

1 EGGSAKAD EASTER

Dit recept is op basis van twee eieren. Halveer/verduidel met het aantal eieren dat je over hebt!

INGREDIËNTEN

- 2 paaseieren
- 1 bosuifje (het witte deel)
- 3 eetlepels mayonaise
- 1/2 theelepels peterselie
- zout en peper naar smaak

BEREIDINGSWIJZE

pel de eieren en prik ze fijn met de bosui, mayonaise en de peterselie. Voeg naar smaak wat zout en peper toe. Eetze!

VARIATIE VAN MERIAM

Snijd de eieren en 2 tomaten in plakjes. Meng voorzichtig me

2 el mayo.



2 pickled EASTER eggs

Deze ingemaakte eieren zijn niet alleen prachtig, maar ook heel lekker. Doordat ze ingelegd zijn in azijn, krijgen ze een aangenaam zuurtje.

INGREDIËNTEN

- 2 paaseieren
- 75 ml azijn
- 75 ml water
- 1/4 el suiker
- 1/2 klein bietje, geschild en in plakjes
- 1/2 sjalotje, in schijfjes
- 1 laurierblad

BEREIDINGSWIJZE

Breng alle ingrediënten op middelhoog vuur aan de kook. Kook 10 minuten en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Schenk over de eieren, tot ze helemaal onderstaan. Sluit de pot en bewaar tot 1 week in de koelkast.

TIP: vervang de ingrediënten in de rechterkolom door 1 tl kurkuma, 1/2 tl kerrie en dito geel mosterdzaad voor gele eitjes!



Waarom gooien we met z'n allen 4,5 miljoen Paas-eieren weg?

Omdat we bang zijn dat ze niet meer goed zijn, of omdat de eieren ons na twee dagen de neus uitkomen. Doodzonde, want met die eieren gooien we ook het water en de brandstof die nodig was om ze te produceren weg.

Beter idee?
Eet gewoon op, die eieren! Maak er eiersalade, of gevulde eitjes, of maak de eieren in met azijn. Lekker, en dat kan gewoon met ingrediënten die je waarschijnlijk al in huis hebt. Let's feed bellies, not bins!

Minder verspillen!
Kijk op [soep hoofd](#) en ontdek hoe je ook je restjes groente en fruit makkelijk en snel inzet in een lekker maaltje!

[@Soep hoofd](#)



3 deviled EASTER eggs

Gevulde eieren! Ietsje moeilijker dan eiersalade, maar wel een stuk feestelijker. Deze maak je met gerookte paprika-poeder, voor een smoky effect.

INGREDIËNTEN

- 2 paaseieren
- 1 el mayonaise
- 1 tl gerookt paprika-poeder
- plakje tomaat
- blaadjes koriander of andere groene kruiden ter garnering

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de eieren netjes overdwars doormidden. Schep het-eigeel eruit en meng met de mayo en de kruiden. Schep terug in de ei-helften. Garneer met een plakje tomaat en wat geknipt koriander.

TIP: vervang de paprikapoeder door kerrie, of door bieslook en peterselie. Geen mayo? Gebruik dan yoghurt. Eetze!

EASTER EGGS

3X RECEPT met 31

NO WASTE

31 LEEKER OPI

000 480 h

4,5 miljoen eieren! Dat staat gelijk aan...
5.824.000 km autorijden (heel Nederland, extra lang onder de douche)
25 miljoen x douchen (van de Aarde naar de maan!)
932 218 1 liter water
485 333 liter gasolie
932 218 1 liter water

Met Pasen kopen we met z'n allen 32 miljoen eieren. Lekker! Maar 4,5 miljoen van die eieren gooien we na Pasen weg. Zonde! Soep hoofd helpt je graag minder te verspillen met deze 3 recepten.