



▼ **BEHANDELING VAN DE MAAND: HYALURONZUUR**

Hyaluronzuur houdt vocht vast als een spons, waardoor onze huid volumineus en vitaal blijft. Naarmate we ouder worden neemt de hoeveelheid hyaluronzuur in de huid af. Vul daarom dit tekort aan met de behandeling van de maand & met de bijpassende verzorgingsproducten voor thuis.



**BEHANDELING € 50,- I.P.V. € 65,- & 15% KORTING OP DE PRODUCTEN**



▲ **HOTSTONE MASSAGE**

Een eeuwenoude massagetechniek om een therapeutisch effect op lichaam en geest te creëren. De warme basaltstenen en aromatische oliën hebben een diep ontspannende werking op lichaam en geest. De bloedcirculatie wordt gestimuleerd en door de warmte van de stenen ontstaat er een diepte ontspanning in de spieren.

**AANBIEDING VOOR € 25,-**



**KERSTBOXEN & SINT CADEAUS**  
VANAF € 9,95

▼ **REINIGINGSMOMENTJE**

Voordat je begint met je eigen beautyroutine, is het goed om je huid te kennen. Zo kun je de producten kiezen die bij de behoeften van jouw huid passen. Wij zijn hiervoor opgeleid, dus vraag ons om advies! Tijdens dit momentje reinigen we de huid, geven we een huidanalyse met de huidcamera en advies over thuisverzorging.



**€ 15,- INCLUSIEF DIGITALE HUIDANALYSE**  
**OOK LEUK OM CADEAU TE GEVEN!**

**RECEPT VAN DE MAAND**

**POMPOENEN ZIJN GEZOND...EN OOK NOG EENS LEKKER!**

Pompoenen zitten namelijk vol antioxidanten, vitaminen (A, B, C en E) en bevatten ook veel mineralen zoals ijzer (goed voor de vegetariërs onder ons) en kalium (goed voor mensen met een hoge bloeddruk). De omega 3 vetten in de pompoen zijn weer goed voor je hersenen.



**POMPOENSOEP**

**Voor 4 personen:** 1 ui, 2 tenen knoflook, olie, 850 gr flespompoen, 1 handsinaasappel, 250 gr winterpeen, 35 gr yellow currypaste, 400 gr kokosmelk, 400 ml groentebouillon, 15 gr koriander.

**Hoe te bereiden:** snipper de ui en de knoflook en fruit deze aan. Was de pompoen, verwijder de zaden maar laat de schil zitten. Snijd de beide helften in blokjes, net als de winterpeen. Doe de pompoen, winterwortel en sinaasappelpartjes, currypasta bij de ui. Voeg de kokosmelk en bouillon toe, breng aan de kook (30 min). Pureer de soep en serveer met koriander.