

Recept 1: Smoothie met verse aardbeien en frambozen

Wat heb je nodig:

Dit recept is genoeg voor 2 personen.

- 10 grote aardbeien, schoongemaakt
- 20 frambozen
- 1 banaan
- 6 eetlepels (Griekse) yoghurt
- 2 handen vol kleingemaakte ijsblokjes
- 2 eetlepels gemalen lijnzaad (optioneel)
- Klein beetje honing, naar smaak (optioneel)



Aan de slag:

1. Meng alle ingrediënten in de blender en pureer tot een gladde smoothie.
2. Schenk in twee grote glazen.
3. Werk af met een hele framboos of halve aardbei.

Recept 2: Smoothie met verse aardbeien en frambozen

Wat heb je nodig:

Dit recept is genoeg voor 2 personen.

- 3 eetlepels geconserveerde aardbeien
- 6 eetlepels geconserveerde frambozen
- 1 banaan
- 6 eetlepels (Griekse) yoghurt
- 2 handen vol kleingemaakte ijsblokjes
- 2 eetlepels gemalen lijnzaad (optioneel)
- Klein beetje honing, naar smaak (optioneel)



Aan de slag:

1. Meng alle ingrediënten in de blender en pureer tot een gladde smoothie.
2. Schenk in twee grote glazen.
3. Werk af met een hele framboos of halve aardbei.

Recept 3: Aardbeientaart met verse aardbeien

Wat heb je nodig:

Dit recept is genoeg voor 8 personen.

- 500 gr aardbeien, schoongemaakt, kroontje verwijderd
- 1 zakje gelatine
- 250 gr slagroom
- 3 eetlepels suiker
- 1 beker (450 gr) volle kwark
- 1 pakje lange vingers
- Poedersuiker
- Stuk lint

Aan de slag:

Vorbereiding: 30min

Bereiding: 10min

Extra tijd: 4uur in de koelkast

Klaar in: 4uur 40min



1. Pureer de helft van de aardbeien. Schep twee eetlepels van de puree apart in een bakje en meng dit met de inhoud van 1 zakje gelatinepoeder. Verwarm in een pannetje de rest van de aardbeienpuree en voeg vervolgens het gelatinemengsel toe, meng het goed door en verwarm tot de poeder helemaal is opgelost.
2. Klop de slagroom met de suiker stijf. Spatel de kwark en de aardbeienpuree erdoor en meng tot een gladde massa.
3. Schep het mengsel in een kookpan met een doorsnee van ongeveer 14 cm. Dek af met een laagje lange vingers en zet afgedekt met huishoudfolie minstens 4 uur (of een hele nacht) in de koelkast om op te stijven.
4. Stort de kwarktaart uit op een bord. Je kunt dit makkelijker maken door de pan eventjes in heet water te dopen, en een mes langs de randen te halen. De lange vingers vormen nu de bodem. Plak de rand van de kwarktaart gelijkmatig vol met rechtopstaande lange vingers. Strik het lint eromheen.
5. Snij de resterende aardbeien in plakjes en versier hiermee de bovenkant van de charlotte. Bestrooi met wat poedersuiker voor een feestelijk effect.

Recept 4: Aardbeientaart met geconserveerde aardbeien

Wat heb je nodig:

Dit recept is genoeg voor 8 personen.

- 500 gr geconserveerde aardbeien
- 1 zakje gelatinepoeder
- 250 gr slagroom
- 3 eetlepels suiker
- 1 beker (450 gr) volle kwark
- 1 pakje lange vingers
- Poedersuiker
- Stuk lint



Aan de slag:

Vorbereiding: 30min

Bereiding: 10min

Extra tijd: 4uur in de koelkast

Klaar in: 4uur 40min

1. Pureer de helft van de aardbeien. Schep twee eetlepels van de puree apart in een bakje en meng dit met de inhoud van 1 zakje gelatinepoeder. Verwarm in een pannetje de rest van de aardbeienpuree en voeg vervolgens het gelatinemengsel toe, meng het goed door en verwarm tot de poeder helemaal is opgelost.
2. Klop de slagroom met de suiker stijf. Spatel de kwark en de aardbeienpuree erdoor en meng tot een gladde massa.
3. Schep het mengsel in een kookpan met een doorsnee van ongeveer 14 cm. Dek af met een laagje lange vingers en zet afgedekt met huishoudfolie minstens 4 uur (of een hele nacht) in de koelkast om op te stijven.
4. Stort de kwarktaart uit op een bord. Je kunt dit makkelijker maken door de pan eventjes in heet water te dopen, en een mes langs de randen te halen. De lange vingers vormen nu de bodem. Plak de rand van de kwarktaart gelijkmatig vol met rechtopstaande lange vingers. Strik het lint eromheen.
5. Strijk de resterende geconserveerde aardbeien over de bovenkant van de aardbeientaart. Bestrooi met wat poedersuiker voor een feestelijk effect.

Recept 5: Chocoladebroodjes met verse frambozen

Wat heb je nodig:

Dit recept is genoeg voor 18 personen.

- 1 groot vel vers bladerdeeg
- 6 eetlepels chocolade-hazelnootpasta, bijv. Nutella
- 3 eetlepels frambozenjam
- 1 ei, losgeklopt
- 4 eetlepels poedersuiker ter garnering (eventueel)

Aan de slag:

Vorbereiding: 20min

Bereiding: 18min

Klaar in:38min



1. De oven voorverwarmen op 200°C/gasstand 6.
2. Rol het vel bladerdeeg uit op een licht bebloemd oppervlak. Snij elk vel in drie lange repen en snij dan elke reep weer in drie delen, zodat je in totaal 10 rechthoekjes krijgt.
3. Een beetje hazelnootpasta over de helft van elke rechthoek smeren. Blijf daarbij 1 cm binnen de rand. 1/2 theelepel frambozenjam over de hazelnootpasta smeren. De randen met ei besmeren en over de vulling dichtvouwen. De randen zachtjes dichtdrukken. Proces herhalen met de resterende bladerdeeg. Met een scherp mes sneetjes over elk pasteitje trekken en met 5 cm tussenruimte over de bakplaten verdelen.
4. In ong. 18 minuten in de voorverwarmde oven goudbruin bakken. Op een rooster laten afkoelen en vervolgens eventueel met poedersuiker bestrooien.

Recept 6: Chocoladebroodjes met geconserveerde frambozen

Wat heb je nodig:

Dit recept is genoeg voor 10 personen.

- 1 groot vel vers bladerdeeg
- 4 eetlepels chocolade-hazelnootpasta, bijv. Nutella
- 2 eetlepels frambozenjam geconserveerd
- ½ ei, losgeklopt
- 2 eetlepels poedersuiker ter garnering (eventueel)

Aan de slag:

Vorbereiding: 20min

Bereiding: 18min

Klaar in:38min



1. De oven voorverwarmen op 200°C/gasstand 6.
2. Rol het vel bladerdeeg uit op een licht bebloemd oppervlak. Snij elk vel in drie lange repen en snij dan elke reep weer in drie delen, zodat je in totaal 10 rechthoekjes krijgt.
3. Een beetje hazelnootpasta over de helft van elke rechthoek smeren. Blijf daarbij 1 cm binnen de rand. 1/2 theelepel frambozenjam over de hazelnootpasta smeren. De randen met ei besmeren en over de vulling dichtvouwen. De randen zachtjes dichtdrukken. Proces herhalen met de resterende bladerdeeg. Met een scherp mes sneetjes over elk pasteitje trekken en met 5 cm tussenruimte over de bakplaten verdelen.
4. In ong. 18 minuten in de voorverwarmde oven goudbruin bakken. Op een rooster laten afkoelen en vervolgens eventueel met poedersuiker bestrooien.