



Hoge kwaliteit, lage prijs

WINTER 2021
GRATIS MAGAZINE

ALDI.BE

VOLG ONS OP:



ALDI Belgium



@aldibelgium

Ons eindejaar, lekker betaalbaar

VERSIERTIPS

Uitpakken met je geschenken
was nog nooit zo makkelijk.

Vanaf p. 13

WILD VAN ONS WILD

Kwaliteitsvol, Belgisch
én betaalbaar.

Vanaf p. 44

AAN TAFEL!

Haalbare feestrecepten
voor groot en klein.

Vanaf p. 59

ONS EINDEJAAR, LEKKER BETAALBAAR

Elke geslaagde feestmaaltijd begint met een heerlijk aperitiefhapje en eindigt met een dessert waarvoor jij alle complimenten krijgt. Ontdek al onze heerlijke verse ingrediënten voor een geslaagd eindejaar. Van aperitief tot en met digestief. Geniet ervan!



Aperitiefhapjes, 20 st.
(13.30/kg)

3.99
300 g



Hart- verwarmend

De eindejaarsperiode barst van de heerlijke tegenstellingen. De dagen zijn op hun kortst, maar we aperitieven extra lang. Terwijl het buiten vriest, is het binnen warmer dan ooit. Het is een tijd om te vertragen – zelfs het stukje wild is bij voorkeur traag gegaard. Genieten van het gezelschap, binnen aan de feesttafel of avontuurlijk buiten met een warme kop thee. Wij zijn zo klaar voor de meest hartverwarmende periode van het jaar.

**KEN JE WILLIE
WITLOOF AL?**

Hij is dol op gezelligheid, lekker eten en cadeautjes! Kan jij hem overal spotten in het magazine?



Beste klant,

We ronden een alweer ongewoon jaar af met feestdagen die in het teken staan van gezelligheid en warmte. Meer dan ooit is samen vieren de essentie, binnen, buiten, bij het vuur of aan tafel.

In dit wintermagazine vind je tientallen tips om de feesten extra sfeervol te maken. Laat je door onze recepten inspireren voor een origineel en vooral betaalbaar feestmaal.

Put ideeën uit onze decoratietips, en zet ook de allerkleinste feestvierders met onze knutseltips aan het werk om van dit eindejaar een onvergetelijk samenzijn te maken.

We wensen jullie hartverwarmende feesten toe.

Het ALDI-team



SFEER-MAKERS

- 06 Alles uit de kast
- 07 Tot in de puntjes
- 08 Elk zijn plekje
- 09 Tafelmanieren

PAKJESPRET VERZEKERD

- 13 Pakjes van ons hart
- 14 Cadeautjes met ballen
- 16 Versiertips
- 17 Ingepakt staat netjes
- 18 Lijstjestijd
- 20 Niet van de poes



APEROTIME

- 21 Dat gaat vonken geven!
- 22 Cocktail of mocktail?
- 23 Oesters met radijssla
- 24 Voor een prikje
- 26 Bladerdeegtartelette
- 27 Tomatensoepje met minicroques
- 28 Buiten borrelen
- 31 Wijntips

LEKKER FEESTEN

- 35 Aan tafel!
- 36 Geroosterd witloof met honing
- 37 Seafood chowder
- 38 Torentje van spruitjes
- 39 Smelten van geluk!
- 40 En dan nu: fondue!
- 44 Wildenthousiast
- 46 Een stapje verser

HEERLIJK AFSLUITEN

- 51 Eind goed, al zoet
- 53 Stay stronk
- 54 Kerstboompannenkoekjes
- 55 Kleine gelukjes
- 56 Kaas van de bovenste plank



Benieuwd naar onze gerechten, tips en video's? Ontdek het op **aldi.be** of scan deze QR-code.



V.U.: ALDI Inkoop, Keerstraat 4, 9420 Erpe-Mere. Niet op de openbare weg gooien. De vermelde prijzen in euro zijn enkel geldig in de ALDI-winkels in België van 29/11/2021 t.e.m. 31/12/2021, onder voorbehoud van wijzigingen en drukfouten. Prijzen zijn inclusief btw en recuperatiedragende. De afgebeelde artikelen kunnen afwijken.

Alle beelden in dit magazine werden opgenomen volgens de coronamaatregelen die tijdens de opname van kracht waren.

Contacteer ons via klantendienst@aldi.be



ALDI denkt aan het milieu. Daarom kiezen we voor FSC®. Dit magazine is gemaakt van papier van verantwoord beheerde bossen.

De dagprijs van onze groenten en ons fruit vind je terug in de winkel. We stemmen de prijzen elke week af op die van de veiling. Zo ben je zeker dat je altijd een correcte prijs betaalt.
¹ Dit is een regionaal aanbod. Ontdek op aldi.be of jouw favoriete ALDI dit artikel verkoopt.
² Ontdek alle soorten in de winkel of op aldi.be.
* Zolang de voorraad strekt. ** Dit artikel is dagelijks beschikbaar in ons assortiment.
Ons vakmanschap drink je met verstand.

Vanaf 04/12 bij ALDI

LIGHTZONE®
Ledkerstverlichting*²

9.99
per stuk



Alles uit de kast

Maak je het graag gezellig binnen?
Vergeet dan zeker de kaarsen,
dekentjes en slingers niet.

Vanaf 08/12 bij ALDI

Kerstboompje*²

7.99
per stuk

Vanaf 04/12 bij ALDI

HOME CREATION LIVING®
Plaid*²

9.99
per stuk



Ledverlichting verbruikt veel
minder stroom dan conventionele
verlichting. Dat is niet alleen
goed voor jou, maar ook voor
het milieu!

Ook onze ALDI-winkels zijn
uitgerust met ledverlichting.
Zo verbruiken we minder energie
en dragen we ons steentje bij.

SFEERMAKERS

Tot in de puntjes

Zeg niet te gauw:
het is weer een vouw

Maak je eigen
kerstboomservet. Kijk op
aldi.be/tafeldecoratie
of scan deze QR-code.



Vanaf 22/12 bij ALDI

SUBLIMO®
Papieren servetten,
20 st.*²

0.99
per pak



Vanaf 22/12 bij ALDI

SUBLIMO®
Papieren miniservetten,
20 st.*²

0.99
per pak



Vanaf 01/12 bij ALDI

SUBLIMO®
Papieren servetten,
12 st.*²

1.99
per pak





KNUTSELTIP

Elk zijn plekje

Een fijne manier om je gasten extra welkom te heten is een uitnodigend naamkaartje aan tafel. Helemaal persoonlijk wordt het wanneer je dat ook zelf in elkaar knutselt.

TWIGGY-NAAMKAARTJES

Benodigdheden: enkele twijgjes (gesprokkeld in de tuin of het bos)

- snoeischaar • enkele vellen karton • touw • lijm • enkele takjes eucalyptus, dennentakjes of klimop

1. Druk of schrijf de namen van de gasten op het karton en knip de naamkaartjes uit. Ideaal is een grootte van ongeveer 5 bij 9 cm.
2. Knip de twijgen met de snoeischaar in stukjes van ongeveer 15 cm. Je hebt er twee per kaartje nodig.
3. Klem het naamkaartje tussen twee twijgen in en lijm het kaartje aan beide takjes vast. Wikkel wat touw rond de beide uiteinden van de twijgen voor extra stevigheid.
4. Werk af met een dennentakje, een blaadje Eucalyptus of klimop aan één kant.



Ontdek alle knutseltips op aldi.be/tafeldecoratie



Vanaf 08/12 bij ALDI

QUALITY TEXTILES®
Tafellaken*²

19.99
per stuk

Vanaf 08/12 bij ALDI

QUALITY TEXTILES®
Tafelbeschermer*²

9.99
per stuk



Vanaf 22/12 bij ALDI

HOME CREATION KITCHEN®
Wijn glazen, 6 st.*²

9.99
per set

Tafel- manieren

Zie jij jouw feesttafel ook als een visitekaartje? Nog voor het eerste gerechtje op tafel komt, smullen de gasten al met hun ogen.

Ga jij dit jaar voor klassiek, speels of onze variant voor groentjes?



Vanaf 15/12 bij ALDI

Bestekkoffer,
150-delig*

99.99
per set



Vanaf 15/12 bij ALDI

HOME CREATION KITCHEN®
Koffieservies, 4 pers.*²

19.99
per set



Vanaf 08/12 bij ALDI

SUBLIMO®
Voorgevouwen
servetten, 12 st.*²

3.99
per set



Vanaf 15/12 bij ALDI

HOME CREATION KITCHEN®
Eetservies, 4 pers.*²

34.99
per set

* Zolang de voorraad strekt. ² Ontdek alle soorten in de winkel of op aldi.be.



“ Geslaagde feesten zijn voor mij ...

*betaalbaar! Een fles
bruiswater van Fou d'O op
tafel betekent voor ons de
start van een geslaagd feest.
Een betaalbaar product van
uitstekende kwaliteit.”*

LOESJE CLAES

Assistent-Winkelmanager in
Kamphenhout, 5 jaar bij ALDI.



FOU D'O®
Lichtbruisend water**

0.39
1 L



FOU D'O®
Sterk bruisend water**

0.39
1 L

“ Romeo oh Romeo ...

*Een feest voor haar
smaakpapillen, dat is Romeo.
Elke avond als ik thuiskom van
het werk, zit Cava klaar voor
haar lievelingssnack. Als ik
die bovenhaal, ben ik op slag
haar Julia!”*

TINE BOGAERTS

Medewerkster Verkoop in Oudenaarde
Remparden, 29 jaar bij ALDI.

ROMEO®
Kipfiletsnacks
voor honden**

(17.59/kg)

2.99
170 g



ROMEO®
Premium
hondenvoeding**

(1.20/kg)

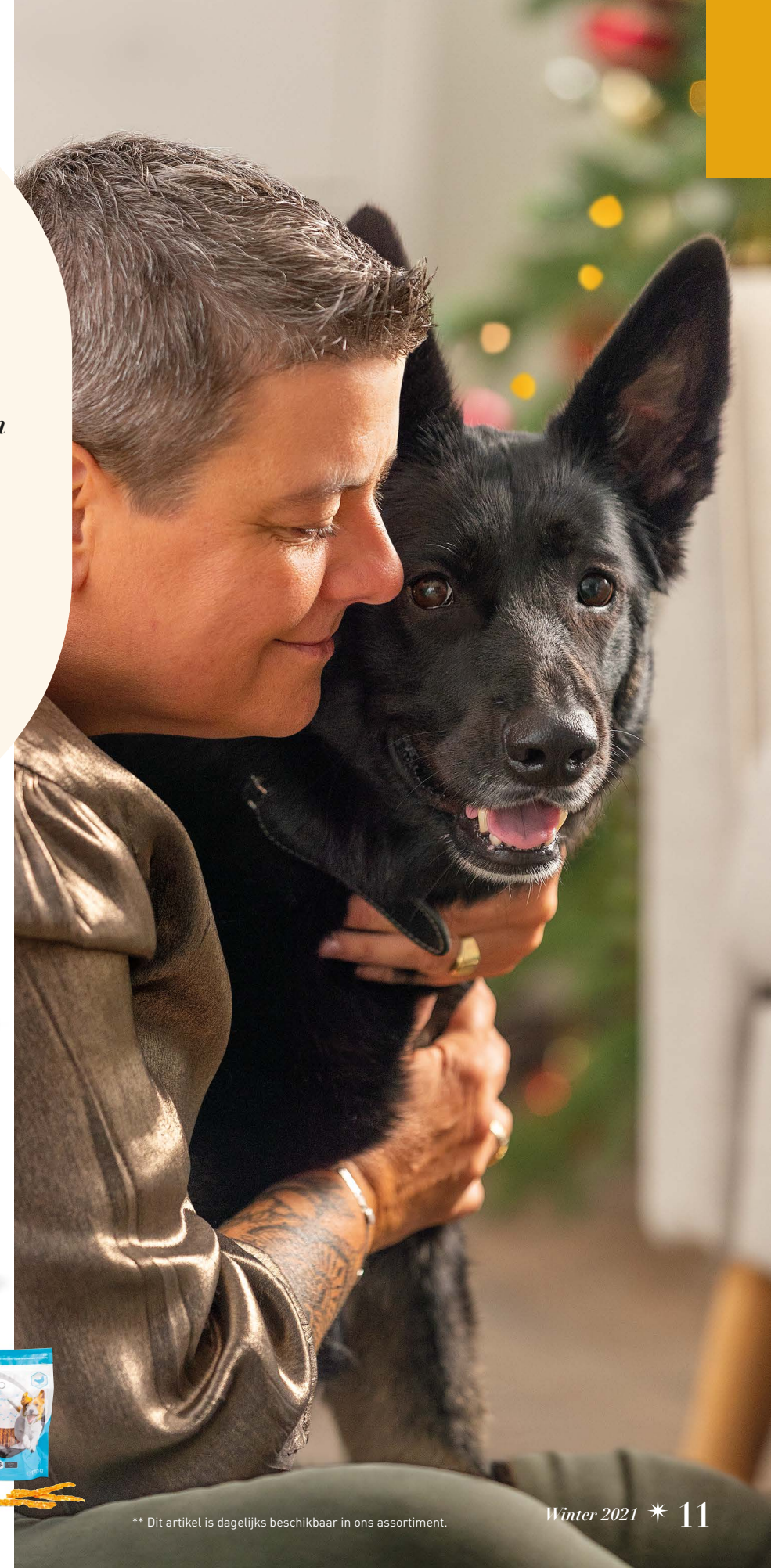
8.99
7.5 kg



ROMEO®
Gevogeltesnacks
voor honden**

(23.47/kg)

3.99
170 g





Vanaf 22/12 bij ALDI

HOME CREATION®
Stompkaarsen*2

5.99
per stuk/
per set



Vanaf 04/12 bij ALDI

LIVING ART®
Kerstkaarsen*2

2.99
per stuk/
per set



**MAAK HET
DEZE KERST
GEZELLIG
MET
COCA-COLA
EN ALDI!**

© 2021 The Coca-Cola Company. COCA-COLA is a registered trademark of The Coca-Cola Company.

* Zolang de voorraad strekt. *2 Ontdek alle soorten in de winkel of op aldi.be.



PAKJESPRET

*Pakjes van
ons hart*

Ons vakmanschap drink je met verstand.

Cadeautjes met ballen



Vanaf 15/12 bij ALDI

LIVING ART®
Geurkaars met juweel*²

8.99
per stuk

3001556



Vanaf 18/12 bij ALDI

QUIGG®
Aromaverstuiver*

17.99
per stuk

3 jaar
GARANTIE



Vanaf 29/12 bij ALDI

LIVING ART®
Feestelijke kaarsen*²

1.99
per stuk/
per set



Vanaf 11/12 bij ALDI

QUALITY TEXTILES®
XXL-plaid*²

24.99
per stuk



Vanaf 08/12 bij ALDI

Geurkaars*²

4.99
per stuk



Vanaf 22/12 bij ALDI

HOME CREATION KITCHEN®
Wijnaccessoire*²

8.99
per stuk



Vanaf 22/12 bij ALDI

HOME CREATION KITCHEN®
Wijnkaraf*

8.99
per stuk

Versiertips voor een goede eerste indruk

Uitpakken met je cadeautjes was nooit zo makkelijk. Ontdek ons volledige aanbod kwalitatieve geschenkverpakkingen in de winkel en online.



Bij ALDI is het papier, karton en hout in onze producten afkomstig uit duurzaam beheerde bossen. Dat zie je aan de keurmerken FSC® of PEFC™. Het hout kan bijvoorbeeld niet uit beschermde bossen komen en bij het kappen wordt steeds gelet op het evenwicht van het bosgebied. Voor elke boom die gekapt wordt, worden er weer bijgeplant.



Maak je eigen origami-cadeauverpakking. Kijk op aldi.be/kerstcadeaus of scan deze QR-code.



KNUTSELTIP

Ingepakt staat netjes

Niks mis met een klassieke rode strik, maar waarom niet voor een persoonlijkere aanpak kiezen? Met een vleugje creativiteit maak je van je geschenken echte paradepaardjes.

Tip: leuk om samen met de kindjes te versieren!

RENDIER-CADEAUVERPAKKING

Benodigdheden: kraftpapier of bruin inpakpapier • donkerbruin, rood en wit papier of karton • rood lint • belletje • lijm • plakband

1. Verpak je geschenkdoozje in het bruine kraftpapier.
2. Teken een gewei voor het rendier op bruin karton en knip uit. Een bolletje op het rode karton wordt de neus van het rendier. Teken een ovaal op het witte karton en knip uit – dit wordt de buik van het rendier.
3. Kleef het gewei eerst op de bovenkant van het doosje, doe daarna hetzelfde met de neus.
4. Draai het rode lint twee keer rond de doos in een kruisvorm en knoop het aan de voorkant vast en teken de wimpers.
5. Kleef het belletje op het lint.
6. Kleef tot slot ook het witte buikje onderaan op het doosje over de zijkant heen. Je rendier is klaar om uitgepakt te worden!



Ontdek de video op aldi.be/kerstcadeaus



Vanaf 08/12 bij ALDI

Inpakset*²

2.99
per set



Vanaf 08/12 bij ALDI

Geschenkpapier*²

0.99
per stuk



* Zolang de voorraad strekt. * Ontdek alle soorten in de winkel of op aldi.be.

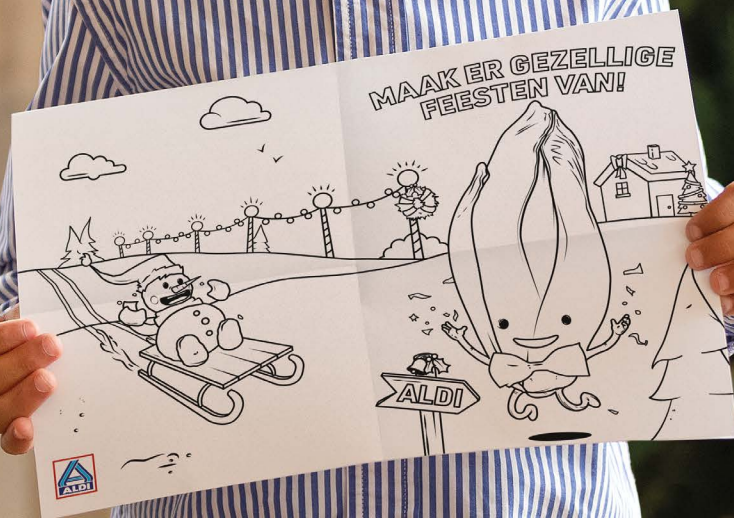
Lijstjestijd

wedstrijd

Klaar voor een magische kerst?

Haast je dan nu naar onze socials via **#aldibelgium** en maak kans op een extra ALDI-cadeautje onder de boom! Want een magische kerst beleef je bij ALDI!

f i ALDI Belgium @aldibelgium



Waarom dromen van een witte kerst als het ook kleurrijk kan?

Download de kleurplaat gratis op aldi.be/kleurplaat

Vanaf 08/12 bij ALDI

MAGINON® Bluetooth-hoofdtelefoon*

19.99 per stuk

3 jaar GARANTIE

Vanaf 01/12 bij ALDI

Dierengeluidenboek*

9.99 per stuk

Vanaf 01/12 bij ALDI

GOLIATH® Gezelschapsspel*

9.99 per stuk

Vanaf 01/12 bij ALDI

PLAYMOBIL® Playmobil-speelset*2

12.99 per set

Vanaf 15/12 bij ALDI

Strip Jommeke*2

4.99 per stuk

Vanaf 01/12 bij ALDI

Dartbord*

19.99 per stuk

Vanaf 18/12 bij ALDI

MEDION® Tablet met toetsenbord 25,5 cm/10"

299 per stuk

3 jaar GARANTIE

* Zolang de voorraad strekt. * Ontdek alle soorten in de winkel of op aldi.be.



KNUTSELTIP

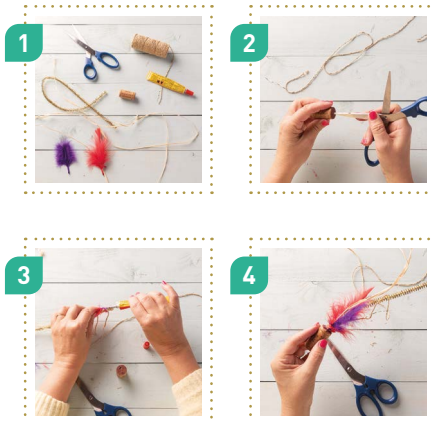
Kattenkwaad

Als de kat in huis is ... dan viert ze toch gewoon mee? Van een kurk maak je in een handomdraai een interessant kerstcadeautje. Kattenkwaad verzekerd!

KATTENSPEELTJE VAN KURK

Benodigdheden: kurken • schaar • lijm (let erop dat deze niet giftig is) • pluizige en knisperende decoratie: pluimpjes, raffia, pijpenragers, jute, touw, eventueel wat kattenkruid ...

1. Stoom of kook de kurken enkele minuten om ze wat zachter (en dus makkelijker werkbaar) te maken.
2. Haal de kurken uit het water en maak met een scherpe schaar of mesje een gat van ongeveer 1 cm diep in de kurken – mogelijk moet je even wat wringen. Laat drogen.
3. Terwijl de kurken drogen, neem je enkele pluimpjes, touwtjes, knisperend materiaal of wat kattenkruid bij elkaar. Draai de uiteinden van het bundeltje tot een punt en dompel rijkelijk in de lijm.
4. Spuit wat lijm in het gat in de kurk en schuif hier het puntje van het bundeltje veren/touw/raffia in. Laat volledig opdrogen voor je het aan de kat geeft.



Ontdek alle knutseltips op aldi.be/kerstcadeaus

Niet van de poes



JULIET®
High premium
kattenvoeding,
12 st.**²
(4.21/kg)

4.29
12 x 85 g

Vanaf 11/12 bij ALDI

Donutkussen voor
huisdieren*²

19.99
per stuk

APEROTIME

Dat gaat vonken geven!

Limoncello
spritz

Gin-tonic
met een twist

Ontdek de recepten op
aldi.be/apero
of scan deze QR-code.



Ons vakmanschap drink je met verstand.

Cocktail of mocktail?

Alcoholvrij betekent vandaag zoveel meer dan alleen water of fruitsap. Dacht je al eens aan een alcoholvrije cocktail? Trendy, smaakvol en minstens even feestelijk.

Gember-ananas-mocktail

Red kiss

Ontdek onze feestelijke cocktails en mocktails op aldi.be/apero of scan deze QR-code.



RIVER®
Citroenlimonade
zero**
(0.50/l)

0.75
1,5 l



PURE FRUIT®
Premium
meervruchtensap**

1.59
1 l



Gember**¹

5.39
per kg

Oesters met radijssalsa

Vind dit recept op p. 62



EXCELLENCE®
Zeeuwse oesters,
12 st.*
(0.58/st.)

6.99
per doos



Deze oesters dragen het blauwe MSC-label, wat betekent dat ze gekweekt en gevangen werden met respect voor het mariene ecosysteem en de oesterpopulatie.



Viognier-Grenache
La Capelude Pays d'Oc IGP**

volle en rijke wijn met aroma's van witte bloemen en wijngaardperzik

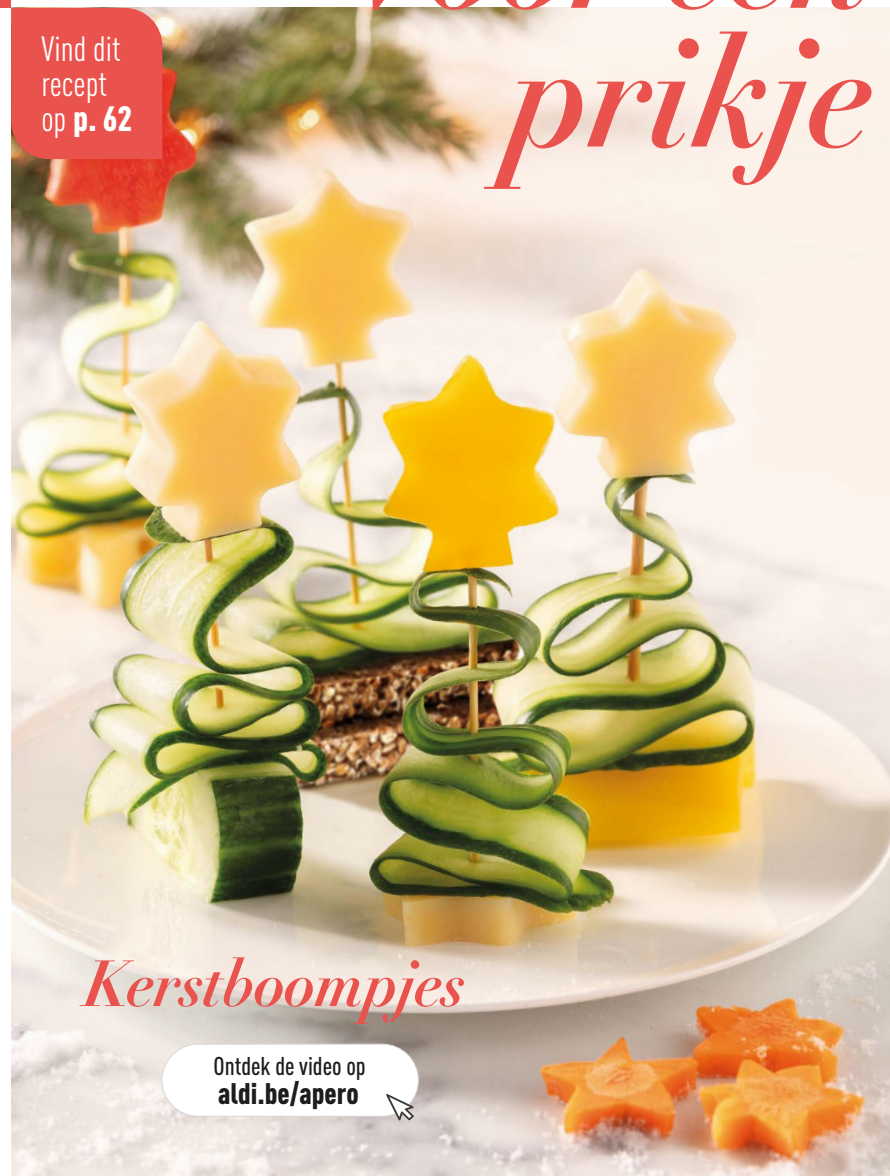
4.49
75 cl

viognier,
grenache
12 °C

2020
als aperitief,
bij tapas of
visgerechten

Voor een prikje

Vind dit recept op p. 62



Kerstboompjes

Ontdek de video op aldi.be/apero



Vanaf 22/12 bij ALDI

HOME CREATION KITCHEN®
Aperoset²

8.99
per set



* Zolang de voorraad strekt. ** Dit artikel is dagelijks beschikbaar in ons assortiment.

Aperokrans



EINDEJAARSTIP

Voor deze aperokrans steek je de hapjes op een steekschuimkrans, maar je kunt ook een broodje als basis voor de hapjes gebruiken. Wedden dat er geen kruimel meer overblijft op tafel?

Bruschetta met eendenborst



Ontdek de recepten op aldi.be/apero of scan deze QR-code.



Ons vakmanschap drink je met verstand.



Vanaf 24/12 bij ALDI

KIDIBUL®
Kidibul appel, 6 st.*
(6.38/l)

5+1 GRATIS
7.65
6 x 20 cl



Vanaf 10/12 bij ALDI

Exotische cocktail*
(7.13/l)

4.99
70 cl



REGALO®
Dijonmosterd**
(1.22/kg)

0.45
370 g

Bladerdeeg- tartelette

6 taartjes 45 min.

4 rode uien • 1 tl kristalsuiker MOUNTAIN® •
1 vel bladerdeeg • een snuifje zout PORTLAND® •
1 bio-ei MAMIE POULE BIO® • 3 el Siciliaanse
rode wijn BALLATURI® • 5 takjes rozemarijn
PORTLAND® • 1 zak multicolorsla • 3 el olijfolie
EL CULTIVADOR® • een halve citroen • een stuk
wildpaté EXCELLENCE® • 2 conferenceperen •
2 el boter MARC GUISELIN® • 5 takjes tijm

Ontdek dit recept op
aldi.be/apero
of scan deze QR-code.



PÂTISSIER GAULTHER®
Bladerdeeg**
(3.00/kg)

0.69
230 g



EXCELLENCE®
Wildpaté*
(7.96/kg)

1.99
250 g



EINDEJAARSTIP

Wil je graag een
vegetarische variant van
dit gerecht? Vervang
de wildpaté dan door
Franse brie.

Tomatensoepje met minicroques

Vanaf 15/12 bij ALDI

HOME CREATION KITCHEN®
Hapjesglazen
6-delig*²

6.99
per set



Ontdek dit recept op
aldi.be/apero
of scan deze QR-code.



Buiten borrelen



Vanaf 03/12 bij ALDI

Glühwein*

1.89
1 l



Vanaf 17/12 bij ALDI

Rode porto,
20 jaar*
(19.99/l)

14.99
75 cl



Vanaf 17/12 bij ALDI

Cubaanse rum
'Ron Mulata',
7 jaar*
(25.70/l)

17.99
70 cl



Vanaf 24/12 bij ALDI

KOMA FUJI®
Japanse
whisky*
(35.70/l)

24.99
70 cl



Vanaf 03/12 bij ALDI

Fruitjenever*
(11.41/l)

7.99
70 cl



Sinaasappels**
2 kg

DAGPRIJS



Kampvuur- nacho's

4 personen 45 min.

140 g zoete maïs KING'S CROWN® • 200 g rode kidneybonen KING'S CROWN® • 250 ml passata PALAZZO® • 200 g tortillachips PIRATO® • 10 g biotuinkruidenmix koriander • 150 g geraspte emmentaler MONT MERVEILLE® • 2 el extra olijfolie EL CULTIVADOR® • een snuifje zout PORTLAND® • een snuifje peper PORTLAND® • 1 rode paprika • een snuifje paprikapoeder PORTLAND® • 4 lente-uien • 1 avocado

Hot Toddy met gedroogde sinaasappel

1 Toddy 4 u. voorbereiding + 35 min.

240 ml water • 1 zakje zwarte thee WESTMINSTER® • 1 el vloeibare honing HONEYSUN® • 45 ml Old Scotch Whisky STATESMAN® • 1 biocitroen • 2 sinaasappels

Ontdek de recepten op
aldi.be/apero
of scan deze QR-code.



KANJERS

#vandenAldi



BISTRO VITE®
Verse soep**
(4.30/l)

1.29
300 ml



TEST aankoop
BESTE
KOOP
04/2021

HONEYSUN BIO®
Biohoning**
(5.85/kg)

1.99
340 g



TEST aankoop
BESTE
KOOP
03/2021

LAVEX®
Waspoeder**
(0.07/wasbeurt)

6.99
100
wasbeurten



Wat hebben deze producten met elkaar gemeen? **Kwaliteit!**
Want daar maken we elke dag opnieuw werk van. Kunnen we dat bewijzen? En of! Zo werden deze producten verkozen tot 'Gekozen Product van het Jaar', bekroond met het keurmerk 'Beste Koop' van Test Aankoop of met de gouden wijnmedaille Mundus Vini. Stuk voor stuk een bewijs van kwaliteit.

Kortom: bij ons kan je rekenen op topkwaliteit voor een topprijs. Meer van dat? Ontdek al onze Kanjers op aldi.be/kanjers.



LE COQ DE FRANCE®
Brie in sneetjes**
(15.27/kg)

2.29
150 g



Belgische salade**
(11.25/kg)

1.35
120 g



2019

Vigne Vecchie
'Ballaturi'***

9.99
75 cl



WIJNTIPS

Klaar om te klinken



VEUVE DURAND®
Champagne brut
premier cru
'Veuve Durand'*

elegante champagne met
intens fruitige aroma's,
fijne pareling en een
mooie fraîcheur

17.99
75 cl

pinot noir, chardonnay,
pinot meunier

7-9 °C

als aperitief, bij schaal-
en zeevruchten, vis en
wit vlees



Vanaf 22/12 bij ALDI

HOME CREATION KITCHEN®
Champagne glazen,
6 st.*

9.99
per set

De keuze van de sommelier



John Van De Walle | sommelier-conseil van ALDI

Onze sommelier pikte zijn zeven favoriete eindejaarswijnen uit ons uitgebreide assortiment. Niet zeker welke wijn het best bij jouw gerecht past? Ontdek alle favoriete eindejaarswijnen van onze sommelier op:

aldi.be/wijnwijzer
of scan deze QR-code.



KANJER
#vandenAldi



9.99

75 cl

Prosecco Superiore D.O.C.G. Valdobbiadene Millesimato 'Grande Alberone'

Italiaanse mousserende wijn met een fijne pareling, discrete neus met florale aroma's en verse appel, frisse aanzet gevolgd door fijne zuren, bekroond met 93 Luca Maroni-punten



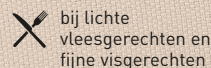
2020



glera



6-8 °C



bij lichte vleesgerechten en fijne visgerechten

9.99

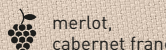
75 cl

Saint Émilion grand cru 'Château de Monturion'

mooie, paarsgetinte wijn met aroma's van rijp donker fruit en toetsen van vanille, aangename, lange afdrank met goed onderbouwde tannines



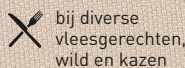
2019



merlot, cabernet franc



16-18 °C



bij diverse vleesgerechten, wild en kazen

7.99

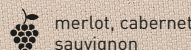
75 cl

Graves rouge 'Château Haut-Pommarède'

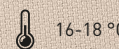
brede, volle, harmonieuze wijn met in de neus aroma's van rijp donker fruit en genereuze houttoetsen, aangename volle smaak, gouden medaille "Concours Mondial Bruxelles 2020"



2018



merlot, cabernet sauvignon



16-18 °C



bij rundvlees, lamsvlees en kazen

KANJER
#vandenAldi



11.99

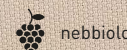
75 cl

Barolo D.O.C.G.*

robuuste en harmonieuze wijn uit Piëmonte met een neus van donkerrood fruit en kreupelhout, krachtige tannines en rijp fruit in de mond



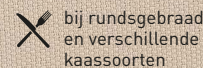
2017



nebbiolo



18-20 °C



bij rundsgebraad en verschillende kaassoorten

KANJER
#vandenAldi



8.99

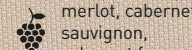
75 cl

Lalande de Pomerol 'Château Changrolle'

mooie, paarskleurige bordeauxwijn met delicate aroma's van bosvruchten, eikenhout en kruidige toetsen, ondersteund door gestructureerde tannines en subtiele houttoetsen



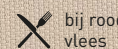
2020



merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc



18 °C



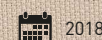
bij rood vlees

14.99

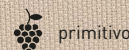
75 cl

Primitivo di Manduria 'Ronco di Sassi Riserva'

topcuvée binnen de intussen welbekende Ronco di Sassi range, rijke en complexe wijn, kruidige toetsen met aroma's van tabak, donkere bessen en pruimen, gekoppeld aan een zacht en verleidelijk mondgevoel met gepolijste tannines, bekroond met 98 Luca Maroni-punten



2018



primitivo



16 °C



bij rood vlees, ovenschotels, grillades en rijpe kazen

7.99

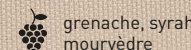
75 cl

Vacqueyras 'Rubis des Vignes'

met typische druiven uit de zuidelijke Côtes-du-Rhône, soepele, kruidige en ronde wijn die gekenmerkt wordt door aroma's van rijp rood fruit



2020



grenache, syrah, mourvèdre



15 °C



bij konijn, gevogelte en eendenborst

KANJER
#vandenAldi



LEKKER feesten MET ZESPRI™



*Boordevol vitamine C
om je weerstand
te boosten*



VERKRIJGBAAR BIJ ALDI

TIRAMISU VAN ZESPRI™ SUNGOLD™ KIWI

INGREDIËNTEN

Crème:

- 3 eieren
- 60 g poedersuiker
- 20 ml amaretto
- 150 g mascarpone

Topping:

- 4 Zespri™ SunGold™ kiwi's
- 4 gebrande koffiebonen
- 100 g suiker
- 100 ml water

Biscuit:

- 40 g meel van ongebrande amandelen
- 15 g gemalen ongebrande cashewnoten
- 45 g tarwebloem
- 40 g roomboter op kamertemperatuur
- een mespuntje zout
- 45 g suiker
- 5 g oploskoffie
- 2 g cacaopoeder

RECEPT

- 1 Voor de topping: Zet het water met de suiker en de koffiebonen op het vuur. Voeg, als het water kookt, de geschildre en in fijne stukjes gehakte Zespri™ SunGold™ kiwi's toe, dek af, haal van het vuur en laat afkoelen.
- 2 Meng alle ingrediënten voor de biscuit tot een kruimeldeeg. Verkruimel het met de handen boven een bakplaat met bakpapier. Bak het deeg 15 min in een oven van 160°C
- 3 Haal uit de oven en laat afkoelen tot het biscuit droog en knapperig wordt. Verbreek de koekjes opnieuw. Zet weg.
- 4 Klop voor de crème de eiwitten met de helft van de poedersuiker stijf met behulp van een elektrische handmixer. Zet het in de koelkast zodra het stevig en consistent is.
- 5 Klopt het eigeel met de rest van de suiker in een ruime, metalen schaal au bain-marie tot een schuimige massa.
- 6 Voeg de amaretto toe en blijf kloppen totdat de massa stevig wordt. Voeg de eiwitten toe en klop totdat ze helemaal in het mengsel zijn opgenomen, zodat een dikke crème wordt verkregen zonder klonters. Laat afkoelen.
- 7 Meng deze crème met de mascarpone totdat het mengsel homogeen is.
- 8 Vul de bodem van enkele lage glazen met de biscuit, vervolgens met een laag crème, en voeg tot slot de kiwi's toe.

INSPIRATIE NODIG? ONTDEK NOG
MEER RECEPTEN OP WWW.ZESPRI.COM

LEKKER FEESTEN

Aan tafel!

EXCELLENCE®

Bereide halve kreeft*

[37.48/kg]

14.99
400 g



EXCELLENCE®

Visschelpen, 2 st.*

[18.14/kg]

3.99
2 x 110 g



* Zolang de voorraad strekt.

Vind dit
recept
op p. 61

Geroosterd witloof met honing



*Variant met
eendenborst*

EXCELLENCE®
Gerookte eendenborst*
(33.22/kg)

2.99
90 g



Ontdek de recepten op
aldi.be/kerstmenu
of scan deze QR-code.



Vind dit
recept
op p. 63

Seafood chowder



Pouilly Fumé*

typische, elegante witte wijn uit de Loirestreek met frisse
aroma's van citrus, groene appel en wit steenfruit, in de
mond vinden we aangenaam fruit gecombineerd met
mooie, frisse zuren en een fijne mineraliteit

9.99
75 cl

sauvignon
blanc
9-12 °C

2020

bij vis, schaal- en
schelpdieren en
geitenkaas

GOLDEN SEAFOOD®
Gepelde scampi's**
(16.64/kg)

7.49
450 g



Vind dit
recept
op p. 63

EXCELLENCE®
Scampi fritti*
(14.95/kg)

2.99
200 g



Torentje van spruitjes- ricottapuree met scampi fritti en look-limoensausje

Smelten van geluk!

Papillot van kruidige aardappelen

Ontdek dit recept op
aldi.be/kerstmenu
of scan deze QR-code.



4 personen 35 min.

250 g zoete aardappelen • 250 g krielaardappelen • 2 teentjes look • een snuifje kruidenzout
PORTLAND® • een handvol basilicum • 2 el pijnboompitten TRADER JOE'S® • 1 tl olijfolie
EL CULTIVADOR® • 2 el peterselie



Vanaf 15/12 bij ALDI

QUIGG®
Raclette/
steengrill*

34.99
per stuk

3jaar
GARANTIE



Rode paprika's,
2 st.**

1.25
2 stuks

(0.63/per stuk)



Rode ui**

1.49
500 g

(2.98/kg)



Vanaf 24/12 bij ALDI

LE CAVALIER®
Zwitserse fonduekaas*
(8.48/kg)

3.39
400 g

En dan nu: fondue!

Fondue passeert in elk eindejaarslijstje terecht de revue. Naast supermakkelijk en lekker is het ook een manier om ontspannen samen te eten. Terwijl de olie suddert, komen naast het vlees ook de verhalen bovendrijven.



EINDEJAARSTIP

Eens iets anders proberen? Ook stevige groenten zoals courgette, bloemkool, broccoli of paprika kun je op vorkjes prikken en in de olie bakken. Knapperig én een leuke afwisseling bij vlees of vis.

Ontdek dit recept op aldi.be/kerstmenu of scan deze QR-code.



Pompoenlatkes



Vanaf 15/12 bij ALDI

Kerstcompositie*²

6.99
per stuk

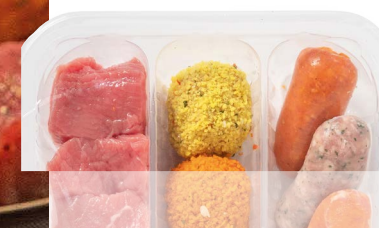


Vanaf 29/12 bij ALDI

AMBIANO®
Elektrische zout-
en pepermolens*²

9.99
per stuk

3 jaar
GARANTIE



EXCELLENCE®
Fondueschotel, 2 pers.*¹
(13.23/kg)

5.29
400 g



EXCELLENCE®
Gourmetschotel,
2 pers.*¹
(15.98/kg)

7.99
500 g



Hertensteak- reepjes met groene- aspergepunten

4 personen 30 min.

4 el honing HONEYSUN® • 1 teentje look
• 1 bosje koriander • 400 g hertensteaks
EXCELLENCE® • 450 g groene asperges •
1/2 limoen • 2 el maïsolie ORABELLA® •
4 lente-uien

Ontdek de recepten op
aldi.be/kerstmenu
of scan deze QR-code.



KANJER
#vandenAldi

Toscana Rosso IGT "Poggio Alto" *1

intense rode wijn met in de neus rijpe rode en
zwarte kersen, in de mond zijdezacht, zoete
tannines met een aangename soepele afdronk,
bekroond met 97 Luca Maroni-punten

5.99
75 cl



sangiovese, merlot,
colorino, cabernet

16-18 °C



2019



bij pasta, wild en
rood vlees

EXCELLENCE®
Hertensteaks*
(19.98/kg)

7.99
400 g



QATC



Everzwijn

Wild van bij ons!



EXCELLENCE®
Gemarineerde
everzwijnsteak*1
(26.63/kg)

7.99
300 g



QATC



Vanaf 08/12 bij ALDI

HOME CREATION KITCHEN®
Sautéerpan*2

24.99
per stuk

Vanaf 01/12 bij ALDI

SUBLIMO®
Papieren tafellaken*2

3.99
per stuk



Wild-enthousiast

Wild is lekker, voedzaam én duurzaam. Een echte korteketendelicatesse van Belgische bodem. De broers van het familiebedrijf Wild Vermeersch staan in voor het aanbod vers wildvlees in je ALDI-supermarkt. Al generaties kopen, controleren en versnijden zij het beste dat jagers voor ons uit de Belgische natuur puren. Op de site in Roeselare, waar de broers net een nieuwe fabriek bouwden, vuurden we onze wildste vragen op hen af.



GOUDEN TIPS VAN DIDIER EN KRISTOF VERMEERSCH

“Koop geen te kleine porties, want je zult er achteraf spijt van hebben (lacht). Als je je vlees zelf marineert – zeker met wijn, let er dan op dat de marinade niet overheerst maar net de smaak van het vlees versterkt. Dat doen we ook met onze eigen marinades.”

Ontdek het volledige interview op aldi.be/wildvermeersch of scan deze QR-code.



INTERVIEW

Wild Vermeersch is een familiebedrijf. Wie leerde jullie de kneepjes van het vak?

Onze vader. We waren amper vijf jaar toen we in de slagerij van onze ouders begonnen te helpen. Eerst met de kleine karweitjes, maar naarmate we ouder werden, kregen we meer verantwoordelijkheid. Tegen onze achttiende verjaardag was al duidelijk dat we allebei fulltime in de zaak aan de slag zouden gaan.

Doordat we opgroeiden in de zaak, hadden we een grote voorsprong qua kennis en knowhow. Daarnaast volgen we met plezier extra opleidingen en reizen we de wereld rond om mee te zijn met de laatste technieken en ontwikkelingen in deze sector. Toch verliezen we het fundament van onze ouders nooit uit het oog: vlees van de beste kwaliteit aanbieden.

Jullie werken enkel met wild uit de vrije natuur. Hoe verloopt dat proces?

Al het wild dat we verkopen is 100% natuurlijk wild: alle dieren komen uit de vrije natuur en worden dus niet gekweekt. We kopen het vlees rechtstreeks aan bij jagers uit de Belgische Ardennen. Sinds kort is daar ook een stukje Limburg bijgekomen.

Na de jacht keuren we het vlees en komt het tot bij ons in Bastenaken. Van daaruit vertrekt het naar Roeselare, waar we het verwerken tot gebraad of filet. Dat is een heel korte keten: we garanderen dat het vlees binnen de vijf dagen nadat het geschoten is in de winkelrekken ligt.

ALDI vindt het belangrijk om zoveel mogelijk vlees uit eigen land aan te bieden. Is er wel genoeg wild in België?

Vandaag komt amper tien procent van het totale geconsumeerde wild in België uit eigen land. Daarom is het best bijzonder dat ALDI zo veel mogelijk bewust voor 100% Belgisch vlees kiest: door de korte keten ben je als klant zeker van de versheid.

Om het kleine wildbestand goed te beheren, is ook in ons land de jacht noodzakelijk. Wild kan schade aanrichten aan de natuur – denk maar aan everzwijnen die gras of landbouwgrond omwoelen, of herten die bomen strippen voor de sappen, waardoor de boom uiteindelijk sterft. Of aan de ongevallen op de weg door aangereden wild.

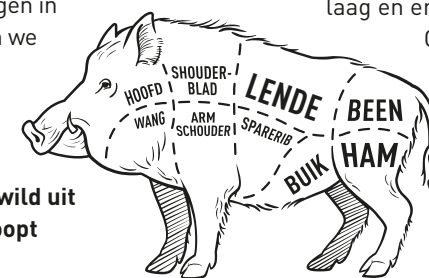
VERANTWOORD WILD

Hoe zorgen jullie voor een duurzaam verwerkingsproces van jullie vlees?

Met het oog op duurzaamheid en vernieuwing hebben we in Roeselare net een nieuwe fabriek gebouwd. Daar maken we uitsluitend gebruik van hernieuwbare energie. De warmte die de centrale produceert, wordt volledig gerecupereerd om de site van warm water te voorzien. Ook op het vlak van isolatie voldoen we aan de hoogste normen. Verder werken we met milieuvriendelijke poetsproducten, is er enkel ledverlichting in de fabriek en opteren we voor machines met een laag en energiezuinig verbruik.

Op het vlak van transport streven we ook naar duurzaamheid: we zetten in op optimalisering, zodat er nooit lege vrachtwagens rondrijden.

We oogsten uit de natuur, dus we hebben er ook het grootste respect voor. Als er morgen geen bossen meer zijn, is er ook geen wild meer.



AAN TAFEL!

Welke wildsoorten zullen we bij ALDI in de rekken vinden?

Voor ALDI hebben we een divers assortiment samengesteld. Belgische everzwijn- en reebiefstuk, maar ook hertenschoudergebraad, fazantenfilet natuur én gemarineerd.

WAAROM KIEZEN VOOR WILD?

Waren jullie eigenlijk altijd zelf al wild van wild?

Absoluut. Wild is eerlijk en natuurlijk vlees. De dieren komen nooit in aanraking met geneesmiddelen of kunstmatige voeding, wat hun vlees eigenlijk nog hoogwaardiger maakt dan bio. Precies die puurheid is de grootste troef van wild.

Tot slot: welk gerecht verschijnt dit jaar bij de familie Vermeersch op de feesttafel?

Op de feesttafel mag het wel wat meer zijn: meestal beginnen we met een paté van wild en gaan we daarna voor een gourmetschotel met verschillende soorten wild. Zo is er voor elk wat wils en kunnen we verschillende soorten proeven. Ideaal!

Lees het volledige interview met Didier en Kristof op onze website!

Een stapje verser

Bij ALDI kiezen we zo veel mogelijk voor Belgische leveranciers, ook voor vers vlees. Samen met onze experts en partners werken we aan een duurzame verderzet van de lokale veeteelt, maar bewaken we tegelijk ook de kwaliteit van het aanbod.

Kwaliteit, duurzaamheid én betaalbaarheid gaan bij ons hand in hand.



Deze producten zijn van Belgische oorsprong, net als het grootste deel van ons vers vlees. Via de ALDI Transparency Code (ATC) kom je nog meer te weten over de herkomst. Benieuwd? Scan dan de QR-code op de verpakking!



Boerengehakt¹
[9.98/kg]

3.99
400 g



Rundsstoofvlees¹
[11.98/kg]

5.99
500 g



Vleesbrood met spek, 2 st.¹
[9.98/kg]

5.99
2 x 300 g



Gevogeltegryos¹
[9.38/kg]

4.69
500 g



EXCELLENCE®
Varkenshaasje op Ardense wijze^{*1}
[14.98/kg]

7.49
500 g



Smaken verschillen

Ontdek de topgerecht per regio.



Antwerpen
Worstenbroodjes



Limburg
Smurfentaart



Oost-Vlaanderen
Waterzooi met kalkoen



Luik
Luikse wafel met ijs en rood fruit



Henegouwen
Varkenshaasje à la berdouille met pommes duchesse

Ontdek de recepten op aldi.be/kerstmenu of scan deze QR-code.



Kalkoenrolletjes met notencrumble

Vind dit recept op p. 60

Riesling grand cru 'Ollwiller'

droge, krachtige en complexe riesling uit de Elzas, met mineraliteit en verfijnde zuren, aroma's van bloemen, wit fruit en zeste van citrus

8.99

75 cl

riesling
8-12 °C

2020

bij (gegrilde) vis, schaaldieren, gevogelte en kazen

Liever veggie?

Ontdek de recepten op aldi.be/kerstmenu of scan deze QR-code.



Bosmengeling

DAGPRIJS



Spruitjes

(1.99/kg)

1.49

750 g



Pastinaak

(3.50/kg)

1.75

500 g

Biopompoen

1.99

per stuk



Biotuinkruidenmix

1.19

per stuk





VERKRIJGBAAR BIJ
★ **ALDI** ★

*Lekker koken
met Côte d'Or*



HEERLIJK AFSLUITEN

Eind goed, al zoet



Cacao-rolls

Ontdek dit recept op
aldi.be/kerstmenu
of scan deze QR-code.





EXCELLENCE®
Minimisérable of
mini-javanais, 6 st.*
(27.72/kg)

4.99
6 x 30 g



EXCELLENCE®
Rendiergebakjes, 2 st.*
(33.25/kg)

3.99
2 x 60 g



Vanaf 17/12 bij ALDI
AMBIENTE®
Chocoladefiguurtjes*
(15.16/kg)

3.79
250 g



Vanaf 11/12 bij ALDI

©DISNEY
Kerstpyjama*²

12.99
per stuk

Stay stronk!

Laat nog wat plaats voor het dessert.
Een klassieke stronk scoort altijd – of ga je
dit jaar liever zelf aan de slag in de keuken?

EXCELLENCE®
Luxe-ijsstronk*²
(9.32/l)

6.99
750 ml



*Kaastaart
met speculoos
en kaki*

Ontdek dit recept op
aldi.be/kerstmenu
of scan deze QR-code.



Vanaf 24/12 bij ALDI
Amaretto cream*
(14.27/l)

9.99
70 cl



Vanaf 24/12 bij ALDI
PÂTISSIER GAUTHIER®
Feeststronk*
(12.29/kg)

7.99
650 g



Vanaf 10/12 bij ALDI
Advocaat*
(17.11/l)

5.99
350 ml



Vanaf 10/12 bij ALDI
Winterfiguur*
(12.45/kg)

2.49
200 g

* Zolang de voorraad strekt. ² Ontdek alle soorten in de winkel of op aldi.be. Ons vakmanschap drink je met verstand.



Kerstboom-pannenkoekjes

4 personen 30 min.

250 g zelfrijzende bloem ALBONA® • 600 ml halfvolle melk MILSA® • maïsolie ORABELLA® • 125 g frambozen • fruit naar keuze • 4 bio-eieren MAMIE POULE BIO® • 1 jazzappel

1. Zeef de bloem boven een kom.
2. Klop de eieren los en voeg toe aan de bloem. Klop met een garde door elkaar.
3. Voeg langzaamaan de melk toe en klop tot een homogene massa.
4. Rasp de appel fijn en voeg toe aan het mengsel.
5. Verhit de vetstof in een pannenkoekenpan en bak de pannenkoeken.
6. Doe de frambozen, 1 eetlepel water en eventueel wat honing/zoetstof in een steelpan. Laat 3 à 5 minuten zachtjes koken en pureer. Wil je geen pitjes, duw de puree dan nog even door een zeef.
7. Plooi de pannenkoeken in vier en leg 3 stuks op elkaar in de vorm van een kerstboom.
8. Maak met de frambozen coulis een slinger en gebruik het fruit als piek en ballen van de boom.

Vanaf 01/12 bij ALDI

RUSSELL HOBBS®
Elektrische
pannenkoekenmaker*

24.99
per stuk

3 jaar
GARANTIE



Kleine gelukjes

Champagnetaart



Ontdek dit recept op
aldi.be/kerstmenu
of scan deze QR-code.



Frambozen**
125 g

DAGPRIJS



Blauwe bessen**
300 g

DAGPRIJS



GALA®
Choco sticks**
(11.00/kg)

0.99
90 g



EINDEJAARSTIP

Leuke chocolade
maken om je taart te
decoreren? Dit gaat
eenvoudig met onze
choco sticks van GALA!



Kaas van de bovenste plank

Met deze unieke, nieuwe selectie kazen biedt ALDI je een kaasplank om volop van te genieten: van een lekkere lunch, over een gezellig avondje onder vrienden, tot eindejaar. Voor genietters die op zoek zijn naar verfijning, smaak en extra versheid.

Ontdek nu ons vers gesneden kaasassortiment in je ALDI-winkel!



Al deze kazen zijn beschikbaar in de koeling.

1. Iberico, vers versneden - 1.75 per 100 g (17.49/kg) 2. Fleur de Fagne, vers versneden - 1.75 per 100 g (17.50/kg) 3. Munster AOP, vers versneden - 1.90 per 100 g (18.99/kg) 4. Geitenbrie, vers versneden - 2.20 per 100 g (22.00/kg) 5. Watou, vers versneden - 1.60 per 100 g (15.99/kg) 6. Cantal AOP, vers versneden - 1.65 per 100 g (16.50/kg) 7. Stilton DOP, vers versneden - 2.29 per 100 g (22.90/kg) 8. Brugge Blomme, vers versneden - 2.14 per 100 g (21.40/kg)

Vandaag voor morgen



ALDI STEUNT HET GOEDE DOEL



ONZE STRIJD TEGEN VOEDSELVERSPLLING

Producten die hun houdbaarheidsdatum naderen, bieden we in onze winkels aan met 30% korting. Artikelen die toch blijven liggen en nog goed zijn voor consumptie, schenken we aan organisaties die zich inzetten voor voedselhulp aan minderbedeelden. Zo proberen we voedselverspilling tegen te gaan.

Een praktische tip om thuis voedselverlies tegen te gaan?

Let goed op de houdbaarheidsdatum! Er kunnen twee soorten datums op de verpakking staan: Ten minste Houdbaar Tot (THT) of Te Gebruiken Tot (TGT)

Ten minste Houdbaar Tot (THT): dit vind je op producten die niet gauw slecht worden. Kijk, ruik en proef na deze datum zelf of het product in kwestie nog lekker is. De smaak, geur of kleur kunnen verminderd zijn, maar meestal kan je het wel nog veilig eten.

Te Gebruiken Tot (TGT): deze datum staat op voedingsmiddelen die je niet lang kan bewaren. Denk aan vlees, voorgesneden groenten of versgeperste vruchtensappen. Na deze datum is het niet meer veilig om het product te consumeren. Je kan er dan ziek van worden.

EEN WELGEMEENDE DANKJEWEL!

Samen met UNICEF bundelden wij begin september onze krachten in de strijd tegen kinderarmoede. Per aangekocht zakje snoeptomaatjes schonk ALDI telkens € 0,50 extra aan UNICEF. Een welgemeende dankjewel aan jou, beste klant, want mede dankzij jou schenkt ALDI vandaag € 50.000 aan UNICEF. Zo help jij mee om de dromen van elk kind te voeden.

VOED DE DROMEN VAN ELK KIND



UNICEF onderschrijft geen enkel bedrijf, merk, product of dienst.

Ook vandaag nog een schenking doen aan UNICEF? Scan de QR-code.



unicef voor ieder kind

Meer evenwicht? Da's cool!

Wist je dat we onze producten regelmatig onder de loop nemen om ze evenwichtiger te maken? Zo geniet je nu nog meer van dat bolletje romig ijs!



17% minder

MINDER SUIKER

MUCCI® Romig ijs, 4 st.** (3.55/l)

1.99 4 x 140 ml



22% minder

MINDER SUIKER



14% minder

MINDER SUIKER



Meer weten over evenwichtig eten? Scan de QR-code

** Dit artikel is dagelijks beschikbaar in ons assortiment.

Onze recepten



Kaastaart in een glaasje met compote van kaki

4 personen

60 minuten

100 g speculoos GALA® • 40 g halfvolle boter MARC GUISELIN® • 200 g roomkaas VALBLANC® • 3 el citroensap • 160 g Griekse yoghurt • 40 g poedersuiker MOUNTAIN® • 4 kaki's • 1 zakje vanillesuiker MOUNTAIN®

p. 53

1



Verkruimel de speculoos heel fijn.

2



Meng de speculoos met de gesmolten boter.

3



Verdeel over de glaasjes en zet in de koelkast.

4



Klop de roomkaas los met een garde.

5



Meng de kaas met 2 eetlepels citroensap, de yoghurt en de poedersuiker. Verdeel het mengsel met een lepel of spuitzak over de speculoos. Laat een 2-tal uur opstijven in de koelkast.

6



Schil de kaki's en snijd ze in stukjes. Doe het fruit in een steelplan en meng met de vanillesuiker, 1 el citroensap en een scheutje water. Laat het geheel 20 à 30 minuten pruttelen en pureer met een staafmixer. Werk de glaasjes af met een beetje compote van kaki en 1/8 van een kaki.



Vanaf 29/12 bij ALDI

HOME CREATION KITCHEN®
Braadthermometer*

2.99
per stuk



Vanaf 03/12 bij ALDI

EXCELLENCE®
Pepermolen*²

3.99
per stuk



Vanaf 03/12 bij ALDI

EXCELLENCE®
Zoutmolen*²

3.99
per stuk



Vanaf 08/12 bij ALDI

HOME CREATION KITCHEN®
Kookpottenset, 6-delig*

99.99
per set

* Zolang de voorraad strekt. ² Ontdek alle soorten in de winkel of op aldi.be



p. 48

Kalkoenrolletjes met notencrumble, afgewerkt met pastinaakcrème, veenbessensaus en aardappelnootjes

4 personen

50 minuten

100 g biowalnoten TRADER JOE'S BIO® • 800 g aardappelnootjes EXCELLENCE® • 200 ml Siciliaanse rode wijn BALLATURI® • 200 g fijnekorrelsuiker MOUNTAIN® • 500 ml vetarme kippenbouillon PORTLAND® • 500 ml halfvolle melk MILSA® • 40 g halfvolle boter MARC GUISELIN® • 400 g veenbessen TRADER JOE'S® • 10 g biopeterselie • 4 pastinaken • 1 sinaasappel • 4 kalkoenmedaillons • een snuifje peper PORTLAND® • een snuifje zout PORTLAND® • 100 g paneermeel ALBONA® • extra olijfolie EL CULTIVADOR® • sausbinder MENUITO®

1. Breng de melk met de kippenbouillon aan de kook. Schil de pastinaken en snij ze in dikke plakken. Kook ze gaar in het bouillon-melkmengsel.

2. Breng de veenbessen samen met de suiker en de rode wijn aan de kook. Voeg de geraspte schil en het sap van de sinaasappel toe. Zet het vuur laag en laat 15 minuten sudderen. Bind de saus verder met de sausbinder en breng op smaak met peper en zout. Hou warm.

3. Giet de pastinaken af, maar bewaar wat van het kookvocht. Voeg een klont boter en wat kookvocht toe en mix glad. Breng op smaak met peper en zout.

4. Verwarm de friteuse. Meng de noten met het paneermeel, peterselie en een scheutje olijfolie. Kruid met peper en zout. Snij de kalkoenmedaillons open, leg er een stuk bakpapier op en klop met een deegroller of pan tot een platte lap. Kruid met peper en zout en vul elk lapje met de notencrumble. Rol ze op en zet vast met keukentouw. Bak de rolletjes in een klont boter goudbruin. Bak ondertussen de aardappelnootjes goudbruin in de friteuse.

5. Snij de rolletjes mooi in plakjes en serveer ze samen met de pastinaakcrème, de veenbessensaus en de aardappelnootjes. Werk af met de extra peterselie.

Voor een veggievariant: vervang de kalkoenrolletjes door krokant gebakken veggieballetjes en de kippenbouillon door groentebouillon!



Kalkoenmedaillons**
(12.48/kg)

4.99
400 g



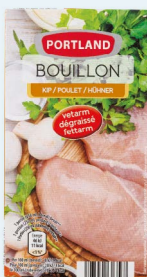
EXCELLENCE®
Aardappelnootjes*
(1.19/kg)

0.89
750 g



TRADER JOE'S BIO®
Biowalnoten**
(19.93/kg)

2.99
150 g



PORTLAND®
Vetarme kippenbouillon, 12 st.**
(3.25/kg)

0.39
12 x 10 g



p. 36

Geroosterd witloof met carpaccio van eendenborst

4 personen

30 minuten

4 stronken witloof • 1 tl olijfolie EL CULTIVADOR® • een snuifje zwarte peper PORTLAND® • een snuifje zout PORTLAND® • 1 el honing HONEYSUN® • een handvol peterselie • 20 sneetjes gerookte eendenborst EXCELLENCE® • een handvol bioamandelen TRADER JOE'S BIO®



EXCELLENCE®
Gerookte eendenborstfilet*
(33.22/kg)

2.99
90 g



Witloof**
1 kg

DAGPRIJS



TRADER JOE'S BIO®
Bioamandelen**
(19.93/kg)

2.99
150 g



Peterselie

1.19
per bussel

1



Verwarm de oven voor op 180 °C. Halveer de witloofstronkjes en verwijder het harde gedeelte. Plaats in een ovenschaal, besprenkel met olijfolie en wat zout. Zorg dat het witloof langs alle kanten mooi bedekt is met de olie. Leg met de gesneden kant naar beneden.

2



Zet het witloof 15 minuten in je oven. Haal het witloof uit de oven, draai om met de gesneden kant naar boven en besprenkel met de honing. Zet nogmaals 5 minuten in je oven.

3



Doe de amandelen in een antikleefpan en rooster zachtjes enkele minuten tot ze goudbruin zijn. Hak de geroosterde amandelen in grove stukken.

4



Dresseer de borden met een 5-tal sneetjes gerookte eendenborst en leg er 2 helftjes witloof bij. Werk af met de gehakte amandelen, peterselie, zwarte peper en wat extra olijfolie.





p.23

Oesters met radijsalsa Fris en smaakvol

4 personen

30 minuten

+ nacht
marineren

1 stengel selder • 5 g biopeterselie • 5 g munt •
1 el honing HONEYSUN® • 1 el extra olijfolie EL
CULTIVADOR® • 12 Zeeuwse oesters EXCELLENCE® •
4 radijzen • 2 lente-uitjes • 2 limoenen • een snuifje
peper PORTLAND® • een snuifje zout PORTLAND®

1. Snijd de radijzen in heel kleine blokjes. Meng het limoensap met de honing, de Peterselie en een klein scheutje olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Leg de radijzen in de marinade en laat een nachtje trekken.

2. Snijd de selder in fijne reepjes. Open de oesters, maak het vruchtvlees los en leg de oesters met de schelp op een ijsbed. Lepel de radijsalsa en selder over het vruchtvlees van de oesters en werk af met de munt, lente-ui en peper.

Tip: zelf een kwaliteitscontrole doen? Oesters zijn vers als de schelp gesloten is. Als de schelp een beetje openstaat, geef ze dan een tik. Sluit de schelp zich, dan is de oester geschikt voor consumptie!



p.24

Kerstboompjes Een kidsproof hapje

4 à 6
personen

20 minuten

400 g Franse emmentaler LE CAVALIER® • 2 sneden
vers bruin brood • 1 komkommer • 1 gele paprika •
1 rode paprika

1. Maak met een dunschiller lange linten van de komkommer (tot aan de zaadlijst).

2. Snij de paprika in brede repen. Steek er met een kleine, ronde uitsteekvorm cirkeltjes uit. Doe hetzelfde met het brood en toast deze goudbruin.

3. Steek met een kleine ster-uitsteekvorm sterretjes uit de kaas (en eventueel ook uit de repen paprika).

4. Maak nu van elk lint komkommer een kerstboomvorm door het lint in steeds ietsje wijdere bochten te vouwen voor je hem op een houten prikkertje duwt. Druk het prikkertje nu in een brood- of paprikacirkeltje. Steek een kaas- of paprikaster bovenop het kerstboompje.

Tip: je kunt het brood en paprika waarop de boom rust ook vervangen door een halve trostomaat. Of wat dacht je van een wortel- of radijsster? Laat je smaken en fantasie de vrije loop!



EXCELLENCE®
Zeeuwse oesters,
12 st.*
(0.58/st.)

6.99
per doos



Radijzen

0.99
per busset



LE CAVALIER®
Franse emmentaler**
(5.98/kg)

2.39
400 g



Vers bruin brood**
(1.98/kg)

1.19
600 g



p.37

Seafood chowder met chorizo

6 personen

45 minuten

een klontje boter MARC GUISELIN® • 4 aardappelen •
2 el olijfolie EL CULTIVADOR® • 70 g chorizo PANDA
PREMIUM® • 1 rode paprika • 1 ui • 10 takjes tijm •
2 blokjes groentebouillon PORTLAND® • een snuifje
zwarte peper PORTLAND® • een snuifje kruidenzout
PORTLAND® • 250 g kabeljauwfilets GOLDEN
SEAFOOD® • 250 g gepelde scampi GOLDEN
SEAFOOD® • 250 g sint-jakobsnoten EXCELLENCE® •
250 ml room MELRO® • 2 lente-uitjes

1. Hak de chorizo in fijne stukjes. Doe de olijfolie samen met de boter in een stoofpot en bak er de chorizo kort in tot deze krokant is. Haal met een schuimspaan de chorizo uit de pot en laat even uitlekken op wat keukenpapier. Het bakvet houden we en gebruiken we als basis voor de rest van het gerecht.

2. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes. Hak de paprika in stukjes. Pel de ui en hak fijn, stoof kort aan in de stoofpot tot de ui glazig is. Voeg er nu de paprika bij en stoof lichtjes aan.

3. Bind de takjes tijm samen met wat keukentouw en leg ze in de pot. Doe nu de aardappelblokjes bij de ui in de pot. Voeg 1 liter warm water toe en de 2 blokjes groentebouillon. Let erop dat de aardappelen mooi onderstaan. Breng aan de kook en verlaag dan het vuur, laat de aardappelen een 10-tal minuten pruttelen tot ze beetgaar zijn. Voeg zwarte peper en kruidenzout toe naar smaak.

4. Pel de scampi's indien nodig, snijd de vis in grote, hapklare stukken en halveer de sint-jakobsschelpen. Leg in de pan en let erop dat de vis mooi onderstaat. Gaar 6 à 8 minuten zachtjes onder deksel.

5. Haal de tijm uit de soep en doe er de room bij. Roer voorzichtig zodat alles mooi mengt. Laat nog 1 minuut pruttelen.

6. Schep de vissoep in kommetjes of in uitgeholde broodjes, werk af met de krokante chorizo en wat fijngehakte lente-ui.



p.38

Torentje van spruitjes-ricottapuree met scampi fritti en look-limoensausje

4 personen

40 minuten

400 g pureeaardappelen • 200 g spruiten •
150 g ricotta D'ANTELLI® • 400 g scampi fritti
EXCELLENCE® • 3 el biobieslook • 1 bosje
biobasilicum • 2 teentjes knoflook • 2 el mayonaise
met ei REGALO® • 1 el halfvolle boter MARC
GUISELIN® • een snuifje peper PORTLAND® •
een snuifje zout PORTLAND® • 1 limoen

1. Schil de aardappelen en halveer ze. Maak de spruitjes schoon en halveer ook. Kook de halve spruitjes samen met de aardappelen gaar in gezouten water.

2. Maak ondertussen het sausje door het sap en de zeste van de limoen met de geperste knoflook te mengen onder de mayonaise. Breng op smaak met peper.

3. Verwarm de friteuse. Giet de groenten af en laat ze even uitdampen. Stamp ze samen met de ricotta en een klontje boter tot puree. Roer er de bieslook onder en breng op smaak met peper en zout. Bak de scampi fritti goudbruin in de friteuse en laat uitlekken op keukenpapier.

4. Leg een metalen serveerring op een bord en vul deze met puree. Haal de ring voorzichtig weg. Doe hetzelfde bij de andere drie borden. Verdeel de scampi fritti over de torentjes puree en werk af met het sausje en het basilicum.

Tip: je kunt de puree verrijken door er wat geraspte Parmezaanse kaas onder te mengen. In de plaats van scampi fritti kan je ook verse garnalen gebruiken.



of scan deze QR-code.

*Maak er samen met
ALDI gezellige
feesten van!*



KANJER
#vandenAldi

**Montuno Edición Especial
'Viñas Viejas'**

volle, Spaanse rode wijn, met aroma's van rijp zwart
fruit en toetsen van peper, krachtig en sappig in de
mond, gouden medaille Mundus Vini 2021

7.99
75 cl



garnacha,
monastrell



2018



18 °C



bij rood vlees, ovenschotels,
grillades en rijpe kazen



* Zolang de voorraad strekt. Ons vakmanschap drink je met verstand.