

PAAS EDITIE

M DORPSSLAGERIJ MAGAZINE

Exclusief genieten met
Pasen

ONTDEK ONS PAASMENU

Maak het uzelf gemakkelijk
en ga voor zorgeloze paasdagen

Seizoens specialiteiten

Win een verzorgde paasbrunch

PLUS

- Het perfecte gevulde eitje
- Slager aan het woord
- Paas specials

Klassiek

VS.

Modern

Wij vroegen het
onze klanten

INHOUD



Pasen

5-6 april

Pasen is geen gewone zondag. Het is het moment waarop de tafel voller mag, het vuur wat langer brandt en we samen écht de tijd nemen. En laten we eerlijk zijn: daar hoort goed vlees bij. Geen half werk, maar kwaliteit met karakter.

Bij de dorpslagerij denken we er ook zo over. Van een uitgebreide brunch tot een stevig diner met familie en vrienden, het draait om samen genieten. Eerlijk eten, pure smaken en gerechten die met aandacht zijn bereid.

In dit paasmagazine vindt u inspiratie voor een smaakvolle invulling van de paasdagen. Ideeën die passen bij het seizoen.

Wij wensen u fijne, gezellige en vooral smaakvolle paasdagen toe.

Tot ziens in de winkel.

Namens ons hele team: geniet ervan. En proef het verschil.



De Dorpslagerij



03 Wist je dat

Jeroen aan het woord

Een warm welkom & onze passie voor pasen

04 Ontdek ons Paas menu & brunch

Zorgeloos genieten met ons feestelijk menu

Paas bbq & gourmet

Onze gourmet en barbecue mogen natuurlijk niet ontbreken

06 Paas specials

Onze toppers is het Paas zonnetje gezet

Klassiek VS. Modern

08 Traditioneel genieten of een eigentijdse twist. Dit zeggen onze klanten.

09 Seizoensspecialiteiten

Het beste van het seizoen op de paastafel?

Het perfecte gevulde eitje

10 Een kleine klassieker, maar wat is nu de lekkerste?

11 Colum

Leuke paaspuzzel en niet te vergeten onze winactie

De eerste maanden van het jaar hebben we weer achter de rug. De kerstdrukke ligt inmiddels achter ons en we maken ons op voor de volgende mooie periode: de paasdagen. Een gezellige, levendige tijd waar we samen naar uitkijken. Of het nu gaat om een compleet verzorgde paasbrunch of advies voor de perfecte lamsbout – we denken graag met jullie mee, zodat het weer een smaakvol en gezellig paasfeest wordt.

En eerlijk is eerlijk... we kunnen niet wachten op dat voorjaarszonnetje. De barbecue die weer aan mag, lange middagen aan tafel met vrienden en familie, en genieten van alles wat het seizoen te bieden heeft.

Dit jaar staat er daarnaast iets bijzonders op de planning. Vanaf eind juli gaat onze slagerij in Soest in de steigers voor een complete verbouwing. En echte verswinkel waar we naast ons vertrouwde vleesassortiment ook andere delicatessen gaan aanbieden. Denk aan luxe buitenlandse en ambachtelijke harde kazen, smaakvolle tapas, heerlijke toetjes etc. Een plek waar u straks terecht kunt voor het complete plaatje, van borrel tot diner en alles daartussenin. Voor ieder wat wils, met dezelfde aandacht en kwaliteit die u van ons gewend bent.

Wij hopen in juni onze deuren te mogen openen. Komt u ook een kijkje nemen?

Jeroen

Wist je dat...

75% VAN DE MENSEN EERST DE OREN OPETEN VAN HUN

CHOCOLADE HAAS...

**ER GEMIDDELD 32 MILJOEN
EIEREN GEGETEN WORDEN
TIJDENS PASEN...**

Wij met pasen

altijd een
super leuke 🥚
brunch

bezorgen bij
de klanten
thuis...

Lamsvlees het
populairst is
tijdens de

paas dagen...

*Dat we ook tijdens de paasdagen
voor pampus liggen...*

Er meer kippen
dan mensen zijn
op de wereld...

**Ons lamsvlees uit Nieuw-Zeeland
komt...** DE SLAGERIJ IN SOEST EEN COMPLETE MAKE OVER KRIJGT...

Paas Menu

Dit jaar bieden wij een compleet verzorgd paasdiner aan, inclusief een duidelijke menukaart en uitgebreide bereidingsadviezen. Zo nemen wij u het werk uit handen en kunt u onbezorgd genieten van heerlijke gerechten én van elkaar tijdens de paasdagen.

Charcuterie borrelplateau

Gevuld met diverse luxe vleeswaren, buitenlandse hamsoorten en mooie kazen.

Luxe gevuld dezembrood met diverse dips

Huisgemaakte aspergesoep

Een heerlijke soep gemaakt met asperges, room en krokant gebakken prosciutto

Paas buffet

- Varkenshaasmedaillons met paddenstoelensaus
- Diamanthaas in truffeljus
- Roseval aardappels met crème fraîche
- Aardappelgratin
- Gekarameliseerde witlof met brie en cranberry's
- Haricoverts met licht gezouten roomboter en gerookte bacon
- Frisse hollandse paassalade met een heerlijke combinatie van sla, tomaat, komkommer en gekookte ei. Gearneerd met krokante parmaham voor een hartige, smaak.

Champagne taart

Amandelbiscuit, frambozenbavarois, champagnemousse, merinquestaafjes en verse frambozen

Vanaf 4 personen te bestellen

€ 49,95 p.p.

Paas Bbq

Het is weer lente en dat betekent: de barbecue aan! Heerlijk, mals vlees, perfect om samen met familie en vrienden van te genieten.

- Ribeye dry aged limousin
- Lamsrack café de paris
- Kippendijsaté
- Biefstukbrochettes
- Aardappelsalade met uitgebakken spekjes
- Tomaat komkommersalade
- Diverse sauzen
- Gevuld bbq desembrood met kruidenboter

Vanaf 4 personen te bestellen € 29,95 p.p.



Eerst ontbijten

en dan

kan de jacht beginnen 🥚

Pasen begint niet alleen met het zoeken naar eieren in de tuin, maar vooral met een gezellige start aan tafel. Bij bijna 1 op de 5 Nederlanders staat een speciaal Paasontbijt of -brunch op het menu, vaak met familie of vrienden. Warme broodjes, knapperige croissants, verse eieren in allerlei kleuren en bereidingen. Van verse sapjes tot aan onze ambachtelijke vleeswaren samen maken ze het hartige begin compleet.

Na het ontbijt barst het echte plezier los: het paaseieren zoeken! Zodra de zon de tuin of het park verlicht, meestal in de late ochtend of vroege middag, worden de mandjes gepakt en begint de zoektocht naar chocolade- en gekleurde eieren.



Een traditie vol gelach, kleine wedstrijdjes en natuurlijk het onmisbare eerste eitje dat altijd het lekkerste smaakt.

Een Paasontbijt en de eierjacht samen maken van Pasen een dag vol samenzijn, lenteplezier en heerlijk eten.

Ook dit jaar bij ons te bestellen een compleet verzorgd brunch.



Paas Gourmet

Pasen is het perfecte moment om samen te genieten. Met ons paas gourmet kunt u zelf aan tafel de lekkerste vleesgerechten bereiden en samen proeven van het beste wat het seizoen te bieden heeft.

- Biefstuk
- Varkenshaas
- Kipfilet
- Diverse sauzen
- Stokbrood met kruidenboter
- Mini Hamburger
- Mini Slavink
- Gourmet worstje dijon
- Rundvleessalade
- Komkommer tomaat salade

Vanaf 4 personen te bestellen € 9,95 p.p.



Paas Gourmet deluxe

Gezellig gourmetten maar dan op de luxe tour? Dat kan! Met onze luxe gourmet selectie geniet u van zorgvuldig geselecteerde vleesvariëaties voor het perfecte paas gourmet.

- Tournedos
- Kalfsbrochette
- Kip oriental
- Diverse sauzen
- Stokbrood met kruidenboter
- Salade carrera met tomaat en mozzarella
- Lamsrack
- Holsteiner ribey
- Varkenshaas medaillons
- Rundvlees - en aardappelsalade

Vanaf 4 personen te bestellen € 18,95 p.p.

**TOCH LIEVER UW EIGEN GOURMET
SAMENSTELLEN? DAT KAN GEWOON
VIA
WWW.DORPSSLAGERIJ.NL**

Paas Brunch

Dit jaar bieden wij een compleet verzorgde paasbrunch aan, inclusief een duidelijke menukaart en handige bereidingsadviezen. Zo wordt u volledig ontzorgd en kunt u optimaal genieten van een heerlijke brunch én van elkaar tijdens de paasdagen.

Gratis bij u thuisbezorgd op 1e en 2e paasdag voor een onbezorgde paasbrunch. Uiteraard is deze brunch ook af te halen in onze winkels.

Gerookte Zalmbonbon

Een luxe gerookte zalmbonbon, gevuld met romige huisgemaakte zalmzalade en een frisse dille-dressing.

Vitello Tonato

Een klassieke vitello tonato van malse kalfsfricandeau, met een romige tonijnmayonaise en frisse kappertjes.

Salted Ribeye

Een smaakvolle combinatie van gepekeld ribeye met krokant geroosterde pijnboompitten, parmezaanflakes en romige truffelmayonaise.

Vers fruit

Een kleurrijke mix van vers en sappig fruit, vol natuurlijke zoetheid en frisheid.

Kalfsragout

Huisgemaakte kalfsragout, romig van smaak, bereid met mals kalfsvlees en fijne kruiden. Natuurlijk mag een krokant, goudbruin pasteitje niet ontbreken.

Luxe rundvleessalade

Luxe opgemaakte salade, met verse vleeswaren, gevulde eieren en delicatessen. Zoals u van ons gewend bent.

Luxe vleeswarenschotel

Luxe schotel met diverse vleeswaren en kazen.

Kipcocktail

Klassieke kipcocktail met kip, frisse sla, ananas en cocktail saus.

Het geheel is voorzien van luxe broodjes, roomboter en chocolade eitjes

Vanaf 4 personen te bestellen

€ 34,95 p.p. 🍷



Lamsrack with a Twist

Gebakken lamsrack van Nieuw-Zeelands lamsvlees, bekend om zijn fijne structuur en zachte smaak.

Afgewerkt met een krokante pistachekorst voor een heerlijke crunch en een verfijnde, nootachtige toets. Mals van binnen, elegant van uitstraling.

circa 300 gram € 24,95

Lamsbout classic style

Gemarineerd in een verfijnde honing-tijm-whiskey marinade.

Een perfecte balans tussen zoet, kruidig en krachtig, die het malse lamsvlees een rijke en volle smaak geeft.

Geschikt voor
4 personen € 39,95



Poussin chicken

Malse poussin, subtiel gekruid met knoflook, een vleugje chiliflakes, aromatische kardemom en frisse citroen.

Een verfijnde combinatie van kruidig, licht pittig en fris, waarbij het zachte vlees perfect in balans is met de mediterrane smaken.

Geschikt voor
1 persoon € 8,95

Paas Specials



Met Pasen draait alles om samen genieten en een tafel die gezien mag worden. Voor onze paasspecials werken we met het mooiste vlees van het seizoen vol smaak, vers en passend bij het voorjaar.

Alles is met zorg samengesteld en bereid, zodat u niet alleen geniet van kwaliteit op het bord, maar ook van een paastafel die er feestelijk en uitnodigend uitziet. Zo maakt u van Pasen moeiteloos een smaakvol en stijlvol moment om samen te vieren.



Een perfecte paastafel draait om sfeer én gezelligheid. Denk aan frisse voorjaarskleuren, een mooi tafelkleed, servetten in zachte tinten en een paar verse bloemen als stralend middelpunt. Kleine details maken het verschil: gekleurde eieren, een takje groen op het bord of een handgeschreven naamkaartje zorgen direct voor een warme uitstraling.

En zijn er kinderen aan tafel? Maak het ook voor hen een feest. Laat ze eieren schilderen, hun eigen placemat inkleuren of een klein knutselhoekje aan tafel creëren. Zo zijn zij heerlijk bezig terwijl u ontspannen kunt genieten van het samenzijn. Want uiteindelijk draait Pasen om precies dat: samen aan tafel, genieten van goed eten en mooie momenten zonder zorgen. 🍷



Côte de boeuf dry aged

Rijk gemarmerde, dry aged (4 weken gerijpt in onze eigen rijpkamer) Côte de Boeuf, gemarineerd met aromatische Café de Paris-boter.

Vol, krachtig en boterzacht van smaak, met een kruidige, romige afdronk.

**Geschikt voor
4 personen** € 69,95



Mais stuffed chicken

Sappige maïskip, goed gevuld met kruidig kipgehakt, champignons, zoete geroosterde paprika en fijn gesneden pata negra.

Vol van smaak, hartig en perfect in balans. Helemaal in stijl voor de paasdagen

Circa 1250 gr € 34,95

Filled beef with parmezan

Malse rosbeef, rijk gevuld met romige Parmezaan, geroosterde pijnboompitten, frisse basilicumpesto en zongedroogde tomaat.

Een smaakvolle mediterrane combinatie, sappig en vol van karakter.

**voor 4
personen** € 39,95



Asperge

Soep

Romige soep van verse, witte asperges uit het seizoen, zacht gepureerd en afgewerkt met een vleugje room en verse kruiden. Subtiel en vol van lentesmaak.

Per liter € 10,95



Bospaddestoelen

Soep

Een robuuste soep vol gewone- en kastanje champignons. Gegarneerd met een vleugje verse kruiden en een scheut room. Puur comfort in een kom.

Per liter € 7,95



Tomaten cremé

Soep

Fris en vol van smaak. Lekker romig, gemaakt van rijpe tomaten en basilicum en een vleugje room. Een zomerse klassieker.

Per liter € 7,95



Ossenstaart

Soep

Langzaam gegaarde ossenstaart in een volle, diepe bouillon, boordevol groenten en stukjes malse ossenstaart. Hartig en krachtig van smaak.

Per liter € 8,95

Voorjaar in de

Kom...

Pasen begint met iets goeds in de kom. Een stevige, smaakvolle soep om samen aan tafel van te genieten. Van rijkge vulde klassiekers tot frisse voorjaarssoepen: stuk voor stuk ambachtelijk bereid, met oog voor detail en liefde voor het slagersvak.

In elke lepel proef je het voorjaar terug met seizoensgebonden producten zoals verse asperges, lente-ui en frisse kruiden, gecombineerd met krachtige bouillons en rijke ingrediënten die langzaam hun smaak hebben afgegeven.

Gewoon eerlijk en puur, gemaakt zoals wij het zelf graag eten. Een warme start van een mooie Paastafel.

Klassiek vs. Modern

Gaan we dit jaar voor een klassiek Pasen met vertrouwde smaken en traditionele gerechten? Of kiezen we voor een moderne twist met verrassende combinaties en eigentijdse presentatie? Het is een vraag die rond deze tijd steeds vaker op tafel komt.

Wij waren benieuwd hoe onze klanten daarover denken en vroegen het hen zelf. Blijven zij trouw aan de klassiekers die al jaren favoriet zijn, of durven ze te vernieuwen met moderne smaken en een eigentijdse paastafel? De antwoorden bleken net zo veelzijdig als Pasen zelf.

“Met Pasen geen poespas. Gewoon lamsbout, gevulde eieren en een mooie rundvleessalade. Dat hoort er toch gewoon bij?”

“Wij vinden dat sommige gerechten gewoon bij Pasen horen. Die smaken roepen herinneringen op aan vroeger. De geur van lamsvlees in de oven, samen de tafel dekken dat gevoel willen we niet veranderen. Tradities geven juist extra betekenis aan de dag.”

-Miranda-



“Pasen is een teken dat de lente er aan komt en dat zie je bij ons terug in de paastafel”

“Met Pasen halen wij de lente binnen. Dat betekent veel kleur en veel frisse gerechten. Zoals salades, eieren, asperges maar ook heerlijk klassiek gebraden kip. Dan is het alleen nog een kwestie van de tafel dekken. Hier komt veel kleur bij kijken maar wel feestelijk en chique. Uitnodigend uit voor jong en oud!”

-Femke-

“Klassiek of modern? Als het maar gezellig is.”

“Uiteindelijk draait het niet alleen om wat er op tafel staat, maar om wie eromheen zitten. Of het nu traditioneel is of vernieuwend, als we samen lachen en genieten is Pasen geslaagd.”

-Klaas-



“Ik hou van traditie. Dezelfde smaken als vroeger bij mijn oma aan tafel.”

“Met Pasen denk ik aan vaste recepten die al jaren meegaan. Het hoeft voor mij niet vernieuwend te zijn. Juist dat vertrouwde maakt het speciaal. Het is een moment van samen zijn, en die klassieke smaken horen daar gewoon bij.”

-Lynn-



“Wij combineren het! De basis blijft klassiek maar wij geven er altijd een moderne twist aan”

“Een traditionele lamsbout blijft heerlijk, maar we experimenteren graag met nieuwe kruiden of een bijzondere marinade. Zo blijft het herkenbaar, maar toch verrassend. Voor ons is Pasen hét moment om iets extra's te doen zonder de traditie los te laten.”

-Sven-

“Voor de kinderen houden we het simpel maar voor onszelf kiezen we iets luxers.”

“De kinderen zijn blij met wat ze kennen, maar voor ons mag het af en toe best wat exclusiever. Zo maken we bijvoorbeeld een luxe gourmet met bijzondere vleessoorten maar natuurlijk ook het vertrouwde. Willen ze dan een keer wat nieuws proberen dan is die mogelijkheid er! Iedereen blij aan tafel, dat is voor ons het belangrijkste.”

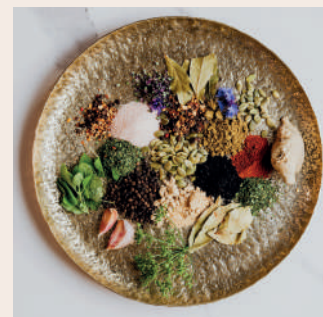
-Familie Kroos-

Conclusie

Wat ons vooral opvalt? Er is geen goed of fout. Sommige klanten kiezen bewust voor traditie, anderen zoeken juist vernieuwing – en veel mensen combineren het beste van beide werelden.

Of u nu gaat voor een klassiek paasmenu of een moderne invulling met verrassende smaken, het draait uiteindelijk om samen genieten.

Wij denken graag met u mee, zodat uw paastafel klassiek, modern of een mooie mix precies past bij hoe jullie de paasdagen vieren!



“Juist met Pasen mag het wat spannender.”

“Met Kerst gaan we vaak al op de klassieke toer, dus met Pasen kiezen wij voor frisse, hippe gerechten. Mooie opgemaakte borden, bijzondere combinaties en willen echt het voorjaar proeven. Natuurlijk moet het er ook kleurrijk uitzien want dat past bij de lente.”

-Familie de Groot-



Voorjaars

trio vleeswaren

Drie soorten vleeswaren die perfect passen bij het voorjaar. Ambachtelijk bereid ideaal voor op de Paastafel.

100 gram Boerenham
100 gram Runderrookvlees
100 gram Gebraden kip rollade

Per trio € 9,95



Proef het

Voorjaar

Voor wie niet kan kiezen is er ons proeverijplateau. Een rijkgevulde selectie van diverse vleeswaren en andere fijne delicatessen, perfect om samen te proeven en te genieten. Ideaal voor een borrel of brunch.

Vanaf 4 personen te bestellen € 16,95 p.p.

Luxe

rundvleessalade

Een rijk opgemaakte rundvleessalade, royaal gearneerd met diverse vleeswaren, fijne delicatessen en huisgemaakte gevulde eieren. Een feestelijke klassieker die perfect past bij elke gelegenheid.

Vanaf 4 personen te bestellen € 10,95 p.p.



Seizoens

specialiteiten

Met het voorjaar breekt ook een nieuw seizoen van smaken aan. Lichtere gerechten, frisse ingrediënten en mooie seizoensproducten maken weer hun entree. In de slagerij betekent dat ruimte voor heerlijke voorjaarsklassiekers en nieuwe specialiteiten die perfect passen bij deze tijd van het jaar. Denk aan producten die passen bij Pasen, gezellige borrels en de eerste zonnige dagen. Kortom: smaken die het voorjaar op tafel brengen.



Amuse

Zalm

In een stijlvol glaasje wordt een luchtige mousse van gerookte zalm geserveerd. Gearneerd met gerookte zalmsnippers en alfalfa.

4 stuks €19,95



Amuse

Gerookte kip

Een licht en verfijnd amuseglaasje waarin blokjes gerookte kip worden gecombineerd met romige zoete butternut en een frisse kruiden garnering.

4 stuks €19,95



Amuse

Salted ribeye

De salted ribeye wordt flinterdun gesneden en geserveerd met een lichte, romige mousse van courgette.

4 stuks €19,95



Amuse

Burrata

Een romige burrata vormt de basis van amuse in een glaasje. De burrata wordt licht opgeschud en gecombineerd met dunne reepjes porchetta.

4 stuks €19,95

Het perfecte “gevulde eitje”

Wie kent ‘m niet? Het gevulde eitje! Vroeger de ster van elke borrel en elk feestje. Toch zie je ze tegenwoordig steeds minder vaak. Wij vroegen ons af: hoe zorg je dat dit klassieke hapje weer alle harten verovert? Tijd om het perfecte eitje te ontdekken, met de juiste vulling en smaak.



Haar perfecte
eitje

Bij de slagerij maken we al jaren gevulde eieren. En nee, daar hebben we geen vast recept voor. Voor mij maak je een goed gevuld eitje namelijk vooral op gevoel. Beginnen bij de basis: gekookte eieren, mayonaise, ketchup, peper en zout.

Een goede verhouding is daarbij belangrijk: ongeveer 75% eigeel en 25% eiwit. Dat zorgt voor een romige, volle vulling met genoeg structuur. Daarna komen de extra smaakmakers die het eitje echt karakter geven. Een beetje chilisaus, sambal, mosterd en een wat Maggi mag bij nooit ontbreken.

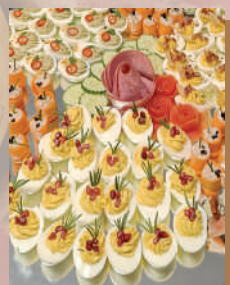
Vervolgens gaat alles in de keukenmachine en begint het mengen. Tijdens dat proces is proeven een pré.

Als de vulling perfect op smaak is, kan het garneren beginnen. Daar kun je eindeloos mee variëren: vers fruit, eetbare bloemen, visseneitjes of andere kleine smaakmakers.

En dan heb je hem: een klein hapje, maar een echte smaakvolle topper op de borrelplank.

 Saskia

Moderne borrels kiezen vaak voor hippe, internationale bites of lichte, kleurrijke hapjes die gemakkelijk uit te serveren zijn en er fotogeniek uitzien op social media. Ook gezondheid speelt een rol: het traditionele gevulde eitje past niet altijd in de trend van lichte en gezonde borrelhapjes. En laten we eerlijk zijn, het maken van mooie gevulde eitjes vergt tijd en aandacht. Maar wie het probeert, ontdekt al snel waarom dit kleine hapje nog altijd een favoriet is: het is de eenvoud en die hem perfect maakt.



Haar perfecte
eitje

Ook aan mij werd gevraagd: wat is nu eigenlijk een perfect gevuld eitje? Nou, dat is helemaal niet zo moeilijk. Thuis maken wij namelijk altijd graag gevulde eieren voor de borrel of een feestje. Daarom presenteer ik u mijn favoriet: de Carbonara-variant. Ja, u leest het goed, dit eitje krijgt een heerlijke Italiaanse twist!

De basis van mijn eitje is klassiek: mayonaise, flink wat peper, Maggi en een snufje zout. Maar hier komt de twist: ik bak spekjes lekker krokant en laat ze uitlekken. Een klein beetje van het spekvet voeg ik toe aan de basis.

Alles wordt goed gemengd tot een romige vulling. Die spuit ik vervolgens mooi terug in de halve eitjes.

Voor de garnering smelt ik Parmezaan in de oven tot een kaaskoek, breek deze in kleine stukjes en samen met de spekjes leg ik die bovenop het eitje.

Voila mijn perfecte ei.

 Sabrina

Wij gingen op zoek naar het perfecte gevulde eitje. Hoe maak je het onweerstaanbaar? Het begint bij de basis: verse eieren (al zijn ze waardeloos met pellen) en mayonaise. Hoe simpel kan het zijn. De smaak van de vulling is voor iedereen een andere beleving, de één houdt van bijzondere smaken en de ander houdt van eenvoudig maar lekker.

Krijgt u nu ook al zo'n zin in een gevuld eitje? Nou dat komt goed uit. Wij lieten onze specialisten hun perfecte gevulde eitje maken.



Haar perfecte
eitje

Voor mijn variant geven we het klassieke gevulde eitje een frisse, luxe twist met zalm. Een combinatie die perfect past bij Pasen of borrel.

De basis voor het gevulde ei blijft simpel, mayonaise, mosterd en peper en zout. Daarna komt het ingrediënt dat dit eitje echt bijzonder maakt: fijn gesneden gerookte zalm. De zalm geeft een zachte, hartige smaak en maakt het gevulde ei net wat luxer dan de klassieke variant. Voor wat frisheid voegen ik een paar druppels citroensap toe en eventueel een beetje verse dille.

Alles wordt goed gemengd tot een zachte, romige vulling. Die spuiten we vervolgens weer mooi terug in het gehalveerde eitje, zodat hij er feestelijk uitziet.

De finishing touch zit in de garnering: een klein stukje zalm, wat verse dille of een paar visseneitjes maken het geheel af.

That's it een lekker eitje met een beetje luxe.

 Willie

COLUMN

Er komen weer heerlijke voorjaarsdagen aan. En dan begint het bij de Dorpsslagerij, en bij onze klanten altijd weer te kriebelen. BBQ-tijd! Lekker de tuin in en met elkaar buiten eten.

Eén zwaluw maakt nog geen zomer, zegt men altijd. Maar bij de Dorpsslagerij werkt dat toch nét even anders. Bij 18 graden weten we al hoe laat het is: de echte DIE-HARDS steken de barbecue weer aan. En van die echte liefhebbers komen er elk jaar meer bij. Omdat wij zelf ook van die DIE-HARDS zijn, gaat bij ons meteen de knop om. Weg met de stamppotten en erwtensoep (allemaal heerlijk hoor, maar de komende maanden ff niet).

Wij krijgen dan weer zin in frisse voorjaarsgerechten. Denk aan heerlijke asperges met boerenham of een mooie aspergesoep. Op het moment dat ik dit schrijf is er nog geen asperge te bekennen, maar zodra ze er zijn gaan wij er natuurlijk meteen mee aan de slag. 🥰

Ondertussen zijn ook de voorbereidingen voor de verbouwing van onze winkel in Soest in volle gang. We bouwen aan een winkel waar je hebbertig van wordt en waar het water je in de mond loopt. Daar kijken we met het hele team enorm naar uit.

Het belooft een druk, heel druk voorjaarsseizoen te worden. Maar zoals ik al eerder schreef: onder druk presteren wij het best. We hebben er in ieder geval weer ontzettend veel zin in en gaan er samen voor.

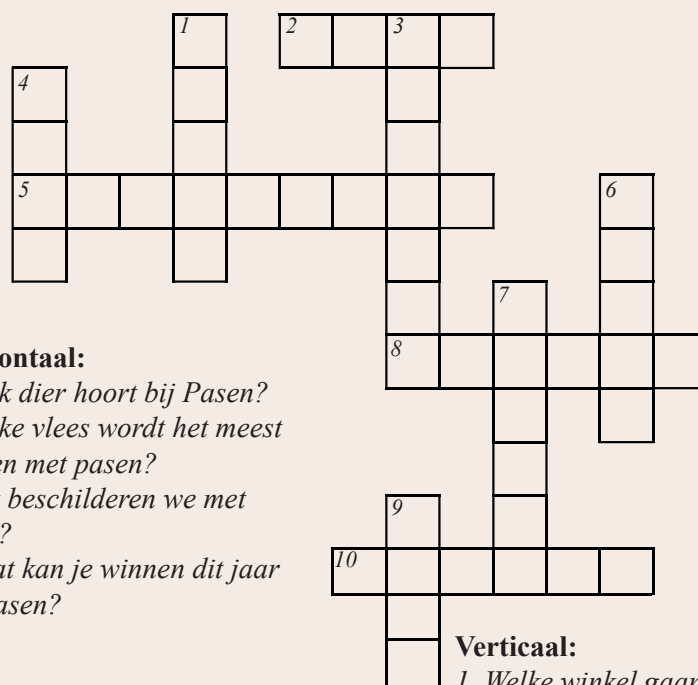
Deze Glossy is alvast een klein voorproefje om helemaal in de paas- en voorjaarsstemming te komen. Wij zijn dat in ieder geval al.

Tot de volgende!



Willie

Paas puzzel



Horizontaal:

2. Welk dier hoort bij Pasen?
5. Welke vlees wordt het meest gegeten met pasen?
8. Wat beschilderen we met Pasen?
10. Wat kan je winnen dit jaar met Pasen?

Verticaal:

1. Welke winkel gaan we dit jaar verbouwen?
3. Wat is de groente van het voorjaar?
4. Wat is de meest verkochte bloem met Pasen?
6. Wat vieren we op 5-6 april 2026?
7. De eigenaar van de Dorpsslagerij.
9. Wat zijn de meeste van ons met Pasen?



Winnen

Heb jij ze gevonden?



We hopen dat u heeft genoten van ons Paasmagazine. Maar Pasen zou Pasen niet zijn als er niet ook iets te winnen valt! Misschien heeft u ze al gespot... door het hele magazine hebben wij namelijk paaseitjes verstopt.

De grote vraag is: hoeveel zijn het er?

Denk je het juiste aantal te weten? Lever dan je antwoord in bij één van ons in, in de winkel. Wie weet win jij wel een **heerlijke Paasbrunch voor 4 personen**, volledig verzorgd door de Dorpsslagerij. En het mooiste van alles: wij bezorgen deze brunch bij je thuis op de 1e of 2e Paasdag.

Dus blader nog één keer goed door het magazine... en tel ze allemaal! Misschien geniet jij straks wel van een extra feestelijke Paasochtend of middag.



DE DORPSSLAGERIJ

PASSIE & AMBACHT

SINCE 1998

SOEST - AMERSFOORT