

# Smaak van 't seizoen (5 maart t/m 19 april 2025)

## ALLES VOOR DE PAASTAFEL



**Briochebrood**  
 Gevuld met brosse stukjes suiker.  
**€ 4,75**



**Mango-abrikozen-bolletje**  
 Combinatie van abrikozen en mango.  
**€ 3,20**



**Lentevlaai**  
 Combinatie van abrikozen en passievrucht.  
**€ 22,00** nu **€ 19,00**



**Stol**  
 Gevuld met gekonfijt fruit, rozijnen, krenten en amandelspijs. (vanaf 17 maart)  
 Groot: **€ 15,50** / klein: **€ 9,25**



**Abrikozenteutje**  
**€ 3,20** nu **€ 2,95**



**Tulband**  
**€ 10,95**

### Proef de lente met onze aanbiedingsbroden



**Lichtbruin**  
**€ 3,70** nu **€ 3,40**  
 (5 t/m 22 maart)



**Grof volkoren**  
**€ 3,90** nu **€ 3,60**  
 (24 maart t/m 5 april)



**Tarwemais**  
**€ 4,30** nu **€ 3,90**  
 (7 t/m 19 april)

### Onze eigengemaakte chocolade

(verkrijgbaar vanaf maandag 10 maart)



**Chocolade lolly**  
**€ 1,25** (per stuk)



**Chocolade ei**  
**€ 5,95**



**Zakje paaschocolade**  
**€ 6,95**



**Chocolade-haas**  
**€ 11,50**

# ZIN IN HET VOORJAAR

De dagen worden langer, de temperaturen stijgen en de natuur ontwaakt uit haar winterslaap. Bij Bakkerij van Heeswijk verrassen we je graag met nieuwe, frisse smaken. Onze bakkers zijn achter de schermen druk in de weer met een nieuw chocolade Paas-assortiment. Kom je gezellig langs? Dan kun je meteen proeven wat we in huis hebben. We helpen je graag!





## Lunchrecept

# BUN MET AVOCADO EN ZALM



### Nodig:

- > 1 rijpe avocado
- > 100 g gerookte zalm
- > zakje beschuitbollen
- > 1 eetlepel citroensap
- > zout en peper naar smaak
- > 1 eetlepel roomkaas
- > rucola of spinazie (optioneel)
- > kappertjes of dille voor garnering (optioneel)
- > gebakken spek (optioneel)

### Doen:

#### 1. AVOCADO VOORBEREIDEN:

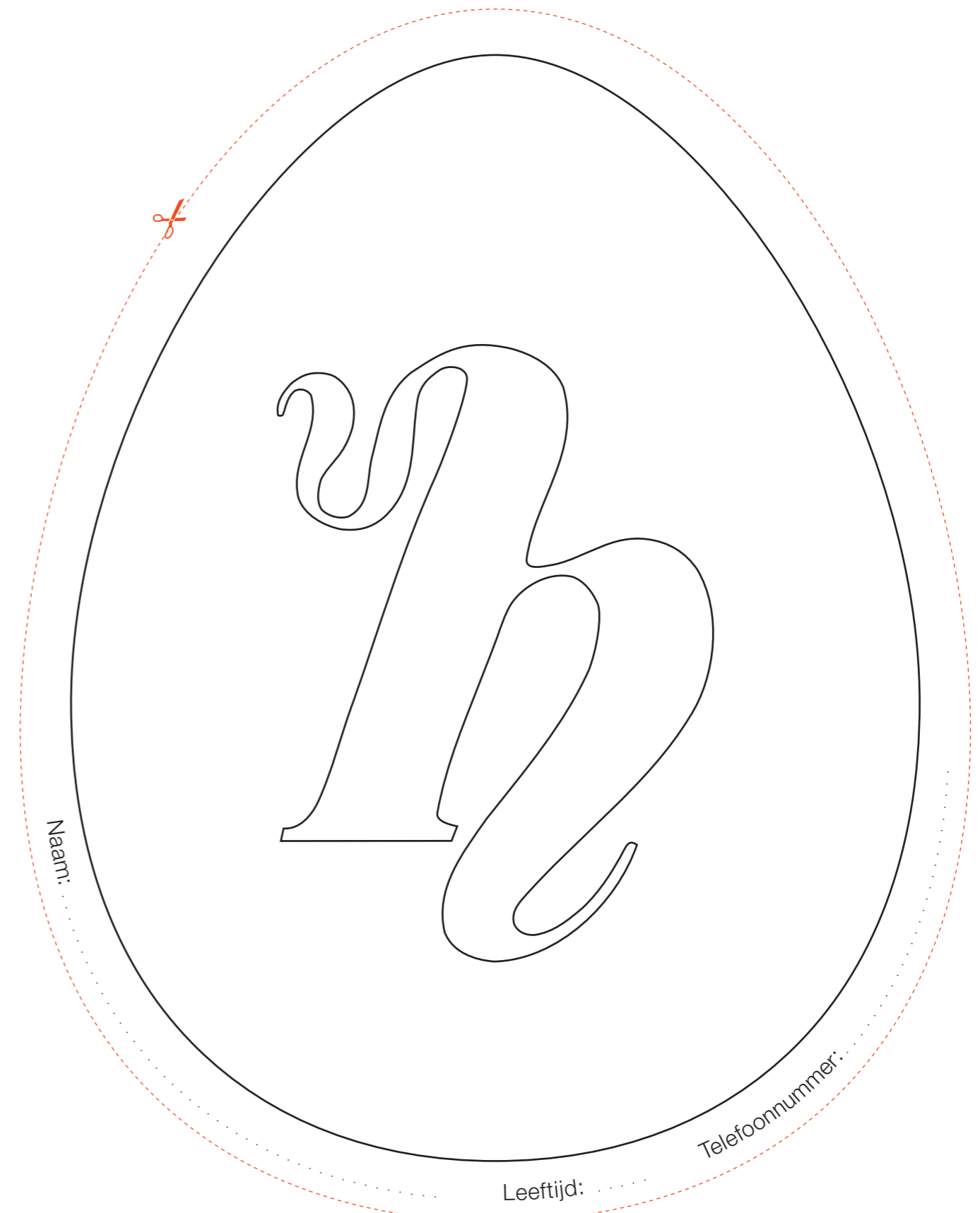
- > Snijd de avocado doormidden, verwijder de pit en lepel het vruchtvlees eruit in een kom.
- > Voeg citroensap toe en snijd de avocado in reepjes. Breng op smaak met zout en peper.

#### 2. BUN SAMENSTELLEN:

- > Smeer een laagje roomkaas op de beschuitbol of het burgerbroodje.
- > Verdeel de avocado gelijkmatig over de broodjes.
- > Leg de gerookte zalm bovenop de avocado.
- > Voeg eventueel wat rucola, gebakken spek of spinazie toe voor extra smaak en crunch.
- > Garneer met kappertjes of dille als je dat lekker vindt.

## Leg een creatief ei!

Teken en kleur dit paasei verder in en breng je creatie naar een van onze winkels. Je kunt een handgemaakt schortje, een paaspakket of een dagje Efteling winnen! Voor kinderen én volwassenen!



WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL

WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL