

Inspiratie Rode bessen

Paas receptenboek



VOORWOORD

Even voorstellen: Wij zijn Nijs en Gerco van Zuilen, de "berrybrothers". Berrybrothers is een echt familiebedrijf. Onze ouders zijn begonnen met het telen van zachtfruit in de Betuwe. Omdat de ambities te groot waren voor de locatie in de Betuwe, zijn ze uitgeweken naar Roggel in Limburg. Daar hebben wij ruim 70 hectare aan velden voor de teelt van het lekkerste zachtfruit. Ons paradepaardje is de rode bes. Deze kun je vinden in de Albert Heijn winkels door heel het land. Wij zijn exclusieve leverancier van rode bessen bij de AH.



Wij houden van Pasen! Het weer gaat erop vooruit, de dagen worden langer én ons zachtfruit komt weer langzaam aan de struiken! Vanaf begin mei mogen wij onze nieuwe oogst van rode bessen en frambozen verwelkomen. Vanaf juni mogen we al ons andere lekkere zachtfruit hieraan toevoegen. Ondanks dat wij dit al ruim 40 jaar mogen meemaken. Blijft dit een heel speciaal moment! Ieder moment in het jaar heeft zo zijn charme; maar voor het eerst ons eigen product mogen proeven blijft altijd op één staan! Proeven jullie dit jaar met ons mee?

Groetjes, De Berrybrothers



Kwalitatief en duurzaam geteeld



04

Een zoete Pasen

| | |
|---------------|----|
| Custard Toast | 6 |
| Sweet rolls | 8 |
| Wentelteefjes | 10 |



20

Een hartige Pasen

| | |
|-------------|----|
| Crostata | 22 |
| Mini quiche | 24 |
| Scones | 26 |



12

Een gezonde Pasen

| | |
|--------------------|----|
| Zalm Ceviche | 14 |
| Salade eendenborst | 16 |
| Sinaasappel curd | 18 |

@berrybrothers.nl



/berrybrothers.nl



fans.berrybrothers.nl



BerrybrothersVideos



Berrybrothers



BerrybrothersNL



Een Zoete Pasen

Een zoete Pasen; wie houdt hier nu niet van? Deze gerechten zijn heerlijk als ontbijt of tijdens een brunch. Waar kies jij voor?





Bekijk de video
voor instructies



Custard toast met rode bessen

4 pers.

| 20 minuten

| Makkelijk

Ingrediënten:

- 4 sneetjes brood
- 1 ei
- 3 el yoghurt
- 50 gr rode bessen
- 1 tl ahorn siroop of honing
- 2 el geschaafde amandelen
- poedersuiker naar smaak

Keukenhulpjes:

- Oven
- Ovenschaal
- Pan

Tip: dit is een echte Tik Tok trend, leuk om dus samen met de kinderen te maken!

Bereiding:

1. Verwarm de oven op 175 graden. Ik gebruik boven en onder warmte.
2. Neem een kommetje en breek het ei hierin. Voeg 3 eetlepels yoghurt en een theelepel ahorn siroop toe. Klop goed door met een garde.
3. Neem de sneetjes brood en druk het middelste deel, het zachte brood helemaal plat en laat het brood rondom de korsten normaal. Leg de sneetjes brood in een ovenschaal.
4. Verdeel het custard mengsel over de sneetjes brood. Het is de bedoeling dat de custard alleen in het middelste van het brood zit. Verdeel ook de rode bessen in het custard mengsel. Rooster gaar in ongeveer 10 minuten. Zorg ervoor dat het brood niet te bruin wordt.
5. Rooster in de tussentijd de geschaafde amandel in een pan goudbruin.
6. Serveer het custard brood met het geroosterd amandelschaafsel en een beetje poedersuiker.



Let's meet our Ambassador!

Jaimy van Jaimy's Kitchen is onze ambassadeur. Op haar website; www.jaimyskitchen.nl staan de lekkerste recepten die precies passen bij ieder seizoen! Verwacht dus veel rode bessen inspiratie van april tot december!

 [@jaimyskitchen.nl](https://www.instagram.com/jaimyskitchen.nl)

Sweet rolls met rode bessen

8 pers.

| 15 minuten

| Makkelijk

Ingrediënten:

- 1 stuk Croissantdeeg (super verpakking)
- 125 gram Rode Bessen
- 3 eetlepels Frambozenjam
- 150 gram Poedersuiker
- 1 eetlepel Melk
- 2 theelepels Vanille-extract

Keukenhulpjes:

- Oven
- Ovenschaal

Tip:

Goed afgedekt zijn de sweet rolls 2 dagen houdbaar.



Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (boven en onderwarmte).
2. Rol het croissantdeeg uit en knijp de naden dicht. Druk alles goed aan, zodat er geen gaatjes open blijven.
3. Pak dan de frambozen jam en smeer het croissantdeeg in met de jam. Verdeel vervolgens de rode bessen van Berrybrothers over de jam heen. Rol het deeg op en snijd deze in 8 plakken. Leg de plakken in een ovenschaal. Plaats de ovenschaal in het midden van de oven en bak de sweet rolls in 15 tot 18 minuten goudbruin.



4. Haal de sweet rolls uit de oven en laat deze even afkoelen. Ondertussen kun je het glazuur maken. Meng de poedersuiker met de melk en het vanille-extract tot er een glazuur ontstaat. Zodra de broodjes afgekoeld zijn kun je het glazuur verdelen over de sweet rolls.



De kokende zussen zijn drie zussen met een liefde voor eten, koken en bakken. Samen hebben ze de blog dekokendezussen.nl Hier kun jij de lekkerste recepten vinden met en zonder onze rode bessen. Ook kun je hier terecht voor blogs over reizen.



@dekokendezussen

Wentelteefjes met rode bessensaus

2 personen |

15 minuten |

Normaal

Ingrediënten:

- 4 (oude) volkoren boterhammen
- 180 ml havermelk
- 1 theelepel kaneel
- 1 theelepel gemalen anijszaad (ook te vervangen voor kaneel)
- 2 eetlepels speltbloem
- 1,5 eetlepel ahorn siroop
- 1 theelepel kokosolie

- 150 gram rode bessen, Albert Heijn
- 1,5 eetlepel ahorn siroop
- 0,5 theelepel vanille extract
- 1 eetlepel water + 1 eetlepel arrow root (of maïzena)
- Snufje zout

Keukenhulpjes:

- Steelpannetje
- Diep bord
- Garde
- Koekenpan

Bereiding:

1. Rits de rode bessen van de takjes, doe ze in een vergiet en was ze af. Voeg ze daarna toe aan een steelpannetje en zet het vuur middelhoog. Prak de besjes fijn met een vork en voeg daarna de ahorn siroop, vanille extract en zout toe. Roer alles door elkaar.
2. Doe 1 eetlepel water en 1 eetlepel arrow root in een schaalje en roer door elkaar. Voeg dit toe aan de rode bessen, laat alles 6 minuten koken op middelhoog vuur en roer af en toe even door. Zet het vuur daarna uit.
3. Doe de havermelk, kaneel, speltbloem en ahorn siroop in een diep bord en roer alles door elkaar met een garde. Wentel hier twee boterhammen in (stuk voor stuk) en zorg dat ze voldoende vochtig zijn.
4. Verwarm een halve theelepel kokosolie in de pan. Voeg de twee boterhammen toe als de pan goed heet is en bak 3 minuten aan elke kant, tot ze mooi goudbruin zijn. Leg ze op een bord en leg er een schaalje op om het warm te houden.
5. Wentel ook de andere twee boterhammen door het beslag en bak deze ook 3 minuten in een laagje kokosolie, aan beide kanten.
6. Garneer elk stapeltje boterhammen met de warme rode bessensaus, pecannoten en verse munt.



Dalí van Zonderzooi maakt geweldige recepten (met o.a. onze rode bessen). En gaat ook een stap verder. Ze helpt mensen gezond te leven én beter in het vel te zitten.

 @zonderzooi

Een Gezonde Pasen

Balans is Key! Ook tijdens Pasen is het goed om hier (soms) aan te denken. Ben jij nog op zoek naar lekkere gezonde recepten? Blader dan snel door!

Zalm Ceviche met rode bessen

4 pers. | 30 minuten | Normaal

Ingrediënten:

- 1 groene jalapeno
- 1 bleekselderij stengel
- 1 teen knoflook
- 10 gram gember
- 5 gram koriander
- 65 ml limoensap vers
- 150 gram rode bessen
- 70 ml water met 4 ijsklontjes
- 150 gram crispy mais
- 2 avocado's
- 400 gram zalm sashimi-kwaliteit
- (deze kun je gesneden halen bij de visboer)

Keukenhulpjes:

- Scherp keuken mes
- Zeef

Bereiding:

1. Snijd de helft van de jalapeno, de stengel selderij, knoflook en gember in dunne plakjes. Voeg dit samen in een kom met $\frac{3}{4}$ van de gehakte koriander en pers de limoenen hierbij uit. Knijp als laatste een aantal rode besjes uit in deze leche de tigre marinade en roer goed.
2. Laat dit even staan. Dit kan een paar uur van tevoren klaargemaakt worden.
3. Schil en ontpit de avocado en snijd deze, net als de zalm in dunne plakjes.
4. Leg de plakjes zalm en avocado om en om in een halve cirkel op ieder bord.
5. Zeef de marinade, zodat alleen de dressing overblijft. Roer het ijswater door de marinade en schep over ieder plakje zalm een tl leche de tigre.
6. Serveer het gerecht met een aantal blaadjes koriander en crispy maïs bovenop. Maak het gerecht af met onze rode bessen.

Tip: het is mogelijk om deze ceviche met verschillende soorten rauwe-vis te maken.

 @denisegrootendorst



Bekijk de video
voor instructies





Eendenborst salade met rode bessen

4 pers.

30 minuten

Gemiddeld

Ingrediënten:

- 150 g rode bessen
- 2 el azijn
- 1 el sinaasappelsap
- ¼ sjalot
- 50 ml olijfolie
- Peper en zout
- Oudbakken stokbrood (à 20 cm)
- 1 teen knoflook
- 100 g gerookte eendenborst
- 125 g kropsla
- 40 g waterkers
- 4 takjes dragon
- ½ kakifruit
- 50 g gepofte kastanjes

Keukenhulpjes:

- Bakplaat
- Bakpapier
- Vergiet
- Hoge maatbeker
- Staafmixer
- Knoflookpers
- Schaaf of mandoline

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 185 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Was de rode bessen en laat ze uitlekken in een vergiet.
3. Ris de helft van de rode bessen van de takjes en doe ze samen met de azijn, het sinaasappelsap en de kleingesneden sjalot in een hoge maatbeker. Pureer dit met een staafmixer glad en voeg druppelsgewijs de olijfolie toe. Breng op smaak met zout en peper.
4. Snijd het stokbrood in kleine blokjes en leg ze op de bakplaat.
5. Pers de knoflook uit boven een kom en meng deze met drie eetlepels olijfolie en zout en peper naar smaak. Schenk de knoflookolie over de broodblokjes en schep om. Rooster ze 10 minuten in de voorverwarmde oven, totdat ze krokant zijn.
6. Snijd de eendenborst met een scherp mes in flinterdunne plakken. Verdeel de sla, waterkers, dragon blaadjes en plakjes eendenborst over een grote serveerschaal, gevolgd door de plakjes kakifruit. Leg de knoflookcroutons erop en bestrooi met de kastanjes of walnoten. Garneer tot slot met de rest van de rode bessen.

Rode bessen sinaasappelcurd

4 pers.

| 20 minuten

| Makkelijk

Ingrediënten:

- 150 gram rode bessen
- 1 sinaasappel
- 50 gram suikervervanger met 50 ml suikervrije siroop (of kies voor 100 - 150 gram kristalsuiker)
- 100 gram (plantaardige) roomboter
- 3 eieren

Keukenhulpjes:

- Pannetje
- Zeef
- Rasp

Tip: deze Curd is heerlijk te combineren met de scones van pagina 26!

Bereiding:

1. Verwarm de rode bessen in een pannetje op het vuur voor ongeveer 5-10 minuten. Net zo lang, totdat de rode bessen uit elkaar vallen en een compote ontstaat.
2. Haal de rode bessen door een zeef, zodat je het sap kunt opvangen. Druk al het vocht goed uit de rode bessen.
3. Doe het sap van de rode bessen samen met de sap en de rasp van de sinaasappel, de suikervervanger, de siroop en de roomboter in een pan en verwarm dit au bain-marie op laag vuur.
4. Klop ondertussen de eieren los en voeg deze toe wanneer de roomboter is gesmolten. Zodra de eieren zijn toegevoegd blijf je de curd, terwijl je constant blijft roer, voor ongeveer 15-20 minuten verwarmen.
5. Zet het vuur uit en schenk de curd in een (glazen) pot en laat afkoelen en indikken. Wanneer de curd is afgekoeld, kun je deze afgesloten bewaren in de koelkast.



Deze heerlijke sinaasappelcurd met rode bessen is gemaakt door Linda van @snoepgezond! Haar recepten zijn altijd gezond én suikervrij; hierdoor kun je met een gerust hart blijven snoepen.

 @snoepgezond

Een Hartige Pasen

Een ei dat hoort erbij! En deze gaat zeker terugkomen binnen de hartige recepten. Heerlijk om tijdens een lunch of brunch op tafel te zetten. En ideaal om mee te mixen én matchen. Laat het smaken!



Ingrediënten:

- 400 gr bloem
- 10 gr bakpoeder
- 200 gr suiker
- 200 gr roomboter
- 8 eieren
- 1 citroen (voor het sap)
- Snufje zout
- 500 ml volle melk
- 40 gr maizena
- 1 tl vanille extract
- 450 gr rode bessen

Keukenhulpjes:

- Rasp
- Plasticfolie
- Steelpan
- Zeef
- Bakvorm of springvorm (26 - 28 cm)
- Oven
- Deegroller



De Cooking Queens zijn een moeder en dochter duo met Italiaanse invloeden die heerlijk kunnen koken. Was je op zoek naar rode bessen recepten met een twist? Zoek niet verder! Ga snel naar:

 @Cookingqueensnl

Crostata met rode bessen en room

8 pers. |

80 minuten |

Moeilijk

Bereiding:

1. Meng de blokjes koude boter samen met bloem, bakpoeder, 50 gram suiker, een snuf zout, 3 eieren en de rasp van 1 citroen.
2. Meng of kneed de ingrediënten tot je een compact deeg hebt. Wikkel het deeg in met plasticfolie en laat het een half uur rusten in de koelkast.
3. Giet 450 ml melk samen met het vanille extract in een steelpan en verwarm dit langzaam tot het zachtjes kookt.
4. De overige 50 ml melk klop je samen met 4 eidooiers. Wanneer dit goed geklopt is kun je de maizena toevoegen. Klop dit tot dat je geen klontjes meer hebt.
5. Vervolgens giet je dit mengsel langzaam bij de hete melk terwijl je goed blijft roeren.
6. Na 5 minuten dikt de crème in en haal je deze van het vuur.
7. Laat het afkoelen met een plasticfolie erop, anders ontstaat er een vel op de gele room.
8. Was 400 gram van de bessen en rits ze met een vork van de steeltjes.
9. Laat deze met 3 eetlepels water 5 minuten stuk koken.
10. Vervolgens duw je alles door een zeef, zodat de pitjes en schillen achterblijven.
11. Laat nu het bessen vocht samen met 100 gram suiker 10 minuten indikken.
12. Laat dit afkoelen.
13. Vet de bakvorm in met boter en verwarm de oven voor op 180 graden.
14. Snijd de deegbal in twee stukken en leg één van deze stukken terug in de koeling.
15. Rol op een bebloemde ondergrond met een bebloemde deegroller een dunne lap van het deeg.
16. Leg het deeg op de bodem van de vorm en prik er met een vork gaatjes in.
17. Smeer de rode bessen jam over de bodem, daarop komt de gele room.
18. Rol de tweede bal uit tot een plat deeg en maak reepjes die je over de vulling legt.
19. Smeer een geklutst eitje over het deeg.
20. Zet de taart in de oven voor 40 minuten
21. Leg er na 20 minuten trosjes bessen op, niet eerder anders kunnen ze verbranden.
22. Laat de taart eerst afkoelen voordat je deze aansnijdt.

Mini quiche met rode bessen

6 personen

| 15 minuten

| Makkelijk

Ingrediënten:

- 6 vellen hartig taartdeeg (diepvries)
- 50 gr rode bessen
- ½ gele paprika
- 75 gr spinazie
- 6 eieren
- Peper en zout
- Olie

Keukenhulpjes:

- Oven
- Muffin vorm (siliconen)
- Koekenpan

Bereiding:

1. Verwarm de oven op 200 graden en gebruik boven- en onderwarmte.
2. Laat de plakjes hartig taartdeeg ontdooien.
3. Neem een koekenpan en roerbak de spinazie volledig geslonken is. Voeg in een vergiet en laat uitlekken. Breng een beetje op smaak met peper en zout en knijp al het vocht uit de spinazie.
4. Snijd de paprika in kleine blokjes en roerbak de blokjes ongeveer 5 minuten in een beetje olie.
5. Voeg de vellen hartig taartdeeg in de muffin vormpjes. Dit mag een beetje slordig. Prik een aantal gaatjes in de bodem. Voeg eerst spinazie over de bodem van alle mini quiches, dan een aantal blokjes gele paprika en dan een aantal rode bessen. Maak een kuiltje in de ingrediënten en breek 1 ei per quiche in het midden.
6. Bak de mini quiches in de oven in ongeveer 20 minuten gaar.

Let's meet our Ambassador!

Jaimy van Jaimy's Kitchen is onze ambassadeur. Op haar website; www.jaimyskitchen.nl staan de lekkerste recepten die precies passen bij ieder seizoen! Verwacht dus veel rode bessen inspiratie van april tot december!



 @jaimyskitchen.nl

Bekijk de video
voor instructies



Scones met rode bessen

8 pers.

| 45 minuten

| Gemiddeld

Ingrediënten:

- 250 gram bloem
- 1 zakje bakpoeder
- 40 gram zachte (plantaardige) roomboter
- 100 ml (plantaardige) melk
- 50 gram ei
- 40 gram suiker(vervanger)
- 50 gram rode bessen

Homemade clotted cream

- 100 ml slagroom
- 50 gram crème fraîche

Zelf clotted cream maken:

Klop de slagroom lobbig en roer hier de crème fraîche doorheen.



Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 240°C en bekleed de bakplaat met bakpapier.
2. Voeg alle ingrediënten, behalve de rode bessen, toe aan een kom. Kneed alle ingrediënten voor het deeg rustig door elkaar. Kneed niet te lang door, maar zodra je een samenhangend deeg hebt gevormd, is dit voldoende.
3. Strooi een beetje bloem op je aanrecht en leg het deeg erop.
4. Rol het deeg uit tot een plak van ongeveer 2,5 cm dik. Draai het deeg regelmatig, zodat het niet teveel kan krimpen.



Deze heerlijke scones met rode bessen zijn gemaakt door Linda van [@snoepgezond](#)! Haar recepten zijn altijd gezond én suikervrij; hierdoor kun je door blijven snoepen!

5. Laat het deeg op het aanrecht ongeveer 10 minuten rusten.
6. Steek met een ronde uitsteker plakjes uit het deeg en leg ze op de bakplaat. Als je het deeg op nieuw uitrolt, moet je het eerst weer even 10 minuten laten rusten, voordat je er nieuwe cirkels uit kunt steken. Een tip: leg je de uitgestoken cirkels tegen elkaar aan op de bakplaat. Op die manier komen de scones in de oven mooi recht omhoog.
7. Bestrijk de bovenkant van de scones met losgeklopt ei of een beetje melk.
8. Verlaag de oven temperatuur naar 220°C en schuif de bakplaat voor 15 minuten in de oven.
9. Haal na 15 minuten uit de oven en laat de scones op de bakplaat afkoelen.
10. Versier de scones met de clotted cream of sinaasappel curd.



@snoepgezond

Nog meer recepten en informatie vind je op fans.berrybrothers.nl



EMAIL: INFO@BERRYBROTHERS.NL

TEL: +31(0)475 49 62 14

POSTADRES & BEZOEKADRES BERRYBROTHERS BV
NIJKEN 18
6088 NR ROGDEL (NEDERLAND)

FRUITAUTOMAAT BERRYBROTHERS
STRUBBEN 5
6088 NN ROGDEL (NEDERLAND)



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun...



U ook???

Het IBAN-nummer van de Stichting Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by

