

# Pasen 2016

## Ham-kaasspiesje

### Benodigheden

2 dikke plakken extra belegen kaas, in repen gesneden. 4 plakken grotteham, 1 potje Geulhemmergrottekruimeltjes en sud sol tomaatjes.

Extra: Stick-it plankje en 4 decoratieve prikkers.

### Bereiding

Marineer de ham in de grottekruimeltjes. Leg de kaas op je werkblad en beleg deze met de gemarineerde ham. Spies deze als een harmonica aan de prikker met aan het einde een sud sol tomaatje en zet ze in het plankje.



## Kwarteleitje met sesam

### Benodigheden

4 kwarteleitjes, 20 gram witte en zwarte sesamzaadjes, 2 á 3 eetlepels panko, 2 eieren, 1 bakje bloem, Italiaans zout van The man with the pan, olijfolie om in te bakken, aioli van Kroon sauzen.

Extra: Stick-it plankje en decoratieve prikkers

### Bereiding

Kook de kwarteleitjes 4 minuten. Spoel ze onder koud water af. Roer de eieren los en breng op smaak met het zout.

Pel de kwarteleitjes en wentel deze door de bloem en daarna door het eimengsel.

Meng panko met sesamzaad en rol het eitje als laatste hierdoorheen. Frituur de eitjes 30 seconden in de olie. Serveer de eitjes op het plankje met de aioli.



## Eitje gevuld met krab

### Benodigheden

2 hard gekookte eieren, 4 krabsticks, 3 eetlepels chipdip tuinkruiden van Smaakgeheimen, Japans zout van The man with the pan, 2 stengels bosui en dille.  
Extra: lege eierschalen

### Bereiding

Snijd de bosui, de eieren en de krabsticks in kleine stukjes, meng deze met de chipdip en breng op smaak met het zout. Verdeel het mengsel over de lege eischalen. Garneer dit met wat dille.

Tip: gebruik in plaats van de krab, gerookte kip of gekookte ham.

Tip: garneer het eitje met zalmeitjes voor een luxer effect.



## Gebakken hamrolletje met geitenkaas

### Benodigheden

4 plakjes Parmaham, 1 rolletje geitenkaas (chevre Jaquin), Kempische kruiden van Smaakgeheimen en 8 blaadjes basilicum.  
Extra: decoratieve prikker

### Bereiding

Meng de geitenkaas met de fijn gesneden basilicum en breng op smaak met de Kempische kruiden. Bestrijk de hamplakken aan een kant met het mengsel, rol het op tot een rolletje en bak deze 5 minuten in de koekenpan. Draai de rolletjes halverwege de baktijd om.

## Peer met gerookte eendenborst en uienchutney

### Benodigheden

2 peren (in dunne plakjes gesneden), 16 plakjes gerookte eendenborst (dikker gesneden), 2 eetlepels uienchutney van Smaakgeheimen, Hollandse blauwe geitenkaas.

Extra: ovenschaaltje.

### Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden. Leg in 4 ovenschaaltjes de peer en de eend, om en om. Schep hier ruim de uienchutney overheen, garneer met wat plakjes geitenkaas en bak het 10 minuten in de oven.



## Papillotte van kalkoen met pancetta en ei

### Benodigheden

4 platgeslagen kalkoenfilets, 4 plakken pancetta, 4 gekookte eieren, balsamicozout van The man with the pan en tomatenchutney van Smaakgeheimen.

Extra: aluminiumfolie

### Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden. Leg de kalkoenfilets op je werkblad, kruid ze met het balsamicozout, beleg ze met de pancetta en bestrijk ze met de tomatenchutney. Pel de eieren en rol ze in de kalkoenfilet tot een mooi rolletje en pak ze in de aluminium folie en zet ze in een ovenschaal, bak ze 15 minuten in de oven.



## Glaasje met mandarijn en mascarpone

### Benodigheden

250 gram boerenyoghurt, 250 gram mascarpone, 5 eetlepels sinaasappelazijn, mandarijn uit blik, kletsoppen.

Extra: Glas

### Bereiding

Meng de boerenyoghurt met de mascarpone en de sinaasappelazijn. Kruimel de kletsoppen in kleine stukjes. Doe een deel van deze stukjes onderin het glas, gevolgd door het mascarpone mengsel en de mandarijntjes, herhaal dit tot je glaasje goed gevuld is.

Tip: Varieer met je vruchten afhankelijk van het seizoen, we hebben de azijnen in verschillende bijpassende smaken, informeer gerust.

