

## Paasgerechten zonder stress!

### Eenvoudige recepten voor Pasen

**Het vrolijkste feest vier je dit jaar met snelle en eenvoudige paasrecepten. Van hapje tot hoofdgerecht en dessert: met deze tips en onze selectie, geniet je met het hele gezin van een paasfeest zonder stress!**

Toch liever wat meer kokkerellen? [Ontdek hier de topklassiekers voor een traditioneel paasmenu.](#)

### Gemakkelijke hapjes met Pasen

Met deze eenvoudige hapjes pak jij dit jaar uit op het vrolijkste feest van het jaar. Snel, eenvoudig en makkelijk te bereiden! Heb je nood aan nog meer inspiratie voor het aperitief? [Die vind je hier.](#)



Hoofdgerechten

Hapjes

Bijgerechten

[Omeletrol met zalm, spinazie en geitenka...](#)



Hapjes

**Nacho toastjes**



Hapjes

**Salami-roomkaashoortjes**

## Pimp je soep

Soepje gekozen, maar mag het wat feestelijker? Pimp je (kant-en-klare) soep met extra crunch (croutons, grissini, noten, groentechips,...) of met een beestige bite zoals gerookte zalm of Gandaham. Ook een dotje zure room is heerlijk én luxueus.

Natuurlijk is er geen soep zonder brood! Mag het iets meer zijn? Serveer bij je favoriete soep [zelfgemaakte soepstengels](#), versgebakken of [homemade broodjes](#) voor een extraatje. Makkelijk en superfeestelijk!

[> Naar de gepimpte soepen](#)



## Simpele hoofdgerechten voor Pasen

Maak het jezelf makkelijk met deze recepten voor het diner... of voor de lunch! Bereid ze een dag op voorhand, zodat je op het moment zelf enkel maar hoeft te verwarmen. Da's pas een paasfeest zonder stress!

### 1. De lekkerste quiches voor Pasen

Quiche is altijd een goed idee. Jong en oud smullen van dit overheerlijk ovengerecht. Je kan het makkelijk warm of koud serveren en je maakt ze een dag op voorhand. Hou je van de klassiek, gezond, of mag het toch net iets meer zijn? Hier is onze ultieme top 3:



Hoofdgerechten

### [Val Dieu-walnotentaartjes met honing](#)



Hoofdgerechten

### [Tex-mex quiche](#)



Hoofdgerechten

## [Quiche lorraine](#)

### **2. Pruttelende stoofpotjes voor 't paasfeest**

Het lekkerste stoofpotje maak je de dag op voorhand en warm je gewoon op tijdens de apéro met Pasen. En geef toe: niets is zo makkelijk als een one-pot-gerecht dat je lekker kan laten pruttelen.



Hoofdgerechten

### **Boeuf Bourguignon**



Hoofdgerechten

### **Vispannetje in de oven**



Hoofdgerechten

### [Vol-au-vent van de bomma](#)

### **3. Paasfeest... in de oven!**

Laat met Pasen de oven het werk doen! [Ga aan de slag met bladerdeeg](#) of verras het gezin eens met een traditioneel gehaktbrood of kalkoenrollade. Maar ook deze hartverwarmende ovenschotels



Hoofdgerechten

**Gehaktbroodmuffins gevuld met kriekjes**



Hoofdgerechten

**Plaattaart met witloof, peer, Gandaham e...**





Hoofdgerechten

### [Kalkoenrollade met peer en seldergratin](#)

#### **4. Kidsproof Pasen!**

Heb jij thuis 'n kleine chef rondlopen? Die je ook graag een handje helpt in de keuken? Met deze kindvriendelijke gerechten maak jij er een kidsproof Pasen van! Dus ga samen aan de slag met deze top 3 recepten boordevol kleur:



Hoofdgerechten

[Pureetorentjes met rookworst en zoete sa...](#)



Hoofdgerechten

[Gevulde cannelloni met ricotta, ham en s...](#)



Hoofdgerechten

### [Gevulde courgetten met mie en tonijn](#)

#### **5. Koude schotel met Pasen**

Een koude schotel is perfect voor elke gelegenheid. Maar hoe maak je nu de [perfecte koude schotel van bij de bomma](#)? Of hou je liever van een [koude schotel met een twist](#)? En wat zijn de lekkerste combinaties, hoeveelheden en presenteertechnieken?

Dankzij deze tips tover jij gegarandeerd een schotel vol lekkers op tafel!

> [Zo maak je de perfecte koude schotel.](#)



## Simpele desserts voor Pasen

Soms mag het wel wat meer zijn dan een paaseitje bij de koffie. Voor een lekker dessertje heeft iedereen nog een plekje!

> [De heerlijkste paasbaksels.](#)

> [De lekkerste desserts met chocolade.](#)

> [Help, ik weet het niet!](#)



---

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

---