

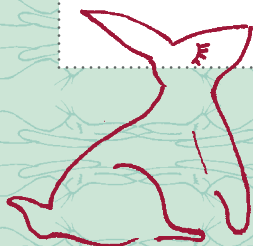


Wie heeft **HET** **WINNENDE** **EI** recept?



(...)Die vraag stelde ik een heel tijd geleden via Facebook en Twitter. Toch waren er al veel lezers en lezeressen in de paasstemming, want mijn mailbox vulde zich met ei-recepten. Heel leuk was dat. Samen met de redactie en foodstylist Yvonne maakte ik een keus. Het winnende recept was meteen het eenvoudigste dat erbij zat. Vaak zijn de simpele dingen gewoon het leukst. Lona vond het idee voor het recept top, de moodboard-website Pinterest maagde haar eigen draai aan. Zodat dat met recepten. Het recept van Lona heb ik dus ook geïllustreerd. Neem niet weg dat de recepten van Suzanne, Ilse, Gereon, Thea & Kym ook heel leuk en verschrikkelijk lekker zijn... Iedereen bedankt voor alle ingezonden werk, het was een feestje om alle stelen uit te proberen. Gaan we gauw weer eens doen!

Liefs, **Yvette**



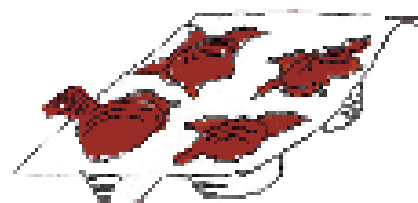


En de winnaar is...
ilonamethaareï-muffins!

ILONA'S EI-MUFFINS



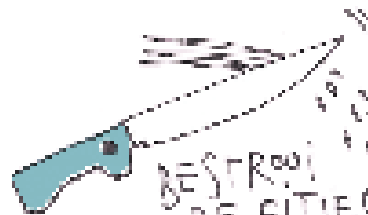
BAK 4
PLAKJES SPEK
OF HAM KORT
IN EEN DROGE
KOEKENPAN



DRUK ZE IN DE
HOLTES VAN 4
MUFFINVORMpjes



BREEK 1 EI
BOVEN ELK CUPJE
VAN HAM OF SPEK



BESTROOI
DE EITJES
MET WAT FINGEHARTE
BIESLOK, WAT UI &
TUINKRUIDEN NAAR KEUS



DEK DE
CUPJES AF
MET
4 PLAKJES
KAAS



MAAL ER
PEPER
& ZOUT OP
& BAK ZE IN
EEN VOORVERWARME
OVEN OP 180°C
IN 15 MIN GAAR



NUT VAN WETTE:
PROBEER DIT MET
VERSCHILLENDE BAKTIJDEN
KORTER BAKKEN: ZACHT EI
LANGER BAKKEN: HARD EI



Heerlijke'oeufsencocotte'van Suzanne

"Mijngoudenei-receptvoorPasen:heerlijkeoeufsencocotte.Hetgerechtismakkelijktmaken,maargeeftwel dat beetje extra luxe gevoel dat past bij een heerlijk paasontbijt. Daarnaast ziet het er mooi uit."

'Oeufs en meurette' van Gereon

"Mijn gerecht voor Pasen, oeufs en meurette, is mijn recept voor een Bourgondische klassiekervaneieren gepocheerd in roodewijn met een roodewijnsaus. Deze saus is een combinatie van wijn, spek en uien. Lang inkoken maakt de saus dikker. We drinken er een Pinot Noir uit de Bourgogne bij."





de Tattjespap van Ilse

“Het lekkerste recept uit mijn overgrootmoeders receptenboekje. We noemen het Tattjespap (van patattenpap): een gerecht dat de mensen meestal op een vrijdag klaarmaakten toen katholieke families nog geen vlees mochten eten.”





Thea's huzarensalade met gerookte kip

"Een recept dat niet moeilijk, maar toch heel feestelijk is: mijn huzarensalade met gerookte kipfilet. Wij eten het bij speciale gelegenheden zoals Pasen en Nieuwjaarsdag."

Appeltje-eitje:derecepten!



Ilona's ei-muffins

Nodig voor
4 personen:

● 4 plakjes ontbijt-spek of ham ● 4 eieren ● 3 el fijn-gehakte tuinkruiden (peterselie, dille, dragon of wat je maar wilt) ● 1 uitje, fijn gesnipperd ● 4 plakjes jonge kaas

Bak de ham of spek kort in een droge koekenpan. Duw ze in muffinvormpjes. Breek een ei boven elk 'cupje' vleeswaar. Bestrooi met een piepklein beetje fijngesneden ui en kruiden naar keuze erover, maal er peper en zout boven en dek af met een plakje kaas. Bak ze 15 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C. Serveer met toast. Bereiden: circa 20 min. Circa 123 kcal p.p. (bij 4 pers)



Heerlijke oeufs en cocotte van Suzanne

Nodig voor
4 personen:

● 4 ramekins (ik noem ze eigenlijk altijd ovenpotjes) ● braadslee of anders ovenschaal ● boter, om de ramekins mee in te vetten ● 4 eieren ● 125 ml crème fraîche ● neutrale olie, bijvoorbeeld zonnebloemolie ● peper en zout ● verse dille ● 4 plakjes gerookte zalm

Verwarm de oven voor op 180°C en kook water voor in de braadslee. Vet de 4 ramekins in en doe er een flinke eetlepel crème fraîche in. Breek dan een ei boven elke ramekin. Voeg een klein scheutje olie toe en maak het af met wat peper en zout. Zet de 4 ovenschaaltjes in de braadslee of ovenschaal en giet tot aan de helft

van de schaaltes gekookt water. Zo worden de 'oeufs en cocotte' straks lekker luchtig. Zet de schaaltes ongeveer 15 minuten in de oven, de bovenkant mag nog een beetje zacht zijn, net zoals bij een pudding. Haal ze uit de oven en voeg dan wat verse dille en de gerookte zalm toe. Ook lekker met groene asperges of geroosterd brood in reepjes – die noemen ze soldaatjes in Engeland. Bereiden: circa 45 min. Circa 246 kcal p.p. (bij 8 pers)



'Oeufs en meurette van Gereon

Nodig voor
4 personen:

● 1 fles rode Bourgogne ● 100 g spek in blokjes ● 6 sjalotjes ● 100 g boter ● 250 ml runderbouillon ● 8 sneetjes wit brood ● 2 teentjes knoflook ● 50 ml wijnazijn ● 8 heel verse eieren ● zout, peper ● gehakte peterselie/bieslook ● 1 l heet water

Snijd het spek in heel fijne kleine blokjes. Hak de sjalotjes fijn. Verhit ongeveer 20 gram boter in een koekenpan en bak de spek-blokjes en sjalotjes kort aan tot ze bruin zijn. Giet er 500 ml rode wijn bij en de bouillon. Bewaar de rest van de wijn voor het pocheren. Kook dit onder telkens roeren voor de helft in zodat een dikke saus ontstaat. Rooster het brood en wrijf in met de knoflooktenen. Giet in een pan de overige wijn, water en azijn en breng aan de kook. Let op dat het niet kookt maar zachtjes borrelt. Breek de eieren één voor één in een kopje. Zet het vuur laag en roer het water kokende water zo

dat er een kolk ontstaat. Voeg een ei toe en laat het 3 minuten pocheren. Schep eruit met schuimspaan. Doe dit ook met de andere eieren. Houd ze warm in een schaal met warm water. Snijd eventueel de randjes van de eieren bij. Als de saus goed is ingekookt, voeg dan peper en zout toe en de rest van de boter in blokjes om te binden. Niet meer verwarmen. Leg het geroosterde brood op een schaal, en leg op elke snee een gepocheerd ei. Giet de saus erover en bestrooi met wat bieslook en peterselie. Bereiden: circa 45 min. Circa 296 kcal p.p. (bij 8 pers)



Tattjespap van Ilse

Nodig als
brunch voor
4 personen:

● 750 g vastkokende aardappelen ● 1½-2 dl karnemelk ● 50 g roomboter, ongezoeten ● 4 eieren ● 200 g grijze garnalen ● 1 sjalot, fijngemaakt ● klein bosje bieslook of peterselie, fijngemaakt ● snuf versgemalen nootmuskaat

Kook de aardappelen gaar in water met een beetje zout, giet ze af en laat ze goed uitdampen. Knijp ze fijn met een pureeknijper of druk ze door een zeef tot een fijne puree. Warm de karnemelk met de gesnipperde ui, maar laat het niet koken. Voeg het in scheutjes toe aan de puree, tot deze bijna smeug is. Verwarm de boter in een pannetje op het vuur tot deze mooi bruin wordt en voeg deze toe. Breng de puree nu verder op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Kook intussen 4 eitjes in precies 3 minuten zacht. Laat ze schrikken onder koud water en pel ze. Verdeel de puree over 4 bord-

jes en leg er een gekookt eitje bovenop. Snijd het eitje open, zodat het eigeel eruit loopt. Strooi de garnaaltjes eroverheen, garneer met wat bieslook of peterselie en serveer direct. Bereiden: circa 25 min. Circa 319 kcal p.p. (bij 4 pers)



Thea's hazarensalade met gerookte kip

Nodig voor
4 personen:

● 1 grote gerookte (biologische) kipfilet (ca. 250 g) ● 500 g aardappels in blokjes ● 4 augurken in blokjes ● 200 g doperwtjes (diepvries) ● 1 klein blikje maïs (150 g) ● 1 bakje peterselie (20 g) ● 1 bakje bieslook (20 g) ● 6 eieren ● ca. 4 el mayonaise ● peper & zout

Kook de aardappels in 10 minuten bijna gaar en de eieren hard. Laat ze iets afkoelen en snijd de aardappelen en 4 eieren in blokjes. Doe ze samen met de blokjes augurk, doperwtjes en maïs in een grote kom. Snijd 4 van de afgekoelde eieren in stukjes en doe deze bij de aardappels. Snijd de gerookte kipfilet ook in kleine blokjes en doe deze bij de rest in de schaal. Roer in een ander kommetje de kleingesneden bieslook en peterselie door de mayonaise. Eventueel kan de mayonaise verdund worden met een scheutje vocht van uit de pot van de augurken. Roer de mayonaise door de aardappels tot de salade smeugig genoeg is. Breng op smaak met peper en zout. Gebruik de overgebleven 2 eieren om de salade mee te garneren. Bereiden: circa 25 min. Circa 365 kcal p.p. (bij 4 pers)

Rozen-kwarktaart met merengue van Kym

"Ik maak deze taart met citroenen en limoenen, maar je kunt ook frambozen toevoegen of ander fruit. Dit is eigenlijk een basisrecept: je kunt er alle kanten mee uit."

Voor de bodem: ● 200 g verkruimelde biscuits ● 125 g gesmolten boter. Voor de vulling: ● 9 blaadjes witte gelatine ● het sap en de fijne rasp van 2 limoenen (of ca. 80 ml limoen-sap) ● 3 eieren ● 150 g basterdsuiker ● 750 g magere kwark ● 200 ml slagroom met 1 zakje vanillesuiker. Voor de topping: ● 4 eiwitten ● een scheutje citroensap ● 1 tl vanille-extract ● 250 g witte basterdsuiker

Knip van bakpapier een cirkel van dezelfde maat als de springvorm (doorsnede 26 cm) en leg deze even weg. Bekleed de springvorm met bakpapier, verdeel daarna de koekkrumels en de gesmolten boter erover en druk aan met een lepel. Week de blaadjes gelatine in koud water en knijp ze uit als ze zacht zijn geworden. Verwarm het sap van twee limoenen en voeg hier de blaadjes gelatine aan toe. Split de eieren. Breng een grote pan water zachtjes aan de kook en zet er een grote kom op. Klop de dooiers met de helft van de suiker tot het dik, romig en bleek ziet. Roer dan de gelatine met het limoen-sap erdoor. Haal van het vuur en schep de kwark erdoor. Klop de slagroom stijf met een zakje vanillesuiker. Klop daarna de eiwitten in een schone kom met een schone garde met de rest van de suiker in 10 minuten stijf. Vermeng de slagroom en de eiwitten met het kwark-mengsel. Giet het mengsel in de springvorm en laat het een paar uur opstijven. Verwarm de oven voor op 180°C

(geen hete lucht!). Klop voor de topping de eiwitten stijf en voeg beetje voor beetje de suiker erdoor. Voeg daarna een theelepel citroensap en een theelepel vanille-essence toe en klop nog even door tot er mooie stijve pieken ontstaan. Leg de cirkel bakpapier op een bakplaat en spuit er met een spuitzak en spuitmondje mooie rozen op. Zet de bakplaat zo'n 20 minuten in de oven. Laat afkoelen en leg de rozen voorzichtig met behulp van een taartschep op de taart. Dien op. Bereiden: circa 45 min. Circa 408 kcal per punt (bij 12 punten)

