

Heerlijke paasklassiekers

Traditionele recepten voor Pasen

Zin om de keuken in te duiken en voor heel het gezin een feestelijk diner op tafel te toveren?

Zet dan zeker deze traditionele recepten op het paasmenu: leuk om te maken, om te serveren én om van te genieten. Met zo'n sierlijke starters, heerlijke hoofdgerechten en decadente desserts wordt het een paasfeest om van te smullen!

Toch liever wat minder kokkerellen? [Ontdek hier de vrolijkste recepten voor een paasmenu zonder stress.](#)

Sierlijke starters

Deze hapjes kan je op voorhand maken en à la minute even afwerken. Serveer ze samen met [een origineel aperitief](#) om te klinken op een vrolijk Pasen.



Hapjes

Voorgerechten

Mini quiche met zalm en asperges



Hapjes

Blini's met kwarteleitje en gerookte for...



Hapjes

Crostini met gerookte forel-dilletapenad...



Hapjes

Carpacciorolletjes



Hoofdgerechten
Voorgerechten

Aspergetartaar met zalm en augurkjes



Hapjes

Bloemkool panna cotta met garnaltjes



Hapjes

Mini tarte tatin van vijgen met geitenka...



Hoofdgerechten

Hartige krans met brie, ham en tomatenta...



Voorgerechten

Garnalencocktail met Jonagold



Hapjes

Courgetteroll met kruidenkaas en filet d...

Voorjaarssoepjes voor Pasen

Met een soepje scoor je altijd! En het is ook nog eens het makkelijkste gerecht van heel je paasmenu. Bereid ze een dag op voorhand zodat je op het moment zelf enkel moet opwarmen en pimpen



Voorgerechten

[Wortelvelouté met krokante mozzarellabol...](#)



Soepen

[Courgette-preisoep op z'n Vlaams](#)



Soepen

[Feestelijke wortelsoep met gerookte eend...](#)

Heerlijke hoofdgerechten

Tradities moet je koesteren... Daarom tover je met Pasen ongetwijfeld heerlijk sappig lamsvlees, feestelijk gevogelte, een deluxe koude schotel of een smeuijge vol-au-vent op tafel. Smakelijk!



Hoofdgerechten

Plaattaart met groene en witte asperges



Hoofdgerechten

Bladerdeeggebakje met vol-au-vent



Hoofdgerechten

[Rosbief met ajuinsaus, groene groentjes...](#)



Hoofdgerechten

[In wijn gebakken lamsbout met boontjes e...](#)



Hoofdgerechten

[Opgevulde lamskroon met mediterrane groe...](#)



Hoofdgerechten

[Gekruide lamsfilet met lentegroentjes en...](#)



Hoofdgerechten

[Traag gegaarde lamsbout \(met been\) en aa...](#)



Hoofdgerechten

[Kalfsgebraad met waterkerspesto gegrilde...](#)



Hoofdgerechten

[Kalkoenrollade met peer en seldergratin](#)



Hoofdgerechten

[Vol au vent millefeuille met truffel en...](#)



Hoofdgerechten

Koude schotel



Voorgerechten

Lentelasagne met zalm, pesto courgette e...



Hoofdgerechten

XXL vogelnest met tomatensaus



Voorgerechten

Lentelasagne met zalm, pesto courgette e...

Decadente desserts

Zeker met Pasen gaat er niets boven chocolade en andere zoetigheden! Van deze geweldige desserts gaat zelfs de paashaas willen smullen...



Desserten

[Bladerdeeggebakje met frambozen, mascarp...](#)



Desserten

[Pornstar yoghurt](#)



Desserten

[Granola cups met snoepitjes](#)



Desserten

[Dripcake met Zwitserse meringue](#)



Desserten

[Mini pavlova's met citroencrème en vers...](#)



Desserten

[Chocolate-iceberg](#)



Desserten

[Meringue met lemon curd](#)



Desserten

[Tiramisu glaasjes met advocaat](#)



Desserten

[Panna cotta van mango met gekarameliseer...](#)

Vrolijk Pasen!

Heb jij een van deze recepten geprobeerd? Of heb je zelf nog tips of een vraag over traditioneel Pasen? Laat het zeker weten via [Facebook](#) of [Instagram](#) en gebruik de hashtag #lekkerspar.
