

MIJN PAASBRUNCH INSPIRATIE



sofie
DUMONT



@sofiedumontchef

www.sofiedumont.be

Ontdek mijn inspiratie en tips
voor een gezellige Paasbrunch:
heerlijke aperitiefhapjes en
een buffet van zoete en hartige
gerechten.

Deze makkelijke recepten
bereid je op voorhand voor een
ontspannen feestje, cheers!

A handwritten signature in black ink that reads "Sofie" followed by a large "X" mark.

Nog meer inspiratie op
sofiedumont.be

SPARKLING 'BLANCO DE VERANO'

voor 4 personen

Blanco de verano is een zalig aperitief die vakantie en chillness uitstraalt. Heerlijk verfrissend, mega wow en helemaal niet moeilijk, let's get that party started!

½ meloen cavaillon
½ honing meloen
1 citroen, gewassen
2 persappelsienen
4 kl honing
4 handjes blauwe druiven
Paar takken munt
1 fles cava

ijsblokken
grote bol glazen
Meloen schepje om
bolletjes te maken

1. Snij de meloenen doormidden en draai er mooie ronde balletjes uit, verdeel in de glazen.
2. Snij de citroen in fijne schijfjes en verdeel erbij, voeg in elk glas de honing, het koude sinaasappelsap en de druiven.
3. Zet de glazen een half uurtje eventueel koud, dan is het echt mooi fris.
4. Voeg ijsblokken en 2 taken munt in het glas en top af met cava.
5. Serveer onmiddellijk!

TIP: Je kan ook een spumante of champagne gebruiken, alles wat bubbelt is fine ;-)



BLINI'S

voor 4 personen

Blini's zijn kleine gistdeeg pannenkoekjes. Meestal warm gegeten, getopt met zure room, zalm of kaviaar zoals in Rusland! Ze worden zowel met boekweitbloem als met gewone bloem gemaakt. Zeer dankbaar op een brunchtafel, of als aperitiefhapje.

1 ei
250 g Griekse yoghurt
200 g bloem
100 g lauwe melk
1 kl droge gist
1 tl fijne suiker
1 snuif zout

TOPPINGS NAAR KEUZE

zure room
platte kaas
kaviaar
zalmeitjes
eitjes
bieslook
dille
peterselie

1. Meng de gist in de lauwe melk met het theelepeltje suiker en laat 5 min rusten.
2. Doe de bloem en yoghurt en dooier in een kom en meng krachtig de klonters eruit. Roer er de melk onder.
3. Klop het eiwit op met snuifje zout en meng onder het beslag. Laat een uurtje rusten en rijzen.
4. Vet je pannenkoekenpan wat in, roer kort en zachtjes even je deeg om en leg met een eetlepel hoopjes deeg in de warme ingevette pan.
5. Laat even bakken, als er aan het oppervlak gaatjes komen mag je ze omdraaien.
6. Laat nog even bakken en leg op roostertje, hou warm.
7. Bak de rest van het deeg op dezelfde manier. Beleg met je favoriete toppings en serveer onmiddellijk.



GLAASJE PLATTE KAAS MET GEROOKTE ZALM

voor 10 glaasjes

3 plakjes gerookte zalm, fijnggehakt
250 gram platte kaas
1 sjalot, fijnggehakt
5 radijsjes, fijnggehakt
1 theelepel wasabi of mierikswortel-
puree
Fijngehakte verse kruiden (bieslook,
platte peterselie, dille)
Zout en peper

1. Je kan deze amuses het best een uur voor de komst van je gasten maken. Ze zijn snel klaar, maar moeten nog even in de koelkast rusten voordat je ze serveert.
2. Meng de platte kaas, kruiden, sjalot, radijsjes en zalm. Breng op smaak met zout en peper en voeg een beetje pit toe met een snufje wasabi (of mierikswortelpuree).
3. Vul kleine glaasjes met dit mengsel en zet ze in de koelkast. Heerlijk en verfrissend.



MINI WORSTENBROODJES

‘VEGGIE & MEAT’

voor 2 x 24 stuks

VOOR DE ‘VEGGIE’ VERSIE

300 g zoete aardappelen

1 ei

½ ui

1 rol bladerdeeg

2 el bloem

2 el geraspte parmigiano

1 kl mosterd

4 takjes bladpeterselie

2 kl satékruiden

1 afgestreken kl curry

1 afgestreken kl komijnpoeder

2 el sesamzaadjes

Peper en zout

2 el paneermeel

VOOR DE ‘MEAT’ VERSIE

250 g rund- en varkensgehakt
(zonder kruiden)

1 ei

½ ui

1 bladerdeeg

1 kl mosterd

2 kl satékruiden

4 takjes bladpeterselie

Peper en zout

VOOR DE GARNITUUR

kleine augurken

uien op azijn

mosterd

1. Stoom de zoete aardappelen ± 20 min: ze moeten heel zacht worden. Laat ze afkoelen, schil ze en plet het vruchtvlies. Voeg de fijngehakte ui toe, samen met alle kruiden, de gehakte bladpeterselie, de mosterd, het paneermeel, zout en peper.
2. Verwarm de oven voor op 185°C. Snijd het bladerdeeg in 2 rechthoeken van 11 cm breedte; verwijder het bakpapier niet. Schik de helft van de bereiding in het midden van elke rechthoek, in de vorm van een lange worst. Plooi de zijkanten van het deeg over de worst en druk op de randen om ze vast te hechten; maak de uiteinden gelijk. Snijd de bolle kant van de worstenbroodjes ± om de 2 cm met een schaar in. Draai om de 2 stukken telkens 1 stuk naar de andere kant, zo liggen ze geschrinkt. Draai ze één voor één, zonder ze los te maken, met de kant van de vulling naar boven. Smeer ze in met losgeklopt ei en bestrooi ze dan met sesam en parmigiano.
3. Meng het vlees, de fijngehakte peterselie, de fijngehakte ui, de satékruiden, de mosterd, zout en peper. Volg alle stappen van de veggie-versie, maar zonder sesam en parmigiano.
4. Bak het geheel 25 min goudbruin in de oven en dien warm op, met augurken, uien en mosterd.

TIP: Bladerdeeg laat zich gemakkelijker snijden en verwerken als het heel koud is, haal de vellen dus één voor één uit de koelkast.



Veggie

meat

KOUDE SCHOTEL

voor 4 personen

Een koude schotel vol heerlijke klassiekers waar we van houden: tomaat garnaal, perzik gevuld met tonijn, hamrolletjes met asperges en mayonaise, gevulde eitjes met ansjovis, gestoomde zalm met komkommer. Stuk voor stuk een feest op zich, gelegd op een zacht bedje van gewone kropsla :) Alles kan op voorhand klaargemaakt worden, enkel nog dresser en op je mooiste plateau!



1 grote gewassen kropsla

BEURSJE VAN GESTOOMDE EN GEROOKTE ZALM

4 sneetjes koude gerookte zalm
4 x 70 g zalmfilet zonder graat of vel
¼ komkommer

GEVULDE PERZIK MET TONIJN

150 g tonijn op sap
4 perziken uit blik
½ rode ui
½ bot bieslook
2 el [verse mayonaise](#)

GEVULDE TOMAAT MET GARNALEN

4 stevige tomaten (niet te groot)
125 g handgepelde Noordzee garnalen
1 el [verse mayonaise](#)
4 takjes peterselie

ASPERGES IN HESPEN ROLLETJES

4 sneetjes Meesterlyke ham
8 witte asperges
8 kleine groene asperges
2 el [verse mayonaise](#)

GEVULDE EITJES MET ANSJOVIS

4 hardgekookte eitjes
3 à 4 ansjovis filets
1 el [verse mayonaise](#)
1 kl mosterd
1 potje viseitjes naar keuze



[verse mayonaise](#)



[cocktailsaus](#)

De basis

Bedek je grootste plateau met een bodem van kropsla, de rest doe je in een grote kom en hou beide koel.

De zalmbeursjes

1. Kruid de zalm met peper en zout en stoom de zalm 5 min, laat afkoelen.
2. Leg op elke zalm 3 à 4 dunne sneetjes komkommer die je ingekerfd hebt.
3. Vouw er de gerookte zalm rond en leg op de sla.

De perzik met tonijn

1. Lek de tonijn goed uit en meng er de mayonaise, fijngesneden rode ui en bieslook bij.
2. Kruid met peper en zout, dep de perziken wat droog en verdeel de tonijn er mooi in, leg op de schotel.

De tomaat garnaal

1. De tomaatjes gaan we emonderen ofwel de velletjes errond afhalen; dat is snel en makkelijk en maakt echt het verschil!
2. Zet een pot op vuur met 10 cm water, breng aan de kook en zet ijswater klaar.
3. Geef aan de onderkant van de tomaat een kruisje met een scherp mes.
4. Leg ze met een lepel in het kokend water, tel tot 10 en leg ze in ijswater, nu komen de velletjes mooi los. (if not moeten ze wat langer in het kokend water.)
5. Snij een hoedje van de onderkant en haal de tomaat leeg met meloenschepje of koffielepel.
6. Meng de garnalen met de mayonaise, kruid met peper en zout en vul de tomaatjes hiermee.
7. Zet het dekseltje er omgekeerd op en zet bij op de schotel.

De aspergerolletjes

1. Schil de witte asperges en snij 1 cm van de bodem af. Bij de groene asperges enkel 1 cm afsnijden en niet schillen.
2. Kook de witte asperges 7 min in ruim gezouten water en de groene 3 min in kokend gezouten water, dep ze droog, plooi een sneetje hesp in de lengte, smeer in met mayonaise snij de asperges doormidden, leg er 2 van elk op en rol op.
3. Leg bij op de schotel.

De gevulde eitjes

1. Zet water aan de kook en leg er met een lepel de eitjes in, kook 8 min en leg ze in ijswater.
2. Pel de eitjes, snij ze doormidden, haal de dooier uit het eiwit en doe de dooiers samen met de ansjovis, citroen, peper en mayonaise in een hoge maatbeker en mix fijn tot een gladde crème. Doe deze in een spuitzak en verdeel in de uitgeholde eitjes. Werk af met viseitjes, leg erbij op je schotel.

De afwerking

Serveer met [verse mayonaise](#) en [cocktailsaus](#) en de rest van de kropsla.



VLEESBROOD MET APPEL, PENS EN SPEK

voor 4 personen

Vleesbrood maken is zo simpel en dankbaar! Dit vleesbrood is gemaakt met de lekkerste ingrediënten van het varken: gehakt, witte pens en spek! De stukjes appel erin maken het helemaal feest: een zalig familiegerecht om op tafel te zetten, iedereen blij!

800 g gekruid varkensgehakt
1 witte pens
1 ui
1 ei
4 el paneermeel
1 grote jonagold appel, gewassen
12 sneetjes vers spek in sneetjes
peper en zout

1. Doe het gehakt in een kom met peper en zout, fijngesneden ui, paneermeel en eitje en meng alles al eens goed onder elkaar.
2. Snij het klokhuis uit de appel en snij hem in blokjes, meng nog eens goed in het gehakt, verdeel alles in 2 porties.
3. Vet een ovenschaal in en leg het eerste deel in platte ovale vorm, de grootte van de witte pens, snij het velletje van de witte pens en leg die erop.
4. Leg daarop het andere deel gehakt en druk rondom rond goed aan.
5. Leg kruislings 4 sneetjes spek over het gehakt en dan de andere rondom rond op de bodem.
6. Maak vast met een touwtje.
7. Bak 45 min in voorverwarmde oven van 185°
8. Serveer met je favoriete side dishes: [witloofsla](#), [aardappelgratin](#), appelmoes, [aardappelpuree](#).



[witloofsla](#)



[aardappelgratin](#)



[aardappelpuree](#)



LAMSBOUT MET ANSJOVIS, OREGANO EN FATTOUSH SALADE

voor 4 personen

Een mooi stuk vlees is altijd feest en helemaal niet moeilijk klaar te maken. Deze knapperige salade past er perfect bij! Vraag aan je slager een mooi ontbeend stuk lamsbout voor vier personen, nog niet opgebonden. We gaan er eerst some love in masseren en er zelf touwtjes omheen knopen. You got this, keukenprins(es)!

Lam

1 blikje ansjovis, +- 8-10 filets op olie
8 teentjes fijngesnipperde knoflook
2 eetlepels oregano, vers of gedroogd
1 tak rozemarijn
zwarte peper
2 eetlepels olijfolie
1 ontbeende lamsbout van ongeveer 1kg
3 fijne plakjes koude boter
touwtes om het vlees op te binden

Fattoush salade

1 plat Libanees brood
1/2 koffielepel komijnpoeder of gekneusde komijn
1 romeinse sla, in stukken van 4 cm gesneden
3 tomaten
3 lente-uitjes fijngesneden
1/2 koffielepel fleur de sel
1 bosje platte peterselie, gewassen en grof gehakt
1/2 bosje munt, gewassen en grof gehakt
1 theelepel oregano
1 granaatappel
1 handvol olijven

Dressing

sap van 1/2 granaatappel
1 teentje fijngesnipperde knoflook
2 eetlepels wijnazijn
1 eetlepel citroensap
peper en zout

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Snijd de knoflook en de ansjovisfilets fijn, meng samen met de fijngesneden oregano, rozemarijn, peper en zout. Voeg 2 eetlepels olijfolie toe en wrijf het volledige stuk lamsbout, boven-, onder- en binnenkant, ermee in. Bind op met vier opbindtouwtes. Druppel wat olijfolie in een ovenschaal, leg de lamsbout erin en leg er dunne plakjes boter op.
3. Plaats 1 uur in de voorverwarmde oven op 180 °C. Oversaus regelmatig tussenin met jus die vrijkomt. Laat even rusten en snijd daarna in plakjes.
4. Scheur het brood in stukken, leg op een bakplaat, sprenkel er royaal olie over en bak 5 minuten in de oven krokant. Strooi er grof zout en de komijn over.
5. Scheur de romeinse sla in stukjes op een schotel. Snijd de tomaat, komkommer en lente-ui fijn en verdeel over het bord. Hak de kruiden grof, klop de helft van de granaatappel over de salade. Pers de andere helft op de citruspers en vang het sap op. Meng de knoflook, de azijn en het citroensap bij het granaatappelsap en kruid met peper en zout. Giet over de salade. Meng er losjes het krokante brood en de olijven door. Strooi er de gehakte kruiden over.



ZALM WELLINGTON

voor 4 personen

Zalm wellington klaarmaken is easy peasy! De zalm wordt bedekt met spinazie en kaas en dan ingepakt in bladerdeeg. Makkelijk, mooi en lekker, ideaal op elke feesttafel of buffet.

450 g zalmfilet zonder vel of graten

250 g bladspinazie

1 rol bladerdeeg

2 teentjes look

klont boter

peper en zout

1 el mosterd

200 g gemalen gruyère

1 el sesamzaad

1 dooier en scheutje melk

1. Snij de look fijn en stoof in de boter, voeg spinazie toe en laat slinken, laat afkoelen.
2. Rol het bladerdeeg open en smeer er in het midden in min of meer een rechthoek de mosterd op, leg de rauwe zalmfilets naast elkaar daarop ook in lange rechthoek en kruid met peper en zout.
3. Pers de spinazie wat uit en verdeel bovenop de zalm en daarop de kaas, hou een el kaas over om straks bovenop te strooien.
4. Snij nu de 2 zijkanten van het deeg in repen van 2 cm en kruis ze nu afwisselend en trapsgewijs over het geheel, zorg ervoor dat je min of meer geen vulling meer ziet.
5. Bestrijk met losgeklopte dooier en scheutje melk, bestrooi met de kaas en sesamzaad.
6. Bak 30 min in een voorverwarmde oven op 185° of tot het mooi goudbruin ziet.
7. Laat even afkoelen en snij sneetjes met een broodmes.



QUICHE MET ASPERGES, RICOTTA EN CITROEN

voor 1 quiche

Deze quiche kan met alle asperges: witte, groene of wilde. Romig en fris! Prachtig op je brunchtafel.

Deeg

250 g bloem

110 g koude boter in blokjes

60 ml koud water

snuf zout

1 eetlepel rozemarijn of tijm, fijngehakt

Vulling

250 g ricotta

500 g asperges grote, witte of groene

1 citroen

peper en zout

muskaatnoot

3 eieren

80 g geraspte Parmezaanse kaas

bakvorm 28 cm diameter

1. Doe alle ingrediënten van het korstdeeg in een cutter en mix kort tot het samenhangt. Maak een ronde platte bol tussen twee bakpapieren en laat 1 uur opstijven. Haal uit de koelkast. Laat 10 minuten op temperatuur komen en rol uit tot een dikte van 2 tot 3 centimeter. Verwarm de oven voor op 190°C.
2. Bij witte asperges schil je ze en snijd 1 centimeter van de onderkant af. Bij groene asperges snijd je enkel de onderkant af, die hoeft je niet te schillen. Wilde asperges mag je gewoon spoelen en drogen.
3. Leg de asperges op een ovenplaat en besprenkel met olijfolie, kruid met peper en zout.
4. Rooster 20 minuten op 190 °C (de smaak wordt dan intenser en het vocht vermindert).
5. Klop de ricotta los met de eieren, de zeste van citroen en de helft van de Parmezaanse kaas. Kruid met peper en zout en nootmuskaat. Giet uit op het gebakken korstdeeg.
6. Leg de asperges erop, strooi de Parmezaanse kaas erover.
7. Bak 30 tot 35 minuten op 180 °C, afhankelijk van de diepte van je vorm.
8. Laat wat afkoelen voordat je de quiche gaat eten.



OEUF EN COCOTTE MET SHIITAKE EN COMTÉ KAAS

voor 4 personen

Feest in een potje! Romige paddenstoelen, gesmolten kaas en een lopend eitje, mmm!
Zeer feestelijk en heerlijk voorgerecht voor smiling faces aan tafel! Je kan variëren met
verschillende paddenstoelen.

4 verse eieren uit de koelkast
800 g shiitake paddenstoelen
(of jouw keuze)
1 teen look
250 ml room
½ bot bieslook
peper, zout
muskaatnoot
100 g versgeraspte Comté kaas

1. Snij de paddenstoelen in 4 en kleur ze aan in klont boter met peper, zout, muskaatnoot. Rasp er teentje look bij en meng kort de room en fijngesneden bieslook eronder.
2. Verdeel in vuurvaste kommetjes verdeel er al wat kaas op, leg in elk kommetje een rauw eitje en daarop de rest van de kaas. Steek 8 à 10 min in een voorverwarmde oven van 200°.
3. Check na 5 min het eitje, het is de bedoeling dat de dooier lopend blijft. Serveer met stokbrood.
4. Denk ook aan extra truffel erover raspen als het meer mag zijn :) Of gebakken spekjes if you like!



BAGELS MET GRAVLAX

voor 8 stuks

Zorg dat je altijd wat verse rauwe zalm in huis hebt: je bereidt er op enkele minuten de heerlijkste maaltijd mee!

1 hele zalmfilet met vel (900g)
1 bio citroen
350g kristalsuiker
2 dl whisky
2 bussels dille
35g 5 bessen peper
350g grof zeezout

GARNITUUR

2 bussels waterkers
8 bagels
2 dl zure room
230g mosterd met honing
1 bussel dille

1. Meng de suiker, het zout en de peperbessen.
2. Snijd nog een stukje van de zijkanten van de zalmfilet weg en verwijder eventuele overblijvende graatjes. Schik de zalm in een schaal die net groot genoeg is. Leg er citroenschijfjes en takjes dille bovenop en bedek hem volledig met het zoutmengsel. Besprenkel met whisky en bedek de vis heel strak met vershoudfolie. Laat minstens 12u in de koelkast rusten.
3. Verwijder de garnituur volledig. Spoel de zalm met koud water en dep hem droog. Snijd de vis haaks op het vel in fijne plakjes.
4. Snijd de bagels door, rooster ze en smeer ze in met mosterd. Beleg ze met een beetje dille, 3 of 4 zalmplakjes, waterkers en de zure room. Serveer meteen.

TIP: Je mag de whisky vervangen door wodka of gin. Voeg naar eigen smaak dragon, chili of andere kruiden toe aan het zout- en suikermengsel.



PETIT BEURRE TAART MET VANILLE EN FRAMBOOS

voor 6 personen

De klassieke zot lekkere petit beurre taart maar dan met een zomerse toets !

45 petit beurre koekjes

SNELLE CRÈME AU BEURRE

200 g boter op kamertemperatuur

180 g bloedsuiker

1 vanillestok

1 dooier

COULIS

300 g diepvries frambozen,
ontdoid

200 ml vers sinaasapelsap

4 el rozenwater of

oranjebloesemwater

2 à 3 el honing naar smaak

1. Doe de boter, bloedsuiker, dooier en vanillemerg in een grote kom of keukenrobot.
2. Mix zeker 5 min tot het mooi zacht en romig is, doe in een spuitzak.
3. Doe de frambozen, sinaasapelsap, honing en rozenwater in een hoge maatbeker en mix met staafmixer fijn, zeef door.
4. Nu gaan we bouwen: dop elke keer 6 koekjes in de coulis en maak een rechthoek op een vlak oppervlak: een bord, een schaal of een houten plank.
5. Spuit daarop lijntjes botercrème, en herhaal weer met 6 gedopte koekjes die je er telkens zachtjes maar goed opdrukt.
6. Voor de bovenste laag heb ik een fijngetand spuitmondje gebruikt en dan in de lengte gespoten voor een strak resultaat, maar laat je gerust gaan.
7. Laat minimum 4u opstijven in de koelkast.
8. Snij de taart aan met een warm mes dat je telkens in kokend water dopt en nadien schoon veegt.

TIP: Mijn grootmoeder deed altijd wat alcohol in de taart: rum, eau de vie of cognac. Dit gebruik je niet als er ook kinderen gaan van eten ;-)



CHOCOLADETAART

voor 6 personen

Zachte chocolade biscuit overgoten met een gulzige chocolade ganache, ja! Deze zalige chocolade bom zal de chocoholics heel gelukkig maken, ik zweer het je! Deze chocoladetaart is trouwens ook glutenvrij.

GANACHE

120 ml room

1 el honing

250 g donkere chocolade min 70%

cacao in fijne stukjes

65 g zachte boter

AMANDEL CHOCOLADE

BISCUIT

190 g amandelbloem

40 g cacaopoeder

6 g bakpoeder

2 g zout

240 ml maple/ahorn siroop

4 eieren

25 ml koolzaadolie

1. Meng alle droge ingrediënten onder elkaar en klop los tot er geen klonters meer zijn.
2. Klop de eieren met de maple siroop op (5min) tot een luchtige massa.
3. Meng er voorzichtig de droge ingrediënten en olie onder.
4. Vet je bakvorm in en giet er het mengsel in.
5. Bak 30 à 35 min aan 175°.
6. En 10 min aan 150°.
7. Laat volledig afkoelen.
8. Kook de room en honing kort op.
9. Giet over de chocolade en meng tot een gladde massa, meng er als laatst de boter door en roer tot een blinkende massa.
10. Leg de biscuit op een rooster en giet er de chocolade over.
11. Laat even uitlekken en zet op een bord of een taartstaander.





Nog meer inspiratie op [sofiedumont.be](https://www.sofiedumont.be)

Volg mij:     