

# Smaak van 't seizoen FEESTELIJK LEKKER

Kerststollen, tulbanden en worstenbroodjes komen in december dagelijks vers uit de oven. Plaats je decemberbestelling gemakkelijk via [www.bakkerijvanheeswijk.nl](http://www.bakkerijvanheeswijk.nl).



**Luxe kerststol**  
half: € 6,25, heel: € 12,50



**Worstenbroodjes per 6**  
€ 11,95 nu € 9,95 (6 t/m 16 dec.2023)



**Tulband**  
€ 10,50



**Fijn volkoren**  
€ 3,40 nu € 3,00 (6 t/m 30 dec.2023)

## Oliebollenkraam op oudjaarsdag



Op zaterdag 30 december en zondag 31 december kun je bij ons oliebolle kopen. Zaterdag 30 december zijn onze winkels geopend van 8.00 tot 17.00 uur. Zondag 31 december verkopen we ons eindejaarsassortiment in de oliebolle kraam van 10.00 uur tot 16.30 uur.

## Oud en Nieuw

Proef ons eindejaarsassortiment op zaterdag 30 december (winkel) of op zondag 31 december (oliebollenkraam).



Oliebol € 1,25  
10 oliebolle € 11,00



Appelbeignet  
€ 2,30



Nieuwjaarshart,  
5 stuks  
€ 3,95



Nougatine ijstaart  
€ 27,50



KERST  
2023

# DE MOOISTE TIJD VAN HET JAAR

De laatste maand van het jaar is weer aangebroken. Tijdens de feestdagen besteden we extra aandacht aan alle mensen die ons dierbaar zijn. Met lieve woorden, een heerlijk diner of gewoon een klein gebaar. Bij Bakkerij van Heeswijk halen we in december alles uit de kast zodat jij samen met je familie en vrienden kunt genieten van topkwaliteit. We wensen je een heerlijke Kerst en een gezond 2024 toe.

## De eindejaarskalender van Bakkerij van Heeswijk

December is de mooiste maand voor de bakker. We bakken stollen, tulbanden en oliebolle. Tel je met ons mee af tot de 31ste?

		<b>Woensdag</b> <b>6</b> 6 Worstbroodjes € 11,95 nu € 9,95	<b>Donderdag</b> <b>7</b> <i>De Sint vertrekt terug naar Spanje</i>	<b>Vrijdag</b> <b>8</b> 	<b>Zaterdag</b> <b>9</b> <i>Maak een winterse wandeling.</i>	<b>Zondag</b> <b>10</b> 
<b>Maandag</b> <b>11</b> 	<b>Dinsdag</b> <b>12</b> <i>Kerstkaartjes de deur uit</i>	<b>Woensdag</b> <b>13</b> 	<b>Donderdag</b> <b>14</b> 	<b>Vrijdag</b> <b>15</b> 	<b>Zaterdag</b> <b>16</b> 	<b>Zondag</b> <b>17</b> 
<b>Maandag</b> <b>18</b> 	<b>Dinsdag</b> <b>19</b> 	<b>Woensdag</b> <b>20</b> 	<b>Donderdag</b> <b>21</b> 	<b>Vrijdag</b> <b>22</b> <i>Kerstboodschappen doen.</i>	<b>Zaterdag</b> <b>23</b> <i>Nog meer Kerstboodschappen!</i>	<b>Zondag</b> <b>24</b> <i>Bakker gesloten: even rusten!</i>
<b>Maandag</b> <b>25</b> <i>Kerstmis</i>	<b>Dinsdag</b> <b>26</b> <i>2de Kerstdag</i>	<b>Woensdag</b> <b>27</b> <i>Kliekjesdag</i>	<b>Donderdag</b> <b>28</b> 	<b>Vrijdag</b> <b>29</b> 	<b>Zaterdag</b> <b>30</b> <i>Brood kopen bij de bakker.</i>	<b>Zondag</b> <b>31</b> <i>De oliebolle kraam is open!</i>

WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL

WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL



# Inspiratie



# Recepten

## PASTEITJES MET KIPPEN-RAGOUT

### Nodig:

- > 2 (beterleven) kipfilets
- > 1 kippenbouillonblokje
- > 1 bakje kastanje-champignons
- > 1 bosje bosui
- > 2 laurierblaadjes
- > 2 kruidnagels
- > peper en zout
- > half kopje bloem
- > scheutje room
- > 4 pasteibakjes
- > platte peterselie
- > 1 of 2 stokjes in kleine blokjes

### Doen:

Leg de kipfilets met de laurierblaadjes, de kruidnagel en wat peterselie in een halve liter koud water en breng aan de kook. Laat dit zo 10 minuutjes zachtjes doorkoken. Haal de kipfilets eruit en snijd ze klein. Bak in een pan met dikke bodem de bosui en champignons aan. Voeg een flinke klont boter toe en voeg, zodra de boter niet meer bruist, de bloem toe. Roer een paar minuten goed door. Voeg het kippenvlees toe. Schep er lepel voor lepel zoveel kippenbouillon bij, tot de ragout de gewenste dikte heeft. Breng op smaak met peper en zout en een scheutje room.



## HAM-KAAS-SWIRLS

### Nodig:

- > 6 croissantjes, onafgebakken
- > 12 plakken belegen of oude kaas
- > pittige mosterd
- > 12 plakken gekookte ham
- > spuitboter
- > 2 eetlepels maanzaadjes

### Doen:

Beleg een bakblik (met opstaande rand) met bakpapier. Verwarm de oven voor tot 190°C. Laat de croissantjes ontdooien en rol ze los. Rol het deeg plat met een deegroller. Snijd er zes rechthoekjes uit. Besmeer de deeglapjes met mosterd en beleg elk lapje met 2 plakken ham en 2 plakken kaas. Rol dit op en snijd elke rol in drieën (een beetje verschil in grootte maakt het speels!) Leg de rolletjes met de snijkant naar boven, dicht tegen elkaar aan, op het bakblik. Besmeer met de spuitboter en bestrooi met maanzaad. Bak de 'swirls' in ongeveer 20 minuten gaar en goudbruin.