



Vanaf
4 november

GENIET VAN LUXE MET *Delicieux*

50
nieuwe
recepten



Meer dan **500** luxe producten

DE CONSUMENTENBOND BEWIJST:

**LIDL IS WEDEROM DE GOEDKÓÓPSTE
SUPERMARKT IN HUISMERKEN***

DUS OOK MET

Delicieux

Consumenten
bond

**LAAGSTE
PRIJS**

JUN 2021



DE CONSUMENTENBOND BEWIJST:

3X BEST GETEST*

DAT IS DE KRACHT VAN W5

Consumenten
bond

W5 VAATWASTABLETTEN
TABLETTES POUR LAVE-VAISSELLE

**ALL-IN-1
POWER**

40 Tabs

Exclusief zoutfunctie
& glansspoelmiddel
met een waterhardheid van 21° dH
Inclusief zout & liquide de
rinçage inclus
à une dureté d'eau de 21° dH

REINIGINGSMIDDEL
DÉTERGENT

ZOUT
SEL

GLASBESCHERMING
PROTECTION DES VERRES

GLANSSPOELMIDDEL
LIQUIDE DE RINÇAGE

SNEL-DROOG-EFF
EFFECT-SECHER

WATEROPLOSBAAR
FILM HYDROSOLUBLE

40 TABS

2.69

Vaatwastabletten

LIDL

*Bron: Consumentenbond mei 2012, september 2017, juli 2021: W5 All-in-one Power vaatwastabletten: Best Getest

**Wij
staan voor
u klaar!**



**Ruimere openingstijden
tijdens de feestdagen.
Kijk op [lidl.nl](https://www.lidl.nl)!**

NOVEMBER

25

DECEMBER

16

**Vanaf 25 november én
16 december liggen er
nog meer feestelijke
producten in de winkel!
Houd uw brievenbus in
de gaten voor alle
folders en brochures.**

**GENIET
VAN
LUXE
MET
*Delicieux***

Bent u klaar voor de feestdagen?
Bij Lidl helpen we u graag met een goede voorbereiding!

Bij Lidl haalt u al uw kerstboodschappen, want wij hebben alles onder één dak! Van ruim 500 luxe Delicieux-producten tot eindeloos veel receptinspiratie. En van de mooiste decoratie voor in en rondom het huis tot de perfecte kerstoutfits voor het hele gezin. Lidl heeft het allemaal! En natuurlijk van de hoogste kwaliteit voor de laagste prijs.

Zo bent u verzekerd van een zorgeloze, maar vooral ook luxe én betaalbare kerst. En blijft er genoeg tijd over om samen met uw dierbaren te genieten.



MEER DAN 50 KERSTRECEPTEN

Kijk voor heel veel receptinspiratie voor de feestdagen
op recepten.lidl.nl of scan de QR-code!



Alle aanbiedingen gelden zolang de voorraad strekt. Mochten de producten ondanks zorgvuldige planning te snel zijn uitverkocht, dan vragen wij hiervoor begrip. De afgebeelde artikelen kunnen afwijken. In deze folder wordt met wild zowel gekweekt als vrij wild bedoeld. Zet- en drukfouten zijn voorbehouden. Kijk ook op lidl.nl. Dit is een uitgave van Lidl Nederland GmbH, Havenstraat 71, 1271 AD Huizen.

Voor alle alcoholische
dranken in deze
brochure geldt:

NIX10 5
≤ 10 jaar verkopen wij geen alcohol
≤ 25 jaar? laat je leeftijd zien!



KLAAR VOOR DE START

Delicieux

ONTBIJT



Ovenvers brood,
de hele dag door!



NIEUW!

Hagelmixen
Krokante chocolade-
balletjes. In de
varianten karamel-
witte chocolade en
melk-wit-puur.

210 GRAM

1.49



Zoet broodbeleg

In de varianten chocolade-sinaasappel, banoffee en gezouten karamel.

210 g
2.49



NIEUW!

Winterhagelmix
Chocoladehagelslag met crispy balletjes en sterretjes. In de varianten puur en melk.

380 g
1.79



NIEUW!

Vruchtenjam
Rijkgevulde jam met vruchten. In de varianten ananas-abrikoos, kersen-peer en framboos-perzik.

250 g
0.99



Chocoladepasta
In de varianten witte crème met kokos, toffee-karamel, mokka-koffie en hazelnoot.

200 g
1.49



NIEUW!

Roomyoghurt
Heerlijke roomyoghurt in de varianten appeltaart en gezouten karamel.

500 ml
1.29



NIEUW!

Honing
Verukkelijke honing in de varianten limoenhoning, lavendelhoning en oranjebloesem.

250 g
2.79

Voor de liefhebber van hartig!



Boerderijkaas met mosterd
Smeuïge kaas van de boerderij met mosterd.

200 g
2.69



Rosbief met peper
Zeer malse en smaakvolle rosbeef, extra dun gesneden.

100 g
2.29

KROON OP HET ONTBIJT

1000G
LUXE STOL

Delicieux

LUXE STOL
Met amandelspijs
en noten

MET EEN
ZAKJE
POEDERSUIKER

MEERMAALS

BEKROOND*

HEERLIJK MET ROOMBOTER VOOR EEN FEESTELIJK ONTBIJT.
MET EEN ZAKJE POEDERSUIKER.

1 KILO

2.99

Luxe kerststol

Een klassieker die niet mag ontbreken bij het kerstontbijt.
Met de hand gevouwen stol, rijk gevuld met amandelspijs, vruchten en noten.

*Bron: test kerststollen Libelle december 2017, test stollen Vara Kassa april 2009.

**Vanaf 25 november vindt u
bij ons nóg meer stollen!**



Mini stolletje
Mini stolletje. Met
rozijnen, poedersuiker
en amandelspijs.

100 g

0.49



Glutenvrije stol
Rijk gevuld met amandelspijs,
noten en vruchten. Met een
los zakje poedersuiker.

450 g

2.99



Vruchtenstol
Stol gevuld
met rozijnen,
krenten en
banketspijs.

750 g

1.69



Scan de
QR-code of kijk op
recepten.lidl.nl



Delicieux
**KERST
STOLLEN**



Ahornsirop
Natuurlijke
zoetstof.

250 ml

3.69



1.44
P.P.

Broodpudding van luxe stol met rood fruit en ahornsirop room

ONTBIJT 🍷 6 PERS. ⌚ 55 MIN.

BENODIGDHEDEN

- ½ el roomboter, om in te vetten
- 1 luxe stol (1 kg)
- 2 eieren
- 450 ml room
- 1 el suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- Snufje zout
- 150 ml ahornsirop
- 100 g frambozen en blauwe bessen
- Ovenschaal of bakvorm

BEREIDINGSWIJZE

- Verwarm de oven voor op 160 graden. Vet een ovenschaal of bakvorm in met de boter. Snijd de luxe stol in halve plakken.
- Kluts de eieren met 200 ml room, de suiker, vanillesuiker en wat zout los in een ruime kom.
- Haal de plakken luxe stol door het mengsel en zet ze in de ovenschaal of bakvorm. Giet het restant roommengsel over de plakken.
- Bak de stol in de voorverwarmde oven 30 minuten af tot het roommengsel is gestold.
- Klop intussen 250 ml room lobbij met 50 ml ahornsirop.
- Haal de broodpudding uit de oven en schenk de resterende ahornsirop erover. Laat 10 minuten afkoelen en versier met de frambozen en blauwe bessen.



DE KERST OP DE TAAART

Delicieux

HIGH
TEA



Tip: tover de klassieke tulband eenvoudig om tot een waar spektakel op tafel. Overgiet de tulband met een overheerlijke kersencoulis, uw favoriete fruit en wat munt. Gemakkelijk en snel klaar!



Tulband
Deze klassieke tulband is onmisbaar bij de High Tea. In de varianten vanille en marmer.

500 g

1.99



NIEUW!

Diepvries

Banoffee taart

Smeuïge taart van banaan met
dulce de leche saus.



489 g

489 g
4.99



NIEUW!

Diepvries

Selectie van taartjes | 6 stuks

Taartjes in de varianten chocolade,
aardbei-pistache en cheesecake met
passievrucht.



312 g

312 g
2.99



Voor 6
personen!

Diepvries

Sneeuwster taart
Gevulde cake met
luchtige slagroom-
vulling en advocaat.

400 g

400 g
1.99



Voor 6
personen!

Diepvries

Feestelijke taarten
In de varianten
stracciatella-kersen,
panna cotta-perzik en
chocolademousse.

750 g

750 g
4.99



Fudge cake
Smeuïge cake overgoten
met fudge. In de
varianten chocolade,
wortel en citroen.

350 g

350 g
1.99



GOED GETEST*



Diepvries

Mini slagroomsoesjes
Soesjes gevuld met
romige slagroom.
*Bron: VRIJ (Telegraaf)
oktober 2021.

400 g

400 g
1.79



Bananencake met pistache, honing, limoencrème en feestelijk fruit

HIGH TEA 🍷 8 PERS. ⌚ 1 UUR EN 40 MIN.

BENODIGDHEDEN

- ½ el roomboter, om in te smeren
- 125 g roomboter, kamertemperatuur
- 100 g kristalsuiker
- 65 g honing
- 2 eieren
- 250 g bloem, gezeefd
- 2 tl bakpoeder
- Snufje zout
- 3 rijpe bananen, geprakt
- 100 g pistachenoten, gepeld
- 200 ml slagroom
- 100 g roomkaas
- 1½ limoen
- 75 g poedersuiker
- ½ mandarijn
- ½ sinaasappel
- ½ grapefruit
- ½ mango, geschild
- ¼ Cantaloupe meloen, geschild
- ½ banaan
- Cakevorm langwerpig 30 cm
- Bakpapier
- Keukenmachine
- Garde
- Sterren-uitstekers in 2 maten

BEREIDINGSWIJZE

- Verwarm de oven voor op 160 graden. Besmeer de zijken van de cakevorm met boter. Bekleed de bodem van de vorm met bakpapier.
- Mix in de keukenmachine de roomboter, suiker en honing smeug in 3 minuten. Voeg 1 voor 1 de eieren toe en mix 5 minuten.
- Voeg de bloem, het bakpoeder en zout toe en mix 1 minuut op de hoogste stand. Voeg de geprakte banaan en pistachenoten toe en mix ½ minuut door.
- Giet het beslag in de vorm en bak de cake in ca. 60 minuten gaar en goudbruin. Haal uit de oven en laat de cake 30 minuten rusten.
- Maak intussen de limoencrème. Sla de room lobbij met een garde. Meng met de roomkaas, samen met de rasp en sap van 1 limoen tot een egaal mengsel. Meng de poedersuiker erdoor en zet de limoencrème vervolgens in de koelkast.
- Snijd de mandarijn, sinaasappel en grapefruit in dunne ronde plakken. Snijd uit de geschildte mango en meloen sterren. Snijd de halve banaan in plakken.
- Haal de afgekoelde bananencake met pistache en honing uit de cakevorm en versier met de limoencrème, het feestelijke fruit en de rasp van ½ limoen.

1.41
P.P.



Scan de
QR-code of kijk op
recepten.lidl.nl



Scan de
QR-code of kijk op
recepten.lidl.nl



0.85
P.P.

Chocolate Velvet cake met blauwe bessen en munt

HIGH TEA 🍷 8 PERS. ⌚ 1 UUR EN 55 MIN. + 1 UUR WACHTTIJD

BENODIGDHEDEN

- 150 g roomboter + extra om in te vetten
- 100 g 74% pure chocolade
- 4 eieren
- 1 pak fijne cakemix
- 5 eiwitten
- Snuf zout
- 165 g (fijne) kristalsuiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- 160 g poedersuiker
- 150 g blauwe bessen
- 2 takjes munt
- Springvorm rond, 20 cm
- Bakpapier
- Mixer
- Spuitzak
- Brander

BEREIDINGSWIJZE

- Verwarm de oven voor op 160 graden. Vet de randen van de springvorm in met boter en bekleeft de bodem met bakpapier.
- Smelt de boter en chocolade au bain-marie en roer goed door. Als alles net niet gesmolten is, haalt u de kom van de pan. Roer verder tot een egaal mengsel. Het mengsel mag niet heet zijn.
- Klop intussen de eieren met een mixer schuimig in 5 minuten. Schenk het chocolademengsel er al mixend geleidelijk bij op een lage stand. Voeg vervolgens de cakemix toe en mix nog 3 minuten op de hoogste stand.
- Schenk het beslag in de springvorm en bak in 60 à 70 minuten af. De cake is goed als er een satéprikker schoon uit komt. Laat de cake helemaal afkoelen in de vorm.
- Begin aan het einde van de wachttijd met de bereiding van het eiwitschuim. Doe de eiwitten samen met het zout in een vetvrije kom. Mix 2 minuten op de hoogste stand. Voeg nu langzaam de kristalsuiker en vanillesuiker toe. Mix ca. 5 minuten tot er

- een stevig en glanzend schuim ontstaat.
- Spatel de poedersuiker er voorzichtig door en schep het schuim in een spuitzak. Leg apart.
- Haal de cake uit de vorm. Snijd de cake horizontaal in 3 gelijke plakken.
- Knip 3 cm van de onderkant van de spuitzak af. Spuit op de onderste laag ¼ deel van het schuim. Doe dit in een spiraal vorm, van binnen naar buiten. Verdeel hier ⅓ deel blauwe bessen op en leg er een plak cake op. Spuit hier weer ¼ deel van het schuim op. Verdeel er ⅓ deel bessen op en leg er een plak cake op.
- Spuit de rest van het schuim op de bovenkant. Maak met een lepel mooie pieken in het schuim op de bovenkant.
- Brand met de brander het eiwitschuim rondom licht bruin.
- Versier de taart met de rest van de bessen en munt.

Tip: geen brander? Gebruik dan de grillfunctie van de oven.



Nougat
In de varianten
exotische vruchten,
bosvruchten,
chocolade, amaretti en
amandel-hazelnoot.

100 g

1.99



NIEUW!

Kaneelbroodjes | 2 stuks
Heerlijke zoete verwennerij om zelf thuis
af te bakken.

150 g

1.89

Fudge
Zachte
fudge in
verschillende
varianten.



150 g

1.59



Koeling

Verse macarons | 12 stuks
In de smaken framboos, pure chocolade,
citroen, pistache en mokka-vanille.

144 g

3.79



Diepvries



Macarons | 12 stuks
In de smaken framboos, gezouten karamel,
pistache, passievrucht, vanille en pure chocolade.

145 g

3.49



De koekjes zijn klaar!

Wij zijn
koekjes van
eigen deeg...

Hier smelt
je toch
van....

Met kerst
zitten wij wel
gebakken....

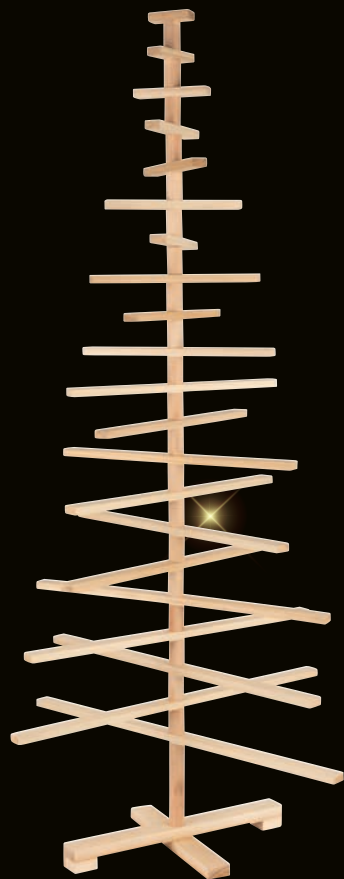


Bakmix gingerbread cookies of snowman cookies
Leuk om samen met de kinderen te maken.
Bakmix voor 12 of 15 koekjes.

310/420 g

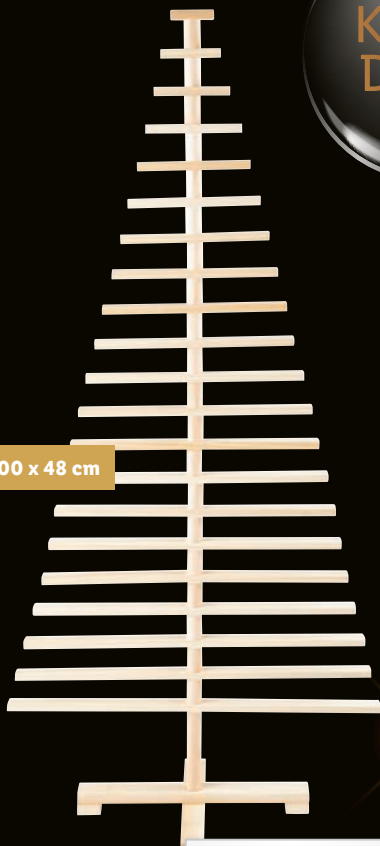
1.99

MAAK HET GEZELLIG



100 x 48 cm

Houten kerstboom
Met 21 draaibare takken. Gemakkelijk te herbruiken.



Per stuk

9.99

Ook op [lidl.nl](https://www.lidl.nl)



Met voethendel
voor het gemakkelijk
vastklemmen van
de stam



Ø x h: ca. 37 x 11 cm

Kerstboomstandaard
Geschikt voor bomen tot 2,5 m met een
stamdiameter van Ø 3 tot 12 cm.

Per stuk

19.99

Ook op [lidl.nl](https://www.lidl.nl)



Niet van echt te
onderscheiden
dankzij de
verschillende
mix aan takken
en naalden!

Hoogte: 210 cm

Max. Ø: 120 cm



PER STUK

49.99

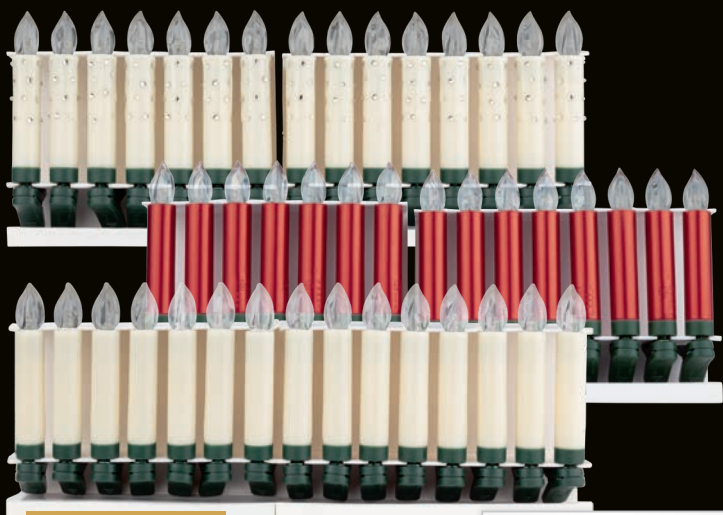
Luxe kunstkerstboom
Extra volle boom met wel 1160 tips
voor een natuurlijk karakter. Bestaat uit
3 vouwbare delen voor een eenvoudige
montage. Incl. metalen standaard met
vloervriendelijke beschermddoppen.

IN HUIS



VANAF
13 NOV

Perfect voor het versieren
van de kerstboom



Hoogte: ca. 10 cm

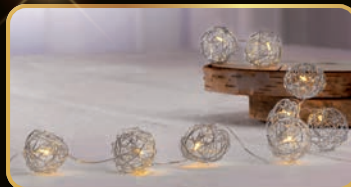
Per set

19.99

Batterij LED-kaarsen

Geschikt voor binnen en buiten. Snoerloos,
incl. 17 batterijen en afstandsbediening.
15 kaarsen met bevestigingsclips. Keuze uit
3 varianten.

Ook op [lidl.nl](https://www.lidl.nl)



Per stuk

2.99

LED-lichtdecoratie

10 lampjes met een lange levensduur in verschillende
varianten. Met 6-uurs timer. Incl. batterijen.
Lengte: max 1,35 m (excl. snoer).

Ook op [lidl.nl](https://www.lidl.nl)



Hoogte: 120
tot 150 cm

Warmwit licht

Warmwit licht

Warmwit licht

LED-lampjesboom

Voor binnen en buiten.
Keuze uit warmwit of gekleurd licht. Incl. timer.



PER STUK

19.99

Ook op [lidl.nl](https://www.lidl.nl)



KERST DECO

Lengte: 14 m (incl. snoer)

PER STUK

14.99

Ook op [lidl.nl](https://www.lidl.nl)

LED-clusterverlichting
Kerstverlichting voor binnen en buiten.
250 lampjes met 8 dimbare lichteffecten.
Incl. afstandbediening en timer.
Keuze uit warmwit, koudwit en kleur.

4-delig

2-delig

PER SET

4.99

Ook op [lidl.nl](https://www.lidl.nl)

LED-kaarsen
Incl. timer en batterijen.
Keuze uit 2-delige en 4-delige sets.

Per stuk

14.99

Ook op [lidl.nl](https://www.lidl.nl)

LED-kerstfiguren
Keuze uit kerstman/rendier met stekker of
4 kerstmannen/rendieren op batterij (incl.).



LED-lichtgordijn

Eenvoudige bevestiging met zuignappen.
Incl. 6-uurs timer. Lengte: 11 m (incl. snoer).
Keuze uit verschillende varianten.

Per stuk
9.99

Ook op tidl.nl



Hoogte: 70 cm

LED-kerstfiguur

Met knipperende lampjes en 6-uurs timer.
Voor buitenshuis. Incl. batterijen.
Keuze uit 3 varianten.

Per stuk
19.99



LED-lichtsnoer

Lichtsnoer met 100 lampjes voor binnen en buiten.
Met 6-uurs timer en 8 lichteffecten. Lengte: 14/20 m
(incl. snoer). Keuze uit warmwit, koudwit en kleur.

Per stuk
7.99

Ook op tidl.nl

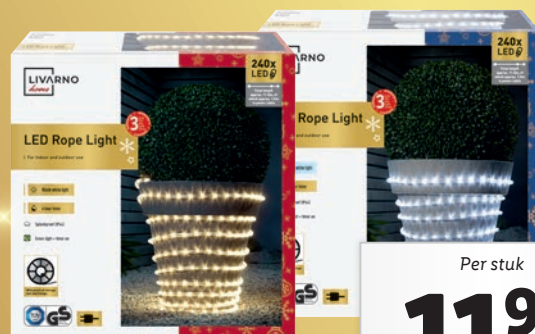


LED-lichtsnoer

Lichtsnoer met 50 lampjes voor binnen en buiten.
Met 6-uurs timer en incl. batterijen. Lengte: 5,4 m
(incl. snoer). Keuze uit warmwit, koudwit en kleur.

Per stuk
3.99

Ook op tidl.nl



LED-lichtslang

Lichtslang met 240 lampjes voor binnen
en buiten. Met 6-uurs timer. Lengte: 11,5 m
(incl. snoer). Keuze uit warmwit en koudwit.

Per stuk
11.99

Ook op tidl.nl

KERST DECO



PER STUK

12.⁹⁹

Ook op [lidl.nl](https://www.lidl.nl)

3-in-1 LED-motiefspot
Aantrekkelijke lichtdecoratie met draaiende motieven. Met 6 motiefplaten voor Halloween, Kerst en Oud & Nieuw. Incl. voet en grondpen.



Per stuk

3.⁹⁹

Waxinelichthouder
Keuze uit verschillende varianten.



Ca. 40 x 60 cm

Per stuk

3.⁹⁹

Deurmat
In een leuk kerst-design met anti-slip onderkant.

Ook op [lidl.nl](https://www.lidl.nl)



Per rol

0.⁷⁹

Cadeaupapier
Van gerecycled papier. Beide kanten te gebruiken. 5 m x 70 cm.



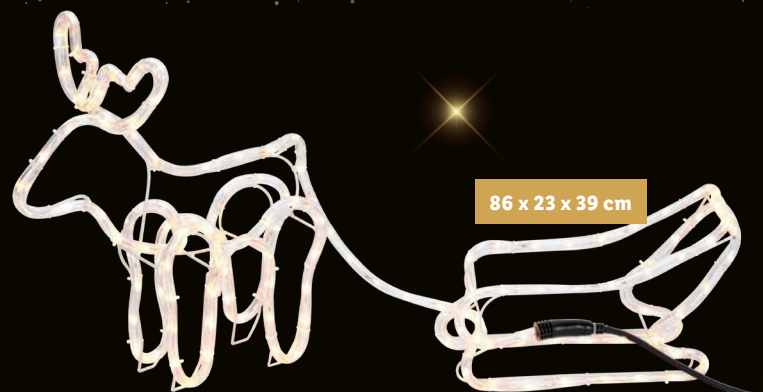
Per rol

0.⁷⁹

Cadeaupapier
Extra sterk. 5 m x 70 cm.

Uw tuin kerstklaar!

VANAF
13 NOV



86 x 23 x 39 cm



60 x 29 x 63 cm



60 x 25 x 33 cm



PER STUK

14.99

Ook op [lidl.nl](https://www.lidl.nl)

3D-LED-figuur

Energiebesparende en duurzame LED's met warm licht. Incl. 4 grondpennen voor bevestiging en 6-uurs timer. Keuze uit verschillende varianten.



Extra lang!

LED-ijspegels

Verlichting voor binnen en buiten. Decoratieve ijspegels met LED-knippereffect, incl. 6-uurs timer. Lengte: 17,75 m (incl. snoer). Keuze uit warmwit of koudwit.

Per stuk

19.99

Ook op [lidl.nl](https://www.lidl.nl)



Per stuk

6.99

Ook op [lidl.nl](https://www.lidl.nl)

LED-tuinstekers

Gezellige kerstverlichting met 6-uurs timer met automatische herhaling. Incl. batterijen. Lengte: 1,5 m (incl. snoer). Keuze uit verschillende varianten.

KLAAR OM TE PROOSTEN

BORREL

Delicieux



1. Virgin cocktail met grapefruit, munt bruiswater en passievrucht
2. Tropische scroppino met mango-roomijs, champagne en limoncello



Scan de
QR-code of kijk op
recepten.lidl.nl



1.46
P.P.

Toaststerren gevuld met roomkaas

BORREL 🍷 4 PERS. ⏱ 20 MIN.

BENODIGDHEDEN

- 1 wit brood, in sneetjes
- Olijfolie
- 100 g roomkaas naturel
- 1 el zongedroogde tomaten tapenade
- 100 g roomkaas kruiden
- 4 el bieslook, grof gesneden
- 4 cherrytomaatjes, in partjes
- 20 g basilicum
- 20 g parmaham
- Kerstster-steker 10-8 cm en 7-5 cm
- 5 cocktailprikkers

- Steek 20 grote sterren uit de sneetjes brood. Steek uit de helft van de sterren in het midden een kleinere ster. Bewaar alles.
- Verhit 1 el olie in een koekenpan en bak de sterren in ca. 2 minuten goudbruin en knapperig. Draai halverwege om. Herhaal dit tot alles is gebakken en laat afkoelen.
- Meng de roomkaas naturel met de tomaten tapenade.
- Besmeer 5 dichte grote sterren met de roomkaas kruiden en de andere 5 dichte sterren met de roomkaas tomaten tapenade.
- Plak de sterren waar de binnenkant uit is, op de besmeerde sterren. Vul de opening met meer roomkaas.
- Versier de roomkaas bieslook gevulde sterren met bieslook.
- Versier de roomkaas tapenade sterren met partjes tomaat en basilicum.
- Beleg de kleine sterretjes met parmaham. Stapel vervolgens 2 belegde kleine sterretjes op elkaar en steek er een cocktailprikker doorheen.



Breng een toast op



NIEUW!

200 GRAM

Scrocchi
Knapperige toastjes
in de varianten
rozemarijn-zeezout
en zeezout.

1.29



Luxe snacktoast
In de varianten groene
olijf-kruiden en
tomaat-zwarte olijf.
Heerlijk met een luxe
salade of tapenade.

130 g

0.99

Onze salades zijn al heel lekker, maar u kunt ze nog feestelijker maken met de volgende suggesties:

1. Scrocchi met zalsalade, grapefruit en veldsla
2. Stokbrood met prosciutto, krabsalade, radijs en bieslook
3. Luxe snacktoast met filet americain, komkommer en platte peterselie
4. Luxe snacktoast met krabsalade, peterselie en rode ui
5. Luxe snacktoast met truffel mayo, steak tartaar en krulpeterselie



Luxe vissalade
In de varianten
kreeftsalade,
krabsalade en wilde
zalsalade.

110 g

1.89



Boter met Camarguezout
Boter met grove
zoutkristallen uit
de Camargue.

250 g

1.99



Steak tartaar
Franse klassieker
gemaakt van zeer
mager tartaarvlees met
een saus van mosterd
en worcester. Met een
garnering van augurk
en ui.

150 g

1.99



Filet americain carpaccio
De bekende filet
americain op z'n
Italiaans. Met een
garnering van
pijnboompitten en
Parmezaanse kaas.

150 g

1.79



deze toast!



Mini borrelbroodjes | 12 stuks

Kleine worstenbroodjes, kaasbroodjes of saucijzenbroodjes. Inclusief handige, ovenbestendige tray.

360 g

1.99



60 GRAM

**Gevulde
snackballetjes**
In de varianten zalm,
cheddar en
geitenkaas.

0.99

Voortreffelijke truffel



Truffelkaas
Heerlijke 50+ kaas met een karakteristieke en uitgesproken truffelsmaak.

200 g

3.49



Crème paté met karakteristieke truffel
Romige paté met zwarte zomertruffel.

125 g

0.99



Salami truffel-bonbon
Salamibol met stukjes zomertruffel, gedecoreerd met Parmezaanse kaas.

70 g

2.49

NIEUW!

Truffel-mosterd
Licht pittige mosterd met een karakteristieke truffelsmaak.



175 ML

1.29

Truffel-mayonaise
Luxe romige mayonaise met truffel-smaak.



220 ml

1.29

Voor alle truffel-fans!





Salamibox
3 soorten heerlijke
salami's, in de
varianten naturel,
venkel en truffel.

3 x 120 g

4.99

3x120g



Truffel-ossensorst

Verse ossensorst,
gekruid met een
karakteristieke
truffelsmaak.

150 g

1.69



Truffelchips
Ambachtelijke
chips.
Met echte
Italiaanse
truffel.

100 g

1.49



NIEUW!

**Strolghino Salami
met truffel**
Salami met heerlijke
truffelsmaak. Inclusief
mes en snijplank.

200 GRAM

4.99





Scan de
QR-code of kijk op
recepten.lidl.nl

Zeewier-sandwiches met rivierkreeftjes, radijs en zeekraal

BORREL 🍷 6 PERS. ⌚ 15 MIN.

BENODIGDHEDEN

- 10 g zeekraal
- 3 el mayonaise
- 1 el crème fraîche
- Peper
- 80 g zeewiersnacks (2 verpakkingen)
- 100 g rivierkreeftjes
- 4 radijsjes, schoongemaakt en in partjes
- 4 takken koriander
- Keukenpapier

BEREIDINGSWIJZE

- Leg de zeekraal in een kommetje. Kook wat water en schenk het kokende water over de zeekraal. Laat 2 minuten staan. Spoel koud af en droog de zeekraal op keukenpapier.
- Meng de mayonaise met crème fraîche en wat peper.
- Schep op elke zeewier snack 1 tl crème fraîche-mayonaisemengsel. Leg er ca. 3 rivierkreeftjes, partjes radijs en wat zeekraal op.
- Versier de zeewier-sandwiches met blaadjes koriander en serveer direct.



NIEUW!

40 GRAM

Zeewiersnack
Krokante vegansnack
in de varianten
zeezout en wasabi.

1.99

Snacken op z'n best



Luxe roomboter-zoutjes

Een selectie van krokante zoutjes, gebakken met roomboter en kaas.

300 g

2.99



NIEUW!

Kaastwister
In de varianten kaas en pompoenpit.

3 stuks, 300 g

2.29



Rijstzoutjes

Borrel rijstzoutjes in de varianten zeezout en sweet paprika.

100 g

1.19



Japanse borrelmix

Krokante mix van rijstcrackers en pinda's. In de varianten mild en pittig.

250 - 275 g

2.29



Oude kaas kroketjes | 6 stuks

Krokante mini kroketjes, bereid met oude kaas en een vleugje mosterd. Geschikt voor de airfryer en oven.

240 g

2.49



Kaassticks | 10 stuks

Rijkgevulde kaassticks omhuld met krokant filodeeg. Geschikt voor de frituur.

150 g

2.49



2020 Chardonnay Reserva Especial
Verfrissend veelzijdige wijn uit Chili. Smaakt goed bij lichte gerechten.

750 ml

3.99



2020 Pinot Gris Elzas

Franse, licht-zoete wijn uit de Elzas. Smaakt goed bij vis, vleeswaren of gevogelte.

750 ml

4.99

EEN GOUDEN KERST

Delicieux

KAZEN





18
MAANDEN
GERIJPT

400 GRAM

4.99

Handgemaakte cheddar

Rijke cheddarkaas met een pittige en zoete smaak en een knapperige structuur.



Mature Blue Stilton

Halfharde blauwaderkaas. Traditioneel bereid voor een volle en karakteristieke smaak.



454 g

5.99



Pecorino kaas

Pittige Italiaanse schapenkaas. Keuze uit brokkelige, langgerijpte cacio nero en zachte, jonggerijpte pecorino rosso.



150 g

2.49

Onze kazen smaken heerlijk in combinatie met wijn. Kijk op de volgende pagina voor tips!



1000 dagen kaas

1000 dagen gerijpte oude kaas, vol van smaak met een licht zoutkristalletje.



220 g

3.49



Extra oude geitenkaas

14 maanden gerijpte geitenkaas van Nederlandse bodem. Heerlijk pittig met een licht zoutkristalletje.



Per 100 g

1.49



Grana Padano Riserva

Originele Grana Padano kaas met nootachtige smaak.



200 g

3.29



Walnoten-kaas

Zachte kaas met een karakteristieke walnootsmaak.



150 g

2.49

🍷 romig & zacht 🍷🍷 (half)hard, pittig en zout 🍷🍷🍷 krachtig 🍷🍷🍷🍷 intens

De perfecte match!



750 ML

6.99

2021 Riesling Clare Valley

Droge witte wijn uit de meest traditionele Australische teelgebieden. Smaakt goed bij lichte voorgerechten, vis of Aziatische gerechten.

Combineert goed met:



Ovenzalmsfilet



Argentijnse
rode garnalen



750 ml

14.99

2018 Amarone della Valpolicella

Krachtige Italiaanse rode wijn, met aroma's van pruimen, chocolade en een hint van rum. Smaakt goed bij kaasfondue en kazen.

Combineert goed met:



Franse
kaasfondue



Mature Blue
Stilton



750 ml

7.99

2020 Pinot Noir Outlook Bay

Rode wijn uit Nieuw-Zeeland met een robijnrode kleur en aroma's van donker fruit en kruiden. Smaakt goed bij vlees, worstjes en zachte kaas.

Combineert goed met:



Salami
truffelbonbon



Crèmeux de
Normandië



Gevulde brie
Zachte brie met een romige vulling. In de varianten cranberry en truffel.

180 g

1.99



Crèmeux de Normandie
Zacht-romige kaasspecialiteit uit Normandië.

150 g

1.99



Camembert
Zachte camembert uit Normandië met een smeuïge, fruitige en stevige smaak.

250 g

2.29



Langres
Krachtige Franse korstkaas, gemaakt op de hoogvlakte van Langres. Romig en vol van smaak.

180 g

3.49



Coeur de Neufchâtel
Franse kaas uit de Pays de Bray in Normandië, met een sterke en zoete smaak.

200 g

1.99



Cheddar
9 tot 12 maanden gerijpt. Zeer intense, licht pittige smaak. In de varianten Schots gerijpt, English vintage en English farmhouse.

250 g

2.99

Maak de kaasplank compleet!



Vuchtenbrood
Stevig brood gevuld met smakelijke vruchten en noten. In de varianten vijg-amandel en dadel-walnoot.

200 g

1.99



Amandelen
In de varianten chocolade-karamel-zeezout, zeezout en cookie dough.

150/175 g

1.79



Medjool dadels
Deze dadels behoren tot de beste ter wereld. Heerlijk met geitenkaas uit de oven.

1 KILO

8.99



Klaar om te dippen!

Tips voor dips: antipasti mix, rode krieltjes, zoete aardappel, diverse snackgroenten, courgette, bleekselderij, broccoli, champignons en zoete tomaten.

Tips voor een heerlijke kaasfondue!

Snijd de groenten van te voren om het uzelf gemakkelijker te maken.

U kunt gebruik maken van verschillende ingrediënten, zo is er voor ieder wat wils.

En u kunt de overgebleven kaasfondue de volgende dag gebruiken als topping voor aardappelen, groenten of pasta.

Warm de Franse kaasfondue binnen 5 minuten op, et voilà!



400 GRAM

Franse kaasfondue
Kaasfondue met drie kazen: Emmentaler, Tomme de Bresse en Comté. Klaar in 5 minuten.

3.99





Snackgroenten

In de varianten snackkomkommers, -tomaten en -paprika's. Kijk voor de actuele prijs in de winkel.



Batard meergranen

Gevuld en bestrooid met diverse granen en zaden.

Kijk op www.lidl.nl voor het dichtstbijzijnde filiaal met een Warme Bakker.

600 g

1.89



120 GRAM

2.99

Antipasti mix

Een mix van verschillende antipasti, zoals parmaham, coppa en salami.



De



Venkelsalami
Dun gesneden,
luchtgedroogde
salami met venkel.

100 g

2.19



Salami Spianata
Dun gesneden
pikante salami.

120 g

2.49



Prosciutto Crudo
Dun gesneden,
gerookte en
luchtgedroogde
ham uit Italië.

100 g

2.79



Prosciutto di Parma
Op traditionele wijze
gedroogd. Minimaal
14 maanden gerijpt.

150 g

3.99



Coppa all' Amarone
Gekruid en gesneden
varkensvlees met
aroma van Amarone
wijn, voor een extra
intense smaak.

100 g

2.59

borrelplank staat klaar!



1. Bleekselderij met prosciutto, hazelnoten, rucola en olijfolie
2. Snackpaprika, cottage cheese, venkelsalami en radijs
3. Bladerdeegrolletjes met salami spianata
4. Avocado met coppa all' Amarone en olijfolie

Verkrijgbaar bij uw supermarktmanager!

12
MAANDEN
GERIJPT



Serranoham

Deze karakteristieke ham krijgt zijn verfijnde smaak en dieprode kleur door de rijping van minimaal 12 maanden in de Spaanse berglucht.

6,5 kg

49.⁹⁹

**Gedroogde
Spaanse ham**
Luchtgedroogde
ham uit Spanje.

1 kg

16.⁹⁹

Hoe snijdt u een hele Serranoham?

1. Houdt de Serranoham vast met de hoof naar boven.
2. Maak een diepe snede van ongeveer 2 cm diep in het bovenste gedeelte van de ham, rondom de poot.
3. Snijd vervolgens de eerste korst en een deel van het vet weg. Bewaar het vet als u de Serranoham niet in één keer consumeert.
4. Snijd in de lengte, van boven naar beneden. Houd het mes stevig vast, zonder er hard op te drukken.
5. De aangesneden ham is het beste te bewaren door hem af te dekken met de eerder bewaarde plakken vet. Dek de ham vervolgens af met een schone theedoek.

Met deze wijnen



Bampffield Points

Richard Bampffield zit al meer dan 30 jaar in de wijnbranche en is één van de weinige mensen die de titel "Master of Wine" heeft. Iemand met verstand van wijnen dus, oftewel: de koning der wijnen!



DE GROTE HAMERSMA

Harold Hamersma is een gerespecteerd schrijver op het gebied van wijn. Hij heeft vele succesvolle wijnboeken op zijn naam staan, waarin wijnen uit alle categorieën worden beoordeeld. De wijnen die door Hamersma positief zijn beoordeeld, zijn daarom echte aanraders. En Lidl heeft er een heleboel!

2019 Cabernet Sauvignon
Robijnrode wijn uit Languedoc Roussillon, Frankrijk. Smaakt goed bij gegrild rood vlees. Krijgt van Bampffield een score van 84 uit 100.



750 ml

3.49

2020 Chardonnay Veneto
Droge frisse wijn uit Veneto, Italië. Smaakt goed bij voorgerechten, gevogelte en visgerechten. Krijgt van Bampffield een score van 85 uit 100.



750 ml

3.29

2020 Merlot Gran Reserva Viajero

Fruchtig, fris en krachtig met een zachte afdrank. Smaakt goed bij vleesgerechten, pasta's of een overheerlijke kaasplank.



750 ml

4.99

2020 Cabernet Sauvignon Reserva Privada

Pittige Cabernet uit Chili met een intense, robijnrode kleur. Smaakt goed bij gegrilde biefstuk, rundvlees, pasta en beleggen kaas.



750 ml

3.99

2019 Single Vineyard Awatere Valley

Zeer verfrissende en intense witte wijn uit Nieuw-Zeeland. Smaakt goed in combinatie met een lichte salade.



750 ml

5.99

steelt u de show!

WIJNEN

2015 Monte Plogar Gran Reserva

Een intense, rijke wijn met een donkerrode kleur uit Spanje. Smaakt goed bij gegrild rood vlees, wild en kazen. Krijgt van Hamersma een 8,5.

STEVIG

SOEPEL

STEVIG

84

good

Bampfield Points

86

very good

Bampfield Points

750 ML

3.99

Combineert goed met:



Langres



Wildzwijnmedaillons

750 ML

11.99

Combineert goed met:



Lamsrack



Porchetta

750 ML

12.99

Combineert goed met:



Varkensrollade



Mature Blue Stilton

Proosten op



FRIS & FRUITIG

SOEPEL

STEVIG

STEVIG

2020 Grüner Veltliner Weinviertel
Heerlijke frisse wijn uit Oostenrijk. Smaakt goed bij varkensvleesgerechten, maar ook bij kip-, vis- en vegetarische maaltijden.

750 ml

6.99

2020 Collin Bourisset Morgon
Een volle en krachtige wijn uit Frankrijk met een paarse kleur. Smaakt goed bij wildgerechten, gestoofd rundvlees en kaas. Krijgt van Bampfield een score van 87 uit 100.

750 ml

6.99

2018 Margaux Cru Château D'Arsac
Een heerlijke rode wijn uit Frankrijk. Smaakt goed bij hertenbiefstuk. Krijgt van Bampfield een score van 85 uit 100.

750 ml

29.99

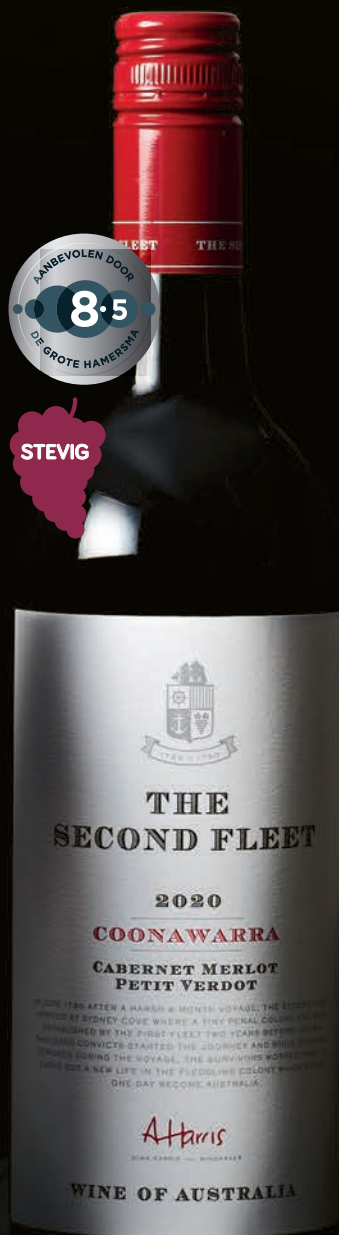
2019 Châteauneuf du Pape
Een stevige en kruidige cuvée uit het Rhône-gebied. Smaakt goed bij rood vlees, lamsvlees en schimmelkazen. Krijgt van Hamersma een 8,5.

750 ml

14.99

mooie feestdagen

WIJNEN



2020 The Second Fleet Cabernet Merlot
Zachte Australische rode wijn, met een samenstelling van Cabernet Sauvignon, Merlot en Petit Verdot. Smaakt goed bij steak, gegrild vlees en lamsvlees. Krijgt van Hamersma een 8,5.

750 ml

5.99



2020 Macon Villages
Droge witte wijn uit Frankrijk, geelgoud van kleur met groene accenten. Smaakt goed bij een romige risotto en vis. Krijgt van Bampfield een score van 85 uit 100 en van Hamersma een 8.

750 ml

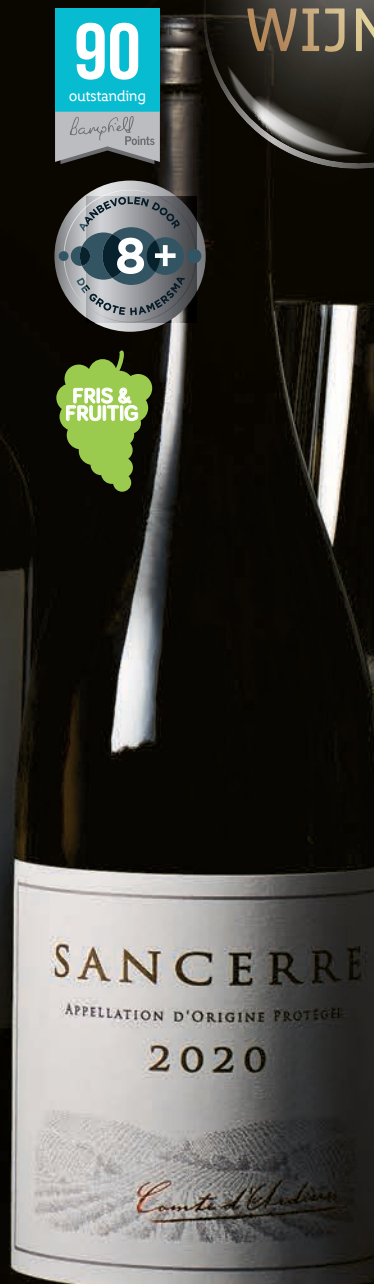
6.99



2017 Chianti Classico Riserva
Zachte, volle wijn uit Toscane, Italië. Bevat tonen van rood fruit en vanille en smaakt goed bij vleesgerechten. Krijgt van Hamersma een 8,5.

750 ml

6.99



2020 Sancerre
Een heerlijk verfrissende wijn uit Val de Loire, Frankrijk. Smaakt goed bij geitenkaas, vis en schaal- en schelpdieren. Krijgt van Bampfield een score van 90 uit 100 en van Hamersma een 8+.

750 ml

10.99



STEVIG



VOL



STEVIG



FRIS & FRUITIG



KLAAR OM TE TAFELN

Delicieux

GOURMET



Tip: snijd de
groenten van
tevorens om het
uzelf gemakkelijker
te maken!



Luxe gourmetschotel
Met gemarineerde varkens-
haasjes, kipfilet, varkenslapjes,
runderlapjes en hamburgers.

625 GRAM

7.99

Even in het



ALLE VLEESMINI'S

Gourmet vleesmini's

Keuze uit slavinken (300 g, 12 stuks), hamburgers (300 g, 12 stuks), kipfilets (200 g, 6/7 stuks), varkensfiletlapjes in een kruidige marinade (130 g), gehakt cordon bleus (280 g, 8 stuks), varkenshaas (151 g, 6 stuks), Angusburgers (200 g, 8 stuks), shoarma van gekruid varkensvlees (200 g), kip-krokantschnitzels (200 g, 10 stuks), biefstukjes met kruidenboter (151 g, 6 stuks), kipshoarma (200 g), chipolataworstjes (300 g, 12 stuks) en gemarineerde burgertjes van mals kippenvlees (210 g).

VANAF

1.49

pannetje en klaar



TIP

Op zoek naar variatie voor in uw pannetje? Kijk voor heel veel gourmetrecepten op recepten.lidl.nl



Gourmet vismini's

Keuze uit gemarineerde kabeljauwfilet, (150 g), in kerrie gemarineerde pangasiusfilets (135 g), in knoflook gemarineerde garnalen (115 g) en zalmblokjes zonder huid (150 g).

ALLE VISMINI'S

2.49



NIUW!

Gourmet vegamini's

Keuze uit vegetarische hamburgers, vegetarische schnitzels en vegetarische worstjes (180 g).

ALLE VEGAMINI'S

1.89



VOORTREFFELIJKE STARTERS

VOOR
GERECHTEN

Delicieux



Luxe vissoep

Rijk gevulde vissoep als starter voor een heerlijk diner. In de varianten bouillabaisse met witte wijn en venkel & zalm met dille.



570 ML

1.99



NIEUW!

Bospaddenstoelensoep

Heerlijke soep met champignons en stokzwammetjes.

570 ml

1.89



Luxe soep

In de varianten romige mosterd, Italiaanse tomaat-basilicum en ossenhaartaar.

400 ml

0.99



0.74
P.P.

Broccoli-courgettesoep met crème fraîche en stokbrood

VOORGERECHT 4 PERS. 45 MIN.



Scan de
QR-code of kijk op
recepten.lidl.nl

BENODIGDHEDEN

- Olijfolie
- 1 sjalot, gesnipperd
- 1 teen knoflook, fijngesneden
- 500 g broccoli, klein gesneden, ook de steel
- 1 courgette, in blokjes
- 1,2 l groentebouillon, van 1 tablet
- Peper en zout
- Sap van ½ limoen
- 75 g crème fraîche
- 1 el chiazaad
- 1 stokbrood, gesneden
- Staafmixer

BEREIDINGSWIJZE

- Verhit 2 el olijfolie in een pan en fruit de sjalot en knoflook 2 minuten. Voeg de broccoli en courgette toe en bak 5 minuten mee.
- Voeg de bouillon toe en breng de soep aan de kook. Zet het vuur laag en laat 15 tot 20 minuten pruttelen.
- Haal enkele roosjes broccoli uit de soep. Pureer de soep met een staafmixer. Breng op smaak met peper, zout en limoensap.
- Schep de soep in kommen en garneer met de roosjes broccoli, crème fraîche, olijfolie en chiazaad.
- Serveer de soep met het stokbrood.



Scan de
QR-code of kijk op
recepten.lidl.nl



**Black angus
carpaccio**
Dungesneden mals
vlees met Parmezaanse
kaas, pijnboompitten
en olijfolie. Voor
2 personen.

123 g

2.99



2.70
P.P.

Carpaccio bonbons gevuld met walnotenkaas, sweet peppers en basilicum

VOORGERECHT 4 PERS. 30 MIN.

BENODIGDHEDEN

- 4 plakken wit Batard brood
- 240 g black Angus carpaccio
- 120 g walnotenkaas
- 8 blaadjes basilicum
- 1 bakje sweet peppers roomkaas
- 4 blaadjes romaine sla, in repen gesneden
- 2 radijsjes, in partjes gesneden
- 1 el truffelmayonaise
- 50 g gezouten boter
- Vershoudfolie

BEREIDINGSWIJZE

- Besprenkel de plakken brood met de olie uit de verpakking van de carpaccio. Bak het brood in 2 minuten aan beide kanten krokant in een koekenpan. Laat afkoelen.
- Haal de carpaccio uit de verpakking. Bewaar de pijnboompitjes en kaas voor later.
- Verdeel de walnotenkaas in 4 stukken en houd de walnoten apart. Rol met de hand 4 balletjes van de kaas.
- Leg het plastic uit de verpakking, waar 50 gram carpaccio op ligt, voor u neer. Leg in het midden van de carpaccio een balletje walnotenkaas. Druk de kaas een beetje platter. Leg hierop 2 blaadjes basilicum,

- een stukje walnoot en 1 sweet pepper. Vouw d.m.v. het plastic de carpaccio rond de vulling dicht. Verwijder het plastic. Maak zo 4 mooie ronde 'bonbons' met uw handen.
- Vouw een stuk vershoudfolie om de bonbons heen. Herhaal dit voor alle bonbons en leg de bonbons in de koelkast tot gebruik.
- Haal de carpaccio bonbons uit de koelkast en uit het folie. Verdeel de sla over 4 borden. Plaats de bonbon op de sla.
- Garneer met pijnboompitten, radijsjes en geraspte kaas uit de verpakking. Besprenkel met truffelmayonaise. Serveer het brood met gezouten boter.



Scan de
QR-code of kijk op
recepten.lidl.nl

Terrine van gele paprika, bieten, zachte geitenkaas en basilicum

VOORGERECHT 🍷 6 PERS. ⌚ 40 MIN. + 3 UUR WACHTTIJD

BENODIGDHEDEN

- 4 gele paprika's
- Olijfolie
- 1 teen knoflook, gepureerd
- 300 g gekookte bieten biologisch, uitgelekt
- 400 g zachte geitenkaas
- 150 g roomkaas
- 50 ml room
- Peper en zout
- 2 takken basilicum, blaadjes geplukt
- 20 g pijnboompitten, geroosterd
- Spuitzak
- Cakevorm 20 cm
- Vershoudfolie

BEREIDINGSWIJZE

- Snijd elke paprika in vieren. Verhit een scheutje olie in de koekenpan. Bak de paprika 2 minuten en voeg vervolgens de knoflook toe. Zet het vuur lager en bak nog 3 minuten. Bestrooi met peper en zout. Laat afkoelen in de koelkast.
- Snijd de bieten in plakken van 1 cm en leg ze op keukenpapier. Dep ze goed droog.
- Roer met een garde de geitenkaas, roomkaas, room, peper en zout door elkaar. Schep het mengsel in een spuitzak en knip 3 cm van de punt af.
- Bekleed de cakevorm ruim met vershoudfolie.
- Leg een laag bieten passend op de bodem van de vorm. Spuit er een laag kaasmengsel van een ½ cm dikte op. Leg daar weer een laag bieten op en eindig met het kaasmengsel. Ga verder met de paprika, kaasmengsel en eindig met de paprika.
- Vouw het plastic dicht en druk de inhoud stevig aan.
- Zet de terrine minimaal 3 uur in de koelkast.
- Haal de vorm uit de koelkast, maak het plastic los aan de bovenkant en keer de vorm om op een snijplank. Verwijder het plastic en snijd plakken van 2 cm.
- Serveer met basilicumblaadjes en pijnboompitten.

Tip: lekker met balsamicocrème! Dit gerecht kan goed een dag van tevoren gemaakt worden.

De ster van de avond!



Scan de
QR-code of kijk op
recepten.lidl.nl

Kerstpasteitjes met
stoofvleesragout, gefrituurde
uitjes, rode ui en peterselie!



Ragout
Rijkgevulde, romige ragout. Lekker met rijst of in een pasteitje. In de varianten kalf, kip en champignon.

400 g

1.29



Pie
Rijkgevuld hartig taartje, in de varianten boeuf bourguignon en hazenpeper.

250 g

2.49



Mini roomboter-pasteitjes | 12 stuks
Kleine pasteitjes van bladerdeeg, bereid met roomboter.

80 g

1.19



Roomboter pasteitjes | 4 stuks
Grote pasteitjes van bladerdeeg, bereid met roomboter.

100 g

1.39



Amusecups | 24 stuks
Luxe cups om de heerlijkste amuses mee te maken.

72 g

0.99



750 ml

14.99

2020 Pouilly Fuissé
Heerlijke Chardonnay uit de Bourgogne. Milde en soepele smaak. Smaakt goed bij ragout of pasta met roomsaus.



Knapperig en lekker als voorgerecht!

NIEUW!

Pasteibakjes in stervorm | 4 stuks
Feestelijke pasteibakjes in de vorm van een ster.

160 GRAM

1.79

Saladetoppers



**Smaakmakers
voor salades,
gegrilde
groenten,
sauzen
en meer!**



Van links naar rechts:

Balsamicodressing met honing

Zoete balsamicoazijn
met honingsmaak.
Heerlijk als
smaakmaker voor
salades.

250 ml

1.99

Luxe balsamicoazijn

Hoogwaardige
balsamicoazijn uit
Modena. Heerlijk als
dressing of marinade.

250 ml

3.49

Balsamicocrème

Zachte balsamico-
crème, perfect voor
bij salades of als
decoratie op het bord.

250 ml

1.29

Griekse olijfolie

Griekse olijfolie
verkregen uit de
eerste persing.

750 ml

5.29

Olijfolie

Olijfolie met kruiden.
In de varianten
oregano en chilipeper.

250 ml

2.99



**Een parel
op tafel!**

**Himalaya
zoutmolen**
Grof zout uit het
westelijke
Himalayagebied,
in groot formaat.

420 g

3.99



Luxe dipolie
In de varianten
balsamico, truffel,
chili en knoflook.

125 ml

1.49



Scan de
QR-code of kijk op
recepten.lidl.nl



**Black Angus
bresaola**
Luchtgedroogde
plakjes Black Angus
rundvlees. Lekker als
carpaccio of met
groenten.

80 g

2.79

Gemarineerde courgetterolletjes met bresaola, roodlof en cottage cheese

VOORGERECHT 🍴 4 PERS. ⌚ 25 MIN. + 15 MIN WACHTTIJD

BENODIGDHEDEN

- ½ courgette, over de lengte doorgesneden
- Olijfolie
- ½ limoen, geraspt en uitgeperst
- Peper en zout
- 80 g Black Angus bresaola
- 200 g cottage cheese
- 4 blaadjes roodlof
- 1 el bieslook, fijngesneden
- 2 kleine tomaatjes, in partjes gesneden
- 1 el balsamicocrème
- Kaasschaaf

BEREIDINGSWIJZE

- Schaaf de courgette in de lengte met een kaasschaaf in 8 dunne plakken en besprenkel ze met olijfolie en limoensap. Bestrooi vervolgens met de limoenrasp, peper en zout. Zet 15 minuten in de koelkast om te marinieren.
- Haal de gemarineerde courgette uit de koelkast. Leg op elke plak courgette, 2 plakjes bresaola en een schepje cottage cheese. Rol de courgetteplakken vervolgens op.
- Schep wat cottage cheese op 4 borden. Leg de roodlof en de gemarineerde courgetterolletjes erop. Versier met de bieslook, tomaten en balsamicocrème.

1.54
P.P.

KLAAR VOOR HET HOOFDGERECHT

DINER

Delicieux



Porchetta

Opgerold buikspek gevuld met gekruide varkensprocureur.
Eenvoudig te bereiden in de oven. Incl. pop-up thermometer.
Prijs per verpakking: €11,90 (ca. 1 kg).

PER 100 GRAM

1¹⁹

Porchetta met pastinaak, wortels, aardappel-
pompoenkerststerren en appel-cranberrycompote

HOOFDGERECHT 🍴 4 PERS. ⌚ 1 UUR EN 30 MIN.

BENODIGDHEDEN

- Olijfolie
- 1 porchetta, ca. 1 kg op kamertemperatuur
- 2 pastinaken, geschild en over de lengte gehalveerd
- 1 regenboog wortelmix, groen eraf en geschild
- ½ flespompoen de bovenkant, geschild
- 100 g kruidenboter
- 500 g aardappel-kerststerren
- Peper en zout
- 3 takjes platte peterselie
- Bakpapier
- Ovenschaal
- Kerstster-steker 6 cm
- 300 g cranberries, diepvries
- 2 zoete appels, geschild en in kleine stukjes
- 100 g kristalsuiker
- 1 zakje vanillesuiker

BEREIDINGSWIJZE

- Verwarm de oven voor op 200 graden. Bekleed 1 bakplaat met bakpapier.
- Vet een ovenschaal in met 1 el olijfolie. Leg de porchetta erin en rooster 30 minuten boven het midden van de voorverwarmede oven.
- Verlaag de temperatuur van de oven naar 170 graden. Haal het vlees uit de oven en uit de schaal. Leg de pastinaak en de wortels in de ovenschaal en verdeel de kruidenboter erover. Leg de porchetta op de groenten. Rooster nog 35 minuten in de oven.
- Snijd intussen de flespompoen in plakken van ½ cm en steek er kerststerren uit. Hussel de aardappel- en pompoensterren met 2 el olijfolie, peper en zout door elkaar in een ruime kom. Verdeel ze over de beklede bakplaat. Schuif onder de porchetta in de oven en rooster nog 25 minuten mee.

- Breng intussen de cranberries, appel, kristalsuiker en vanillesuiker in een steelpan aan de kook. Zet het vuur laag, doe de deksel op de pan en laat ca. 15 minuten pruttelen. Roer af en toe door.
- Serveer de porchetta in de ovenschaal met de groenten en compote. Garneer met peterselie.

Tip: maak van de overgebleven groenten een winterse stampot!

5.20
P.P.

Beenham met geroosterde wintergroenten, saliebeignets en honing-tijmsaus

2.06
P.P.

HOOFDGERECHT  4 PERS.  1 UUR EN 30 MIN.

BENODIGDHEDEN

- 1 kg culinaire aardappelen
- 5 el olijfolie
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 el Provençaalse kruiden
- Peper en zout
- 1 beenham met honing-tijmsaus (ca. 500 g)
- 2 kleine rode uien, schoongemaakt
- 2 pastinaken, geschild
- 1 grote biet, geschild
- ½ flespompoe, gewassen en pitten eruit
- 200 ml zonnebloemolie
- 50 g bloem, gezeefd
- 12 blaadjes salie
- 2 takjes platte peterselie, grof gehakt
- Bakpapier
- Keukenpapier

BEREIDINGSWIJZE

- Verwarm de oven voor op 175 graden. Bekleed 2 bakplaten met bakpapier.
- Stop de aardappelen in een pan met koud water en kook ze 15 minuten. Giet vervolgens af.
- Stop de aardappelen in een kom en hussel om met 2 el olijfolie, de knoflookpoeder, kruiden, peper en zout. Verspreid de aardappelen op een bakplaat en rooster 20 minuten in de voorverwarmde oven.
- Zet de beenham in het bakje bij de aardappelen in de oven en rooster 30 minuten in de oven.
- Snijd intussen de uien in gelijke parten. Snijd de pastinaken over de lengte in vieren. Snijd de biet in gelijke parten. Snijd de pompoe in parten van 1 cm dikte. Hussel alles in een kom met 3 el olijfolie, peper en zout. Rooster 20 tot 30 minuten in de oven op de 2^e bakplaat. Schep tussendoor om.
- Haal de aardappelen uit de oven. Druk ze op de plaat met de platte onderkant van een kommetje kapot. Schep om en plaats 15 minuten terug in de hete oven.
- Verhit een steelpan met 200 ml zonnebloemolie tot 180 graden. Maak een beslag van de bloem, 100 ml water, peper en zout. Haal de blaadjes salie door het beslag en frituur ze 1 minuut in de hete olie. Laat uitlekken op keukenpapier.
- Verhit de saus die bij de beenham hoort.
- Serveer de beenham met de geroosterde wintergroenten, aardappelen, saliebeignets en honing-tijmsaus. Garneer met peterselie.



Scan de
QR-code of kijk op
recepten.lidl.nl



Luxe voor iedereen!



Varkensrollade
Met deze malse rollade van magere hamdelen wordt ieder diner een succes. Incl. pop-up thermometer.

750 g

4.99



Wildzwijn-medailles
Steviger dan varkensvlees, met een wildsmaak. In een smaakvolle rode wijnmarinade.

275 g

5.99



Verse beenham
Culinaire beenham met honing-tijmsaus en kruidensachet, incl. pop-up thermometer.
Prijs per verpakking: €5,93 (ca. 666 g).

PER 100 GRAM

0.89

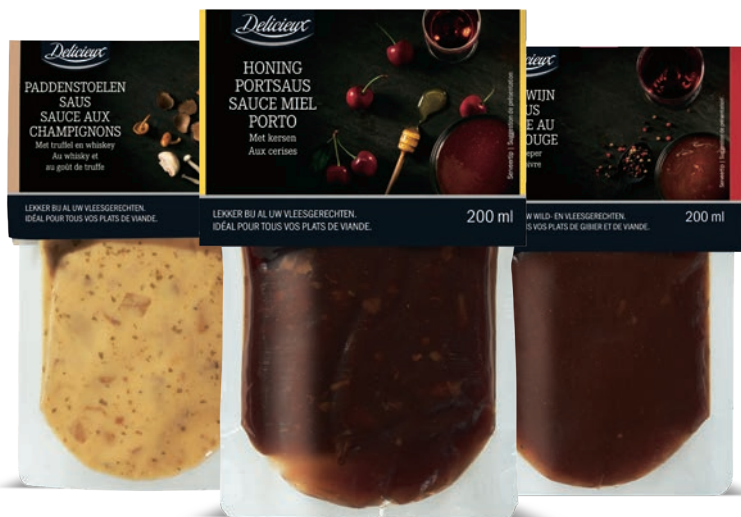


Luxe varkenshaasjes | 2 stuks
Ovenklare varkenshaasjes, smakelijk gemarineerd. In de varianten kruidenroomkaas en katenspek.

330 g

4.49

Even opwarmen en klaar!



Luxe sauzen
Rijkgevulde sauzen, lekker bij wild. In de varianten paddenstoelen met whiskey, honing-port met kersen en rode wijn met peper.

200 ml

1.49



**"Mijn favoriet allertijden.
Eén van de meest volle
en warme wijnen."**

*Bron: Vivino
13-03-2021

**2017,
7 Deadly Zins**
Droge, rode wijn uit Californië.
Smaakt goed bij wildgerechten.

750 ml

6.99



Voor ieder wat wil(d)s



Konijnenbouten | 2 stuks
Fijn, delicaat vlees van het konijn. Met een subtiële wildsmaak. Eenvoudig te bereiden.
Prijs per verpakking: €7,45 (ca. 500 g).

Per 100 g

1.49



Hertentriebstuk | 2 stuks
Van Nieuw-Zeelands hert met een fijne, zachte wildsmaak.

225 g

5.99



Hertentriebstuk gemarineerd | 2 stuks
Van Nieuw-Zeelands hert met een fijne, zachte wildsmaak. Gemarineerd.

225 g

5.99



 **Diepvries**

Barbarie eendenborstfilet
Malse borstfilet met huid van tamme Franse eend. Zacht en sappig van smaak.

350 g

4.99



Lamskoteletten
Smaakvolle lamskoteletjes van Nieuw-Zeelands lam, in naturel en marinade.
Prijs per verpakking: €7,47 (ca. 300 g).

Per 100 g

2.49



Lamsrack
Malse lamsrack in een rijke kruidenmarinade.
Prijs per verpakking: €14,45 (ca. 500 g).

Per 100 g

2.89



US-Angus steak
Gesneden van de bovenbil van speciaal geselecteerde US Angus runderen.
Prijs per verpakking: €4,65 (ca. 260 g).

Per 100 g

1.79



Kalfsrolletjes | 6 stuks
Rolletjes kalfsgehakt omhuld met malse kalfslapjes.

300 g

3.99



NIEUW!

Luxe pastasauzen
Kant-en-klare luxe pastasauzen in de varianten Barolo, rucola-parmezaan en Sorrentina.

350 g

1.49



Scan de
QR-code of kijk op
recepten.lidl.nl



Asperge-risotto
met lamsrack,
paddenstoelen
en tomaatjes



300 GRAM

NIEUW!

Italiaanse risotto
Smaakvolle risottorijst uit Italië. In de varianten
truffel, groene asperges, raddicchio en
eekhoortjesbrood.

1.79



Kippenragout met kastanjechampignons en krulpeterselie!



Coq au vin met haricots verts, prosciutto en krulpeterselie!



NIEUW!

Stoofpakket boeuf stroganoff
Compleet pakket met runderstoof, groenten en stroganoffsaus.

750 g
7.99



NIEUW!

Stoopotje kippenragout
Kant-en-klaar stoofpotje kippenragout. Voor in de magnetron.

450 g
4.99



NIEUW!

Stoopotje Coq au Vin
Kant-en-klaar stoofpotje Coq au Vin. Voor in de magnetron.

450 g
4.99

Lekker en makkelijk! Zo klaar uit de oven...



Kiprollade gekruid
Zeer malse en gekruide kiprollade. Makkelijk te bereiden.

500 g
3.99



Ovenschotel kipfilet met paddenstoelensaus
Ovenschotel met malse kipfilet in romige paddenstoelensaus.

450 g
4.99



Ovenschotel kipfilet met pesto | 2 stuks
Ovenschotel met heerlijk gekruide kipfilet met groene pesto.

450 g
3.99

TIP VOOR
KIDS!



Kiprollade kaas
Zeer malse kiprollade
met romige stukjes
kaas. Makkelijk te
bereiden.

500 g

3.99

1.58
P.P.

Kiprollade met groente- en fruitkerstboom en groentefrietjes



Scan de
QR-code of kijk op
recepten.lidl.nl

HOOFGERECHT 4 PERS. 60 MIN.

BENODIGDHEDEN

- 50 g roomboter
- Olijfolie
- 1 kiprollade met kaas (ca. 450 g)
- 1 winterpeen, geschild
- 2 pastinaken, geschild
- 2 zoete aardappelen, geschild
- Zout
- 1 komkommer
- 1 rode paprika
- 8 rode druiven
- 6 el mayonaise
- 2 takjes peterselie, fijngehakt
- 12 satéprikkers
- Bakpapier

BEREIDINGSWIJZE

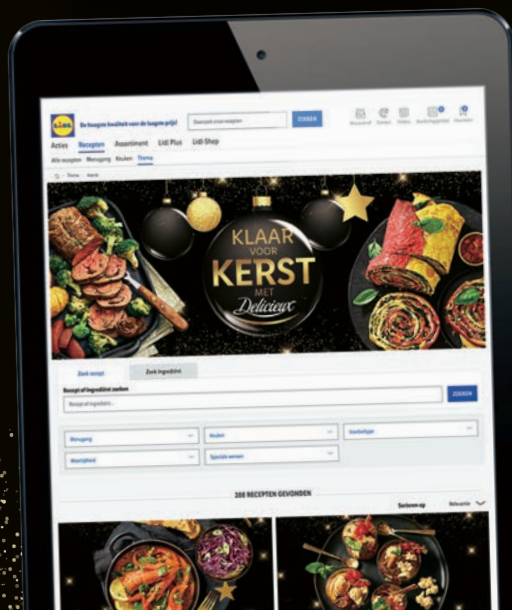
- Verwarm de oven voor op 180 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- Smelt de boter en een scheutje olijfolie in een braadpan en bak de kiprollade rondom aan. Zet het vuur laag en braad de rollade in 30 minuten gaar met de deksel half op de pan. Draai regelmatig om.
- Snijd de winterpeen, pastinaken en zoete aardappelen in gelijke repen van 1x1 cm. Was en droog de reepjes grondig met een schone theedoek. Hussel ze om met 2 el olijfolie en zout. Verdeel ze over de bakplaat. Ze worden krokanter als ze los van elkaar liggen.

- Rooster de groentefrietjes 30 minuten in de voorverwarmde oven. Hussel regelmatig om.
- Maak intussen de groente- en fruitkerstboompjes. Snijd de komkommer en paprika in repen. Snijd de repen in oplopende lengtes. Prik de repen om en om van groot naar klein op een prikker en eindig bovenop met een rode druif.
- Serveer de kiprollade met de groente- en fruitkerstboompjes, groentefrietjes en de mayonaise. Garneer met de peterselie.



STEL UW EIGEN

Forel tartaar met langoustine,
avocado en Parmezaanchips
VOORGERECHT



Ontdek deze en vele andere
verrassende kerstrecepten van
Lidl en stel uw eigen kerstmenu
gemakkelijk samen. Scan de
QR-code of kijk op recepten.lidl.nl

KERSTMENU SAMEN

Delicieux

MENU



Kalkoenrollade met gevulde
tomaten, aardappel, parmaham
en haricots verts

HOOFDGERECHT

Pavlovakerstkrans
met frambozen-
room, appel en
chococantuccini's

DESSERT



Prachtige parels



Combineert goed
met citroen of
zeekraal!



Ovenzalmfilet | 2 stuks
In de varianten roomkaas en pesto met oude kaas en pijnboompitten.

260 g

5.49



GECERTIFICEERD
DUURZAME
VISSERIJ
MSC
www.msc.org/nl

NIEUW!

Witte tonijn in olijfolie
Heerlijk vol van smaak. Lekker in pasta's of salades.

190 g

2.99



GECERTIFICEERD
DUURZAME
VISSERIJ
MSC
www.msc.org/nl

Diepvries

Coquilles
Zachte coquilles uit de diepvries.

200 g

7.99

uit de zee!



NIEUW!

Argentijnse rode garnalen
Prachtig rood met wit gekleurde garnalen uit Argentinië, zacht van structuur.

400 g

7.99



Diepvries

Grote witte tijgergarnalen
Grote garnalen afkomstig uit Ecuador.

400 g

7.99



Diepvries

Garnalenring
Op schaal geïmprementeerde garnalen, inclusief chilisaus om in te dippen.

300 g

4.99



Diepvries

IJszee garnalen
Heerlijke delicatessen uit de zee. Gekookt en met schil.

1 kg

6.99



Diepvries

Langoustines
Rode Noorse kreeft. Heerlijk voor op de grill met gegrilde groenten.

500 g

6.99

Kant-en-klare



Pommes duchesse
Voorgebakken
aardappelrozetjes
voor een feestelijke
presentatie bij het
hoofdgerecht.

600 g

0.99



**Hasselback
potatoes**
Flinterdunne plakjes
krokante aardappeltjes
met een zachte
binnenkant. Gekruid
met zwarte peper en
zeezout.

450 g

1.99

**Aardappel-groentetaart
uit de oven!**



Diepvries

**Aardappelgratin-
taartjes kaas |
4 stuks**
Een smakelijk
bijgerecht met kaas en
krokant korstje.

400 g

1.79



Scan de
QR-code of kijk op
recepten.lidl.nl



Diepvries

**Aardappelgratin-
taartjes broccoli |
4 stuks**
Een smakelijk
bijgerecht met broccoli
en krokant korstje.

400 g

1.79

bijgerechten



Scan de
QR-code of kijk op
recepten.lidl.nl



**Stoofperen met
twee kleuren!**



Luxe mayonaise
Luxe, romige
mayonaise in de
varianten sriracha
(chili), knoflook en
vegan.

185 g

1.19



Diepvries

**Zoete aardappel
gratintaartjes |
4 stuks**

Een smakelijk bijgerecht
met zoete aardappel en
krokant kórstje.

300 g

1.79



**Stoofpeertjes
in siroop**

Stoofperen gegaard in
siroop, met een vleugje
kaneel.

450 g

1.99



Stoofperen

Ideaal om zelf verse stoofpeertjes te maken.
Kijk voor de actuele prijs in de winkel.



**Bonenrolletjes |
10 stuks**

Knapperige
bonenrolletjes
omhuld met spek.

350 g

2.99



**Stoofpeertjes
met kaneel**

Gestooftde peertjes
met een vleugje
kaneel. Heerlijk als
bijgerecht.

555 ml

1.99



1.68
P.P.

Bietenlatkes met warmgerookte zalm, tzatziki en sugar snaps

VOORGERECHT  4 PERS.  50 MIN.



Scan de
QR-code of kijk op
recepten.lidl.nl

BENODIGDHEDEN

- 300 g rauwe biet, geschild en geraspt
- 1 ei
- 15 g fijne havermout
- Peper en zout
- 6 sugar snaps, schoongemaakt
- ¼ komkommer
- 150 g Turkse yoghurt
- 1 el dille, fijngehakt + extra om te garneren
- ½ teen knoflook, gepureerd
- 4 el olijfolie
- 150 g warmgerookte zalm, geplukt
- 4 takjes dille
- Keukenpapier

BEREIDINGSWIJZE

- Meng in een kom de geraspte biet, ei, havermout, peper en zout. Zet het bietenmengsel koud en laat 15 minuten opstijven.
- Breng intussen water aan de kook in een kleine steelpan. Blancheer de sugar snaps 2 minuten in het kokende water. Schep ze uit de pan en leg vervolgens in ijskoud water. Zet weg tot gebruik.
- Rasp de komkommer boven een zeef. Druk het vocht eruit. Meng de komkommer in een kom met de yoghurt, dille, knoflook, peper en zout tot een tzatziki. Zet koud weg.
- Maak 8 gelijke balletjes van het bietenmengsel en knijp het vocht eruit.

- Verhit 2 el olie in een koekenpan en bak 4 balletjes tegelijk in de pan. Druk ze plat en bak 3 minuten aan beide kanten. Leg ze op keukenpapier. Herhaal dit met de rest en laat afkoelen in de koelkast.
- Snijd de sugar snaps in dunne repen.
- Schep 1 el tzatziki op 4 bietenlatkes. Leg er een reepje sugar snap op, dan de zalm, dan weer een bietenlatke en 1 el tzatziki. Eindig met reepjes sugarsnaps en de zalm. Serveer met de overgebleven tzatziki en dille.



Scan de
QR-code of kijk op
recepten.lidl.nl

3.08
P.P.

Regenboogrollade van groenten-pannenkoeken met zoetzure tomaten-paprikasaus

HOOFDGERECHT 🍴 4 PERS. ⌚ 1 UUR EN 30 MIN.

BENODIGDHEDEN

- 200 g bloem, gezeefd
- 400 ml halfvolle melk
- 2 eieren
- Zout en peper
- 10 g verse kurkuma, geschild en geraspt
- 200 g gekookte biet, gepureerd
- Olijfolie
- 1 rode paprika, in dunne repen
- 2 gele paprika's, 1½ paprika in dunne repen + ½ kleine blokjes
- 1 rode ui, halve ringen
- 6 el balsamicocrème
- 450 g blad spinazie
- 2 tenen knoflook, fijngesneden
- 200 g roomkaas
- 150 g Parmezaan, geraspt
- 200 g linzen uit blik, afgespoeld en uitgelekt
- Blaadjes van 5 takken basilicum + extra om te garneren
- 250 g tomatenbasis
- 50 g gemengde sla
- 1 kleine rode ui, dunne ringen
- Mixer
- Vershoudfolie

BEREIDINGSWIJZE

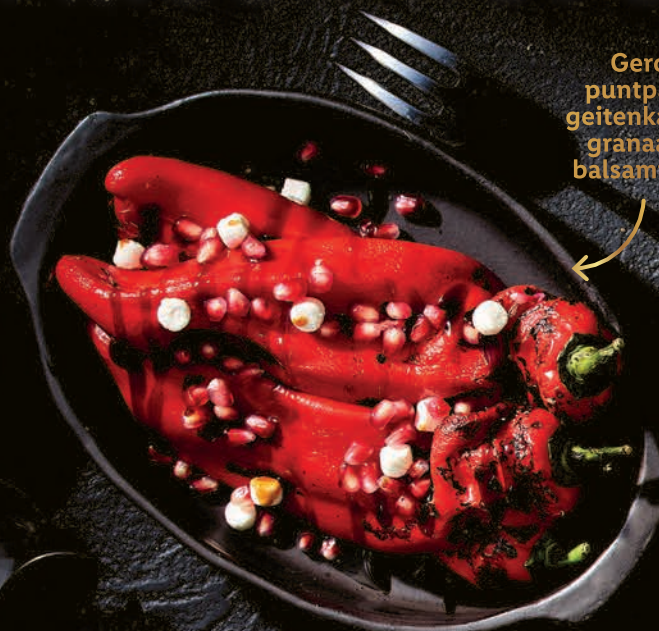
- Mix de bloem, melk, eieren en een snuf zout in 2 minuten tot een egaal beslag. Deel het beslag in tweeën. Meng de kurkuma door 1 deel. Meng de gepureerde biet door het andere deel.
- Verhit 1 el olie in een koekenpan en bak een pannenkoek. Ga zo door totdat u 4 kurkuma pannenkoeken en 4 bieten pannenkoeken heeft. Laat staan tot gebruik.
- Verhit 2 el olie in een koekenpan en bak de paprikareepjes en ui 5 minuten. Voeg aan het einde 3 el balsamicocrème toe. Bak 1 minuut mee en breng op smaak met zout en peper. Schep uit de pan en laat staan tot gebruik.
- Verhit 1 el olie in een koekenpan en bak de spinazie en knoflook 2 minuten. Breng op smaak met peper en zout. Schep in een vergiet en druk er zoveel mogelijk vocht uit. Laat staan tot gebruik.
- Rol op het aanrecht van links naar rechts een stuk vershoudfolie uit van ca. 1 meter. Leg hier dakpansgewijs om en om de kurkuma en bieten pannenkoeken op, met een overlap van ca. 5 cm.

- Besmeer het geheel met roomkaas. Verdeel de geraspte kaas, linzen, paprika, ui, spinazie en basilicumblaadjes gelijkmatig over de pannenkoeken. Bestrooi met peper.
- Rol de pannenkoeken stevig op en wikkel de rol strak in het folie. Laat de rol 15 minuten rusten op het aanrecht.
- Verhit als laatste 1 el olie in een koekenpan en bak de gele paprikablokjes 2 minuten. Voeg de tomatenbasis toe en laat 5 minuten pruttelen. Breng op smaak met peper, zout en 1 el balsamicocrème. Laat staan tot gebruik.
- Meng de sla met rode ui, 2 el balsamicocrème, 2 el olijfolie, peper en zout.
- Haal de regenboogrollade uit het folie en garneer met basilicumblaadjes. Serveer met de tomaten-paprikasaus en de salade.



Alléén het állerbeste

Geroosterde
puntpaprika met
geitenkaasballetjes,
granaatappel en
balsamicodressing



Rode koolsalade
met cranberry's,
grapefruit en
roodlof



Gekaramelliseerde
bospeen met
amandelschaafsel



Alléén het allerbeste van het land!

Wij werken al jaren met dezelfde groep boeren en telers. Samen zijn we continu bezig om de kwaliteit van ons groente en fruit verder te verbeteren, met als doel alleen het állerbeste van het land te leveren.

Bron: GfK Versrapport supermarkten, september 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2017, 2018, 2019, 2020 en 2021



Vliegensvlug in de winkels!

Wij kopen rechtstreeks in bij onze boeren en telers. Dat scheelt tijd en geld. Wat vandaag geoogst wordt, kan morgen al op uw bord of in de fruitschaal liggen.

van het land op tafel



Hasselback
flespompoeën met
geroosterde citroen



BEKROONDE
GROENTEN
& FRUIT

Knolselderij uit
de oven met
geroosterde
hazelnoten en een
kruidendressing



Geroosterde
prei met
pijnboompitten
en tijm



Kwaliteitscontroles de hele dag door!

Bij onze boeren en telers en in ons distributiecentrum wordt alle groente en fruit continu gecontroleerd op rijpheid, grootte, kleur en smaak. In de winkel wordt de hele dag door de kwaliteit gecontroleerd.



Lekker lokaal van eigen bodem!

Een groot deel van ons assortiment is van Nederlandse boer en bodem. Seizoensgebonden groente en fruit van dichtbij, dus extra vers - en dat proef je!

GENIET
VAN
LUXE
MET
Delicieux

Luxe genieten voor



Welkom in de Lidl flat!

In deze populaire woonflat wonen allerlei mensen. Gezinnen, alleenstaanden, gepensioneerden, jonge stelletjes, noem het maar op. En iedereen viert Kerst op zijn of haar manier. Klein en bescheiden of groots en uitgebreid.

Bij Lidl helpen we ieder huishouden graag met een goede voorbereiding.

Diner voor twee

De gezellige drukte van de feestdagen gaat weer beginnen! Een maand vol gezelligheid én lekker eten, hetgeen waar iedereen dol op is. En lekker eten hoeft niet moeilijk te zijn. Want met de luxe en kant-en-klare producten van Delicieux staat er in een handomdraai een feestmaal op tafel. Wilt u ook een makkelijk diner serveren, waarbij het lijkt alsof u uren in de keuken hebt gestaan? Dan hoeft u alleen het volgende aan te schaffen:



1. Stooppeertjes



2. Hasselback
potatoes



3. Truffel-
mayonaise



4. Beenham

iedereen in de Lidl-flat!



Een tafel vol gasten

De maand december staat voor de deur en het hele gezin is er klaar voor! Gedichten worden geschreven, de kerstboom wordt opgetuigd én iedereen is druk in de weer met cadeautjes en feestkleding. Het is tijd om helemaal uit te pakken! En wie van kokkerellen houdt, zet met de kerstrecepten van Lidl een heerlijk feestmenu op tafel. Laat u inspireren door dit menu:

1. Rode koolsalade
2. Twee kleuren stoofpeertjes
3. Rosevalkrieltjes
4. Bourgondische beenham



EEN ZOETE INVAL

Delicieux



Cheesecake
choco & karamel
met Oreo bodem!



Scan de
QR-code of kijk op
recepten.lidl.nl



420 GRAM

5.²⁹

Diepvries

Toffee pecan rol

Meringuestam gevuld met toffeesaus en slagroom, gedecoreerd met pecannoten.



2 X 110 GRAM

2.⁷⁹

Diepvries

Mini cheesecakes | 2 stuks

In de varianten gezouten karamel en bosvruchten.

Genieten in een glaasje!



Crème brûlée | 2 stuks

Klassiek nagerecht van pudding en gekarameliseerd suikerlaagje.

2 x 100 g

1.³⁹



Tiramisu

Ambachtelijk bereid, volgens authentiek Italiaans recept. Met handige uitneemtray. Bevat alcohol.

500 g

2.²⁵



Tiramisu

In de varianten espresso en aardbei.

85 g

1.⁴⁹

Heerlijk met slagroom en 'n bolletje ijs



Diepvries

Apfelstrudel

Krokant bladerdeeg gevuld met frisse appels, rozijnen en kaneel. Om zelf af te bakken.

600 g

1.⁴⁹

Feestelijke afsluiters!



Deluxe
TARTE TATIN
DESSERT

Deluxe
BLACK FOREST
DESSERT

500 GRAM

1.99

Luxe dessert
In de varianten tarte tatin en black forest.
Bevat alcohol.



Deliceux
SOUFFLÉ
Pure Chocolate - Chocolat Noir

Deliceux
SOUFFLÉ
Karamel Karamel

2 x 90 g

1.99

Chocolade soufflé | 2 stuks
Heerlijk bij de koffie of als dessert.
In de varianten chocolade en chocolade & karamel.

ALS BESTE GETEST!

"Hoe meer echte chocolade, des te beter. De chocolademousse van Deliceux won met overmacht. Zwaar, vol en rijk van smaak, waar voor je geld!"



Deluxe
CHOCOLADE
MOUSSE
Witte Chocolate

Deluxe
CHOCOLADE
MOUSSE
Pure Chocolate

400 GRAM

2.99

Chocolade-mousse
In de varianten pure en witte chocolade.

Bron: Chocolademousse, VRIJ (Telegraaf), 18 december 2020, Deliceux pure chocolademousse: Best Getest.



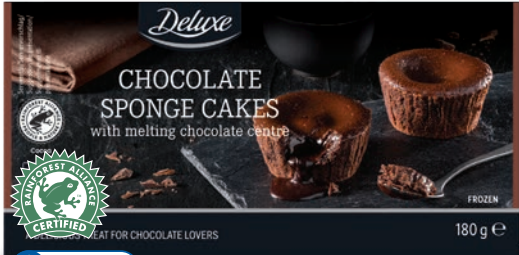
Deliceux
YOGHURT
MOUSSE
Met limoen- en citroensmaak

250 g

Luxe citroen-mousse
Frisse yoghurt-mousse met limoen- en citroensmaak.

250 g
1.49

Heerlijk met vers rood fruit en een bolletje ijs!



Deluxe
CHOCOLATE
SPONGE CAKES
with melting chocolate centre

180 g e

Diepvries
Chocolade moelleux | 2 stuks
Smeuig chocolade-dessert met vloeibare kern.

2 x 90 g
1.49



2 X 60 GRAM
1.99

Dessertglaasje
Een feestelijke afsluiter van het diner. In de varianten melk, puur, framboos en mango.

0.78
P.P.

Delicieux
DESSERTS



Scan de
QR-code of kijk op
recepten.lidl.nl

Tompouce met witte chocolademousse en bessen

DESSERT 🍷 6 PERS. ⌚ 55 MIN. + 2 UUR WACHTTIJD

BENODIGDHEDEN

- 150 g witte chocolade, grof gehakt
- 100 g mascarpone
- 125 g verse slagroom
- 4 plakjes bladerdeeg
- 3 el poedersuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 eigeel, losgeklopt
- 50 g rode bessen
- 50 g blauwe bessen
- 3 takken munt
- Garde
- Mixer
- Spuitzak
- Bakpapier

BEREIDINGSWIJZE

- Smelt de chocolade au bain-marie tot net gesmolten. Zet het vuur uit en haal de kom uit de pan.
- Roer de mascarpone los en meng met een garde door de gesmolten chocolade.
- Klop in een andere kom de slagroom stijf met een mixer. Spatel voorzichtig door het chocolademengsel. Schep vervolgens in een spuitzak en laat min. 2 uur opstijven in de koelkast.
- Verwarm de oven voor op 200 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- Leg de plakken bevroren bladerdeeg op het aanrecht. Snijd allemaal, nog half bevroren, in 3 repen en leg naast elkaar op de bakplaat.

- Meng de poedersuiker en vanillesuiker. Bestrijk het bladerdeeg met eigeel. Bestrooi gelijkmatig met het suikermengsel.
- Bak het bladerdeeg in 12 tot 14 minuten goudbruin en krokant af. Haal uit de oven en laat afkoelen.
- Knip 2 cm van de onderkant van de spuitzak en spuit op alle gebakken bladerdeeg stukken een zigzag van witte witte chocolademousse. Stapel ze per 2 op elkaar.
- Versier de tompouces met de bessen en munt.

Tip: geen tijd om zelf chocolademousse te maken? Gebruik de witte chocolademousse van Delicieux!



Klaar om ijskoud te genieten!

Delicieux
DESSERTS



Diepvries

Luxe mini ijsdessert

In de varianten macadamia-vanille, perzik-vanille, mokka-hazelnoot en banaan-karamel.

140 ML

0.99



Diepvries

IJshoorntjes

Heerlijke ijshoorntjes met de smaak van Baileys. Bevat alcohol.

4 x 110 ml

1.99

Luxe ijsdesserts, zo op tafel!



Diepvries

Luxe ijsdessert

In de varianten mango-vanille, aardbei-vanille, 3 chocolades en bosvruchten-vanille.

900 ML

2.99

ZOET

IJswijn
voor bij
desserts



2019 Vidal Canadian Iceswine
Rijke Canadese ijswijn, gemaakt van bevroren druiven. Bijzonder vanwege de goudgele kleur. Smaakt goed in combinatie met desserts.

375 ml

14.99



Scan de
QR-code of kijk op
recepten.lidl.nl



1.98
P.P.

Zelfgemaakte chocoladebowls met ijs, cantuccini-kruimels, gesuikerde cashewnoten en rood fruit

DESSERT 🍷 4 PERS. ⌚ 30 MIN. + 30 MIN. WACHTTIJD

BENODIGDHEDEN

- 400 g pure chocolade
- 900 ml luxe ijsdessert naar keuze
- 100 g cantuccini pistache, grof gehakt
- 50 g gesuikerde cashewnoten, grof gehakt
- 100 g rood fruit
- Ca. 4 kleine waterballonnen
- Bakpapier
- IJsschep

BEREIDINGSWIJZE

- Blaas de ballonnen op. Leg een stuk bakpapier op een groot bord/schaal.
- Smelt de chocolade au bain-marie. Zet het vuur uit. De chocolade mag niet te heet zijn. Schep 4 stippen chocolade op het bakpapier. Hier staan straks de ballonnen op.
- Dip een ballon tot net onder de helft in de gesmolten chocolade en plaats op een chocolade stip totdat de ballon vast zit. Herhaal voor elke ballon. Zet het bord/schaal in de vriezer en laat de chocolade min. 30 minuten hard worden.

- Haal de chocoladebakjes uit de vriezer en wacht 1 minuut. Knip de ballonnen voorzichtig lek en verwijder deze.
- Schep in elk chocoladebakje 1 of 2 bollen ijs naar keuze. Bestrooi met de cantuccini, gesuikerde cashewnoten en rood fruit. Serveer direct.

Tip: maak de chocoladebakjes een dag van tevoren en bewaar ze (zonder ballon) in de vriezer tot gebruik.



KLAAR VOOR CHOCOLADE

Delicieux

ZOET
WAREN

Tip! Maak uw Bloc of Choc
nóg lekkerder door de toef
slagroom te versieren
met spekjes en bolletjes
hagelslag (pag. 6).





Glutenvrije koekjes
In de varianten melk-wit-pure chocolade en witte chocolade-cranberry.



150 g
1.79



Luxe kerstkoekjes
Een doos vol verschillende luxe koekjes in kerstvormen, bereid met roomboter.

325 g
2.99



Fijne koekjes
Krokante koekjes in verschillende varianten.

100 - 175 g
1.99



Cantuccini
Italiaanse delicatessen. In de varianten hazelnoot en pistache.



200 g
2.49



Cantuccini
Zoete en krokante Italiaanse koekjes. In de varianten chocolade en amandel.



300 g
1.69



NIEUW!

Instant chocolademelk
In de varianten kaneel-chili, witte chocolade en karamel-zeezout.

350 g
1.99



Bloc of choc | 2 stuks
Warme chocolademelk in een handomdraai. In verschillende varianten.

60 GRAM

0.99



Limoncello
Deze Italiaanse citroenlikorette is zacht en fris van smaak. Alc. 14,9% vol.

700 ml
4.99

Choco



Scan de
QR-code of kijk op
recepten.lidl.nl



Espresso moments
Een rijke selectie
van noten en
koffienibs omhuld
met chocolade.

300 g

3.49



**Chocolade
amandelen in cup**
Een cup vol lekkers.
In de varianten karamel-
zeezout, zeezout-puur,
en melk-, witte & pure
chocolade.

175 g

2.29



NIEUW!

Nootkrokantjes
Krokante notenstukjes.
In de varianten
amandel en pinda.

125 g

1.79



Tafelchocolade
Heerlijke blokjes
chocolade in de
varianten melk-nougat,
melk-speculaas en
puur-gezouten
karamel.

115 g

1.59



Kokosrocher
Heerlijke rochers
met kokos en pure
chocolade. Heerlijk
voor bij de koffie.

200 g

1.29

lade toppers!



Alcoholpralines
In de varianten Franse Cognac, Schotse Whiskey en Franse Cointreau. Bevat alcohol.

150 g

1.39



Chocotruffels
Truffels gemaakt van echte Belgische chocolade. In de varianten melk en puur.

200 g

1.69



Luxe Belgische pralines
Belgische pralines in verschillende vormen en smaken.

250 g

2.99



Ganache pralines | 12 stuks
Exclusieve pralines met romige vulling.

130 g

2.69



Kerstchocolade
Ruime selectie van overheerlijke luxe kerstchocolade.

175 g

2.49



Meringues | 8 stuks
Handgemaakte meringues in de varianten chocolade en karamel.

180 g - 210 g

1.99



Winter thee
Thee met heerlijke winterse smaken. In de varianten sinaasappel, cranberry en sinaasappel-kaneel.

90-100 GRAM

2.99

10^x DE BESTE IN GROENTE & FRUIT



Bron: GfK Versrapport
supermarkten, september 2010,
2011, 2012, 2013, 2014, 2017,
2018, 2019, 2020 en 2021

De hoogste kwaliteit voor de laagste prijs!

