

PASEN smaakt beter in Kerkelanden RECEPTEN



**5 SPECIAAL VOOR WINKELCENTRUM
KERKELANDEN SAMENGESTELDE
RECEPTEN, ALLE RECEPTEN ZIJN
VOOR 4 PERSONEN**

Beste bezoeker van winkelcentrum Kerkelanden,
samen met **Vincent van Boer10 Foodservice** hebben de ondernemers
van Kerkelanden **5 heerlijke gerechtjes voor jou samengesteld.**
In deze receptenflyer vertellen we waar je de ingrediënten kunt kopen
in ons winkelcentrum en hoe je de heerlijke Paashapjes kunt bereiden.



Boer10 Foodservice

CARROTCAKE MET MASCARPONE & WORTELRASP



BOODSCHAPPENLIJSTJE

- 4 kleine bakvormpjes/
muffinvormpjes
- 100 g geraspte wortel
(+wat extra om te decoreren)
Joop Sjouwerman
- 1 el citroensap
Joop Sjouwerman
- 75 g bloem
AH / Lidl
- 50 g lichtbruine basterd-
suiker
AH / Lidl
- 25 g poedersuiker
AH / Lidl
- ½ tl bakpoeder
AH / Lidl
- ½ tl kaneel
AH / Lidl
- 1½ tl vanille-extract
AH / Lidl
- 100 g mascarpone
AH / Lidl
- 1 ei
AH / Lidl
- 40 ml zonnebloemolie
AH / Lidl
- 25 g gehakte walnoten
(optioneel)
H. van der Graaf Kaas
en Noten

UIT EIGEN KEUKEN

- Snufje zout

BEREIDINGSWIJZE

VERWARM DE OVEN VOOR & BEREID DE VORMPJES

- Verwarm de oven voor op 175°C.
- Vet 4 kleine bakvormpjes (bijv. muffinvormpjes) in of gebruik
cupcakepapiertjes.

MAAK HET BESLAG

- Klop in een kom het ei, de basterdsuiker, olie en 1 tl vanille-extract luchtig.
- Voeg de bloem, bakpoeder, kaneel en zout toe en meng goed.
- Roer de geraspte wortel en optioneel de gehakte walnoten erdoor.

BAK DE MINI CARROTCAKES

- Verdeel het beslag over de 4 vormpjes.
- Bak 15-18 minuten in de voorverwarmde oven, tot een satéprikker er
schoon uitkomt.
- Laat volledig afkoelen.
Niet te lang bakken! Carrotcake moet lekker zacht en vochtig blijven.

MASCARPONECRÈME MAKEN

- Meng de mascarpone, poedersuiker, ½ tl vanille-extract en het citroensap
tot een gladde crème.
- Zet even in de koelkast zodat hij steviger wordt.

DECOREREN & SERVEREN

- Smeer of spuit een laagje mascarponecrème op de afgekoelde cakes.
- Garneer met een beetje wortelrasp voor een feestelijke uitstraling.

Voeg wat gehakte walnoten of een snufje kaneel toe voor een mooie
finishing touch.

GEVULD EI MET TRUFFEL



BOODSCHAPENLIJSTJE

- 4 eieren
AH / Lidl
- 2 el mayonaise
AH / Lidl
- 1 tl truffeltapenade of truffelolie
AH / Lidl
- 1 tl Dijonmosterd
AH / Lidl
- 1 tl citroensap
Joop Sjouwerman
- 1 el fijngesneden bieslook
Joop Sjouwerman
- 2 plakken Serranoham
Slagerij Mulder

UIT EIGEN KEUKEN

- peper
- zout

BEREIDINGSWIJZE

EIEREN KOKEN & VOORBEREIDEN

- Breng een pan met water aan de kook en kook de eieren in 10 minuten hard.
- Laat ze schrikken onder koud water en pel ze voorzichtig.
- Snijd de eieren in de lengte doormidden en haal de dooiers eruit.

MAAK DE TRUFFELVULLING

- Prak de eierdooiers fijn in een kommetje.
- Meng met mayonaise, truffeltapenade (of olie), Dijonmosterd, citroensap, fijngesneden bieslook, zout en peper naar smaak.
- Roer goed door tot een romige vulling ontstaat.

MAAK DE SERRANOHAM CRUNCH

- Verwarm een droge koekenpan op middelhoog vuur.
- Bak de Serranoham in 2-3 minuten per kant knapperig.
- Laat afkoelen op keukenpapier en verkruimel in kleine stukjes.

ALTERNATIEF

Bak de ham in de oven op 180°C gedurende 8-10 minuten voor een gelijkmatige crunch.

EITJES VULLEN & DECOREREN

- Schep of spuit de truffelvulling terug in de eiwithelften.
- Garneer met de krokante Serranoham en eventueel extra bieslook.

KIPSPIESJES MET CITROEN & ROZEMARIJN



BOODSCHAPPENLIJSTJE

- 2 kipfilets in blokjes
Roosters
- 1 tl citroensap + rasp
Joop Sjouwerman
- 1 tl gehakte rozemarijn
Joop Sjouwerman
- 1 tl honing
EkoCert
- satéprikkers
AH / Lidl

UIT EIGEN KEUKEN

- peper
- zout
- zonnebloemolie

BEREIDINGSWIJZE

- Maak de marinade: meng in een kom de zonnebloemolie, citroensap, citroenrasp, gehakte rozemarijn, peper en zout.
- Marineer de kip minimaal 30 min in de marinade.
- Rijg de kipfiletblokjes aan spiesjes en grill 5 min per kant.

Tip

Serveer met een frisse yoghurt dip met munt en komkommer.

QUICHE MET WITTE ASPERGES & GEROOKTE ZALM



BOODSCHAPPENLIJSTJE

- 4 mini quiche vormpjes of muffinvormpjes
- 1 rol kant en klaar bladerdeeg of quichedeeg AH / Lidl
- 100 g witte asperges Joop Sjouwerman
- 80 g gerookte zalm Vishandel Volendam
- 2 eieren AH / Lidl
- 100 ml slagroom AH / Lidl
- 50 g geraspte kaas bijv. Gruyère, Parmezaan of een andere smaakvolle kaas H. van der Graaf Kaas en Noten
- 1 tl mosterd AH / Lidl
- 4 takjes verse dille (voor garnering) Joop Sjouwerman

UIT EIGEN KEUKEN

- peper
- zout
- zonnebloemolie

BEREIDINGSWIJZE

VOORBEREIDING VAN DE QUICHEVORMPJES

- Verwarm de oven voor op 180°C (boven- en onderwarmte).
- Vet 4 kleine quichevormpjes of een muffinvorm goed in met boter of olie, zodat de quiches straks makkelijk loslaten.
- Snijd het bladerdeeg in vierkanten en bekleed elk vormpje met een stukje deeg.
- Prik met een vork enkele gaatjes in de bodem, zodat het deeg niet gaat opbollen tijdens het bakken.
- Bak het deeg 6 à 7 min. zonder vulling, zo krijg je een extra knapperige bodem

VULLING MAKEN

- Schil de witte asperges zorgvuldig met een dunschiller en snijd ze in kleine stukjes.
- Breng een pan met licht gezouten water aan de kook en kook de aspergestukjes 3-4 minuten tot ze zacht maar nog stevig zijn.
- Giet ze af en spoel kort met koud water om het kookproces te stoppen.
- Klop in een kom de eieren los met de slagroom.
- Voeg de geraspte kaas, mosterd, peper en zout toe en meng goed.

QUICHES VULLEN & BAKKEN

- Verdeel de gekookte aspergestukjes en gerookte zalm over de deegbodems.
- Giet het eimengsel er voorzichtig overheen tot net onder de rand.
- Doe nog wat extra kaas over het de quiches voor een mooier bakproces
- Plaats de quiches in de oven en bak ze 15-20 minuten, tot de bovenkant mooi goudbruin is en stevig aanvoelt.

GARNEREN & SERVEREN

- Laat de quiches een paar minuten afkoelen en haal ze voorzichtig uit de vorm.
- Garneer elke quiche met een takje verse dille

GEITENKAASSALADE IN BORRELGLAASJE



BOODSCHAPPENLIJSTJE

- 80 g zachte geitenkaas
(bijv. verse Chèvre)
H. van der Graaf Kaas
en Noten
- 50 g gemengde kruidensla
(bijv. rucola, veldsla, frisée,
waterkers)
Joop Sjouwerman
- 30 g walnoten
H. van der Graaf Kaas
en Noten
- 1 tl honing
AH / Lidl
- 1 el balsamico glaze
AH / Lidl

UIT EIGEN KEUKEN

- olijfolie
- peper
- zout

BEREIDINGSWIJZE

WALNOTEN BRANDEN

- Verwarm een droge koekenpan op middelhoog vuur.
- Voeg de walnoten toe en rooster ze 2-3 minuten, tot ze lichtbruin en geurig zijn.
- Besprenkel ze met een klein beetje honing en meng goed.
- Haal ze uit de pan en laat afkoelen.

GEITENKAAS VOORBEREIDEN

- Verkruijmel de geitenkaas in kleine stukjes.
- Meng in een kommetje met een scheutje olijfolie, zout en peper voor extra smeuïgheid.

KRUIDENSLA AANMAKEN

- Was en droog de kruidensla goed.
- Meng de sla met een heel klein beetje olijfolie en een snufje zout.

OPMAAK IN SHOTGLAASJES

- Begin met een laagje kruidensla onderin het glaasje.
- Verdeel daarover de verkruijmelde geitenkaas.
- Strooi de gebrande walnoten eroverheen.
- Eindig met een dunne drizzle balsamico glaze voor een mooie afwerking.