

Bezoekadressen tweedehands kledingwinkels in Almere:

Nr	Naam	Type winkel	Adres	Opmerking / Bijzonderheden
1	Leeghalen Almere	Tweedehandswinkel	De Paal 26, 1351 JE Almere	Fooi/kleding & woonartikelen do-za 10:00 - 16:00
2	RataPlan Almere-Stad	Kringloopwinkel	Markerkant 10 nr. 30, 1316 AD Almere	Ruim assortiment, 2 verdiepingen ma - za 09:00 - 17:00 Zo 12:00 - 17:00
3	RataPlan Almere-Haven	Kringloopwinkel	De Steiger 51, Almere	ma - za 09:00 - 17:00 Zo 12:00 - 17:00
4	Ivo's Gezellige Buurtkring	Kringloopwinkel	Brouwerstraat 20, Almere	di-vr 10:00 - 18:00 za 10:00 - 17:00
5	Kringloop Almere	Kringloopwinkel	Markerkant 14-13A, 1314 AP Almere	Kleding, meubels, ophaaldienst beschikbaar ma 13:00 - 17:30 di - vr 09:30 -
6	Rejoes – Almere	Tweedehands kledingwinkel	Citadel 11, 1315 VK Almere	– ma 12:00 - 18:00 wo - za 10:00 - 18:00 zo 12:00 - 17:30
7	Kringloop Habbekratzz	Kringloopwinkel	Oliemolenstraat 75, 1333 DB Almere	– ma-za 10:00 - 18:00

8	De Kringloper Almere	Kringloopwinkel	Zwenkgrasstraat 4, 1313 LA Almere	– ma - vr 10:30 - 17:30 za 10:00 - 17:30
9	Wensjes	Weggeefwinkel	E.F. van Den Banweg 25, 1333JA	Gratis kleding & spullen ma - vr 10:00 - 16:00
10	Kadootjekado-en-zo	Buurtcentrum	Luitstraat 1 (BC Bazuin)	Ma en wo middaguren
11	Voor elkaar	Weggeefwinkel	Plein 4-6 Almere Haven	ma - vr 09:30–12:30
12	Clothing Loop (via lokale Loop-groep)	Kledingruil via app-groep	In wijk (via app/website)	Wisselend per buurt, deelname via aanmelding kan voor Almere via Ruby: +31 6 52221191

Het adres van 4 islamitische slagerijen in Almere buiten:

Minisupermarkt, Bandastraat 70, 1335 JW Almere

Talha Butchery, Noordeindepad 7, 1334 AL Almere

Noor-e-Medina, C. van Eesterenplein 250, 1333 KK Almere

**Slagerij Ouled Hassan
Reykjavikstraat 5, 1334 KG Almere**

Het recept voor hutspot:

4 personen

ingrediënten:

1 kg kruimige aardappel

400 gram uien

600 gram winterpenen

75 gram ongezouten boter

375 gram rookworst (of vlees naar keuze)
100 ml halfvolle melk

eventueel een halve theelepel nootmuskaat

recept:

Schil en snijd de aardappelen in gelijke stukken.

Snijd de uien.

Schil en snijd de winterpenen in plakjes.

Verhit de helft van de boter in een grote pan en fruit de ui in ongeveer 2 minuten.

Voeg de winterpeen toe en bak 2 minuten mee.

Voeg de aardappelen en kook 20 minuten.

Voeg naar smaak zout en peper toe

Zodra de groenten voldoende gaar zijn, de pan afgieten.

Verwarm ondertussen de rookworst (of vlees naar keuze) volgens de aanwijzingen.

Verwarm de melk op laag vuur, niet laten koken.

Stamp de aardappelen en hutspotgroenten.

Voeg de melk, de rest van de boter, nootmuskaat en evt. zout en peper naar smaak toe.

VEGA:

Ook een plantaardige versie heb je in een handomdraai op tafel met gebruik van
Plantaardige boter, havermelk (of een andere plantaardige melk naar keuze) en vegan
rookworst.

Eet smakelijk!

Dit recept is door de kok van deze aflevering geschat rond de 1 euro 30 per persoon.

Eventbrite van georgian

De datum van Georgian's release party is verplaatst naar 22 november! Ticketinformatie volgt snel.

Hoi Monique!

8 okt is definitief voor de R&R awards + podiumshow voor deelnemers. De mail mag eruit!