

Penne Chicken Pesto

Deze lekkere pasta kan je op diverse manieren bereiden. In de pan of wok vinden wij het lekkerst. Maar je kunt ook alle ingrediënten koud verwerken en als heerlijke kant-en-klaar maaltijd verwarmen in een magnetron, turbochef of steamer.



Ingrediënten

- 300 g Penne (ref. A3)
- 100 g Kipfiletblokjes (ref. 18112)
- 25 g Pesto
- 35 g Cherry tomaatjes
- 20 g Rucola
- 10 g Parmezaan

Bereiding

verwarm de pasta in heet water.
Bak de kip, rucola en tomaat kort in olijfolie.
voeg hier de pasta en pesto aan toe
Meng en voeg zout en peper toe naar smaak.
Garneer op een bord met Parmezaan.

Stap 1



Stap 2



INKOOPPRIJS (EXCL. BTW) € 2,55

ADVIES VERKOOPPRIJS € 9,95

BRUTOWINST 72,1%

Penne Mascarpone Pollo

Deze lekkere pasta kan je op diverse manieren bereiden. In de pan of wok vinden wij het lekkerst. Maar je kunt ook alle ingrediënten koud verwerken en als heerlijke kant-en-klaar maaltijd verwarmen in een magnetron, turbochef of steamer.



Ingrediënten

- 300 g Penne (ref. A3)
- 150 g Mascarpone Rosso (ref. H25)
- 80 g Kipfiletblokjes (ref. 18112)
- 35 g Cherry tomaatjes
- 25 g Zoete puntpaprika
- 10 g verse spinazie
- 5 g Basilicum
- 5 g Parmezaan

Bereiding

verwarm de pasta in heet water.

Bak de kip in olijfolie met de verse groenten ca. 2 min.

voeg hier de saus aan toe en naar smaak zout & peper.

Meng de pasta door de saus.

Garneer op een bord met Parmezaan en basilicum.

Stap 1



Stap 2



Stap 3



INKOOPPRIJS (EXCL. BTW)

€ 2,96

ADVIES VERKOOPPRIJS

€ 11,95

BRUTOWINST

73%

Spaghetti Primavera

Deze lekkere pasta kan je op diverse manieren bereiden. In de pan of wok vinden wij het lekkerst. Maar je kunt ook alle ingrediënten koud verwerken en als heerlijke kant-en-klaar maaltijd verwarmen in een magnetron, turbochef of steamer.



Ingrediënten

- 300 g Spaghetti (ref. A15)
- 150 g Primaverasaus (ref. H23)
- 35 g Cherry tomaatjes
- 25 g Zoete puntpaprika
- 40 g Courgette
- 10 g verse spinazie
- 35 g Champignons
- 5 g Parmezaan

Bereiding

Ontdooi de pasta in heet of kokend water.
Bak de verse groenten in olijfolie ca. 3 min.
voeg hier de saus aan toe en naar smaak zout & peper.
Meng de pasta door de saus.
Garneer op een bord met Parmezaan.

Stap 1



Stap 2



Stap 3



INKOOPPRIJS (EXCL. BTW)

€ 2,36

ADVIES VERKOOPPRIJS

€ 8,95

BRUTOWINST

71,2%

Tagliatelle Carbonara

Deze lekkere pasta kan je op diverse manieren bereiden. In de pan of wok vinden wij het lekkerst. Maar je kunt ook alle ingrediënten koud verwerken en als heerlijke kant-en-klaar maaltijd verwarmen in een magnetron, turbochef of steamer.



Ingrediënten

- 300 g Penne (ref. A10)
- 150 g Carbonarasaus (ref. H8)
- 25 g Spekjes
- 35 g Champignons
- 10 g Rucola
- 10 g Parmezaan

Bereiding

ontdooi de pasta in heet of kokend water.
Bak de spekjes & champignons in olijfolie.
voeg hier de saus aan toe en de helft van de kaas.
Met een beetje pastawater de saus glad maken.
Pasta door de saus mengen en peper naar smaak.
Garneer op een bord met Parmezaan en rucola.

Stap 1



Stap 2



Stap 3



INKOOPPRIJS (EXCL. BTW) € 2,85

ADVIES VERKOOPPRIJS € 10,95

BRUTOWINST 71,7%

Bospaddenstoelen Risotto

Deze Risotto kan iedereen maken en is ook nog eens razend snel klaar. Binnen 5 min. kan je al een lekkere risotto serveren. Ideaal als side dish of hoofdgerecht.

Ingrediënten

- 250 g Risotto (ref. B13)
- 60 g Bospaddenstoelen
- 40 g Kastanje Champignons
- 40 g Parmezaanse Kaas
- 25 g Sjalot
- 5 g verse tijm en oregano
- olijfolie
- zout en peper

Bereiding

Borstel de paddenstoelen schoon en snij of scheur deze in partjes.

Snipper de sjalot en hak de kruiden.

Bak de sjalot en paddo's in olijfolie.

Voeg de verse kruiden toe.

Als de paddo's klaar zijn voeg je de risotto toe.

Op laag vuur nog ca. 1,5 minuut verwarmen.

Meng de helft van de Parmezaan door de risotto.

Voeg zout en peper toe naar smaak.

Garneer op bord met de verse kruiden en de overige Parmezaanse kaas.



INKOOPPRIJS (EXCL. BTW) € 2,98

ADVIES VERKOOPPRIJS € 10,95

BRUTOWINST 70,3%

Pastasalade Kip Pesto

Deze lekkere pastasalade is gemakkelijk om te maken, maar oh zo lekker! Bovendien is er weinig mise en place nodig om deze salade te kunnen maken.



Ingrediënten

- 150 g Penne (ref. A3)
- 80 g Kipfiletblokjes (ref. 18112)
- 25 g Pesto
- 35 g Cherry tomaatjes (gedroogd)
- 50 g Rucola
- 6st. Olijven
- 50 g Mozzarella
- 1/4 Avocado
- Basilicum
- Balsamico en olijfolie
- Zout en peper

Bereiding

Ontdooi de pasta in warm water.
Meng dit met de pesto en rucola.
Snijdt de avocado in een waaijer.
Scheur de mozzarella in stukjes.
Doe de pastamix in een diep bord of kom.
Garneer dit met de kipstukjes, tomaat, olijf, mozzarella, avocado en basilicumblaadjes.
Besprenkel met olijfolie en balsamico.
Voeg zout en peper toe naar smaak.
Extra tip: voeg nog wat pijnboompitjes toe.



INKOOPPRIJS (EXCL. BTW) € 3,39

ADVIES VERKOOPPRIJS € 12,50

BRUTOWINST 70,4%

Beef Teriyaki

Niet mokken, lekker wokken. Met dit wokgerecht zet je binnen een handomdraai een lekkere, gezonde en makkelijke maaltijd op tafel. Ideaal voor de drukke dagen want het is meestal snel klaar en vaak kun je er ook nog een lekkere berg groenten in kwijt die je al in huis hebt.



Ingrediënten

- 250 g Chinese Noodles (ref. A14)
- 80 g Beefreepjes (ref. 17111)
- 100 g Teriyakisaus (Sigaya)
- 100 g wokgroenten
- 5 g Bosui
- 2 g Sesamzaad

Bereiding

ontdooi de noodles in heet of kokend water.
wok het vlees en de groenten kort in olijfolie.
voeg hier saus aan toe.
Meng de noodles en wok nog even kort mee.
garneer in een kom met sesamzaadjes en bosui.

Stap 1



Stap 2



Stap 3



INKOOPPRIJS (EXCL. BTW) € **3,28**

ADVIES VERKOOPPRIJS € **11,95**

BRUTOWINST **70,1%**

Orange Chili Chicken

Niet mokken, lekker wokken. Met dit wokgerecht zet je binnen een handomdraai een lekkere, gezonde en makkelijke maaltijd op tafel. Ideaal voor de drukke dagen want het is meestal snel klaar en vaak kun je er ook nog een lekkere berg groenten in kwijt die je al in huis hebt.



Ingrediënten

- 250 g Chinese Noodles (ref. A14)
- 80 g Kipfiletblokjes (ref. 18112)
- 100 g Orange Chili saus (Sigaya)
- 100 g wokgroenten
- 10 g Edamame boontjes
- 5 g Bosui
- 2 g Sesamzaad

Bereiding

ontdooi de noodles in heet of kokend water.
Bak de kip en de wokgroenten kort in olijfolie.
voeg hier saus aan toe.
Meng de noodles en wok nog even kort mee.
Garneer in een kom met sesamzaadjes en bosui.

Stap 1



Stap 2



Stap 3



INKOOPPRIJS (EXCL. BTW) € **3,09**

ADVIES VERKOOPPRIJS € **11,95**

BRUTOWINST **71,8%**