

Geniet van jouw smaakvolle paasbrunch!

Voor Pasen wilde ik iets creëren waardoor jij kan genieten van een feestelijke brunch, zonder zelf in de keuken te staan. Daarom heb ik als Meesterkok en Meester Patissier verschillende warme en koude gerechtjes bereid, die je nu voor je ziet.

Deze menukaart vertelt je precies wat je aan tafel serveert en hoe je het eenvoudig verwarmt. Zodat jij meer tijd overhoudt om écht samen te zijn.

Culinaire groet,
Rudolph van Veen



Neem de tijd v



1  40 min.

Zalmfilets in huisgemaakte pestoroonsaus

Met een topping van zongedroogde tomaatjes, pijnboompitten en verse peterselie.



3  40 min.

Romige kipragout

Van kip en champignons met een hartige kaastopping.

Balletjes à la vitello tonnato

Zacht gegaarde balletjes van kalfsvlees geserveerd in een romige tonijnsaus.



2  40 min.

Quiches

Gemaakt van luchtig deeg, vul deze met de romige kipragout

4  15 min.

5  15 min.

Ambachtelijke bruine bollen

Knapperig van buiten en heerlijk luchtig van binnen.

voor wat goed is

Paastolletje met amandelspijs

Een luxe stolletje ambachtelijk bereid met echte roomboter, rozijnen en smeuge amandelspijs.



7

9

Roomboter croissants

Luchtig afgebakken met de volle smaak van echte roomboter.

6  15 min.

Bonne Maman aardbeienjam

Gemaakt van pure aardbeien voor dat heerlijke zoete accent met de roomboter croissants

8

Franse macarons

Gevuld met verfijnde ganaches in wisselende smaken.

Luxe appel perzik slofjes

Luxe appel perziklofjes met een krokante bodem, rijke vruchtenvulling, luchtige crème en feestelijke decoratie. Meester Pâtissier Rudolph van Veen op zijn best!

11

Salade van ei en beenham

Met een extra kwarteleitje, snoeptomaatjes en frisse kruidentopping.

10

Verse jus d'orange

Gemaakt van de allerbeste sinaasappels. Niet te zuur of te zoet, maar precies in balans.

12



Verwarm- & serveerinstructie

1

Verwarm de oven voor op **100°C** voor ongeveer 10 minuten.

2

Plaats als eerst de volgende gerechten tegelijk in de oven en verwarm ze **40 minuten**. Verwijder vooraf de dekseltjes van de bakjes.



1. Zalmfilets in huisgemaakte pestoroomsaus
2. Balletjes à la vitello tonnato
3. Romige kipragout

Na 25 minuten voeg je het volgende toe:



4. Quiches
5. Ambachtelijke bruine bollen
6. Roombotercroissants

De overige gerechten serveer je het lekkerst als ze koud zijn:



7. Paasstolletje met amandelspijs
8. Bonne Maman aardbeienjam
9. Franse macarons
10. Salade van ei en beenham
11. Luxe appel perzik slofjes
12. Verse jus d'orange

3

Schep daarna alles over in je eigen schaalpjes of bordjes voor **een luxe presentatie**. Serveer de volgende gerechten samen voor de beste smaakbeleving:



- 5 & 10. Ambachtelijke bruine bollen met de salade van ei en beenham
- 4 & 3. Quiches met de romige kipragout
- 6 & 8. Roombotercroissants met de Bonne Maman aardbeienjam



Tip: Verwarm de lege schaalpjes voor de warme gerechten kort in de oven of magnetron. Zo blijft het eten extra lang warm.

Geniet van jouw smaakvolle paasbrunch en de tijd die je overhoudt voor elkaar!