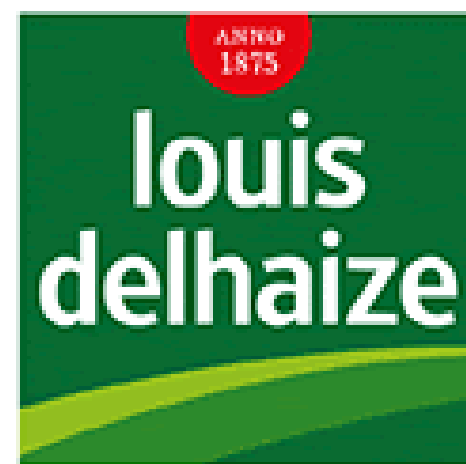


Het Mag

LENTE - ZOMER 2025



BIJ ONS VIND JE ALLES VOOR JE BBQ!

SAMEN
aperitieven

GEGRILDE GERECHTEN
voor ieders smaak

EEN BBQ-BIJGERECHT
dat de show steelt





'S WERELDS
FAVORIET



Welkom



Hoor je dat knetterende geluid? Het zijn knapperende vlammen, karamelliserende groenten en brochettes die langzaam goudbruin worden ... Barbecueën is niet gewoon eten klaarmaken. Het is een perfect excuus om samen te komen, om gezellig te smullen en van je maaltijd een waar feest te maken.

Voor dit speciale BBQ-nummer geven we je tonnen inspiratie, zodat jij aan de slag kunt gaan met grillen, marineren, pimpen en kruiden. Of je nu team houtskool, gas of elektrisch bent, of barbecuet op je balkon of in de tuin. Na dit nummer ben jij de meester van de grill.

Op het menu? Kleurrijke, eenvoudig te bereiden gerechten die verrassen en verrukken. Vegetarische opties, klassiekers in een nieuw jasje, vrolijke en verfrissende bijgerechten, een ijskoude sangria als aperitief ... En altijd die kleine twist die alles verandert.

Dus laat je inspireren, haal de tang tevoorschijn, steek de kolen aan ... en geniet volop van dit heerlijke barbecueseizoen!

Het team van louis delhaize



#GEGRILDEGROENTEN



#SLAATJES



#VLEES



#KAAS



Dichtbij



Gezellig

GEGRILDE GROENTEN

van de barbecue

De barbecue is niet alleen voor vlees. Ook groenten worden graag op de rooster gelegd. Zodra het weer warmer wordt, verwennen ze ons met een flinke dosis frisheid, kleur en creativiteit.

LEES MEER





Dichtbij



Gezellig



PRIKKEN, GRILLEN EN SMULLEN!

LEES MEER



GEMARINEERDE *louis*
VARKENSBROCHETTE
met citroen, honing en
kruiden



Makkelijk



1 h



12 min



4



Dichtbij



Gezellig

Alle gekheid op een stokje!

LEES MEER



BROCHETTES VAN KIP

met rode pesto
en gegrilde groenten



Makkelijk



10 min



15 min



4



Dichtbij



Gezellig



VLEES VAN HET SEIZOEN

DE HEERLIJKSTE

LEES MEER



Geniet van een royaal stuk rundvlees dat vers van de barbecue komt, geserveerd met een zelfgemaakte saus.



ZELFGEMAAKTE CHIMICHURRI

(kruidenmarinade)



Makkelijk



20 min



4

- 1 bosje verse bladpeterselie
- 1 kleine sjalot of 1/2 rode ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 el gedroogde oregano
- 1/2 tl rode chilivlokken (of meer naar smaak)
- Het sap van 1/2 citroen of 2 el rode wijnazijn
- 10 cl olijfolie
- Zout en peper



Tip!



Dichtbij



Gezellig



BBQ-MARINADE

voor ribbetjes



Makkelijk



20 min



4

- 3 el ketchup
- 2 el honing of bruine suiker
- 1 el mosterd
(mild of graanmosterd)
- 2 el sojasaus
- 1 el appelazijn
- 1 el neutrale olie (of olijfolie)
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- 1/2 tl knoflookpoeder
- 1/2 tl paprika- of chilipoeder (naar smaak)
- Zout en peper



Dichtbij



Gezellig



ONTDEK ONZE SMAAKMAKERS DEZE ZOMER!



Alles voor de smaak!

Elk moment vraagt om zijn eigen wijn.

ROSÉWIJN
VOOR ZONNIGE
AVONDEN
MET VRIENDEN.



Alcoholmisbruik schaadt de gezondheid

ONTDEK ONZE NIEUWE PRODUCTEN

tijdens ons wijnfestival.

Van 21 mei tot 17 juni 2025



Bijgerechten voor een geslaagde **BBQ**

LEES MEER



AARDAPPELSALADE met graanmosterd



Makkelijk



15 min



20 min



4



Dichtbij



Gezellig



KOMKOMMER op z'n Aziatisch

 **Makkelijk**

 **10 min**

 **4**



VERS EN GEBRUIKSKLAAR!

LEES MEER



NEW!

IN ONZE WINKEL!



Dichtbij



Gezellig



SLAATJES

VERS EN KLEURRIJK

LEES MEER



VENKELSALADE

appel, parmezaan en walnoten



Makkelijk



20 min



4

- 1 grote venkelknol
- 1 groene appel
(type Granny Smith)
- 1 handvol walnoten
- 100 g parmezaansnippers
- Enkele takjes dille
(of bladpeterselie)

Voor de vinaigrette:

- 2 el olijfolie
- 1 el citroensap
- 1 tl zachte mosterd
- Zout en peper



Dichtbij



Gezellig



STRACCIATELLA-SLAATJE

met kerstomaatjes, pesto en pijnboompitten



Makkelijk



25 min



4

- Een bol burrata
- 15 cl room
- 250 g kerstomaatjes
- 2 el pesto (basilicum of zelfgemaakt)
- 1 handjevol pijnboompitten
- Een paar blaadjes vers basilicum
- Olijfolie
- Zout en peper



Dichtbij



Gezellig



ASPERGES VOOR IEDERS SMAAK

LEES MEER



WITTE ASPERGES met mousselinesaus



Makkelijk



15 min



30 min



4

- 1 bundel witte asperges
- 2 eidooiers
- 120 g boter
- 1 el citroensap
- 1 snufje zout, peper
- Een paar takjeskervel of bieslook



Dichtbij



Gezellig

GROENE ASPERGES

Asperges vertes au lard
grillées au barbecue



Makkelijk



10 min



5 min



4



Tip!

Dichtbij



Gezellig



LEG EENS EEN KAAJSJE OP DE ROOSTER!



LEES MEER +



NEW

Perfect om te bakken,
zonder smelten!

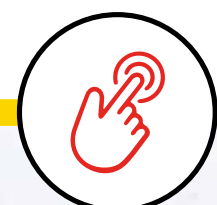
**BROCHETTES VAN
HALLOUMI**
met kerstomaatjes en
basilicum

 **Makkelijk**

 **10 min**

 **10 min**

 **4**



Dichtbij



Gezellig



Lopend, smeuïg en heerlijk verleidelijk!



CAMEMBERT VAN DE BARBECUE

met rozemarijn en honing

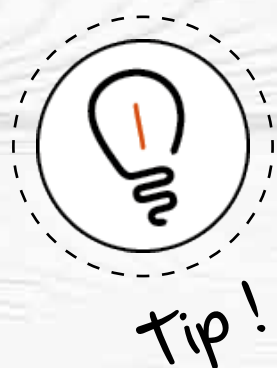
 **Makkelijk**  **5 min**
 **15 min**  **4**

- 1 camembert in een houten doosje (type Le Rustique)
- 1 el vloeibare honing
- 1 takje verse rozemarijn
- Zwarte peper van de molen
- Hoevebrood om te toasten



NIETS ZO GEZELLIG ALS APERITIEVEN

LEES MEER



Dichtbij



Gezellig

FRUITIGE RODE SANGRIA

superfris



Makkelijk



5 min



1

- 1 bag-in-box rode wijn
- 1 onbehandelde sinaasappel
- 1 onbehandelde citroen
- 1 appel (type Gala of Pink Lady)
- 1 handvol aardbeien
- 3 el rietsuiker
- 10 cl sinaasappelsap
- 5 cl cognac of triple sec
(naar smaak)
- Enkele blaadjes verse munt
- Ijsblokjes



Tip!



Dichtbij



Gezellig



JACK DANIEL'S[®]

JACK & GINGER



INGREDIENTS

5cl de Jack Daniel's Old N°7

Ginger Ale / Beer

1 quartier de citron vert

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

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.

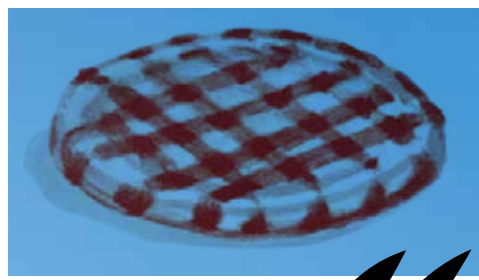
JOIN OUR WORLD OF LUXURY

Dichtbij



Gezellig





Bonne Maman[®]

WIN EEN

*Weekend
in Parijs*

VOOR JOU EN JE MAMA



EN VELE ANDERE GESCHENKEN!

*Deelname via de QR code
of op www.bonne-maman.be*

