

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 en soep!

Kaasballetjes met kruiden en geroosterde pistachenoten

Brunchgerecht

 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  100 g feta
-  2 el Griekse yoghurt
-  1 el munt (gehakt)
-  1 el peterselie (gehakt)
-  1 tl verse oregano (gehakt)
-  100 g pistachenoten (grof gehakt)

ZO MAAK JE HET:

1. Prak de feta met de yoghurt fijn en meng alle kruiden erdoor.
2. Rol van het mengsel 8 balletjes.
3. Strooi de nootjes op een bord en rol de balletjes erdoor.

WIJNTIP: Heerlijke balletjes, nóg lekkerder met wit zoals een Verdicchio of de wat stevigere Chardonnay. Ook rosé schuift graag aan of een licht en lichtgekoeld rood laat zich ook prima schenken: zoals Bardolino of een Pinot Noir.



Peterseliesoep met rozemarijn-cROUTONS

Brunchgerecht

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  1 el olijfolie
-  1 ui (gesnipperd)
-  1 teentje knoflook (gehakt)
-  ½ citroen (rasp)
-  1 aardappel (geschild, in blokjes)
-  400 ml groentebouillon
-  ½ bosje platte peterselie (grof gesneden)
-  ½ citroen (in partjes)

voor de croutons

-  ½ ciabattabrood (in schuine sneetjes)
-  olijfolie
-  ¼ el rozemarijn (gehakt)
-  1 teentje knoflook (fijngehakt)
-  25 g Parmezaanse kaas (geraspt)

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olijfolie in een soeppan en fruit hierin de ui, knoflook en citroenrasp 3-4 minuten.
2. Voeg de aardappelblokjes en bouillon toe en kook zachtjes circa 15 minuten, tot de aardappel gaar is.
3. Pureer de peterselie met 1 eetlepel water glad en schep door de soep.
4. Verwarm de oven/grill voor.
5. Rooster de sneetjes ciabatta licht onder de grill of in een broodrooster.
6. Meng een scheut olijfolie met de rozemarijn en knoflook.
7. Bestrijk de broodsneetjes ermee, strooi de kaas erover en gratineer onder de grill.
8. Snijd 2 sneetjes in blokjes en schep ze door de soep.
9. Serveer de overige croutons bij de soep.
10. Serveer de soep in kommetjes met een partje citroen.



TIP: Bak de ciabatta eventueel in de rozemarijolie in een koekenpan. Schep regelmatig om in de pan. Of neem tijm in plaats van rozemarijn in dit recept.

WIJNTIP: Peterseliesoep met rozemarijncroutons, dat is maximale kruidigheid. Bij al dit groen past een Grüner Veltliner.

Kabeljauw met amandel-kruidentopping

Brunchgerecht

 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  250 gram kabeljauwfilets of -haasjes
-  10 g munt
-  10 g basilicum
-  5 g dille
-  5 g platte peterselie
-  1 snee oud witbrood
-  30 g blanke amandelen
-  1 teentje knoflook (gehalveerd)
-  olijfolie
-  100 g sugarsnaps
-  125 g haricots verts (afgehaald)
-  125 g diepvries tuinbonen
-  25 g pistachenoten (grof gehakt)

Materiaal: ovenschaal, aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de vis in 2 porties en dep droog.
2. Verwarm de oven voor op 200°C.
3. Verwijder de steeltjes van de kruiden.
4. Houd de helft van de basilicum apart.
5. Maal het brood niet helemaal fijn in de keukenmachine en houd apart.
6. Maal de amandelen met de knoflook, voeg de kruiden toe en hak ze niet helemaal fijn.
7. Schep dit mengsel door het broodkruim en breng op smaak met (zee)zout en peper.
8. Leg de porties vis naast elkaar in de ovenschaal en bedek met het kruidenmengsel.
9. Besprenkel met olijfolie en dek de schaal af met aluminiumfolie.
10. Zet eerst circa 10 minuten afgedekt in de oven.
11. Verwijder het folie en bak nog circa 10 minuten verder tot de bovenkant goudbruin is.
12. Kook intussen de sugarsnaps en haricots verts 4 minuten, voeg de tuinbonen toe en kook nog 4 minuten.
13. Giet de groenten af en laat goed uitlekken.
14. Schep terug in de pan en meng met een scheutje olijfolie en de pistachenoten.
15. Bestrooi de groenten op een bord met de rest van de basilicum en leg de vis erop.

TIP: Bak reepjes pancetta uit en schep door de groenten.

TIP: Leg trostomaten aan de tak bij de vis in de oven. Kruis ze in en besprenkel met olijfolie.

WIJNTIP: Bij dit recept smaakt een Zuid-Franse rosé bijzonder lekker.

Crunchy ijstaart met karamel en zeezout

Brunch nagerecht

 25 + 240 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  1 l chocolade-ijs
-  1 l vanille-ijs
-  200 g pretzels of zoute sticks
-  100 g boter
-  125 ml chocolade dessertsaus
-  220 g karamel-fudge (in stukjes)
-  4 el melk
-  ¼ tl zeezout
-  evt. chocolade paaseitjes (om te garneren)



Materiaal: bakpapier, springvorm (22 cm ø), keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Neem beide ijssoorten uit de diepvries en laat ze iets zachter worden.
2. Klem een stuk bakpapier tussen de bodem en de ring van de springvorm zodat deze niet kan lekken.
3. Hak de pretzels niet helemaal fijn in een keukenmachine.
4. Smelt de boter en meng de helft van de verkruimelde pretzels erdoor.
5. Verdeel dit mengsel met de achterkant van een vochtige lepel over de bodem van de springvorm.
6. Strijk het chocolade-ijs erover.
7. Verdeel de rest van de pretzels erover en besprenkel met de chocoladesaus.
8. Verdeel daarover het vanille-ijs.
9. Zet de ijstaart afgedekt 3-4 uur in de diepvries.

Bereiden

10. Voeg de melk toe aan de fudge en smelt in een pannetje op een lage stand.
11. Roer tot een saus en voeg het zeezout toe.
12. Neem de ijstaart uit de diepvries.
13. Steek met een mes langs de zijkanten los uit de vorm en zet de taart op een schaal.
14. Besprenkel met de karamelsaus en garneer de ijstaart eventueel met paaseitjes.

TIP: Vervang de pretzels in dit recept door verkruimelde kokosmakronen.

TIP: Je kunt deze ijstaart al 2-3 dagen van tevoren maken en invriezen.

Salade met gevulde komkommer en parmaham

Brunch nagerecht

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  2 eieren
-  3 kleine snack komkommers
-  0.5 blikje ansjovisfilet
-  0.5 eetlepel peterselie (gehakt)
-  0.5 eetlepel kappertjes
-  2 eetlepels olijfolie
-  0.5 eetlepel pesto
-  1 eetlepel citroensap
-  75 gram gemengde bladsla
-  4 plakken parmaham

Materiaal: bakpapier, springvorm (22 cm ø), keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de eieren 8 minuten.
2. Spoel koud water erover.
3. Pel ze en snijd in kleine stukjes.
4. Halveer de komkommertjes in de lengte en hol ze uit met een theelepel.
5. Giet de ansjovisfilets af en snijd in stukjes.
6. Meng de helft ervan met de eieren, de peterselie en de kappertjes.
7. Verdeel het eimengsel over de komkommers.
8. Leg de rest van de ansjovis erop.
9. Meng de olijfolie met de pesto en het citroensap.
10. Schep deze dressing door de sla en verdeel over borden.
11. Leg de gevulde komkommertjes op de sla en leg de gevouwen parmaham erbij.

WIJNTIP: Deze salade vraagt om een wijn met een frisse smaak. Sauvignon Blanc past hier goed bij.

