

## Rode Goudreinetten

2 kg  
+  
1 kg  
**GRATIS**

Van onze vaste appelteler Verhage uit Luttelgeest komen de mooiste Goudreinetten. Dat is een stevige, zurige appel met een droge, soms wat ruwe schil. Het klokhuis is klein en heeft weinig zaad. Omdat de appel zurig en stevig is, wordt hij veel gebruikt voor producten die verhit worden. Bij gebak behoudt de appel zijn smaak en structuur. Dus heel geschikt voor de appelflappen, oliebollen, appeltaart en appelmoes. Kwaliteitsappels voor het lekkerste resultaat!

Geldig van maandag 26 t/m zaterdag 31 december 2011



✓ **Lekker**

Het produkt smaakt zoals het hoort te smaken, Vol smaak!



✓ **Eerlijk**

Bewust verbouwd met aandacht voor mens en natuur.

✓ **Gezond**

Bevat essentiële voedingsstoffen voor ons lichaam.



[www.volsmaak.nl](http://www.volsmaak.nl)

€ 1,99  
600 gram  
2e zak  
GRATIS

## Puur gemak! Verse krieltjes

Gezond, lekker en puur gemak. Dat is koken met aardappelen. De ene keer met een salade en een andere keer in een ovenschotel. Uw specialist heeft een ruime keus aardappelen in het assortiment. Deze week staat de kriel aardappel in de schijnwerpers. Bijvoorbeeld de magnetron krieltjes van L. de kock 600gr voor 1,99 + nog een zak gratis. Dat wordt smullen!



## Krieltjes met kruidenboter

### **Ingrediënten: 4 personen**

pondje kriel 2 el fijngesneden verse peterselie, 2 el fijngesneden verse bieslook, 1 teen geperste knoflook, zeezout naar smaak 50 g boter, op kamertemperatuur

### **Bereidingswijze:**

Bereid de krieltjes volgens de verpakking in de magnetron of wokpan. Roer ondertussen de peterselie, de bieslook, de knoflook en het zout door de boter. Giet de krieltjes af en laat ze iets afkoelen. Voeg de kruidenboter aan de nog warme aardappeltjes toe en schep om. Lekker met een frisse salade, bij de gourmet of met zelfgemaakte (warme) appelmoes

*Wij wensen u een gezond  
en smaakvol 2012*