



**CALVÉ PINDAKAAS. WIE IS ER NIET GROOT MEE GEWORDEN.**

Calvé Pindakaas wordt gemaakt van de lekkerste pinda's, die op de allerbeste manier gebrand zijn. Volgens traditioneel recept met plantaardige oliën. Het bevat belangrijke bouwstenen voor de groei van uw kind. Zoals vitamines, mineralen en voedingsvezels. En het is extra smeug. Calvé Pindakaas. Wie is er niet groot mee geworden?

**Calvé PINDAKAAS**



informatie	voedingswaarde
Calvé Pindakaas met stukjes noot.	Calvé Pindakaas met stukjes noot per 100 g:
<b>Ingrediënten:</b> pinda's, plantaardige olie en vet, dextrose, zout.	<b>energie:</b> 2640 kJ (630 kcal)
<b>3509e</b> donker bij kamertemperatuur bewaren	<b>eiwitten:</b> 21 g
ten minste houdbaar tot: zie onderrand etiket	<b>koolhydraten:</b> 14 g
Van den Bergh Foods/Calvé, Antwoordnr. 10025, 2600 VB Delft. Consumententelefoon 06 - 02 23 266 (gratis).	<b>vet:</b> 55 g waarvan:
	verzadigd: 10 g
	enkelvoudig onverzadigd: 22 g
	meervoudig onverzadigd: 23 g
	cholesterol: 0 mg

**MET STUKJES NOOT**

09-02-96  
1952<sup>Z</sup>

**NU MET LEKKER EN ORIGINEEL RECEPT**  
ZIE BINNENZIJDJE ETIKET

**Calvé PINDAKAAS**

*Smeug tot op de bodem*

**MET STUKJES NOOT**

# Pinda ais-soep

## Benodigdheden:

- 100 gr kipfilet
- 10 gr margarine
- 150 gr prei
- 1 teentje knoflook
- 1 blikje mais
- 100 gr Calvé pindakaas
- 6 dl kippebouillon
- bieslook
- 50 gr geraspte kaas
- peper en zout

## Bereiding:

- Bak in een koekepan de in blokjes gesneden kipfilet goudbruin.
- Verhit de olie in een soeppan. Voeg de fijngesneden prei en knoflook

toe en fruit ze ongeveer 5 minuten op een laag vuur.

- Roer de uitgelekte mais erdoor samen met de pindakaas.
- Voeg de bouillon toe, laat de soep langzaam aan de

kook komen. Roer dan de geraspte kaas en kipblokjes erdoor.

- Knip de bieslook fijn. Schep de Pinda mais-soep in kommen en garneer met bieslook.

Er zijn nog meer  
lekkere en originele recepten.  
Spaar ze allemaal!