

Starry Holiday

GENIET TIJDENS DE FEESTDAGEN VAN NIEUWE LAY'S OVEN STARS :
ONZE TOP 5 FAVORIETE DIY RECEPTEN!

Zaventem - 4 November 2014 - Om de eindejaarsperiode en bijhorende aperomomenten extra feestelijk te maken zijn er vanaf nu tijdelijk de Lay's Oven Stars. Met een dikkere en knapperige bite, zoals de andere Lay's Oven specialiteiten en een heerlijke naturelseasoning, is dit een Winter Edition chips in de vorm van... sterren. Ideaal als basis voor winterse tapas, om te dippen, als inspiratie voor een aperitief of zelfs als idee voor jouw DIY-feestdecoratie volgens het Belgische bloggerscollectief Whynotmonday.com. Voor deze nieuwe (en tijdelijke) ovengebakken chipsvariëteit van Lay's Oven creëerde Whynotmonday.com maar liefst 15 recepten en ideetjes waarmee je je eigen Starry Holiday creëert. Alle tips om met deze speciale Lay's Oven Stars aan de slag te gaan, ontdek je samen met handige tutorials via Whynotmonday.com vanaf 3 November 2014. We geven je hieronder alvast onze top-5 favorieten mee! Meer weten? Ga naar facebook.com/LaysBelgium of Whynotmonday.com en geniet van A Starry Holiday.

FAVORIET
01

MINTY PEA DIP



15 MIN.



KOUD



4-6 PERS.

INGREDIËNTEN

- ★ Lay's Oven Stars
- ★ 450gr erwten (in blik of ontdooid)
- ★ ½e rode ui, fijngesneden
- ★ 1 teentje knoflook, fijngesneden
- ★ Een klein hoopje muntblaadjes
- ★ 4 koffielepels roomkaas
- ★ ½e rode peper, zonder zaadjes, fijngesneden
- ★ 1 theelepel komijnpoeder
- ★ 1 theelepel gedroogde koriander
- ★ Het sap van 1 limoen
- ★ Zout en versgemalen peper
- ★ 2 eetlepels extra virgin olijfolie



BEREIDING

- 01 Doe de erwten, ui, look en muntblaadjes in een blender en mix ze tot een dikke puree.
- 02 Voeg de roomkaas toe en mix nogmaals.
- 03 Doe de puree in een kom en voeg de chili, komijn, koriander en het limoensap toe. Voeg naar smaak zout en versgemalen zwarte peper toe.
- 04 Schep de dip over in serveerschaltjes en sprenkel er olijfolie over.
Dien op met Lay's Oven Stars.

FAVORIET
02

MINI PIZZA STARS



20 MIN.



WARM



4-6 PERS.

INGREDIËNTEN

- ★ Lay's Oven Stars
- ★ Tomatensaus voor pizza, liefst niet te lopen (vers of voorgemaakt)
- ★ Parmezaanse kaas, geraspt & schilfers
- ★ Gedroogde oregano
- ★ Basilicumblaadjes (1 per mini pizza)
- ★ Bakpapier



BEREIDING

- 01 Verwarm de oven op 160gr.
- 02 Leg de mooiste Lay's Oven Stars op een bakplaat met wat bakpapier.
- 03 Smeer op elke chip wat tomatensaus uit, niet te veel.
- 04 Besprenkel de Mini Pizza's met oregano en geraspte Parmezaanse kaas.
- 05 Steek de Mini Pizza's voor 10 minuten in de oven op 160° of tot ze mooi gebakken zijn. Hou ze goed in de gaten, iedere oven is anders!
- 06 Werk af met een extra parmezaanschilders en een blaadje basilicum. Ze zijn het lekkerste wanneer ze recht uit de oven komen, dus warm opdienen!



MOJITONADE MET STARRY FRAMBOOS-MUNT IJSBLOKJES



5 MIN.



KOUD



NON ALCOHOL



1 GLAS

INGREDIËNTEN

- ★ 1 takje munt
- ★ Handjevol frambozen
- ★ Een bodempje (frambozen) grenadine of siroop
- ★ 3 of meer limoen schijfjes
- ★ 2 eetlepels sap van limoen
- ★ 200ml Bruiswater
- ★ Fruitige ijsblokjes



BEREIDING

- 01 Giet een bodempje grenadine in een glas. De verhouding grenadine – water is ongeveer 1/4e.
- 02 Voeg de framboos-munt ijsblokjes toe.
- 03 Doe enkele limoenpartjes in je glas en 2 eetlepels sap van de limoen.
- 04 Voeg muntblaadjes toe naar smaak. Als je de blaadjes eerst kneust, krijg je een sterkere muntsmaak.
- 05 Vul je glas met bruiswater. Werk af met een rietje en extra framboosjes fruitige ijsblokjes.

VOOR DE FRUITIGE IJSBLOKJES



5 MIN.



KOUD



4 PERS.

INGREDIËNTEN

- ★ 1 bakje frambozen of bosvruchten
- ★ 2 à 3 takjes munt, enkel de blaadjes
- ★ Cranberry- of appelsiensap
- ★ Ijsblokjesvorm van sterretjes

BEREIDING

- 01 Snij de muntblaadjes (niet te fijn).
- 02 Prak de frambozen/bosvruchten zachtjes.
- 03 Mix de frambozen en de muntblaadjes met cranberry- of appelsiensap en doe deze in de ijsblokjesvorm.
- 04 Laat hard worden in de diepvriezer.
- 05 Gebruik ze als versiering en smaakmaker in je feestelijke cocktails.



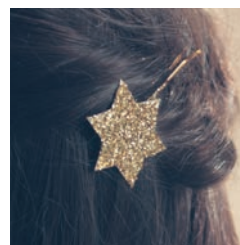
SPARKLING HAIR PIN

BENODIGDHEDEN

- ★ Stevig karton
- ★ Stervormig uitsteekvormpje
- ★ Potlood
- ★ Lijm voor glitters
- ★ Glitters
- ★ Schuivertjes

ZO MAAK JE HET

- 01 Teken op je stevig papier de sterren met behulp van je stervormpje en een potlood.
- 02 Knip de stervormpjes uit.
- 03 Verdeel de lijm over de vormpjes en beplak ze helemaal met glitters.
- 04 Schud de overtollige glitters van de vormpje. Spray wat haarlak over de glittersterren, zo blijven de glitters beter zitten.
- 05 Schuif een stukje plakband met de plakkende zijde naar boven tussen je haarspeldje.
- 06 Kleef je ster op de plakband.
- 07 Je kan je ster ook met secondelijm op je speldje bevestigen.



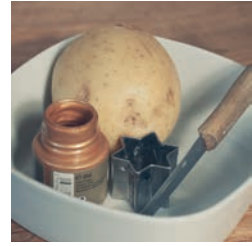
POTATO STAMP

BENODIGDHEDEN

- ★ Een brede, ronde aardappel
- ★ Aardappelmesje
- ★ Uitsteekvormpje in sterfiguur
- ★ Verf voor textiel of borden

ZO MAAK JE HET

- 01 Was de aardappel en snij met het mesje het uiteinde er af.
- 02 Duw het stervormpje in de aardappel. Je hoeft deze niet te diep te duwen, halverwege de dikte van de vorm is voldoende.
- 03 Snij met het aardappelmesje de buitenste hoeken van je vorm uit.
- 04 Probeer rondom je figuur op dezelfde lijn te snijden.
- 05 Als je alle buitenste hoeken uitgesneden hebt, kan je het figuurtje er af halen.
- 06 Je hebt nu een stervormige stempel! Best goed droogdeppen voor gebruik.
- 07 Je kan het gebruiken om je chipskom te versieren of leuke servetten te maken.
- 08 Volg steeds de instructies op de verf, vaak moet je het nog even afbakken of strijken zodat het blijft.



Alle recepten en DIY-tips zijn samen met handige videotutorials te vinden op de Whynotmonday.com site vanaf maandag 3 november 2014.

Lay's Oven Stars is vanaf begin november 2014 tot eind januari 2015 verkrijgbaar in een 150 gram- verpakking en heeft als aanbevolen verkoopprijs €1,99

#LayStars #WNMfood

**Noot voor de redactie (niet bestemd voor publicatie):
Vragen, bedenkingen of interviews gewenst? Je kan bij Bebble PR terecht!**

Alle recepten en DIY ideetjes, beeldmateriaal en video's kunnen via bebble.be gedownload worden of via whynotmonday.com bekeken worden vanaf 3 november 2014. Op aanvraag stellen we onder embargo uiteraard alle recepten al graag ter beschikking!

Ilse Lambrechts ★ +32 476 98 11 55 ★ ilse@bebble.be

Over PepsiCo

Dagelijks genieten consumenten overal ter wereld, in ruim 200 landen en gebieden, meer dan een miljard keer van PepsiCo-producten. PepsiCo had in 2013 een netto-omzet van meer dan 66 miljard dollar en heeft een complementair voedingsmiddelen- en drankenportfolio dat Frito-Lay, Gatorade, Pepsi-Cola, Quaker en Tropicana omvat. Het productportfolio van PepsiCo biedt een breed scala aan smakelijke voedingsmiddelen en dranken, waaronder 22 merken die elk een geschatte retailjaaromzet hebben van meer dan 1 miljard dollar. 'Performance with Purpose' vormt de basis van PepsiCo: het tegelijkertijd leveren van uitmuntende financiële prestaties en duurzame groei voor onze aandeelhouders. In de praktijk betekent Performance with Purpose dat PepsiCo een breed assortiment van voedingsmiddelen en dranken biedt, van lekker tot gezond; continu zoekt naar innovatieve manieren om de milieu-impact te minimaliseren en operationele kosten te verlagen; wereldwijd een veilige en inclusieve werkomgeving biedt aan zijn werknemers, en de lokale gemeenschappen waarin het bedrijf actief is respecteert en ondersteunt, ook in de vorm van investeringen. Voor meer informatie: www.pepsico.com. Met bekende sterke merken als Pepsi, 7UP, Mountain Dew, Gatorade, Tropicana, Looza, Alvalle, Quaker, Lay's, Doritos, Duyvis, Snack a Jacks en Smiths staat PepsiCo in België in de Top 8 van voedingsmiddelenbedrijven. In België en Luxemburg werken er zo'n 900 mensen op drie vestigingen, waaronder twee productielocaties. Voor meer informatie: www.pepsico.be.