

Navel sinaasappelen van Bonaparte

€ 1,99 kilo
2e kilo
1/2 prijs

De beste sinaasappelen zijn de navelina's van Bonaparte uit de streek Valencia. De navelina is een vroege navelsinaasappel die lekker zoet smaakt. Bovenop de sinaasappel, is een 'navel' zichtbaar. Vlak hieronder zit een tweede vruchtje, Het zijn dus eigenlijk twee sinaasappels in één schil. Dit is een spontane mutatie van de plant. Dit gebeurde begin 1800. Tegelijk met deze mutatie veranderde er nog iets: de sinaasappel heeft geen pitten! En dat is leuk voor degene die hem opeet.

Geldig van maandag 16 t/m zaterdag 21 januari 2012



✓ **Lekker**

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



@volmaak

✓ **Eerlijk**

Bewust verbouwd met aandacht voor mens en natuur.

✓ **Gezond**

Bevat essentiële voedingsstoffen voor ons lichaam.



www.volmaak.nl

Sperziebonen van Van Oers

De naam sperzieboon is afgeleid van 'aspergieboontjes'. Omdat ze volgens oud-Hollands gebruik net als asperges met gesmolten boter en nootmuskaat werden opgediend.

Van Oers maakt gebruik van een exclusief ras met zeer specifieke eigenschappen. Het ras dat wordt geteeld kenmerkt zich door het ontbreken van de 'draderige' structuur en een kortere kooktijd ten opzichte van andere rassen.

€ 1,49
500 gram



Sperziebonen met mie, kip en satésaus

Ingrediënten: 4 personen

400 g mie, 3 sjalotjes gepeld en gesnipperd, 2 teentjes knoflook gepeld en gesnipperd sambal oelek, ketjap, Rasp en sap van ½ citroen, zonnebloemolie, 500 g kipfilet, 500 g gehalveerde sperziebonen, 1 paprika in stukjes, 3 bosuitjes in dunne ringetjes, zout, peper, 150 ml melk, 2 el pindakaas, 1 tl bruine suiker, Satéprikkers

Bereidingswijze:

Meng de helft van de sjalot en de knoflook met sambal, ketjap en citroen in een kom. Schenk hier een flinke scheut olie bij • Snijd de kipfilet in gelijke blokjes, roer erdoor en laat de kip marinieren. Kook de mie gaar volgens gebruiksaanwijzing. Verhit olie in een pan en fruit de rest van de sjalot. Voeg de sperziebonen en paprika toe, schep een paar keer om en blus af met een scheut water. Gaar de groente met deksel op de pan ca 10 minuten en breng op smaak met zout. voeg bosuitjes op het laatste moment toe aan de sperziebonen. Haal de kipblokjes uit de marinade en rijg ze aan de satéprikkers. Grill de kipsaté in circa 10 minuten om en om bruin. Roer melk, ketjap, sambal en pindakaas met een garde tot een gladde saus. Voeg de bruine suiker toe en breng de satésaus aan de kook tot er een mooie gladde saus ontstaat. Kijk voor een uitgebreide omschrijving op www.24kitchen.nl