

PAASBRUNCH IDEE GEVULDE EIEREN

INGREDIËNTEN

(voor 4 gevulde eieren)

4 eieren

100 gram magere kwark

1 theelepel citroensap

1 kleine rode ui

Verse peterselie naar smaak

Paprikapoeder naar smaak

BEREIDINGSWIJZE

Leg de eieren in een pan met koud water. Breng het water met de eieren aan de kook en laat de eieren 10 minuten koken tot je hardgekookte eieren hebt. Laat de eieren schrikken in koud water. Meng de magere kwark met een fijngesneden rode ui, verse fijngesneden peterselie, citroensap en wat kruiden naar smaak. Pel de eieren en snij ze voorzichtig in de lengte doormidden. Haal de dooiers uit de eieren en meng de dooiers met het kwarkmengsel. Vul de halve eieren met het kwarkmengsel. Garneer met een klein takje peterselie.

PAASBRUNCH IDEE HOMEMADE BAGELS

INGREDIËNTEN

(voor 8 stuks)
300 milliliter warm water
500 gram volkoren meel
1 zakje gist (7 gram)
1 eetlepel honing
1 snufje zout
2 eetlepels sesamzaad

BEREIDINGSWIJZE

Mix in een kom water met de honing tot de honing is opgelost. Voeg het zakje gist toe en laat het ongeveer 10 minuten rusten. Meng in een andere kom het meel met een snufje zout. Als de gist is 'geactiveerd' (het mengsel gaat bruisen) voeg je dit al roerende toe aan het meel mengsel. Als het water met de meel is samengevoegd stort je het deeg op het aanrecht en kneed het 5 minuten tot een soepel deeg. Het deeg moet elastisch worden. Plaats het deeg na het kneden in een kom en dek af met plastic folie. Zet het deeg ongeveer 1 uur op een warme plaats om het te laten rijzen. Verwarm de oven voor op 220 graden. Verdeel het deeg in 8 bolletjes. Kneed er ronde balletjes van. Prik met je vinger of met een mes een gat in het midden van je broodje. Breng een grote pan water aan de kook. Kook de bagels een voor een in het kokende water voor 45 seconden tot 1 minuut per kant. Haal de bagels met een schuimspaan uit het water en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Besprenkel de bagels met sesamzaad en bak ze in de voorverwarmde oven in 20 minuten goudbruin. Lekker met gerookte zalm!