



Ruuds kookboek



Brunchrecepten



Inhoudsopgave

Gebruikte afkortingen.	3
Aardbeientrifle met witte chocoladeroom.	5
Advocaat koffie punch.	6
Airmijter (airfryer).	7
Amerikaanse pannenkoeken met fruitsalade.	8
Asperge-truffelsalade met beenham en ei.	9
Bagels met mangosalade, boerenham en ei.	10
Boekweitpannenkoeken met Griekse yoghurt en rood fruit.	11
Boerengaassandwich met eiersalade.	12
Broodje pittige kip met chilimayonaise en La Trappe Blond.	13
Carpaccio van rookvlees met champignons.	14
Cheddar croissants.	15
Croissants met wilde zalm en asperges.	16
Croque monsieur met bosui.	17
Ei in bladerdeeg met verse kruiden.	19
Ei met spiesjes.	20
Ei met vinaigrette.	21
Ei met zalm.	22
Ei-taartje met groene kruiden.	23
Gebakken sliptong.	24
Gevulde champignons met room- en Parmezaanse kaas (airfryer).	25
Gezonde wentelteefjes met gebakken appel.	26
Hartige croissants.	27
Kaneel-croissantbroodjes met verdwenen mashmellows (airfryer).	28
Kaneelbroodjes (airfryer).	29
Kerstboom jamrolletjes.	30
Krentenbrood I.	31
Krentenbroodsandwiches met Grand Marnier-boter.	32
Krentenwegge uit Twente.	33
Luxe eitje met gerookte zalm.	34
Luxe Paascroissants.	35
Luxe stol met aardbeien, muesli, hangop en honing.	36
Meergranenbroodsandwiches met gerookte kip en eiersalade.	37
Paasbrood II.	38
Palingsandwich.	40
Panini Italiaanse bresaola, gegrilde courgette en Crèmeux de Normandie.	41
Parisienne met aspergeham, basilicummayo en komkommerreepjes.	42
Salade met gerookte kipfilet en aardbeien I.	43
Scones met jam en room.	44
Snel ragoutbroodje.	45
Stokbrood met gehakt en katenspek.	46
Suikerbroodwentelteefjes met frisse mangosalsa.	47
Tosti van volkoren notenstol met Serranoham, truffelmayo en oude kaas.	48
Triangel met beenham, uien, paprika en spekjes (airfryer).	49
Volkorenbroodjes met paassalade.	50
Wentelteefjes met gekaramelliseerde appel.	51
Wentelteefjes van suikerbrood met rode vruchtensaus.	52
Zeevruchtentaart.	53

Gebruikte afkortingen.



Afkorting	Betekenis
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blk	Blok
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel
fls	Fles
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbl	Klein blik
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kleine krop
kl	Kleine
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kp	Kopje
kpj	Kuipje
kpt	Klein potje
kr	Kropje
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
par	Partje
pk	Pak
pkt	Pakket
pl	Plak
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)



Afkorting	Betekenis
sl	Soeplepel
spr	Sprietje
stf	Staaftje
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Thee­lepel
tn	Teentje
trs	Tros
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vlt	Vinger­lengte
wgls	Wijn­glas
zk	Zak(je)

Aardbeientrifle met witte chocoladeroom.



Menugang: Brunch- /
lunch- / nagerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ***
~~Snel / Slank~~
Bron: AllerHande

Ingrediënten

500 g aardbeien, in
plakjes
200 g chocolade, witte
6 eierkoeken
250 ml slagroom
- suiker, poeder-, om te
bestrooien
75 ml wijn, zoete witte
(dessertwijn)
500 ml yoghurt, aarbei-,
romige

Bereidingstijd: 15 min.
Wachttijd: 30 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 560
Eiwit: 8 g
Koolhydraten: 53 g
Suiker: - g
Natrium: 205 mg
Vet: 33 g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: 19 g
Vezels: 2 g
Zout: - g

Bereiding.

Verdeel de eierkoeken over de bodem van de schaal en sprenkel de wijn erover.
Snijd de aardbeien in plakjes.
Leg de ½ van de aardbeienplakjes in een laag op de eierkoeken.
Klop in een kom de slagroom bijna stijf.
Breng in een pan een laag water aan de kook.
Breek boven een kleinere pan de chocolade in stukjes.
Hang het pannetje in een grotere pan en laat de chocolade al roerend au bain-marie smelten.
Spatel vervolgens de yoghurt en de gesmolten chocolade door de slagroom.
Schep de yoghurtroom op de aardbeien en zet de schaal met de trifle min. 30 min. in koelkast.
Rangschik de rest van de aardbeienplakjes decoratief op de trifle.
Bestrooi met de poedersuiker.

Advocaat koffie punch.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Koffiebean.nl

Ingrediënten

1½ kp advocaat
1 kp koffie, hete, sterk
gezette
1½ kp koffie-ijs
4 snf nootmuskaat,
gemalen
4 el slagroom

Bereiding.

Schep het ijs in een pan op een laag vuur.
Roer de advocaat en de koffie erdoorheen en verwarm het geheel ongeveer 3 min.
Giet het geheel in vier glazen.
Schep op elk glas 1 el slagroom en bestrooi met nootmuskaat.
Dien meteen op.

Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Airsmijter (airfryer).



Menugang: Brunch-/
ontbijt- / lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slang
Bron: Anja van Veghel

Ingrediënten

4 eieren
- ham-, kip- of spek-
blokjes
4 pl kaas
4 Kaiserbroodjes (afbak)

Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Hol de vanaf Kaiserbroodjes aan de bovenkant uit.

Leg in elk broodje een plakje kaas.

Giet er per broodje voorzichtig 1 ei in.

Voeg naar eigen keuze wat ham-, kip-, of spekblokjes toe.

Verwarm de Airfryer voor op 180°C.

Bak de broodjes daarna in 10 min. af.

Tip:

Mocht je graag een doorbakken ei hebben, prik dan na 5 min. even de eierdooier nog een keer door.

Voor de liefhebbers die er een boeren airsmijter met groente van willen maken: kook je groentes eerst even voor.

Amerikaanse pannenkoeken met fruitsalade.



Menugang:
Brunchgerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ****
Snel / Snelk
Bron: Aldi

Ingrediënten

8 aardbeien, in vieren
125 g bloem, patent-
25 g boter, room-
4 el crème fraîche
2 eieren, losgeklopt
4 el honing
2 kiwi's, geschild, in
kleine blokjes
125 ml melk, karne-
2 sinaasappels,
dikgeschild

Bereidingstijd: 10 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd de sinaasappelpartjes tussen de vliesjes uit.
Roer het vrijgekomen sap met de honing tot een sausje.
Schep de sinaasappel, kiwi en aardbeien door elkaar.
Roer de bloem met de karnemelk, eieren, wat zout en 50 ml koud water tot een glad beslag.
Smelt wat boter in een koekenpan.
Bak 3 pannenkoekjes tot de bovenkant bubbelt.
Keer de pannenkoekjes om.
Bak de andere kant van de pannenkoekjes.
Bak in totaal 12 pannenkoekjes.
Maak op elk bord een stapeltje van om en om 3 pannenkoekjes en de fruitsalade.
Schep de crème fraîche op de pannenkoekjes.
Schenk het honingsausje over de crème fraîche.

Asperge-truffelsalade met beenham en ei.



Menugang:
Brunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Jumbo

Ingrediënten

450 g asperges, groene
2 el bieslook
4 eieren
100 g ham, been-,
gerookte
3 el mayonaise, truffel-
1 snf peper

Bereidingstijd: 15 min.
Oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 216
Eiwit: 13 g
Koolhydraten: 4 g
Suiker: 2 g
Natrium: - mg
Vet: 16 g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: 3 g
Vezels: 2 g
Groente: 113 g
Zout: 0,9 g

Bereiding.

Kook de asperges in 8-10 min. beetgaar.
Kook de eieren in 7 min. hard.
Giet de asperges af en spoel ze onder stromend water koud.
Laat goed uitlekken.
Snijd de bovenkanten van de eieren en lepel het ei uit de schil (houd de schil heel).
Snijd de eieren in stukjes.
Meng de asperges met de truffelmayonaise.
Scheep er de ham, het ei en de bieslook door en breng op smaak met peper.
Serveer in de schoongemaakte eierschalen.

Bagels met mangosalade, boerenham en ei.



Menugang:
Brunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slang
Bron: Aldi

Ingrediënten

4 bagels
1 el citroenschil, geraspt
3 eieren, hardgekookt,
in partjes
100 g ham, boeren-,
luchtgedroogde
1 mango, verse, in
piepkleine blokjes
1 el mayonaise
- peper
2 el peterselie,
fijnggehakt
- sla
1 ui, bos-, in dunne
ringetjes
- zout

Bereiding.

Meng de mangoblokjes met de geraspte citroenschil, bosui, peterselie, mayonaise, wat zout en wat peper.

Halveer de bagels overlans.

Rooster de bagels op de snijkanten in een hete grillpan.

Leg een halve bagel op een bord.

Leg op iedere bagel een blaadje sla.

Schep in het midden van ieder blaadje een bergje mangosalade.

Drapeer hierover een plakje boerenham.

Leg hierop een paar partjes ei.

Dek tenslotte af met de andere bagelhelft.

Bereidingstijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

Suiker: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

Onverzadigd vet: - g

Verzadigd vet: - g

Vezels: - g

Zout: - g

Boekweitpannenkoeken met Griekse yoghurt en rood fruit.



Menugang: Brunch-
/ontbijtgerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Fitchef

Ingrediënten

100 g boekweitmeel
1 el boter, room- of olie,
kokos-
1 ei
250 g fruit, rood,
diepgevroren
1 el honing, vloeibare
150-200 ml karnemelk
½ tl natriumbicarbonaat
of bakpoeder
150 g yoghurt, Griekse
(0% vet)

Bereiding.

Doe de avond van tevoren het bevroren fruit in een schaal en laat het in de koelkast ontdooien.

Meng op de ochtend zelf 4 eetlepels vocht van het fruit in een kommetje met de honing.

Klop in een beslagkom het boekweitmeel met het natriumbicarbonaat of bakpoeder, de karnemelk en het ei met een garde of met de handmixer tot een glad beslag.

Verwarm ½ el boter of kokosolie in een koekenpan.

Schep er met een juslepel 3 bergjes beslag in.

Bak de pannenkoekjes tot er bubbeltjes op komen.

Keer de pannenkoekjes en bak ook de andere kant goudbruin.

Schep ze op een bord.

Bak op dezelfde manier nog 3 pannenkoekjes.

Maak op 2 borden elk een stapel van 3 pannenkoekjes.

Schep tussen elke laag wat ontdooid fruit.

Schep de yoghurt erop en schenk de honing-fruitsiroop erover.

Serveer de rest van het fruit erbij.

Eet smakelijk!

Bereidingstijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: 1871

Energie kcal: 447

Eiwit: 20 g

Koolhydraten: 58 g

Suiker: - g

Natrium: - mg

Vet: 13 g

Onverzadigd: - g

Verzadigd vet: 1 g

Vezels: 9 g

Zout: - g

Boerenkaassandwich met eiersalade.



Menugang: Brunch-
/lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Jumbo

Ingrediënten

8 sn brood
6 eieren, scharrel-
1 snf peper
4 pl kaas
3 el saus, ravigotte-
1 sjalotje
4 bld sla, krop-
2 el tuinkers

Bereiding.

Kook de eieren in ca. 8 min. hard.
Laat ze onder koud stromend water schrikken en pel de eieren.
Snijd ze fijn òf snijd de eieren in de eiersnijder in plakjes, draai het ei een kwartslag en snijd het nogmaals in de eiersnijder tot reepjes.
Meng het sjalotje en de ravigotte-saus met het ei en breng op smaak met peper.
Beleg de helft van de sneden brood met de sla en de kaas.
Schep er de eiersalade op en dek af met de laatste sneden brood.
Snijd de sandwiches diagonaal door en leg ze op de borden.
Bestrooi ze met de tuinkers.

Bereidingstijd: 15 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 553
Eiwit: 30 g
Koolhydraten: 51 g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: 25 g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Broodje pittige kip met chilimayonaise en La Trappe Blond.



Menugang: Brunch-
/lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Jumbo

Ingrediënten

100 ml bier, La Trappe
Blond
1 tl chilipoeder
1 tl kerriepoeder
800 g kippenblokjes
3 tn knoflook, fijngehakt
1 st komkommer, in
schijfjes
8 el mayonaise
130 ml olie, olijf-
1 tl paprikapoeder
- peper, zwarte
4 pistoletjes, spelt-
1 tl sambal
90 ml saus, chili-, sweet
1 kkrp sla-, mini-,
Romaine, blaadjes
losgehaald
1 tl tabasco
2 tomaten, in schijfjes
½ ui, fijngesnipperd
½ ui, rode, in dunne ½
ringen

Bereiding.

Meng 75 ml La Trappe met het kerriepoeder, een ½ tl paprikapoeder, een ½ tl chilipoeder, ⅓ van de knoflook, de sambal, 50 ml chilisaus, 100 ml olie en de tabasco in een grote kom. Breng de biermarinade op smaak met versgemalen zwarte peper. Schep de kip door de marinade en laat ten minste 1 uur marineren. Verwarm de oven voor tot 220°C. Bak de pistolets in de voorverwarmde oven in 6-8 min. af. Roer intussen de mayonaise, ui en de resterende chilisaus, chilipoeder, paprikapoeder en knoflook door elkaar. Voeg 1-2 el La Trappe toe om de mayonaise te verdunnen en op smaak te brengen. Verhit in een koekenpan 2 el olie en bak de kip in 7 min. rondom goudgeel. Schenk er de marinade bij en bak nog 2 min. tot de kip gaar is. Snijd de broodjes open en beleg de onderste helften met de komkommer, tomaat, sla en rode ui. Schep er de kip op en een beetje van de chilimayonaise. Serveer met de rest van de chilimayonaise.

Bereidingstijd: 25 min.
Wachttijd: 60 min.
Oventijd: 6-8 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 900
Eiwit: 45 g
Groente: 134 g
Koolhydraten: 58 g
Suiker: 21 g
Natrium: - mg
Vet: 52 g
Verzadigd: 11 g
Onverzadigd: - g
Vezels: 10 g
Zout: 1,8 g

Carpaccio van rookvlees met champignons.



Menugang: Brunch- /
lunch- / voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Ruud's kookschrift

Ingrediënten

200 g champignons
100 g kaas,
Parmezaanse, zeer dun
gesneden (of oude kaas)
2 el kappertjes
2 tl olie, olijf-
- peper, versgemalen
150 g rookvlees, licht
gezouten, iets dikker
gesneden
- toast
4 uitjes, bos-

Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snij de bosuitjes (ook het groen) in smalle ringetjes.
Maak de champignons schoon.
Snij de champignons in heel dunne plakjes.
Verdeel het rookvlees over 4 grote borden.
Strooi de plakjes champignon, ui-ringetjes en kappertjes over het rookvlees.
Besprenkel het geheel met olijfolie.
Maal wat peper over het geheel.
Leg hier en daar een plakje kaas.
Serveer de carpaccio met wat toast.

Cheddar croissants.



Menugang: Hapje
Keuken: -
Stuks: 24
Sterren: **
Snel / Slank
Bron: Ruud's kookschrift

Ingrediënten

50 g kaas, cheddar-
1 blk party-croissants
(Daneroles)

Bereidingstijd: 25 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Leg de cheddarkaas in plakjes over de deeglapjes.
Rol de deeglapjes op.
Bak de croissants in het midden van de oven in 15 min. goudbruin en gaar.

Croissants met wilde zalm en asperges.



Menugang:
Brunchgerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ***
Snel /-Stank
Bron: Aldi

Ingrediënten

500 g asperges, witte,
geschild
1 blk croissantdeeg
2 el dille, verse,
fijnggehakt
150 g zalm, wilde,
gerookte

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Kook de asperges ca. 3 min. in een pan met kokend water.
Laat de asperges 15 min. staan.
Laat de asperges goed uitlekken.
Dep de asperges droog.
Rol het croissantdeeg uit.
Leg op elk deegpuntje een plakje zalm.
Strooi wat dille over de zalm.
Leg op de brede kant van het deeg 2 asperges.
Rol het deeg met de vulling op tot croissantjes,
Leg de croissants op een met bakpapier beklede bakplaat.
Bak de croissants in 15 min. goudbruin en gaar in de voorverwarmde oven.

Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Croque monsieur met bosui.



Menugang: Brunch- /
lunch- /ontbijtgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Maaslander.nl

Ingrediënten

Voor mosterdzaad- vinaigrette:

175 ml azijn, wijn-,
witte
½ tl geelwortelpoeder
(kurkuma)
2 el honing
100 g mosterdzaadjes,
gele
- peper, witte,
versgemalen
½ tl zout, zee-, grof

Voor de béchamelsaus:

50 g bloem
50 g boter
500 ml melk
- nootmuskaat
- zout

Bereiding.

Maak eerst de mosterdzaadvinaigrette.
Doe de mosterdzaadjes met de azijn en het
zout in een pan en laat het 1 uur staan.
Voeg de honing, geelwortel en witte peper toe
en breng het tegen de kook aan.
Draai het vuur laag en laat zo'n 40 min.
zachtjes koken.
Voeg eventueel een scheutje water toe als er te
veel vocht verdampst.
Neem de pan van het vuur en laat afkoelen.
In een luchtdichte, gesteriliseerde pot kun je
het mengsel zeker 3 maanden bewaren.

Smelt voor de béchamelsaus de boter op laag
vuur in een steelpan met dikke bodem.
Voeg de bloem toe, roer met een houten lepel
en gaar de bloem (let op dat de bloem niet
bruin wordt, je maakt een witte saus).
Schenk er al roerende de melk bij.
Rasp er flink wat verse nootmuskaat door en
breng op smaak met zout.
Blijf goed roeren, zodat de saus niet gaat
klonteren.
Haal de saus van het vuur wanneer deze begint
te bubbelen en gebonden is.

Verwarm de ovengrill voor op 200°C.
Bestrijk alle acht sneden brood met olijfolie.
Beleg er vier met ham en plakken kaas.
Bedeck deze met de resterende boterhammen
(de ingevette kant naar buiten gekeerd).
Verhit nu een ruime koekenpan op middelhoog
vuur en bak de croques.
Druk ze licht aan in de pan en bak ze zo'n 3-4
min. per kant.
Halveer de bosuitjes in de lengte en verdeel ze
over de croques.
Leg ze op een bakplaat, schenk er
béchamelsaus over en zet ze 7 à 10 min. onder
de grill, totdat de saus gaat bubbelen en bruine
plekjes vertoont.
Serveer je 'super de luxe' tosti met een flinke
scheut spannende mosterdzaadvinaigrette.

Ingrediënten (vervolg)

En verder:

**8 sn brood, zuurdesem-,
dikke (oud)
4 pl ham, been-
8 pl kaas, jong belegen,
50+
6 el olie, olijf-
4 uien, lente-**

Bereidingstijd: 60 min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

Suiker: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

Onverzadigd vet: - g

Verzadigd vet: - g

Vezels: - g

Zout: - g

Ei in bladerdeeg met verse kruiden.



Menugang: Brunch- / ontbijtgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Snel / Slank
Bron: TanteFranny.nl

Ingrediënten:

2 el bieslook, fijngehakt
4 sn brood, wit, oud, verkruimeld
2 el citroensap
270 g deeg, blader- (TanteFranny)
1 ei, losgeklopt
6 eieren, hardgekookt
2 el olie, olijf-
2 el oregano, fijngehakt
- peper, gemalen
2 el peterselie, blad-, fijngehakt
- zout

Benodigdheden:

6 prikkers, geweekt in water

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 210°C.
Bereid het deeg voor volgens de verpakking.
Rol het deeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uit.
Snijd het deeg in 6 gelijke vierkanten.
Laat de eieren na het koken schrikken in ijskoud water.
Pel de eieren direct.
Meng de broodkruimels met de kruiden, olijfolie, 2 el citroensap en wat zout en peper.
Scheep een lepel van het mengsel op het bladerdeeg en leg hierop het ei.
Vouw de tegenovergestelde punten van het bladerdeeg naar elkaar toe en steek vast met een prikker.
Bestrijk het bladerdeeg met ei.
Kruid het deeg met peper en zout.
Bak de eieren in het midden van de oven in 10-15 min. goudbruin.

Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Ei met spiesjes.



Menugang:
Brunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Snel / Slank
Bron: Vrouw

Ingrediënten

4 eieren
8 hamblokjes
8 kaasblokjes
- olie
- salieblaadjes

Bereiding.

Roerbak enkele salieblaadjes in hete olie.
Rijg steeds 2 blokjes ham en 2 blokjes kaas met daartussen salieblaadjes aan een cocktailprikker.
Kook de eieren 3 min.
Snijd het kapje van de eieren.
Leg op elk ei een spiesje.

Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Ei met vinaigrette.



Menugang: Brunch-
/lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Vrouw

Ingrediënten

- bieslook
2 stngl bleekselderij
2 courgettes
4 eieren
3 el olie
- oregano, snufje
- peper
2 wortelen
- zout

Bereiding.

Snijd de courgettes in reepjes.
Snijd de wortelen in reepjes.
Snijd de bleekselderij in reepjes.
Maak een bosje van de courgette, wortelen en bleekselderij.
Bind de bosjes vast met bieslook.
Meng voor de vinaigrette de olie, zout, peper en oregano door elkaar.
Kook de eieren drie min.
Snijd het kapje van het ei.
Lepel wat vinaigrette op het ei.
Steek het bundeltje groentereepjes in het nog zachte eigeel.

Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Ei met zalm.



Menugang:
Brunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slang
Bron: Carta

Ingrediënten

- dille
4 eieren
2 soepstengels, dunne
200 g yoghurt, dikke
4 pl zalm, gerookte

Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Breek de soepstengels doormidden.
Wikkel om elk stuk soepstengel een plakje zalm.

Kook de eieren 3 min.

Snijd het kapje van de eieren.

Schep wat yoghurt op elk ei.

Leg een soepstengel op ieder ei.

Versier het ei met een takje dille.

Ei-taartje met groene kruiden.



Menugang:
Brunchgerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ***
Snel / Slang
Bron: Aldi

Ingrediënten

- basilicumblaadjes,
verse
4 el bieslook, fijngeknipt
6 pl bladerdeeg,
roomboter-
- boter (om in te vetten)
6 eieren
100 g kaas, oude,
geraspt
- peper
6 el slagroom
- zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Vet de holtes van een muffinvorm (met 6 holtes) in met wat boter.
Bekleed de holtes van een muffinvorm met een plakje bladerdeeg (het deeg mag rommelig boven de holtes uitsteken).
Breek boven elk deegbakje een ei.
Strooi de bieslook met wat peper en zout over de eieren.
Verdeel de slagroom over de eieren.
Verdeel de kaas over de slagroom.
Bak de taartjes in de oven in 15-20 min. knapperig en gaar.
Laat de taartjes uit de oven iets afkoelen.
Neem de taartjes uit de vorm.
Zet de taartjes op borden.
Garneer ze met verse basilicum.

Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Gebakken slibtong.



Menugang:
Brunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Snel / Slank
Bron: SchmidtZeevis.nl

Ingrediënten

40 g bloem
80 g margarine
2 mp peper
1400 g tong, slip-
2 mp zout

Bereidingstijd: 10-15
min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Spoel de slibtongetjes goed af onder koud water
Droog ze af met een theedoek of keukenpapier.
Brenge de slibtongetjes op smaak met wat zout en peper.
Wentel de slibtong door de bloem.
Bak de slibtong om en om in ongeveer 3 min. mooi goudbruin in ruim boter op een middelhoog vuur.
Leg de slibtong hierna in een vuurvaste schaal ongeveer 2 min. onder een $\frac{3}{4}$ hete grill.

Tip:

Een mooi gerecht voor de zondagse brunch met een witte boterham.

Gevulde champignons met room- en Parmezaanse kaas (airfryer).



Menugang: Brunch- / lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Airfryer kookboek

Ingrediënten

8-10 champignons, grote
40 g kaas, Parmezaanse, geraspt
200 g kaas, room-
1-2 tn knoflook, geperst
- olie, olijf-
25 g paneermeel
- peper
- peterselie, verse, fijngesneden
- zout

Bereidingstijd: 20-30 min.

Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd de steel van de champignons, snijd deze fijn en leg apart (deze heb je later weer nodig). Verhit een pan met olie.

Fruit hierin de fijngehakte champignonstelen samen met de knoflook en breng op smaak met peper en zout.

Meng in een kom de roomkaas samen met de gebakken champignonstengels, paneermeel, peterselie, de helft van de Parmezaanse kaas en breng evt. op smaak met peper en zout. Vul de champignons met een ruime hoeveelheid van het roomkaas mengsel en strooi tot slot de overige Parmezaanse kaas over de champignons.

Bak de champignons in ca. 8-10 min. in een voorverwarmde airfryer op 180°C.

Garneer de champignons met wat verse peterselie.

Gezonde wentelteefjes met gebakken appel.



Menugang:
Brunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron:
ChicksLoveFood.com

Ingrediënten

1 appel
4 sn brood, spelt-, oud
1 ei
8 el honing
½ tl kaneel
125 ml melk,
plantaardige
- olie, kokos-

Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Schil de appel en snijd 'm in schijfjes.
Klop het ei, de kaneel en melk samen met 3½ el honing los in een diep bord.
Snijd (evt.) de korstjes van het brood af.
Wentel de sneetjes brood één voor één door het eimengsel, zodat ze flink doordrenkt zijn.
Verwarm in een koekenpan 2½ el honing.
Voeg de appelschijfjes toe en bak totdat ze licht gekarameliseerd zijn.
Verhit ondertussen wat kokosolie in een ruime koekenpan met antiaanbaklaag.
Leg de wentelteefjes in de pan en besprenkel aan beide kanten met de overige 2 el honing.
Bak ze in ca. 4 min. goudbruin (keer ze halverwege).
Serveer de wentelteefjes warm met de appeltjes erbij.

Hartige croissants.



Menugang: Brunch-
/lunchgerecht
Keuken: -
Stuks: 6
Sterren: ***
Snel / Slang
Bron: Tante Fanny

Ingrediënten

100 g crème fraîche,
met kruiden
1 rl croissantdeeg
(Tante Fanny - 360 g)
1 ei
200 g ham of spek, in
blokjes
- kaas, geraspte

Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Haal het croissantdeeg 5 min. voor bereiding uit de koelkast.
Verwarm de oven voor: elektrische oven 170°C, heteluchtoven 160°C.
Snijd het deeg langs de kartelranden los.
Snijd de driehoeken 2 cm in aan de onderkant (korte zijde). Dan laten ze zich beter rollen.
Meng de crème fraîche met de blokjes ham of spek.
Verdeel het mengsel over de 6 croissants, iets onder het midden van de driehoek.
Rol de croissants op en buig ze in een gebogen vorm.
Leg ze met het bakpapier op de bakplaat.
Bestrijk ze met het geklopte ei en strooi de kaas er overheen.
Bak de croissants in het midden van de oven in ca. 15-20 min. goudbruin.

Tips:

Bestrooi de croissants eens met sesamzaad, pompoen- of pijnboompitten.
Vervang de ham of spek eens door gehakt met olijven.

Kaneel-croissantbroodjes met verdwenen mashmellows (airfryer).



Menugang: Hapje /
brunchgerecht /
tussendoortje
Keuken: -
Stuks: 10
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Jamilla

Ingrediënten

40 g boter, room-
1 blk croissants, extra
large
- kaneel
- mashmellows
50 g suiker

Bereidingstijd: - min.
Oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Trek de rol met croissants open en snijd er ongeveer 10 plakjes van.
Kneed deze plakjes per stuk goed door.
Maak ze plat (rond).
Het beste kan je ze opeen bord leggen en dan met je handen aanduwen en groter maken.
Meng de kaneel met de suiker.
Rol de mashmellows door de boter en daarna in de kaneelsuiker.
Leg er een paar (of 1 grote) mashmellows op een plakje deeg en vouw dit dicht.
Maak er een mooi balletje van.
Duw de bovenkant van de balletjes in de boter en daarna in de kaneelsuiker.
Leg ze met de suiker naar boven in een cupcake-vormpje.
Verwarm de airfryer op 170°C.
Geen airfryer.....verwarm de oven op 200°C.
Bak de broodjes in de airfryer in ca. 15 min. af.
Geen airfryer.....bak ze in de oven in 20-25 min. af.



Kaneelbroodjes (airfryer).



Menugang:
Hapje/brunch-
/ontbijtgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Snel-/Stank
Bron: Martin Senders

Ingrediënten

320 g bloem
40 g boter
1 ei
1 zk gist, gedroogde (à 7 g)
125 ml melk, lauwe
30 g suiker
1 zk suiker, vanille-
1 snf zout

Vulling

2 tl kaneelpoeder
1 ei
100 g suiker, baster-
- suiker, poeder-

Bereiding.

Maak van de ingrediënten van het deeg een zoet brood deeg.
Mocht je een keukenmachine hebben kan dit makkelijk met de deeghaak.
Laat dit deeg 1 uur rijzen.
Meng de suiker met de kaneel.
Klop het ei los.
Rol de deegplak uit tot ongeveer grote A4 en maak deze een beetje vochtig.
Verdeel de kaneelsuiker over de deegplak en rol deze op.
Het uiteinde even insmeren met ei, zodat deze plakt.
Snijd er met een dun mes plakken van 2 cm. dik van en leg deze in papieren muffinvormpjes.
Smeer de broodjes in en bak ze in je Airfryer 15 min. 150°C.

Tips:

Voeg gerust eens amandelen toe.
Strijk ze eens met pindakaas in.
Lekker bij de koffie.

Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Kerstboom jamrolletjes.



Menugang: Brunch-
/ontbijtgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Danerolles

Ingrediënten

- aalbessen, ter
decoratie
2 blk Danerolles
Croissants Classic
2 x 6 el jam
- suiker, poeder-, ter
decoratie

Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°/200°C.
Open het 1ste blikje en rol de deegrol uit op je
keukenblad.
Druk de snijlijnen dicht en smeer de 6 el jam uit
over het deeg.
Rol het deeg op en snijd het deeg in 6 kleine
rolletjes.
Herhaal deze stappen ook voor het 2de blikje.
Plaats de rolletjes op een ovenplaat met
bakpapier.
Gebruik 10 rolletjes voor de boom en 2 voor de
stam.
Bak de boom in 20 min. goudbruin.
Gebruik wat poedersuiker en aalbessen ter
versiering.

Krentenbrood I.



Menugang: Brunch- /
lunch- / ontbijtgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
~~Snel / Slank~~
Bron: Ruud's kookschrijf

Ingrediënten

350 g krenten en/of
rozijnen
1 pk oliebollenmix (500
g)
(evt. spijs voor de vul-
ling)
300 ml water, hand-
warm

Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Wel de krenten/rozijnen 15 min. lang in warm water.

Spoel ze af m.b.v. een vergiet of zeef.
Dep ze droog met een theedoek of
keukenpapier.

Meng de oliebollenmix met de 300 ml
handwarm water en kneed het tot een soepel
deeg; dit gaat het best met een mixer met
kneedhaken of in een keukenmachine, maar het
kan ook prima met je handen.

Laat het deeg daarna 60 min. afgedekt rijzen.
Kneed de krenten/rozijnen door het deeg en
laat het deeg nog 30 min. na rijzen.

Verwarm de oven voor op 200°C (hetelucht-
oven: 180°C, gasoven: stand 4-5).

Wil je een vulling van spijs?

Verdeel het deeg dan in 2 gelijke porties.

Met de eerste helft bedek je de bodem van het
(ingevette) bakblik.

Daarna rol je het spijs uit tot een rol die bijna
net zolang is als het bakblik.

Deze rol leg je op het deeg.

Daarna bedek je de rol spijs met de andere
helft van het deeg.

Bak het krentenbrood in een ingevette bakvorm
in 40-50 min. gaar en bruin.

Tip:

Je kunt ook nog 100-150 g walnoten en/of
hazelnoten toevoegen aan het deeg.

Eet smakelijk.

Krentenbroodsandwiches met Grand Marnier-boter.



Menugang:
Brunchgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: MenuOpMaat

Ingrediënten

200 g boter, room-,
zachte
16-20 sn brood,
krenten-, dunne
(vierkant)
80 g suiker, poeder-
4 el Grand Marnier

Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Klop een luchtige boter van de roomboter, de poedersuiker en de Grand Marnier.

Proef en voeg eventueel nog wat poedersuiker en/of Grand Marnier toe.

Snijd de korstjes van het krentenbrood.

Zorg er daarbij voor dat er mooie vierkante sneetjes ontstaan.

Besmeer de helft van de sneetjes met een genereuze laag Grand Marnier-boter.

Dek af met de resterende sneetjes.

Snijd de boterhammetjes diagonaal door.

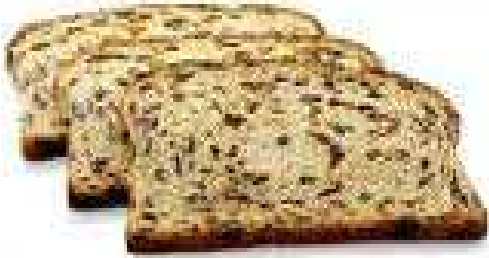
Snijd de driehoekjes daarna nog een keer door, zodat je mini-sandwiches krijgt.

Het snijvlak van de sandwiches blijft mooi "schoon", als je regelmatig het broodmes afveegt met een stukje keukenpapier.

Leg de sandwiches op een schaal en dek deze tot gebruik goed af.

Bewaar de sandwiches buiten de koelkast.

Krentenwegge uit Twente.



Menugang: -
Keuken:
Nederlandse/Twentse
Personen: 6-12
Sterren: ***
Snel / Slink
Bron: Ruud's kookschrift

Ingrediënten

1 tl anijszaad,
fijngemaakt
500 g bloem
100 g boter, in stukken
2 eieren
20 g gist, droge
1 tl kaneel
½ tl karwijzaad
½ tl komijn
750 g krenten
3 dl melk
25 g suiker
75 g sukade
1 tl zout

Om mee te bestrijken:

1 ei
- melk

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Zeef de bloem in een kom.
Voeg het zout toe aan de meel.
Maak wat melk lauwwarm.
Voeg de gist toe aan de lauwwarme melk.
Roer het gist en de melk tot een papje.
Maak een kuiltje in de bloem.
Doe het gistpapje, 2 eieren, suiker, boter, kaneel, anijszaad, karwijzaad en komijn in het kuiltje.
Kneed er een soepel deeg van door telkens wat melk toe te voegen.
Laat het deeg op een niet te koude plaats, onder folie of een theedoek 30 min. rijzen.
Was de krenten.
Laat de krenten goed uitlekken of dep ze goed droog.
Kneed de sukade en de krenten door het deeg.
Laat het deeg weer 30 min. rijzen.
Beboter een bakplaat of gebruik een siliconenmat.
Stort het deeg op de bakplaat.
Vorm het deeg tot een rechthoek.
Klop 1 ei los met wat melk.
Bestrijk de bovenkant van het deeg ermee.
Bak de wegge in 40 min. af in de voorverwarmde oven.

Tip:

Heerlijk met roomboter.

Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Luxe eitje met gerookte zalm.



Menugang: Brunch- /
lunch- / ontbijtrecept
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
~~Snel~~ / ~~Slank~~
Bron: Super de Boer

Ingrediënten

6 spr bieslook
1 el citroensap
2 eieren, grote
½ tl mierikswortel-
puree (potje, Kühne)
3 el olie, olijf-
- peper, versgemalen
8 bld sla, rucola-
100 g zalm, gerookte
- zout

Extra nodig: 4 lage
glasjes

Bereidingstijd: 10 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 640
Energie kcal: 155
Eiwit: 10 g
Koolhydraten: 0 g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: 13 g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Kook de eieren in ca. 6 min. in kokend water zacht.
Spoel de eieren onder koud water af.
Pel de eieren af.
Roer voor de dressing het citroensap met de olijfolie en mierikswortelpuree door elkaar.
Snijd de bieslook grof.
Meng de ½ van de bieslook door de dressing.
Brenge de dressing op smaak met peper en zout.
Halveer de eieren.
Verdeel in elk glaasje wat sla.
Besprenkel de sla met dressing.
Verdeel de zalm over de sla.
Zet een half ei op de zalm.
Garneer het gerecht met de overige bieslook.

Tip:

Garneer het eitje nog extra met wat (nep)kaviaar.

Luxe Paascroissants.



Menugang: Brunch- /
lunch- / ontbijtrecept
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Snel / Slank
Bron: Carola's
receptidee

Ingrediënten

4 pl bacon
4 croissants
- kruidenroomkaas
- peper, zwarte,
versgemalen
- kaas, geraspte (bijv.
cheddar)

Bereidingstijd: 15 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd de croissants doormidden.
Besmeer beide helften van de croissants
rijkelijk met kruidenroomkaas.
Leg een plakje bacon op de roomkaas.
Bestrooi de bacon met wat peper.
Leg de helften van de croissants weer op elkaar.
Bestrooi de croissants met geraspte kaas.
Bak de croissants in 5-10 min. af op 190°C (tot
de kaas gesmolten is).

Luxe stol met aardbeien, muesli, hangop en honing.



Menugang:
Brunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Lidl

Ingrediënten

8 aardbeien
4 el honing
5 el muesli
2 el suiker
1 el suiker, poeder-
4 pl stol, luxe
1 l yoghurt

Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Maak de hangop min. 2 uur van te voren, kan ook een dag van te voren.
Was een theedoek goed uit.
Knijp de theedoek uit en leg open in een vergiet.
Hang het vergiet in een pan.
Giet de yoghurt in de theedoek en vouw de theedoek dicht.
Leg een gewicht op de doek, zodat het vocht sneller uit de yoghurt loopt (bijvoorbeeld een schaal met water).
Verwarm een pan met anti-aanbaklaag tot deze begint te walmen.
Draai het vuur iets lager en voeg de muesli toe. Schep de muesli constant om (dit voorkomt dat het aanbrandt).
Voeg de suiker toe en roer het door de hete pan met muesli tot de suikers karamelliseren en de muesli een suikerlaag heeft.
Schep de muesli direct uit de pan (anders bakt het door en brandt de suiker aan) en laat het afkoelen.
Snijd 1½ cm dikke plakken van de luxe stol af. Schep het spijs er uit en smeer het over de plakken.
Snijd de kroontjes van de aardbeien af. Snijd ze in 4 partjes.
Schep de hangop uit de theedoek en roer hier de poedersuiker doorheen.
Verdeel de hangop over de stolsneden en steek hier de aardbeienpartjes in.
Verkruimel en verdeel de gekaramelliseerde muesli over de sneden.
Schenk de honing over het gerecht.



Meergranenbroodsandwiches met gerookte kip en eiersalade.



Menugang:
Brunchgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: MenuOpMaat

Ingrediënten

10 sn brood,
meergranen- (zo
vierkant mogelijk)
2 eieren
1 kipfilet, gerookte,
grote
3 el mayonaise
- peper, versgemalen
3 el room, slag-, lobbij
geklopt
1 ds tuinkers
- zout

Bereiding.

Kook de eieren totdat ze nét hard zijn (8 min. in kokend water met een beetje zout).
Laat de eieren schrikken onder de koude kraan, pel ze en snipper ze fijn.
Roer een mengseltje van de mayonaise en de slagroom.
Schep de eiersnippers erdoorheen.
Maak de salade op smaak met wat zout en ruim vers gemalen zwarte peper.
Snij de gerookte kipfilet in zo dun mogelijke plakjes.
Snij de korstjes van het meergranenbrood. Zorg ervoor, dat er mooie vierkante sneetjes ontstaan.
Besmeer de sneetjes brood aan één kant met de eiersalade.
Beleg 5 sneetjes met kipfilet en tuinkers.
Dek af met de andere 5 sneetjes brood.
Druk de sandwiches goed aan.
Snij de boterhammetjes diagonaal door. Het snijvlak van de sandwiches blijft mooi "schoon", als je regelmatig het broodmes afveegt met een stukje keukenpapier.
Leg de sandwiches op een schaal en dek deze goed af met huishoudfolie.
Zet de schaal minimaal een half uur in de koelkast, zodat de sandwiches koud worden.

Tips:

Je kunt de eiersalade al een dag van tevoren maken. Bewaar hem afgedekt in de koelkast. Ook kun je dan al de kipfilet snijden. Serveer de sandwiches binnen twee uur nadat je ze samengesteld hebt. Anders wordt de tuinkers te slap.

Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Paasbrood II.



Menugang:
Brunchgerecht
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Snel / Slang
Bron: Lidl

Ingrediënten

- bloem (om te
bestuiven)
500 g broodmix,
volkoren-
1/2 citroen,
schoongeboend
100 g cranberry
notenmix
1 ei
1 tl kaneel
100 g notenmix,
gemengde
- olie (om in te vetten)
50 g rozijnen
50 g suiker
50 g walnoten

Bereiding.

Doe de bakmix in een grote kom, voeg 350 ml lauwwarm water toe en kneed het deeg 5 min. goed door (dit kun je met een mixer met deeghaken doen of met de hand).

Maak een bal van het deeg.

Laat het deeg, afgedekt met een schone vochtige theedoek, op een warme tochtvrije plaats 30 min. rijzen.

Doe de gemengde notenmix, walnoten en de suiker in de kom van de keukenmachine en maal fijn.

Rasp de gele schil van een halve citroen en pers de helft van de vrucht uit.

Scheid het ei.

Houd het eigeel apart voor later.

Doe de helft van het eiwit samen met de citroenschil en het sap van de halve citroen bij de suiker en gemalen noten (de andere helft van het eiwit gebruik je niet). Meng de ingrediënten door elkaar met behulp van de keukenmachine.

Er ontstaat een plakkerig spijs.

Haal het spijs uit de keukenmachine en maak er een rol van ongeveer 20 cm van. Dek het spijs af met plastic folie en laat tot gebruik rusten in de koelkast.

Hak de cranberry notenmix grof.

Bestuif het werkoppervlak goed met bloem.

Kneed het deeg nogmaals goed door.

Meng de cranberrymix, de rozijnen en kaneel door het deeg.

Verdeel het deeg in tweeën.

Maak 1 strook deeg van 40 cm en 1 strook van 50 cm lang.

Maak de strook deeg van 40 cm plat (hiervoor kun je een deegroller gebruiken).

Haal de rol spijs uit de koelkast.

Rol de spijs uit tot een rol van 40 cm.

Vul de platte strook deeg van 40 cm met de rol spijs.

Vouw nu het deeg terug over het spijs, zodat je weer 2 rollen brooddeeg hebt. Draai de strook deeg van 50 cm lang om de strook deeg met spijs van 40 cm lang heen zodat je een gedraaide rol deeg krijgt.

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Maak van de grote rol deeg een krans en leg deze op de bakplaat.

Laat de krans nog 45 min. rijzen op een warme, tochtvrije plek.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Klop het eigeel los in een bakje en meng met 3 eetlepels water.

Bereidingstijd: 150 min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

Suiker: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

Onverzadigd vet: - g

Verzadigd vet: - g

Vezels: - g

Zout: - g

Bestrijk de krans met het mengsel.

Bak de krans 1 uur af.

Laat goed afkoelen, voordat je het brood serveert.

Palingsandwich.



Menugang:
Brunchgerecht
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Snel / Slang
Bron: ESF

Ingrediënten

- alfalfa
- bieslook
- boter, room-
4 sn brood, Casino-
- komkommerplakjes,
enkele
70-100 g palingfilet
- sla, ijsberg-,
fijngesneden
1 tomaatschijfje

Bereiding.

Laat de paling eerst op kamertemperatuur komen.
Snijd elk reepje paling in 3 stukjes.
Rooster de sneetjes brood licht.
Besmeer de sneetjes brood met roomboter.
Beleg de sneetjes brood met de fijngesneden ijsbergsla en stukjes paling.
Stapel de sneetjes brood op elkaar met bovenop een plakje komkommer en een schijfje tomaat.
Prik het geheel vast met een lange cocktail-prikker.
Garneer het met wat alfalfa en bieslook.

Panini Italiaanse bresaola, gegrilde courgette en Crèmeux de Normandie.



Menugang:
Brunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Lidl

Ingrediënten

4 el basilicummayonaise
4 ciabatta's, kleine (of
andere broodjes naar
keuze)
1 courgette
150 g Crèmeux de
Normandie
40 g bresaola,
Italiaanse, gesneden

Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verhit de tafelgril.

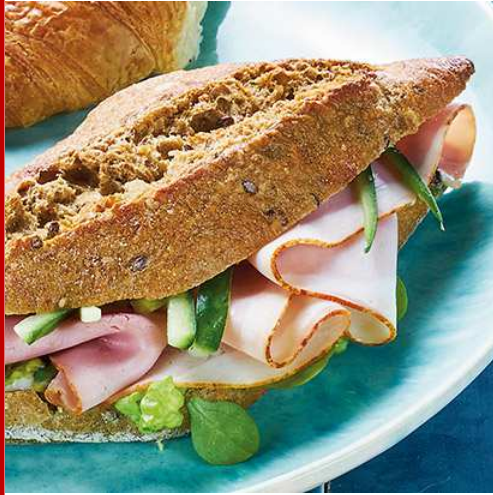
Snijd de courgette in dunne schuine plakken en gril ze 5 min. in de tafelgrill.

Snijd de ciabatta's open en verdeel de Crèmeux, de gegrilde courgette en de bresaola over de broodjes.

Gril de ciabatta's 5 min. in de tafelgril.

Serveer de panini's met de basilicum-mayonaise.

Parisienne met aspergeham, basilicummayo en komkommerreepjes.



Menugang:
Brunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Aldi

Ingrediënten

3 el basilicum
4 broodjes, Parisienne
1 citroen
100 g ham, asperge-,
Vlaamse
½ komkommer
4 el mayonaise
¼ zk sla, blad-

Bereidingstijd: 20 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd de basilicum in dunne reepjes en roer in een kommetje door de mayonaise.
Boen de citroen schoon en rasp 1 tl citroenschil boven de mayonaise.
Roer het door elkaar.
Was de komkommer en snijd deze in de lengte in vier stukken.
Verwijder de zaadjes en snijd nogmaals doormidden.
Snijd de komkommerstukjes in zo dun mogelijke reepjes van ca. 10 cm lang.
Snijd de broodjes net niet helemaal open.
Verdeel de mayonaise over de onderkant van de broodjes.
Verdeel wat sla op de mayonaise, leg de ham er losjes op en leg hier de komkommerreepjes op.
Vouw de broodjes dicht.

Tip:

Lekker met gekookte asperges.

Salade met gerookte kipfilet en aardbeien I.



Menugang: Brunch-
/lunchgerecht
Keuken: Nederlandse
Personen: 4
Sterren: **
Snel / Slang
Bron: Mascha
Hoogbeem

Ingrediënten

1 ds aardbeien
1 kipfilet, dubbele,
gerookte
1 krp sla, ijsberg-
(kleine)
- stokbrood, vers
1 bk tuinkers
2 uitjes, bos-
- zonnebloempitten,
geroosterde

Voor de dressing:

- citroensap
- peper
1½ dl room, zure
- zout

Bereiding.

Snijdt de kipfilet in blokjes.
Snijdt de aardbeien in vieren.
Snijdt de bosuitjes in ringetjes.
Snijdt de ijsbergsla in reepjes.
Roer de zure room in een grote kom los met wat citroensap.
Breng de room op smaak met peper en zout.
Meng de gesneden ingrediënten door de room.
Knip de tuinkers fijn.
Verdeel de tuinkers door de salade.
Verdeel de salade over vier borden.
Bestrooi de borden met de zonnebloempitten.
Serveer stokbrood bij de salade.

Tip:

Tegenwoordig kun je vrij veel producten gerookt kopen, zoals bijvoorbeeld makreel, paling, tofu, worst en kip. Maar ik vind het nog het lekkerst om producten zelf te roken en dat kan ook vrij gemakkelijk. Als je in je keukenkastje een groot cakeblik, aluminiumfolie en een roostertje hebt staan, dan hoef je alleen nog maar rookmot te kopen en kun je aan de slag. Strooi wat rookmot op de bodem van het blik, leg hierop wat aluminiumfolie en zet het roostertje erop. Leg het product dat je wilt roken op het rooster en dek het blik met folie af. Zet het blik op halfhoog vuur, draai het gas, zodra er rookontwikkeling ontstaat naar de laagste stand en laat het product in circa 30 min. zachtjes garen.

Bereidingstijd: 20-30 min.

Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Scones met jam en room.



Menugang:
Brunchgerecht
Keuken: -
Stuks: 12
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Marc Auwers

Ingrediënten

275 g bakmeel,
zelfrijzend-
60 g boter, harde of
margarine
125 ml crème fraîche
1 eierdooier
2 eieren
- jam (naar keuze) 1½ dl
melk of karnemelk
125 ml slagroom
3 el suiker, basterd-,
witte
1 tl zout

Bereidingstijd: 45 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 220°C.
Roer in een kom het zelfrijzend bakmeel, 1 el basterdsuiker en het zout door elkaar.
Snijd de boter met 2 messen tot kleine stukjes door het meel.
Wrijf de stukjes dan met de vingertoppen erdoor tot het mengsel eruit ziet als broodkruim.
Klop 1 ei en de eierdooier los met de melk en roer dit mengsel door het deeg.
Kneed het deeg snel, met een koele hand, tot een samenhangend deeg wordt gevormd.
Rol het deeg op een met bloem bestoven aanrecht uit tot een lap van 2 cm dik.
Steek met een glas rondjes uit het deeg en leg deze op een ingevette bakplaat.
Rol de restjes deeg opnieuw uit en steek er weer rondjes uit.
Klop het laatste ei los.
Bestrijk de scones met het losgeklopte ei.
Bak ze in de oven in circa 15 tot 20 min. lichtbruin en gaar.
Laat de scones op een rooster afkoelen.
Klop de slagroom stijf met 2 el basterdsuiker.
Spatel de crème fraîche er luchtjes door.
Serveer de scones met de room en jam.

Snel ragoutbroodje.



Menugang: Hapje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ****
Snel / Slang
Bron: Rudolph van Veen

Ingrediënten

4 pl bladerdeeg
- bloem
1 ei
4 kroketten, bevroren of
half bevroren (afhanke-
lijk van de grootte van
de kroket)

Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C
Kluts het ei los.
Strooi wat bloem op je werkvlak.
Ontdooi het bladerdeeg en strooi ook daar een
weinig bloem op.
Rol de plak bladerdeeg iets naar één kant uit
tot het om de kroket past (even meten).
Druk niet te hard met de deegroller anders
verliest het bladerdeeg zijn luchtigheid.
Smeer het bladerdeeg met een kwastje aan de
korte kant in met wat ei.
Leg de bevroren (of half ontdooide) kroket erop
en rol het op.
Druk de zijkanten dicht.
Bestrijk met het losgeklopte ei.
Als je een bruiner korstje wilt laat dan het ei op
het broodje even 'drogen' en besmeer het
daarna nog een keer (je hebt toch genoeg ei).
Leg bakpapier (of bakvel) op de bakplaat en leg
de broodjes erop met de naad naar beneden.
Bak ze in de oven op 200°C voor zo'n 25-30
min.
Terwijl het bladerdeeg bakt wordt de bevroren
kroket lekker zacht!
En dan heb je een heerlijk ragoutbroodje en je
zal echt niet weten dat er een kroket in zit!

Tips:

Van het ragoutbroodje kunt u ook borrelhapjes
maken.
Snijd het ragoutbroodje in smalle repen en
serveer het als een hartig hapje.

Stokbrood met gehakt en katenspek.



Menugang: Brunch-, lunchgerecht

Keuken: -

Personen: 4

Sterren: ***

Snel / Slank

Bron: -

Ingrediënten

1 ei

500 g gehakt, half om half

1 pk katenspek

1 zk kruiden, gehakt-

1 stokbrood, afgebakken

Bereidingstijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

Suiker: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

Onverzadigd vet: - g

Verzadigd vet: - g

Vezels: - g

Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Voeg ondertussen het gehakt, het ei en de gehaktkruiden bij elkaar in een kom en kneed alles goed door elkaar.

Snij het stokbrood in de lengte open (zorg wel dat de uiteinden nog aan elkaar zitten; niet helemaal opensnijden dus).

Vul het stokbrood met het gehaktmengsel en zorg hierbij dat het goed verdeeld is.

Rol een stuk aluminiumfolie uit over het aanrecht dat ongeveer 2,5 keer zo groot is als het stokbrood.

Leg in het midden van de folie een aantal plakjes katenspek achter elkaar.

Plaats dan het stokbrood er bovenop.

Leg de overige plakjes katenspek over de bovenkant.

Sla dan beide kanten van de folie naar binnen en pak het goed in.

Plaats het pakketje 45 min. in de voorverwarmde oven.

Haal het pakketje uit de oven.

Laat even afkoelen en smullen maar!

Suikerbroodwentelteefjes met frisse mangosalsa.



Menugang:
Brunchrecept
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slang
Bron: Aldi

Ingrediënten

2 el boter
8 sn brood, suiker-
2 eieren
1 limoen
1 mango
250 ml melk
2 el munt, verse
2 el suiker

Bereidingstijd: 30 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Schil de mango en snijd het vruchtvlees in dunne plakken langs de pit.
Snijd de plakken in kleine blokjes van ½ cm groot.
Scheep in een kom om met fijngehakte munt.
Pers het sap van de limoen boven de mango uit.
Scheep de mangosalsa door elkaar.
Klop de eieren in een kom met een garde los.
Voeg de melk en suiker toe en klop het goed door zodat de suiker oplost.
Wentel de sneetjes suikerbrood in het eimengsel.
Verhit de helft van de boter in een ruime koekenpan.
Bak 4 sneetjes suikerbrood in ca. 2 min. goudbruin.
Draai met een spatel om en bak de andere kant nog 2 min.
Scheep de wentelteefjes uit de pan op een groot bord.
Verhit de resterende boter in de koekenpan en doe hetzelfde met de overige sneetjes suikerbrood.
Verdeel de wentelteefjes over 4 borden, scheep de mangosalsa ernaast.

Tosti van volkoren notenstol met Serranoham, truffelmayo en oude kaas.



Menugang:
Brunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Lidl.nl

Ingrediënten

50 g ham, Serrano-
8 pl kaas, oude
8 pl notenstol, volkoren
4 el truffelmayonaise

Bereidingstijd: 10 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verhit de tafelgril.

Besmeer de sneden volkoren notenstol met truffelmayonaise.

Verdeel over 4 plakken de Serranoham en de oude kaas en dek deze af met de overige 4 plakken.

Gril ze 5 min. in de tafelgril.

Halveer de tosti's en serveer direct.

Heb je geen tafelgril, dan kun je de tosti ook in een koekenpan bakken.

Tip:

Vervang de Serranoham door gegrilde plakken pompoen.

Triangel met beenham, uien, paprika en spekjes (airfryer).



Menugang:
Brunchgerecht
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Henk Zwiers

Ingrediënten

- beenham
1 meergranen
afbaktriangel
- paprikastukjes
- spekjes
- uienringen

Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijdt het meergranenbroodje open.
Leg er een plakje beenham tussen, samen met de spekjes, uien en paprikastukjes.
Bak het in een koude airfryer in 6 min. op 180°C af.

Volkorenbroodjes met paassalade.



Menugang: Brunch- /
lunch- / ontbijtgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Hoogvliet

Ingrediënten

2 el bieslook, gehakt
4 broodjes, bruine
2 el crème fraîche
4 eieren, hardgekookt
1 mp kerriepoeder
1 el mayonaise
2 el mosterd
- peper, versgemalen
1 bk tuinkers
- zout

Bereidingstijd: 15 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 266
Eiwit: 13 g
Koolhydraten: 22 g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: 14 g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Halveer de broodjes (zie foto).
Besmeer ze licht met mosterd.
Pel de eieren en verdeel ze in 6 parten.
Meng de mayonaise met de crème fraîche,
peper, zout, kerriepoeder en bieslook.
Scheep de saus luchtig door de eieren.
Beleg de broodjes met tuinkers en schep de
eiersalade erop.

Wentelteefjes met gekaramelliseerde appel.



Menugang: Brunch- /
lunch- / ontbijtgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Boodschappen.nl

Ingrediënten

1 appel, geschild, in
plakken
4 sn brood, spelt-, oud
4 sn brood, wit-, oud
1 ei
6 el honing
½ tl kaneelpoeder
125 ml melk
- olie, arachide-

Bereidingstijd: 20 min.
Oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 225
Eiwit: 5 g
Koolhydraten: 40 g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: 5 g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: 1 g
Vezels: 2 g
Groente: -g
Zout: 0,4 g

Bereiding.

Klop het ei in een kom los met de kaneel, melk en 2 el honing.

Steek grote harten uit de sneetjes brood.

Verwarm 2 el honing in een koekenpan op middelhoge stand en schep de appelplakjes erdoor.

Bak tot ze licht gekaramelliseerd zijn.

Verhit een beetje olie in een grote koekenpan met antiaanbaklaag.

Haal de broodharten door het melkmengsel, zodat ze goed doordrenkt zijn.

Leg ze naast elkaar in de koekenpan, verdeel de rest van de honing erover en bak de wentelteefjes in ca. 2 min. per kant goudbruin.

Serveer de wentelteefjes met de warme appelplakjes.

Wentelteefjes van suikerbrood met rode vruchtensaus.



Menugang:
Brunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ****
Snel / Slang
Bron: Lidl

Ingrediënten

200 g bosvruchten
(diepvries)
50 g boter
1 citroen,
schoongeboend
2 eieren
3 tl kaneel
400 ml melk
100 g suiker, poeder-
1 suikerbrood

Bereidingstijd: 30 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Rasp de schil van de citroen en pers deze uit. Doe de bevroren bosvruchten samen met 50 g poedersuiker, de citroenrasp en het -sap in een steelpannetje.

Laat 15 min. doorkoken en pureer het vervolgens glad met een staafmixer tot een dikke saus.

Snijdt het suikerbrood in 8 plakken.

Kluts de eieren, klop ze los met de garde en meng de melk, kaneel en 50 g poedersuiker erdoor.

Haal de plakken suikerbrood door het eimengsel.

Verwarm in een koekenpan steeds een klontje boter en bak de plakken suikerbrood in de roomboter rondom goudbruin.

Serveer de wentelteefjes met de rode vruchtensaus.

Tip:

Je kunt de wentelteefjes ook van tevoren maken en opwarmen in de oven.

Zeevruchtentaart.



Menugang: Brunch-
lunchgerecht
Keuken: Belgische
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Stank
Bron: Frans Huis / Marc
de Pester

Ingrediënten

500 g mosselen,
gekookte
500 g St Jacobsvruchten
150 g garnalen, grote,
gepeld
250 g bloem
175 g boter, room-
1 snf zout
4 el water
1/8 l bouillon
1 mp nootmuskaat
1 mp knoflookpoeder
1 bs peterselie

Voorbereiding.

Bereid het taartdeeg van de 225 g bloem en 150 g roomboter, zout en water. Laat het deeg 1 uur rusten in de koelkast. Gebruik de resterende bloem en boter voor een lichte roux; blus deze met de bouillon en laat even opkoken. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Bereiding.

Rol het deeg uit en leg het in een beboterde springvorm. Prik met een vork herhaaldelijk in en bak het 15 min. in de voorverwarmde oven van 220°C lichtgeel. Verdeel dan de mosselen, de St Jacobsvruchten en de garnalen over de taart. Kruid met nootmuskaat en knoflookpoeder. Giet de roux erover en zet de taart nog 10 min. in de oven. Bestrooi met gehakte peterselie en serveer meteen.

Ter info:

Roux is een mengsel van verhit vet en bloem, dat als basis dient voor sauzen en verschillende soorten soepen. Roux komt uit de Franse keuken. Een roux bestaat meestal uit roomboter en bloem in een *gewichtsverhouding* van 5:6.

Bereidingstijd: 20-30 min.

Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g



<https://ruudskookboek.jouwweb.nl>

Ik steun



**CLINI
Clowns**

u ook???