

PASEN



✘ Eieren verven ✘

Wie nog eieren wil gaan verven zou het ook eens zo kunnen proberen



De eieren koken en afgieten. Dan even de tuin in om wat jonge blaadjes te plukken. Maakt niet uit wat, liefst kleine blaadjes. Zo kun je meteen wat onkruid wegplukken.



Zevenblad is bijvoorbeeld heel geschikt. Maak een verfbad van eikendreef. Leg de blaadjes op het gekookte ei en bind het vast met een stukje panty. dompel de eieren zo in het verfbad en laat ze ongeveer 5 minuten kleuren. Knip de panty voorzichtig los en laat de eieren even drogen. Neem het blaadje eraf en poets het ei met een droog doekje. Prachtig resultaat toch?



Eieren kleuren met natuurlijke stoffen

Eieren zijn te kleuren met natuurlijke stoffen. Om de kleur sterker te maken een theelepeltje azijn aan het water toevoegen. De natuurlijke kleurstof aan het water toevoegen. Als natuurlijk kleurmiddel kan gebruikt worden:

Bietensap voor licht rood

schillen van een limoen.

sinaasappel, wortel of

selderijzaad voor licht oranje.

Kurkuma, koenjit, of saffraan

voor geel. Blaadjes spinazie

voor de groene kleur,

Bosbessen of rode kool om

blauw te krijgen. Sterke koffie

of koffiebars voor beige of

bruin. Uienchillen voor een

goude kleur.



Recepten voor een zomerse Paasbrunch



Salade met andijvie en appelsien

Nodig voor zes tot acht personen

- 1/4 kopje rode wijnazijn
- 1/2 kopje olijfolie
- 2 kroppen andijvie, gewassen en in ruwe stukken gesneden
- 2 appelsienen, gepeld en in stukjes gesneden

- sap van een grote appelsien
- 1/2 rode ui, in dunne schijfjes gesneden
- 1/2 kop zwarte olijven, ontpit
- zout en peper

1. Meng het sap van de appelsien met de wijnazijn, zout en peper in een grote kom. Blijf roeren en giet ondertussen de olijfolie erbij tot de vinaigrette dikker wordt.
2. Voeg de andijvie, olijven en uien bij. Meng alles met de vinaigrette en werk af met de stukjes appelsien



Paastaart met kaas, ham en salami

Nodig voor zes personen

- voorgemaakte kruimel- of bladerdeeg
- 1/2 kopje ricotta
- 1/2 kopje gemalen mozzarella
- 1/4 kopje gemalen parmezaan
- 2 eetlepels gehakte peterselie
- 200 gram fijne salami, in blokjes gesneden
- 200 gram gekookte ham, in blokjes gesneden
- 1/2 koffielepel nootmuskaat
- 3 eieren
- zout en peper



1. Verwarm de oven op 200 graden. Doe de eieren, ricotta, mozzarella, parmezaan, nootmuskaat, zout en peper in een kom en meng. Roer er dan langzaam de salami en de ham door. Leg de deeg in een bakvorm en giet het mengsel er langzaam in. Werk eventueel af met de restjes geraspte kaas.
2. Bak 35 tot 40 minuten zodat de bovenkant goudbruin is. Laat vijf minuten afkoelen, versier met peterselie en serveer warm.

Eieren in pikante tomatensaus

Nodig voor vier personen

- 2 kopjes fijngehakte tomaten, ontpit
- 2 kopjes passata
- 1 eetlepel verse basilicum, fijngehakt
- 1/2 koffielepel fijngehakte rode peper
- 1 koffielepel zout
- 4 grote eieren
- 1/2 kopje gemalen parmezaan
- 4 sneden boerenbrood met boter



1. Verwarm de oven op 180 graden. Meng de passata met de tomatenstukjes en giet in een ovenschaal. Roer er basilicum, rode peper en zout door. Breek de eieren over de saus, enkele centimeters van elkaar.
2. Bak de schotel 22 tot 24 minuten, tot het eiwit helemaal gestold is. Sprengel kaas over de eieren en zet de oven in braadstand. Braad een halve minuut tot de kaas gesmolten is. Serveer met boerenbrood.



Toast met bosbessen

Nodig voor zes personen

- 6 sneden dik gesneden wit brood
- 2 eetlepels boter
- 8 grote eieren
- 3 kopjes melk
- 3 eetlepels bruine suiker
- 1 koffielepel vanillesuiker
- 1/2 koffielepel kaneel
- 1/2 koffielepel zout
- 1 kopje bosbessen



1. Boter een ovenschaal in en schik er de sneden brood in, ze mogen overlappen
2. Meng eieren, melk, suiker, vanille, kaneel en zout in een grote kom. Giet het mengsel gelijkmatig over de sneden brood en druk aan, zodat het brood helemaal doordrenkt wordt. Sprenkel de bosbessen erover en laat minstens 5 uur intrekken.
3. Verwarm de oven op 200 graden. Bak veertig minuten tot de toast goudbruin is.

Spritzer met aardbeien

Nodig voor acht personen

- Een bakje aardbeien, gekoeld
- Het sap van een halve citroen
- 2 flessen appelcider of champagne



1. Giet het citroensap en de aardbeien in een blender en pureer tot ze vloeibaar zijn.
2. Verdeel de aardappelpuree in acht middelgrote glazen. Giet er appelcider of champagne bij en dien onmiddellijk op.

- Milkshake met chocoladestukjes

Nodig voor vier tot zes personen

- 2 kopjes melk
- 1/2 kopje chocoladesiroop
- 2 bevoren bananen
- 1/4 kopje chocoladeschilfers

1. Doe alle ingrediënten in een blender en pureer twee minuten. Giet in glazen en serveer met brede rietjes.

