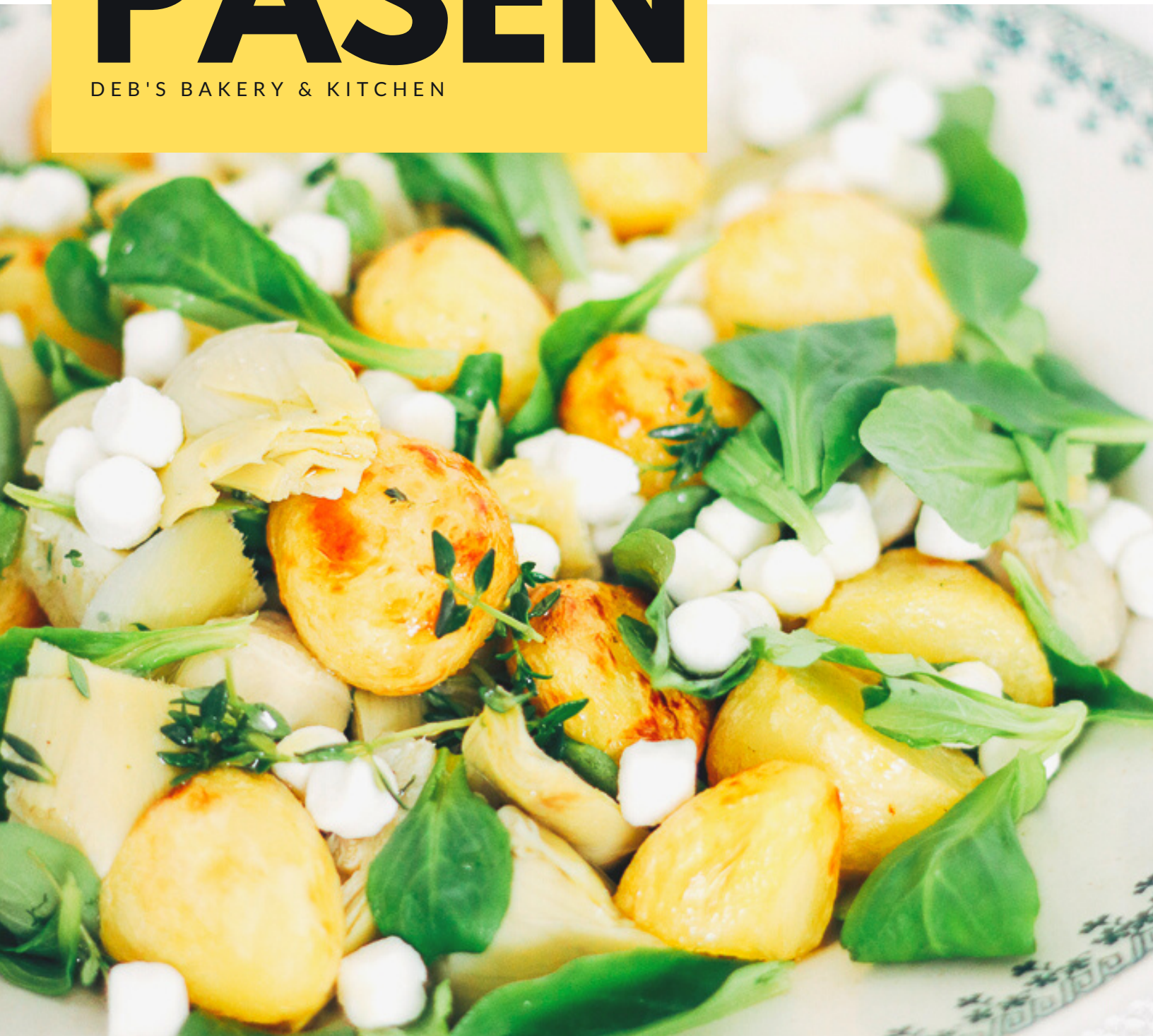


# PASEN

DEB'S BAKERY & KITCHEN



**10 TIPS VOOR EEN  
RELAXED PAASFEEST**

**HARTIG GENIETEN**

**EEN TAFEL VOL  
ZOETE  
HEERLIJKHEDEN**



# INHOUD

- 04 Zalmsalade
- 05 Witlofschuitjes
- 06 Omeletrolletjes met zalm
- 08 Doperwten broccoli soep
- 09 Salade met citroenkrieltjes
- 10 Hapje met scrambled eggs
- 11 10 tips voor een fijn Pasen
- 12 Tompoucentaart
- 14 Spiegelei koekjes
- 15 Paashaaskoekjes
- 17 Brownies met fudge
- 18 Paas schuimkrans

# VROLIJK PASEN

Lekker uitgebreid brunchen met heerlijke gerechtjes, genieten van wat lekkers bij de thee in de middag...

Pasen is bij uitstek het feest van lekker eten! Het liefst in het voorjaarszonnetje en omringd door vrolijke bloemen.

In dit e-book vind je heerlijke recepten voor de hartige en zoete trek en ik geef je ook nog eens 10 tips voor een fijn Paasfeest!

Alvast hele fijne dagen!

Liefs Debbie





# ZALMSALADE HOLLANDSE GARNALEN

Voor 6 - 8 personen Bereidingstijd 30 minuten

## INGREDIËNTEN

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

## BEREIDINGSWIJZE

1. Schil de aardappels en snijd ze in stukken van gelijke grootte.
2. Kook ze in een laagje water in ongeveer 15 minuten gaar en giet af.
3. Kook de eieren hard, spoel ze af met koud water en pel ze.
4. Hak de zilveruitjes, augurken en ansjovis fijn.
5. Prak de aardappels met de rest van de ingrediënten door elkaar en breng dit op smaak met peper en zout.
6. Verdeel wat ijsbergsla over een schaal en schep hier de salade op.
7. 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.

# WITLOF MET BEENHAM

Voor ongeveer 10 hapjes Bereidingstijd 15 minuten

## INGREDIËNTEN

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

## 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.

**Tip: Ben je nou niet zo'n fan van witlof? Vervang deze dan voor little gem**



# OMELET MET ZALM EN GROENE ASPERGES

Voor 4 - 6 personen Bereidingstijd 30 minuten

## INGREDIËNTEN

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

## BEREIDINGSWIJZE

1. Kluts de eieren met de melk, peper, zout en een theelepel dille.
2. Verhit wat olijfolie in een koekenpan en laat het eimengsel op matig vuur afgedekt rustig bakken tot de omelet gaar is.
3. Blancheer de asperges 3 à 4 minuten in kokend gezouten water.
4. Voeg de laatste 2 minuten de zeekraal toe en laat alles uitlekken.
5. Meng de mayonaise met 1 eetlepel olijfolie, 1 eetlepel citroensap, een snufje dille, peper en zout.
6. Beleg de omelet met de zalm, verdeel er vervolgens de asperges en zeekraal over en rol voorzichtig maar wel stevig op.
7. Steek er, voordat je hem aan gaat snijden, cocktailprikkers in en snijd de rol in plakjes.
8. Schep er wat citroenmayonaise op.







# DOPERWTEN BROCCOLI SOEP

Voor 4 - 6 personen Bereidingstijd 30 minuten

## INGREDIËNTEN

- 3 eetlepels olijfolie
- 1 teentje knoflook, geperst
- 1 rode ui
- 1 stengel bleekselderij, in stukjes
- 300 gram broccoli, in stukjes
- 450 gram diepvries doperwten
- 1 liter kippenbouillon
- 1 theelepel oregano
- 10 gram bieslook
- 4 sneetjes casinobrood, in stukjes gesneden
- 1 theelepel gemalen komijnzaad
- 1 mespunt chilipoeder
- peper en zout

## BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm 2 el olijfolie in een grote pan en fruit hierin de knoflook, rode ui en bleekselderij.
2. Voeg de broccoli, doperwten, bouillon en oregano toe en breng aan de kook.
3. Laat de soep zo'n 20 minuten zachtjes pruttelen tot de groenten gaar zijn.
4. Verhit 1 el olijfolie in een koekenpan en bak hierin de stukjes brood met het komijnzaad, chilipoeder, peper en zout tot ze goudbruin zijn. Zet apart.
5. Pureer de soep met de staafmixer, breng op smaak met peper en zout en roer er de bieslook doorheen.

**Ik ben gek op een lekkere kom soep als lunch of in de loop van de middag! Met deze soep krijg je in één keer een hoop groenten binnen!**





# SALADE MET CITROENKRIEL- TJES, ARTISJOK EN GEITENKAAS

Voor 4 - 6 personen Bereidingstijd 30 minuten

## INGREDIËNTEN

- 350 g voorgekookte krieltjes
- 1 blik artisjokharten
- 2 handen veldsla
- een paar takjes verse tijm
- 2 el citroensap
- 3 el olijfolie
- 100 g geitenkaasbolletjes
- zout en peper

## BEREIDINGSWIJZE

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



# HAPJE MET SCRAMBLED EGGS, SPINAZIE EN TRUFFELSALAMI

Voor 4 - 6 personen Bereidingstijd 20 minuten

## INGREDIËNTEN

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

## BEREIDINGSWIJZE

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

**Tip: Niet zo gek op truffel? Laat de truffelolie achterwege en gebruik gewone salami**

# EEN FIJN PASEN - 10 TIPS

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.

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!

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.

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!

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!

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!

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.

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.

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!

Decoratie is en slotte 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!



# TOMPOUCEN TAART

Recept voor 10 personen

Bereidingstijd: 45 minuten

## INGREDIËNTEN

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

## BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 220 graden en snijd mbv van een bord 2 ronde cirkels uit het bladerdeeg.
2. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en snijd 1 van de cirkels in 10 driehoeken. Leg de driehoeken met tussenruimte op de bakplaat.
3. Prik met een vork gaatjes in het bladerdeeg, bestrijk met losgeklopt ei en 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).
4. Laat afkoelen, week ondertussen de gelatine in koud water en meng vanille, 35 g suiker en melk door elkaar.
5. Klop het custardpoeder met een scheutje melk egaal.
6. Breng melk, vanille en suiker aan de kook en schenk 2 el hiervan bij de custard en doe alles in de pan.
7. Laat zachtjes koken tot het ingedikt is en laat afgedekt afkoelen.
8. Klop 250 g slagroom met 20 g suiker stijf en spatel door de custard.
9. Knijp de gelatine uit en smelt met aanhangend water in een pannetje op laag vuur en roer het door de room. Zet afgedekt in de koelkast.
10. Klop de resterende slagroom stijf met 45 g suiker.
11. Meng de inhoud van het zakje glazuur met enkele druppels kleurstof tot je de gewenste kleur hebt en breng het zo netjes mogelijk aan op de bladerdeegdriehoeken. Laat opstijven.
12. Bestrijk de bladerdeegcirkel naar wens met wat jam. Verdeel de custardroom erover met een spuitzak en maak de zijkanten glad.
13. Doe de stijfgeslagen slagroom in een spuitzak met kartelmondje en spuit 10 grote toeven op de rand van de taart en leg de bladerdeegdriehoeken hier als een molen op.
14. Decoreer de tom poucen taart met de resterende slagroom.

# SPIEGELEI KOEKJES

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

## INGREDIËNTEN

- 1/2 losgeklopt ei
- 190 g zachte roomboter (super super zacht!)
- 100 g witte basterdsuiker
- 3 g zout
- 8 g vanillesuiker
- 250 g gezeefde patentbloem
- 150 g roomboter
- 50 g 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 en bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Kneed het ei, de roomboter, basterdsuiker, zout en vanillesuiker door elkaar.
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.
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. Doe 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. Spuit met de spuitzak kleine rondjes op de koekjes.
9. Garneer de koekjes met wat de decoratie.



# PAASHAAS KOEKJES

Recept voor ongeveer 20 koekjes Bereidingstijd: 45 minuten  
Oven: 10 - 12 minuten

## INGREDIËNTEN

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

## BEREIDINGSWIJZE

1. Mix alle ingrediënten tot een samenhangend deeg.
2. Laat een een half uur ingepakt rusten in de koelkast.
3. Rol het deeg uit tot 0,5 centimeter op een met bloem bestoven werkblad.
4. Steek grote rondjes uit en voor elk groot rondje 2 kleine rondjes voor de pootjes.
5. Bak de koekjes op een met bakpapier beklede bakplaat in 10-12 minuten op 180 graden goudbruin en laat afkoelen.
6. Meng poedersuiker met eiwitpoeder en water. Voeg indien nodig water toe.
7. Houd 1/3 van de icing apart en kleur de rest roze.
8. Glazuur de grote koekjes met roze en druk er 2 kleine koekjes in als pootjes.
9. Maak kleine bolletjes van de fondant en druk het staartje op de roze geglazuurde koekjes.
10. Bedek de pootjes met een laagje witte glazuur en bestrooi met wat sprinkles.
11. Laat de koekjes op kamertemperatuur drogen.







# BROWNIES MET FUDGE

Voor 16 - 20 stukjes Bereidingstijd: 20 minuten

Oven: 30 minuten Afkoelen: 4 uur

## INGREDIËNTEN

- 150 g roomboter
- 275 g kristalsuiker
- 75 g cacao
- 2 tl vanille extract
- 3 eieren
- 75 g bloem
- 1 blikje gecondenseerde melk
- 300 g witte chocolade, fijngehakt
- optioneel: M&M's Pasen, rode kleurstof

## BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 160 graden hetelucht en bekleed een vierkante bakvorm van 22 x 22 cm met bakpapier.
2. Smelt de roomboter met de kristalsuiker en cacao op laag vuur.
3. Haal de pan van het vuur en roer er de vanille door.
4. Roer er vervolgens één voor één de eieren door en spatel tenslotte de bloem erdoor.
5. Schep het beslag in de vorm en bak de brownie 30 minuten in het midden van de oven.
6. Laat de brownie afkoelen op een rooster maar laat deze in de vorm.
7. Verwarm de gecondenseerde melk op laag vuur.
8. Smelt al roerend de witte chocolade in de gecondenseerde melk en kleur eventueel met wat druppels rode kleurstof.
9. Schep de fudge op de brownie en verdeel de M&M's erover.
10. Laat de brownie met witte chocoladefudge minstens 4 uur opstijven in de koelkast en snijd vervolgens in stukjes.





# PAAS SCHUIMKRANS

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

## INGREDIËNTEN

- 5 eiwitten
- 250 g suiker
- 25 g poedersuiker
- 100 g pure chocolade, fijngehakt + extra ter decoratie
- 50 g melk chocolade, fijngehakt
- 40 g roomboter
- 40 ml slagroom
- chocolade
- paaseitjes
- extra: bakpapier, spuitzak en stervormig spuitmondje

## BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 100 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Klop de eiwitten 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 eiwit in een spuitzak met stervormig spuitmondje en spuit eerst een bodem en dan een opstaand randje. Maak een krans van nestjes.
5. Droog de krans 1,5 uur in de oven en laat dan in de oven afkoelen met het deurtje op een kiertje.
6. Doe de chocolade, roomboter en slagroom in een steelpan en laat op laag vuur smelten.
7. Giet het voorzichtig in de nestjes.
8. Smelt wat chocolade voor de decoratie en breng met een theelepeltje dunne streepjes chocola op de paas schuimkrans aan.
9. Decoreer dan nog met wat eitjes en serveer op een mooie schaal.



Dankjewel voor het downloaden van dit e-book! Ik hoop dat je genoeg inspiratie op hebt gedaan voor een fijn Pasen en deze recepten zijn natuurlijk ook lekker op andere momenten!

Wil je niets missen van de recepten die ik maak, neem dan regelmatig een kijkje op mijn site of volg me op mijn social media kanalen.

liefs Debbie  
Deb's Bakery & Kitchen



[www.debsbakerykitchen.nl](http://www.debsbakerykitchen.nl)

