



Vrolijk paassoepje

Wat heb je nodig?

Voor 4 personen

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 3 el olijfolie
- 1 courgette
- 300 g spinazie
- 1 l kippenbouillon
- 100 ml kookroom

Wat ga je doen?

1. Snipper de ui en pers de knoflook. Was de courgette en de spinazie. Snijd de courgette in reepjes.
2. Bak de ui glazig en bak de knoflook kort aan in een pan met hete olie.
3. Leg wat reepjes courgette apart en doe de rest bij de ui en knoflook in de pan. Bak het in 10 minuten gaar.
4. Voeg handje voor handje de spinazie toe. Leg ook wat blaadjes spinazie apart.
5. Schenk de bouillon erbij en laat de soep 15 minuten op laag vuur garen.
6. Pureer de soep in de pan met een staafmixer en giet het room erbij.
7. Bak 2 eieren, laat ze helemaal stollen.
8. Schenk de soep in en maak deze af met ogen en een neusje van ei, oren van spinazieblaadjes en snorharen van courgette.



Bosje tulpen

Wat heb je nodig?

- 10 kleine pruim- of cherrytomaten
- 150 g roomkaas
- Bosje bieslook
- Snufje zout
- Satéprikkers
- Theelepels
- Snijplank
- Mes

Wat ga je doen?

1. Was de tomaten schoon en dep ze droog.
2. Kerf de bovenkant van elke tomaat kruislings in met een mes.
3. Haal voorzichtig de pitjes en het binnenste vruchtvlees uit de tomaten. (tip: doe dit met een theelepeltje)
4. Vul de tomaatjes met roomkaas. Doe dit met een spuitzak of een theelepeltje.
5. Prik onderin elk tomaatje een gat met een satéprikker en steek hier een sprietje verse bieslook in.
6. Serveer het geheel op een bord of plank.

