

# Smaak van 't seizoen (2 januari t/m 1 februari 2025)



Bananensoes  
€ 3,10



Suikerbrood  
€ 4,60



Sneeuwvlaai  
€ 21,90 nu € 18,00



Hartenkoeken  
€ 4,20



Kersenteutje  
€ 3,10



Bolgebakje  
€ 3,10

## De volkorenweken!



Pitten-  
volkoren  
€ 4,10 nu € 3,80  
(2 t/m 4 januari)



Grof  
volkoren  
€ 3,80 nu € 3,50  
(6 t/m 18 januari)



Dommels  
donker  
€ 4,10 nu € 3,80  
(20 januari t/m 1 februari)



In januari wensen we elkaar gelukkig nieuwjaar. Geluk is niet voor iedereen vanzelfsprekend. Toch proberen wij met kleine geluksmomentjes onze klanten blij te maken. Dat kan met een lekkere boterham, maar zeker ook met een 'hoe-gaat-het-praatje' in de winkel. Koop deze maand een pakje hartenkoeken en breng een bezoekje aan iemand die dat nodig heeft. Dan maak je een ander blij én krijg je zelf ook een goed gevoel.

## Recepten

# WINTERSE HARTIGE TAAART

## MET BLOEMKOOLEN EN OUDE KAAS



### Nodig:

- > 1 rol bladerdeeg
- > 300 gr bloemkoolroosjes
- > 3 eieren
- > 100 gr mascarpone
- > 100 ml slagroom
- > 150 gr geraspte oude kaas
- > 3 takjes salie
- > 2 el mosterd
- > peper en zout

### Doen:

- 1 Verwarm de oven voor op 190°C. Vet een springvorm in met boter. Bekleed de vorm met het hartige taartdeeg. Prik met een vork over de hele bodem gaatjes. Leg een stuk bakpapier in de vorm en vul hem op met ongekookte droge bonen. Bak de bodem 20 minuten in de oven.
- 2 Maak ondertussen de vulling. Klop de eieren samen met de slagroom, mascarpone en mosterd in een mengkom tot een gladde vulling. Breng op smaak met peper en zout.
- 3 Haal de bodem uit de oven, neem de 'blinde vulling' uit de bodem en zet nog 10 minuten zonder vulling in de oven. Vul de bodem met de bloemkoolroosjes, schenk de eivulling over de bloemkoolroosjes en verdeel de kaas en blaadjes salie over de quiche. Zet nog eens 30 minuten in de oven, de quiche is klaar wanneer de vulling is gestold.

# GEROOSTERDE HONINGNOTEN

### Nodig:

- > 1 zakje granola
- > 4 eetlepels van onze honing
- > grof zeezout



### Doen:

De geroosterde honingnoten maak je heel gemakkelijk. Hussel de notenmix met de honing en een snuf grof zeezout in een kommetje. Zet een koekenpan op hoog vuur en bak de noten kort tot de honing begint te caramelliseren.

## 1 Voor een heerlijk ontbijt: MAGERE KWARK, GRANOLA EN HONINGNOTEN

Granola is sowieso een goed idee om de dag mee te beginnen, maar zo wordt het helemaal een feestje. Vul een kommetje met magere kwark, een handje granola, wat geroosterde honingnoten en vers fruit.



## 2 Voor op de borrelplank: HONINGNOTEN MET EEN WARM GEITENKAASJE

Verwarm een zacht geitenkaasje in de oven even op grillstand of schroei het kaasje met een crème brûlée brander. Rooster ondertussen de noten. Zet het direct op de borreltafel met druiven en roggeknar.

