




EXKi 

**EXKi geeft  
een nieuwe twist  
aan grootmoeders  
puree en soep**

Keer terug naar je warme kindertijd! Van 2 februari tot 30 maart 2021

## soepen en purees



## EXKi geeft een nieuwe twist aan grootmoeders puree en soep

De feestperiode is een heus eerbetoon aan fijnproevers en lekkernijen. Maar zodra de feesten voorbij zijn, hebben we nood aan lichtere, gezondere gerechten die goed zijn voor het lichaam. Bovendien is het nog koud, we krijgen nauwelijks een streepje zon te zien en we kijken met weemoed terug op die magische feesten en de feeëriekke sfeer...

**En dus stelde EXKi gezonde, hartverwarmende gerechten samen boordevol smaak...aan jou om hun vernieuwde versies te herontdekken van grootmoeders soepen en purees. Oma had het niet beter gekund ! Recepten op basis van seizoensgroenten vers van het veld, die zo uit je kindertijd lijken geplukt.**

# puree, da's zo lekker !

**Om een beetje warmte te brengen in deze koude dagen, wil EXKi ons terugbrengen naar onze kindertijd.**

EXKi geeft groenten zoals altijd de hoofdrol en laat ze bijna dansen en zingen op je bord. Een nostalgisch tripje naar de keuken van oma Odette, opa Jacques of tante Martine om heel even terug te genieten van de verwennerijen uit je kindertijd en je vinger in de puree te stoppen.

**Vanaf 2 februari pronken de nieuwe soepen en purees met al hun kleuren. Dit rasechte comfort food verwarmt de harten in een gure winterperiode.**

**Puree tante Martine (smaken uit het bos en vegetarisch)**

Aardappelpuree met knolselder en notenschilfers, geroosterde selder en gestoofde de champignons, verse spinazie en cranberries.

**Vanaf 8,1 €**



*tante Martine's puree*

## opa Jacques's puree



### Puree opa Jacques (Butternut en Mechelse koekoek)

Fijne butternutpuree met notenschilfers, geroosterde pompoen, zonnebloempitten, kip.

**Vanaf 9,9 €**

**Puree oma Odette de klassieke puree- ham clean label)**  
Mousseline van aardappelen met AOP boter, geparfumeerd met muskaatnoot, clean label ham.

**Vanaf 8,3 €**



## oma Odette's puree

## EXKi, duurzame keuken vol groene inspiratie

EXKi is zoveel meer dan een natuurlijk, gezond en smakelijk restaurant voor mensen die geen tijd hebben om te koken.

**Het is een duurzame keuken die groenten in het middelpunt van het bord plaatst, de beste manier om jezelf een plezier te gunnen en goed te doen voor de planeet.**

De soepen, altijd al één van de belangrijkste producten op de EXKi-kaart, ondergingen een facelift voor een terugkeer naar de groenten van onze kindertijd.



## Kleine gerechtjes die deugd doen !

*zelfs bomma kan hier niet tegenop!*



**Velouté van biologische rode linzen en wortel,** biologische zoete aardappel en komijn.  
**Vanaf 4,9 €**

**Bouillon van biologische seizoengroenten** op Minestrone-wijze.  
**Vanaf 4,9 €**

**Groene soep bio** spinazie- broccoli-courgette.  
**Vanaf 4,9 €**

**Altijd verkrijgbaar om mee te nemen of als take-away ter plaatse met de Click & Collect dienst.**

**Click & Collect**



**NIEUW**

# Levering in Brussel op elk moment van de dag met **DELIVEROO !**

**EXKi is voortaan verkrijgbaar  
via het leveringsplatform  
DELIVEROO met een exclusief  
en origineel aanbod.**

## Wie nieuw jaar zegt, zegt nieuwe service !

Zout, zoet, in duo- of soloversie of om te delen, alle typische EXKi-recepten zijn beschikbaar en er is voor elk wat wils. Verschillende formules werden exclusief voor Deliveroo uitgewerkt : een brunch om te delen, een tapas-aperitief met mini salades en mini EXKi broodjes, een familiediner met XXL-versies van de kleine EXKi gerechtjes. Van het ontbijt tot het diner, van de brunch tot het aperitief, je hoeft maar te bestellen en je krijgt het geleverd op eender welk moment van de dag.

**De sterren van de kaart zijn ook van de partij!** Of het nu gaat om de grote EXKi klassiekers met biologische, gecertificeerde seizoensingrediënten, altijd zijn de gerechten even smakelijk, gezond, creatief en origineel.

**Volledige en individuele menus :** “all veggie”, om vegan-adepten te charmeren, het P’tit Menu speciaal voor kinderen, het helse trio met 3 mini broodjes, het menu “Chaud Devant” om zich te verwarmen...

Een ander, aangepast aanbod om vanaf 15 januari te ontdekken op Deliveroo.

Voorlopig is deze nieuwe dienst uitsluitend verkrijgbaar in Brussel, maar na de testfase kan hij zich uitbreiden naar heel België. Wordt vervolgd...



## perscontact

Nathalie Woitrin

**MY CUP OF TEA**, PR specialist

[nathalie@mycupoftea.be](mailto:nathalie@mycupoftea.be)

GSM : 0477 37 01 47



volg ons