Feestrecept:
Paasei

WEET WAT JE VIERT

Het ei symboliseert nieuw leven en ook het graf waaruit Jezus is opgestaan. Daarnaast zijn eieren heel voedzaam. Toen er nog geen legbatterijen waren, legden kippen pas weer eieren als de dagen in het voorjaar langer werden. Eieren verven deed men door ze te koken in water met rodekool (blauw), spinazie (groen) of uien (oranje).

Wat heb je nodig?

- (Witte) eieren
- Azijn
- Pan

Ingrediënten voor de juiste kleur:
- Rood: schillen van 5 rode uien
- Bruin: 0,75L koffie
- Geel: 3 eetlepels kurkuma
- Groen: verse spinazie
- Roze: bieten
- Oranje: schillen van 4 witte uien
- Blauw: 1/2 rode kool
- Paars: halve liter druivensap

Voor eieren met patroon:
- Oude/goedkope pantykousjes
- Verse kruiden/ (gedroogde) bloemetjes
- Elastiekjes
- Kleine wasknijpers
- Kant

Wat met je doen?

(Als je eieren zonder patroon wilt kun je stap 1 overslaan.)

1. Bindt elastiekjes om het ei voor een lijntjes patroon.
   Voor bloemenvormpjes of andere patroontjes druk je bloemetjes, kant of verse kruiden tegen het ei aan en doe je er een pantykousje omheen. Deze draai je dicht en sluit je strak met een wasknijper. Zorg dat de bloemetjes op de juiste plek blijven zitten.
2. Kook gedurende 30 minuten tot een uur een ruime liter water met 3 eetlepels azijn en het ingrediënt om de juiste kleur te krijgen. Roer af en toe door.
3. Zeef het verfwater en kook vervolgens je eieren in dit water. Spoel ze daarna af met koud water om blauwe uitslag te voorkomen.

Eet smakelijk!