

## Clementines

€ 2,98  
20 stuks

De Clementine mandarijnen uit Marokko zijn lekker en gezond in een salade of toetje en gewoon tussendoor. Ze zitten boordevol sap en toch bevatten ze maar zo'n 50 Kcal. per 100 gr. De buitenkant is diep oranje van kleur met een glad, glanzend uiterlijk. Clementines zijn zeer gemakkelijk te pellen en bijna altijd zonder pit. Om deze reden zijn ze ook wel bekend als pitloze mandarijnen

Geldig van maandag 2 t/m zaterdag 7 januari 2012



✓ **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.



*Na alle oliebollen is het weer tijd om één van de gezondste groente in de Volsmaak actie te zetten*

## **Broccoli van ons topmerk Trofee**

**€ 0,79**  
400 gram

Volgens Amerikaanse wetenschappers is broccoli zo gezond, omdat het de stof sulforafaan bevat. Deze stof gaat de veroudering van het immuunsysteem tegen door het ongedaan maken van beschadigingen veroorzaakt door vrije radicalen. De stof zit ook in: bloemkool, boerenkool, radijs, koolrabi, Chinese kool, spruitjes en witte kool.



## **Broccoli met bleekselderij en mandarijn**

### **Ingrediënten: 4 personen**

300gr bleekselderij, 500gr broccoli, 1/2 dl sinaasappelsap, zout, 3 mandarijnen, 2 el creme fraiche, nootmuskaat naar smaak.

### **Vorbereiding**

Bleekselderij wassen en de draden eraf trekken, in dunne reepjes snijden, van de broccoli de uiteinden verwijderen, roosjes snijden en stronken in stukjes snijden.

### **Bereidingswijze:**

bleekselderij, sinaasappelsap, wat water en zout, met deksel op de pan aan de kook brengen en 10 min zachtjes laten koken, broccoli toevoegen en 10 min koken. Intussen mandarijnen pellen en in partjes verdelen. Dan aan broccoli-bleekselderijmengsel 2/3 deel van mandarijn en de creme fraiche toevoegen, voorzichtig door elkaar scheppen. Evt. nootmuskaat erover strooien en de rest van mandarijn erover verdelen.