

Paasbrunch menu

2 personen

Als je je paasweekend niet al te vroeg wil starten, ga dan voor een lekkere paasbrunch! Met Pasen wil je er iets gezelligs van maken. Met deze paasrecepten voor de paasbrunch wordt het sowieso een feestje! Lekker broodjes, zelfgemaakte sappen, pannenkoekjes, hartige taarten!

Omeletrolletjes met gerookte zalm

Brunchgerecht



20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 3 eieren
- 1 el halfvolle melk
- 15 g boter
- 2 el zure room
- 2 el dille, fijngehakt
- 75 g gerookte zalm

ZO MAAK JE HET:

1. Klop de eieren los met de melk en breng op smaak met zout en peper.
2. Verhit een klein klontje boter in een ruime koekenpan, schep de helft van het eimengsel in de pan en laat uitvloeien over de bodem.
3. Bak de omelet op een middelhoge stand gaar.
4. Bak hierna met de rest van de boter en het ei nog een dunne omelet.
5. Meng de room met de dille en breng op smaak met zout en peper.
6. Bestrijk de omeletten met de dilleroom en verdeel de zalm erover.
7. Rol de omeletten strak op en snijd ze in plakjes.

TIP: Bij gerechten met vis schenk je doorgaans een witte wijn. De Pinot Blanc is dan ook een geweldige brunchwijn die het goed doet in combinatie met al het lekkers uit de zee.



Snelle aspergetaartjes

Brunchgerecht



30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 plakjes bladerdeeg, ontdooid
- 1 eidooier, losgeklopt
- 4 el crème fraîche
- 4 el roomkaas
- ½ bosje dille, fijngehakt en dille, om te garneren
- 4 el pecorino kaas, geraspt
- 8 groene asperges

Materiaal: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 190°C.
2. Druk met een mesje een vierkant in de plakjes bladerdeeg.
3. Houd circa 1 cm van de rand vrij en snijd niet te diep.
4. Bestrijk de rand met eidooier.
5. Klop de crème fraîche los met de roomkaas, dille, 2 eetlepels pecorino en ½ theelepel peper.
6. Verdeel de vulling over het bladerdeeg en zorg dat de vulling binnen de randen blijft.
7. Leg per taartje 4 asperges op de vulling en duw ze een beetje erin.
8. De asperges mogen iets uitsteken.
9. Leg de taartjes op de bakplaat en bak circa 20 minuten in de oven, tot de randen van het bladerdeeg goudbruin zijn.
10. Bestrooi met de rest van de pecorino en dille.



Brioche met rozijnen, noten en chocolade

Brunchgerecht

 20 + 60 minuten + 8 uur

DIT HEB JE NODIG:

-  3 eieren
-  2 el suiker
-  1 zakje vanillesuiker
-  100 g boter, gesmolten
-  ½ zakje gedroogde gist
-  250 g bloem en
-  1 eetlepel bloem, om te bestuiven
-  50 g blanke rozijnen, geweld
-  20 g pecannoten, grof gehakt
-  50 g witte chocolade, grof gehakt
-  poedersuiker, om te bestuiven

Materiaal: 8 muffinbakvormpjes, ingevet

ZO MAAK JE HET:

VOORBEREIDEN

1. Klop circa 8 uur of de avond van tevoren 2 eieren met de suiker, vanillesuiker, gesmolten boter en ½ theelepel zout met een elektrische mixer goed luchtig.
2. Los de gist op in 50 ml warm water en klop dit door het eimengsel.
3. Zeef 250 gram bloem erboven en klop nog enkele minuten door.
4. Klop als laatste de rozijnen, pecannoten en chocolade erdoor.
5. Dek het deeg af en laat de hele nacht rusten in de koelkast.

BEREIDEN

6. Stort het deeg op een met bloem bestoven werkvlak.
7. Kneed en trek het deeg een paar minuten uit elkaar.
8. Verdeel het deeg in 8 gelijke stukken en rol hier balletjes van.
9. Leg in elk muffinvormpje een balletje deeg.
10. Zet ze bij elkaar en zet er een grote kom overheen.
11. Laat zo nog 1 uur rijzen.
12. Verwarm de oven voor op 180°C.
13. Klop het overige ei los en bestrijk de bovenkant van het deeg ermee.
14. Bak de brioche in de oven in circa 25 minuten gaar en goudgeel.
15. Neem ze uit de oven en laat afkoelen tot lauwwarm.
16. Bestuif ze voor het serveren met poedersuiker.

TIP: Brioche over? Ook lekker 's middags bij de thee.



Goedgevulde eierbroodjes

Brunchgerecht

 20 + 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  6 ronde afbakbroodjes, naar keuze
 -  6 eieren
- voor het vlees**
-  4 plakjes gerookte kipfilet, vleeswaren, dun gesneden
 -  klein handje rucola
 -  1 zongedroogd tomaatje, in dunne reepjes, op olie
- voor de vis**
-  2 plakjes gerookte zalm
 -  ½ zakje hollandaisesaus
 -  25 g boter
 -  1 takje dille
- voor de kaasvulling**



-  3 el room
-  25 g blauwe kaas, verkruimeld
-  25 g zachte geitenkaas, verkruimeld
-  ½ el pijnboompitten, geroosterd
-  1 takje peterselie, fijngehakt

Materiaal: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de bovenkant van de broodjes als een dekseltje eraf.
2. Hol de broodjes uit en leg de broodjes en de dekseltjes naast elkaar op de bakplaat.
3. Verwarm de oven voor op 160°C.
4. Verdeel de kipfilet over 2 uitgeholde broodjes.
5. Verdeel de plakjes zalm over 2 andere uitgeholde broodjes.
6. Breek de eieren een voor een in een kopje en laat voorzichtig in alle 6 holtes van de broodjes glijden.
7. Bak de broodjes en dekseltjes 20-25 minuten in de oven.
8. Meng intussen voor de kipvulling de rucola met de tomaat en een beetje van de tomatenolie.
9. Breng voor de kaasvulling de room aan de kook, neem van de warmtebron en laat de kaas al roerend erin smelten.
10. Bereid intussen voor de zalmvulling de hollandaisesaus volgens de aanwijzingen op de verpakking met water en de boter.
11. Leg de broodjes op borden.
12. Garneer de kipbroodjes met een pluk van het rucola-tomaatmengsel.
13. Garneer de kaasbroodjes met een lepel kaassaus en bestrooi met de pijnboompitten en peterselie.
14. Garneer de zalmbroodjes met een lepel hollandaisesaus en takjes dille.

TIP: Schenk naast de Pinot Blanc ook lekkere sappen, of koffie en/of thee.