

MENU

MA 5/1/26

Tomatensoep met balletjes



Visserspotje

Puree

DIN 6/1/26

Preisoep



Winterstoofpotje

Aardappelen

DON 8/1/26

Courgettesoep



Macaroni ham en kaas

VRIJ 9/1/26

Pompoensoep



Kipbrochette

Boontjes

Aardappelen

Vergeten groenten

Een goede definitie van vergeten groenten is er niet. Over het algemeen wordt er gedacht aan onder andere rapen, knollen en kolen. Vaak zijn dit groenten die door de aardappel vervangen zijn qua populariteit, maar die de laatste jaren toch terug hun opmars kennen. Voorbeelden van vergeten groenten zijn pastinaak, schorseneren, aardpeer, meiraap, raapstelen, koolrabi, koolraap, rammenas en postelein.

MENU

MA 12/1/26

Champignonsoep



Kalkoenrollade in
 spekslagersaus
 Groene koolstoemp

DIN 13/1/26

Broccolisoe



Spaghetti bolognaise

DON 15/1/26

Paprikasoep



Worst
 Appelmoes
 Aardappelen

VRIJ 16/1/26

Groentesoe



Goulash
 Rijst

Appels voor appelmoes

Welke appels het beste gebruikt worden voor appelmoes hangt vooral af van je smaakvoorkeur. Doorgaans is Jonagold een van de klassiekste keuzes, daar deze voor een zacht zoet eindresultaat zorgt. Wil je liever iets zuurder, dan is de Elstar een goede keuze. Liever iets zoeter, dan ga je beter voor Fuji. Heb je graag stukjes in je appelmoes, gebruik dan Boskoop appelen welke steviger zijn en blijven in warme bereidingen.

MENU

MA 19/1/26

Kervelsoep



Vol-au-vent

Puree

DIN 20/1/26

Knolseldersoep



Provençaalse burger

Gestoofde wortelen

Aardappelen

DON 22/1/26

Bouillonsoep



Stoofvlees

Kropsla en komkommer

Gebakken krieltjes

Provençaalse kruiden

Er bestaat geen standaard vaste samenstelling van Provençaalse kruiden. Elk merk maakt een andere mengeling. De basis bestaat meestal uit tijm, marjolein, rozemarijn en bonenkruid. Veel van de mixen bevatten ook lavendelbloemen, oregano, basilicum, peterselie of salie. Andere mogelijke ingrediënten zijn venkelzaad, dragon, kervel, laurier, lavas.

Experimenteer zeker zelf eens met je eigen mengeling voor een persoonlijke favoriete touch.

MENU

MA 26/1/26

Tomatensoep



Kip in currysous

Rijst

DIN 27/1/26

Courgettesoep



Worst

Rode kool

Aardappelen

DON 29/1/26

Viensoep



Macaroni ham en kaas

VRIJ 30/1/26

Zoete aardappelsoep



Kipfilet

Appelmoes

Aardappelen

Tip van de week: rode kool bereiden

Wil je bij het bereiden van verse rode kool een mooi roos-paarse kleur als resultaat? Voeg dan appel of een scheutje (rode wijn)azijn of cider toe. Het zuur zorgt voor de mooie kleur.

Wist je dat rode koolsap (kookvocht) trouwens een heel leuk materiaal is voor een scheikunde proefje basen/zuren? Voeg maar eens een zuur toe aan rode koolsap of een base (zoals afwasmiddel) en kijk welke kleurveranderingen ontstaan.