en kleurrijk, zitten barstensvol smaak en zorgen voor een heerlijke, verfrissende toets aan tafel. Knapperige groenten, fruit van het seizoen, kruiden ... Je kunt het zo gek niet bedenken of het kan in een slaatje!

! IN PROMO!
van 09/04 t.e.m. 15/04/2025



Maak het jezelf gemakkelijk met onze verse, kant-en-klare producten die je slaatjes in een handomdraai een grote wow-factor geven!

SLAATJE

met warme geitenkaas

Makkelijk 15 min 8 min 1

- 3 geitenkaasjes met spek errond
 - 100 g mesclun
 - 100 g peultjes
 - 50 g verse of diepgevroren erwten
 - 10 frambozen
 - 1 handvol gekaramelliseerde hazelnoten
- Voor de vinaigrette:**
- 2 el olijfolie
 - 1 el balsamicoazijn
 - 1 tl honing
 - Zout en peper

1. Bak de geitenkaasjes met hun spekjasje 3 minuten aan elke kant in een koekenpan.
2. Blancheer de peultjes 2 minuten in kokend water en laat ze afkoelen in ijswater. Doe hetzelfde met de erwten.
3. Leg de mesclun op de borden en voeg de peultjes, erwten, frambozen en hazelnoten toe.
4. Leg er de warme geitenkaasjes op, besprenkel met vinaigrette en dien meteen op.

Dichtbij



Gezellig

*Geldig in de deelnemende verkooppunten.

ZALM IN DE SPOTLIGHT!

SLAATJE

met gerookte zalm

Makkelijk 10 min 10 min 2

- 1 zakje aardappeltjes met kruiden van The Potato Chef
- 100 g gerookte zalm
- 1 el kappertjes
- 1 tl geraspte citroenschil
- Enkele radijzen

Voor de saus:

- 100 g yoghurt natuur
- 3 el fijngehakke dille
- 1 el citroensap
- Zout en peper

1. Bak de aardappelen volgens de aanwijzingen op de verpakking (10 minuten in de pan).
2. Vermeng de yoghurt, de dille en het citroensap. Breng op smaak met zout en peper.
3. Schep de lauwe aardappelen, de kappertjes, de radijzen, de citroenrasp en de gerookte zalm op borden.
4. Dien meteen op.

Zachte aardappeltjes
en de verfijning
van gerookte zalm:
geen zachter slaatje dan dit.

**! IN
PROMO!**
van 26/03 t.e.m. 08/04/2025



Ontdek het assortiment van The Potato Chef in de versafdeling! Nieuwe, heerlijke aardappelbereidingen die in geen tijd op tafel staan. Wij zijn fan van dit Belgische product!

*Geldig in de deelnemende verkooppunten.

KIP

IN DE SPOTLIGHT!

Serveer met een saus van yoghurt, tahin en citroen.



SLAATJE

met shoarmakip

Makkelijk 20 min 40 min 2

- Voor de shoarma-marinade:
- 2 kippendijen
 - 1 potje yoghurt natuur
 - 3 el citroensap
 - 1 teentje knoflook, fijngenhakt
 - 1 tl komijn
 - 1 tl gerookt paprikapoeder
 - Zout en peper
 - 1 el olijfolie
 - 200 g couscous
- Voor het slaatje:
- 1 rode ui, in halve ringen
 - 100 g gekookte kikkererwten
 - 1/2 komkommer, in blokjes gesneden
 - 15 kerstomaatjes, gehalveerd
 - 2 el fijngehakte munt
 - 50 g feta
 - 3 el olijfolie
 - 2 el citroensap

1. Vermeng alle ingrediënten voor de marinade en strijk er de kippendijen mee in. Laat minstens 1 uur marineren. Bak 40 minuten in de oven op 200 °C.
2. Voeg zout toe aan de couscouskorrels. Besprenkel met 2 el olijfolie en bedek met kokend water. Dek af en laat 5 minuten opzwellen. Haal de korrels uit elkaar met een vork.
3. Vermeng de couscous in een grote kom met de kikkererwten, de ui, de komkommer, de tomaten en de munt. Breng op smaak met olie en citroen. Voeg de feta toe.
4. Serveer de kippendijen op de salade, met de saus.



Laat je betoveren door dit slaatje met mediterrane smaken.

! IN PROMO!
van 02/04 t.e.m. 08/04/2025



Dichtbij



Gezellig

JE BOODSCHAPPEN IN 150 STAPPEN!

IN 150 STAPPEN WORDT ALLES MAKKELIJK!

Al 150 jaar evolueert louis delhaize jouw boodschappen met enthousiasme! In je buurtwinkel doet je je boodschappen in slechts 150 stappen en in enkele minuten, ongeacht je behoeften op dat moment. Bereid moeiteloos het avondeten, de lunch voor de kinderen, een aperitief met vrienden of zelfs een ontbijt voor je thuiswerkdag van morgen. Geniet van een snelle, authentieke en gezellige ervaring die je dagelijks leven verlicht. louis delhaize, altijd aanwezig voor je en verwelkomt je en je gezin met een glimlach!



30

Na het werk loop ik snel even binnen in de dichtstbijzijnde winkel.

Afdeling
groenten

42



Ontdek onze
videoreportage.



Voor de couscous van vanavond: merguez, wortelen, rapen... en smullen maar!

Een lekker krokant brood
en een *louis* assortiment
aan beleg voor de picknick
van de kinderen!



Afdeling
bakkerij

65



Afdeling
apero

79

Morgenavond, een
apero met vrienden!
Pinsa, kaas, olijven,
vergezeld van een
lekker fris wijntje!



113

Afdeling
wijn

AL ALTIJD AAN JE ZIJDE

Ervaar een authentieke en gepersonaliseerde klantenservice. In voortdurende evolutie met en voor jou, stellen wij contact en kwaliteit centraal in onze inzet. Elke interactie versterkt onze passie om je dagelijks te ondersteunen, voor een steeds meer persoonlijke en unieke ervaring.



150

FINISH

Authentiek



Dichtbij

Heerlijke plant-based snacks.



Snacks done properly.

✓ VEGAN

✓ GLUTENVRIJ

✓ NATUURLIJKE AROMA'S

1 WEEK

GEVARIEERD LUNCHEN!

De lunch moet altijd een moment zijn om naar uit te kijken, of je nu achter je bureau zit, thuis werkt of samen met collega's pauze neemt. Toch is het niet altijd makkelijk om gevarieerde en evenwichtige maaltijden te bedenken zonder uren in de keuken te staan.

Laat je deze week inspireren door vijf eenvoudige en betaalbare recepten, van comfortfood tot lichte maaltijden. Zo krijgt je lunchpauze elke dag een nieuwe smaak. Maak je lunch klaar, neem hem mee en smul ervan, waar je ook bent.

Verse soep & kaaskroketten



Goudbruine kaaskroketten met verfrissende en knapperige komkommer



Onze selectie verse soep van *Louis*, in België bereid met lokale ingrediënten.

Poké bowl

Laat je ook
verleiden door onze *louis*
Tiramisu met Black Cookies

DINSDAG
OP KANTOOR MET
DE COLLEGA'S

Een pokébowl is niet alleen lekker
maar ook supergezond.
Wordt het kip, zalm of tonijn?

Wraps & sap

WOENSDAG
LUNCHEN MET
DE KINDEREN

Ga voor gemak:
ieder zijn eigen
wrap en hup,
op weg naar
de hobby's!

Als vitaminesshot is er
ons vers *louis* sap
barstensvol vitamines.

Stokbrood & kaas



Ons knapperige stokbrood en onze kaas in plakjes *louis* vormen een mooie combo met soep!

Libanees brood



Op vrijdag is alles toegestaan! Trakteer jezelf op een Libanese lekkernij met onze heerlijke, kruidige *louis* Libanese broodjes.

BiFi Tijd



Pause BiFi

BEAUTY  REWARDS

BESPAAR OP JE FAVORIETE PARFUMS EN BEAUTYPRODUCTEN!

TOT
68%
KORTING



Ontdek alle details op onze website
louisdelhaize.be

Afspraak in de winkel vanaf 2 april 2025!
Spaaractie enkel geldig in de deelnemende winkels
louis delhaize.

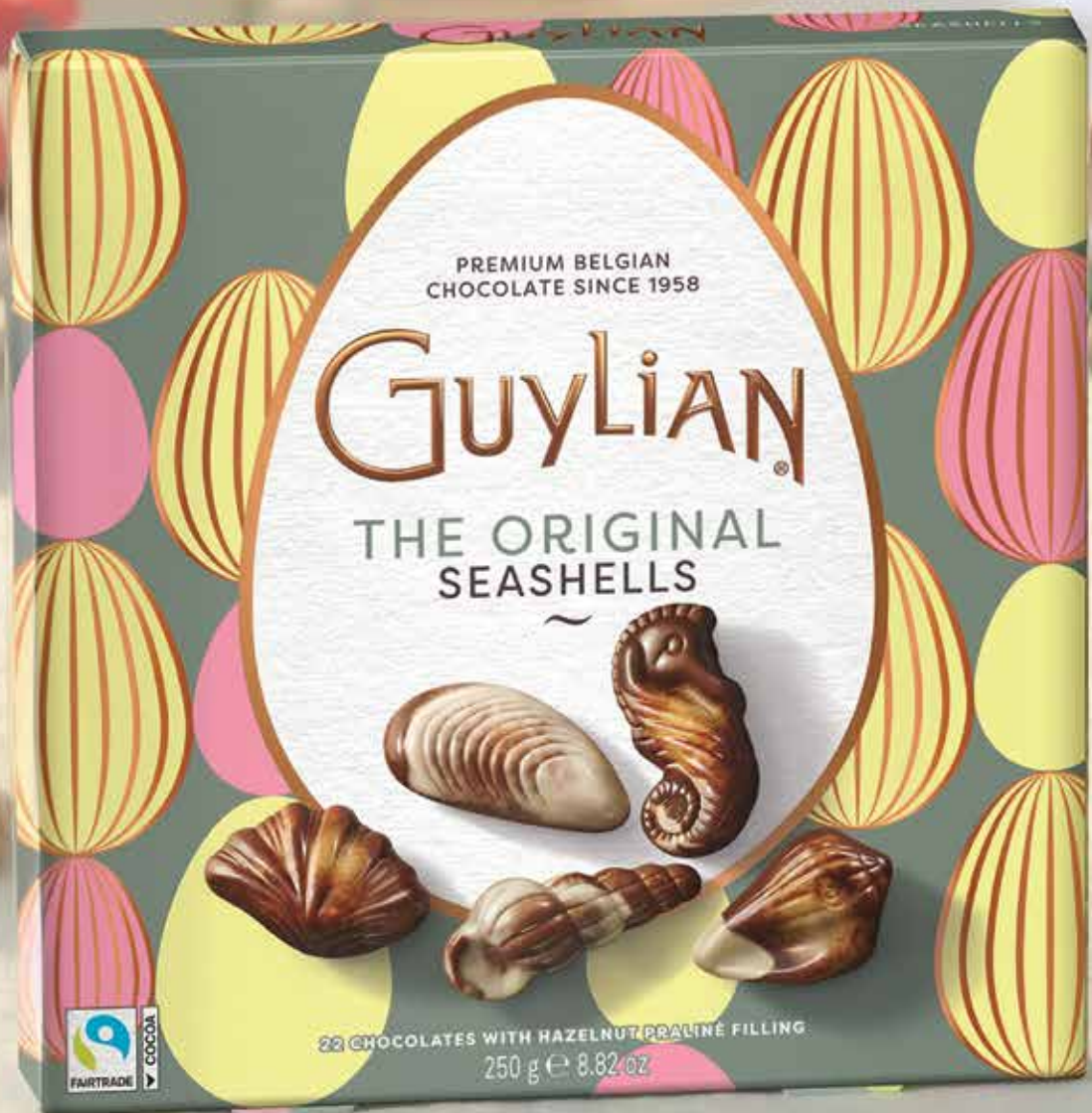
JOIN OUR WORLD OF LUXURY

Authentiek



Dichtbij

TIJD VOOR EEN HEERLIJK, EERLIJK PASEN



GEMAAKT VAN
100% FAIRTRADE CACAO