

GOOI MAAR IN MIJN SCHOENTJE

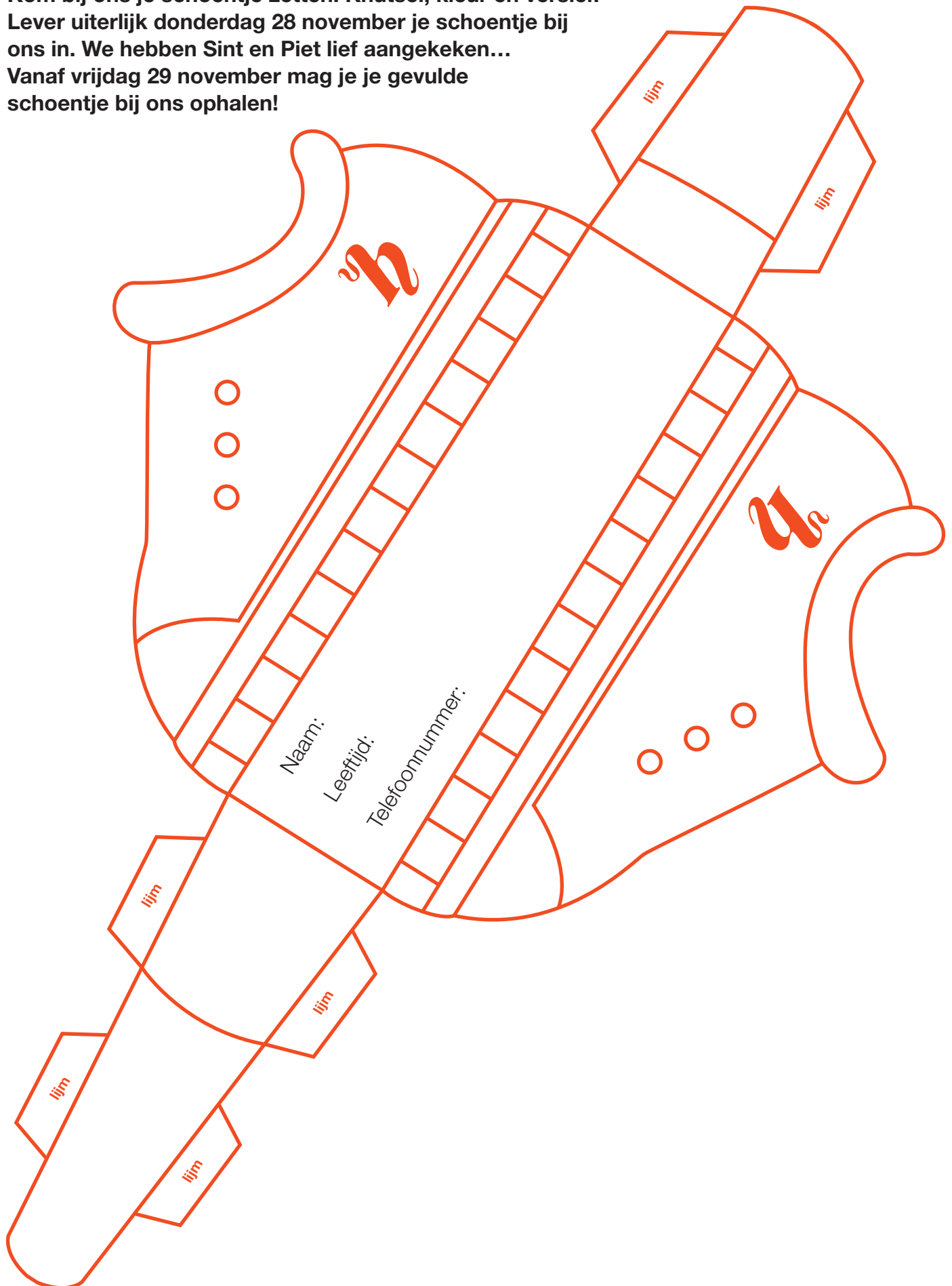
Sinterklaas is het kinderfeest bij uitstek. Bij de bakker pakken we ook dit jaar weer lekker uit. Kom gezellig naar de winkel en kom je schoentje zetten (zie p. 2). Verder bakken we natuurlijk elke dag verse speculaas en spuiten we heerlijke letters van Belgische chocolade. Zo kan Sint de schoentjes vullen.

We wensen je een heerlijke Sinterklaastijd toe!



Knutsel mee!

**Kom bij ons je schoentje zetten. Knutsel, kleur en versier.
Lever uiterlijk donderdag 28 november je schoentje bij
ons in. We hebben Sint en Piet lief aangekeken...
Vanaf vrijdag 29 november mag je je gevulde
schoentje bij ons ophalen!**



Recept

UIENSOEP MET KAAS- CROUTONS

Het ultieme comfortfood; een kom stomend hete soep. Lekker romig, hartig en door de gekarameliseerde ui een beetje zoet. Geniet van deze uiensoep met cheddar-toast.



Nodig:

- > een flinke klont boter
- > 4 (medium) uien, in grove stukken gesneden
- > 2 teentjes knoflook, fijngesneden
- > een scheut sherry
- > 2 medium aardappels, in stukjes gesneden
- > 2 takjes verse tijm, plus extra voor garnering
- > 500 ml kippenbouillon
- > 100 ml crème fraîche
- > peper, zout en een snufje nootmuskaat

VOOR DE TOASTS

- > 4 sneeën (oud) brood
- > geraspte oude kaas
- > 4 eetlepels olijfolie

Doen:

- 1** Verwarm de boter in een pan en bak de uien tot ze lichtbruin kleuren.
- 2** Voeg de knoflook toe en bak deze nog even mee. Blus af met de sherry en voeg de aardappel en tijm toe.
- 3** Roer er de bouillon en crème fraîche door en laat nog 20 minuten zachtjes koken.
- 4** Haal de takjes tijm eruit, mix alles tot een mooie gladde soep en breng op smaak met peper zout en snufje nootmuskaat.
- 5** Verwarm ondertussen de oven op 220° C, grillstand.
- 6** Snijd ondertussen de sneeën (oud) brood in blokjes en hussel ze door de olijfolie. Leg de blokjes op een bakplaat met bakpapier en bestrooi met de kaas. Grill ze tot de croutons knapperig zijn en de kaas gesmolten is.

Smaak van 't seizoen (11 november t/m 7 december 2024)



Kruidnoten uit eigen
bakkerij € 4,25



Boek van Sinterklaas-
gebakje € 3,00

Heerlijk
avondje!



Luxe
chocoladeletter

Puur, melk of witte chocolade,
ook bestelbaar in jouw letter

€ 13,95

Bereid
met kwark
uit
Bladel!



Mandarijnkwarekgebakje
€ 3,10



Pepernotengebakje
€ 3,10



Chocoladeletter
"S" klein

Melkchocolade

€ 7,45



Pepernotenvlaai
~~€ 21,90~~ nu € 18,50



Pepernotenbrood
€ 4,60



Roomboter-
amandelstaaf

€ 7,50

Aanbiedingsbroden



Gessels
granen
~~€ 4,10~~ nu € 3,80

(11 t/m 23 nov. 2024)



Dommels
donker
~~€ 4,10~~ nu € 3,80

(25 nov. t/m 7 dec. 2024)

Speculaas-
pop
€ 5,60

