

6 smakelijke recepten voor Pasen

fris & kleurrijk



Tip:

Als je geen tulbandvorm hebt, kun je ook een vuurvaste beker of kom in het midden van een gewone springvorm plaatsen.

Krokante Paaskrans



Ingrediënten voor 1 Paaskrans:
2 rollen **Tante Fanny Vers filodeeg** 120 g

300 g wortelen, geraspt
150 g courgette, geraspt
1 ui, fijngehakt
2 teentjes knoflook
100 g walnoten, geroosterd en gehakt
250 ml slagroom
4 eieren
2 el verse aromatische kruiden, bijv. bieslook en/of peterselie, fijngehakt
extra kruiden, eetbare bloemen en geblancheerde miniwortels ter garnering
zout en peper
nootmuskaat
wat olie om te bakken en in te vetten

1. Verwarm de oven voor op 200° C boven-/onderwarmte en verwerk het deeg direct uit de koelkast.
2. Fruit ui en knoflook in olie. Voeg wortel en courgette toe en bak 5 minuten. Breng op smaak met peper en zout en laat tot gebruik uitlekken in een zeef.
3. Vet een tulbandvorm (ø ca. 24 cm) in met olie en leg de filo-deegvellen erin. Leg ze op elkaar zodat er geen gaten ontstaan.
4. Meng groenten en walnoten en verdeel over de vorm. Meng room met eieren en kruiden en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Giet het mengsel over de groenten in de vorm. Vouw het uitstekende deeg over het mengsel.
5. Bak de Paaskrans onderin de oven op een rooster in 30 minuten goudbruin. Laat de krans een beetje afkoelen voordat je hem uit de vorm haalt.
6. Garneer met verse kruiden, bloemen en mini worteltjes.

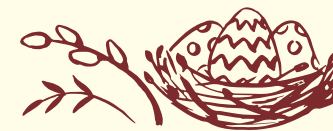
 ca. 30 Min.  200° C  180° C  ca. 25 Min.



Tip:

Als alternatief kun je de Torta Pasqualina bereiden met één van onze verse bladerdegen of met ons verse filodeeg (leg dan verschillende lagen filodeeg op elkaar).

Torta Pasqualina



Spinaziequiche met ricotta

Ingrediënten voor 1 torta Pasqualina

2 rollen **Tante Fanny Vers Quiche- en Taartdeeg** 300 g

300 g verse, jonge bladspinazie of snijbiet

250 g ricotta

150 g geraspte Parmezaanse kaas

1 teentje knoflook, geperst

7 eieren

30 g paneermeel

zout, peper, nootmuskaat
wat olie om in te vetten
gedroogde peulvruchten,
om blind te bakken

1. Verwarm de oven voor op 200°C boven-/onderwarmte en bereid het deeg volgens de aanwijzingen op de verpakking. Vet een springvorm (Ø ca. 24 cm) dun in met olie.
2. Rol het eerste deeg uit en plaats het in de vorm. Zorg voor een 4 cm hoge rand en vouw het uitstekende deeg naar binnen. Prik het deeg meerdere keren in met een vork, bedek met een vel bakpapier en dek af met gedroogde peulvruchten. Bak 20-25 minuten voor op een rooster onderin de oven. Laat iets afkoelen en verwijder de gedroogde peulvruchten en het bakpapier. Let op: de gedroogde peulvruchten kun je niet meer gebruiken voor consumptie, maar je kunt ze wel hergebruiken voor het blindbakken van bodems.
3. Blancheer de spinazie kort in kokend water en blus in ijswater. Druk het water er in een vergiet goed uit met je handen.
4. Meng de spinazie, ricotta, Parmezaanse kaas, knoflook, 2 eieren en paneermeel goed in een kom en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Voeg toe aan het voorgebakken deeg. Druk met een lepel 4 kuiltjes in de massa en breek de eieren erin. Dek af met het tweede deeg. Snijd het overhangende deeg af en steek hier met een uitsteker vormpjes uit.
5. Klop het resterende ei los en bestrijk het deegoppervlak ermee. Garneer met deegresten in leuke vormpjes en bestrijk ook die met losgeklopt ei.
6. Bak de Torta Pasqualina in ongeveer 40 minuten goudbruin. Laat na het bakken 15 minuten afkoelen en haal dan uit de vorm.



ca. 60 Min.



200° C



180° C



ca. 25 Min.



Tip:

Je kunt dit recept ook
maken met vers
bladerdeeg!

Paas beenham in pizzakorst

met eiersalade



Ingrediënten voor 1 Paas beenham in pizzakorst:

1 rol **Tante Fanny pizzadeeg** 400 g

1 kg gerookte beenham
2 uien, in vieren gesneden
2 laurierblaadjes
5 van elk: peper- en pimentkorrels

Eiersalade:

200 g zure room
3 hardgekookte eieren, fijngesneden
1 kleine appel, geraspt
3 el mierikswortel
1 el appelciderazijn
1 el plantaardige olie

zout en peper
suiker

 ca. 20-25 Min.  200° C  180° C  ca. 15 Min.
+ 1 uur
kook / rusttijd

1. Doe de beenham in een passende pan en vul aan met water tot deze net onder staat. Voeg uien, kruiden en 1 theelepel zout toe, breng aan de kook en houd 45 minuten tegen de kook aan. Haal de ham uit de pan en laat 15 minuten rusten. Ga dan verder met het recept.
2. Verwarm de oven voor op 200° C boven-/onderwarmte en gebruik het deeg direct uit de koelkast.
3. Rol het deeg uit met het opgerolde bakpapier en vouw het in de lengte dubbel. Leg het vlees in het midden en bedek met het pizzadeeg. Knijp de randen goed dicht en leg het met de naad naar beneden.
4. Snijd desgewenst een patroon in het deeg met een scherp mes. Bak de Paas beenham onderin de oven in 20-25 minuten goudbruin.
5. Meng voor de eiersalade alle ingrediënten en breng op smaak met zout, peper en suiker.
6. Serveer de Paas beenham met de eiersalade.



Tip:

Serveer met een salade
en een lekkere saus!



Ei in bladerdeeg

Ingrediënten voor 6 stuks:

1 rol **Tante Fanny Vers Bladerdeeg** 270 g

6 eieren, hardgekookt en geschild
3 sneetjes oud wit brood, verkruimeld
2 el peterselie, fijngehakt
2 el oregano, fijngehakt
2 el bieslook, fijngehakt
2 el citroensap
2 el olijfolie
1 ei, losgeklopt, om te bestrijken

Zout en peper, gemalen
6 houten satéprikkers, geweekt in water



ca. 20 Min.



200° C



180° C

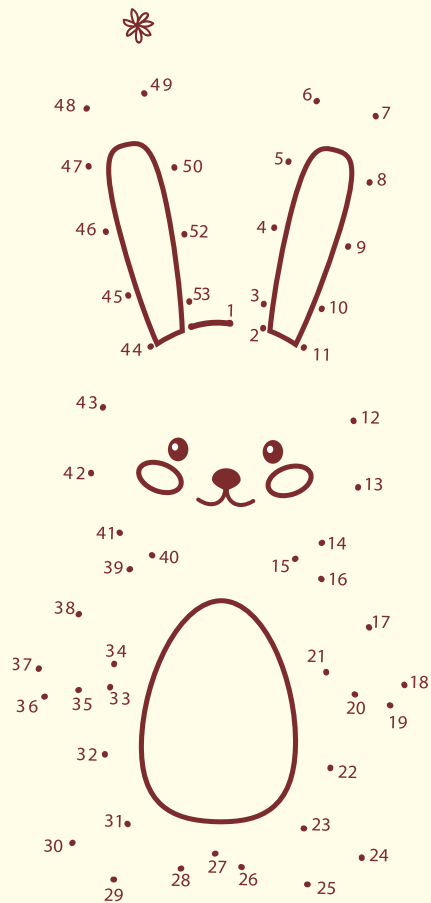
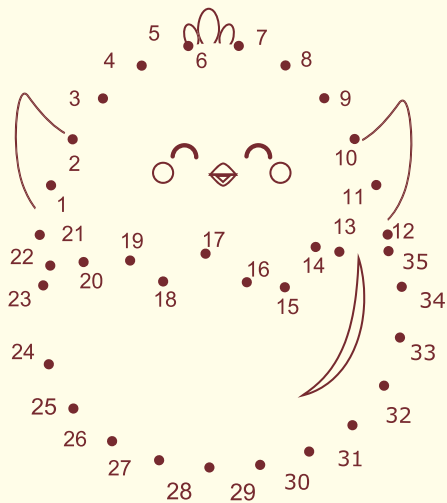


ca. 20 Min.

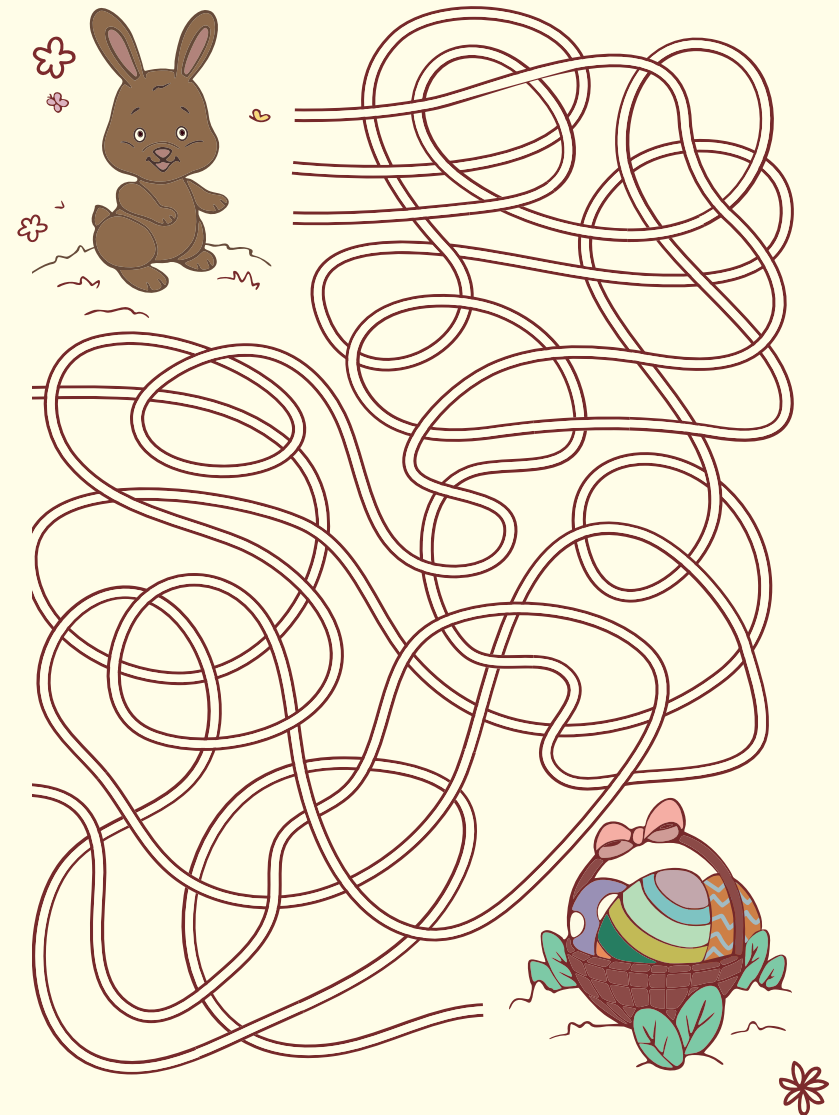
1. Verwarm de oven voor op 200°C boven-/onderwarmte en bereid het deeg volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Rol het deeg met het bakpapier direct uit op de bakplaat en snijd het in 6 gelijke vierkanten.
3. Meng broodkruimels met de kruiden, olijfolie, 2 el citroensap en een beetje zout en peper. Voeg 1 eetlepel van het mengsel toe aan het bladerdeeg en leg het ei erop.
4. Vouw de tegenovergestelde uiteinden van het bladerdeeg naar elkaar toe en bevestig met een satéprikker. Bestrijk bladerdeeg met ei.
5. Bak de eieren in bladerdeeg in ongeveer 20 minuten in het midden van de oven tot ze goudbruin zijn.



Puzzelplezier!



Van punt tot punt:
verbind de cijfers.



Help de Paashaas
zijn paasmand
te vinden!

Tip:

vervang de chocopasta
door speculoospasta!

Paashaasjes van bladerdeeg

met pasta

Ingrediënten:

1 rol Tante Fanny Bladerdeeg 270 g

170 g chocopasta

1/2 tl kaneel

2 el melk, om te bestrijken

15 Min. 220° C 200° C ca. 15 Min.

1. Oven op 220° C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg 10 min. voor gebruik uit de koelkast halen.
2. Pasta en kaneel mengen.
3. Bladerdeeg met het meegerolde bakpapier uitrollen en de vulling over het bladerdeeg smeren.
4. Deeg vanuit het midden over de vulling samenklappen (als een boek). Snij het deeg met een pizzasnijder of mes in 8 gelijke stroken. Iedere deegstrook twisten/ draaien en tot een u vormen. De 2 losse deegeinden in elkaar draaien zodat er een haasvorm ontstaat.
5. De haasjes op een met bakpapier belegde bakplaat leggen en bestrijken met de melk.
6. De haasjes in het midden van de oven in ca. 15 min. goudbruin bakken.





Kleur de vrolijke
paashazen in!





<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



..U ook???

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

Compressed by

