

Smaak van 't seizoen

(5 t/m 31 januari 2026)



Granola
uit eigen bakkerij
€ 4,40 nu € 3,95



Suikerbrood
€ 4,60



Kersenteutje
€ 3,20 nu € 3,00

Hartenkoeken
(5 stuks)
€ 4,35

Chocolade-
verleiding
€ 3,10

Appelkaneel-
vlaai
€ 21,90 nu € 19,90

Spelt-
knackers
€ 4,20 nu € 3,95

De volkorenweken!

Pitten- volkoren € 4,20 nu € 3,95 (5 t/m 10 januari)	Grof volkoren € 3,90 nu € 3,70 (12 t/m 17 januari)	Dommels donker € 4,20 nu € 3,95 (19 t/m 31 januari)
---	---	--

WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL



JANUARI
2026



De beste wensen voor het nieuwe jaar!
Dat 2026 gevuld mag zijn met geluk, gezondheid en
voorspoed. Met onze hartenkoeken begin je het jaar
traditioneel gezien goed. We hebben ze dit jaar voorzien
van verschillende boodschappen, zodat jij met een
persoonlijke noot iemand blij kan maken.

WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL

Winterrecepten

KAAS-FONDUE



Nodig:

- > 1 teentje knoflook, doorgesneden
- > 300 ml droge witte wijn
- > 350 gram geraspte emmenthaler
- > 350 gram geraspte gruyère of oude kaas
- > 1 eetlepel bloem
- > een scheut port
- > nootmuskaat en peper naar smaak
- > 2 vakantiestokjes in kleine blokjes

Doen:

- 1** Smeer het pannetje in met de knoflook. Giet de wijn in de pan en verwarm deze.
- 2** Meng de bloem, nootmuskaat en peper door de geraspte kaas. Doe beetje bij beetje dit kaasmengsel bij de warme wijn en blijf goed roeren zodat het gelijkmatig smelt.
- 3** Serveer met de blokjes brood, tafelzuurtjes en een groene salade.

Naast brood is het ook lekker om groente in kaas te dippen. Denk daarbij aan cherry-tomaatjes, bleekselderij en champignons.

KNOL-SELDERIJ-SOEP



Nodig:

- > 500 gram knolselderij
- > 1 middelgrote ui
- > 2 teentjes knoflook
- > 750 ml water
- > kokosolie of olijfolie
- > 1 bouillonblokje
- > 1 blikje (400 gram) kokosmelk
- > 1 grote zoete aardappel in blokjes gesneden
- > 1 bosje bosui
- > handvol pijnboompitten
- > zwarte peper
- > zout
- > snufje kurkuma

Doen:

- 1** Snijd de ui, knoflook, knolselderij, bosui, en zoete aardappel in kleine stukjes. Bak de ui glazig en doe na een minuut de knoflook, knolselderij en de zoete aardappel erbij. Bak het mengsel 10 minuten.
- 2** Voeg hierna het water met de bouillon, kokosmelk en de kruiden toe en roer alles door elkaar. Kook het ongeveer 15 minuten en bak ondertussen de bosui in een kleine koekenpan.
- 3** Pureer de soep met de staafmixer en schenk het in kommen. Bestrooi met de gebakken uitjes en pijnboompitten.

WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL

WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL