

PAASBRUNCH 🐣 FOODBOX



Hoe eet jij het liefst je eitje? Geklutst, geroerd, gekookt? Uit de oven in een bakje van bacon of in een avocado? Of wat dacht je van een ontbijtpizza of een croissantkrans? In de Paasbrunch 🐣 FOODBOX zitten heerlijke producten van onze locals én allerlei recepten waar jij je lievelingseitje mee kan maken. Dat kan lekker makkelijk, maar je kan ook kiezen voor een recept waar je de keuken voor in kan. Wij zorgen in ieder geval voor lekker eten en een flinke dosis aan inspiratie!

Lekkers van de locals

- Ambachtelijke Paasstol
- Perssinaasappels voor lekkere verse jus d'orange #12
- Roomboter
- Plukbrood #2
- Wraps #6
- Croissantdeeg
- Kakelverse eieren #10
- Half pondje boerenkaas
- (Vegetarische) ontbijtspek 150g
- Eiersalade 150g
- Bosje bieslook
- Avocado
- Citroen (tegen het verkleuren van de avocado / of pers mee met de sinaasappels)
- Baby spinazie 125g
- Tomaatjes 200g
- Lemon merengue tartelette #2
- Chocolade vanille éclair #2
- *Optioneel: Roqueta rosado wijn*

Wil je makkelijk? Bak de plukbroden en de croissantjes af. Kook of bak een eitjes. Bak het ontbijtspek uit. Pers de sinaasappels uit. Maak lekkere broodjes, wraps en croissantjes met roomboter, ei, kaas, ontbijtspek en eiersalade. Plus avocado, baby spinazie, tomaat en bieslook. Wil je de keuken in? Kies dan een of meerder van de volgende recepten.

#SUPPORTYOURLOCALSNL

PAASBRUNCH FOODBOX



Recepten met ei



Gekookt ei

Zacht: 3 à 4 minuten voor een middelgroot ei, direct in kokend water

Half zacht: 4 à 5 minuten voor een middelgroot ei, direct in kokend water

Hard: 7 à 8 minuten voor een middelgroot ei, direct in kokend water

Roerei

Breek een ei boven een kom en klop kort los met een vork. Smelt 10g boter op middelhoog vuur in een koekenpan met antiaanbaklaag. Schenk het ei in de pan, zet het vuur laag en roer voortdurend zodat het niet aan de pan gaat kleven. Blijf roeren, zodat het ei overal gelijkmatig stolt. Zet het vuur uit als het ei half gestold is. Door de warmte van de pan stolt het ei verder. Blijf roeren.

Omelet

Breek een ei boven een kom. Roer het ei met 1 el melk en wat peper en zout los met een vork. Klop tot alles net gemengd is. Verhit de koekenpan 30 sec. op middelhoog vuur. Voeg 10g boter toe en laat smelten. Zet het vuur hoog en schenk het losgeklopte ei in de pan. Laat 5 sec. stollen. Duw steeds het gegaarde ei naar het midden van de pan, waardoor het nog niet gestolde ei kan garen. Doe dit tot alle ei gestold is, maar nog wel zacht. Zet het vuur laag. Vouw de omelet met behulp van een spatel dubbel en laat op een bord glijden.

Spiegel ei

Breek het ei voorzichtig boven een kommetje. De dooier moet heel blijven. Laat de 10g roomboter op middelhoog vuur smelten in een kleine koekenpan. Laat het ei in de pan glijden zodra de boter is gesmolten en het schuim bijna weg is, voordat de boter begint de kleuren. Zet het vuur laag. Laat in ca. 4 min. het eiwit stollen. De dooier is nu nog vloeibaar, maar het wit net gestold. Bestrooi met het zout.

Gepocheerd ei

Breng een liter water met de 4 eetlepels azijn aan de kook. Breek een ei in een kommetje. Draai het vuur uit en roer met een lepel rondom (in één richting) in de pan, totdat een draaikolk ontstaat. Laat het ei uit het kommetje glijden: midden in de draaikolk. Blijf de pan langzaam rondom roeren met de lepel, maar raak hierbij het ei niet aan. Na 3-4 minuten heb je een perfect gepocheerd zacht eitje.

#SUPPORTYOURLOCALSNL

PAASBRUNCH 🐣 FOODBOX



Roerei met spek en gebakken tomaatjes

Halveer de tomaatjes. Verhit wat boter en bak de tomaatjes 5 min. op de snijkant. Doe in een kommetje en bestrooi met peper. Klop de eieren los met wat melk, peper en eventueel zout. Bak wat ontbijtspek uit en laat uitlekken op keukenpapier. Verhit de rest van de boter op laag vuur in de koekenpan, voeg het losgeklopte ei toe en roer rustig met een houten lepel tot het ei net gestold is. Roer wat geraspte kaas erdoor. Neem de pan van het vuur en verdeel het ei met de tomaatjes, spek en bieslook over een bord. Bestrooi met peper.



Eggs in a basket

Verwarm de oven voor op 180 graden/ 160 hete lucht. Bekleed een bakplaat met bakpapier, en verdeel hierop 1 of meerdere afbak plukbroodjes. Snijd met een mes het kapje uit de bovenkant van het broodje en druk het zachte brood eronder wat in met je vingers. Vul de holte met een plak bacon en breek 1 ei in het broodje. Breng op smaak met zout, peper en bieslook. Bak het broodje totaal 25 minuten in de voorverwarmde oven. Na 10 minuten bestrooi je de broodjes met de geraspte kaas en bak verder af in de oven.



Ei-muffins met spek uit de oven

Verwarm de oven voor op 200 graden/ 180 hete lucht. Bekleed de bakplaat met bakpapier. Leg het ontbijtspek op de bakplaat en bak gedurende 10 minuten in de oven. Ze moeten nog kunnen buigen, dus zorg dat ze niet te knapperig worden. Steek ondertussen met een glas rondjes uit het brood en bekleed hiermee de bodem van muffinvormpjes. De rondjes bedekken zowel de bodem als de rand. Druk het brood zachtjes aan in het bakblik. Haal de plaat met ontbijtspek uit de oven en laat afkoelen. Plaats de muffinvorm op een rooster in de oven en bak de broodbodem gedurende 5 minuten in de oven. Haal het muffinblik weer uit de oven. Vouw het ontbijtspek als een opstaand randje boven op het brood. Vul het met 1 ei. Breng het ei op smaak met peper en wat zout en garneer met bieslook. Zet de muffinvorm terug in de oven. Verlaag de temperatuur naar 175 graden/ 160 hete lucht. Zodra het eiwit gestold en wit ziet, dan zijn de ei-muffins met spek klaar. Dit duurt ongeveer 10-15 minuten.



#SUPPORTYOURLOCALSNL



PAASBRUNCH FOODBOX

Mini-quiches met ei, spinazie en kaas

Verwarm de oven voor op 175 °C. Smelt wat boter in een steelpan. Snijd ondertussen een sneetje van het brood en haal de korstjes eraf. Rol de sneetjes zo plat mogelijk met de deegroller. Bestrijk de sneetjes aan 1 kant met de gesmolten boter. Duw ze vervolgens met de beboterde kant naar beneden in de holten van de muffinvorm. Druk de sneetjes stevig aan zodat er een soort bakjes ontstaan. Rasp de kaas. Leg de spinazieblaadjes opeengestapeld tegen de zijkanten en op de bodem van de broodbakjes en verdeel de kaas erover. Breek in elk bakje een ei. Bak de miniquiches ca. 15 min. in het midden van de oven. Het eiwit is dan gestold. Snijd de bieslook fijn en strooi over de quiches.



Bakjes van spek en ei

Verwarm de oven voor op 200 °C. Verdeel het ontbijtspek over de holtes van een muffinvorm. Druk goed aan tegen de randen. Bak het spek 10 min. in het midden van de voorverwarmde oven. Breek de eieren in de spekbakjes. Bak de bakjes nog ca. 10 min. in de oven, of tot het eiwit gestold is. Garneer met de bieslook.



Recepten met croissantdeeg

Je kan het croissantdeeg bereiden volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Of:

Croissant gevuld met avocado & eiersalade

Verwarm de oven voor op 200 °C. Leg de croissants op een rooster en bak ca. 5 min. in het midden van de oven. Verhit ondertussen een koekenpan zonder olie of boter en bak het ontbijtspek op middelhoog vuur in 5 min. krokant. Neem het ontbijtspek uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Snijd de avocado overlangs doormidden, verwijder de pit en schep met een lepel het vruchtvlees uit de schil. Snijd de avocado in de breedte in plakken. Snijd de bieslook klein. Snijd de croissants doormidden. Verdeel de uitgebakken spek, avocado en eiersalade erover. Bestrooi met de bieslook en dek af met de bovenste helft van de croissant.



#SUPPORTYOURLOCALSNL

PAASBRUNCH FOODBOX

Croissant gevuld met roerei, spek en spinazie

Verwarm de oven voor op 200 °C. Bak de croissants in ca. 5 min. af. Klop ondertussen de eieren los met wat melk en peper naar smaak. Verhit de boter op laag vuur in een koekenpan, voeg het losgeklopte ei toe en roer rustig met een houten spatel tot het ei net gestold is. Dit duurt ca. 3 min. Bak ondertussen ontbijtspek uit. Snijd de croissants open aan 1 kant, maar niet helemaal door. Vul ze met het roerei en de spinazie (spinazie kan je ook kort mee bakken met de eieren). *Variatietip* Lekker met avocadopuree, rauwe tomaat, uitgebakken ontbijtspek & bieslook.



Chocolade-croissantjes & ontbijtquiches

Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet de holten en randen van een muffinvorm goed in met de olie. Rol het croissantdeeg uit en verdeel in 3 gelijke vierkanten (per 4 personen). Snijd 2 vierkanten horizontaal, zodat je 4 rechthoeken krijgt (per 4 personen). Bekleed 4 holten elk met 1 rechthoek deeg. Je krijgt dan 4 bakjes. Leg onder in een plakje kaas in stukjes en stukjes ontbijtspek en druk goed aan. Klop 2 eieren los en breng op smaak met peper.



Verdeel de losgeklopte eieren over de gevulde holten en bak ca. 20 min. onder het midden van de oven goudbruin en gaar.

Snijd ondertussen de rest van het croissantdeeg in 4 driehoeken. Breek wat chocolade eitjes in stukjes en verdeel over de driehoeken. Rol het driehoekje op tot een croissantje, verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat en bak de croissants de laatste 12 min. mee met de ontbijtquiches. Bestrooi de quiches voor het serveren met de bieslook.

Gevulde croissantkrans

Verwarm de oven voor op 180 graden (hete lucht). Bekleed een bakplaat met bakpapier. Teken een rondje op het papier met behulp van een bordje. Rol het croissantdeeg uit en halveer ieder plakje in de lengte. Verdeel de plakjes croissantdeeg rondom het rondje. Zorg ervoor dat ze iets overlappen.



Verhit een klontje boter in een koekenpan. Klop 3-4 eieren los met een scheutje melk en wat peper en zout en giet dit in de pan. Hak de bieslook fijn en strooi deze over de eieren.





PAASBRUNCH FOODBOX

Maak roerei door met een houten spatel door het ei te roeren. Kook het niet te lang door. Zodra het gestold is zijn de eieren klaar. Verdeel de eieren over de croissantkrans. Snijd het ontbijtspek in stukjes en verdeel dit over het ei. Voeg stukjes tomaat en spinazie toe. Vouw nu iedere punt naar binnen, zodat er een mooie krans ontstaat. Bestrijk de croissantkrans met een losgeklopt eitje. Garneer het croissantdeeg eventueel met wat maanzaad. Bak de croissantkrans in 25 tot 30 minuten goudbruin in de voorverwarmde oven. Dek het croissantdeeg tussentijds af met wat aluminiumfolie als deze te donker wordt.

Ontbijt pizza

Verwarm de oven voor op 200 graden (hete lucht). Rol het croissantdeeg uit. Leg de 3 rechthoeken onder elkaar en druk de randjes aan. Vouw de buitenste randjes om. Breek de eitjes boven het croissantdeeg. Verdeel ontbijtspek, de tomaatjes en geraspte kaas over het deeg. Breng alles op smaak met wat fijngehakte bieslook en peper en zout. Bak de ontbijt pizza in 20 minuten goudbruin in de oven. De pizza is klaar als het eiwit gestold is en het deeg goudbruin geworden is.



Recepten met wraps

Wrap met roerei en spinazie

Kluts een of meerdere eieren met een scheutje melk en voeg naar smaak wat peper en zout toe. Verwarm een druppeltje olie in de koekenpan en giet het ei-mengsel in de pan. Begin direct met het omscheppen van het ei, zodat het langzaam stolt maar wel in stukjes blijft. Als het ei nog een beetje vochtig is, schep je een handje spinazie in de pan en bak je deze nog ongeveer 1 minuut mee. De spinazie mag iets slinken, maar niet al te veel. Leg de wrap klaar om te vullen. Schep in de wrap wat van het roerei met spinazie en bestrooi met een flinke hand geraspte kaas en wat verse bieslook.



Ontbijtpizza met spinazie en gebakken ei

Verwarm de oven voor op 180 °C. Leg 2 wraps op een met bakpapier beklede bakplaat. Verdeel wat geraspte erover. Bak de pizza's in het midden van de oven tot kaas gesmolten is. Verhit wat olie in een koekenpan en bak ontbijtspek uit. Laat uitlekken op keukenpapier. Bak 2 spiegeleitjes. Neem de pizza uit de oven en verdeel de eitjes erover. Verdeel de spinazie en spek over de pizza. Bestrooi met de bieslook en wat versgemalen zwarte peper.



#SUPPORTYOURLOCALSNL

PAASBRUNCH 🐣 FOODBOX



Recepten met avocado

Avocado met ei uit de oven

Verwarm de oven voor op 200 graden/ 180 hete lucht en bekleed de bakplaat met een stukje bakpapier. Snijd de avocado overlangs en verwijder de pit. Hol de avocado eventueel een beetje meer uit, met een lepel, totdat een kommetje ontstaat, die ruim genoeg is voor een eitje. Leg de avocado op de ovenplaat (eventueel in een ovenbakje zodat het niet omvalt). Breek een klein ei in een kommetje, en probeer de dooier heel te houden. Giet het ei voorzichtig in de holt van de avocado. Breng op smaak met zout & peper & bieslook. Schuif de plaat voorzichtig in de oven en bak de avocado gedurende 20 minuten zodat de eieren stollen. Rasp eventueel een beetje kaas erover. Lekker op een bedje baby-spinazie. Maak eventueel aan met een klein beetje olijfolie en balsamico.



Gepocheerd ei met avocado

Breng een liter water met de 4 eetlepels azijn aan de kook. Breek een ei in een kommetje. Draai het vuur uit en roer met een lepel rondom (in één richting) in de pan, totdat een draaikolk ontstaat. Laat het ei uit het kommetje glijden: midden in de draaikolk. Blijf de pan langzaam rondom roeren met de lepel, maar raak hierbij het ei niet aan. Na 3-4 minuten heb je een perfect gepocheerd zacht eitje. Snijd de avocado overlangs en verwijder de pit. Snij plakjes van de avocado. Toast ondertussen een sneetje brood in een broodrooster of onder de grill van je oven. Schep met een schuimspaan voorzichtig (!) het ei uit de pan, en laat even goed uitlekken op keukenpapier. Besmeer de toast eventueel met een beetje boter, en leg plakjes avocado op de toast. Leg het ei er bovenop. Breng op smaak met de peper, zout en prik de dooier in met je mes.



Vrolijk Pasen!

Lieve groet van de locals

Esmée

#SUPPORTYOURLOCALSNL