

Foodmix

LEKKER CULINIEUWS

ZONDAG ZONDIGDAG

Niet alleen bij de slager mag het af en toe wat meer zijn. Op de zevende dag van de week verkopen de *pateekes* bij de bakker als warme broodjes. Op een gemiddelde zondag eet 18% een koffiekoek, 9% een gebakje en 9% taart, zo ontdekte VLAM.

Lees er meer over op www.vlam.be/nl/feitenencijfers/zuivel.

En over zoete zondes gesproken: Tarte à Moi breidde zijn gamma uit met een overheerlijke frambozen-pistachetaart.

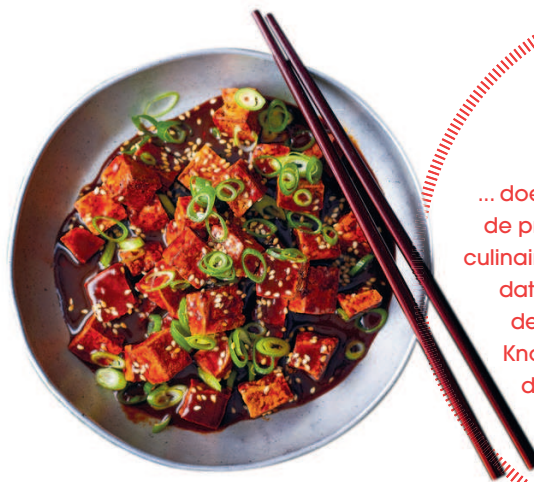
€ 9,99, bij Delhaize



MEET THE NEW MEAT

Veertig procent van de Belgen wil minder vlees eten, met als belangrijkste drijfveren het bestrijden van dierenleed en het verkleinen van de ecologische voetafdruk. Met de Greenwayburger haal je alvast de eerste CO₂-neutrale burger van België in huis: hij is 100% Belgisch – want vervaardigd uit echte Vlaamse erwten – 100% plantaardig en 94% klimaatvriendelijker dan de klassieke vleesburger.

Proef 'm bij **Greenway** of ontdek hem in de koeltoeg van **Delhaize**. Recepten vind je op www.greenwayburger.be.



VERANDERING VAN SPIJS ...

... doet eten, zo zou je denken. Maar in de praktijk blijken we vastgeroest qua culinaire gewoontes. Onderzoek toont aan dat 75% van onze voeding bestaat uit dezelfde twaalf groenten en granen. Knorr daagt ons uit om vergeten ingrediënten te herontdekken en nieuwe smaken een kans te geven.

Ontdek alle recepten op www.knorr.com.

DOE-TIP

EAT! BRUSSELS, DRINK! BORDEAUX

Van 5 tot 8 september is het Warandepark de place to be voor alle foodies en wijenthousiastelingen. Meer dan dertig chefs nemen tijdens deze vierdaagse hun intrek in de pop-upkeukens, bijgestaan door een vijftigtal wijnbouwers en handelaars uit de bordeauxstreek. Samen stellen ze het ideale menu samen voor jou, met een afsluiter van vijf Brusselse kaasmakers en vier patissiers. Tickets vanaf € 16, meer info via eat.brussels

