

Biologische paasinspiratie

20 Hapjes rauwe ham met ei/roomkaas vulling op toast.

Verschillende gegrilde groenten met knoflookolie en limoenboter

4	plak	gerookte ham
2	stuks	eieren
1	bakje	verse roomkaas
6	spriet	knoflookbieslook
20	stuks	toast en garnering

Eieren koken tot deze hard zijn fijn hakken en met roomkaas tot salade maken. Op smaak brengen met peper, zout en iets kerrie. Bieslook fijn snijden en doormengen. In ham rollen en in plakken snijden en op toast verdelen. Garneren met iets groens.

Paas mousse au chocolade. 10 personen TIP: met advocaat

300	gram	pure chocolade
1	eetl	cacaopoeder
5	stuks	eiwitten
5	stuks	eigeel
120	gram	poedersuiker
2,5	dl	slagroom
30	gram	gesmolten boter

Chocolade au bain marie smelten met de boter.
Eieren scheiden en de eiwitten stijf opkloppen met steeds wat suiker toe te voegen.
Eigelen met rest suiker en iets witte wijn au bain marie stevig opkloppen.
Slagroom half stijf opkloppen.
Eigeel koud kloppen en de cacao door roeren met de chocolade nu om scheppen.
Dan de eiwitten doorspatelen en daarna de room. Afdekken en koud zetten.
Met verwarmde lepel de mousse opscheppen.

20 Volkoren crostini met salade van tomaat, pesto, avocado en mozzarella.

4	plak	volkorenbrood met olijfolie
2	stuks	trostomaten
1		avocado
1	bol	mozzarella
1	bos	basilicum,
50	gram	cashewnoten
1	teen	knoflook
50	gram	oude kaas olijfolie



Plakken brood knapperig roosteren met iets olijfolie.

Tomaten in kleine blokjes snijden en mengen met blokjes mozzarella.

Basilicum in de keukenmachine fijnmalen met noten, knoflook, olijfolie en kaas. Pesto.

Fijne avocado en iets pesto mengen en op smaak brengen.

Verdelen op de toast.

Biologische hartige jonge groenten taart van Joannusmolen mix, 8 personen

1	pak	Joannusmolen mix
100	gram	boter
8	stuks	eieren
100	ml	water
500	gram	jonge groentes
2,5	dl	slagroom
100	gram	geraspte oude kaas

Deeg maken zoals het is aangegeven op de verpakking. 20 minuten rusten.

Groentes schoon maken en klein snijden.

In iets olie of boter roerbakken tot beetgaar.

Deeg uitrollen en in de vorm leggen vullen met de groentes.

Rest eieren loskloppen met room, peper en zout.

Verdelen op de groente, bestrooien met kaas en in de voorverwarmde oven garen.

20 Biologische Thaise gehaktballetjes in curry

500	gram	bio varkens gehakt
1		ui en ei
2	teen	knoflook
2	stuks	sjalotjes
1	cm	verse gember
1	zakje	curry pasta
1	blikje	kokosmelk
50	gram	geschaafde kokos
3	takjes	verse koriander olijfolie

Vrolijk Pasen!

Gehakt aanmaken met gesnipperde ui, ei, peper en zout.

Met natte handen er balletjes van draaien.

Op een bakplaat afbakken in oven van 165 graden C.

Kokosrasp in droge pan licht roosteren.

Gember raspen, sjalotjes, knoflook fijn snijden en aanfruiten met weinig olie.

Curry pasta erbij en kort mee fruiten.

Afblussen met kokosmelk en op smaak brengen.

Warme balletjes in een diepbord leggen en met saus overgieten. Cocktailprikker erin.

Koriander fijnhakken en samen met de kokos erover strooien.

Eet smakelijk! Paul Herbrink.