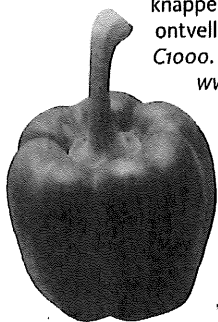


# BOODSCHAPPEN

## Sweetie

Rode, oranje en gele paprika's zijn rijp en zoet van smaak. Groene paprika's zijn de onrijpe vruchten en hebben een wat bittere smaak. De *Sweetgreen* is een nieuwe soort in paprikaland, een vlezig groene paprika die zoeter en sappiger is dan de gewone groene paprika. Het schilletje is dikker en daardoor is hij rauw lekker knapperig en makkelijk te ontvellen. Te koop bij C1000. Meer info: [www.enzazaden.nl](http://www.enzazaden.nl).



## Eier- vervoer!

Boodschappentas met kunststof voering (€ 27,95 *Handed-By*). Meer info: [www.handedby.com](http://www.handedby.com). Boodschappenboekje. Meer info: [www.ah.nl](http://www.ah.nl).



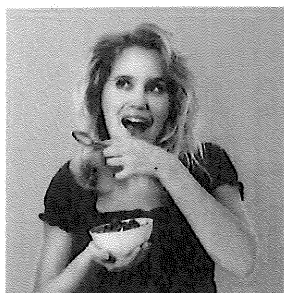
## Weekrecept

**Paprikasalade met geitenkaas**  
Lunchgerecht voor vier personen.

- 2 *Sweetgreen* paprika's • 6 el. olijfolie extra vierge • 2 eetlepels balsamico-azijn • versgemalen peper • zout
- 250 g mini tomaten • 3 el pijnboompitten • 200 g verse geitenkaas
- 125 g rucola • 4 pistoletjes

Verwarm de oven voor tot 220 °C. Rooster de paprika's ca. 15 minuten in de oven totdat het vel zwarte plekken vertoont. Verpak ze in een plastic zakje of afsluitbare koelkastdoos en laat ze ca. 10 minuten liggen. Klop een dressing van olie, azijn en peper en zout naar smaak. Was en halveer de tomaatjes. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan lichtbruin. Verdeel de kaas in stukjes. Ontvel de paprika's en verwijder de zaadlijsten. Snijd de paprika's in repen. Verdeel de rucola, paprika, tomaat, kaas en pijnboompitten over 4 borden. Lepel de dressing erover en serveer met een pistolet. Heb je weinig tijd? Rauw zijn ze ook lekker.

Bereidingstijd: ca. 20 minuten en ca. 15 minuten oventijd.



## Aardig

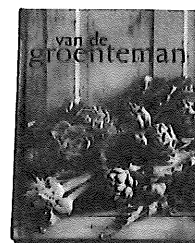
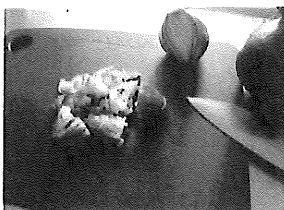
In Engeland is *Whole earth* al zo'n veertig jaar een feit en producten van dit biologische merk zijn sinds eind 2008 ook te koop in Nederland: biologische koekjes, ontbijtgranen en broodbeleg. Pure producten, en dat proef je! Meer info: [www.wholeearth.nl](http://www.wholeearth.nl).

### Klik & win!

Proeven? Vriendin geeft 5 *Whole earth*-proefpakketten met 10 verschillende producten weg. Ga naar [www.vriendin.nl](http://www.vriendin.nl) om kans te maken.

## Groenteboek

Algerijnse auberginejam, sperziebonen met knoflookbroodkruim, maïspannenkoekjes met spek en ahornsiroep en bramentaart, zomaar een greep uit het kookboek van de groenteman, met natuurlijk heel veel groenterecepten. *Van de groenteman*, uitgeverij Terra/Lannoo, ISBN 90 8989 1600, prijs: € 29,95 (hardcover). Ook verkrijgbaar via [www.ako.nl](http://www.ako.nl).



## Snijkunst

*Epicurean kitchen series* snijplanken zijn gemaakt van geperst papier en milieuvriendelijk kunststof, waardoor ze veel harder zijn dan normale houten planken. Ze trekken niet krom, nemen geen vocht, geur of smaak op en kunnen gewoon in de vaatwasser. Ze zijn hittebestendig tot 180 °C. Verkrijgbaar in verschillende maten, in zwart en naturel. Vanaf € 14,95. Meer info: [www.kookwinkel.nl](http://www.kookwinkel.nl).