

PAASGERECHTEN OM VAN TE SMULLEN

5 hartige recepten

5 zoete recepten

Tips voor een perfecte Paasbrunch

Zalmsalade met Hollandse garnalen



Deb's Bakery & Kitchen

Bereidingswijze

1. Schil de aardappels en snijd ze in stukken van gelijke grootte.
2. Doe ze in een pan met een laagje water tot ze net onder staan en breng aan de kook.
3. Kook ze in ongeveer 15 minuten gaar en giet af.
4. Kook ondertussen ook de eieren hard, spoel ze af met koud water en pel ze.
5. Hak de zilveruitjes, cocktailaugurken en ansjovis fijn.
6. Prak de aardappels met de rest van de ingrediënten door elkaar en breng dit op smaak met peper en zout.

Ingrediënten

- 400 gram kruimige aardappels
- 15 zilveruitjes + extra
- 8 cocktailaugurken + extra
- 1 blikje zalm
- 4 ansjovisfilets
- 1 tl paprikapoeder
- 1 eetlepel verse fijngehakte peterselie
- 1 eetlepel Zaanse mayonaise + extra ter decoratie
- 1 eetlepel ketchup
- 1 tl tomatenpuree
- Peper en zout naar smaak
- Garnering
- 2 eieren
- 100 gram gerookte zalm
- 100 gram Hollandse garnalen
- Ijsbergsla
- Cherrytomaten

7. Verdeel wat ijsbergsla over een schaal en schep hier de salade op. Vorm het met de bolle kant van een lepel tot een vis en garneer met de gerookte zalm, Hollandse garnalen, augurken, zilveruitjes, tomaatjes en eieren.
8. Serveer de zalmsalade met vers stokbrood en kruidenboter.

Voor 6 – 8 personen
Bereidingstijd 30 minuten

Geniet ervan!



Omeletrolletjes met zalm, groene asperges en zeekraal

1. Start met de omelet. Kluts de eieren met de melk, peper, zout en een theelepel dille.
2. Verhit wat olijfolie in een koekenpan (ik gebruikte er een van 22 cm) en giet het eimengsel erbij.
3. Laat dit op matig vuur met een deksel erop rustig bakken totdat de bovenkant niet meer vloeibaar is. Laat de omelet afkoelen.
4. Breng een ruime pan met een klein laagje gezouten water aan de kook.
5. Snijd de onderkanten van de asperges en spoel ze af.
6. Blancheer de asperges 3 à 4 minuten, afhankelijk van hoe knapperig je ze wilt.
7. Voeg de laatste minuut de zeekraal toe. Laat vervolgens uitlekken.
8. Meng voor de citroenmayonaise de mayonaise met 1 eetlepel olijfolie, 1 eetlepel citroensap, een snufje dille en peper en zout.
9. Beleg de omelet met de zalm, verdeel er vervolgens de asperges en zeekraal over en rol voorzichtig maar wel stevig op.
10. Als je hem de volgende dag serveert, kun je de rol het beste in huishoudfolie verpakken en in de koelkast leggen.
11. Steek er, voordat je hem aan gaat snijden, cocktailprikkers in en snijd de rol in plakjes.
12. Ik zou ze iets dunner snijden dan op de foto anders is het een hele hap.
13. Besprenkel met wat citroenmayonaise en eet smakelijk!

Recept voor 4 personen
Bereidingstijd: 30 minuten

Ingrediënten

- 4 eieren
- 40 ml halfvolle melk
- 100 gram gerookte zalm
- 6 groene asperges
- 30 gram zeekraal
- 1,5 eetlepel mayonaise
- olijfolie
- 1 eetlepel citroensap
- dille (vers of gedroogd)
- peper en zout

Tips:

- Laat de zeekraal weg als je er niet van houdt
- dit gerecht is ook lekker met surimi

Witlofschuitje met zongedroogde tomatenmousse en beenham

Bereidingswijze

1. Doe de roomkaas met de zongedroogde tomaatjes en 2 plakjes beenham in een maatbeker en pureer dit met de staafmixer tot een gladde mousse.
2. Haal de blaadjes los van de witlof en leg deze op een schaal.
3. Snijd de overige beenham in reepjes van 1,5 cm breed en rol ze op.
4. Schep in ieder witlofblad een eetlepel tomatenmousse.
5. Garneer het met de rolletjes beenham en tuinkers en voilà! Dat is alles, makkie hè?!
6. En als je nou niet zo van witlof houdt, dan kun je de witlof ook vervangen voor een blaadje little gem sla.

Recept voor ongeveer 10 hapjes

Bereidingstijd: 15 minuten

Ingrediënten

- 1 à 2 stronkjes witlof, buitenste bladeren verwijderd
- 200 gram roomkaas
- 50 gram zongedroogde tomaatjes
- 100 gram beenham (vleeswaren)
- tuinkers



Salade met citroenkrieltjes, artisjok en geitenkaas



Recept voor 4 – 6 personen
Bereidingstijd: 30 minuten

Ingrediënten

- 350 gram voorgedroogde krieltjes
- 1 blik artisjokharten
- 2 handen veldsla
- een paar takjes verse tijm
- 2 eetlepels citroensap
- 3 eetlepels olijfolie
- geitenkaasbolletjes
- zout en peper

Bereidingswijze

- Verwarm de airfryer of oven voor op 175 graden Celsius.
- Schep de krieltjes om met 1 eetlepel olijfolie en 1 eetlepel citroensap.
- Ris de blaadjes van 2 takjes tijm en strooi dit over de krieltjes. Bestrooi met peper en zout.
- Bak ze 15 minuten goudbruin in de airfryer of 30 minuten in de oven, schud tussendoor om.
- Meng voor de dressing 2 eetlepels olijfolie met 1 eetlepel citroensap, wat zout en peper en blaadjes van een paar takjes tijm.
- Laat de artisjokharten uitlekken en snijd ze in vieren.
- Schep de afgekoelde krieltjes om met de artisjokharten, veldsla en geitenkaasbolletjes en besprenkel met de dressing.

Hapje met scrambled eggs, spinazie en truffelsalami

Ingrediënten

- 1 pak Tuc original
- 4 eieren
- Een flinke handvol spinazie
- 1/2 kleine ui
- 4 plakjes truffelsalami + extra om te serveren
- Olijfolie
- Peper en zout
- 2 theelepels truffelolie

Bereidingswijze

1. Snipper de ui.
2. Verhit 1 eetlepel olijfolie in een koekenpan en fruit de ui op laag vuur een paar minuten tot hij glazig is.
3. Voeg de spinazie toe en laat het slinken.
4. Klop ondertussen de eieren los met wat peper en zout.
5. Voeg de eieren aan het spinazie ui mengsel toe en laat ze al roerend garen.
6. Snijd de truffelsalami in kleine stukjes en roer door ei spinazie mengsel.
7. Breng op smaak met de truffelolie en eventueel nog wat peper en zout.
8. Beleg de Tuc crackertjes met wat van de scrambled eggs en eventueel nog wat extra truffelsalami.

10 tips voor een fijn Pasen

1. Alles valt of staat met een goede voorbereiding! Haal je boodschappen op tijd in huis en als je niet zo ervaren bent met meerdere gerechten tegelijk bereiden, maak dan een stappenplan voor jezelf zodat je zicht krijgt op de hoeveelheid tijd dat het kost.
2. Als je voldoende basics in huis hebt, heb je genoeg aan één gerecht dat er bovenuit springt! Zet de tafel vol met lekkere broodjes, verse jus d'orange en beleg en maak er bijvoorbeeld een fantastische salade bij. Weinig moeite, groots effect!
3. Let op de balans. Natuurlijk zijn bladerdeeghapjes heerlijk maar wissel ze bijvoorbeeld af met een frisse fruitsalade of een licht soepje. Teveel zware gerechten is niet lekker en al snel teveel.
4. Maak het jezelf vooral niet te moeilijk. Probeer niet ineens hele moeilijke gerechten te gaan maken als je dat nooit doet. Het gaat vooral om de gezelligheid 😊
5. Misschien kun je met Pasen wel buiten eten! Het weer wisselt nogal met Pasen omdat het ieder jaar anders valt. Houd daar rekening mee als je je gerechten uitkiest. Het is heerlijk om lekker binnen een warm gerechtje te serveren maar met zomerse temperaturen is een salade weer fijner!
6. Kies ook eens voor een lekkere smoothie bij je Paasontbijt of brunch. Schenk wel kleine glaasjes want dit vult nogal en je wilt wel alles proeven natuurlijk!
7. Een ei hoort erbij! Gekookt, gebakken, scrambled eggs, kleine omeletjes, gepocheerd, soufflés... je kunt zo ontzettend veel met een ei! Mijn favoriet is toch wel een gekookt eitje, hmmm.
8. Gerechten die je van tevoren klaar kunt maken, zijn natuurlijk ideaal! Dan kun je gewoon lekker meegenieten en sta je niet de hele tijd in de keuken.
9. Kleine porties zijn eigenlijk wel een must. Je wil niet dat iedereen na 1 gerecht al vol zit en het is ook veel leuker om alles te proeven. Bovendien staat het heel leuk!
10. Decoratie is tenslotte ook nog iets dat enorm kan bijdragen aan de sfeer en beleving. Zorg voor fris servies en hier en daar wat paasfiguurtjes. Vrolijke lentebloemen op tafel en het feest kan beginnen!

Vrolijk Pasen!

Bagels met verschillende toppings



Recept voor 8 bagels

Bereidingstijd: 45 minuten + 2 uur
rijzen

Oven: 20 minuten

Ingrediënten

- 7 gram gedroogde gist
- 1 1/2 eetlepel honing
- 250 gram tarwebloem
- 250 gram volkorenmeel
- 2 theelepels zout
- zonnebloemolie
- 1 eiwit
- maanzaad, havervlokken, zonnebloempitten en / of sesamzaad
- extra: plasticfolie, bakplaat met bakpapier

Bereidingswijze

1. Meng 100 ml lauwwarm water met de gist en de honing. Laat dit staan tot het wat dikker en schuimig is.
2. Doe de bloem, het meel, het zout, de gistoplossing en nog 200 ml water in de kom van de keukenmachine.
3. Kneed het deeg circa 5 minuten door op de laagste stand tot het elastisch maar compact aanvoelt.
4. Vorm er een bal van en leg deze in een licht ingevette kom. Dek af met plasticfolie of een vochtige theedoek en laat het deeg 1 à 2 uur rijzen tot het in volume verdubbelt is. Dit hangt af van de temperatuur in huis dus controleer na een uur!
5. Verwarm de oven voor op 220 graden Celsius en breng een ruime pan water aan de kook.
6. Kneed het deeg kort door en verdeel in 8 gelijke stukken.
7. Rol elk stukje uit tot een streng van 25 cm en maak er een ring van door de uiteinden over elkaar heen te rollen en goed aan te drukken. Je kunt ook balletjes rollen van het deeg en met behulp van een pollepel een gat in het midden maken van ongeveer 4 cm groot.
8. Zorg dat het kokende water zacht borrelt en laat voorzichtig 4 bagels in het water zakken. Kook ze 1 minuut, draai ze dan om en kook ze nog 1 minuut.
9. Haal de bagels met een schuimspaan uit het water en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Herhaal dit met de andere 4 bagels.
10. Klop het eiwit los en bestrijk de bovenkant van de bagels ermee en bestrooi met de toppings naar keuze.
11. Bak de bagels in het midden van de oven in 18 – 20 minuten goudbruin en gaar.
12. Laat ze afkoelen op een rooster.

Tompoucen taart



Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 220 graden Celcius.
2. Snijd met behulp van een bakring of bord 2 ronde cirkels uit het bladerdeeg.
3. Leg beide cirkels op een met bakpapier beklede bakplaat.
4. Snijd 1 van de cirkels in 10 driehoeken. Leg de driehoeken met tussenruimte op de bakplaat
5. Prik met een vork gaatjes in het bladerdeeg en bestrijk met losgeklopt ei.
6. Bak het bladerdeeg in 20 minuten goudbruin en knapperig. Als het deeg tijdens het bakken teveel omhoog komt, druk het dan voorzichtig wat platter met een theedoek (kijk uit voor je handen)
7. Laat het bladerdeeg afkoelen.
8. Start nu met de Zwitserse room. Week de gelatine in een bak met koud water.
9. Meng vanille, 35 gram suiker en melk door elkaar.
10. Doe het custardpoeder in een schaaltje en schenk een scheutje melk er bij. Klop goed door tot een egaal papje.
11. Breng de melk, vanille en suiker aan de kook.
12. Schenk een beetje warme melk bij het custardpapje, klop even door en schenk terug in de pan.
13. Breng weer aan de kook en laat het kort pruttelen tot het ingedikt is.
14. Stort de banketbakkersroom op een plaat en dek af met plasticfolie. Laat afkoelen.
15. Klop 250 gram slagroom met 20 gram suiker stijf.
16. Spatel de slagroom door de banketbakkersroom.
17. Knijp de gelatine uit en smelt met aanhangend water in een pannetje op laag vuur.
18. Roer de gelatine door de Zwitserse room. Zet afgedekt 10 minuten in de koelkast.
19. Klop de resterende slagroom stijf met 45 gram suiker.
20. Meng de inhoud van het zakje glazuur met enkele druppels kleurstof tot je de gewenste kleur hebt. Ik heb bewust gekozen voor kant en klaar glazuur omdat dit voor iedereen verkrijgbaar is en wat harder opdroogt. Anders heb je glaceerfondant nodig of royal icing. Gewoon glazuur van poedersuiker en water blijft vrij vloeibaar en loopt dan van je driehoeken af.
21. Breng het glazuur zo netjes mogelijk aan op de bladerdeegdriehoeken. Laat even opstijven.
22. Pak nu de bladerdeegcirkel. Bestrijk naar wens met wat jam. Verdeel vervolgens netjes de Zwitserse room erover. Dit gaat het beste met een spuitzak waarmee je grote cirkels spuit. Je begint aan de buitenkant. Maak de zijkanen glad met een (palet) mes dat je warm maakt onder de warme kraan.
23. Doe de stijfgeslagen slagroom in een spuitzak met kartelmondje en spuit 10 grote toeven op de rand van de taart. Hier komen de driehoeken op te liggen.
24. Leg de bladerdeegdriehoeken hier als een molen op.
25. Decoreer de tompoucen taart met de resterende slagroom.



Recept voor 10 personen
Bereidingstijd: 45 minuten

Ingrediënten

- 2 verpakkingen bladerdeeg (Tante Fanny)
- 1 losgeklopt ei
- 350 milliliter melk
- 1/2 vanillestokje
- 100 gram suiker
- 35 gram custardpoeder
- 500 gram slagroom
- 3,50 gelatine blaadjes
- 1 zakje Dr. Oetker glazuur wit
- roze kleurstof
- naar wens: frambozen of aarbeienjam
- extra: spuitzakken, kartelmondje



Paas Schuimkrans

Recept voor 8 personen
Bereidingstijd: 15 minuten
Oven: 1,5 uur

Ingrediënten

- voor de krans
- 5 eiwitten
- 250 gram suiker
- 25 gram poedersuiker
- extra: bakpapier, spuitzak en stervormig spuitmondje
- Voor de chocoladeganache
- 100 gram pure chocolade
- 50 gram melk chocolade
- 40 gram roomboter
- 40 ml slagroom
- ter decoratie
- chocolade
- paaseitjes

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 100 graden Celsius.
2. Doe de eiwitten in een vetvrije kom en klop met de mixer tot stijve pieken.
3. Voeg beetje bij beetje de suiker toe en laat de mixer nog 5 – 8 minuten op hoge snelheid doorkloppen zodat alle suiker wordt opgenomen.
4. Doe het stijve eiwit (je moet de kom ondersteboven kunnen houden zonder dat het eruit valt) in een spuitzak met stervormig spuitmondje.
5. Zet wat puntjes eiwit op de bakplaat zodat het bakpapier goed op zijn plaats blijft en bekleed met bakpapier.
6. Spuit dan een krans van nestjes. Als je het makkelijker vindt dan kun je op de achterkant van het bakpapier een cirkel tekenen.
7. Let er bij het spuiten van de nestjes op dat je eerst ook een bodem maakt. Dus spuit een bodem en dan een opstaande rand erop.
8. Droog de krans 1,5 uur in de oven en laat dan in de oven afkoelen met het deurtje op een kiertje.
9. Doe voor de chocoladeganache alles in een steelpan en laat op laag vuur smelten.
10. Giet het voorzichtig in de nestjes.
11. Smelt wat chocolade voor de decoratie en breng met een theelepeltje dunne streepjes chocola op de paas schuimkrans aan.
12. Decoreer dan nog met wat eitjes en serveer op een mooie schaal.

Paashaas koekjes

Recept voor ongeveer 20 koekjes

Bereidingstijd: 45 minuten

Oven: 10 – 12 minuten

Ingrediënten

- 150 gram kristalsuiker
- 50 gram vanillesuiker
- 200 gram boter
- 1 ei
- 400 gram bloem
- 200 gram poedersuiker
- 30 ml of meer water
- 5 gram eiwitpoeder
- sprinkles
- klein stukje witte fondant
- roze kleurstof
- spuitzak



Bereidingswijze

1. Doe alle ingrediënten in de keukenmachine en mix tot een samenhangend deeg.
2. Het kan ook met de hand. Klop de suiker, vanillesuiker en boter romig.
3. Voeg het ei toe en meng goed.
4. Tenslotte doe je de bloem erbij en kneed je het kort tot een stevig deeg.
5. Verpak in plasticfolie en leg het minimaal een half uur in de koelkast.
6. Rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer 0,5 centimeter op een met bloem bestoven werkblad.
7. Steek hier grote rondjes uit en voor elk groot rondje 2 kleine rondjes voor de pootjes.
8. Leg de koekjes op een bakplaat en bak ze ongeveer 10-12 minuten op 180 graden. Als de randjes van de koekjes goudbruin beginnen te kleuren kun je ze uit de oven halen.
9. De koekjes zijn nog wat zacht als ze uit de oven komen, laat ze dus iets afkoelen voordat je ze op een rooster legt.
10. Voor het glazuur doe je de poedersuiker met het water en eiwitpoeder in een kom en meng tot een geheel. Kijk even of het eventueel wat meer water nodig heeft om wat te verdunnen.
11. Schep 1/3 van de icing in een andere kom.
12. Doe bij de grootste hoeveelheid glazuur wat roze kleurstof en meng dit goed.
13. Schep met een theelepel wat van de roze glazuur op de grote rondjes en verdeel dit gelijkmatig. Druk er 2 kleine koekjes in als pootjes.
14. Maak kleine bolletjes van de fondant en druk het staartje op de roze geglazuurde koekjes.
15. Doe de witte glazuur in een spuitzak en knip er een klein puntje af.
16. Bedek de pootjes met een laagje witte glazuur en bestrooi met wat sprinkles.
17. Laat de koekjes op kamertemperatuur drogen.

Spiegelei koekjes



Voor ongeveer 20 koekjes
Bereidingstijd: 30 minuten
Oven: 10 – 12 minuten

Ingrediënten

- 1/2 losgeklopt ei
- 190 gram zachte roomboter (super super zacht!)
- 100 gram witte basterdsuiker
- 3 gram zout
- 8 gram vanillesuiker
- 125 gram gezeefde patentbloem
- 125 gram gezeefde Zeeuwse bloem (eventueel te vervangen voor patentbloem)
- Voor de botercrème:
- 150 gram roomboter
- 50 gram witte basterdsuiker
- 1 tl vanille extract
- sprinkles, manna snoepjes of andere decoratie
- Extra: spuitzak met grove kartelspuit, deegspatel, spuitzak met glad spuitmondje

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 175 graden Celsius en bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Stap 2 en 3 kunnen ook in de keukenmachine. Kneed het ei, de roomboter, basterdsuiker, zout en vanillesuiker door elkaar op een schoon werkblad.
3. Doe vervolgens de bloem erbij en wrijf het tussen je handen tot het een geheel wordt. Doe het deeg bij elkaar met een deegspatel.
4. Leg het deeg op je werkblad en wrijf met de onderkant van je hand het deeg heen en weer tot het helemaal wit wordt. Daar krijg je een mooier deeg van .
5. Doe het deeg in de spuitzak en spuit kleine rondjes in spiraalvorm van ongeveer 4 cm op de bakplaat.
6. Bak de koekjes in 12 minuten aan de randen goudbruin en laat ze goed afkoelen.
7. Maak ondertussen de botercrème. Doe daarvoor de roomboter met de suiker en het vanille extract in de keukenmachine en laat dit 10 minuten draaien tot je een lichte en luchtige botercrème hebt.
8. Doe de botercrème in een spuitzak met glad spuitmondje en spuit kleine rondjes op de koekjes.
9. Garneer de koekjes met wat sprinkles of andere decoratie!