

4 Augustus: De platenbus en koopzondag

Zet deze datum maar vast in je agenda, want dat wordt een gezellige middag. Op deze koopzondag zal de platenbus zich stationeren voor Willeke. U kunt hier zelf uw plaatje draaien of aanvragen. Met alle denkbare lp's in de bus wordt dit gegarandeerd een feestje. We serveren deze middag heerlijke hapjes en drankjes.



Vacature

EETCAFE
Willeke
DEN DRAAIER

Wij zoeken voor ons team enthousiaste en gastvrije nieuwe medewerkers!

INTERIEURVERZORG(ST)ER
(m/v) 0-8 uur

MEDEWERKER BEDIENING
(ervaring niet noodzakelijk) 0-14 uur

Heb je belangstelling?
Loop dan even binnen of kijk op onze website:
www.willekedendraaier.nl

Recept van de maand: Couscous salade met munt

Heerlijke couscous salade met munt.

Bereidingswijze:

1. Meng de ingrediënten voor de dressing, olijfolie, limoensap en honing, door elkaar in een kommetje.
2. Hak de munt fijn en voeg ook toe aan de dressing.
3. Snijd de puntjes van de peultjes en verwijder indien nodig de draadjes die er aan vast zitten.
4. Kook de peultjes 5 minuten met een snufje zout en giet daarna af en spoel af met koud water.
5. Wel de couscous volgens de verpakking. Kook ook de erwtjes gaar.
6. Schep de peultjes door de couscous samen met erwtjes en plakjes radijs.
7. Voeg de dressing toe en schep er doorheen.
8. Serveer de couscous salade met de geitenkaas en pistachenoten.

Deze salade met couscous is zowel warm als koud lekker. Eet smakelijk!

Ingrediënten:

- 150 gr couscous
- 150 gr peultjes
- 100 gr radijsjes
- 100 gr erwtjes
- 125 gr geitenkaas
- 2 eetlepels pistachenoten
- paar takjes munt
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels limoensap
- 1 eetlepel honing
- Snufje peper en zout

