



Van paasmenu tot knutseltips

5x inspiratie voor een geslaagd paasfeest

Eitjes geraapt? Dan is het tijd om aan tafel te schuiven! Omdat jij het als gastvrouw of -heer al druk genoeg hebt, zetten wij de belangrijkste tips & tricks voor een geslaagd paasfeest op een rijtje. Zo wordt jouw paasfeest een lekker gezellig smulfeestijn!

Een paasbeste brunch

Je gezin trakteren op een fancy paasbrunch? Jazeker, maar hoe? Met onze selectie aan frisse receptideetjes zit je helemaal goed. En met deze handige tips kan je paasbrunch niet mislopen!

- Decoreer en dek je tafel de avond voordien. Zo heb je 's ochtends de tijd om samen met je kleine kapoenen op eierjacht te gaan.
- Van een gezellige paasbrunch wil je natuurlijk geen minuut missen. Kies daarom voor gerechten die je op het moment zelf enkel nog moet afwerken of afbakken. Zoals deze [wentelteefjes met roomkaas en rood fruit](#). Laat de oven het werk doen terwijl je lekker aperitief met je knuffelcontacten!
- Haal je verse broodjes, charcuterie, gebakjes of feestbrood in je SPAR... En vul aan met heerlijke *homemade speciallekes*.
- Kies een geschikt aperitiefje om je gasten te verwelkomen, het creeert onmiddellijk een feestelijk gevoel. Wat dacht je van deze [espuma van limoncello](#) ?

[> Ontdek hier 21 lekkere paasbrunchideeën](#)



Het lekkerste paasdiner

Hou je liever van een grotere aanpak en ga je voor een groots paasdiner? Via de [receptenzoeker van SPAR](#) ontdek je tal van originele en lekkere gerechten. Maak het jezelf makkelijk en zoek op ingrediënt (of op ingrediënt waar je niet mee wilt koken!), bereidingstijd, etc...

Moeite met het vinden van een geschikt paasmenu? Beantwoord 2 vragen in onze [paasmenu-quiz](#) en we schotelen je de ideale combinatie van gerechten voor!

[> Ik wil een ideaal paasmenu in maar 3 klikken!](#)



Knutselen voor Pasen

Voor een persoonlijke touch aan je tafel, gaan jullie lekker zelf knutselen! Terwijl jij je kookkunsten uit de kast haalt, kunnen de kids ook creatief aan de slag.

- **Servethouder voor Pasen:** In slechts 4 stappen geven jij en je kids een persoonlijke touch aan je paastafel. [Download hier je servethouder.](#)
- Een paasfeest zonder paastak, bestaat niet. Laat het hele gezin gezellig samen de paastak versieren met zelfgekleurde eitjes.

- Met deze [originele traktaties](#) maken jouw kapoenen helemaal zelf een superorigineel dessert. Smullen maar!
- [Paaseieren verven met ingrediënten uit je koelkast?](#) Het kan! Wij leggen je uit hoe het moet.
- Zin in een leuk en snel paasdessert? [Deze paaslekkernijen](#) zijn makkelijk te maken en je hebt er niet veel voor nodig. Da's creatief bezig zijn én lekker smullen, joepie!
- Het paasfeest nog leuker maken? Dat doe je met aangepaste en zelfgemaakte versieringen! [Ga aan de slag.](#)



We love bagels!

Een eenvoudig gerechtje dat leuk presenteert, maar niet veel werk is? Hallo bagels! Deze ronde broodjes zijn superhip, en je kan er ontzettend veel mee. Beleg ze hartelijk (met ansjovis en kerstomaatjes), veggie, klassiek of zoet (met chocopasta en banaan) - zodat ieder z'n gading vindt.

Verdeel ze in enkele hapklare stukken en je hebt een heerlijk hapje voor bij het aperitief! Met slechts 2 ingrediënten tover je al een heerlijke bagel op tafel waar jong en oud van zullen smullen.

[> Ik wil originele bagels maken](#)



Le nouveau koude schotel

Geen tijd om à la minute in de ketels te roeren, maar wil je toch iets leuks op tafel toveren? Met onze koude schotel-tips ga je een dag op voorhand aan de slag... Om de dag zelf uit te pakken met véél lekkers! Je kan er zelfs een heus buffet van maken.

Heerlijk toch, zo foodsharen op grootmoeders wijze...

[> Ontdek hier hoe je zelf de perfecte koude schotels maakt](#)

Onze paasbunny heeft er alvast zin in!



