

***“de lekkerste mandarijnen  
haalt u bij uw specialist”***

**€ 2,50  
18 stuks**

Het Spaanse mandarijnenseizoen is zo'n beetje afgelopen nu. Als specialist stappen we over op het ras Clementine Nour uit de streek Agadir in Marokko. De Clementine Nour wordt alleen in Marokko geteelt, heeft een prachtige dieporanje kleur, is sappig en heeft een lekkere karakteristieke mandarijnsmaak. Een mooie kwaliteit voor een gezond tussendoortje!!

Geldig van maandag 23 t/m zaterdag 28 januari 2012



**Lekker**

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



@volsmaak

**Eerlijk**

Bewust verbouwd met aandacht voor mens en natuur.

**Gezond**

Bevat essentiële voedingsstoffen voor ons lichaam.

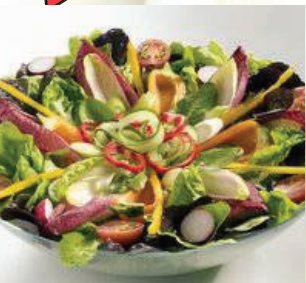


**[www.volsmaak.nl](http://www.volsmaak.nl)**

## Witlof van Kwekerij Vahl uit IJsselmuiden

Heeft een constante hoge kwaliteit en staat daarom deze week in de flyer. De smaak van witlof is licht bitter. Het is een veelzijdige groente die gemakkelijk te bereiden is. Leg de witlof in een pan met water en kook ze in 15 tot 20 minuten gaar. De nieuwste trend is roerbakken. Door het roerbakken in de wok keert de bittere smaak zich enigszins om naar zoet, waardoor ook kinderen het heel lekker vinden. Naast roerbakken kunt u witlof ook gebruiken voor bijvoorbeeld salades.

€ 0,69  
500 gram



## Witlofsalade met mandarijn

### **Ingrediënten: 4 personen**

3 struikjes witlof, 200 gram gerookte kipfilet, 2 mandarijntjes,  
1 kleine groene paprika

Voor de lauwwarme dressing: 5 el (olijf) olie, 2 el (frambozen)azijn,  
1 thl honing, zout, peper, bieslook, 4 gehakte walnoten

### **Bereidingswijze:**

Witlof wassen en in ringen snijden. Kipfilet in blokjes snijden. In een kom de kipfilet, mandarijnpartjes, witlof en de in stukjes gesneden paprika omscheppen. In een pannetje olie, azijn, honing, zout en peper tot een sausje kloppen en op een laag vuur verwarmen. Witlof over twee bordjes verdelen en de warme dressing erover schenken. Garneren met walnoten en bieslook. Vegetarische tip: Vervang de kipfilet door 150 g kaas. Op [www.de10vanwitlof.nl](http://www.de10vanwitlof.nl) staan nog veel meer tips en recepten met witlof.