

Pizzahaas

Een paar jaar geleden met Pasen lag Klem weer eens dwars. Hij **mopperde** dat hij zijn buik vol had van al die eieren. Dat kon ik me wel voorstellen, want hij had net een gi-ga-gantische **BERG** paaseieren naar binnen gewerkt. Maar Klem wou dus die paaszondag ab-so-luut een paasgerecht eten zonder eieren.

Hij dook zelf de keuken in en bedacht een heerlijk en **origineel** recept: pizza met de snoet van de paashaas!

Als jij net als Klem geen zin hebt in eieren (of gewoon een muizenissig gerecht wil klaarmaken), kun je Klems recept proberen!



Dit heb je nodig voor één pizza:

taartvorm of ovenschaal – deegroller – 1 rol pizzadeeg (dit kun je kant-en-klaar in de supermarkt kopen) – gezeefde tomaten – wat gekookte broccoli of verse peterselie – 1 gekookte wortel – mozzarella in ronde schijfjes – 1 zwarte olijf – bieslook – 1 kerstomaat – oregano – olijfolie – zout



-  Smeer een taartvorm of ovenschaal in met olijfolie en leg daar het pizzadeeg in.
-  Bedek de pizzabodem met de gezeefde tomaten. Besprenkel de tomaten met wat olijfolie, zout en oregano.
-  Zet de pizzabodem tien minuten in een voorverwarmde oven van 200 graden.
-  Haal de pizzabodem voorzichtig (!) uit de oven en leg daarna de ingrediënten erop zoals op de foto.
-  Gebruik 3 schijfjes mozzarella die je in het midden over elkaar heen legt voor het voorhoofd en de wangen van de paashaas.
-  Maak de ogen en de mond met 3 schijfjes wortel en leg in het midden van de ogen een halve zwarte olijf.
-  De neus is een kerstomaat en de snor maak je met een paar sprietjes bieslook. Gebruik voor de plukjes vacht op de kop stukjes broccoli of peterselie.
-  Zet alles 3 à 4 minuten terug in de oven.

Eet smakelijk!



Paaseieren

Weet je wat ik zo muizenissig vind aan Pasen? De paaseieren natuurlijk! ik ga elk jaar met Thea en mijn neven paaseieren zoeken bij tante Lilly.

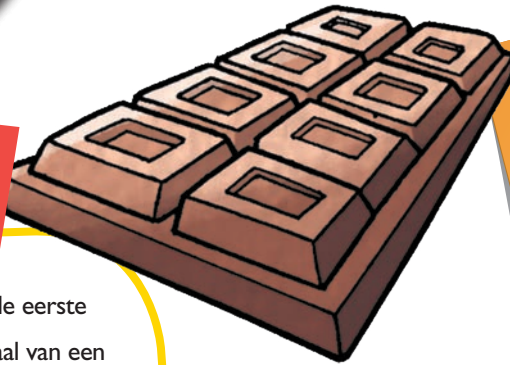
Paaseieren uit de achttiende eeuw

Pas in de achttiende eeuw maakten de Fransen de eerste chocolade-eitjes. Ze gebruikten hiervoor de schaal van een echt kippenei als vorm. Jij kunt op deze manier ook zelf een paasei van **CHOCOLADE** maken!

Dit heb je nodig:

- een groot ei – een naald – een maatbeker
- chocolade in jouw favoriete smaak – eierdopje

- Maak een gat in het ei en laat het leeglopen.
- Spoel het ei voorzichtig uit met water en laat het drogen.
- Zet het lege eitje in het eierdopje met het gat naar boven.
- Smelt de chocolade en doe de gesmolten chocolade in de beker.
- Vul het eitje met de chocolade.
- Zet het ei op een koude plaats en laat de chocola opstijven. Daarna kan je het ei versieren.
- Je kunt nu smullen van je zelfgemaakte chocolade-ei!



Weetje:

Chocolade wordt gemaakt van cacaobonen. Die bonen worden gebrand en gemalen, zoals koffie. Daarna wordt het cacao-poeder gemengd met suiker, cacao-otter en eventueel melk.

Kun jij een eitje rechtop zetten? Daag je vrienden uit!

- Vraag aan je vrienden of ze een ei rechtop kunnen zetten op tafel, op zijn bolle kant.
- Je zult zien dat niemand erin slaagt en het steeds op zijn zij rolt.
- Strooi zelf een bergje zout van ongeveer 1 cm hoog op de tafel.
- Druk het ei met zijn smalle kant in de zoutberg. Nu blijft het wel staan.
- Blaas het zout voorzichtig weg: het eitje blijft nog steeds staan!