



SAVE JE KRUIDEN

Wie graag kookt met verse kruiden, weet het: ze zijn bepaald niet onbeperkt houdbaar. Maar in deze Prepara Herb Savor-pod hou je ze tot maximaal drie weken goed. De kruidensaver past in elke koelkastdeur. Je kunt 'm ook gebruiken voor verse asperges. Kijk voor de prijs op www.brutuskookt.nl of bel 040-2222092.

WIE KOOKT VANDAAG?

Ken je de razendpopulaire pop Mr. Jummy van Sultana al? Vanaf nu kun je sparen voor een bijpassende weekplanner. Zo staat zwart op wit wie wanneer kookt of boodschappen haalt. Dé manier om je kind op een leuke manier te betrekken bij taakjes in het huishouden, zodat niet alles op jouw bordje terecht komt! *De actie geldt t/m 31 juli. Voor 4 actiezegels + € 6,99 bestel je de weekplanner, inclusief magneten en stift.*

Groente in een netje

Geen tijd om te koken, maar toch vers en gezond eten: zet dan Gourmet Fondue op tafel. Hierin kook je vlees, vis en groenten in bouillon gaar. Wil je een dagje minder gezond, dan kun je er ook prima een kaas- of chocoladefondue in klaarmaken. Door de dubbele wand wordt de buitenzijde van de pan niet warm – handig met kinderen aan tafel. Gourmet Fondue (Novis, € 199 inclusief vier schepnetjes en receptenboek). www.itmonline.nl

Kijk op www.lofonline.nl voor een Vlees-groentefondue recept.



2x snel en lekker koken



PRODUCTIE SIGRID KOELEMAN

Pasta met zalm-tomatensaus

Verhit 1 el olie in een pan en fruit hierin 1 knoflookteentje. Schep er 4 el kleingesneden gedroogde tomaat door en roer 200 ml room, het sap van 1 limoen en 200 ml bouillon erdoor. Laat 10 minuten sudderen. Schep er 4 gesneden tomaten doorheen, 200 g gerookte zalm en 1 lente-ui in ringen. Warm even goed door. Lekker met fusilli. *Uit: 100 pastasauzen (Thea Spierings, € 14,95, Caplan).*

Maaltijdsoep met bonen

Verwarm 1 el olie in een grote soeppan en bak een fijngehakt knoflookteentje, een gesnipperd uitje en 500 g in stukjes gesneden tomaat ongeveer 5 minuten. Giet er 1 l groentebouillon bij en laat nog 5 minuten zachtjes doorkoken. Pureer met de staafmixer en voeg 1 pot uitgelekte witte bonen (400 g) en een handje gehakte selderij toe. Lekker met oerbrood en roomboter. *Uit: Koken met passie, tomaat (Thea Spierings, € 9,95, Caplan).*

Handig: op www.lofonline.nl vind je de gebruikte kookboeken. Ook print je via de site je boodschappenlijstje en deze twee recepten uit (voor bij je receptenverzameling)!