



Ruud 's Kookboek

Brunchrecepten | v9.4

Inhoudsopgave.

Aardbeientrifle met witte chocoladeroom.....	4
Advocaat koffie punch.....	5
Airmijter (airfryer).....	6
Amerikaanse pannenkoeken met fruitsalade.....	7
Appel plaatartaart met crème fraîche en frambozen.....	8
Asperge-truffelsalade met beenham en ei.....	9
Bagels met mangosalade, boerenham en ei.....	10
Bananenbroodmuffins met blauwe bessen.....	11
Bananenscones met hagelslag.....	12
Boekweitpannenkoeken met Griekse yoghurt en rood fruit.....	13
Boerenskaas sandwich.....	14
Bosui pannenkoekjes met roomkaas en zalm.....	15
Broodje pittige kip met chilimayonaise en La Trappe Blond.....	16
Broodje rosbief met tuinerwten spread.....	17
Bruine bol met avocado, zalm en een eitje.....	18
Carpaccio van rookvlees met champignons.....	19
Cheddar croissants.....	20
Christmas club sandwich.....	21
Ciabatta met noten en rozijnen.....	22
Cinnamon rolls.....	23
Citrussalade met room-yoghurt.....	24
Clubsandwich fricandeau met tonijnmayonaise.....	25
Croissantjes met truffelroerei.....	26
Croissants met wilde zalm en asperges.....	27
Croque monsieur met bosui.....	28
Crostini met mozzarella, tuinbonen en parmaham.....	30
Crostini met rosbief en zoetzure radijsjes.....	31
Duitse worstsalade (wurstsalat).....	32
Ei in bladerdeeg met verse kruiden.....	33
Ei met spiesjes.....	34
Ei met vinaigrette.....	35
Ei met zalm.....	36
Ei-taartje met groene kruiden.....	37
Gebakken sliptong.....	38
Gevulde champignons met room- en Parmezaanse kaas (airfryer).....	39
Gezonde wentelteefjes met gebakken appel.....	40
Griekse gebakken feta met olijven en pepers.....	41
Hartige croissants.....	42
High tea sandwiches zalm-komkommer.....	43
Kaiserbroodjes gevuld met ei en ham.....	44
Kaiserschmarrn.....	45
Kaiserschmarrn met karamel-rumsaus.....	46
Kaneel-croissantbroodjes met verdwenen marshmallows (airfryer).....	47
Kaneelbroodjes (airfryer).....	48
Kerstboom jamrolletjes.....	49
Kipgehaktbrood.....	50
Krentenbrood I.....	51
Krentenbroodsandwiches met Grand Marnier-boter.....	52
Krentenwegge uit Twente.....	53
Krokante croissant-wafel (croiffle).....	54
Kruidige lentesalade met gerookte kip.....	55
Lekkere pizzabroodjes.....	56
Luxe avocado toast met tuinerwten-pesto, dille, zalm en een eitje.....	57
Luxe eitje met gerookte zalm.....	58
Luxe Paascroissants.....	59
Luxe stol met aardbeien, muesli, hangop en honing.....	60
Meergranenbroodsandwiches met gerookte kip en eiersalade.....	61
Muesli kwarkbollen.....	62
Notenstol met rookvlees en geitenkaas.....	63
Oeufs 'en cocottes'.....	64
Omelet met spinazie en kerstomaat.....	65
Paasbrood II.....	66

Paasbrood met noten.....	68
Paasbroodjes met tuttifrutti.	69
Palingsandwich.....	70
Panini Italiaanse bresaola, gegrilde courgette en Crèmeux de Normandie.	71
Parisiëne met aspergeham, basilicummayo en komkommerreepjes.	72
Perenscones met kaneelroom.....	73
Pulled pork uit de slowcooker.....	74
Salade met gerookte kipfilet en aardbeien I.	75
Scones met clotted cream en jam.	76
Scones met cranberry-sinaasappel-jam.	77
Scones met jam en room.	78
'Snel klaar' volkorenbrood.....	79
Snel ragoutbroodje.	80
Speculaas-cruffins.	81
Stokbrood met gehakt en katenspek.	82
Suikerbroodwentelteefjes met frisse mangosalsa.	83
Tosti van volkoren notenstol met Serranoham, truffel-mayo en oude kaas.	84
Triangel met beenham, uien, paprika en spekjes (airfryer).	85
Uiensoep met whisky.....	86
Valentijnsharten.	87
Verse kaas met tuinkruiden op zelfgebakken brood.	88
Volkorenbroodjes met paassalade.	89
Wentelteefjes met gekaramelliseerde appel.....	90
Wentelteefjes van suikerbrood met rode vruchtensaus.	91
Worstenbroodjes met paddenstoelengehakt.....	92
Wortel van bladerdeeg met eiersalade.	93
Wortelhummus.	94
Worteltjestaart - carrotcake.....	95
Wrap met avocado, kip en limoenmayonaise.	96
Zacht gegaard kwarteleitje in knapperig bladerdeeg.....	97
Zalmfilet met sinaasappel en venkel.....	98
Zeevruchtentaart.	99
Gebruikte afkortingen.....	100

Aardbeientrifle met witte chocoladeroom.



Menugang: Brunch-,
lunch-, nagerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ***
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.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 30 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 560
Eiwit: 8 g
Koolhydraten: 53 g
w/v suikers: - g
Natrium: 205 mg
Vet: 33 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 19 g
Vezels: 2 g
Groente: - 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: ***
Bron: KoffieBean.nl

Ingrediënten

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

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

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.

Airsmijter (airfryer).



Menugang: Brunch-,
ontbijt-, lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Anja van Veghel

Ingrediënten

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

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - 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: Brunch-
gerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ****
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.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - 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.

Appel plaattaart met crème fraîche en frambozen.



Menugang: Brunch-
gerecht, gebak, high tea
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ***
Bron: Lidl

Ingrediënten

4 appels
6 vl bladerdeeg
1 citroen, geraspt en
uitgeperst
200 g crème fraîche
1 ei, losgeklopt
125 g frambozen
2 el siroop, agave-
1 el suiker

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Bekleed een bakplaat met bakpapier.
Leg de vellen bladerdeeg dakpansgewijs op de
bakplaat zodat ze elkaar net overlappen.
Klap de randen 1 cm terug en druk met een
vork aan.
Meng de crème fraîche en agavesiroop met de
citroenrasp.
Smeer het mengsel vervolgens uit over het
bladerdeeg.
Snijd de appels met schil in parten, verwijder
het klokhuis en snijd de appel in plakjes.
Besprenkel de plakjes appel met citroensap en
verdeel over het bladerdeeg.
Bestrooi de appels vervolgens met suiker.
Bestrijk de randen van de plaattaart met
losgeklopt ei en bak de taart 30 min. in de
voorverwarmde oven.
Decoreer de warme plaattaart met verse
frambozen.
Verdeel de taart in stukken en serveer ze aan
uw gasten.

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: 30 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Asperge-truffelsalade met beenham en ei.



Menugang: Brunch-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
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.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 216
Eiwit: 13 g
Koolhydraten: 4 g
w/v suikers: 2 g
Natrium: - mg
Vet: 16 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 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.
Schep 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: Brunch-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
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
citraenschil, 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 bagelheft.

Bereidingstijd: - min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Bananenbroodmuffins met blauwe bessen.



Menugang: Brunch-,
lunchgerechten
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Food & Friends,
Jumbo, Leuke recepten

Ingrediënten:

1 tl bakpoeder
2 bananen
150 g bessen, blauwe
3 eieren
125 g havermout
1 el honing
1 tl kaneel
2 el olie, zonnebloem-
150 g yoghurt, Griekse,
10% vet

1 keukenmachine met
garde
12 muffinpapiertjes
1 muffinvorm met 12
holtes

Bereiding.

Verwarm de oven voor tot 200°C.

Doe de bananen, de eieren, de kaneel en het bakpoeder in de keukenmachine en klop het luchtig en dik.

Spatel er de havermout, de honing en de olie door.

Zet de papieren vormpjes in de muffinvorm en verdeel er het beslag over.

Verdeel 100 g van de blauwe bessen over het beslag.

Laat de muffins in ca. 20 min. gaar worden in de oven.

Laat ze afkoelen en garneer ze met de yoghurt en de rest van de bessen.

Bereidingstijd: 30 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 117

Eiwit: 4 g

Koolhydraten: 13 g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: 5 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Bananenscones met hagelslag.



Menugang: Brunch-
gerecht
Keuken: -
Stuks: 8
Sterren: ***
Bron: AllerHande 2022-
3

Ingrediënten

1 el bakpoeder
2 bananen, rijpe
400 g bloem, tarwe-
100 g boter, room-,
ongezouten
170 g chocoladehagel,
extra puur
1 ei
65 g frambozen, verse
100 ml melk, karne-
75 g room, slag-, in
spuitbus
50 g suiker, poeder-
1 tl vanille-extract
½ tl zout

- bakpapier
- deegroller

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 220°C.

Zeef de bloem boven een kom en voeg de bakpoeder, de poedersuiker en het zout toe. Snijd de boter in blokjes, voeg die toe en wrijf met je vingertoppen door het mengsel tot er grove deegkorrels ontstaan.

Prak de helft van de bananen fijn en snijd de rest in stukjes.

Klop het ei los met de geprakte banaan, het vanille-extract en de karnemelk en voeg dit toe. Kneed het geheel kort tot een samenhangend deeg.

Meng 150 g hagelslag door het deeg.

Bestuif het aanrecht met wat bloem.

Rol het deeg met de deegroller uit tot een cirkel van Ø 20 cm en ca. 1 cm dik.

Leg het deeg op een met bakpapier beklede bakplaat, bestrijk het met wat karnemelk en snijd het in 8 gelijke punten.

Haal de punten los van elkaar.

Bak ze in de oven in ca. 15 min. goudbruin en gaar.

Laat de scones ca. 10 min. afkoelen.

Serveer de scones met de slagroom, de frambozen, de stukjes banaan en de rest van de hagelslag.

Bereidingstijd: 20 min.

Grill-/oventijd: 15 min.

Wachttijd: 10 min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 460

Eiwit: 9 g

Koolhydraten: 64 g

w/v suikers: 25 g

Natrium: 200 mg

Vet: 18 g

w/v onverzadigd vet: - g

w/v verzadigd vet: 12 g

Vezels: 3 g

Zout: - g

Boekweitpannenkoeken met Griekse yoghurt en rood fruit.



Menugang: Brunch-,
ontbijtgerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
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.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 1871
Energie kcal: 447
Eiwit: 20 g
Koolhydraten: 58 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 13 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 1 g
Vezels: 9 g
Groente: - g
Zout: - g

Boerenkaassandwich met eiersalade.



Menugang: Brunch-,
lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
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

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 553
Eiwit: 30 g
Koolhydraten: 51 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 25 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

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.

Bosui pannenkoekjes met roomkaas en zalm.



Menugang: Brunch-,
lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Boodschappen.nl,
DekaMarkt

Ingrediënten

½ tl bakpoeder
125 g bloem
1 citroen
1 ei
100 g kaas, room-,
naturel (vers)
150 ml melk
3 el olie, zonnebloem-
- peper, versgemalen
3 uitjes, bos-
100 g zalm, gerookte
- zout

Bereiding.

Klop een glad beslag van de bloem, het bakpoeder, het ei en de melk. Snijd de bosuitjes in ringetjes.

Schep 2/3 van de bosui door het beslag.

Breng het beslag op smaak met zout.

Verhit in een koekenpan 1 el olie.

Schep kleine bergjes beslag in de pan.

Bak de pannenkoekjes in 2 min. per kant goudgeel en gaar.

Bak zo met de rest van de olie en het beslag meer pannenkoekjes.

Leg de pannenkoekjes op een schaal.

Bestrijk ze met de roomkaas en beleg met de zalm.

Breng ze op smaak met versgemalen peper.

Bestrooi ze met de rest van de bosui.

Snijd de citroen in partjes en serveer die bij de pannenkoekjes.

Tips:

- Bak nog kleinere pannenkoekjes en serveer ze als borrelhapje.
- Vervang roomkaas door romige, zachte zuivelspread voor een lichtere, frissere smaak.

Bereidingstijd: 25 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 245

Eiwit: 14 g

Koolhydraten: 30 g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: 19 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: 6 g

Vezels: 2 g

Groente: 25 g

Zout: 0,9 g

Broodje pittige kip met chilimayonaise en La Trappe Blond.



Menugang: Brunch-,
lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
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.

Grill-/oventijd: 6-8 min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 900

Eiwit: 45 g

Groente: 134 g

Koolhydraten: 58 g

w/v suikers: 21 g

Natrium: - mg

Vet: 52 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: 11 g

Vezels: 10 g

Groente: - g

Zout: 1,8 g

Broodje rosbiëf met tuinerwtenspread.



Menugang: Brunch-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: DekaMarkt

Ingrediënten

4 broodjes, Kaiser-,
volkoren
1 tn knoflook
1 limoen
5 g munt
4 el olie, olijf-, extra
vierge
1 tl paprikapoeder,
gerookt
- peper, versgemalen
8 pl rosbiëf
200 g tuinerwten,
diepvries, ontdooid
2 uien, bos-
- zout, (zee-)

Bereiding.

Rasp de groene schil van de limoen en pers de vrucht uit.
Snijd de bosuien in dunne ringetjes.
Kook de tuinerwten 2 min. in kokend water.
Giet ze af en spoel ze af onder koud stromend water.
Pureer het limoensap en de limoenrasp met 2/3 van de tuinerwten, de knoflook, het gerookt paprikapoeder, de 1/2 van de munt en de olijfolie tot een grove spread.
Voeg evt. 1 extra el olijfolie toe als je spread te droog vindt.
Schep de bosui en de rest van de tuinerwten erdoor.
Breng de spread op smaak met peper en zout.
Halveer de Kaiserbroodjes overlans en beleg ze met de erwtenspread, de rosbiëf en de rest van de munt.
Lekker met extra versgemalen peper.

Bereidingstijd: 15 min.
Wachttijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 900
Eiwit: 15 g
Groente: - g
Koolhydraten: 34 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 13 g
w/v verzadigd: 2 g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bruine bol met avocado, zalm en een eitje.



Menugang: Brunch-
gerecht
Keuken: -
Aantal: 1
Sterren: ***
Bron: GezondheidsNet.nl

Ingrediënten

½ avocado
1 bolletje, volkoren
1 ei
- olie
- peper, zwarte
- tuinkers
1 pl zalm, gerookte
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Snijd de bol in tweeën en besmeer hem met wat olie.
Leg beide helften op het rooster van de oven.
Bak ze in 5 min. knapperig.
Bak het ei in een klein beetje olie.
Snijd de avocado ondertussen open en ontpit deze.
Lepel het vruchtvlees eruit en prak deze tot een gladde puree.
Voeg hier een beetje citroensap aan toe en breng het op smaak met peper en zout.
Haal de broodjes uit de oven en besmeer beide helften met de avocadoprut.
Leg hier bij de onderste helft de zalm bovenop.
Leg het gebakken ei bovenop de zalm en strooi er wat tuinkers overheen.
Bestrooi het naar smaak met peper.
Leg de tweede helft er bovenop.

Tip:

Vervang de tuinkers eens met alfalfa.

Carpaccio van rookvlees met champignons.



Menugang: Brunch-,
lunch-, voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Ruud 's Kook-
schrift

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-

Bereiding.

Snijd de bosuitjes (ook het groen) in smalle ringetjes.
Maak de champignons schoon.
Snijd 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.

19

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Cheddar croissants.



Menugang: Hapje
Keuken: -
Stuks: 24
Sterren: **
Bron: Ruud 's Kook-
schrift

Ingrediënten

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

Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - 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.

Christmas club sandwich.



Menugang: Brunch-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: DekaMarkt

Ingrediënten

200 g brie
6 sn casino
5 el cranberrycompote
3 el dressing,
honingmosterd-
1 zk groentechips
100 g kalkoenfilet,
ovengebakken
2 el olie, olijf-
75 g rucola
1 winterpeen

8 tapasprickers

Bereiding.

Verwarm een grillpan op het vuur.
Bestrijk de sneetjes brood met de olijfolie.
Grill ze 2 min. per kant, tot ze mooie streepjes hebben en krokant zijn.
Schil de winterpeen en schaf er dunne plakjes van.
Snijd de brie in plakken.
Besmeer 2 sneetjes met de helft van de honingmosterd-dressing.
Verdeel hierover de plakjes wortel en vervolgens de kalkoenfilet.
Verdeel de helft van de rucola erover.
Besmeer nog twee sneetjes met de rest van de dressing.
Leg deze met de besmeerde kant op de rucola; besmeer de bovenkanten met de helft van de cranberry compote.
Verdeel de plakjes brie over de compote en verdeel de rest van de rucola erover.
Besmeer de laatste 2 sneetjes brood met de rest van de compote.
Leg deze met de compote naar onderen boven op de rucola.
Steek in elke sandwich 4 tapasprickers en snijd ze kruislings door.
Serveer de sandwiches met de groentechips.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 2567
Energie kcal: 614
Eiwit: 23 g
Koolhydraten: 66 g
w/v suikers: 31 g
Natrium: - mg
Vet: 28 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 12 g
Vezels: 5 g
Groente: - g
Zout: 3 g

Ciabatta met noten en rozijnen.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: -

Ingrediënten

1 ciabattabrood,
Italiaans, voorgebakken
2 el honing
5 el mascarpone
50 g noten, gehakte
2 el rozijnen, gewelde

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding:

Bak het brood volgens de gebruiksaanwijzing af en snijd het open.
Roer de mascarpone met de noten, de honing en de rozijnen los
Besmeer het brood hiermee en snijd dit in stukken.

Tip:

Ook lekker bij de barbecue, de zomerse brunch of lunch met Italiaanse wijn.

Cinnamon rolls.



Menugang: Brunch-
gerecht, gebak
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ***
Bron: Christmaholic.nl

Ingrediënten

100 g bloem
35 g boter
2½ g gist, gedroogde
½ tl kaneel
45 ml melk
10 g suiker
45 g suiker, basterd-,
bruine
15 ml water
1 snf zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C boven/onder verwarming en haal de bakplaat uit de oven. Leg een vel vetvrij bakpapier op de bakplaat en leg deze aan de kant.

Smelt de boter in een steelpan op een laag vuur. Laat de boter volledig uitbruisen en heel licht bruin worden.

De boter noem je nu: *beurre noisette*.

Verwarm de melk in een ander pannetje op een laag vuur tot het lauwwarm is en voeg 3 el *beurre noisette* toe samen met de gist; meng dit goed door elkaar.

Meng de bloem, 10 g suiker, 1 snf zout, het water en het melkmengsel door elkaar tot een mooi deeg (het deeg moet mooi soepel zijn, dus niet droog en niet plakkerig).

Meng ondertussen in een klein bakje de kaneel en de bruine basterdsuiker door elkaar.

Bestuif je werkblad met wat bloem en leg je deeg hierop.

Rol met de deegroller het deeg uit tot een mooie rechthoekige lap (ca. 20x30 cm).

Besprenkel de lap deeg met de overige boter en duw dit een beetje uit met een lepel zodat het overal ligt.

Strooi de kaneelbasterdsuiker over het deeg uit en druk dit ook aan met de lepel.

Rol de deeglap op en snijd er 6 gelijke stukjes van.

Leg deze op het bakpapier op het bakblik zodat je de basterdsuiker ziet (dus op de platte kant neerleggen).

Bak de broodjes 15-25 min. tot ze mooi gaar zijn.

Bereidingstijd: - min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Citrussalade met room-yoghurt.



Menugang: Brunch-,
nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

100 g Crunchy Muesli 4
Noten
2 grapefruits
1 limoen
250 ml room, slag-
2 sinaasappels
30 g suiker, poeder-
300 g yoghurt, Griekse

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 512
Eiwit: 8 g
Koolhydraten: 38 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 35 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd met een scherp mes de schil van de sinaasappels en de grapefruits tot op het vruchtvlees.

Snijd dan de partjes tussen de vliesjes uit.

Boen de limoen schoon onder stromend water en rasp de schil.

Voeg de rasp samen met 15 g poedersuiker toe aan de partjes.

Klop de slagroom met de rest van de poedersuiker stijf en spatel hier de yoghurt door.

Schep de roomyoghurt in 4 schaaltes.

Verdeel het citrusfruit erover en garneer het met de crunchy muesli.

Clubsandwich fricandea met tonijnmayonaise.



Menugang: Brunch-,
lunch-, picknickgerecht
Keuken: Nederlandse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Lidl

Ingrediënten

12 sn brood
1 citroen, geraspt en
uitgeperst
150 g fricandea
50 g kaaskrullen,
Parmezaanse
30 g kappertjes
5 el mayonaise,
yoghurt-
- peper
5 g peterselie
1 krp sla
1 tomaat, in plakken
100 g tonijn, uit blik
1 ui, rode, in ringen
- zout

Bereiding.

Pureer de tonijn samen met de yoghurtmayonaise, kappertjes, peterselie, citroenrasp en het -sap tot een frisse tonijnmayonaise.
Breng de mayo op smaak met peper en zout.
Maak de blaadjes sla los van de krop en spoel ze schoon in een vergiet.
Besmeer de geroosterde boterhammen met de tonijnmayonaise.
Verdeel de fricandea over 4 boterhammen.
Dek deze boterhammen af met sla, rode ui en een nieuwe laag boterhammen.
Maak vervolgens een derde laag met plakken tomaat, Parmezaanse kaas en de laatste 4 boterhammen.
Zet stapeltjes van 3 clubsandwiches vast met satéprikkers.
Halveer ze met een scherp mes en neem ze mee naar uw picknick of lunch.

Tip:

Serveer de club sandwich traditioneel met een handje chips.
Parmezaanse kaaskrullen zijn o.a. te koop bij Lidl.

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Croissantjes met truffelroerei.



Menugang: Brunch-,
ontbijtgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Boodschappen.nl,
Coöp.nl

Ingrediënten

1 el boter
50 g crème fraîche
4 croissants, open-
gesneden
6 eieren
- peper, versgemalen
1 el peterselie, fijn-
gehakt
1 el tapenade, (truffel-)
- zout

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 370
Eiwit: 15 g
Koolhydraten: 19 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 26 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 14 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0,8 g

Bereiding.

Klop de eieren met de crème fraîche en (truffel)tapenade los met een vork. Verhit de boter in een koekenpan en schenk het eimengsel erin. Zet de warmtebron laag en roer totdat het ei net niet helemaal gestold is. Breng het ei op smaak met zout en versgemalen peper. Bestrooi het ei met de peterselie en schep het roerei op de croissantjes.

Croissants met wilde zalm en asperges.



Menugang: Brunch-
gerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ***
Bron: Aldi

Ingrediënten

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

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

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.

Croque monsieur met bosui.



Menugang: Brunch-,
lunch-, ontbijtgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
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 verdampt.
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.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g**

Crostini met mozzarella, tuinbonen en parmaham.



Menugang: Hapje,
brunch-, lunch-, voor-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Boodschappen.nl

Ingrediënten

250 g bonen, tuin,
geblancheerd
(diepvries)
1 brood, stok-, in
plakken
½ citroen, rasp en sap
van
½ tn knoflook,
fijnggehakt
1 bl mozzarella, grote,
in stukken
1 hv munt
4 el olie, olijf-
75 g parmaham
- peper
- zout
- zout, zee-, grof

Bereiding.

Verwarm de ovengrill voor.
Bestrijk het stokbrood met de olijfolie en
rooster aan beide kanten knapperig onder de
grill.
Maal intussen de tuinbonen met de knoflook,
munt, citroenrasp en -sap grof in een
keukenmachine.
Breng op smaak met zout en peper.
Verdeel de tuinbonenpuree over het stokbrood,
leg er plakken parmaham op en verdeel de
mozzarella erover.
Besprenkel ze met wat extra olijfolie, grof
(zee)zout en peper.

30

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 480
Eiwit: 23 g
Koolhydraten: 48 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 20 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 6 g
Vezels: 7g
Groente: - g
Zout: 2,1 g

Crostini met rosbief en zoetzure radijsjes.



Menugang: Brunch-
gerecht, hapje
Keuken: -
Stuks: 8
Sterren: ***
Bron: Deen

Ingrediënten

4 el azijn, wijn-, witte
1 brood, stok-, in
schuine plakken van 1
cm
1 tn knoflook,
gehalveerd
4 el olie, olijf-
- peper
1 hv peterselie, platte,
fijngehakt
½ bs radijsjes, in dunne
plakjes
200 g rosbief
(vleeswaren)
1 el suiker
- zout

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: 7 min.
Wachttijd: 60 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 180
Eiwit: 10 g
Koolhydraten: 19 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 6 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 1 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0,4 g

Vorbereiding.

Roer de suiker door de azijn tot de suiker helemaal is opgelost.
Voeg de radijsjes toe, schep goed om en laat afgedekt minimaal 1 uur marineren in de koelkast.

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Bestrijk de plakken stokbrood rondom met olijfolie en wrijf de knoflook er stevig over.
Rooster het brood in de oven in ca. 7 min. knapperig.
Beleg de crostini met de rosbief.
Snijd wat zoetzure radijsjes in plakjes.
Leg wat van de zoetzure radijsjes op de rosbief.
Bestrooi ze met zout, peper en de peterselie.

Duitse worstsalade (wurstsalat).



Menugang: bij-, brunch-, lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo, Smulweb

Ingrediënten:

3 augurken, zoetzure
2 el azijn, wijn-, witte
250 g ham, schouder-, in plakken
¼ paprika, rode
1 snf peper, zwarte, versgemalen
1 el peterselie, verse
1 atl suiker, kristal
1 ui

Bereiding.

Snijd de ham (of worst) in smalle reepjes.
Pel de ui en snipper deze.
Snijd de augurkjes en de paprika in kleine stukjes.
Meng alle ingrediënten goed met elkaar.
Laat het mengsel minstens 1 uur intrekken.

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Ei in bladerdeeg met verse kruiden.



Menugang: Brunch-,
ontbijtgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: TanteFanny.nl

Ingrediënten:

2 el bieslook, fijngehakt
4 sn brood, wit, oud,
verkrumeld
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 broodkrumels 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.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Ei met spiesjes.



**Menugang: Brunch-
gerecht**
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
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.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Ei met vinaigrette.



**Menugang: Brunch-,
lunchgerecht**
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Vrouw

Ingrediënten

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

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

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.

Ei met zalm.



**Menugang: Brunch-
gerecht**
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Carta

Ingrediënten

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

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.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Ei-taartje met groene kruiden.



Menugang: Brunch-
gerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ***
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

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

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.

Gebakken sliptong.



Menugang: Brunch-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: SchmidtZeevis.nl

Ingrediënten

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

Bereidingstijd: 10-15
min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Spoel de sliptongetjes goed af onder koud water
Droog ze af met een theedoek of keukenpapier.
Breng de sliptongetjes op smaak met wat zout en peper.
Wentel de sliptong door de bloem.
Bak de sliptong om en om in ongeveer 3 min. mooi goudbruin in ruim boter op een middelhoog vuur.
Leg de sliptong 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: ***
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.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijdt 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 fijngehakke 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: Brunch-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
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.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - 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.

Griekse gebakken feta met olijven en pepers.



Menugang: Brunch-,
lunchgerecht
Keuken: Griekse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Samen aan tafel

Ingrediënten

1 citroen
1 pl kaas, feta-
2 tn knoflook
2 el olie, olijf-
100 g olijven, groene,
grote
2 tk oregano
1 tl peper, chili-
145 g pepers, groene
250 g tomaatjes,
cherry-
1 ui, rode

1 ovenschaal 20 x 15 cm

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Snijd de ui in blokjes.
Snijd de citroen in halve partjes.
Hak de knoflook grof.
Ris de oregano van de takjes en hak die grof.
Knip de tomaat in kleinere takjes en leg ze in de schaal.
Bestrooi het geheel met chilipeper en schenk er de olie over.
Bak de feta 20 min. in de oven.

Tip:

Lekker met een salade of brood.

Bereidingstijd: 40 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 405
Eiwit: 9 g
Koolhydraten: 9 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 38 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Hartige croissants.



Menugang: Brunch-,
lunchgerecht
Keuken: -
Stuks: 6
Sterren: ***
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

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.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

High tea sandwiches zalm-komkommer.



Menugang: Brunch-,
high-tea, lunchrecept
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

8 sn brood, spelt-
2 tk dille
¼ komkommer
50 g spread, zuivel-,
naturel
100 g zalm, gerookte

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 224
Eiwit: 11 g
Koolhydraten: 26 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 3 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd de korsten van het brood en maak van het brood nette rechthoekige sneetjes. Snijd de komkommer in dunne plakjes en hak de dille fijn.
Besmeer de sneetjes brood met de zuivel-spread.
Beleg 4 sneetjes met de zalm en plakjes komkommer.
Bestrooi ze met de dille en versgemalen peper naar smaak.
Dek ze af met de andere 4 sneetjes en snijd elke sandwich in 4 repen.
Serveer de sandwiches op een schaal, etagère of gebaksbordjes.

Tips:

- Snipper een ½ sjalot zeer fijn en meng die door de roomkaas voor extra pit.
- Liever geen vis? Vervang de zalm dan door plakjes gekookt ei of reepjes omelet.
- Bewaar de korsten van het brood. Snijd ze in blokjes en bak ze in een beetje olijfolie in 3-4 min. tot krokante croutons voor in een salade of soep. Bewaar de croutons tot 2 weken in een gesloten trommel.

Kaiserbroodjes gevuld met ei en ham.



Menugang: Brunch-,
lunch-, ontbijtgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: AllerHande

Ingrediënten

12½ g bieslook, verse
4 broodjes, Kaiser-,
afbak-
4 eieren, middelgrote
100 g ham, been-,
gegrilde, flinterdun

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: 25 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 200
Eiwit: 15 g
Koolhydraten: 21 g
w/v suikers: - g
Natrium: 1920 mg
Vet: 6 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 2 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 160°C.
Snijd van de bovenkant van de broodjes een cirkel van ca. 8 cm af.
Hol de broodjes vanbinnen zo veel mogelijk uit.
De kapjes en de inhoud worden niet meer gebruikt.
Bekleed de binnenkant van de broodjes met de ham.
Zet de broodjes op de bakplaat.
Breek in elk broodje een ei.
Zet de broodjes ca. 25 min. onder in de oven.
Het eiwit is nu gestold, het eigeel nog niet.
Knip ondertussen de bieslook fijn.
Bestrooi de broodjes met de bieslook.

Kaiserschmarrn.



Menugang: Brunch-,
lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ****
Bron: Jumbo, Smulweb

Ingrediënten

125 g bloem
50 g boter, room-
4 eieren
3 el jam, frambozen-
125 ml melk
75 g rozijnen
4 el suiker
1 suiker, poeder-

1 mixer

Bereiding.

Splits de eieren.
Klop de eidooiers met de suiker romig.
Zeef er de bloem boven.
Schenk er de melk langzaam bij en klop tot een glad beslag.
Klop in een schone kom met schone gardes de eiwitten stevig.
Spatel het eiwit met de rozijnen luchtig door het beslag.
Smelt in een koekenpan 25 g boter.
Schenk de helft van het beslag in de pan.
Bak de pannenkoek op middelhoog vuur tot het beslag net gestold is.
Keer de pannenkoek en bak ook de onderzijde 1-2 min.
Snijd intussen met 2 spatels de koek in stukjes.
Schep de Kaiserschmarrn op een schaal en bak op dezelfde manier nog zo'n portie.
Bestrooi de Kaiserschmarrn met poedersuiker.
Serveer de Kaiserschmarrn met de frambozenjam.



Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 469
Eiwit: 13 g
Koolhydraten: 65 g
w/v suikers: 43 g
Natrium: - mg
Vet: 17 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 10 g
Vezels: 2 g
Groente: - g
Zout: 0,3 g

Kaiserschmarrn met karamel-rumsaus.



Menugang: Brunch-,
lunch-, nagerecht
Keuken: Oostenrijkse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Hallo Jumbo

Ingrediënten

125 g bloem
50 g boter, room-
4 eieren
125 ml melk
100 ml room, slag-,
houdbare
75 g rozijnen
50 ml rum, salsa bruin
(Schuijvevaer)
200 g suiker
1 suiker, poeder-

- mixer

Bereiding.

Smelt 150 g suiker met 2 el water op een laag vuur in een pan met dikke bodem tot een heldere suikersiroop.

Breng de siroop aan de kook en laat het goudbruin kleuren (roer niet, maar kantel de pan heen en weer!).

Draai het vuur laag en voeg de slagroom toe (pas op, dit kan spatten!).

De suiker (karamel) wordt nu weer hard. Verwarm de saus al roerend tot de karamel weer is gesmolten.

Voeg de rum toe, roer het tot een gladde saus en verwarm de saus nog 1 min.

Neem de karamel-rumsaus van het vuur en laat de saus afkoelen tot kamertemperatuur.

Splits de eieren.

Klop de eidooiers met de laatste 50 g suiker romig.

Zeef er de bloem boven.

Schenk er de melk langzaam bij en klop het tot een glad beslag.

Doe de eiwitten met 1 mp zout in een schone, vetvrije kom en klop ze met een mixer met vetvrije gardes stevig.

Spatel het eiwit met de rozijnen luchtig door het beslag.

Verhit 25 g boter in een koekenpan.

Schenk de helft van het beslag in de pan.

Bak de pannenkoek op een middelhoog vuur tot het beslag net gestold is.

Keer de pannenkoek en bak ook de onderzijde 1-2 min.

Snijdt intussen met 2 spatels de koek in stukjes.

Schep de Kaiserschmarrn op een schaal en bak op dezelfde manier nog zo'n portie.

Bestrooi de Kaiserschmarrn met poedersuiker en serveer ze met de karamel-rumsaus.

Tip:

Voeg ook een scheutje rum toe aan het beslag.

Bereidingstijd: 30
min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 677
Eiwit: 13 g

Koolhydraten: 92 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 25 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Kaneel-croissantbroodjes met verdwenen mashmellows (airfryer).



Menugang: Hapje,
brunchgerecht, tussen-
doortje
Keuken: -
Stuks: 10
Sterren: ***
Bron: Jamilla

Ingrediënten

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

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Trek de rol met croissants open en snijd er ongeveer 10 plakjes van.
Knead 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).



Menugangb: Hapje,
brunch-, ontbijtgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
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.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Kerstboom jamrolletjes.



Menugang: Brunch-,
ontbijtgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Danerolles

Ingrediënten

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

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180^o/200^oC.
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.

Kipgehaktbrood.



Menugang: Brunch-,
lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4-8
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

4 el barbecue sauce
original American style
3 sn brood, tijger-, wit
5 eieren
1 kg gehakt, kip-
80 g kruidenmix voor
gehakt met uitjes
100 ml melk, halfvolle
2 el tapenade, tomaten-

- bakpapier
- cakevorm (25 cm)

Bereiding.

Verwarm de oven voor tot 175°C.
Kook 4 eieren in 8 min. hard.
Laat ze schrikken onder koud stromend water en pel ze.
Snijd de korstjes van het brood en besprenkel het brood met de melk.
Doe het kipgehakt in een kom en meng er het brood, 1 rauw ei, de kruidenmix en tapenade door.
Bekleed de cakevorm met bakpapier en schep het gehakt in de vorm.
Duw de 4 gekookte eieren in het gehakt.
Maak het gehaktbrood dicht boven de eieren.
Bak het gehaktbrood in het midden van de oven in 55-60 min. gaar.
Bestrijk het gehaktbrood na 20 min. met 2 el barbecuesaus en na 40 min. nog een keer.
Haal het gehaktbrood uit de oven, giet het vet af en laat het vervolgens nog minimaal 15 min. rusten voordat je het aansnijdt.



Bereidingstijd: 40 min.
Grill-/oventijd: 60 min.
Wachttijd: 15 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 196
Eiwit: 20 g
Koolhydraten: 10 g
w/v suikers: 4 g
Natrium: - mg
Vet: 8 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 3 g
Vezels: 2 g
Groente: - g
Zout: 1,7 g

Krentenbrood I.



Menugang: Brunch-, lunch-, ontbijtgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Ruud 's Kook-schrift

Ingrediënten

350 g krenten en/of rozijnen
1 pk oliebollenmix (500 g)
(evt. spijs voor de vulling)
300 ml water, handwarm

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - 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 (heteluchtoven: 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: Brunch-
gerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
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.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - 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: ***
Bron: Ruud 's Kook-
schrift

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 voor-
verwarmde oven.

Tip:

Heerlijk met roomboter.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Krokante croissant-wafel (croiffle).



Menugang: Brunch-,
lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

- bakspray
4 croissants, room-
boter-, diepvries
- kaas, geraspte
- kruiden, Provençaalse
- sesamzaad
- suiker, kaneel-

- wafelijzer

Bereiding.

Laat de croissants ontdooien en rol ze eventueel door het sesamzaad, de geraspte kaas of de Provençaalse kruiden. Verwarm het wafelijzer voor en spray het in met bakspray. Leg de croissants op het wafelijzer en sluit het deksel. Bak de croissants gedurende 5 min. tot ze knapperig en gaar zijn. Afhankelijk van je wafelijzer bak je er een of meerdere per keer. De wafels die klaar zijn kun je warm houden in een voorverwarmde oven van 100°C. De croissants zijn nu klaar om af te toppen.

Aftoppen.

Top de croissants af met zoet of hartig beleg. Bijv. met gele room, frambozen en bramen of een gebakken eitje met spek en wat geraspte kaas. Ook banaan met chocopasta of frisse yoghurt met blauwe bes zijn heerlijke opties.

Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Kruidige lentesalade met gerookte kip.



Menugang: Brunch-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: DekaMarkt

Ingrediënten

500 g aardappelen,
kriel-
1 citroen
1 courgette
10 g dille
150 g kipfilet, gerookte,
getrancheerd
6 el olie, olijf-
20 g peterselie
1 bs radijs
80 g sla, blad-, jonge

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 220°C.
Kook de krielaardappelen 10 min. in water met zout.
Giet ze af en verdeel ze over een met bakpapier beklede bakplaat.
Druk de aardappelen plat met een vork en besprenkel ze met 3 el olijfolie.
Breng ze op smaak met versgemalen peper en zout.
Bak ze in 20-25 min. goudbruin en knapperig.
Schaaf intussen de courgette en de radijsjes in dunne plakjes.
Pluk de dille van de takjes
Hak de blaadjes van de peterselie grof.
Rasp de schil van de citroen en pers de vrucht uit.
Klop het sap en de rasp van de citroen met de rest van de olie, versgemalen peper en zout tot een dressing.
Snijd de plakjes kip in reepjes.
Verdeel de sla over een schaal en besprenkel die met de helft van de dressing en kruiden.
Verdeel de courgette, de radijs en de kip erover.
Besprenkel het met de rest van de dressing.
Garneer het met de rest van de kruiden en serveer het met de geplette krielaardappelen.

Tip:

Lekker met mayonaise.

Bereidingstijd: 45 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 326
Eiwit: 13 g
Koolhydraten: 28 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 17 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 3 g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Lekkere pizzabroodjes.



Menugang: Brunch-,
lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

4 broodjes, kaiser-
2 paprika's, rode
4 el pesto, rode
2 bl mozzarella
8 pl salami

Bereidingstijd: 35 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor tot 200°C.
Bekleed een bakplaat met bakpapier.
Snijd de broodjes open.
Leg de broodjes met de snijkant naar boven op de bakplaat.
Besmeer de broodjes met de pesto.
Snijd de paprika in reepjes.
Verdeel de paprikareepjes over de broodjes.
Leg op elke broodhelft 1 plak salami.
Giet de mozzarella af, scheur de bollen in grove stukken en verdeel ze over de broodjes.
Bak de broodjes in de oven in 20 min.
knapperig.

Luxe avocado toast met tuinerwten-pesto, dille, zalm en een eitje.



Menugang: Brunch-,
ontbijtrecept
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Lidl

Ingrediënten

2 avocado's
½ brood, bâtard-, in
sneetjes
1 citroen, geraspt en
uitgeperst
10 g dille
4 eieren
100 g erwten, tuin,
ontdoid
- peper
100 g pesto, verse
100 g zalm, gerookte
- zout

Bereiding.

Kook de eieren 7 min.
Laat ze vervolgens schrikken onder koud
stromend water.
Pel de eieren en snijd ze doormidden.
Snijd het bâtard-brood in sneetjes en rooster
deze in een broodrooster.
Halveer de avocado's en verwijder de pit
voorzichtig met een scherp mes of een lepel.
Lepel vervolgens het vruchtvlees uit de schil.
Snijd het vruchtvlees van 1 avocado in dunne
plakjes en besprenkel deze met de helft van het
citroensap.
Pureer met een staafmixer het vruchtvlees van
de andere avocado samen met de verse pesto,
tuinerwten, citroenrasp, het resterende
citroensap en de verse dille tot een
avocadospread.
Besmeer de sneetjes toast met de
avocadospread en verdeel de gerookte zalm en
een half eitje erover.
Breng op smaak met zout en peper.
Decoreer de toastjes met mooie waaiertjes van
de plakjes avocado.

Tip:

Avocado toast is ook heerlijk met serranoham.



bâtard-brood

Bereidingstijd: 15
min.
Oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g

Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Luxe eitje met gerookte zalm.



Menugang: Brunch-,
lunch-, ontbijtrecept
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
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
glaasjes

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 640
Energie kcal: 155
Eiwit: 10 g
Koolhydraten: 0 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 13 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - 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: **
Bron: Carola's recept-
idee

Ingrediënten

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

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - 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: Brunch-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
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.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - 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: Brunch-gerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
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.
Scheep de eiersnippers erdoorheen.
Maak de salade op smaak met wat zout en ruim vers gemalen zwarte peper.
Snijd de gerookte kipfilet in zo dun mogelijke plakjes.
Snijd 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.
Snijd 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.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Muesli kwarkbollen.



Menugang: Brunch-,
ontbijtgerecht
Keuken: -
Stuks: ca. 10
Sterren: ***
Bron:
UitPaulinesKeuken.nl

Ingrediënten

5 abrikozen, gedroogde
2 tl bakpoeder
200 g bloem, spelt-
2 eieren
2 x 25 g havervlokken
1 tl kaneel
250 g kwark
40 g noten, gemengde
50 g rozijnen
1 snf zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C (hete lucht).
Meng de kwark en de eieren door elkaar.
Voeg de speltbloem, het zout, het bakpoeder en de kaneel toe en meng het nog even kort in je keukenmachine (met een spatel mengen kan ook).
Hak de noten grof, snijd de abrikozen in stukjes en meng dit samen met de rozijnen door het deeg.
Voeg 25 g havervlokken toe en meng het nog even kort door elkaar.
Bekleed een bakplaat met bakpapier.
Verdeel het deeg met een ijsschep of 2 lepels over de bakplaat.
Garneer de bovenkant met de resterende havervlokken.
Bak de kwarkbollen in 18-20 min. goudbruin in de voorverwarmde oven.

Tip:

Serveer de mueslibroodjes met roomboter en kaas.

Notenstol met rookvlees en geitenkaas.



Menugang: Brunch-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: DekaMarkt

Ingrediënten

50 g bessen, blauwe
25 g boter, room-
4 el kaas, geiten-,
smeerbare
1 el pompoenpitten,
geroosterde
100 g rookvlees,
runder-
4 pl stol, noten-, met
amandelspijs, luxe

Bereiding.

Schep met een lepel de spijs uit de plakken notenstol en bestrijk de plakken ermee aan één kant.

Verhit de boter in een koekenpan.

Bak de plakken stol op de bestreken kant ca. 3-5 min. op een laag vuur tot de spijs licht gekarameliseerd is.

Leg de plakken met de gebakken kant naar boven op een schaal en verdeel achtereenvolgens de geitenkaas, het rookvlees en de blauwe bessen erover.

Garneer het geheel met de pompoenpitten.

Tip:

Serveer de rest van de geitenkaas en het rookvlees op een toastje bij de borrel.

Bereidingstijd: 10 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: 1275

Energie kcal: 305

Eiwit: 13 g

Koolhydraten: 34 g

w/v suikers: 17 g

Natrium: - mg

Vet: 12 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: 6 g

Vezels: 3 g

Groente: - g

Zout: 2 g

Oeufs 'en cocottes'.



Menugang: Brunch-,
lunch-, ontbijtgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Carta-Elly,
Cookery Card Club,
Montignac, Smulweb

Ingrediënten

- asperges
60 g boter
8 eieren
- ham
- kaas, Gruyère,
geraspte
- peper
1½ dl room
- truffel
- zout

4 schaaltes, ovenvaste

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 190°C.
Vet de bakjes goed in, gebruik hier de helft van de boter voor.
Doe in elk schaaltes één el room en strooi er wat peper en zout over .
Sla voorzichtig 1 of 2 eieren boven de room stuk.
Zorg ervoor dat de dooier niet kapot gaat, want dan wordt het ei hard i.p.v. zacht en romig.
Leg er voorzichtig wat aan kleine stukjes gesneden ham, asperges of geraspte kaas op.
Scheep hier nog 1-2 el room over en strooi er peper en zout op.
Leg in elk bakje een klontje boter, desgewenst wat geraspte kaas en een stukje truffel.
Zet de bakjes iets boven het midden in de oven tot de eieren juist ijn opgesteven (na ca. 10 min.) en serveer ze meteen.

Tip:

Serveer er toast en boter bij.

Vorb. tijd: - min.
Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Omelet met spinazie en kerstomaat.



Menugang: Brunch-,
hoofd-, lunch-,
ontbijtgerecht
Keuken: Belgische
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: 15gram.be

Ingrediënten

½ bs basilicum
4 eieren
3 eiwitten
1 el olie, olijf-
- peper, versgemalen
300 g spinazie
150 g tomaten, kers-,
gehalveerd
1 ui, fijngesnipperd
- zout

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 149
Eiwit: - g
Koolhydraten: 5 g
w/v suikers: 4 g
Natrium: - mg
Vet: 9 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 2 g
Vezels: 3 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Klop de eieren met de eiwitten los.
Houd wat blaadjes basilicum apart voor de afwerking; hak de rest fijn.
Meng de fijngehakte basilicum, versgemalen peper en zout door de eieren.
Stoof de ui glazig in de olijfolie in een grote pan.
Voeg de spinazie en de tomaatjes toe en laat het enkele minuten stoven.
Schenk er dan het eiermengsel over.
Laat het zo'n 5 minuten stollen.
Snijd de omelet in vieren en verdeel ze over de borden.
Werk het af met de blaadjes basilicum en serveer.

Tip:

Lekker met wat gerookte zalm.

Paasbrood II.



Menugang: Brunch-
gerecht
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
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 lauwarm 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.

Kneel 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.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bestrijk de krans met het mengsel.
Bak de krans 1 uur af.
Laat goed afkoelen, voordat je het brood
serveert.

Paasbrood met noten.



Menugang: Brunch-,
lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo 2008-3

Ingrediënten:

25 g boter
1 pk broodmix, wit
1 tl citroensap
50 g noten, hazel-,
gehakt
50 g noten, pecan-,
gehakt
150 ml melk, lauwwarm
200 g rozijnen
2 zk suiker, vanille-
200 g tutti frutti, in
blokjes
150 ml water,
lauwwarm

Bereiding.

Week de rozijnen in warm water.
Doe de broodmix in een beslagkom.
Voeg het water, de melk, de boter en de
vanillesuiker toe en kneed alles tot een soepel
deeg.
Laat het deeg op een warme plaats onder een
vochtige doek ca. 10 min. rijzen.
Voeg de noten, de tutti frutti, de uitgelekte
rozijnen en het citroensap toe en kneed het
geheel nog even goed door.
Vorm er een brood van.
Laat het deeg vervolgens nog eens op en
warme plaats 30 min. rijzen.
Verwarm de oven voor tot 200 °C.
Bak het brood in ca. 45 min. in de
voorverwarmde oven af.

Tip:

Je kunt het brood ook in een paasvorm bakken.
Vet de vorm in en druk het deeg in de vorm. Wil
je kleine broodjes in paasvorm bakken, houd
dan zo'n 15 min. baktijd aan.

Vorb. tijd: - min.
Bereidingstijd: 20-30 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 180
Eiwit: 3 g
Koolhydraten: 33 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 4 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Paasbroodjes met tuttifrutti.



Menugang: Brunch-
gerecht
Keuken: -
Personen: 12
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten:

200 ml amandeldrink,
ongezoet
400 g bloem, tarwe-
200 g boter, room-
1 citroen
7 g gist, gedroogde
100 g jam, abrikozen-
50 g suiker, basterd-,
lichte
175 g tuttifrutti
1 el water
2 tl zout

Benodigd:

- bakpapier
- vershoudfolie

Bereiding.

Verwarm de helft van de amandeldrink in een pan op een laag vuur tot net lauwwarm. Doe het vuur uit en voeg de gist toe.

Laat het 10 min. staan tot het wat gaat bubbelen.

Snij ondertussen de tuttifrutti in kleine stukjes, doe die in een kom en schenk er kokend water over tot ze onderstaan.

Laat de tuttifrutti 15 min. wellen.

Laat de tuttifrutti uitlekken en dep die droog met keukenpapier.

Snij ondertussen 80 g boter in kleine blokjes. Boen de citroen schoon en rasp de gele schil.

Meng de rest van de amandeldrink, het gismengsel, de boterblokjes, het citroenrasp, de bloem, de basterdsuiker en het zout toe.

Mix het geheel met een mixer met deeghaken op lage snelheid in ca. 10 min. tot een mooi deeg.

Meng de tuttifrutti door het deeg.

Dek het deeg af met vershoudfolie en laat het deeg op een warme plek rijzen tot het in omvang is verdubbeld (ca. 2 uur).

Bestuif het werkblad met bloem.

Verdeel het deeg in 12 gelijke stukken en rol deze tot bolletjes.

Gebruik evt. wat extra bloem als het te plakkerig is.

Verdeel de bolletjes over een met bakpapier beklede bakplaat.

Dek het af met vershoudfolie en laat ze op een warme plek rijzen tot ze in grootte verdubbeld zijn (ca. 30 min).

Verwarm de oven voor op 180°C.

Bak de bolletjes in ca. 25 min. in de oven lichtbruin en gaar.

Verwarm 2 el abrikozenjam met het water in een steelpan.

Bestrijk de paasbroodjes met de verwarmde abrikozenjam en laat het ca. 10 min. afkoelen.

Serveer de broodjes met de rest van de boter en de abrikozenjam.

Bereidingstijd: 25
min.

Grill-/oventijd: 25
min.

Wachttijd: 2 uur 30
min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 315

Eiwit: 4 g

Koolhydraten: 42 g
w/v suikers: 16 g

Natrium: - mg

Vet: 14 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: 8 g

Vezels: 2 g

Groente: - g

Zout: 0,4 g

Palingsandwich.



**Menugang: Brunch-
gerecht**
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: ESF

Ingrediënten

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

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

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: Brunch-
gerecht**
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Lidl

Ingrediënten

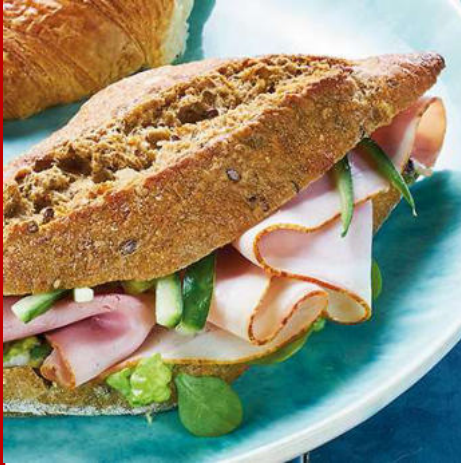
4 el basilicummayonaise
**4 ciabatta's, kleine (of
andere broodjes naar
keuze)**
1 courgette
**150 g Crèmeux de
Normandie**
**40 g bresaola,
Italiaanse, gesneden**

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verhit de tafelgril.
**Snijd de courgette in dunne schuine plakken
en grill 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: Brunch-
gerecht**
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
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-

Bereiding.

Snij 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.
Snij de komkommerstukjes in zo dun mogelijke reepjes van ca. 10 cm lang.
Snij 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.

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Perenscones met kaneelroom.



Menugang: Brunch-,
lunch-, ontbijtgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Hoogvliet

Ingrediënten:

16 g bakpoeder
500 g bloem, tarwe-
(plus extra om te
bestuiven)
100 g boter, room,
ongezouten, koud
3 eieren
1 tl kaneel
75 ml melk, karne-
100 ml melk, volle
4 peren, hand-
250 ml room, slag-
75 g suiker, kristal-
1 zk suiker, vanille- (8
g)
1 snf zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Schil 2 peren en rasp ze grof.
Rasp 75 g boter grof.
Kneed in een kom met de mixer de geraspte peren, de geraspte boter, de bloem, het bakpoeder, de vanillesuiker, de melk, de karnemelk, 50 g suiker, 2 eieren en een snuf zout tot een samenhangend deeg.
Voeg evt. extra bloem toe als het deeg erg plakt.
Bestuif het werkblad met bloem en rol het deeg uit tot een lap van 3 cm dikte.
Snijd het deeg in 12 rechthoekige scones of steek er met een glas rondjes uit.
Leg ze op een bakplaat met bakpapier.
Klop het laatste ei los en bestrijk de scones ermee.
Bak de scones in de oven in 20 min. goudbruin en gaar.
Snijd intussen de laatste 2 peren in plakjes.
Smelt de rest van de boter in een koekenpan en bak de plakjes peer in 5 min. rondom goudbruin.
Klop de slagroom met de rest van de suiker en de kaneel stijf.
Serveer de perenscones met de kaneelroom en plakjes gebakken peer.

Tip:

Lekker bij de koffie.

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: 20 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 931
Eiwit: 21 g
Koolhydraten: 123 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 44 g
w/v verzadigd: 25 g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: 6 g
Groente: - g
Zout: 0,4 g

Pulled pork uit de slowcooker.



Menugang: Brunch-, lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Eatertainment.nl

Ingrediënten

2 el azijn, wijn-, witte
4 hamburgerbroodjes
1 el knoflookpoeder
1 el paprikapoeder, gerookte
3 tk peterselie, platte
400 g procureur
50 ml sap, appel-
4 el saus, barbecue-
1 el suiker, basterd-, bruine
1 ui, rode
100 g worteljulienne
1 el suiker, poeder-

Bereidingstijd: 45 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 5 uur
Calcium: 74,5 mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 380
Eiwit: 24 g
Koolhydraten: 34 g
w/v suikers: 13 g
Natrium: 1935 mg
Vet: 15 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 1 g
Vezels: 2 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Meng de knoflookpoeder, de paprikapoeder en de basterdsuiker goed door elkaar.
Wrijf de procureur stevig in met het kruidenmengsel en plaats het in de slowcooker.
Meng het appelsap met de barbecuesaus en verdeel dit royaal over het vlees.
Sluit de slowcooker en laat de procureur op stand 'high' in 5 uur garen.
Haal de procureur uit de slowcooker en trek die uit elkaar met behulp van 2 vorken.
Plaats het vlees terug in de slowcooker, meng het door de saus en zet de slowcooker nog 30 min. op stand 'low'.
Maak intussen de rauwkostsalade.
Pel en snijd de ui in ringen en vervolgens in kwarten.
Verhit de witte wijnazijn met de poedersuiker in een kleine steelpan, tot de suiker volledig is opgelost.
Voeg de rode ui toe en haal het van het vuur.
Meng de worteljulienne door de rode ui.
Pluk de peterselie, hak die grof en voeg die vlak voor het serveren toe.
Verhit een koekenpan op een middelhoog vuur.
Bak de hamburgerbroodjes 1 min. op de snijkant in de droge pan.
Verdeel de pulled pork en rauwkostsalade over de broodjes.

Salade met gerookte kipfilet en aardbeien I.



Menugang: Brunch-, lunchgerecht
Keuken: Nederlandse
Personen: 4
Sterren: **
Bron:
Mascha Hoogeboom

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.

Snijd de kipfilet in blokjes.
Snijd de aardbeien in vieren.
Snijd de bosuitjes in ringetjes.
Snijd 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.
Meng ook 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.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Scones met clotted cream en jam.



Menugang: Brunch-,
lunch-, ontbijtgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: o.a. Bakken.nl,
ChickLovesFood, The
answer is food

Ingrediënten

10 g bakpoeder
- bloem, voor het
werkblad
60 g boter, room-, op
kamertemperatuur
1 ei
- jam, aardbeien-
250 g mascarpone
250 g meel, bak-,
zelfrijzend
110 ml melk, volle
125 ml room, slag-
30 g suiker
1 vanillestokje

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 225°C.
Doe het zelfrijzend bakmeel samen met het
bakpoeder en het merg uit het vanillestokje in
een kom.
Snijd de boter in plakjes en wrijf ze met je
vingers door het meelmengsel heen, het is de
bedoeling dat het lekker korrelig wordt.
Meng nu ook de suiker door het mengsel.
Klop het ei los met de melk.
Houd 5 el in een bakje apart.
Meng beetje bij beetje het eimengsel met een
vork door het deeg.
Zodra er een deegbal ontstaat kun je het deeg
verder tot een bal vormen (je hoeft het deeg
niet echt te kneden, zo blijft het lekker luchtig).
Strooi wat bloem op je werkblad en rol het
deeg uit tot een plak van ca. 1,5 à 2 cm.
Steek rondjes uit het deeg met een glas met
een doorsnede van ca. 6 cm.
Leg de uitgestoken rondjes op een bakplaat
met bakpapier, bestrijk ze met het overige ei-
melk mengsel en bak ze 10 tot 15 min. in de
oven.
Klop ondertussen de slagroom stijf.
Schep vervolgens de mascarpone erdoorheen.
Serveer de scones met de clotted cream en wat
aardbeienjam (of een andere jam naar keuze).

Tip:

Ook lekker met lemon curd.

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Scones met cranberry-sinaasappel-jam.



Menugang: Brunch-,
ontbijtgerecht, tussen-
doortje
Keuken: -
Stuks: 4-6
Sterren: ***
Bron: Boodschappen.nl,
Food & friends

Ingrediënten

1 tl bakpoeder
- bloem, om te
bestuiven
50 g boter
1 pt cranberrycompote
125 ml crème fraîche
1 ei
2 el likeur, sinaasappel-
of port, rode
225 g meel, bak-,
zelfrijzend
75 ml melk of melk,
karne-
1 sinaasappel, rasp en
sap van
2 el suiker of suiker,
basterd-, witte
- zout

- bakplaat, ingevet

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 220°C.
Meng het bakmeel met de bakpoeder, suiker en
een snuffje zout.
Voeg de boter toe en wrijf het met de
vingertoppen tot een fijn kruim.
Scheep het in een kom en maak een kuiltje in het
midden.
Klop in een andere kom het ei los met de melk
en houd 1 eetlepel van dit mengsel apart.
Giet de rest bij het meelmengsel en meng het
er met een vork doorheen.
Kneed het deeg goed door.
Voeg nog wat bloem toe als het deeg te
plakkerig is.
Rol 4-6 gelijke bolletjes van het deeg.
Verdeel ze over de bakplaat en druk ze plat tot
ca. 2½ cm hoog.
Bestrijk ze met het eimengsel en bak de scones
in de oven in 8-10 min. goudgeel en gaar.
Leg ze op een rooster en laat ze een beetje
afkoelen.
Verwarm intussen de cranberrycompote met de
sinaasappelrasp, -sap en -likeur (zonder te
koken).
Serveer de scones met de crème fraîche en de
jam.

Tip:

Deze scones serveer je met jam en crème
fraîche. Maar om de romige Engelse 'clotted
cream' te evenaren kun je een deel van de
crème fraîche ook vervangen door nog
romigere mascarpone.

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: 10 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 290
Eiwit: 6 g
Koolhydraten: 46 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 8 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 6 g
Vezels: 2 g
Groente: - g
Zout: 0,6 g

Scones met jam en room.



Menugang: Brunch-
gerecht
Keuken: -
Stuks: 12
Sterren: ***
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

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.

Bereidingstijd: 45 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

'Snel klaar' volkorenbrood.



Menugang: Brunch-, lunch-, ontbijtgerecht
Keuken: -
Stuks: 3 broden à 500 g
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

25 g gist, gedroogde (of 55 g gist, verse)
25 g margarine, zachte
1½ kg meel, volkoren-
1 el suiker, basterd-, bruine
1 tb vitamine C (50 mg)
9 dl water, lauw (gemaakt van 6 dl koud met 3 dl kokend water)
1 el zout

Bereidingstijd: 30-40 min.
Grill-/oventijd: 28 min.
Wachttijd: 10 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 230°C.
Klop in een kommetje de droge of verse gist, de vitamine C en 1 tl suiker door 3 dl lauw water. Laat het mengsel ca. 10 min. staan tot zich schuim vormt.
Roer het meel, de resterende suiker, zout en margarine in een kom door elkaar.
Voeg het gistpapje en het resterende water toe. Meng alles goed door elkaar en kneed het tot een deeg.
Vorm er broden (of broodjes) van.
Laat ze afgedekt met ingevette plastic folie rijzen op een warme plaats.
Bak de broden 20 min. (broodjes 8 min.) op 230°C.
Zet de oven op 200°C en bak de broden nog 15-20 min.

Snel ragoutbroodje.



Menugang: Hapje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ****
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.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - 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 zijkant 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.

Speculaas-cruffins.



Menugang: Brunch-,
ontbijtgerecht, gebak,
tussendoortje
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: DekaMarkt

Ingrediënten

1 el boter, gesmolten
1 bl deeg, croissant-
1 tl kruiden, speculaas-
140 g speculaaspasta
1 snf zout

- muffinvormen, ingevet

Bereidingstijd: 40 min.
Grill-/oventijd: 20 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 215
Eiwit: 3 g
Koolhydraten: 21 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 12 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 5 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0,7 g

Bereiding.

Wat is een cruffin? Een cruffin is een kruising tussen een croissant (lekker luchtig) en bak je in een muffinvorm. Zo al lekker, maar meestal krijgt de cruffin ook nog een heerlijke vulling. Zoals deze met speculaaspasta!

Roer de speculaaspasta met de boter, speculaaskruiden en een snufje zout glad. Rol het croissantdeeg uit en bestrijk het deeg met het speculaasmengsel. Laat aan één van de brede kanten 2 cm vrij. Rol het deeg in de lengte strak op en druk stevig aan, zodat de onbesmeerde rand plakt aan de rest van het deeg. Rek de rol ietsjes uit, zodat alles overal even dik is. Snijd de rol doormidden. Duw de uiteinden van de gehalveerde rollen tegen elkaar en draai ze om elkaar heen. Snijd de rol in 8 stukken en leg ze voorzichtig met de gelaagde kant naar boven in de holtes van de muffinvorm. Laat ze 10 min. staan. Verwarm intussen de oven voor op 200°C. Bak de cruffins in de oven in ca. 20 min. goudbruin.

Stokbrood met gehakt en katenspek.



Menugang: Brunch-, lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

1 ei
500 g gehakt, half om half
1 pk katenspek
1 zk kruiden, gehakt-
1 stokbrood,
afgebakken

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - 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.
Snijd 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: Brunch-recept

Keuken: -

Personen: 4

Sterren: ***

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.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - 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.

Schep in een kom om met fijngehakte munt.

Pers het sap van de limoen boven de mango uit.

Schep 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.

Schep 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, schep de mangosalsa ernaast.

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



Menugang: Brunch-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Lidl.nl

Ingrediënten

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

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - 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: Brunch-
gerecht**
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: Henk Zwiers

Ingrediënten

- beenham
1 meergranen
afbaktriangel
- paprikastukjes
- spekjes
- uienringen

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - 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.

Uiensoep met whisky.



Menugang: Brunch-,
lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

1½ l bouillon, groente-
8 sn brood, stok-,
geroosterd
200 g Emmenthaler,
geraspte
1 tl kerrie
3 el olie, olijf-
5 tk tijm
600 g uien
75 ml whisky
(Schuiftevaer)

4 ovenvaste soep-
kommen

Bereiding.

Snijd de uien in ringen.
Verhit de olijfolie in een soeppan.
Bak de uienringen 10 min. op een matig vuur,
tot ze fluweelzacht en glazig zijn, maar vooral:
goudbruin kleuren, want dat geeft de soep
kleur.
Strooi de kerrie over de uien en bak ze nog 1
min.
Schenk de whisky in de pan.
Voeg ook de bouillon en de takjes tijm toe en
laat de soep 20 min. zachtjes koken met het
deksel op de pan.
Verwarm de ovengrill voor.
Breng de soep op smaak met versgemalen
peper.
Schep de soep in de ovenvaste soepkommen.
Leg de sneetjes stokbrood in de kommen.
Verdeel de kaas over het brood.
Gratineer de soep onder de hete ovengrill 4-5
min. tot de kaas bubbelt en begint te kleuren
(let op: dit kan snel gaan!).

Tip:

Maak voor een extra volle smaak de soep een
dag eerder. Bewaar de soep afgedekt in de
koelkast of op een koele plek.

Bereidingstijd: 45 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 410
Eiwit: 19 g
Koolhydraten: 23 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 23 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Valentijnsharten.



Menugang: Brunch-,
lunch-, ontbijtgerecht
Keuken: -
Stuks: 8
Sterren: ***
Bron: Tante Fanny

Ingrediënten

3-4 el amandelen,
gemalen
200 g hazelnootpasta
1 rl Tante Fanny Vers
Bladerdeeg 270 g

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: 15 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C (boven- en onderwarmte).

Rol het bladerdeeg uit op het meegerolde bakpapier volgens de instructies op de verpakking.

Meng de hazelnootpasta met helft van de gemalen amandelen.

Bestrijk de helft van het uitgerolde bladerdeeg gelijkmatig met het hazelnootmengsel en bestrooi dit vervolgens met rest van de gemalen amandelen.

Vouw het deeg dan als een boek dubbel.

Snij het dubbelgevouwen deeg in lengterichting in reepjes van ongeveer 1½ cm breed.

Draai elke strook zachtjes om een gedraaide vorm te creëren.

Vorm vervolgens iedere chocolade bladerdeegstengel in een hartvorm.

Plaats de hartvormige chocolade bladerdeeg stengels op een bakplaat en bak ze ca. 15 min. in het midden van de voorverwarmde oven (tot ze goudbruin zijn).

Tip:

Experimenteer met verschillende vullingen zoals je favoriete jam of chocoladepasta voor variatie.

Verse kaas met tuinkruiden op zelfgebakken brood.



Menugang: Brunch-,
ontbijt-, lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Smulweb

Ingrediënten

1 bs basilicum
1-2 spr bieslook
1 bs dragon
350 g kaas, room,
verse
1 bs kervel
2 el olie, pizza-,
kruidige
- peper, zwarte,
versgemalen
1 el pesto, rode
3 dl water, lauwwarm
1 pk witbroodmix
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Kneed van de broodmix met het water, de olie en de pesto volgens de aanwijzingen op de verpakking een soepel deeg.

Laat het deeg, afgedekt met plasticfolie, op een warme plaats 1 uur rijzen.

Kneed nogmaals het deeg door en vorm er een langwerpige, beetje afgeplat brood van.

Leg het deeg met de naad naar onder op een ingevette bakplaat.

Bak het brood in het midden van de oven in ca. 25 min. gaar en goudbruin (220°C/230°C).

Laat het brood afkoelen.

Hak de kruiden fijn.

Schep de kruiden samen met peper en zout naar smaak gelijkmatig door de kaas scheppen.

Zet de kaas koel weg.

Leg op elk bordje een vrij dik gesneden en daarna gehalveerde boterham.

Beleg deze dik met kaas.

Maal er nog wat peper naar smaak boven.

Volkorenbroodjes met paassalade.



Menugang: Brunch-,
lunch-, ontbijtgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
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.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 266
Eiwit: 13 g
Koolhydraten: 22 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 14 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - 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.
Schep 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: ***
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.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 225
Eiwit: 5 g
Koolhydraten: 40 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 5 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 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: Brunch-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ****
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.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - 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.

Snijd 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.

Worstenbroodjes met paddenstoelengehakt.



Menugang: Brunch-,
lunchgerecht, tussen-
doortje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

20 g boter, room-
1 ei
300 g gehakt, gemengd
260 g gehakt, padden-
stoelen-
1 tl kerrie
1 pk mix voor witbrood
(450 g)
½ tl nootmuskaat,
gemalen
- peper
10 g peterselie
- zout

1 bakplaat bekleed met
bakpapier
1 deegroller
1 mixer met deeghaken

Bereiding.

Knead met de mixer een soepel deeg van de broodmix, 275 ml water en de boter.

Verwarm de oven voor tot 200°C.

Splits het ei.

Hak de peterselie fijn.

Meng het paddenstoelengehakt en gemengd gehakt met de eidooier, nootmuskaat, kerrie en peterselie.

Breng het gehaktmengsel op smaak met peper en zout.

Rol van het gehaktmengsel 6 worsten van 20 cm lang.

Verdeel het deeg in 6 porties.

Rol elke portie uit tot een lap van 22-24 x 10 cm.

Leg op elke lap deeg een gehaktworstje.

Vouw de zijkanen over het worstje naar binnen en rol het deeg om het vlees, zodat het gehakt helemaal is ingepakt.

Maak zo nog 5 lange worstenbroodjes.

Leg elk worstenbroodje in de letter S op de bakplaat en bestrijk deze dun met het eiwit.

Bak de worstenbroodjes in de voorverwarmde oven in 20-25 min. gaar.

Tip:

Maak het paddenstoelengehakt eens zelf.

Bereidingstijd: 30 min.

Grill-/oventijd: 20-25 min.

Wachttijd: 30 min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: 23 g

Koolhydraten: 55 g

w/v suikers: 1 g

Natrium: - mg

Vet: 16 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: 7 g

Vezels: 2 g

Groente: 43 g

Zout: 1,1 g

Wortel van bladerdeeg met eiersalade.



Menugang: Brunch-,
lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Heerlijk Happen,
Jumbo, Lifestyle

Ingrediënten

270 g bladerdeeg
(koeling)
6 tk peterselie, platte
1 bk salade, ei-bieslook-

- aluminiumfolie
- bakpapier
- deegroller

Bereiding.

Verwarm de oven voor tot 200°C.

Rol het bladerdeeg op het vel bakpapier uit op het aanrecht en rol het met de deegroller iets verder uit. Snijd het in de lengte in 12 repen van ca. 2 cm.

Scheur 6 stukken van 30 cm van de aluminiumfolie.

Vouw ze schuin dubbel zodat er een driehoek ontstaat.

Vouw ze nogmaals schuin dubbel en rol ze op tot een kegel.

Vouw de bovenkant naar binnen.

Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Wikkel 2 repen bladerdeeg iets overlappend om elke kegel en leg ze op de bakplaat.

Bak het deeg in 15 min. gaar in de oven en laat ze 10 min. afkoelen.

Vul de afgekoelde 'wortels' van ca. 14 cm met een theelepeltje met de eiersalade.

Steek er aan de bovenkant een takje peterselie in.

Tip:

Je kunt de bladerdeegwortels ook vullen met cottage cheese met fijngehakte groene kruiden.

Bereidingstijd: - min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 190

Eiwit: 3 g

Koolhydraten: 16 g

w/v suikers: 1 g

Natrium: - mg

Vet: 12 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: 6 g

Vezels: 1 g

Groente: - g

Zout: 0,3 g

Wortelhummus.



Menugang: Bij-, brunch-, lunchgerecht, hapje, tussendoortje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Deen

Ingrediënten

½ citroen, rasp van
½ citroen, sap van
400 g erwten, kikker-, uitgelekte (blik)
2 tn knoflook
1 tl komijnzaad of komijnpoeder (djinten)
4 el olie, olijf-
150 g penen, winter- (geschild, in stukken)
½ tl peper, cayenne-
1 el tahin
1 tl tijm
2-4 el water
(1 tl za'atar)

Bereiding.

Schil de winterpenen en snijd ze in stukken. Stoom of kook de winterpeen in ca. 10 min. gaar.

Pureer intussen de uitgelekte kikkererwten, de komijn, de knoflook, het citroensap, de tijm, de tahin, de cayennepeper, de olie en het water glad.

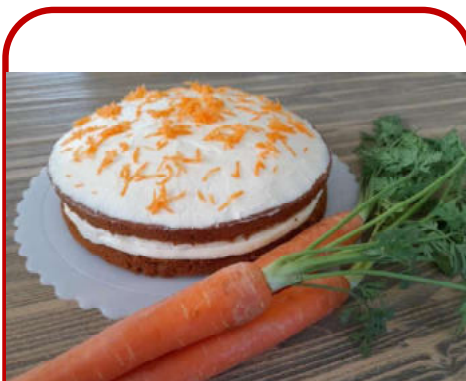
Maal er de wortel door tot een gladde hummus/ Schep de hummus in een kom en bestrooi het met de citroenrasp en evt. de za'atar.

Tip:

Serveer de wortelhumus met Turks brood.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Worteltjestaart - carrotcake.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ****
Bron: Loesanne 's
taarhoek

Ingrediënten

- worteltaartmix (of
carrotcakemix)

Voor de vulling:

235 g boter, room-
400 g roomkaas
200 g suiker, poeder-
1½ el vanille-extract

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Volg de instructies op de verpakking van worteltaartmix.
Vul een bakblik en bak de cake op de aangegeven tijd en temperatuur.
Laat de cake afkoelen en snijd de cake door zodat je 1 of 2 lagen hebt.

Maak de vulling:

Klop eerst de roomboter en de poedersuiker luchtig.
Voeg hierna het vanille-extract en de roomkaas toe.
Mix dit tot een luchtige crème.

Vul een spuitzak met de roomkaascrème en bekleed de lagen 1 voor 1 met de crème.
Strijk hierna ook de bovenkant er mee af.
Versier de worteltjestaart met nog wat geraspte wortel.

Wrap met avocado, kip en limoenmayonaise.



Menugang: Brunch-,
lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

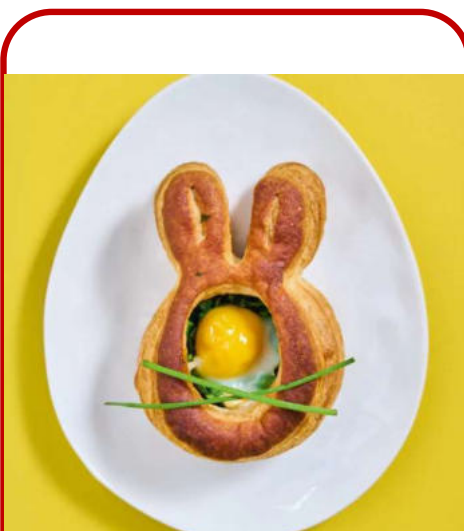
1 avocado
300 g kipfilet, gerookte
4 el mayonaise
- peper, versgemalen
1 el sap, limoen-
85 g sla, veld-
3 tomaten, tros-
4 wraps, tortilla-

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 430
Eiwit: 22 g
Koolhydraten: 24 g
w/v suikers: 4 g
Natrium: - mg
Vet: 26 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 3 g
Vezels: 4 g
Groente: 121 g
Zout: 1,8 g

Bereiding.

Roer de limoensap door de mayonaise en breng die verder op smaak met versgemalen peper. Snijd de gerookte kipfilet in reepjes en de avocado in plakjes. Snijd de tomaten in blokjes. Verwarm de tortillawraps volgens de aanwijzingen op de verpakking en bestrijk de warme wraps met de limoenmayonaise. Verdeel er de veldsla, de tomaat, de kip en de avocado over en rol ze op. Snijd de tortilla's doormidden en serveer.

Zacht gegaard kwarteleitje in knapperig bladerdeeg.



Menugang: Brunch-,
voorgerecht

Keuken: -

Personen: 4

Sterren: ***

Bron: Jumbo

Ingrediënten

8 spr bieslook
4 eitjes, kwartel-
20 g kaas, Parmezaanse
4 pasteitjes, Paashaas,
grote
20 g pijnboompitten
50 g spinazie, baby-

- bakpapier

Bereiding.

Verwarm de oven voor tot 180°C.

Bekleed een bakplaat met bakpapier en zet er de pasteitjes op.

Verwijder met een scherp mesje het rondje op de bodem van het pasteitje.

Hak de spinazie fijn.

Rasp de kaas.

Meng de spinazie met de kaas en de pijnboompitten en vul er de pasteitjes mee.

Druk stevig aan.

Maak met je vinger een kuiltje in het midden van de spinazie en breek hier voorzichtig een kwarteleitje in.

Laat het eiwit in ca. 12 min. stollen in de oven.

Maak van de bieslook snorharen door ze kruislings neer te leggen op de pasteitjes.

97

Bereidingstijd: 10 min.

Grill-/oventijd: 12 min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 295

Eiwit: 8 g

Koolhydraten: 18 g

w/v suikers: 1 g

Natrium: - mg

Vet: 21 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: 10 g

Vezels: 1 g

Groente: 13 g

Zout: 0,6 g

Zalmfilet met sinaasappel en venkel.



Menugang: Brunch-, hoofd-, lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: SPAR

Ingrediënten

1 el dille
3 el olie, olijf-
- peper, versgemalen
1 el peterselie, platte
1 sinaasappel
1 venkelknol
- wijn, witte, droge
750 g zalmfilets
- zout

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: 15 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 425
Eiwit: 38 g
Koolhydraten: 3 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 28 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 5 g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200°C.
Snijd de zalm in 4 porties en dep ze droog.
Verwijder de stelen en het loof van de venkel.
Houd het loof apart.
Snijd de venkel en de sinaasappel in plakken van ½ cm dik.
Verdeel de venkel met de sinaasappel erop over de ovenschaaltjes.
Besprenkel ze met de helft van de olijfolie.
Leg de zalm erop en bestrooi die met zout en peper.
Besprenkel ze met de rest van de olijfolie.
Rooster de vis ca. 15 min. in de oven.
Besprenkel de vis voor het serveren met de witte wijn.
Bestrooi het met de peterselie en de dille en garneer de schaaltes met het venkelgroen.

Tip:

Lekker met ciabatta.

Zeevruchtentaart.



Menugang: Brunch-lunchgerecht
Keuken: Belgische
Personen: 4
Sterren: ***
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

Bereidingstijd: 20-30 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Vorbereiding.

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.

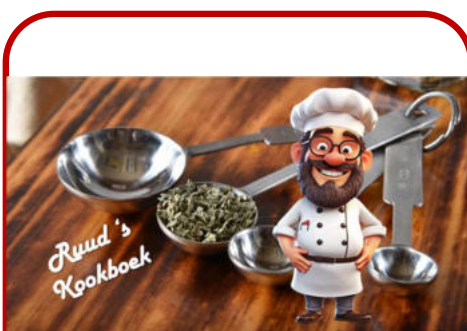
Bereiding.

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 *gewichts*verhouding van 5:6.

Gebruikte afkortingen.



v2.5

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klnj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.5

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbl	Miniblikje
ms	Maatschepje
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staafje
stj	Stuk(je)
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
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgls	Wijnglas
zk	Zak(je)



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..  *..U ook???*

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

Compressed by  PDF24