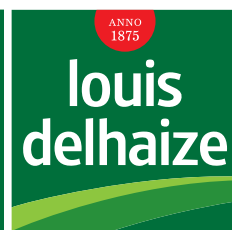


Het Mag!



ZOMER 2025

'T IS ZOMER!

HAPPY HOUR

aan het strand

PICKNICK

met *louis*

IJS EN ANDER ZOETS

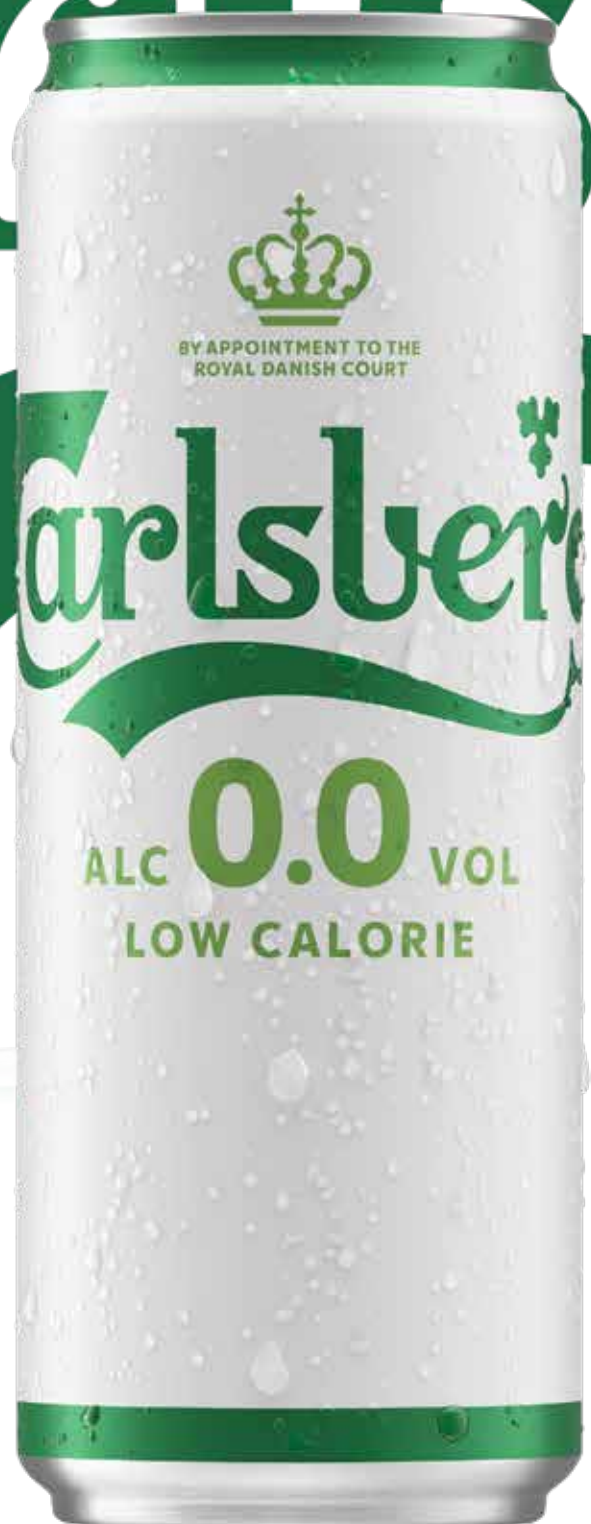
om voor te smelten!



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

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

**100% TASTE.
0.0 ALCOHOL.**





Inleiding

Het zomert weer volop! En dat betekent maar één ding: vertragen, diep ademen en lekker genieten! Een zonnestraal, een gezellige drink, een maaltijd op het terras of een leuke babbel met vrienden, meer is er niet nodig voor een instant-vakantiegevoel. Ook in het dagelijkse leven.

In de zomer zijn er van die momentjes waarop de tijd even stilstaat. Maar ook kleine pleziertjes waar we mateloos van genieten: een geïmproviseerde picknick, seizoensproducten, een onverwacht uitje ... We vergeten de tijd en volgen het ritme van ons hart en onze verlangens.

In dit nummer laten we je de zomer vieren op onze manier. Met simpele, frisse en kleurrijke recepten voor spontane etentjes. Met ideetjes om buiten te leven, in beweging te blijven en het beste uit het seizoen te halen.

Dit jaar is het een beetje een speciale zomer. We vieren onze 150ste verjaardag. Een verjaardag waar we best wel trots op zijn als we kijken naar de vele mooie verhalen, onze diensten en de hechte band met jullie.

Bedankt voor jullie trouw en tot binnenkort in jullie dichtstbijzijnde winkel.

En voor iedereen nog een fijne zomer!

Jouw louis delhaize-team

#ZOMER

#HAPPYHOUR



P06-07

#LEKKERVERS



P12



P14

#ZOMERPLEZIERTJES



P 18-23

#LOUIS'LEKKERNIEN



P 28-29

#FRISSEDANKEN



P 32-33

#PAUZEMETLOUIS



P35

MARTINI

Spritz like an
ITALIAN



Alcoholmisbruik schaadt de gezondheid.

don't to be

HAPPY HOUR

Zorg voor afwisseling en voorzie enkele basilicumblaadjes en een komkommerschijfje!



MARTINI BIANCO SPRITZ

Makkelijk 5 min 2

- 75 ml Martini Prosecco
- 50 ml Martini Bianco
- 25 ml bruisend water
- 2 aardbeien
- 1 citroen
- Verse munt

1. Giet alle ingrediënten in een wijnglas gevuld met ijsblokjes en roer.
2. Doe er munt en een citroenschijfje bij en voeg een aardbeischijfje toe. Voor een frisse, kleurrijke toets!

DEZE ZOMER

APERITIEVEN WE OP HET STRAND!

Met de voeten in het zand en een fris glas witte wijn in de hand genieten we van simpele, lekkere hapjes. Onder de zon uiteraard. Op het menu: knapperige en tegelijk zachte empanadas, heerlijke

dips, krokante groentesticks en stukjes pitabrood om mee te dippen! Meer hoeft het niet te zijn. Hier staat alles in het teken van eenvoud.



Ons recept voor empanadas met tonijn vind je in ons digitale mag!

HUMMUS VAN WITTE BONEN

& gegrilde maïs

Makkelijk 10 min 5 min 4 - 6

- 250 g gekookte witte bonen
- 1 klein knoflookteentje
- 2 el tahini (sesampuree)
- 1 el citroensap
- 2 el olijfolie
- Peper en zout
- Pitabrood of ander brood om mee te dippen
- Voor de maïs
- 80 g maïskorrels (uitgelekt)
- 1 el paprikapoeder
- 3 el olijfolie
- Zout

1. Laat de witte bonen uitlekken en spoel af.
2. Meng in een blender de bonen, knoflook, tahini, het citroensap, 2 el olijfolie en een snufje zout en peper. Mix tot een gladde massa.
3. Verhit de olijfolie in een pan. Voeg de uitgelekte maïs en het paprikapoeder toe en rooster 5 minuten tot de maïs goudbruin is.
4. Schep de hummus in een mooie kom en versier met de gegrilde maïs.

HAPPY HOUR

DIP VAN SARDINES met dragon

👉 Makkelijk 🕒 10 min 👤 4 - 6

- 2 blikjes sardines in olijfolie
- 100 g verse kaas (Philadelphia of soortgelijk)
- 1 tl mosterd
- 1 el citroensap en -rasp
- 1 kleine sjalot
- Enkele takjes verse dragon
- 1 tl gedroogde dragon
- Zout en zwarte peper

1. Laat de sardines lichtjes uitlekken.
2. Snipper de sjalot en hak de dragon fijn.
3. Prak de sardines in een kom met een vork.
4. Voeg de verse kaas, mosterd, het citroensap en -rasp, de sjalot en de verse en gedroogde dragon toe. Breng op smaak met zout en peper. Meng goed tot een gladde massa.
5. Zet in de koelkast tot het moment dat je alles serveert.

Tip

Schep de dip in gerecycleerde borden zodat je ze gemakkelijk kunt meenemen voor een picknick.

HAPPY HOUR

EEN COCKTAIL BOORDEVOL ZON EN SMAAK!

In volle zomer vormt elk moment het perfecte excuus om het glas te heffen. Frisse cocktails, homemade spreads, vrienden rond de tafel ... Het aperitief zorgt voor een heus vakantiesfeertje. De tijd gaat trager, we genieten en laten ons meeslepen

door het goudgele licht en het geluid van eindeloze gesprekken. We hebben geen oog meer voor de klok of onze agenda. We leven in het nu. Een zonnestraal, een verfrissende slok, een schaterlach ... En het leven lijkt ineens lichter.

MEDITERRANE SPREAD

paprika-feta

 **Makkelijk**  **10 min**  **15 min**  **4 - 6**

- 2 rode paprika's
- 150 g feta
- 1 el Griekse yoghurt
- 1 el olijfolie
- 1 el citroensap
- 1 klein knoflookteentje (optioneel)
- Enkele verse basilicum- of oreganoblaadjes
- Zwarte peper

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Snij de paprika's doormidden, verwijder de zaadjes en leg op een bakplaat (met de velkant naar boven). Bak 15 minuten tot het vel lichtjes donkerder wordt.
3. Laat afkoelen en verwijder het vel van de paprika's.
4. Mix de paprika's met de feta, Griekse yoghurt, olijfolie, het citroensap en de knoflook (indien gebruikt) tot een romige maar licht korrelige massa. Voeg zwarte peper toe.
5. Versier met basilicum of oregano en dien koel op.

Snelle versie: als je geroosterde paprika's in bokaal gebruikt, is je spread klaar in 5 minuten.

Tip: Bestrooi vlak voor het serveren met za'atar, paprikapoeder of chilivlokken.

SCONES MET CHEDDAR

 **Makkelijk**  **10 min**  **15 min**  **4 - 6**

- 250 g bloem
- 1 zakje bakpoeder (ongeveer 11 g)
- 50 g koude boter
- 100 g geraspte cheddar
- 150 ml melk
- 1 snufje zout
- 1 tl paprikapoeder
- Verse kaas om te serveren (cream cheese of boursin natuur)

1. Meng de bloem, het bakpoeder en het zout in een slakom.
2. Roer de in kleine stukjes gesneden boter erdoor tot je een zanderige massa krijgt.
3. Voeg de geraspte cheddar toe en giet dan geleidelijk de melk erbij tot je een glad deeg krijgt (roer er niet te veel in).
4. Bestrooi je werkblad met bloem en rol het deeg uit tot een dikte van 2 cm.
Snij cirkels uit met een uitsteekvorm of glas en leg ze op een bakplaat bedekt met bakpapier.
5. Bak 15 minuten in een oven voorverwarmd op 200°C.
6. Laat afkoelen op een rooster.
Heerlijk met smeerbare verse kaas.

NEW!

Bij louis delhaize bieden we graag de laatste nieuwigheden van onze leveranciers: ontdek hier SCHWEPPESES® Orange - Passion.





Cuvée des Trolls

VIERT ZIJN 25^{STE} VERJAARDAG!



BELGIAN BLOND BEER - ALC. 7% VOL

ALCOHOLMISBRUIK SCHAADT DE GEZONDHEID.

FRUIT van het SEIZOEN



TIP

Is je fruit overrijp?
Gooi het niet weg! Maak er ijs
mee: meng het fruit met een beetje
yoghurt of sinaasappelsap, giet in
vormpjes en stop in de diepvriezer.
Een lekker, simpel en gezond
alternatief voor industriële sorbets.

ZOMERKLASSIEKERS

Nectarines, perziken en abrikozen zijn niet alleen kleurrijk, geurig en sappig, het zijn ook de zomervruchten bij uitstek. Naast hun zoete smaak en zachte vruchtvlees bieden ze ook tal van voordelen.

Deze vruchten zijn rijk aan vitamine C, antioxidanten en bètacaroteen en zijn ideaal om de hele zomer lang fit te blijven. Ze bevatten weinig calorieën, helpen je te hydrateren dankzij hun hoge watergehalte en bevorderen

de spijsvertering met hun zachte vezels.

Je kunt ze zowel natuur als bereid eten: in fruitslaatjes, in rustieke taarten, geroosterd in de oven of in een verfrissende smoothie. Voor een flinke dosis zon op tafel!



VERS SLAATJE VAN NECTARINES

courgettes, feta en munt

Makkelijk **15 min** **4**

- 2 rijpe nectarines (of perziken)
- 1 kleine courgette (of ½ komkommer)
- 150 g feta
- 1 kleine rode ui
- 1 handvol rucola of jonge scheuten
- 1 tiental verse muntblaadjes
- 1 el citroensap
- 2 el olijfolie
- 1 el witte balsamicoazijn (of honing)
- Zout, peper van de molen

1. Maak de ingrediënten klaar: was de nectarines en de courgette. Snij de nectarines in dunne kwartjes. Snij de courgette (of komkommer) in halve maantjes. Pel de rode ui en snij hem fijn.
2. Maak de salade: doe de rucola in een grote slakom, voeg de kwartjes nectarine, de courgette en rode ui toe en bestrooi met de verkruimelde feta.
3. Maak de vinaigrette: meng in een kommetje de olijfolie, het citroensap, de witte balsamicoazijn (of een vleugje honing), zout en peper.
4. Giet de vinaigrette over de salade, leg er de verse muntblaadjes op, schep voorzichtig om en serveer koel.

**! IN
PROMO!**
van 02/07 tot 08/07/2025

ZERO VERSPILLING

Gooi de steeltjes, witte vliesjes maar ook de zaadjes niet weg! Gebruik ze in een zelfgemaakte bouillon.

Laat alles 20 tot 30 minuten sudderen in water met kruiden, een wortel of een ui. Zo krijg je een lichte, plantaardige bouillon. Ideaal voor risotto!



PAPRIKA, EEN VLEUGJE ZON OP JE BORD

Een kleurrijke groente om al je recepten op te vrolijken. Rood, groen of geel, van paprika's word je altijd blij. En ze zijn ook nog eens goed voor de gezondheid!

Met hun felle kleurtjes en sappige textuur zijn paprika's perfect voor de zomerse keuken. Ze bevatten weinig calorieën en veel water en vezels. Ze dragen bij aan een evenwichtige voeding en geven een aangenaam fris gevoel. Maar ze bevorderen ook de spijsvertering,

hydrateren op zachte wijze en geven volume aan je gerechten zonder ze zwaar te maken. In reepjes, gevuld of gemixt in hummus, ze passen bij elk recept en stimuleren de creativiteit in de keuken.

***Geldig in de deelnemende verkooppunten**



PAPRIKA'S GEVULD MET QUINOA

kikkererwten, olijven en feta

Makkelijk **20 min** **25 min** **4**

- 2 rode paprika's
- 2 gele paprika's
- 120 g quinoa
- 200 g gekookte kikkererwten (in blik, afgespoeld en uitgelekt)
- 100 g kerstomaatjes
- 80 g feta
- 1 rode ui
- 1 handvol zwarte olijven
- 1 el gehakte verse peterselie
- 1 el olijfolie
- 1 el citroensap
- Zout, peper

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Breng water aan de kook in een kookpot.
2. Snij de paprika's in de lengte doormidden. Verwijder het steeltje, de zaadjes en de witte vliesjes. Leg de helften in een ovenschaal, samen met een scheutje olijfolie. Zet 20 tot 25 minuten in de oven.
3. Kook de quinoa volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en laat afkoelen.
4. Meng in een grote slakom de afgekoelde quinoa, kikkererwten, gehalveerde kerstomaatjes, gesnipperde rode ui, olijven, verkruimelde feta en peterselie.
5. Breng op smaak met olijfolie, citroensap, zout en peper. Goed mengen.
6. Vul de lauwe of afgekoelde paprikahelften met het quinoamengsel.
7. Serveer lauw of lekker fris, zoals je wilt!

TIP

Zorg ervoor dat de aubergine niet te veel olie opneemt tijdens het koken! Bestrijk ze lichtjes met olie na het bakken in plaats van ervoor. Of stoom ze een paar minuten. Zo blijft ze lekker zacht in de mond, maar is ze ook lichter en veel minder vet.

! IN PROMO!
van 13/08 tot 19/08/2025



AUBERGINE: 1001 MANIEREN OM ERVAN TE GENIETEN

Met haar glanzende schil en zachte vruchtvlees is de aubergine een van de sterren in de zomerse keuken.

Ze is rijk aan vezels, antioxidanten (vooral in de paarse schil) en kalium en draagt bij aan een gezonde, evenwichtige voeding. Door haar zachte textuur is ze een ideaal ingrediënt voor een hele rits gerechten: in gegrilde plakken, geroosterde blokjes, gevuld in de

oven of als smeerbare kaviaar. Deze lichte, veelzijdige en smaakvolle groente wordt alleen maar lekkerder tijdens het bakken en past uitstekend bij zowel verse kruiden en tomaten als bij kaas.

***Geldig in de deelnemende verkooppunten**



AUBERGINES GELAKT MET SOJA

citroenyoghurt, munt en sesam

Makkelijk
15 min
30 min
4

- 2 grote aubergines
- 200 g Griekse yoghurt natuur
- 1 teentje knoflook
- 1 el citroensap
- 1 el tahini
- 1 el sesamzaad
- Enkele blaadjes verse munt
- Zout, peper
- Voor de laksaus:
 - 2 el sojasaus
 - 1 el honing (of ahornsiroop)
 - 1 el olijfolie
 - 1 tl rijst- of citroenzijn
 - ½ tl geraspte gember (optioneel)

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Snij de aubergines in de lengte in plakken. Kerf het vruchtvlees lichtjes in met een mes, zonder het vel te doorboren.
2. Meng alle ingrediënten voor de laksaus in een kleine kom. Bestrijk het auberginevlees royaal met de saus.
3. Leg de aubergineplakken op een met bakpapier bedekte bakplaat, met de gesneden kant naar boven. Zet 25 tot 30 minuten in de oven, tot ze mooi zacht en licht gekaramelliseerd zijn.
4. Meng de Griekse yoghurt met de gehakte knoflook, het citroensap, een snufje zout en een lepel tahini.
5. Rooster de sesamzaadjes een paar minuten zonder vetstof in een pan, tot ze lichtjes goudbruin zijn.
6. Serveer de aubergines lauw of op kamertemperatuur, overgoten met citroenyoghurt en bestrooid met gehakte munt en sesamzaadjes.

SMUL VAN DE LENTE IN DE BUITENLUCHT!

Ontdek dit recept
in digitale versie!



ZOMERSLAATJE MET LINZEN

frambozen en ricotta

Makkelijk **15 min** **20 min** **4**

- 200 g groene linzen
- 100 g verse frambozen
- 250 g ricotta
- 1 biologische citroen (schil + sap)
- 1 tl espelettepeper
- 2 handenvol jonge sla of rucola
- 30 g amandelschaafsel, licht geroosterd
- Zout en peper
- Olijfolie

1. Kook de linzen in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking, giet af en laat afkoelen.
2. Meng de ricotta met een beetje geraspte citroenschil en citroensap, de espelettepeper en een snuffje zout.
3. Meng de linzen, de jonge sla, de frambozen en het amandelschaafsel in een kom.
4. Schep quenelles van ricotta op het slaatje. Besprenkel met olijfolie en breng vlak voor het serveren op smaak met peper.

Zachte noedels,
knapperige pinda's, een
scheutje limoen ... en
verse kruiden om alles
perfect af te werken.

De perfecte balans
tussen pit en lichtheid:
sappig fruit, romige
ricotta ... meer hoeft
dat niet te zijn!

SLAATJE VAN KRIELTJES in bistrostijl

Makkelijk 20 min 15 min 4

- 500 g krielaardappelen
- 150 g feta
- 150 g gebakken kip
- 1 sucrine sla
- Enkele kerstomaatjes
- Enkele takjes peterselie
- Enkele schijfjes radijs
- Olijfolie
- Zout en peper
- Snelle pickles:
 - 1 kleine rode ui, fijngenhakt
 - 2 el appelazijn
 - 2 el water

1. Kook de krielaardappelen in water tot ze zacht zijn. Laat afkoelen en snij doormidden.
2. Maak de pickles: verhit de rode ui 5 minuten lang met de azijn, het water en de suiker. Zet aan de kant.
3. Vermeng de aardappelen, de kip, de verkruimelde feta, de radijsjes, de kerstomaatjes en de uitgelekte uienpickles.
4. Leg de blaadjes van de sucrine sla op een schaal en verdeel er de salade over.
5. Besprenkel met olijfolie, breng op smaak met zout en peper en bestrooi met fijngehakte peterselie.

Gebruik een van de blaadjes van de sucrine sla om je salade te eten. Nog lekkerder met de vingers!

Een echte zomerluxe? Een fris lapje gras en een mooi tafelkleed vol lekkers om gezellig samen van te genieten. Geen poespas, alleen smaak en gulheid. Een lauw slaatje van aardappelen en pulled chicken, noedels met sesam, een slaatje met vers fruit erbij ... Eenvoudige gerechten

die je makkelijk meeneemt en in alle rust opsmikkelt. Haal er de rieten mand bij, steek er servies en kleurrijke plastic glazen in en maak het gezellig. Zittend op het tafelkleed, een glas of vork in de hand, smul je met volle teugen van je maaltijd én het moment.

LEKKERE IDEEËN

OM MEE TE NEMEN

De volgende dag nog lekkerder, wanneer de smaken zich goed hebben vermengd.

TABOULÉ MET RODE VRUCHTEN en gehakt-courgetteballetjes

 Makkelijk  20 min  15 min  4

Voor de balletjes:

- 250 g gehakt
- 1 kleine courgette, in heel kleine blokjes gesneden
- 150 g feta
- 1 ei
- 2 el paneermeel
- 1 el olijfolie
- 1 bosje peterselie
- Peper

Voor de taboulé:

- 200 g parelcouscous
- 1 handvol aalbessen
- 1 handvol aardbeien, in plakjes
- 1 handvol frambozen
- Enkele muntblaadjes
- 1 bosje platte peterselie
- 1 el olijfolie
- 1 el citroensap
- 3 el pistachenoten
- Geraspte limoenschil

1. Meng de courgette, de verkruimelde feta, het ei, het paneermeel en het gehakt. Kruid met peper en maak kleine balletjes.
2. Bak ze in een koekenpan met een beetje olijfolie.
3. Kook de parelcouscous volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en spoel met koud water om het koken te stoppen.
4. Meng de parelcouscous in een kom met de rode vruchten, de gehakte peterselie, de munt, de pistachenoten, de olijfolie en het sap en de schil van de limoen.
5. Serveer de balletjes met de fruitige taboulé.

Al deze recepten zijn makkelijk klaar te maken, mee te nemen en op te smullen!

Zachte sandwiches, hartige muffins, groentetaart, goed gekruide balletjes ... Het zijn eenvoudige, zelfgemaakte gerechten die je in een bewaardoos steekt en waar je samen van geniet met je vingers en een servet op je schoot. De bedoeling? Lekker eten zonder er je hoofd over te breken. Deze gerechtjes hebben het allemaal. Ze zijn handig en vooral superlekker, of je ze nu eet op een dekentje in de tuin, in het park of naast een wandelpad.

Wikkel jouw sandwiches stevig in zodat ze superzacht blijven tot de picknick.



HARTIGE MUFFINS

om mee te nemen

Makkelijk 25 min 30 min 4

- 200 g bloem
- 1 zakje bakpoeder
- 3 eieren
- 100 ml melk
- 100 ml neutrale olie
- 100 g geraspte kaas
- 1 tl tijm
- Zout en peper
- Garnituur: 50 g olijven, enkele zongedroogde tomaatjes die je in stukjes sneed en 50 g spekreepjes

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Meng de bloem en het bakpoeder in een kom.
3. Doe er de eieren, de olie, de melk en tot slot de geraspte kaas bij.
4. Voeg de tijm en de garnituur toe. Breng op smaak met zout en peper.
5. Verdeel over muffinvormpjes.
6. Bak 20 minuten tot ze goudbruin zijn.

Tip: neem ze mee in de muffinvorm. Het is handig, ze behouden hun vorm en worden niet geplet tijdens het vervoer.

QUICHE ZONDER VORM

erwten en ricotta

Makkelijk 25 min 30 min 4

- 1 pak kruimeldeeg
- 150 g erwten (vers of diepgevroren)
- 150 g ricotta
- 1 ei
- 2 el room
- 1 handvol pijnboompitten
- Enkele blaadjes verse munt
- 100 g geraspte kaas
- De geraspte schil van een biologische citroen
- Zout en peper

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Meng het ei, de room, de ricotta, de geraspte kaas, de erwten, de gehakte munt en de geraspte citroenschil. Breng op smaak met zout en peper.
3. Schep het mengsel op het deeg, maar blijf 2 cm van de rand. Vouw de rand over de vulling. Bestrooi met pijnboompitten.
4. Bak 30 minuten tot de quiche goudbruin is.



Louis

IN PICKNICKMODUS

KIES MAAR UIT!

Dit heerlijke falafelslaasje zit vol smaken uit Libanon!

NEW



Een zonnig kommetje
vol frisheid voor een
snelle, evenwichtige
en heerlijke pauze.

Ons assortiment ***louis***
verandert het hele jaar door.
Wissel dus af met schijfjes
witte pens, blokjes abdikaaas,
pistachenootjes om op te knabbelen
of fingerfood. Want het hoeft niet
ingewikkeld te zijn om te smaken!

Zin in een zonnige lunch buitenshuis, zonder in de keuken te staan?

Dat is precies waar het lunchaanbod van ***louis*** om draait.
Ontdek onze drie nieuwe lunchslaatjes in de afdeling verse,
bereide gerechten! Wat wordt jouw favoriet? Het falafelslaasje,
het quinoaslaasje met feta of het Griekse slaasje? Elk kommetje
is een heerlijke en evenwichtige maaltijd om overal mee naartoe
te nemen. Perfect voor een spontane picknick, een lunchpauze
in de zon of wanneer je zin hebt in iets fris, zonder gedoe.

SPA® Touch

SPA® water met een heerlijk smaakje.

NEW



Beter drinken. Beter leven.



KLEUR JE MAALTIJD MET DE PAKJES VAN HAK



IJSDESSERTS

De nieuwe trend? Bevroren fruit met chocolade!

Aardbeien, frambozen, bosbessen of stukjes banaan ... Doop ze in gesmolten chocolade, wentel ze door yoghurt, bestrooi met zaadjes of fijnggehakte pistachenoten en laat uitharden in de koelkast of vriezer.

Het resultaat: mooie én lekkere dessertjes om koud of zelfs nog licht bevroren van te genieten. Een speels, eenvoudig en heerlijk verfrissend zomerdessert.



Ontdek de producten van franui® en een heel assortiment ijs in de diepvriesafdeling. Perfect voor kleine trekjes: op de baan, om mee te nemen of na school!

Verrassend koud, met zachte chocolade en karaktervolle bosbessen!

CHOCOLADE-BOSBESSEN-PINDAREEP

Makkelijk 15 min - Rust 30 min. in de vriezer 4

- 200 g bosbessen
- 100 g pindakaas
- 200 g pure chocolade

- 1 el neutrale of kokosolie
- 1 silicone vorm

1. Was en droog het fruit.
2. Smelt de chocolade met de olie.
3. Giet een beetje gesmolten chocolade op de bodem van een silicone vorm. Plaats 15 minuten in de vriezer.
4. Voeg een lepel pindakaas toe, leg het fruit erop en zet weer 15 minuten in de vriezer.
5. Omhul het fruit met chocolade en leg weer in de vriezer, tot je ze gaat opeten.

FROZEN YOGHURT OM TE DELEN

Makkelijk 15 min + 2 tot 3 uur in de vriezer 4

- 200 g frambozen, bosbessen of aardbeien
- 150 g Griekse yoghurt natuur
- 1 el honing
- 1 handvol verbrijzelde pistachenoten

1. Was en droog het fruit.
2. Meng de Griekse yoghurt met de honing.
3. Spreid de yoghurt uit op een vel bakpapier. Versier met het fruit en bestrooi met de pistachestukjes.
4. Zet 2 tot 3 uur in de vriezer, tot de yoghurt is opgesteven.
5. Breek in stukken en eet meteen op.

Een ijskoud melkdessert om te breken met je vingers!

AARDBEIEN EN FRAMBOZEN IN EEN JASJE VAN CHOCOLADE

Makkelijk 15 min + 30 min in de vriezer 4

- 200 g frambozen en/of aardbeien
- 200 g pure chocolade
- 1 el neutrale of kokosolie
- Spiesjes of tandenstokers

1. Was en droog het fruit en prik het op de stokjes.
2. Smelt de chocolade met de olie.
3. Doop het fruit in de chocolade.
4. Leg het fruit op een vel bakpapier en zet minstens 30 minuten in de vriezer.

Een pistache in een framboos ...
Een verrassende, knapperige twist.

louis' LEKKERNIEN

gegarandeerd plezier bij elke hap

Eclair, Berlijnse bol, koffiekoek met pudding en chocolade, bresiliennetaart ... Je vindt vast wel een excuus om te genieten van een gebakje van *louis*. Deze klassiekers van de banketbakker zijn van die pleziertjes waar je maar geen genoeg van krijgt, als nagerecht, tussendoortje of gewoon een zoete pauze tussen twee afspraken in.



Zwicht voor de
Berlijnse bollen van *louis*,
als tussendoortje
of dessert





Zacht, knapperig,
romig ... In elke hap zit
een boeiende textuur en
een vleugje nostalgie.

Onze gebakjes kregen een gloednieuwe verpakking maar zijn nog altijd even lekker!

Banketbakkerij Schamp is een favoriet van *Louis*. Ze verwent ons met een ambachtelijk assortiment dat elke dag in Marcinelle wordt bereid door gepassioneerde meesterbakkers en patissiers. Vakkennis die van generatie op generatie wordt doorgegeven, diepgewortelde Belgische waarden en een authentieke smaak in elke hap.

Producten van *Louis*

XXXTRA® FRUIT FLAVOURED BEER

GORDON
FINEST BEERS®



GORDON.
NOTHING TO PROVE.



V.U.: Anthony R. Martin • chaussée de Charleroi 591 • 1410 Waterloo • Belgium | SG06XXV

Alcoholmisbruik schaadt de gezondheid.

120 JAAR
ZUIVERHEID

OM TE ONTDEKKEN



Cérébos

DEPUIS 1902

GEAROMATISEERD WATER

Kies je verfrissende metgezel voor de zomer. De temperaturen stijgen. Dit is het ideale moment voor zelfgemaakte drankjes die dorstlessend én mooi zijn. Voor zoetekauwen is ijs thee een verfijnd alternatief dat je vooraf klaarmaakt en een kleurrijke twist geeft met seizoensfruit, een takje munt of geparfumeerde ijsblokjes. Snel klaar, makkelijk te pimpen en heerlijk om samen van te genieten. Dit worden je verkoelende bondgenoten op zwoele zomerdagen!

Blijf al genietend
gehydrateerd en profiteer
ineens ook van de
natuurlijke vitaminen van
het fruit en de kruiden.

Bij louis delhaize laten we je graag kennismaken met nieuwe producten die je pauzes verfrissen. Laat je verrassen door deze nieuwe Spa® met de aroma's van STRAWBERRY DAIQUIRI!

NEW!



OF IJSTHEE?



Licht, lekker en
verfrissend. Om mateloos
van te genieten!

ZELFGEMAAKTE IJSTHEE met perzik

Makkelijk **10 min** **2 uur rusten** **ongeveer 1 liter**

- 3 zakjes zwarte of groene thee
- 1 liter heet water (niet kokend voor groene thee: ~80°C)
- 2 tot 3 rijpe perziken
- 2 el honing of agavesiroop (optioneel)
- Enkele blaadjes verse munt (als versiering)
- Ijsblokjes

1. Laat de theezakjes 3-5 minuten trekken in heet water en haal ze er dan uit.
2. Zoet de hete thee naar smaak met honing of agavesiroop.
3. Snij de perziken in dunne partjes (naar keuze met of zonder schil) en voeg ze toe aan de karaf.
4. Laat afkoelen tot kamertemperatuur en zet minstens 2 uur in de koelkast.
5. Serveer koud, met ijsblokjes en enkele verse muntblaadjes als finishing touch.

EEN ICONISCHE COMEBACK



Te vinden in de gekoelde afdeling

3, 2, 1...LUNCH!

JE MIDDAGBOODSCHAPPEN IN 150 SECONDEN

Bij louis delhaize heb je maar 150 seconden nodig om de perfecte lunch samen te stellen. Snel, handig, lekker! Wraps, verse salades, warme gerechten om te verwarmen, sap, broodjes of brood om te beleggen ...

Kies wat je wilt. Meer niet! Minder tijd om te zoeken, meer tijd om te genieten van een echte pauze. Alleen of met collega's.

PAUZE MET

louis

JE MIDDAGBOODSCHAPPEN

IN 150

SECONDEN

SNELHEID / KEUZE / SERVICE / VERSHEID / KWALITEIT

Een zachte wrap, een knapperig slaatje of een ander heerlijk gerecht ... Welk gerecht van *louis* kies jij?

Een vitamineshot en een frisse boost, om te kiezen uit een ruime waaier aan smaken!



Vergeet die kleine zoetigheid na de lunch niet! Verwen jezelf met een franui® een van de gebakjes van *louis*



Ontdek onze videoreportage



Life is Luttiful !

NEW



**ZURE REGENBOOG MATTEN
MET FRUITSMAAK**