

Recept kerstmenu box

Dienke, Romy, Lisa

Inhoud box:

- Lay's Chips paprika 85 gram
- Latte classic goud 8x12,5 gram
- Zachte zoute drop 100 gram
- Suiker 1 kg
- Koffiemelk cups 20 st
- Everyday spaghetti 500 gram
- Thee 20 zakjes
- Appelmoes 720 ml
- Knäckebröd 250 gram
- Gevulde koeken 400 gram
- Melkchocolade reep 100 gram
- Tomatenstukjes voor de pasta 400 gram
- Chocomelk liter
- Hagelslag melk blauw 150 gram
- Peijnenburg ontbijtkoek SINGLE 28 gram



Spaghetti rode saus met groente voor 4 personen

30 minuten bereidingstijd

Prijs voor 4 personen: €5,40

Prijs per persoon: € 1,40

Uit de doos te halen:

- Spaghetti 500 gram
- **Tomaten blokjes 400 gram**

Zelf halen bij de AH

- **Ui 100 gram - €0,30**
- **Broccoli 600 gram - €1**
- **Courgette 450 gram- €0,70**
- **Optie 1: Rundergehakt 500 gram - €3,50**
- **Optie 2: vegetarisch gehakt 400 gram - €3,20**



Bereidingswijze

1. Snipper de ui en snij de groentes in kleine blokjes. Vet daarna de pan met olijfolie/ boter in en bak het gehakt samen met de ui tot dat het gaar is.
2. Voeg vervolgens de rest van de groente toe en bak dit 7 minuten mee tot ze gaar zijn.
3. Voeg tot slot de tomaten blokjes toe aan de groentes en gehakt. Laat dit op laag vuur 5 minuten door sudderen.
4. Zet een pan water op met 2,5 Liter water in een pan en breng het aan de kook. Neem ongeveer +/- 80 gram spaghetti per persoon en kook de spaghetti volgens de verpakking.
5. Als de spaghetti klaar is laat het uitlekken en voeg daarna de saus met groentes en gehakt toe.
6. Als laatste, verdeel de spaghetti over 4 borden en eet smakelijk!

Kerst dessert Voor 4 personen

5 minuten bereidingstijd

Prijs per 4 personen: €1,50

Prijs per persoon: €0,37

Uit de box:

- Appelmoes 720 ml
- Gevulde koeken 400 ml
- Hagelslag melk 150 gram

Zelf halen bij de AH

- **Magere Franse kwark 500 ml** - €0,70 cent
- Slagroom 125 ml € 0,80



Bereidingswijze:

1. Mix 100 gram kwark per persoon samen met 100 gram per persoon slagroom door elkaar heen met een garde of mixer.
2. Verkruiemel 1 gevulde koek in kleine brokjes en stop deze als bodem in een glas.
3. Schep boven op de verkruiemelde koek 50 gram appelmoes in een glas. Schep daarboven op de helft van de kwark/slagroom mix.
4. Doe daarboven op weer 50 gram appelmoes en vervolgens daar de rest van de kwark/slagroom mix daarbovenop.
5. Tot slot, versier het toetje met hagelslag en geniet ervan!