HOME MADE CHEFS

LENTEMAGAZINE 2022

WIJNWIJZER
ROSÉ ALL DAY

DE ULTIEME VERSIE VAN **GEVULDE EIEREN**

home made CHEFS
BY TASTY LEMON

ALS DE **LENTE** KOMT DAN STUUR IK JOU

een uitnodiging om te komen brunchen

home made CHEFS

BY TASTY LEMON

Management
Denise Grootendorst

Hoofdredactie
Sterre Bliemer

Art Direction & vormgeving
Daan Gei, Manon den Adel en Kiani van de Vin

Project managers
Roxanne Franken en Romy Koppenaal

Culinair expert
Bram van Hamont

Fotografie
Dion Doornik

Ziet dat voorjaardessert met Bastogne en verschillende soorten ijs op de cover er niet meer dan welkom uit? Wij kregen er behoorlijk de lentekriebels van en dat terwijl we schoten op een – verschrikkelijk dramatisch – regenachtige dag. Niet aan ons besteed. Zeker wel aan ons besteed waren de recepten én foto's die we mochten produceren voor dit lente/paasnummer (en tevens ons eerste magazine!) waarbij we – letterlijk – het zonnetje in huis haalden. Een goed gevulde brunchtafel was ons doel, want is dat immers niet precies waar we naar streven met Pasen? Eten voor tien (en drinken voor elf – ***oh, boy*** die rosé van de mannen van ByWynen is een aanrader). Als '***professional food addicts***' gaan we naar bed denkend aan het ontbijt en worden wakker met het avondeten in ons achterhoofd. Voor dit nummer gingen we nog iets verder en dachten, droomden, brainstormden we wat af voor dé perfecte recepten voor een ***doable*** (paas)brunch. Eentje die iedereen op tafel zet. Gewoon lekker in het Home Made Chefs motto: van de doorgewinterde thuiskok(kin) die dagelijks uren in de keuken staat tot 'moetjes' koker; Home Made Chef staat dagelijks voor iedereen klaar die leuke en makkelijke maaltijden op tafel wil zetten. Een platform dat zich richt op de dagelijkse vraag 'wat eten we vandaag?' en daar zeven dagen per week antwoord op geeft aan de hand van verschillende thema's. We sloegen de handen ineen met verschillende toffe merken en produceerden zo het magazine wat nu voor je hebt. Geniet van al het moois, steek de handen uit de mouwen en ga aankomende lentebrunch te lijf met ons allereerste Home Made Chefs (Paas)magazine.

Alvast een vrolijk Pasen en heel veel liefs,

Denise & Sterre

VOLG ONS OP

KOM LANGS!
Wij staan op de Libelle Zomerweek. Check de laatste pagina voor meer info.

EEN TAFEL VOL LENTERECEPTEN

10 Panzella Groene Asperges
met balsamico azijn, frambozen en gegrilde halloumi met gemarineerd gehackt - gecombineerd met ByWynen

10 Thaise Larb slablaadjes
gevuld met gemarineerd in passievrucht gemarineerd gehakt - gecombineerd met URB Shanghai

11 Red Velvet Wafelpops
met HomeMade wafelmix, roomkaas en ruby chocolade

13 Easter Rocky Road Fudge
met paaseitjes van Tony Chocolonely

15 Pineapple Paasbowl
met Alpro, kokos en kurkuma

16 Icecream Sandwiches
met LU Bastogne

18 Croissant Lente-Tiramisu
met Danerolles croissants en limoncello

21 Gevulde Eitjes
met kerriehoemoes van Maza

22 Peach Pie
met sinaasappelroomkaas en sloffenbodem op Gusta servies

24 Huevos Rancheros
Met La Morena bonenspread en tomatensalsa

27 Mini Broodjes
Met plantaardige Vivera Mini Mix

28 Leksands Avocado Crackers
Met gravad lax en gepocheerd ei

En verder

30 No Fools Kitchen Tools
4 niet-essentiele keukentools waar je vanaf nu niet meer zonder kan

31 Libelle Zomerweek

UPDATE

Editorial
Een ode aan ons allereerste nummer

Home Made Chefs BTS
In's & Out's

Wijnwijzer
Met 99% kans op goede wijn

Home Made Chefs
behind the scenes

''Wachten kon ik niet. Tijdens de fotoshoot viel mijn geduld in duigen, zette ik mijn tanden in deze ice cream sandwiches en slurpte ik van de URB. Of ik nog moet uitleggen wat mijn favoriet was? Denk het niet''.
- Sterre

''Normaal gesproken is het natuurlijk not done om tijdens het werk aan de rosé te gaan en al helemaal niet voordat het middag is. Maar zie hier; de ultieme smoes om een fles lekkere wijn open te trekken is zo'n shoot als die voor ons eerste eigen magazine''.
- Denise

''Stiekem keek ik mee naar de ontwikkeling van dit magazine en mocht ik tijdens de fotoshoot eindelijk mijn tanden zetten in de – om van te watertanden – lekkere receptideeën. Kiezen kan ik niet, de wafelpops met roomkaas en ruby chocolade moeten de eerste plaats delen met de avocracker met gravad lax. Benieuwd? Check snel de recepten in het magazine!''.
- Romy

''Wanneer er een HMC fotoshoot op de planning staat, weet je dat het een top dag gaat worden. Na zo'n shoot zit er namelijk niets anders op dan alle gerechten te proeven om erachter te komen welk gerecht niet mag ontbreken tijdens jouw paasbrunch. Deze zware taak nam ik dus op me – uiteraard om jullie deskundig advies te kunnen geven - en nu kan ik met zekerheid zeggen dat je de Rocky Road Fudge niet wil missen tijdens Pasen.''
- Kim

''Als toetjesliefhebber was ik meteen verkocht bij de croissant lente-tiramisu met limoncello. Deze combinatie had ik nog nooit eerder gezien en geproefd. Toetjesliefhebbers opgelet! In dit magazine ben je aan het juiste adres''.
- Kiani

WIJN WIJZER

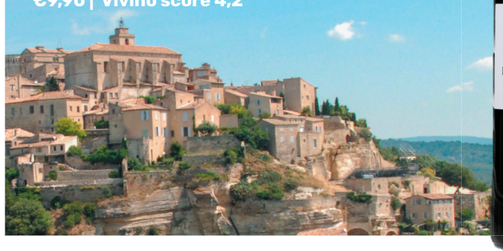
MET 99% KANS OP GOEDE WIJN

3 wijnen die je meeneemt naar de paasbrunch of je nu indruk probeert te maken op nieuwe schoonouders of mentaal een trip richting de Provence wilt maken, met deze flessen van de mannen van ByWynen zit je goed. De wijnen kun je bestellen op de website: **www.bywynen.nl**

VOORJAARSWIJN IS FIJN

Fraançaise Elisabeth erfde op een goede dag het wijnbedrijf van haar familie en besloot samen met haar man de handschoenen op te pakken. Sindsdien maakt ze samen met haar man wijnen op basis van merlot-druif, vlakbij het wereldberoemde St. Émilion. Deze specifieke wijn heet "Vent d'AnGe" (Engelenbries) en is een 100% merlot. Niet op hout gerijpt, is dit de perfecte rode wijn voor in het voorjaar. Niet heel moeilijk, log en zwaar, maar wel een smaakexplosie van pruim, cacao, laurier en drop. Ideaal voor bij een broodje hamburger (blz), gekruide worstjes van de barbecue of een linzenstoof.

€9,90 | Vivino score 4,2



ROSÉ ALL DAY

Belgische wijnmakers Sarah en Thierry namen in 2018 een wijngaard over in de Provence, vlakbij het stadje Bras is Zuid-Frankrijk. Hun ambitie? De allerbeste en meest duurzame rosé produceren. Zo komen hier niet alleen biologische, maar ook veganistische wijnen tot leven. In 2021 wint hun rosé de Vivino Community Award voor best beoordeelde rosé onder de €20,- in Nederland. Rijk van smaak, vol van aardbeien, frambozen en een licht bloemige/bloesemachtige en frisse smaak. Niet zo zoet als de meer commerciële rosé's, maar heel genuanceerd en culinair. Probeer 'm bij charcuterie, een salade met eendenborst, of gegrilde groenten van de barbecue.

Chateau Favori Coteaux Varois Rosé Syrah Grenache Vermentino 2021 €16,90 | Vivino score 4,3

ÉÉN VOOR IN DE (GESCHIEDENIS)BOEKEN

In 2018 hing Julian zijn colbert aan de wilgen en beëindigde zijn baan als consultant, om in de voetsporen van zijn grootvader te treden, die vlak na de Tweede Wereldoorlog een wijnbusiness opstartte. Dit op een stukje grond 'Magdalenenkreuz' of kortgezegd 'Magda', vernoemd naar het beeld van Maria Magdalena dat hier staat. Volgends de legende zou dit vlakbij de plek zijn waar Karel de Grote ooit begon met wijnstokken aanplanten in de Rheingau. Een Spätlese Riesling van zeer premium kwaliteit, knisperend fris, niet te hoog in de zuren, niet te droog zonder zoet te worden, genuanceerd en prettig. Must try voor bij asperges, een groene salade, een stukje kabeljauw of een niet al te heftige/pittige curry. **Julian Faust - Rheingau Spätlese 'Magda' Riesling 2020 €16,90**

COMBINEER HET MET BYWYNEN
PANZANELLA SALADE MET GROENE ASPERGES, BALSAMICO AZIJN, FRAMBOZEN EN GEGRILDE HALLOUMI.

COMBINEER HET MET URB
THAISE LARB SALADE SLABLAADJES GEVULD MET IN PASSIEVRUCHT GEMARINEERD GEHAKT.

Panzanella Salade

met groene asperges met balsamico azijn, frambozen en gegrilde halloumi.

Ingrediënten 4 personen

200 g oud brood (desem is extra lekker)
700 g groene asperges
225 g halloumi
4 el balsamicoazijn
125 g frambozen
15 g basilicum
Flinke scheut olijfolie
Serveer met ByWynen Favori rosé

Benodigdheden

Grillpan en oven met bakplaat

Bereiding

1 Scheur het brood in grove stukken, meng met wat olijfolie, peper en zout en bak deze krokant in de oven op 210 graden voor 12 minuten.
2 Verwijder het harde uiteinde van de asperges en schil eventueel het onderste stukje als dit nodig is. Snij de asperges in de lengte door, meng dit met olijfolie en grill ze allemaal 3 minuten op snijkant in de grillpan tot er een streepje op staat.
3 Snijd plakken van 1 cm dik van de halloumi, smeer deze ook in met een beetje olijfolie en grill daarna deze ook in de grillpan aan 2 kanten tot een bruin streepje.
4 Meng de afgekoelde asperges met de broodcroutons, balsamicoazijn en blaadjes geplukte basilicum.
5 Leg de asperges op een schaal of verdeel over 4 bordjes.
6 Dresseer hierop de warme halloumi, frambozen en eventueel nog een beetje basilicum en olijfolie.

Thaise Larb Salade

slablaadjes gevuld met in passievrucht gemarineerd gehakt.

Ingrediënten 4 personen

Gehaktvulling
300 g rundergehakt (of vegetarisch gehakt)
2 passievruchten
100 ml hete groene (sencha) thee
1 teen knoflook
1 duim gember
1 wortel (ca 150 g)
Paar flinke druppels vissaus
1 tl sesamolie
Overige
4 kropjes little-gem sla
1 rode ui
Verse koriander
Serveer met URB Shanghai

Benodigdheden

Bakpan en een mandoline (of een grove rasp)

Bereiding

1 Schil de knoflook en de gember en hak dit zo fijn mogelijk.
2 Halveer de passievruchten en haal de binnenkant eruit met een lepeltje. Fruit dit heel kort aan in een klein pannetje en voeg dit daarna toe aan de hete groene thee.
3 Meng daarna de vissaus, sesamolie en de binnenkant van de passievruchten. Voeg ook toe aan de groene thee.
4 Rul het gehakt in een flinke scheut olijfolie gaar en bruin, laat dit daarna eerst afkoelen en meng de groene thee-passievrucht marinade door het gehakt. Laat dit minimaal een paar uur marineren maar 1 nacht mag zeker ook.
5 Schil de wortel, rasp deze op de mandoline of rasp tot dunne reepjes en meng dit met het gemarineerd gehakt.
6 Pluk de blaadjes van de kleine slakropjes, vul deze met het gehaktmengsel en garneer af met gesneden rode ui en koriander.

Red Velvet Wafelpops

met roomkaas, Ruby chocolade en dragonfruit.

Ingrediënten 4 personen (ca. 12 wafelpops)

Wafels
1 pak HomeMade mix voor wafels
200 ml water
Een beetje boter of olie
10 druppels rode kleurstof (optioneel)
12 ijsstokjes
Overige
100 g roomkaas
20 g honing
30 g ruby chocolade
1 st dragonfruit

Benodigdheden

Wafelijzer, elektrische mixer

Bereiding

1 Bereid de wafelmix volgens de verpakking.
2 Voeg de druppels rode kleurstof op het laatst toe en meng nog even goed door.
3 Vet een wafelijzer in en schep het beslag in het midden van het wafelijzer en leg hierop de ijsstokjes voordat het begint te stollen. Hoeveel er in gaat ligt aan je wafelijzer maar ga ervan uit dat het nog 2 x zo groot wordt. Het bakken van de wafel duurt meestal niet langer dan 5 minuten.

Overige
1 Meng nu in een kom de roomkaas met de honing tot een zoete crème.
2 Snijd het dragonfruit in partjes met de schil er nog aan.
3 Smeer de wafelpops in met een laagje roomkaas. Leg hierop een partje van het dragonfruit. Bestrooi als laatste met fijngehakte Ruby chocolade.

Easter Rocky Road Fudge

Ingrediënten 10 personen

1 blikje gecondenseerde melk (400 g)
350 g Tony Chocolonely pure chocolade
100 g ongezouten noten
50 g biscuit koekjes
30 g witte marshmallows
1 zakje Tony's Chocolonely Lekker Grote Paaseitjes Assortiment

Benodigdheden

Ovenschaal met bakpapier, steelpannetje

Bereiding

1 Bekleed eerst een schaal van ongeveer 16×24 cm met bakpapier. Hak eventueel grotere noten als pecannoten wat fijner. Breek de biscuitjes in stukjes en snijd de marshmallows ook in stukjes.

2 Doe de chocolade en gecondenseerde melk in een pannetje en laat op laag vuur de chocolade smelten tot je een egale massa hebt.

3 Wanneer alle stukjes chocola gesmolten zijn, voeg je de noten, biscuitjes en marshmallows toe. Roer ze goed (en vlot) door het mengsel heen en stort dit dan in de bekleedde bakvorm.

4 Gebruik een spatel om het gelijkmatig in de vorm te verdelen, verdeel dan paaseitjes kriskras over de rocky roads.

5 Laat nu de schaal in zijn geheel opstijven in de koelkast. Na ongeveer 3 uur is hij stevig genoeg om blokjes van te snijden.

tip:

VOOR DE MEEST KLEURRIJKE FUDGE HOUD JE EEN PAAR EITJES IN HET FOLIE VAN TONY'S!

Pineapple Paasbowl

met kokos en kurkuma

ALPRO MILD&CREAMY NATUREL NO SUGARS
DE PLANTAARDIGE VARIATIE OP YOGHURT
DIE OVERAL BIJ PAST!

Ingrediënten 4 personen

Smoothie

500 g Alpro Mild&Creamy Naturel No Sugars

150 g diepvries ananas

½ tl kurkuma poeder

1 eetl agavesiroop

Garnering

15 g Kokosflakes

10 g pompoenpitten

1 mango

Eetbare violootjes

Benodigdheden

Staafmixer

Bereiding

1 Pureer de Alpro Mild&Creamy Naturel No Sugars in een kom met de diepvries ananas, de kurkuma en de agavesiroop.

2 Schil de mango, snijd dunne plakken van de brede kant en snijd uit deze plakken 8 paashaasoortjes. Snij de rest van de mango daarna in kleine blokjes.

3 Verdeel de smoothie over de kommen en maak met de garnering een vorm van de paashaas. Je kan dit chique doen met alleen de mango oortjes als twist of wat kinderlijker door een ook oogjes en een mondje op te maken.

4 Decoreer de smoothiebowl af met eetbare viooltjes.

Icecream sandwiches
met LU Bastogne

Ingrediënten 8 stuks (diverse smaken)
16 stuks LU Bastogne
Pistache witte chocolade
150 g pistache ijs
100 g witte chocolade
20 g gevriesdroogde frambozen
Amandel Chocolade
150 g chocolade ijs
100 g pure chocolade
20 g amandelschaafsel
Kiwi Meringue
150 g mangosorbetijs
2 st gold kiwi
10 g meringues (verkruimeld)

Benodigdheden
Vriezer, plateau wat in de vriezer past bekleed met folie, bakpan

Bereiding - *Pistache witte chocolade*
1 Smelt de witte chocolade op halve kracht in de magnetron.
2 Neem 2 Bastognekoeken en knijp hiertussen, voorzichtig, 1 flinke bol pistacheijs.
3 Dip deze voor 1/3 in de gesmolten witte chocolade en bestrooi de chocolade voor het gestold is met gevriesdroogde framboos.
4 Leg de “sandwiches” nu op een met folie beklede plateau en laat goed aanvriezen tot je ze gaat serveren.

Bereiding - *Amandel Chocolade*
1 Rooster het amandelschaafsel in een droge pan tot deze goudbruin gekleurd is.
2 Smelt de pure chocolade op halve kracht in de magnetron.
3 Neem 2 Bastognekoeken en knijp hiertussen 1 flinke bol chocoladeijs.
4 Dip deze voor 1/3 in de gesmolten chocolade en bestrooi de chocolade voor het gestold is met het amandelschaafsel.
5 Leg de “sandwiches” nu op het met folie beklede plateau en laat goed aanvriezen tot je ze gaat serveren.

Bereiding - *Kiwi Meringue*
1 Schil de kiwi’s en snijd dit in kleine blokjes.
2 Laat het sorbetijs een beetje zacht worden en kneed dan met een lepel de stukjes kiwi door het mangoijs.
3 Knijp van deze vulling bollen tussen de Bastognekoeken en leg de “sandwiches” nu op het met folie beklede plateau en laat goed aanvriezen tot je ze gaat serveren.
4 Dip voor je ze gaat serveren de “sandwiches” aan de zijkanten door de verkruimelde meringues.

Croissant lente-tiramisu
met limoncello en aardbei

Ingrediënten 10 personen

1 Danerolles Croissants Classic
50 ml limoncello
1 citroen
350 g mascarpone
150 g volle yoghurt
1 vanillestokje
110 g poedersuiker
400 g aardbeien
50 g witte chocolade

Benodigdheden

Ovenschaal met bakpapier, oven met bakplaat en bakpapier

Bereiding

1 Bak de croissantjes normaal af volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat deze helemaal afkoelen.

2 Meng in een bekken de mascarpone met yoghurt, poedersuiker, binnenkant van het vanillestokje en het sap van een citroen tot een gladde massa.

3 Snijd de croissantjes in de lengte doormidden en leg de onderkant van de croissant met de snijkant naar boven in de ovenschaal zodat de hele bodem bedekt is.

4 Besprenkel de croissantjes met een ruime hoeveelheid van de limoncello zodat de croissantjes goed nat zijn.

5 Schep het mascarponemengsel over de croissantjes en smeer dit goed uit over de schaal.

6 Leg de bovenkant van de croissants, met de snijkant naar beneden, op het mascarponemengsel. Besprenkel opnieuw met limoncello en bedek met het overgebleven mascarponemengsel.

7 Verwijder de kroontjes van de aardbeien, halveer ze, verdeel deze over de schaal en rasp de witte chocolade over de tiramisu.

Gevulde eitjes
op drie manieren

Ingrediënten 4 personen

8 eieren
100 g Maza kerriehoemoes
1 tl kerriepoeder
Verse bieslook

Benodigdheden

Keukenmachine of staafmixer. Spuitzak met kartelmondje

Bereiding

1 Kook de eieren 10 minuten tot ze gaar zijn en koel ze daarna helemaal af in koud water.

2 Snijd voorzichtig het dopje van de gekookte eieren en verwijder netjes een klein randje van de schaal.

3 Lepel nu voorzichtig met een klein koffielepeltje de dooier uit het eitje.

4 Maal de eidooiers in de keukenmachine of met de staafmixer met de hoemoes tot een gladde crème.

5 Vul een spuitzak met het hoemoes-ei mengsel en spuit deze mooi hoog op in de eitjes.

6 Garneer de eitjes af met een beetje verse kerrie en een staafje bieslook.

tip:

VARIEER OOK MET ANDERE SMAKEN MAZA HOEMOES ZOALS BIETENHOEMOES OF KORIANDER-LIMOEN-HOEMOES.

Peach pie met sinaasappel-roomkaas en sloffenbodem

Ingrediënten 4 personen

Sloffenbodem

100 g gezouten roomboter
85 g witte basterdsuiker
½ geklutst ei
Snufje zout
1 tl bakpoeder
150 g bloem
Geraspte schil van 1 sinaasappel

Roomkaasvulling

200 g verse roomkaas (kamertemperatuur)
30 g poedersuiker
Sap van 1 sinaasappel
1 tl oranjebloesemwater

Overige

2 perziken
10 frambozen
Evt.. Oranje bloemblaadjes
Honing of agavesiroop

Benodigdheden

Kleine taartvorm 12-15 cm, eventueel gasbrander

Bereiding - *Sloffenbodem*

1 Om het deeg te maken meng je boter, suiker, ei, zout en citroenrasp door elkaar tot een egaal mengsel. Kneed hier de bloem en het doorheen tot een mooi deeg.

2 Het deeg moet nu even koelen, het is makkelijk om er gelijk een plak van te maken. Straks ga je het uitrollen en dan heeft het vast de juiste vorm. Ook koelt het deeg wat sneller af.

3 Verpak het deeg met folie en leg minstens een uur in de koelkast.

4 Rol de plak deeg uit tot een dikte van ongeveer 8 mm.

5 Beboter en bebloem de taartvorm en leg de uitgerolde plak erop. Duw het overige deeg eraf op de rand van de vorm.

6 Maak van het overig deeg opnieuw een losse plak. Deze kan je zo ook los afbakken en daarna verkruimelen over de taart.

7 Bak de bodem 25 minuten af op 180 graden.

Bereiding - *Afmaken van de taart*

1 Meng voor de vulling met een garde de roomkaas (op kamertemperatuur) met de poedersuiker, sinaasappelsap en het oranjebloesemwater tot een glad mengsel. Laat dit staan op kamertemperatuur zodat dit makkelijk is te verdelen over de koekbodem.

2 Verdeel het roomkaasmengsel over de afgekoelde koekbodem.

3 Snijd de perziken in partjes, kleur eventueel de perziken goudbruin met een gasbrander en leg deze in een rondje op de taart.

4 Leg daartussen de frambozen, kruimel hierover het los gebakken stuk koek en drizzle hierover nog wat honing of agavesiroop.

tip

VOOR DE HEB: DEZE ENIGE TAARTHOUDER VAN GUSTA

Huevos rancheros
met bonenspread en tomatensalsa

Ingrediënten 4 personen

4 La Morena tortillawraps met maismeel
1 pot La Morena Mexican Homemade Salsa
1 blik La Morena zwarte bonenspread
4 eieren
1 avocado
5 g koriander

Benodigdheden

Ovenvaste potjes van 6-8 cm diameter, oven met bakplaat

Bereiding

1 Verwarm de oven voor op 180 graden.
2 Smeer de tortilla's in met de bonenspread en vouw ze tot een soort kommetje in de ovenpotjes.
3 Giet het overtollige vocht van de salsa en verdeel de helft over de tortillakommetjes.
4 Schil de avocado, snijd de helft in mooie plakjes en prak de andere helft grof met een vork.
5 Verdeel de geprakte avocado over de tortillakommetjes, maak dit een beetje plat en breek hierna de eitjes hierin.
6 Bak de gevulde tortillakommetjes af in de oven tot het ei de gewenste gaarheid heeft. Dit duurt ca. 12 minuten.
7 Als ze uit de oven komen schep je de rest van de salsa erin op het eitje en garneer je ze af met de avocadoplakjes en wat fijngesneden koriander.

Minibroodjes
met plantaardige Vivera Mini Mix op 3 manieren

Ingredienten 4 personen

1 Vivera Snack Mix

Broodje met miniburger

3 vegan boterhammen

3 mini burgertjes

1 plak vegan cheddar

1 el tomatensalsa

3 blaadjes sla

Broodje met nugget

3 vegan boterhammen

3 nuggets

1 el bbq saus

3 plakjes augurk

Paar ringetjes rode ui

Broodje met balletje

3 vegan boterhammen

3 balletjes

1 el uienchutney

2 cherrytomaatjes of kleine tomaatjes

3 blaadjes sla

Benodigdheden

Bakpan en oven met bakplaat, kleine prikkers

Bereiding - *Broodje met miniburger*

1 Steek de boterhammen uit in de juiste vorm en rooster eventueel.

2 Bak de snacks 7 minuten in een voorverwarmde oven op 225 graden. Leg de laatste minuut ¼ plakje vegan cheddar op de burger.

3 Beleg het broodje met de tomatensalsa, de sla en het burgertje met de smolten kaas.

4 Steek een prikker om het broodje vast te zetten en leuk te presenteren.

Bereiding - *Broodje met nugget*

1 Steek de boterhammen uit in de juiste vorm en rooster eventueel.

2 Bak de snacks 7 minuten in een voorverwarmde oven op 225 graden.

3 Beleg het broodje met de bbqsaus, een plakje augurk, de gebakken nugget, nog een beetje bbqsaus en de dunne rode uiring.

4 Steek een prikker om het broodje vast te zetten en leuk te presenteren.

Bereiding - *Broodje met balletje*

1 Steek de boterhammen uit in de juiste vorm en rooster eventueel.

2 Bak de snacks 7 minuten in een voorverwarmde oven op 225 graden.

3 Beleg het broodje met de uienchutney, een plakje tomaat, het slablaadje de gebakken balletjes.

4 Steek een prikker om het broodje vast te zetten en leuk te presenteren.

Avocado cracker
met gravad lax gepocheerd ei en dragonmayonaise

Ingrediënten 4 personen

4 Leksands Original Knäckebröd Puntjes
1 avocado
4 eieren
125 g gravad lax
Scheutje azijn
3 el mayonaise
1 tl gehakte dragonblaadjes + extra hele blaadjes voor garneren

Benodigdheden

Kookpannetje, schuimspaan

Bereiding

1 Meng de gehakte dragon samen met wat gemalen peper door de mayonaise.

2 Halveer de avocado, verwijder de pit en de schil en prak de avocado fijn met een vork met 1 el. van de dragonmayonaise.

3 Breng een steelpannetje water aan de kook met een scheutje azijn. Maak met een garde een kolkje in het water en breek hierin 1 voor 1 de eitjes. Zet het vuur uit en last dit naar wens garen. Dit duurt 3 tot 5 minuten. Haal het daarna eruit met de schuimpaan en laat uitlekken op een keukenpapiertje. Herhaal dit voor de volgende eitjes.

4 Verdeel de geprakte avocado over de crackers, leg hier een plakje zalm en daarop het gepocheerde ei. Dit ei mag koud of lauwwarm zijn.

5 Schep hierop nog een lepeltje dragon mayonaise, en garneer af met wat verse dragon.

No Fools Kitchen Tools

4 niet essentiële kitchen-tools waar je vanaf nu niet meer zonder kan: **paaseditie**

YOU CRACK ME UP

Standaard, saai, serieus? Daar doen we niet aan. Wij als gevatte foodies leven voor een goede woordgrap op z'n tijd en daar weten de meiden van Blond Amsterdam en &C maar al te goed op in te spelen. Precies dé knipoog die je op de paastafel nodig hebt

€11,90 voor 2 | Blond Amsterdam

THE EGG OF ROCK 'N ROLL

Schalt er bij jou Viva Las Vegas, Hound Dog of Jailhouse Rock door de keuken? Deze 'King' laat je precies weten wanneer jouw eitje de juiste garing heeft.

€21,99 | PiepEi

KEUKENHULP 2.0

Niet alleen geestig, ook nog eens uitermate handig. De helpende klauw om je pollepel urenlang vast te houden. Geen zoektochten naar lekkend, vies keukengerei meer voor jou!

€13,95 | Ototo

FLOWER POWER

Onder de noemer too cute to be true: deze schattige metalen servetringen. Daar gooi je niet enkel hoge ogen mee tijdens de paasbrunch, maar zullen je diners de rest van het jaar van start gaan met ooh's en aah's.

€7,99 | H&M

BEZOEK DE HOME MADE CHEFS KOOKSTUDIO

Geniet en proef van de inspiratievolle demonstraties van onze Home Made Chefs en maak kennis met de nieuwe merken én producten!

homemadechefs.nl

home made CHEFS

POWERED BY

UR LUXURY DRINKS

GUSTA. CELEBRATE THE DAY

VIV ERA

LEKSANDS KNÄCKEBRÖD

alpro

LU

maza mediterranean delicacies

BYWYNEN ZEKER VAN JE SMAAK

Home MADE

FRESH DOUGH --SINCE 1974-- Danerolles

TONY'S CHOCOLONELY

LA MORENA

home made CHEFS

BY TASTY LEMON