

Met natuurlijke verf

Kleur je eigen paaseieren!

Paaseieren verven met ingrediënten uit je koelkast? Dus zonder kunstmatige kleurstoffen? Het kan! En het is niet eens moeilijk om te doen. Hou dus je uienschillen, restjes wortel of spinazie bij de hand en... aan de slag ermee!

Met ingrediënten uit je koelkast, kleur je je paaseitjes dus op een natuurlijke manier. Van avocadopitten (crème) of kurkuma (geel) tot blauwe besjes (donker blauw) en de meest gekende: uienschillen!



Eitjes kleuren op natuurlijke wijze in 3 stappen:

1. Het basismengsel voor een natuurlijke kleurstof bestaat uit 500ml water en het natuurlijk ingrediënt dat zorgt voor de kleur.

2. Laat het mengsel ongeveer 15 minuten pruttelen op laag vuur.
3. Laat de kleurstof afkoelen en voeg er 2 eetlepels azijn aan toe. Zeef je kleurstof wanneer het op kamertemperatuur is. Laat de eitjes er een nacht in liggen.

Tip: per 500ml water kan je 6 eieren laten kleuren. Zorg ervoor dat je kommetje groot genoeg is, zodat de eitjes niet tegen elkaar liggen.

Welk ingrediënt geeft welke kleur aan je eitjes?

Gele eitjes maken met kurkuma:

- Meng 4 eetlepels kurkuma met 500ml water. Laat het geheel afkoelen er roer er vervolgens 2 eetlepels azijn aan toe. Hoe langer je de eitjes laat weken, hoe intenser de kleur zal zijn.
Andere ingrediënten voor deze kleur: ajuinschil (witte ui) en kerriepoeder.

Oranje eitjes maken met wortel:

- Meng 120g wortelen met 375ml water. Laat het geheel zachtjes koken. Laat afkoelen en voeg er 2 theelepels azijn aan toe. Zeef het mengsel. Laat de eitjes een nacht in het mengsel kleuren.

Rood-paarse eitjes met rode biet:

- Snij 1 rode biet in stukjes en breng aan de kook met 1dl water. Laat het geheel zachtjes koken. Indien het geheel afgekoeld is voeg je 2 eetlepels azijn toe voor je de rode biet verwijdt. Laat de eitjes een nacht in het mengsel kleuren.
Andere ingrediënten voor deze kleur: rode ui en vlierbessen.



Groene eitjes met appelschillen:

- Neem de schil van 6 groene appels. Breng samen met 500ml water aan de kook. Laat het geheel afkoelen en voeg er 2 theelepels azijn aan toe alvorens je de eitjes toevoegt.

Andere ingrediënten voor deze kleur: spinazie, venkeltoppen, peterselie en brandnetels.

Blauwe eitjes maken met rode kool:

- Verhit 1 kleine rode kool met 1dl water. Roer het geheel goed door elkaar. Laat het geheel afkoelen, voeg er 2 eetlepels azijn aan toe. Meng het geheel goed en verwijder de rode kool. *Opgelet: bruine eieren worden groen. Maak dus gebruik van witte eieren.*

Ander ingrediënt voor deze kleur: blauwe besjes (kan ook uit de diepvries!)

Bruine eitjes met koffie:

- Dit is misschien wel de gemakkelijkste natuurlijke kleur. Meng 1 eetlepel azijn met 250ml sterke koffie. Laat de eitjes hierin weken.

Ander ingrediënt voor deze kleur: schillen van een rode ui.



Handige tips voor vrolijke eitjes

- **Droog** de eieren op een rooster. Om de eieren mooi te laten glanzen, blink je ze zachtjes op met olijfolie.
- Geef je paaseitjes een **boost**: Span enkele keukenelastiekjes rond het ei voordat je ze kleurt. Op deze manier neemt het ei geen natuurlijke kleurstoffen op, op de plaats van de keukenelastieken. Zo verkrijg je 'n speciaal motiefje!
- **Bang voor een smaakje?** Je natuurlijk geverfde paaseitjes absorberen géén smaakstoffen, tenzij ze eerder al waren gebarsten tijdens het koken.
- Je **bewaart** de paaseitjes tot een week in de koelkast.

Nog meer paaskriebels?

Zin om nog wat te knutselen of te kokerellen voor Pasen? Ontdek hier nog leuke paasinspiratie:

- [De lekkerste paasdesserts in 5 minuten](#)
- [De leukse knutseltips voor Pasen](#)
- [Paasgerechten zonder stress](#)

