

Smaak van 't seizoen (16 maart t/m 4 april 2026)

ALLES VOOR DE PAASTAFEL



Suikerbrood
Gevuld met brosse stukjes suiker.
€ 4,75



Mango-passie-bolletje
Combinatie van mango, kwark en een vulling van passievrucht. **€ 3,20**



Lentevlaai
Combinatie van mango en passievrucht.
€ 22,00 nu € 19,90



Stol
Gevuld met gekonfijt fruit, rozijnen, krenten en amandelspijs.
850 gr.: **€ 15,70** / 475 gr.: **€ 9,50**



Abrikozenteutje
€ 3,20 nu € 2,95



Tulband
€ 11,25

Proef de lente met onze aanbiedingsbroden



Lichtbruin
€ 3,90 nu € 3,60
(16 t/m 21 maart)



Grof volkoren
€ 4,00 nu € 3,70
(23 t/m 28 maart)



Tarwemais
€ 4,40 nu € 3,90
(30 maart t/m 4 april)

Onze eigengemaakte chocolade



Chocolade lolly
€ 0,95 (per stuk)



Chocolade ei
€ 4,95



Kempische mopjes
€ 4,95 (5 stuks)



Chocolade-haas
€ 7,95

Druk- en zetfouten voorbehouden.

De koeien grazen in de wei, narcissen schieten uit de grond en ook wij zoeken weer onze weg naar buiten. De lente is in aantocht en dat betekent dat ook Pasen bijna voor de deur staat. Voor we het weten zoeken we, gewapend met een mandje, eieren in de tuin. Daarna is het de hoogste tijd voor een gezellige paasbrunch met ambachtelijke stol, vers brood en andere heerlijkheden.



Zin in het
VOORJAAR

Recepten

Onze beschuitbol is lekker met kaas of met hagelslag. Maar voor Pasen maken we er een luxe lunchgerecht van! Laat je inspireren door deze twee verrassende recepten.

BESCHUIT- BOL MET EI EN SPEK



Nodig:

- > Zak beschuitbollen
- > 2 grote eieren
- > 4 plakjes spek (bij voorkeur van goede kwaliteit)
- > 1 tomaat, in plakken
- > 1 eetlepel (truffel)mayonaise
- > Peper en zout naar smaak
- > Optioneel: een snufje gerookt paprikapoeder of peterselie voor garnering

Doen:

- 1 Bak het spek in een koekenpan op middelhoog vuur totdat het knapperig is. Haal het spek uit de pan en laat het uitlekken op keukenpapier.
- 2 Gebruik hetzelfde bakvet om de eieren te bakken. Maak er kleine stukjes van in de pan zodat er *scrambled egg* ontstaat. Kruid met zout en peper.
- 3 Snijd de beschuitbol door-midden. Toast de beschuitbol-sneetjes in een pan of broodrooster tot ze goudbruin en knapperig zijn.
- 4 Besmeer een helft met mayonaise. Leg het ei, het gebakken spek en de tomaat-plakjes op de halve beschuitbol.
- 5 Bestrooi eventueel met gerookt paprikapoeder of verse kruiden en leg de andere helft van de beschuitbol op je creatie.

WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL

Donderdag 2 april, vrijdag 3 april en zaterdag 4 april 2026
maken wij speciaal voor Pasen beschuitbollen.

LUXE BUN VAN ZALM EN AVOCADO



Nodig:

- > Zak beschuitbollen
- > 100 g gerookte zalm
- > 1 avocado, in plakken
- > 2 eetlepels Griekse yoghurt
- > 1 eetlepel mayonaise
- > Plukje verse fijngehakte peterselie
- > Sap van ½ citroen
- > Zout en peper naar smaak
- > Optioneel: radijsjes, in dunne plakjes voor garnering

Doen:

- 1 Meng de Griekse yoghurt, mayonaise, fijngehakte peterselie, citroensap, zout en peper in een kom. Roer goed door tot een gladde saus.
- 2 Snijd de beschuitbol door-midden. Toast de beschuitbol-sneetjes in een pan of broodrooster tot ze goudbruin en knapperig zijn.
- 3 Prak de avocado in een kom en breng op smaak met een snufje zout en citroensap.
- 4 Smeer een royale laag yoghurtmayonaise op elk van de getoaste sneetjes beschuitbol. Verdeel de geprakte avocado over de broodjes en leg er vervolgens de plakken gerookte zalm bovenop.
- 5 Garneer met extra peterselie en indien gewenst met plakjes radijsjes voor een frisse bite. Leg de andere helft van de beschuitbol op je creatie en serveer direct.

WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL