

Paasontbijt menu

2 personen

Traditioneel is het paasontbijt hét hoogtepunt van de paasdagen. Verse sappen, luxe broodjes, hartige hapjes, paasbrood, paasbrioche, gevulde paaseitjes – dat is wat je noemt een fijne start! En als je die start liever niet te vroeg hebt, maak je er net zo makkelijk een paasbrunch van.

American pancakes met rozijnen en pecannoten

🕒 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🌿 100 g bloem
- 🌿 2 tl bakpoeder
- 🌿 1 el suiker
- 🌿 ½ citroen (rasp)
- 🌿 1 ei
- 🌿 150 ml karnemelk of melk
- 🌿 50 g rozijnen
- 🌿 20 g pecannoten (grof gehakt)
- 🌿 1 el boter of vloeibaar bakproduct
- 🌿 ahornsiroop of stroop

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de bloem met de bakpoeder, suiker en citroenrasp in een kom.
2. Splits het ei en klof het eiwit in een andere kom met een snufje zout tot stijve pieken.
3. Klop de eidooier los met de melk en giet bij het bloemmengsel.
4. Klop tot een beslag en schep dan de rozijnen en noten erdoor.
5. Spatel eerst de helft van het eiwit erdoor en vervolgens de rest van het eiwit.
6. Verhit een koekenpan op een lage stand en bestrijk met een beetje boter.
7. Schep een beetje beslag in de pan en laat vanzelf uitlopen.
8. Keer de pancake als er luchtbelletjes op het beslag verschijnen en bak ook de andere kant nog kort.
9. Bak zo nog meer pancakes van de rest van het beslag.
10. Lekker met ahornsiroop of stroop.

TIP: Bak deze pancakes met rozijnen en pecannoten niet te heet, dan verbranden de suiker en rozijnen in het beslag.

WIJNTIP: Pancakes over? Deze smaken ook koud heel erg lekker bijvoorbeeld 's middags bij de thee of de volgende dag..

Eggs benedict met gerookte zalm en bearnaisesaus

🕒 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🌿 ½ el witte wijnazijn
- 🌿 2 eieren
- 🌿 2 briochebroodjes of plakken witbrood
- 🌿 100 g gerookte zalm
- voor de saus**
- 🌿 1 eidooier (losgeklopt)
- 🌿 1 el witte wijn
- 🌿 1 el witte wijnazijn
- 🌿 125 g boter (koud)
- 🌿 1 takje dragon (fijnggehakt) of ½ tl gedroogde dragon

ZO MAAK JE HET:

1. Breng voor de saus een pan met water aan de kook en zet een kom op de pan, zonder dat deze het water raakt (au bain-marie).
2. Voeg de eidooier, wijn en wijnazijn toe aan de kom.



3. Klop circa 5 minuten.
4. Zet de warmtebron lager en voeg de boter blokje voor blokje toe.
5. Roer goed door.
6. Breng op smaak met zout, peper en de helft van de dragon.
7. Breng een grote pan met water en de azijn aan de kook.
8. Laat het water heel zachtjes koken.
9. Breek per keer 1 ei in het water en pocheer circa 3 minuten.
10. Schep de eieren met een schuimspaan uit de pan.
11. Rooster het brood.
12. Verdeel de zalm erover en leg een gepocheerd ei erop.
13. Besprenkel met de lauwwarme saus en bestrooi met de overige dragon.

Fruitsalade 'caprese'

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  1 nectarine
-  1 tomaat
-  1 appel
-  1 bol mozzarella (in dunne plakken)
-  olijfolie
-  2 el muntblaadjes (fijngenhakt)

Materiaal:

ZO MAAK JE HET:

1. Verwijder de kern en pit van de nectarine, de tomaat en de appel en snijd het vruchtvlees in dunne plakjes.
2. Snijd 1 bol mozzarella in dunne plakjes.
3. Leg alle plakjes om en om op een groot bord.
4. Giet een straaltje olijfolie erover en bestrooi met peper en fijngenhakte muntblaadjes.



Het is natuurlijk niet de bedoeling dat je extra vroeg moet opstaan om het paasontbijt of de paasbrunch op tafel te zetten. Deze paasgerechten kun je gelukkig een dag van tevoren al maken. Dat wordt dus lekker uitslapen!

Chocolade-notenbroodjes

 10 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  1 blik croissantdeeg (groot)
-  bloem (om te bestuiven)
-  200 g chocoladepasta
-  75 g gemengde noten (grof gehakt, ongezoeten)
-  75 g dadels (fijngenhakt, zonder pit)
-  1 ei (losgeklopt)

Materiaal: muffinvorm

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Haal het deeg volgens de aanwijzingen op de verpakking uit het blik.
3. Bestuif het werkvlak met een beetje bloem en rol het deeg uit tot een lange lap.
4. Snijd deze in 3 stukken bij de verticale perforatielijnen en laat de schuine deegranden aan elkaar zitten.
5. Bestrijk de 3 deegstukken met een laag chocoladepasta en verdeel de noten en dadels erover.
6. Rol de deeglappen op en snijd ze in 3 rechte stukken.
7. Leg de deegrolletjes met de vulling zichtbaar aan de bovenkant in de muffinvorm.



8. Bestrijk de broodjes met ei en bak ze in 12-15 minuten in het midden van de oven goudbruin.

TIP: Neem chocolade-hazelnootpasta in plaats van chocoladepasta.

TIP: Maak deze broodjes ook eens met een vulling van 2 appels, in kleine stukjes gesneden met 75 g gehakte walnoten, 75 g gehakte dadels, 1 el bruine basterdsuiker en ½ el kaneelpoeder. Vervang de chocopasta door 100 g grof gehakte pure chocolade.

Omeletrolletjes met feta en kruiden

 20 + 120 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  3 grote eieren
-  handje verse basilicum (fijnggehakt)
-  handje verse bieslook (fijnggehakt)
-  ½ el citroenrasp
-  ½ el citroensap
-  ½ el olijfolie
-  40 g feta of geitenkaas (verkruid)

ZO MAAK JE HET:

1. Klop de eieren los in een kom.
2. Voeg de basilicum, bieslook, citroenrasp, -sap en een snuf zout toe.
3. Verhit de olie in een koekenpan met dikke bodem en bak hierin 3 dunne omeletten.
4. Laat de omeletten afkoelen, verdeel de feta erover, rol ze strak op en verpak in folie.
5. Laat de rollen minimaal 2 uur opstijven in de koelkast en snijd dan in kleine rolletjes.



Brioche-suikerbroodjes met gember

 20 + 15 + 120 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  1 pak witbroodmix
-  1 el poedersuiker
-  200 ml melk (lauw)
-  1 ei (losgeklopt)
-  50 g zachte boter
-  2 el gembersnippers (pot)
-  100 g suikerklontjes
-  bloem (om te bestuiven)
-  1 el boter (gesmolten)

Materiaal: schone theedoek, muffinvorm

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de broodmix met de poedersuiker, melk, ei, boter en gembersnippers tot een plakkerig deeg en kneed minimaal 5 minuten door.
2. Laat afgedekt 1 uur rijzen op een warme plaats.
3. Verpak de suikerklontjes in de theedoek en sla een paar keer erop met bijvoorbeeld een deegroller.
4. Kneed de suikerkrumels door het deeg en vorm er 12 balletjes van.
5. Bestuif de ingevette muffinvorm met bloem en leg de balletjes in de holtes.
6. Laat nog 1 uur rijzen, bij voorkeur in een dichte kast.
7. Verwarm de oven voor op 200°C.
8. Bestrijk de gerezen deegballetjes met gesmolten boter en bak ze in de oven in circa 15 minuten goudgeel en gaar.
9. Laat even afkoelen voordat je ze uit de vorm neemt en serveer lauwwarm.

TIP: Afdekken voor de tweede keer rijzen gaat niet bij deze suikerbroodjes, omdat het deeg dan aan de doek gaat plakken.

TIP: Vervang de suikerklontjes in dit recept door rietsuikerklontjes.



Chelsea buns



40 + 180 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  300 g bloem
-  1 zakje gist
-  1 el suiker
-  75 ml warme melk
-  175 g zachte boter
-  1 ei (losgeklopt)
-  1 limoen (schil geraspt)
-  1 tl koekkruiden
-  50 g krenten of rozijnen
-  50 g bruine basterdsuiker

Materiaal: bakplaat (ingevet)

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Meng de bloem met de gist, suiker, melk, 125 g boter, het ei, limoen- rasp en koekkruiden.
2. Kneed tot een glad deeg en laat circa 2 uur rijzen.

Bereiden

3. Wel de krenten in warm water.
4. Rol het deeg uit tot een rechthoek en bestrijk met de rest van de boter.
5. Bestrooi het deeg met de basterdsuiker en krenten en rol strak op tot een langwerpige rol.
6. Snijd de rol met een scherp mes in plakken van circa 4 cm dik.
7. Leg de buns met circa 2 cm tussenruimte op de bakplaat en laat nog 1 uur rijzen.
8. Verwarm de oven voor op 200°C.
9. Bak de Chelsea buns in de oven in circa 20 minuten gaar en goudbruin.

TIP: Weer eens wat anders dan een krentenbol, zo'n opgerolde 'Chelsea bun'. Deze kleverige krentenbroodjes komen oorspronkelijk uit Londen en lijken door hun vorm wel wat op Zweedse kaneelbroodjes. Je kunt de broodjes nog glazuren of besmeren met een lik gezouten boter, maar 'gewoon zo' smaken ze ook al heel lekker bij een uitgebreid zondags ontbijtje of de thee.

