

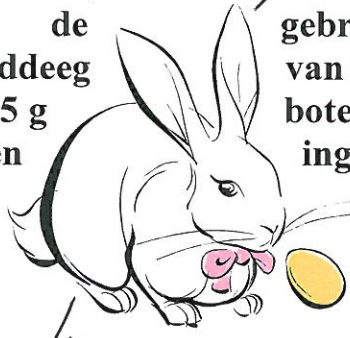
Times New Roman
14pt vet

recht hoek
Word Art
Lucida Handwriting 36pt

Zo op tafel!

Paashaas Arial black 18pt vet

Maak volgens de verpakking een soepel brooddeeg 1½ dl handwarm water en 15 g paashazen, leg deze op een narijzen. Druk voor het deeg en bak de paashazen Lichtbruin en gaat in een 220 °C.



tekstterugloop contour
gebruiksaanwijzing op de van 250 g mix voor witbrood, boter. Vorm van het deeg 5-6 ingevette bakplaat en laat ze oogje een krent in het in circa 15 min. voorverwarmde oven op

uitvullen

↳ superscript

ill: paashaas

Knip uit en bewaar het onderstaande recept in uw receptenboek

✂ - Symbool Wingdings

tabel 1

Pasta met gerookte forel en dille	
<i>Voor 4 personen:</i>	
• 300-400g dunne tagliatelle	• 250 g gerookte forel
• 2 sjalotjes, in dunne ringen	• Zout, peper
• 2 el olijfolie	• 75 g rucola of spinazie
• 1 dl vis- of kippenbouillon (van tablet)	• 2-3 el fijngesneden dille en peterselie (vers)
• 1 dl crème fraîche	• 2 vleestomaten, ontveld en in partjes

tabel 2

op sommingstekens

Kook de pasta volgens gebruiksaanwijzing beetgaar. Bak de sjalotjes circa 5 min. In de olie. Schenk de bouillon erbij en roer de crème fraîche erdoor. Verwarm de saus en voeg dan de tomaten en in reepjes gesneden forel toe. Breng op smaak met zou en peper. Verwarm alles nog 2-3 min. Schep dan de rucola of spinazie en de uitgelekte pasta er voorzichtig door. Strooi tot slot de kruiden erover

Times New Roman