

Fantastische Feestdagen

HEERLIJK HERFST

Al het lekkers van dit seizoen

KERSTIGE KLANTEN

Warme verhalen voor de koude dagen

SMAKELIJKE FEESTDAGEN

Zo zorg je voor een feest tijdens de feestdagen!

**ALLES
VLIEGENSVLUG
VERS**

INSPIRATIE

Voor-, hoofd- en nagerechten!

 **ZORGBOODSCHAP**
Onderdeel van Boon Food Group

BACKSTAGE

Onze innovatieve supply chain

Besteltips

VOOR EEN NAJAAR ZONDER ZORGEN!

LEVERDAGEN KERST EN OUD & NIEUW

Op eerste en tweede kerstdag én nieuwjaarsdag zijn we gesloten, bestel je producten en maaltijden dus op tijd!

Leverdag

Woensdag 25 december
Donderdag 26 december
Vrijdag 27 december
Zaterdag 28 december

Woensdag 1 januari

Donderdag 2 januari
Vrijdag 3 januari

Boodschappen bestellen voor

Gesloten
Gesloten
Dinsdag 24 december
Vrijdag 27 december

Gesloten

Dinsdag 31 december
Donderdag 2 januari

Maaltijden bestellen voor

Gesloten
Gesloten
Maandag 23 december
Dinsdag 24 december

Gesloten

Maandag 30 december
Dinsdag 31 december

PLAN VOORUIT

Rondom de feestdagen is het wat drukker dan normaal. Niet alleen in onze magazijnen, maar ook op de weg. Wil je zeker weten dat jij je producten en maaltijden op tijd in huis hebt? Laat ze dan een paar dagen eerder bezorgen.

DENK DUURZAAM

We denken graag met je mee om jouw processen te verduurzamen. Door bijvoorbeeld je bestellingen te bundelen hoeven onze vrachtwagens minder vaak te rijden. Dat scheelt voor ons, voor jou en voor de planeet.

WE ZIJN ER VOOR JE

Heb je vragen of opmerkingen over boodschappen, maaltijden, bestellingen of bezorgingen? Neem dan gerust contact op met onze klantenservice.

071 - 711 43 20

INFO@ZORGBOODSCHAP.NL



Lindsay Hanhart
Klantenservice medewerkster



Toekomst BESTENDIG

De zomer bood ons bij Zorgboodschap een uitstekend moment om de balans op te maken en vooruit te blikken op de rest van het jaar. We hebben in eerdere edities van dit magazine al stilgestaan bij de vele ontwikkelingen binnen ons bedrijf, waaronder de lancering van onze nieuwe webshop. Deze verbeteringen stellen onze klanten nu in staat om sneller en overzichtelijker te bestellen, met onder andere uitgebreide allergenenoverzichten, een optimale zoekfunctie en maximale budgetbewaking. Daarnaast biedt de nieuwe webshop de mogelijkheid om tijdens het afronden van de bestelling besteladviezen te ontvangen om producten te verduurzamen of te kiezen voor krachtige, budgetvriendelijke eigen merken zoals g'woon, Melkan of Bio+.

We blijven continu werken aan het optimaliseren van onze processen om de dienstverlening naar onze klanten te verbeteren. Zo hebben we met de implementatie van Microsoft Dynamics onze bedrijfsprocessen verder gestroomlijnd, wat ons helpt om snel in te spelen op veranderingen in de vraag en verstoringen in de beschikbaarheid van producten. Dit is vooral belangrijk in een tijd waarin geopolitieke spanningen en schaarste aan grondstoffen een uitdaging blijven. Innovatieve oplossingen, zoals Slim4 voor voorraadbeheer, stellen ons in staat om onze voorraden nauwkeurig af te stemmen en te zorgen voor een betrouwbare dienstverlening.

Naast de focus op het operationele proces, kijken we ook vooruit naar de toekomst. Een belangrijk speerpunt hierin is ons nieuwbouwplan, waarin duurzaamheid centraal staat. We zijn bezig onze infrastructuur te moderniseren en deze in lijn te brengen met de nieuwste milieuvriendelijke standaarden. Daarbij hebben we ons gecommitteerd aan de Green Deal Duurzame Zorg, waarbij we onze ecologische voetafdruk willen verkleinen door onder andere energie-efficiënte systemen in te zetten en afvalstromen te verminderen.

Ook bereiden we ons voor op de Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD). Vanaf 2025 zullen wij, samen met onze moedermaatschappij de Boon Food Group, transparanter rapporteren over onze duurzaamheidsprestaties op het gebied van milieu en sociale verantwoordelijkheid. Dit biedt ons niet alleen de mogelijkheid om onze duurzaamheidsdoelstellingen helder te communiceren, maar ook om verdere stappen te zetten in het verduurzamen van onze processen. We zien deze nieuwe verplichtingen als een kans om ons verder te ontwikkelen.

We blijven ons ontwikkelen om ervoor te zorgen dat Zorgboodschap niet alleen vandaag, maar ook in de toekomst duurzaam en efficiënt opereert. Zo bouwen we samen aan een sterk en toekomstbestendig bedrijf, waarbij we onze klanten uitmuntende service blijven bieden.

Bjorn Koster
Manager Supply Chain

ZORG BOODSCHAP



Inhoud

SMAKELIJKE SINT

Alles voor een heerlijke Sinterklaas



KERSTIGE KLANTEN

Warme verhalen voor de koude dagen



CULINAIR STARTEN

Verse voorgerechten voor de feestdagen



HET KERSTDINER

De lekkerste gerechten voor de kersttafel



SFEERVOLLE TAFELS

De mooiste seretten, placemats en tête-à-têtes



44

FEESTELIJKE AFSLUITERS

Themadesserts voor de feestdagen

AFTELLEN NAAR 2025

Oud & Nieuw vieren we met de klassiekers



We hebben weer met veel zorg dit magazine samengesteld. Alleen de beste producten, handige tips en tricks én leuke inspiratie zijn goed genoeg voor onze klanten. Vind je het leuk om zelf ook, met jouw eigen gerecht en verhaal, in ons volgende magazine te komen? Geef dit aan bij je accountmanager. We komen heel graag bij je langs!

Sint spekken

ZK 200 gr

5007099

HOOR WIE KLOPT DAAR

Oud-Hollandse
pepernoten

ZK 250 gr

10021554

Stroigoed

ZK 350 gr

50025047

Mini Sinterklaas
cupcake!
DS 24 x 4 gr

10021546



Pietsen
petit fourtjes
DS 12 x 50 gr

10021558

O, KOM MAAR EENS KIJKEN!

Strooigoed, petit fours en banketletters.
Bij Zorgboodschap hebben we alles voor
't heerlijk avondje!



Mini Sinterklaas
donuts

DS 15 x 30 gr

10021556





Strooigoed
ZK 1000 gr
1504037



Strooigoed taart
8-10 PERS
10021498



Mini speculaas muffin
DS 20 x 30 gr
10021544



Sinterklaas carrotcake
DS 15 x 80 gr
10021557





**Mini kerst
soesjes**
DS 16 x 30 gr

10021232



**Mini kerst
red velvet cake**
DS 450 gr

10021562

Makkelijk, lekker en onwijs
sfeervol. Deze zoetigheden
zorgen voor een heerlijke
kerst!



**Mini kerst
cupcakes**
DS 24 x 40 gr

10021549

**Kerst tulband
gevuld**
ZK 950 gr

10021560





**Kerstboom
brownies**
DS 12 x 45 gr
10021550



**Luxe kerst
petit fours**
DS 10 x 30 gr
10021299



**Kerstboomtaart
red velvet**
12 PERS
10021524



ZOETE KERST

Deze bonbons in feestverpakking zijn leuk om weg te geven, maar ook heerlijk om gewoon op tafel te zetten.

X-mas pralines
PK 125 gr

50029980



Hamlet
BELGIUM • 1956



Assortiment

Hamlet
BELGIUM • 1956

**Pralines
kerstboom**
PK 200 gr

50070963

PRIMA PRALINES!

PRALINES - BONBONS DE CHOCOLAT
CHOCOLATES - PRALINEN
200 g e Net Wt. 7 oz



FEESTELIJK OPSTARTEN

Een selectie van onmisbare ingrediënten voor een heerlijk kerstontbijt of -brunch!



Kerststol
DS 900 gr

10021193



Sinaasappelsap
FL 1500 ML

3216245



Scones naturel
DS 40 X 63 GR

30002631



Brunch broodjes
PK 12 X 25 GR

30031838



Puur fruit jam aardbei
PT 315 GR

10156128



Mini strooisels
PK 8 ST

50031750

Kerstige
KLANTEN

WARME VERHALEN VOOR DE KOUDE DAGEN

"VOELT NIET EENS ALS WERK!"



Margareth de Bruine is Assistent Zorg en Welzijn bij **Cedrah**, locatie Hebron in Nieuwerkerk. Al 12,5 jaar doet ze dit met heel veel plezier. "Koken is gewoon een hobby voor mij en ik vind het erg leuk om dan 3 à 5 keer in de week voor de mensen hier te koken", vertelt ze. "Daarnaast houd ik me bezig met het bestellen van de boodschappen en maak ik de menu's voor mijn eigen afdeling". Margareth zorgt ervoor dat de bewoners gevarieerd eten en als er iemand jarig is mag diegene zelf bepalen wat er gegeten wordt! "Mevrouw Wisse-Van Klinken helpt voornamelijk mee in de keuken, maar ook andere bewoners helpen mij regelmatig met roeren en omdraaien in de pan", vertelt Margareth.

Mevrouw Wisse-Van Klinken helpt graag mee met het eten bereiden. "Thuis in Terneuzen kookte ze ook altijd! Koken was haar hobby, vernam ik van haar dochter". Het gerecht dat de dames samen hebben gemaakt is er dan ook een uit Mevrouw Wisse-Van Klinken haar receptenboek. "Sinaasappelsaus is echt iets van vroeger en was altijd haar favoriete gerecht om te maken". "Niet moeilijk, maar wel lekker!", vertelt Mevrouw Wisse-Van Klinken trots. Het recept heeft Margareth ontvangen van de dochter van Mevrouw Wisse-Van Klinken. "Ik kook voor deze afdeling met 8 bewoners. Ik hou daarbij veel rekening met de wensen van de bewoners. Stoofpeertjes, hutspot, geen probleem!".

Op de afdeling wordt altijd met elkaar gegeten. "Het feit dat ik er 's avonds ook bij ben zorgt op den duur voor een vertrouwd gezicht voor de bewoners. Ze herkennen me op een gegeven moment en dan volgen al snel de vragen of ze me kunnen helpen. En ik leer ook van de bewoners hier. Qua koken zijn de tips van de bewoners heel fijn. Zo kan ik het toch een beetje bereiden zoals "vroeger", vertelt ze trots.

Mevrouw Wisse-Van Klinken is 90 jaar en woont hier nu bijna een jaar. "Ik vind het fijn hier. Het is lekker rustig en er is een mooie tuin". Mevrouw Wisse-Van Klinken komt ontzettend graag buiten en geniet echt van de diertjes in de tuin en de kleine kinderen die af en toe langskomen. "Momenteel zijn de bewoners hier tussen de 57 en 101 jaar", vertelt Margareth.

Margareth heeft hiervoor in de huishouding gewerkt. "De bewoners zijn zulke schatten en ik krijg er zoveel voldoening van. Ik hou ontzettend veel van mijn werk. Soms voelt het niet eens als werk. Of ik dit voorlopig nog blijf doen? Jazeker!"

Dit najaar staat het recept van Mevrouw Wisse-Van Klinken op het menu! Dit gerecht bestaande uit kipfilet in haar eigen sinaasappelsaus (een beetje Grand Marnier, gembersiroop, maïzena en natuurlijk sinaasappelsap) en wordt gecombineerd met haricots verts omwikkeld in spek en pommes duchesse. Herinneringen die nu herleven tijdens de kerstmaaltijd.

"INMIDDELS KOKEN"

Jozé Braam en **Dyanne Dorst** zijn Medewerkers van Brasserie Hofplein op locatie In 't Opper van **Allévo** in Bruinisse. Jozé werkt hier maar liefst 36 jaar en ook Dyanne is geen onbekende hier met al 28 jaar ervaring op de locatie. "We hebben allerlei verandering en wijzigingen meegemaakt, maar wij blijven!", vertellen de dames trots.

Met z'n 6'en runnen ze de Brasserie. "Samen met kok Tjitte, die gespecialiseerd is in grote partijen, buffetten en open tafels, en een aantal vrijwilligers die hier ook al jaren komen, koken we per avond voor meestal 50 mensen. De vrijwilligers weten precies wat ze moeten doen, dus dat is een hele fijne samenwerking. Regelmatig komen ook senioren uit de buurt eten en koken we ook voor mensen van de dagopvang en huiskamers", vertellen de dames. "De bewoners van de afdelingen krijgen elke 2 weken een uitnodiging om te komen eten in de brasserie. Ze kunnen zelf laten weten wat ze willen eten en wij stemmen hier dan het menu op af. Daar kijken de mensen echt heel erg naar uit!"

Met Jozé als gastvrouw en Dyanne en Tjitte, samen met de vrijwilligers, in de keuken, hebben ze een sterk team. "Buffetten, rouwbuffetten in het stiltecentrum, themadiners; alles maken we met elkaar klaar", vertelt Jozé. "50 senioren van het eiland, 25 bewoners van de huiskamer, diners met familie; niks is ons te gek!". Alles wordt vers gemaakt. "Vroeger maakten we wel gebruik van conveniencemaaltijden, maar inmiddels koken we lekker vers", vertelt Dyanne.





WE ALLES VERS!"

"Thuis kook je ook, maar het is toch anders. Kijk wat een apparatuur we hier in de keuken hebben, zo'n steamer is echt fantastisch!", zegt Dyanne met een glimlach. "En ik leer heel veel van Tjitte". Maar ook is Google haar beste vriend in de keuken. "Even kijken hoe ik dat sausje ook alweer moet maken of hoe ik de prei lekker op smaak krijg".

De senioren die hier komen eten zijn ook dik tevreden en erg blij met het gezelschap. "Zo blij dat er een mevrouw is die regelmatig wil trakteren", vertellen de dames. "Stokvis voor de hele tafel! Ik had van mijn moeder geleerd hoe ik dat het beste kan bereiden en wij maken dat dan klaar! Een meneer trakteert weer regelmatig op witlof en spuiten. De sfeer zit er dus goed in!", vertelt Jozé trots.

Tijdens Kerst zijn we allemaal mooi gekleed en dragen we mooi corsages. "Feestelijk! vertelt Jozé". "Leuk dat het allemaal kan en we het zo kunnen doen. De keuken is echt een hele eigen afdeling en het hart van het huis. De mensen komen altijd warm binnen".

Het kerstmenu voor dit jaar bestaat uit een heerlijke garnalencocktail als voorgerecht, als hoofdgerecht een kiprollade met appel en rozijnen, stoofperen, witlof ham-kaas en aardappel croquetten. "Als nagerecht hebben we een lekker Kaatje Mossel met vanille-ijs met advocaat, chocoladesaus en slagroom. Uiteraard sluiten we de avond af met een lekker bakje koffie of thee en een kersenbonbon". Dat wordt genieten deze kerst!

"VANUIT ERVARING VERNIEUWEN"

Dave Schalker is kok bij Het Trefpunt, een activiteitencentrum van **GGZ Rivierduinen** in Alphen aan den Rijn. "Vanaf april pas, maar inmiddels al helemaal vertrouwd hier", vertelt hij. "Ik heb hiervoor altijd in de horeca gewerkt. Restaurants, hotels groot tot klein, simpel tot luxe. Qua werktijden was het gewoon niet ideaal. Hier kan ik die ervaring inzetten om anderen iets te leren over eten en drinken".

Dave begeleidt en werkt samen met de dagbesteding in de keuken. "Over het algemeen doen zij al het koken en ben ik aan het sturen", vertelt hij. Binnenkort start hij met een cursus Psychiatrie. "Dan kan ik ook de andere kant zien en de beste begeleiding bieden vanuit mijn ervaringen".

"De horecawereld is vrij hard en direct. Ik moest me hier wel wat aanpassen, maar dat ging eigenlijk vanzelf. Alles wat je de mensen hier leert en waar zij positieve energie uit halen is gewoon pure winst. De uitdaging qua koken is iets minder, omdat ik meer bezig ben met het 'opleiden', maar ik krijg er onwijs veel voldoening uit".

Hij houdt zich ook bezig met het maken van de menu's. "Vooral samen met mijn leidinggevende, maar ik heb wel de vrijheid om hier en daar wat aan te passen of af te stemmen op en met de cliënten. Samen met de dagbesteding koken we voor zo'n 50 cliënten. Elke dag is er een keuzemenu met 2 keuzes en natuurlijk hebben we ook te maken met diëten en allergieën. Dan kijk ik met de cliënten hoe we dat zo goed en secuur mogelijk kunnen aanpakken", vertelt hij. Vanuit zijn ervaring brengt Dave langzaam vernieuwing in de keuken.

Er is nog meer qua dagbesteding in Het Trefpunt. De cliënten kunnen hier in de tuin werken, er is een creatieruimte waar ze dingen kunnen maken, houtbewerking, een muziekkamer met allerlei instrumenten en een computerkamer. "De meeste cliënten willen nooit meer weg hier!", grapt Dave.

"Alles wordt hier vers gekookt, maar de cliënten doen echt het meeste werk. Af en toe ben ik zelf ook graag bezig, maar in principe doen zij alles". En hoe ziet de Kerst er bij jullie uit? "Donderdag voor Kerst maken we hier een heel kerstdiner, zijn de tafels mooi gedekt en pakken we echt uit".

Voor de aanstaande feestdagen maakt Dave samen met de cliënten als dessert een heerlijke speculaasparfait met stoofpeertjes, kersen, dulce de leche, speculoospasta en slagroom. "Dat verzinnen we dan met elkaar". Vind je dat dan nog spannend? "Mij krijg je niet gek hoor, stressen duurt langer!".



 **GGZ Rivierduinen**
Het begint bij begrip

"WE HEBBEN HIER ALLES!"



Angela Blom en **Corintha van Gils** zijn Medewerksters Dorpsplein en Winkel bij Verpleeghuis Oudshoorn van **Alrijne** in Alphen aan den Rijn. "Vanmorgen ben ik 07.00 uur begonnen hier in de winkel", vertelt Angela. "Het is een winkel voor de medewerkers en bewoners van de kleinschalige woonafdelingen. Hier bestellen we het eten, maar ook de normale boodschappen zoals koekjes, brood en melk".

Angela werkt al 12,5 jaar in Oudshoorn. "Ik ben begonnen als gastvrouw toen dit nodig was in de nieuwbouw. In eerste instantie voor 5 maanden, maar dat is 12,5 jaar geworden!", vertelt ze. Corintha werkt hier 7,5 jaar. Haar horeca-ervaring kan ze hier goed toepassen. "Vroeger hebben we een lunchroom gehad en verzorgden we catering. Daarna heb ik bij een peuterspeelzaal gewerkt en zochten ze hier destijds een voedingsassistent. Op die manier ben ik met de zorg in aanraking gekomen en rolde ik er zo in. Ik ga fluitend naar mijn werk en weer fluitend terug naar huis!", zegt Corintha met een lach.

Met kerst is het ook écht kerst in Oudshoorn. "Op kerstavond is hier het kerstdiner", vertellen de dames. "Gewoon voor het gevoel dat het echt Kerst is. Dit pakken we uiteraard luxer aan dan normaal en ook de familie is van harte welkom om aan te schuiven. We zorgen ervoor dat de partners bij elkaar zitten met de tafelindeling en we staan met z'n allen in de keuken om te zorgen voor een onvergetelijk diner".

Maar niet alleen tijdens kerst wordt er hier uitgepakt. "We organiseren regelmatig themadiners en high tea's. Vaak in het teken van een bepaalde feestdag, zoals binnenkort weer een Duitse Avond.

En dat is precies zoals je denkt dat het is; met lederhosen, bierpullen en natuurlijk Duitse muziek. Hou de sleur buiten de deur!", grappen de dames. "Ook een captain's dinner in matrozenpakjes, voor ons is niks te gek!". Is daar veel animo voor? "We stellen de mensen op de hoogte met nieuwsbrieven en posters en de opkomst is altijd groots! Ook de BBQ en aspergeavond worden altijd druk bezocht".

Een dag in de winkel is altijd leuk. "Om 07.00 uur beginnen we, dan komen de containers binnen. Elke woning krijgt een eigen kratje en dit verdelen we onder in tassen", vertelt Angela. "Daarna gaan we de producten netjes neerzetten op de planken en in de koelkasten en plaatsen we tussendoor bestellingen. Bewoners komen hier samen met de verpleging dan bijvoorbeeld zelf koekjes uitzoeken. Eigenwaarde is heel belangrijk en door zelf te kunnen winkelen, even een leverworstje halen bijvoorbeeld, draagt dat daar zeker aan bij. Pepermuntjes voor Meneer Mulder, een flesje rode wijn voor mevrouw, koekjes voor de visite; we hebben hier alles!".

WAT IS JOUW VERHAAL?

**OOK ZO'N LEUKE FOTO EN INTERVIEW IN ONS VOLGENDE MAGAZINE?
LAAT HET JE ACCOUNTMANAGER WETEN!
WE KOMEN GRAAG BIJ JE LANGS VOOR EEN KIJKJE IN DE KEUKEN
EN EEN PROFESSIONELE FOTOSHOOT.**

ULTRAVERS

en zo op tafel!

EEN AANTREKKELIJKE MAALTIJDOPLOSSING

Door te werken met ultraverse ingrediënten en een gepatenteerde verpakking is CuliSteam een aantrekkelijke maaltijdoplossing in tal van situaties. Op ieder moment van de dag kan á la minute een gezonde, smakelijke warme maaltijd worden geserveerd.



CONVENIENCE EN TOCH VERS

Verhitten, opmaken op je eigen bord en direct aan tafel! De maaltijden van CuliSteam zijn 2-3 dagen houdbaar en daardoor ultravers en vol van smaak.

INTERESSE IN HET MAALTIJDCONCEPT VAN CULISTEAM?

Scan de QR-code voor meer informatie over de bereidingswijze en inzetbaarheid.



Feestelijke
VOORGERECHTEN

DE IDEALE START VAN EEN HEERLIJK KERSTDINER

Groente CAPPUCCINO

MET ZOETE AARDAPPEL-SCHUIM

Groentebouillon
poeder
BS 900 gr
10048562

Slagroom
ongezoet
PK 200 ml
3215182



Ingrediënten voor 10 personen:

1 l groentebouillon
(zie basisrecept)
1,5 kg groentepuree
(zie basisrecept)
18 g Knorr 1-2-3
Groentebouillon poeder
150 g zoete aardappel
125 g slagroom
15 g olijfolie
1 g ras el hanout
- zout
½ st prei

Groentecappuccino

Voeg 1 liter groentebouillon toe aan de groentepuree, hierdoor ontstaat een geconcentreerde groentesoep. Voeg Knorr 1-2-3 Groentebouillon poeder om het geheel op smaak te brengen.

Espuma

Schil de zoete aardappels en snijd ze in stukjes. Kook de gesneden zoete aardappel ongeveer 10 à 15 minuten in water met wat zout tot ze gaar zijn. Verwarm ondertussen de room met de olijfolie en de ras el hanout, maar laat het niet koken. Giet de zoete aardappel af, doe de stukjes in de blender en voeg het warme roommengsel toe. Draai het geheel helemaal glad. Zeef de massa en giet deze in een sifon. Zet het mengsel onder druk met 2 gaspatronen. Houd de sifon warm door deze in een bain-marie te zetten.

Prei

Frituur de in julienne gesneden prei kort krokant in wat olie.

Opmaak

Serveer de groentesoep in glazen. Spuit er een toef zoete aardappespuma op. Garneer met gefrituurde prei.

Prei
1 ST
10149138

Zoete aardappel
ongeschild
ZK 1000 gr
10149132



**Vastkokende
aardappels**
ZK 5000 gr

10149398

Eieren biologisch
PK 6 ST

9353143

**Doperwten
extra fijn**
PT 680 gr

3229533

Mayonaise
PT 650 ml

1367099



**Zilveruitjes
zoetzuur**
PT 650 gr

1350412

**Granny Smith
appels**
BK 4 ST

10149008

**Gerookte
zalmfilet**
PK 100 gr

10003470



**Augurken
zoetzuur middel**
PT 670 gr

1349341

Mosterd
PT 250 gr

1230212

Najaars SALADES

Najaars SALADES

Verse salades! Eenvoudig zelf te maken en lekker om alvast voor te bereiden. Varieer ermee als voorgerecht of hoofdgerecht.



HUZAREN SALADE

600 gram aardappel
1 st appel (Granny Smith)
5 st augurk
1 handje zilveruien
200 gram doperwten
6-8 el mayonaise
2 tl mosterd
Plukje peterselie
6 hard gekookte eieren
Kerrie-poeder

1. Schil de aardappels en zet deze op middelhoge inductiestand of middelhoog vuur op met ruim water en wat zout.
2. Zet de eieren op in ruim koud water en kook deze voor 8 minuten.
3. Kook de aardappels ongeveer 15 minuten en voeg dan de doperwten toe en kook deze samen tot de aardappels gaar zijn.
4. In de tussentijd schil en snijd je de appel in kleine blokjes, evenals de augurk en zilveruien. De peterselie hak je fijn.
5. Giet de aardappel/doperwten af in een zeef en laat even uitstomen.
6. De aardappel en doperwten kunnen terug in de pan en stamp vervolgens met een stamper de ingrediënten fijn.
7. Voeg de eieren en de mosterd aan de mayonaise toe en prak deze met een vork fijn.
8. Spatel deze door de aardappel-doperwt puree, en voeg naar smaak extra mayonaise en kerrie-poeder toe.
9. Roer de overige ingrediënten met een spatel door de aardappel-doperwten-ei puree.

Serveertip: voor een eiwitrijke variant voeg gerookte kip toe.
Verlichttip: vegetarische eters? Begin met het recept van de huzarensalade en voeg de overige ingrediënten zoals kip of zalm later toe voor degene die dat wel willen!

AARDAPPEL-EI SALADE

600 gram aardappel
1 st appel (Granny Smith)
5 st augurk
1 handje zilveruien
200 gram doperwten
6-8 el mayonaise
2 tl mosterd
Plukje peterselie

1. Schil de aardappels en zet deze op middelhoge inductiestand of middelhoog vuur op met ruim water en wat zout.
2. Kook de aardappels ongeveer 15 minuten en voeg dan de doperwten toe en kook deze samen tot de aardappels gaar zijn.
3. In de tussentijd schil en snijd je de appel in kleine blokjes, evenals de augurk en zilveruien. De peterselie hak je fijn.
4. Giet de aardappel/doperwten af in een zeef en laat even uitstomen.
5. De aardappel en doperwten kunnen terug in de pan en stamp vervolgens met een stamper de ingrediënten fijn. Voeg mayonaise naar smaak en de mosterd toe.
6. Roer de overige ingrediënten met een spatel door de aardappel-doperwten puree.

Serveertip: voeg bij stap 6 hamblokjes of rundervlees toe.
Garneertip: gebruik kleurrijke groente en sla soorten om te garneren, zo creëer je een feestje op het bord (of in een glas).



ZALM SALADE

600 gram aardappel
1 st appel (Granny Smith)
5 st augurk
1 handje zilveruien
200 gram doperwten
6-8 el mayonaise
2 tl mosterd
Plukje peterselie
6 hard gekookte eieren
Gerookte zalm
Kappertjes
Dille

1. Schil de aardappels en zet deze op middelhoge inductiestand of middelhoog vuur op met ruim water en wat zout.
2. Zet de eieren op in ruim koud water en kook deze voor 8 minuten.
3. Kook de aardappels ongeveer 15 minuten en voeg dan de doperwten toe en kook deze samen tot de aardappels gaar zijn.
4. In de tussentijd schil en snijd je de appel in kleine blokjes, evenals de augurk, zilveruien en kappertjes. De peterselie en dille hak je fijn.
5. Giet de aardappel/doperwten af in een zeef en laat even uitstomen.
6. De aardappel en doperwten kunnen terug in de pan en stamp vervolgens met een stamper de ingrediënten fijn.
7. Voeg de eieren en de mosterd aan de mayonaise toe en prak deze met een vork.
8. Spatel door de aardappel-doperwt puree, en voeg naar smaak extra mayonaise toe.
9. Roer de overige ingrediënten met een spatel door de aardappel-doperwten-ei puree.
10. Pluk de gerookte zalm en roer extra voorzichtig door de salade.
11. Maak op smaak met peper en zout én eventueel wat citroensap.

Serveertip: gebruik een ijsknijper om leuke bolletjes te scheppen.
Verlichttip: gebruik in plaats van mayonaise, augurk, kappertjes en dille g'woon remouladesaus. Lekker en makkelijk!



Bladerdeeg

PK 450 gr

9218181

Mierikswortel

PT 140 gr

8511705

**Halfvolle
biologische melk**

PK 1000 ml

9339337

Knolselderij
1 ST

10149135



HOLLANDSE KLASSIEKER

met een twist!



*Een Hollandse klassieker,
net even anders!*

VEGA TOMPOUCE

8 plakjes bladerdeeg
Jonge veldsla
80 ml balsamicostroop
2 st knolselderij
4 st aardappel
1 st winterpeen
400 ml melk
200 ml water

1. Snijd de bladerdeeg plakjes door de helft en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Prik met een vork gaatjes om rijzen van het deeg te voorkomen.
2. Bak het bladerdeeg af volgens de verpakking.
3. Schil de knolselderij en snijd deze in blokjes. Houd een flinke hand apart. Schil de aardappel en snijd in blokjes. Kook deze met de overige knolselderij in de melk en het water gaar en stamp met de pureestamper fijn.
4. Schil de wortel en snijd mooie halve maantjes. Bak deze samen met de apart gehouden knolselderij in een koekenpan goud bruin, en blus af met een klein beetje balsamicostroop. Gebruik niet alle balsamico, bewaar wat voor de garnering.
5. Wanneer de bladerdeeg klaar is haal je deze uit de oven en laat het rustig afkoelen.
6. Als de bladerdeeg is afgekoeld kun je de tompouce gaan opbouwen.

Serveertip: drapeer de overige balsamicostroop over het gerecht.

ZALM TOMPOUCE

8 plakken bladerdeeg
400 gr gerookte zalm
6 el mayonaise
2 tl mierikswortel
1 st witlof
2 st rode uien
1 st komkommer
Jonge bladspinazie
1 st knolselderij
200 ml melk
2 st citroen

1. Snijd de bladerdeeg plakjes door de helft en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Prik met een vork gaatjes om rijzen van het deeg te voorkomen.
2. Bak het bladerdeeg af volgens de verpakking.
3. Schil de knolselderij en snijd deze in blokjes. Kook deze in de melk gaar en stamp met de pureestamper fijn.
4. Meng de mayonaise met de mierikswortel en maak op smaak met wat citroensap, peper en zout.
5. Wanneer de bladerdeeg klaar is haal je deze uit de oven en laat het rustig afkoelen.
6. Als de bladerdeeg is afgekoeld kun je de tompouce gaan opbouwen.
7. Gebruik de witlof, rode ui en komkommer als garnituur.

KIES JE VOOR VIS OF VEGA?



*Het recept voor de
aardappelpuree vind je
op p.37*

**Gedroogde
rode linzen**
PK 500 gr

50030406



**Verspakket rode
linzen soep**
DS 2x 1 ST

3232596

*Of gemakkelijk op tafel
met dit verspakket!*

Tomatenblokjes
BK 500 gr

30032256

Katenspek
PK 150 gr

9119450

Sfeer SOEPEN

Bruine bonen
PT 720 ml

3224471

Uien
NT 1000 gr

10149022

Knoflook
NT 2 ST

10149015

**Gedroogde
spliterwten**
ZK 500 gr

10149246



Erwtensoep SIZ
ZK 570 ml

1522833

*Even geen tijd?
Deze is ook gwoon lekker!*

Heerlijk om zelf te maken, maar uiteraard
ook gemakkelijk convenience te bestellen!

Sfeer SOEPEN

Ideaal in kleinere portie als voorgerecht, maar ook zeker gevuld genoeg als hoofdgerecht. Zo veelzijdig als soep zijn maar weinig gerechten!



LINZENSOEP

300 gr wortel
450 gr gedroogde rode linzen
600 ml tomatenblokjes
225 gr bleekselderij
1.5 teen knoflook
1.5 ui
1.5 theelepel komijn
1.5 theelepel paprikapoeder
snuf kaneel
1.5 groente bouillonblokje
1800 water
verse koriander
255 gr (plantaardige) yoghurt

1. Hak de ui en knoflook fijn. Verhit een beetje olie of boter in een soeppan en fruit de ui en knoflook aan. Snijd de wortel in stukjes en bleekselderij in plakjes. Voeg toe aan de pan en roerbak een paar minuten mee. Voeg het paprikapoeder, kaneel en komijn toe. Doe dan de tomatenblokjes erbij en de rode linzen. Giet het water erbij en doe het bouillonblokje er in.
2. Breng de linzensoep aan de kook en kook ongeveer 25 minuten. Pureer de soep fijn met de staafmixer. Je kunt hem wat grover laten of helemaal fijn mixen. Roer de Griekse yoghurt los en schep voor het serveren in de linzensoep en garneer met koriander.
3. Deze linzensoep is lekker als lunch maar is ook vullend als avondmaal, eventueel met wat brood of salade er bij.

ERWTENSOEP

500 gram spliterwten
1 st winterpeen
0,5 st knolselderij
2 st uien
300 gram ontbijtspek
1 st prei
3 st aardappel
2 tenen knoflook
2 liter water

1. Spoel de spliterwten af onder koud water. Snijd de ui, knoflook, winterpeen, aardappels en spek in kleine blokjes.
2. Was en snijd de prei in de lengte en snijd in halve ringen.
3. Bak in een soeppan de spekblokjes op laag vuur, zodat deze niet gaan kleuren. Voeg de groentes en de aardappel hieraan toe. Laat deze lichtjes garen en voeg dan de spliterwten toe.
4. Blus de groente af met het water en laat dit op lage inductie stand of laag vuur 3,5 uur sudderen. Let wel op, regelmatig roeren!
5. Wanneer de spliterwten gaar zijn, zal de soep dikker worden en heeft het dus hogere kans op aanbranden.
6. Je kunt de soep eventueel pureren. Maak de soep op smaak met peper en zout en eventueel een groentebouillonblokje.

Serveertip: Heerlijk met roggebrood en katenspek.

Verlichttip: Laat alleen de spliterwten sudderen, voeg na stap 6 boerensoepgroente toe en laat deze 15 minuutjes mee sudderen. Zo heeft de soep ook meer vulling!



BRUINE BONENSOEP

2 st uien
1st prei
1 st winterpeen
0,5 knolselderij
1200 gram (2 potten) bruine bonen
3 liter water
2 st kippenbouillon(blokje)
6 tomaten
4 grote aardappels

1. Snipper de ui en hak de knoflook fijn. Was en schil de knolselderij en de winterpeen en snijd de gewassen prei in de lengte door.
2. Snijd de groentes in grove stukken, deze worden later gepureerd.
3. Plaats de soeppan op inductie stand 5 of middellaag vuur. Voeg wat olie toe aan de pan en bak de ui en knoflook zonder deze te laten kleuren.
4. Voeg de groenten toe met wat zout en bak deze ongeveer 5 minuten mee. Ook deze weer bakken zonder te laten kleuren, dus houd het vuur/stand inductie laag.
5. Snijd tomaten en aardappels in blokjes en voeg toe. Blus direct af met het water en voeg de bouillonblokjes toe.
6. Giet en spoel de bruine bonen af en voeg als laatste aan de soep toe.
7. Laat dit 20 minuutjes op een lage inductie of laag vuur rustig pruttelen en pureer.
8. Breng op smaak met peper en zout.

Deze recepten zijn op basis van 8 personen, maar het ligt er natuurlijk aan hoeveel trek zij hebben en of dit enkel als voorgerecht dient!

Een onvergetelijk
DINER

DE LEKKERSTE GERECHTEN ZIE JE HIER

Zachte GROENTEN

Deze tian tover je zo op tafel en smaakt niet alleen heerlijk... Hij ziet er ook fantastisch uit!

Aubergine

1 ST

10149000

Courgette

1 ST

10149202

Tomaten

BK 500 gr

10149213

**Olijfolie
extra vierge**

FL 500 ml

3238314

Feestelijk VISPOTJE

Katwijk's vispotje

DS 8 x 120 gr

10003483



Witte wijnsaus

PK 1000 ml

10048079

Platte peterselie

ZK 75 gr

10149448

CULINAIR

met kerst

Met kerst pakken we toch even wat meer uit dan normaal. Deze gerechten zijn eenvoudig te bereiden en jouw eigen sausje maakt het helemaal af!



WITTE WIJNSAUS

1 pak Knorr witte wijnsaus
250 ml Martini Bianco
100 gram koude blokjes roomboter
1 st. ui
1 teen knoflook
Verse dragon naar smaak

1. Snipper de ui en pers de knoflook fijn.
2. Zet een pan op de middelste inductiestand of middellaag vuur. Voeg een beetje olie in de pan en fruit het uitje en de knoflook aan en laat deze licht kleuren.
3. Blus af met de Martini en laat 1/3 inkoken.
4. Voeg de Knorr witte wijnsaus toe en breng opnieuw aan de kook.
5. Voeg 100 ml room toe en zet op de laagste inductiestand of laag vuur.
6. Roer de koude roomboter blokjes 1 voor 1 tot gewenste dikte door de saus, maar verwarm niet meer.
7. Voeg dragon toe, roer nogmaals door en serveer direct.

CHAMPIGONSAUS

400 gram champignons
2 tenen knoflook
2 st. uien
2 el bloem
50 gram roomboter
250 ml kookroom
100 ml water
0,5 bouillonblokjes (kip of groente)

1. Snipper de uien en pers de knoflook fijn. Zet een steelpan op de middelste inductiestand of middellaag vuur.
2. Bak de uien en knoflook lichtjes aan, maar laat deze niet kleuren. Snijd de champignons in plakjes of partjes en bak deze even mee. Voeg wat zout, bloem en roomboter toe aan de groenten en bak deze op lage inductiestand of laag vuur mee. De bloem moet garen, maar mag niet aanbakken.
3. Blus af met de room en het water en laat 1/3 inkoken.
4. Maak op smaak met het bouillonblokjes en wat vers gemalen peper.



HARICOTS VERTS MET SPEK

600 gram sperziebonen/haricots verts
500 gram ontbijtspek (in de lengte), Italiaanse ham of pancetta

1. Snijd de topjes van de sperziebonen/haricots verts af, zodat je mooie gelijke bonen krijgt.
2. Verwarm de oven voor op 180 graden.
3. Kook de sperziebonen in ongeveer 5 minuten beetgaar.
4. Giet de boontjes af en spoel onder koud water, zo stop je de verdere garing.
5. Leg 2 plakjes spek iets overlappend naast elkaar, neem ongeveer 10-15 boontjes en rol het spek hieromheen.
6. Leg de gerolde boontjes op een met bakpapier bekleedde bakplaat en bak ze ongeveer 10 minuten af.



VARKENSHAAS WELLINGTON

4 varkenshaas
8 plakjes bladerdeeg
250 gram champignons
8 plakjes parmaham
Ei
1 tl gedroogde of verse tijm

1. Bak de varkenshaas licht aan in een koekenpak op middelste inductiestand of middelhoog vuur. Alleen dichtschroeien is voldoende, garen gebeurt later in de oven.
2. Verwarm de oven voor op 220 graden.
3. Maal de champignons fijn in een keukenmachine of snijd heel fijn. Bak de champignons in een koekenpan. Voeg de tijm toe. Bak al het vocht uit de champignons tot je een rullig resultaat hebt.
4. Neem 2 plakjes parmaham en leg overlappend naast elkaar. Schep een eetlepel champignonkruim en verdeel over de parmaham.
5. Snijd de varkenshaas in 2 gelijke delen en rol in de parmaham. Kruid de pakketjes met wat peper en leg in het midden een plakje bladerdeeg. Leg de andere plakjes over de varkenshaas pakketjes en vouw dicht. Je kunt ook een vork gebruiken om de zijanten op elkaar te drukken.
6. Leg de pakketjes op bakpapier op het ovenrooster.
7. Kluts het eitje en smeer de bovenkanten in, laat 2 minuten rusten en smeer nogmaals.
8. Bak de pakketjes af op 180 graden voor ongeveer 18-20 minuten.

CULINAIR

met kerst

Crispy bacon
PK 80 gr

10137010

Aardappelgratin
ZK 400 gr

3218423

Kiprollade
BK 5 x 80 gr

10098792

Röstirondjes
ZK 750 gr

3214039

Witlof
ZK 500 gr

10149184

Varkenshaas
ST 150 gr

10156004

Aardappels kruimig

ZK 5000 gr

10149342



Rode kool

1 ST

10149140

ONGELOFELIJKE *ovenstoof*

Appels Jonagold

BK 4 ST

10149010

OVENSTOOFSCHOTEL

AARDAPPELPUREE

1000 gram aardappels
300 ml melk
0,5 tl nootmuskaat
50 gram roomboter
Peper en zout

1. Schil de aardappels en kook deze in ruim koud water ongeveer 20 minuten.
2. Zet de melk samen met de roomboter op de laagste inductiestand of op laag vuur.
3. Wanneer de aardappels gaar zijn, giet je deze af en laat even uitstomen. Voeg melk en roomboter toe en stamp tot een fijne puree.
4. Roer de nootmuskaas, peper en zout door de puree naar smaak.

RODE KOOL

2 kg rode kool (gesneden)
3 appeltjes (Jonagold)
Kruidnagel
Laurier
Kaneel
Jeneverbessen
4 el appelazijn
200 gram suiker

1. Snijd de kolen in fijne reepjes van ongeveer 2/3 mm. Rasp of snijd de appel fijn.
2. Doe de fijn gesneden rode kool in een ruime pan met water, zout, kaneel, jeneverbes, kruidnagel en laurier en breng aan de kook. Voeg de suiker en de appelazijn toe zodra het kookt.
3. Schep de rode kool af en toe om en laat ongeveer een uur pruttelen.
4. Voeg de appel toe en laat nog een minuut of 10 mee garen.
5. Voeg naar smaak, suiker, zout en peper toe.

STOOFVLEES

4 grote uien
100 gr boter of margarine
1600 gr hacheevlees / riblappen
6 eetlepels bloem
4 blaadjes laurier
8 kruidnagels
1 el tomatenpuree
2 el appelstroop
1/3 onbijkboek

1. Snijd de riblappen in stukken van 1x1x1 cm. Kruid met veel peper en zout en bak aan in de boter.
2. Snipper de ui en voeg deze bij het vlees. Voeg de bloem en tomatenpuree toe en bak eventjes mee. Let op dat de bloem niet gaart.
3. Voeg de kruiden en de appelstroop toe en blus af met 1L water.
4. Breng aan de kook en zet op de 2de inductiestand of op laag vuur en stoof met de deksel ruim 2 uur, met af en toe roeren tussendoor.
5. Controleer of er nog voldoende vocht aanwezig is. Voeg anders water toe.
6. Laat nog een uur stoven en controleer of het vlees gaar is.
7. Zodra het vlees gaar is neem je de laurier en kruidnagel uit de pan en bind de jus met ontbijkboek.
8. Proef of de jus op smaak is en voeg eventueel peper, zout of runderbouillon toe.

Serveertip

Neem een ovenschaal en schep het stoofvlees onderin. Voeg de rode kool hier aan toe, leg rustig op elkaar zodat het niet mengt. Neem de aardappelpuree en maak met kleine schepjes of een spuitzak meerdere bolletjes bovenop. Bak dit af in de oven op 180 graden voor 10 minuten.


Hacheevlees
ZK 1000 gr

10156207



DE KERSTTAFEL





Aspen servet
3-laags
33 x 33 cm

50070945

Aspen
placemats
30 x 40 cm

50070947

Warm TAFELN

Paisley Leaves
Tête-à-tête
0,4 x 24m

50070935

Heerlijk HERFST

Paisley Leaves
servet 3-laags
33 x 33 cm

50070937

Humble trees
servet 3-laags
33 x 33 cm

50070951

O, DENNENBOOM

Humble trees
placemats
30 x 40 cm

50070953



**Rhombus Bordeaux
placemats**
30 x 40 cm

50070961

**Rhombus Bordeaux
servet 3-laags**
24 x 24 cm

50070959

Kerstige **AANKLEDING**

Appeltaart
BK 120 gr

10117228

**Erwtensoep
met rookworst**
BK 300 gr

10117194

KERST *voor iedereen*

**KERST IS VOOR IEDEREEN.
WANNEER HET KAUWEN
EN SLIKKEN MINDER GOED
GAAT ZIJN DE MAALTIJDEN
VAN APETITO DE UITKOMST.**

**DEZE IDDSI-4 GERECHTEN
ZIJN EEN FEESTJE VOOR
HET OOG! BEKIJK ONS
VOLLEDIGE ASSORTIMENT
DOOR TE ZOEKEN IN DE
ZOEKBALK OP 'APETITO'.**

**Varkenslapje,
wortel en gebakken
aardappels**

BK 340 gr

10117204

**Zalm, broccoli
en pommés duchesse**
BK 340 gr

10117206

Deftige **DESSERTS**

FEESTJES OP TAFEL

**Yoghurt Griekse
stijl**
BK 1000 gr

9352740

**Echte bakkers
speculaas**
PK 400 gr

3212239

Stoofperen
PT 580 ml

2149001

EIWITRIJKE

stoofpeer



Bavarois chipolata
CP 150 ml

10075096

**Bavarois
chocolade**
CP 150 ml

10075100

KERST
coupes



Advocaat
in knijpfles
FL 700 ml

3000702

ADVOC AATJE

toe

Bavarois advocaat
CP 150 ml

10001033

**Kersttaartje
roomijs**
12 x 120 ml

10033205

**Ijstraartje
oud & nieuw**
TR 12 x 120 ml

10033211

**Kerstboom
roomijs**
TR 12 x 110 ml

10033203

**Kerstcoupe
bavarois**
TR 12 x 130 ml

10033201

**Kersttaartje
mousse**
TR 18 x 120 ml

10033206

**CHIQUÉ
& SIMPEL**

Appelflap gesuikerd

DS 48 x 125 gr

30000894

Appelbeignets

BK 4 ST

10021092

**Oliebollen met
krenten en rozijnen**

ZK 10 ST

10021090

**Oliebollen
naturel**

ZK 10 ST

10021089

Aftellen naar
2025

OUD & NIEUW!

Onmisbaar voor 31 december en nog steeds heerlijk op 1 januari!



**Oud en Nieuw
roomijstaart**

PK 1000 ml

9217738



Oven baked paprika

ZK 150 gr

1484206



Piccolinis salami

PK 9 ST

9213791



**Champagne 0%
appel & perzik**

FL 750 ml

1582291



**Oud en Nieuw coupe
bavarois**

TR 12 x 140 ml

10033209



Kaasblokjes jong belegen

BK 165 gr

50013428

Sterren in de Zorg



Wil jij jouw bewoners trakteren op een heerlijk diner? Plaats dan **voor 31 december 2024** een bestelling met minimaal **1 omdoos** uit elk van deze 3 Knorr Professional categorieën: **soep, bouillon** en **jus** en maak kans op een bezoek van een van de sterrenchefs.

Tijdens **Sterren in de Zorg** maak je kans op een unieke ervaring: een dag lang in je eigen keuken samenwerken met een topchef. Terwijl jullie voor bewoners, cliënten en collega's het diner van hun leven bereiden, wisselen jullie tips en ideeën uit.

Voor meer informatie over deze actie en de voorwaarden scan je de QR-code of kijk op ufs.com/sterren



JE VINDT DE ACTIEPRODUCTEN GEMAKKELIJK VIA DE BANNER OP ONZE WEBSHOP!



Unilever
Food
Solutions





Zorgboodschap
Wasbeekerlaan 9
2171 AE, Sassenheim

071 - 711 4320

info@zorgboodschap.nl
www.zorgboodschap.nl

 **ZORGBOODSCHAP**
Onderdeel van Boon Food Group