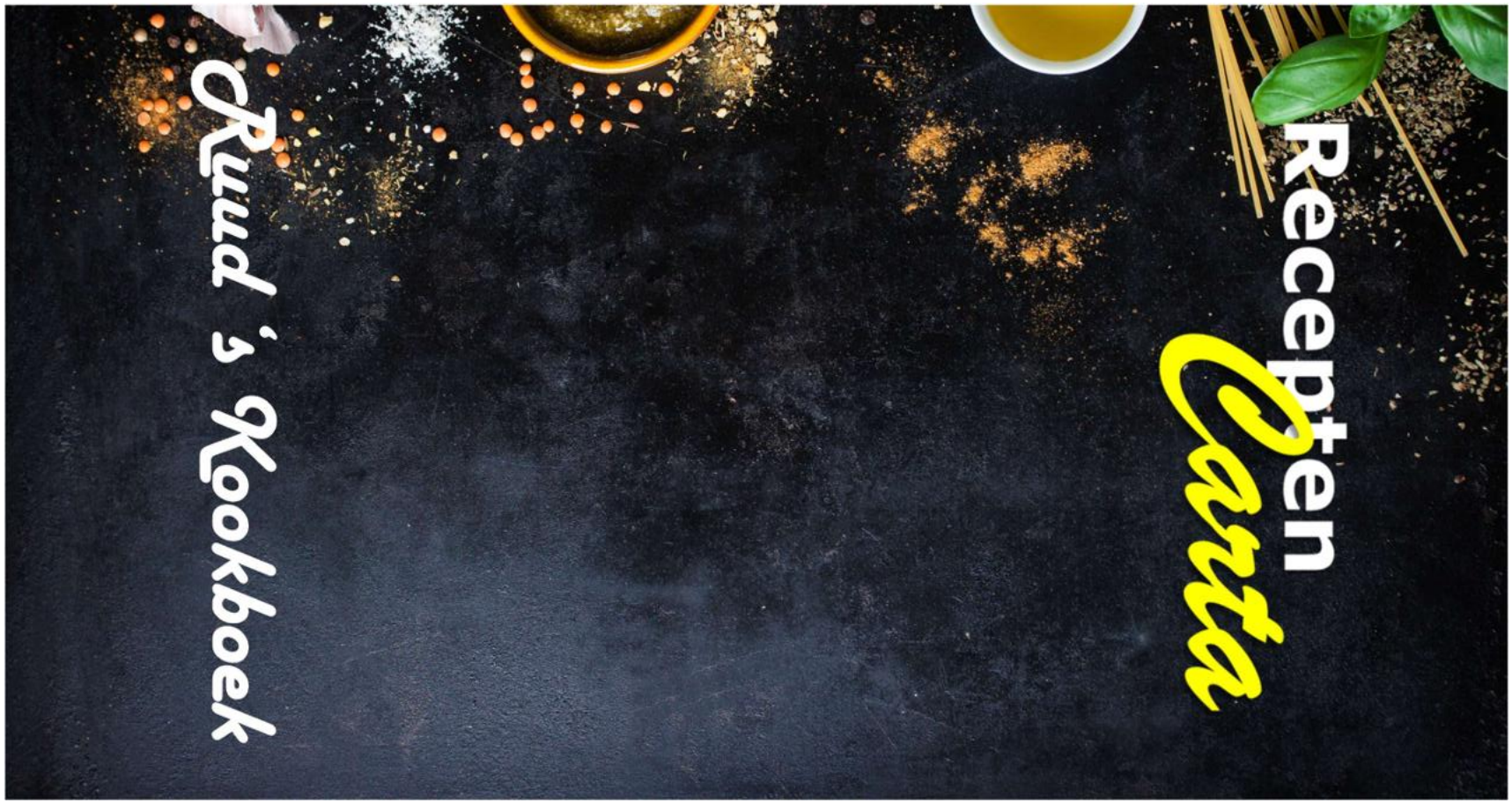


Kerstrecepten - 2005

(Carta2005-Carta)

Inhoudsopgave.

1. Aardbeien bowl voor de Kerst
2. Aardbeien koekjes voor de Kerst
3. Aardbeiensterren
4. Abrikozen jam met rozen bottels voor de Kerst
5. Advocaat charlotte
6. Amandel brood voor de Kerst
7. Amandel cake met walnoten, hazelnoten en rozijnen voor de Kerst
8. Amandel cake voor de Kerst
9. Amandel harten met gember voor de Kerst
10. Amandel honing voor de Kerst
11. Amandel kerststol uit Duitsland
12. Amandel krans voor de Kerst
13. Amandel krans voor de Kerst uit Amsterdam
14. Amandel krans voor de Kerst uit Noord Brabant
15. Amandel kransjes met grein suiker voor de Kerst
16. Amandel muffins met cranberry's voor Kerstmis
17. Amandel stol [mini] voor de Kerst
18. Amandel stol met rozijnen voor de Kerst
19. Amandelmaantjes
20. Amandelsterren
21. Andalusische crème
22. Anijs koekjes voor de Kerst
23. Appel sneeuwballen voor de Kerst
24. Artisjokbodems met zure room
25. Bacon hapjes met worst voor de Kerst
26. Basisrecept: Aardbeien ijs mousse met suikerstroop
27. Basisrecept: Ananas ijs met suikerstroop
28. Basisrecept: Citroen ijs met suikerstroop
29. Basisrecept: Kersen ijs mousse met suikerstroop
30. Basisrecept: Kiwi ijs met suikerstroop
31. Basterdsuiker kerstboom koekjes voor de Kerst
32. Biefstuk met Stilton en rode-portsaus
33. Bladerdeegringen met aardbeien en syllabub
34. Boter letter en kerst krans
35. Boterkoekjes 2
36. Broccoli kerstboom met roomkaas voor de Kerst
37. Chocolade boomstam cake voor Kerst
38. Chocolade boomstam met marsepein voor de Kerst
39. Chocolade boomstam voor Kerstmis
40. Chocolade charlotte voor Kerstmis
41. Chocolade ijs taart voor de Kerst
42. Chocolade koekjes [gevuld] met rum en krenten voor de Kerst
43. Chocolade rol voor de Kerst
44. Christmascake
45. Cider punch voor de Kerst
46. Cocktail fruit rand met eiwitschuim voor de Kerst
47. Courgette soep met peterselie, bieslook en kerstomaatje
48. Cremesterren
49. Dennenappel
50. Eiwit schuim kransjes met vanille room voor de Kerst
51. Finse kerst krans
52. Gans [gevuld] met pruimen en appel voor de Kerst
53. Garnalen salade met haricots verts
54. Geiten kaas salade met walnoten voor de Kerst
55. Gember koekjes met kokos en chocolade voor de Kerst
56. Gevulde kalfsoester met sharonfruitsaus
57. Gevulde meringue schuimpjes
58. Grand Marnier tulband voor de Kerst
59. Groente pasteitjes met garnalen
60. Hazelnoten cake voor de Kerst

61. **Hazelnoten taart voor de Kerst**
62. **Hertshoorngeest koekjes voor de Kerst**
63. **Honing koekjes voor de Kerst**
64. **IJzige kerststerren**
65. **Kalfsoesters in sinaasappel port saus**
66. **Kalkoen gevuld met appel en bleekselderij**
67. **Kalkoen ragout voor de Kerst**
68. **Kaneel engeltjes**
69. **Kaneelsterren**
70. **Karnemelk wafels voor de Kerst**
71. **Kerst charlotte**
72. **Kerst grand dessert**
73. **Kerst koekjes uit Zwitserland**
74. **Kerst stol met rozijnen, marsepein en rum**
75. **Kerstbombe**
76. **Kerstbouillon met gerookte forel**
77. **Kerstbrood 2**
78. **Kerstbrood 3**
79. **Kerstcake**
80. **Kerstgebak**
81. **Kersthaasje met bacon in bladerdeeg**
82. **Kerstkalkoen**
83. **Kerstkalkoenrollades**
84. **Kerstkoek**
85. **Kerstkoekjes**
86. **Kerstkoekjes met pijnboompitten en chocolade**
87. **Kerstkonijn**
88. **Kerstkrans**
89. **Kerstkransjes 2**
90. **Kerstmuffins met cranberry's**
91. **Kerstpakket met zalm en prei**
92. **Kerstpasta met kipfilet in gorgonzolasaus**
93. **Kerstpate met sinaasappel mandarijnsaus**
94. **Kerstpudding**
95. **Kerstquiche**
96. **Kerstrollade met groente in bladerdeeg**
97. **Kerstsoep**
98. **Kerstsok**
99. **Kerststol 2**
100. **Kerststronk**
101. **Kerststronk 2**
102. **Kerststronk 4**
103. **Kersttaart**
104. **Kersttaart met chocolademousse**
105. **Kerstterrine met gerookte zalm en paling**
106. **Kerstterrine met ham en druiven**
107. **Kersttomaatjes**
108. **Kersttrifle**
109. **Kersttulband**
110. **Kerstzandkoekjes**
111. **Kip filet met kerstpasta en Gorgonzola kaassaus**
112. **Kip ragout voor Kerstmis**
113. **Kokos sterren voor de Kerst**
114. **Krenten stol uit Dresden voor de Kerst**
115. **Krenten stol voor de Kerst**
116. **Luchtige kersttaart**
117. **Marshmallow pudding voor de Kerst**
118. **Mascarpone kaas taart voor de Kerst**
119. **Meloen met rauwe ham**
120. **Modern kerstmenu**
121. **Oliebollen**
122. **Oliebollen 2**
123. **Oliebollen uit Kroatie**
124. **Openhaard blokken**

125. **Pate met walnoten en veldsla voor Kerst**
126. **Pecannoten koekjes met abrikozen en sukade voor de Kerst**
127. **Pijnboompitten koekjes met chocolade voor de Kerst**
128. **Pijnboompitten stol met rozijnen en amandelspijs voor de Kerst**
129. **Pinda koekjes voor de Kerst**
130. **Pruimenmousse met amandelkrokant**
131. **Ree goulash voor de Kerst**
132. **Rijst (Ketan) balletjes met suikerstroop uit Java**
133. **Rode kool uit Zweden**
134. **Rode stoofpeertjes**
135. **Romige tomatensoep met kerststerren**
136. **Roomboter koekjes voor Kerstmis**
137. **Rozemarijn aardappels**
138. **Rozijnen brood voor de Kerst**
139. **Rozijnen cake met sucade voor de Kerst**
140. **Rozijnen kwark taart met abrikozen voor de Kerst**
141. **Rozijnen pudding met brandy boter voor de Kerst**
142. **Rozijnen pudding met krenten en abrikozen voor de Kerst**
143. **Rozijnen pudding uit Engeland voor de Kerst**
144. **Rozijnen pudding voor de Kerst**
145. **Rozijnen stol met amandel spijs, pijnboompitten en dadels voor Kerstmis**
146. **Rozijnen stol met hazelnoten spijs voor de Kerst**
147. **Rozijnen stol voor de Kerst uit Amsterdam**
148. **Rozijnen tulband voor de Kerst**
149. **Runder rollade met dadels en Kerstbier**
150. **Runderrollade**
151. **Salade met eenden borst en passievruchten**
152. **Sardines broodjes met chorizo voor de Kerst**
153. **Schuim Kransjes**
154. **Sinaasappel sterren voor de Kerst**
155. **Slagroom scones uit Londen voor de Kerst**
156. **Sneeuwmantaart**
157. **Sneeuwwitte Kerstpudding**
158. **Spijs koek**
159. **Stoofperen met seranoham**
160. **Suikersterren**
161. **Tagliatelle (groen) met spinazie en walnoten voor de Kerst**
162. **Traditioneel kerstmenu**
163. **Triffle met sinaasappel en rode bessen**
164. **Vanille taart huisje voor de Kerst**
165. **Vanille thee voor de Kerst**
166. **Varkens ham met mosterd en mayonaise voor de Kerst**
167. **Walnoten brood voor de Kerst**
168. **Walnoten cake met suikerstroop uit Joegoslavie**
169. **Walnoten muffins voor de Kerst**
170. **Wrap met gerookte ham en cranberryroom**
171. **Zeevruchtensalade**
172. **Zoete mangobollen**

Aardbeien bowl voor de Kerst

Menugang	Drank	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Koude drank	Slank	Nee
Bron	Libelle			Sterren	4

Ingrediënten

Voor 6 personen
8 deciliter(s) wijn (wit)
5 deciliter(s) druiven (sap)
0,25 liter(s) citroen (bronwater)
3 eetlepel(s) aardbeien (likeur)
50 gram basterdsuiker (wit)
1 mespunt(en) peper
1 mespunt(en) nootmuskaat
500 gram aardbeien
1 stuk(s) ananas
5 blaadje(s) citroen (melisse)
8 deciliter(s) champagne
0,8 liter(s) sodawater
100 stuk(s) ijs (blokjes)

Bereiding

In een bowlschaal de witte wijn, druivesap, bronwater, aarbeienlikeur en basterdsuiker al roerend mengen tot de suiker is opgelost. Wat peper en nootmuskaat erboven malen. AArdbeien wassen, schoonmaken en halveren. De ananas dik schillen, pitjes eruitsteken en de vrucht in plakken snijden. De kern eruit steken en de ringen in stukjes snijden. De vruchten in de wijn overdoen en de bowl koel wegzetten tot gebruik. De citroenmelisse blaadjes wassen. De champagne en sodawater bij de bowl roeren, de ijs blokjes erin leggen en de citroenmelisse blaadjes erover strooien.

Aardbeien koekjes voor de Kerst

Menugang	Koekjes	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	B.van Dijk			Sterren	3

Ingrediënten



Recept voor 40 kerstboompjes.
100 g zachte boter
160 g suiker
1 ei
300 g bloem + bloem voor de werkplaats
1/2 tl bakpoeder
3-4 el melk
100 g rode jam

Bereiding

Boter en suiker tot schuim roeren. Het ei toevoegen. Bloem, bakpoeder en melk onderroeren. Deeg in folie wikkelen en 1 uur op een koude plek laten rusten. De fornuis op 200 graden (heetlucht) voorverwarmen. De werkplek met bloem bestrooien en de deeg hierop ca. 4 mm dun uitrollen. Boompjes uitsteken en op bakpapier leggen. Bij de helft van de boompjes een klein hartje uitsteken. In ongeveer 5 tot 7 minuten lichtgeel bakken. Op een rooster laten afkoelen. de jam op de boompjes zonder hart verdelen en hierop een boompje met hart zetten.
Tip: Vers zijn deze koekjes erg knapperig en lekker. Maar u kunt ze probleemloos 1 à 2 weken in een koekjesdoos bewaren.

Aardbeiensterren

Menugang	Koekjes, bonbons, truffels, etc	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Oven	Slank	Nee
Bron				Sterren	5



Ingrediënten

Deeg:
½ theelepel Dr. Oetker Backin
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker
300 g Kristalbloem (Koopmans)
schil van een geraspte citroen
150 g zachte boter
1 ei
1 eigeel
2 eetlepels poedersuiker
Bestrooien:
poedersuiker
Vulling:
200 g warme aardbeienjam

Bereiding

Heteluchtoven: 150 graden Celsius
Baktijd: 15 minuten
Verwarm de oven voor. Bloem en Backin mengen en boven een beslagkom zeven. De overige ingrediënten van het deeg toevoegen. Kneed het geheel door met een mixer met deeghaken tot een soepel deeg. Plaats het deeg 1 uur in de koelkast. Vorm van het deeg een rol. Rol het deeg uit tot een dikte van 2mm. Steek met behulp van een stervormig uitstekertje sterren uit het deeg. Bij de helft van de uitgestoken sterren steekt u in het midden een kleine ster uit. Leg de deegplakjes op een ingevette bakplaat. Plaats de bakplaat in het midden van de oven. De nog warme sterren, waar een kleine ster is uitgestoken, met poedersuiker bestrooien. Zodra de andere sterren zijn afgekoeld, deze met aardbeienjam bestrijken. Leg de met poedersuiker bestrooide sterren, met de poedersuiker naar boven, op de met aardbeien bestreken sterren.

Abrikozen jam met rozen bottels voor de Kerst

Menugang	Ontbijt	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Jam	Slank	Nee
Bron	Libelle			Sterren	3

Ingrediënten

Voor 4 personen
0,5 pot(ten) abrikozen (jam)
0,5 pot(ten) rozen (bottels)(jam)
2 eetlepel(s) likeur: sinaasappel

Bereiding

Halfpotje abrikozenjam en rozebotteljam al roerend iets verwarmen, 2 eetlepels exotische likeur erdoor roeren, laten afkoelen.

Advocaat charlotte

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Kerst	Slank	Nee
Bron	Desiree			Sterren	

Ingrediënten

Voor 4 personen:
½ liter melk,
60 gr maïzena,
40 gr suiker,
zakje vanillesuiker,
1 ei,
2 eiwitten,
2 ½ dl advocaat,
1/4 liter slagroom,
2 el poedersuiker,
2 el geschaafde amandelen,
150 gr lange vingers.

Bereiding

Breng 4 dl van de melk aan de kook. Roer de maïzena, suiker, vanillesuiker en de rest van de melk tot een glad papje en giet dat al roerende in de kokende melk. Laat het opnieuw aan de kook komen. Splits het ei, klop de dooier los. Giet een deel van het hete puddingmengsel bij de eidooier, roer even en doe het al roerende terug in de pan. Klop 2 eiwitten zeer stijf en spatel ze door de nog hete pudding. Roer de advocaat erdoor. Spoel een gladde puddingvorm, inhoud 1 liter, om met koud water. Giet de pudding erin en laat hem in 3 uur koud worden. Stort hem op een schotel. Snij de lange vingers even lang als de hoogte van de pudding. Klop het overgebleven eiwit los en bestrijk hiermee de zijkanten van de pudding. Plak de lange vinger er tegenaan en bind er een feestelijke strik om. Garneer de charlotte met de slagroom en geschaafde amandelen.

Amandel brood voor de Kerst

Menugang	Lunchgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Brood	Slank	Nee
Bron	B.van Dijk			Sterren	3



Ingrediënten

Recept voor circa 20 plakjes:
50 g krenten
50 g rozijnen
40 g oranjesnippers
40 g sukade
4 el. rum
140 g boter
350 g bloem
1 pakje drooggist
40 g suiker
zout
1 pakje vanillesuiker
ca. 80 ccm melk
schil van 1 citroen (onbehandeld)
2 eieren
150 g gehakte amandelen
100 g boter voor de bovenlaag,
100 g poedersuiker om te bestrooien.

Bereiding

Afgespoelde en afgedroogde krenten en rozijnen, oranjesnippers, sukade en rum mengen en over nacht laten staan. Boter smelten. Bloem, gist, suiker, vanillesuiker, een snufje zout en citroenschil mengen. Eieren, amandelen, gesmolten boter en beetje bij beetje de lauwwarme melk met de kneedhaak van uw mixer kneden. Op het einde de deeg krachtig
met de handen kneden. Afgedekt aan een warme plek ten minste 2 uur laten staan, tot de deeg zichtbaar is gegroeid. De voorbereide vruchten met de handen onder de deeg kneden. De deeg opnieuw twee uur laten groeien en vervolgens tot een ovaal vormen. Met de keukenrol een verdieping in de deel drukken en een deeghelft over de andere leggen. Het kerstbrood op bakpapier leggen en in de fornuis bij 175 graden (heetlucht) ongeveer 1 uur bakken. Kerstbrood vervolgens onmiddellijk met gesmolten boter insmeren en met poedersuiker bestrooien. Deze voorgang herhalen tot boter en poedersuiker op zijn en het kerstbrood bedekt wordt door een dikke witte laag.
Tip: Hoe groter het kerstbrood, hoe sappiger en lekkerder. U kunt daarom bovenstaand recept verdubbelen en een extra groot kerstbrood bakken. De baktijd moet u dan met een half uur verlengen. U kunt het kerstbrood eventueel met bakpapier afdekken.

Amandel cake met walnoten, hazelnoten en rozijnen voor de Kerst

Menugang	Gebak	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Hongarije	Type	Noten	Slank	Nee
Bron	Lekturama			Sterren	3



Ingrediënten

Voor 8 personen
20 gram gist (gedroogd)
45 gram suiker
1,5 deciliter(s) melk
350 gram bloem
1 mespunt(en) zout
120 gram boter
1 stuk(s) eieren
250 gram amandel
50 gram walnoten
50 gram hazelnoten
3 eetlepel(s) slagroom
280 gram suiker
100 gram rozijnen
60 gram boter
1 stuk(s) eieren (eiwit)

Bereiding

Dios es makos beigli
Meng de gist met 2 theelepels suiker, voeg 1,1/2 dl lauwe melk toe en een beetje bloem. Zet de kom op een warme plaats tot de oppervlakte bedekt is met luchtbellen. Zeef de bloem met het zout, snijd de boter erin fijn en voeg de rest van de suiker toe. Roer het gistmengsel en het ei erdoor, Kneed het deeg licht; het moet stevig zijn en gemakkelijk uit te rollen. Leg een doek over de kom met deeg en zet het 1 uur op een warme plaats om te rijzen. De hoeveelheid deeg is dan verdubbeld, Kneed het deeg even en verdeel het in twee stukken. Rol elk stuk uit tot een langwerpige niet te dikke lap. Maak de vulling klaar: hak de noten en stamp ze vervolgens fijn in een vijzel. Klop de boter met de suiker tot room en vermeng dit met de andere ingredienten voor de vulling. Verdeel de helft van de vulling op de ene lap deeg, lag de tweede erop en leg hierop de rest van de vulling. Rol het deeg op als bij een zwitserse rol, laat het 25 minuten narijzen. Bestrijk het deeg met het eiwit en laat de cake in de oven van 205 graden gedurende 45 minuten staan tot hij stevig aanvoelt.
Serveren: Met poedersuiker.

Amandel cake voor de Kerst

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Noten	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(20 stuks)
175 gr boter
100 gr suiker
1 zakje vanillesuiker
3 eieren
175 gr zelfrijzend bakmeel
125 gr blanke amandelen
125 gr 6-vruchtenmix (Klijn)
100 gr pure chocolade
150 gr poedersuiker
1 el citroensap
50 gr bigarreaux
2 el zilverpilletjes

Bereiding

De boter en de suiker lichtgeel en romig mixen. De eieren er een voor een doorkloppen. Het bakmeel zeven en in gedeelten door het beslag roeren. De amandelen en de chocolade fijnhakken en samen met de vruchtenmix toevoegen. Steeds 2 papieren bakvormpjes in elkaar zetten (dit is steviger) en in elk vormpje 2 el beslag scheppen. De cakejes in een warme oven (175°C) In 20 minuten goudbruin en gaar bakken. Voor het glazuur de poedersuiker met het citroensap gladroeren en 2 minuten blijven kloppen tot de massa gaat glanzen. De cakejes laten afkoelen en met glazuur bestrijken maar zo, dat niet de hele bovenkant bedekt is. De bigarreaux fijnhakken en samen met de zilverpilletjes over het glazuur strooien.

Amandel harten met gember voor de Kerst

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Noten	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

50 gr blanke amandelen
1 el gemberpoeder
1 pakje Chocofix (kant-en-klaar glazuur)

Bereiding

Een maal het deeg bereiden zoals in het recept van de kerststerren staat aangegeven, 50 gr blanke amandelen malen en samen met 1 el gemberpoeder aan het deeg toevoegen. De deegbal laten rusten, uitrollen tot een lap van ½ cm dikte en er harten uitsteken of -snijden. Bakken als boven en laten afkoelen. Een pakje Chocofix (kant-en-klaar glazuur) smelten volgens de aanwijzingen, de harten er tot de helft in dopen en laten drogen.

Amandel honing voor de Kerst

Menugang	Ontbijt	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	-	Slank	Nee
Bron	Libelle			Sterren	3

Ingrediënten

Voor 4 personen
100 gram amandel
2 deciliter(s) wijn (muskaat)
0,5 stuk(s) vanille (stokje)
200 gram honing (acacia)



Bereiding

100 gram blanke amandelen 15 minuten laten trekken in 2 dl zoete muskaatwijn met 1/2 stokje vanille (helft vocht afschenken), 200 gram acacia honing erbij roeren en in een pot gieten.

Amandel kerststol uit Duitsland

Menugang	Gebak	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Duitsland	Type	Noten	Slank	Nee
Bron	Snel en gezond koken			Sterren	



Ingrediënten

Voor 1 stol (30 sneetjes)
200 g rozijnen
100 g krenten
6 tl rum
1 kg tarwebloem
40 g gist
200 g suiker
1/4 l lauwe melk
500 g boter
Zout
geraspte schil van 2 citroenen
1 snufje kardemom,
Kruidnagelpoeder
kaneel
100 g gekonfijte sinaasappelschil
100 g gekonfijte citroenschil
100 g gemalen amandelen
4 druppels bittere amandelolie
100 g boter
100 g suiker
En verder
bakpapier voor de bakplaat
poedersuiker voor het bestuiven

Bereiding

De rozijnen en de krenten wassen, laten uitlekken en in de rum een nacht afgedekt laten weken. De bloem in een kom doen en er een kuiltje in drukken. Hier de gist boven verbrokkelen en met I el suiker bestrooien. Vermengen met 1/8 l melk en de bloem. Afdekken en ± 15 min. laten rijzen. De boter smelten en met zout, de citroenschil, de specerijen en de rest van de suiker en de melk aan het deeg toevoegen. Vervolgens alles met de deeghaken van de mixer goed kneden. Afdekken en 30 min. laten rijzen. De oven voorverwarmen op 180 graden. De rozijnen, de krenten, de gekonfijte sinaasappel- en citroenschil, de amandelen en de amandelolie door het deeg kneden. Een bakplaat bedekken met bakpapier. De stol erop leggen en in de oven (gas 2-3; hete lucht 160 graden C) ruim een uur bakken. 100 g boter smelten en de warme stol hiermee bestrijken. Bestrooien met 100 g suiker. Vervolgens laten afkoelen en met poedersuiker bestuiven.
Kooktips: Stol vormen: het deeg op een licht met bloem bestoven aanrecht iets uitrollen. Een kant tot op de helft naar binnen slaan en de andere kant eroverheen klappen. Om de stol bij het bakken goed in vorm te houden, en om te voorkomen dat de stol te bruin wordt, kunt u de stol afdekken met een hoog deksel of een braadvorm.

Amandel krans voor de Kerst

Menugang	Gebak	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Noten	Slank	Nee
Bron	Het Beste Kookboek			Sterren	3

Ingrediënten

Voor 4 personen
125 gram bloem
125 gram boter
0,5 theelepel(s) zout
0,5 deciliter(s) water (koud)
125 gram amandel
125 gram suiker
0,5 stuk(s) citroen (schil)
1 druppel(s) amandel (olie)
1 stuk(s) eieren
50 gram kersen (cocktail)
1 stuk(s) eieren (dooiers)
1 eetlepel(s) water
2 eetlepel(s) abrikozen (jam)
75 gram poedersuiker
25 gram oranje (snippers)

Bereiding

Maak amandelspijs van amandelen, suiker, geraspte citroenschil amandelolie en ei. Maak van bloem, zout en koud water een bladerdeeg. Rol het deeg uit tot een lange lap van ongeveer 10 cm breedte en 1/3 cm dikte. Vorm van de amandelspijs een lange rol en leg deze op het midden van de deegreep. Stop de gehalveerde cocktailkersen of bigarreaux op regelmatige afstanden in de spijs. Maak met een kwastje het deeg aan de ene kant van de spijs met water nat, vouw de andere kant over de amandelspijs en sla de eerste kant eroverheen, zodat de met water bevochtigde zijde over de droge zijde valt. Maak de bakplaat nat en vorm hierop de staaf tot een krans. Schuif de uiteinden in elkaar en plak het deeg met water vast. Laat de krans ongeveer 10 minuten op een koele plaats staan. Bestrijk hem met losgeklopte eierdooier. Schuif de bakplaat in het midden van de voorverwarmde oven (200 tot 225 graden of gasovenstand 4 tot 5) en bak de krans in ongeveer 30 minuten gaar en bruin. Neem de bakplaat uit de oven, neem de krans van
de plaat en leg hem op een taartrooster. Bestrijk de nog warme krans met abrikozenjam en laat hem vervolgens uitdampen en afkoelen. Meng in een kom de gezeefde poedersuiker met 1/2 eetlepel water en roer dit tot een glanzend papje. Bestrijk de kerstkrans met dit glazuur en garneer met oranjesnippers en desgewenst bigarreaux.

Amandel krans voor de Kerst uit Amsterdam

Menugang	Gebak	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Noten	Slank	Nee
Bron	Koopmans Bakken in Europa			Sterren	

Ingrediënten



1 pak diepvries roomboterbladerdeeg
300 g amandelspijs
1 ei
1 el koffieroom
1/2 el citroensap
1 eidooier
12 bigarreaus
sinaasappelsnippers

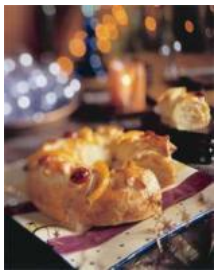
Bereiding

Haal de bladerdeeglapjes met een mes van elkaar en laat ze ca. 10 minuten ontdooien. Verwijder de folie. Verwarm de oven voor op hete lucht 190 graden C, conventioneel 200 graden C. Meng de amandelspijs met losgeklopt ei, koffieroom en citroensap. Rol van de deeglapjes een lap van ca. 15 x 40 cm. Vorm van het spijsmengsel een rol van ca. 37 cm. Leg de spijsrol op het deeg. Bestrijk de lange zijde van het deeg met water. Rol het deeg om de spijsrol en plak de naad stevig vast. Vorm van het deeg een krans, schuif de open uiteinden iets in elkaar en plak ze goed vast met water. Leg de krans met de naad aan de onderzijde op de bakplaat. Steek uit de rest van het deeg sterretjes en plak ze met water op de kerstkrans. Bestrijk de krans met de losgeklopte eidooier. Bak de kerstkrans in het midden van de oven in ca. 35 - 40 minuten goudbruin en gaar. Versier het gebak voor het serveren met bigarreaus en sinaasappelsnippers.

Variatietips
Vervang de citroensap in de amandelspijs door marasquin
De kerstman wordt in Amerika en andere Engelstalige landen Santa Claus genoemd. Santa Claus is ontstaan uit de Nederlandse Sinterklaas. Kolonisten brachten het Sinterklaas-gebruik mee naar Amerika. In de negentiende eeuw veranderde Sinterklaas gaandeweg in Santa Claus, die, in plaats van op 5 december, met de kerst actief is. Ook het uiterlijk van de kerstman (baard en rood-wit pak) is afgeleid van de Nederlandse Sinterklaas

Amandel krans voor de Kerst uit Noord Brabant

Menugang	Gebak	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Noten	Slank	Nee
Bron	Boodschappen 10-2002			Sterren	



Ingrediënten

Aantal personen: 12
1 pak (10 lapjes) diepvries bladerdeeg (roomboter)
300 g amandelspijs
1 ei
1 eetl. koffieroom
1 eidooier
15 bigarreaus, gekonfijte sinaasappelsnippers of andere versiering

Bereiding

Haal de bladerdeeglapjes van elkaar en laat ze ontdooien. Verwarm de oven voor op 190°C. Meng de amandelspijs met losgeklopt ei en koffieroom. Vorm van de deeglap een lap van 15 x 40 cm. Maak van het spijsmengsel een rol van 37 cm. Leg de spijsrol op het deeg. Bestrijk de lange zijde van het deeg met water. Rol het deeg om de spijs en plak de naad stevig vast. Vorm van de deegrol een krans, schuif de open deeguiteinden iets in elkaar en plak ze goed vast met water. Leg de krans met de naad aan de onderzijde op een licht ingevette bakplaat. Steek uit de rest van het deeg sterretjes en plak ze met water op de kerstkrans. Klop de eidooier los en bestrijk de krans ermee. Bak de krans in het midden van de oven in 30 - 35 minuten goudbruin en gaar. Versier het gebak voor het serveren met de bigarreaus en sinaasappelsnippers.
Suggestie:
• Meng extra 1 eetl. marasquin door de amandelspijs.
• De bigarreaus kunnen worden vervangen door halve gepelde blanke amandelen. Leg deze dan vóór het bakken op de krans en bestrijk ze ook met eidooier.

Amandel kransjes met grein suiker voor de Kerst

Menugang	Koekjes	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Noten	Slank	Nee
Bron	Het Beste Kookboek			Sterren	3

Ingrediënten

Voor 4 personen
150 gram bloem
0,25 theelepel(s) bakpoeder
125 gram boter
75 gram basterdsuiker (wit)
1 stuk(s) eieren (dooiers)
1 mespunt(en) zout
0,25 stuk(s) citroen (schil)
1 stuk(s) eieren (eiwit)
20 gram suiker (grein)
20 gram amandel (geschaafd)

Bereiding

Zeef de bloem met het bakpoeder in een kom. Voeg boter, basterdsuiker, eierdooier, geraspte citroenschil en zout toe en kneed hiervan een deeg. Beboter een bakplaat. Bestuif het aanrecht en de deegrol met bloem en rol het deeg uit tot een lap van ongeveer 1/3 cm dikte. Steek hieruit rondjes met een uitsteekvormpje of met een glas van 6 cm middellijn en leg deze op de bakplaat. Steek met een appelboor kleine rondjes uit het midden van ieder koekje. Kneed de deegrestjes nog even door elkaar en vorm er op dezelfde manier koekjes van. Klop met een vork het eiwit in een kopje los. Bestrijk de kransjes gelijkmatig met een kwastje met eiwit en bestrooi ze vervolgens met greinsuiker en geschaarde amandelen. Schuif de bakplaat in het midden van de voorverwarmde oven (150 tot 175 graden of gasovenstand 2 à 3) en bak de kransjes in 15 tot 20 minuten. Neem de bakplaat uit de oven, neem de koekjes er na een paar minuten af en leg ze vervolgens op een taartrooster om verder af te koelen.

Amandel muffins met cranberry's voor Kerstmis

Menugang	Gebak	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	D.C.Klos			Sterren	

Ingrediënten

125 g zachte boter
1 pak mix voor muffins (Honig)
3 scharreleieren (M)
5 eetlepels cranberrycompote
40 g amandelschaafsel
poedersuiker
125 ml crème fraîche

Bereiding

Zet de muffincups op een bakplaat. Roer de boter met een mixer romig. Voeg de muffinmix en de eieren toe en klop ze op een lage snelheid door elkaar. Mix nog 1 minuut op hoge snelheid tot een stevig beslag. Verdeel de helft van het beslag over de cups. Verdeeld de compote erover en schep de rest van het beslag erop. Bestrooi de muffins met het amandelschaafsel. Bak ze in een voorverwarmde oven (175 graden C) in ± 25 minuten gaar en mooi bruin. Bestuif ze met poedersuiker. Serveer ze lauwwarm met de losgeklopte crème fraîche.

Amandel stol [mini] voor de Kerst

Menugang	Gebak	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Noten	Slank	Nee
Bron	Libelle			Sterren	3

Ingrediënten



Voor 4 personen
1 blik(ken) baguette (deeg)
100 gram amandel (spijs)
1 eetlepel(s) rozijnen
1 eetlepel(s) walnoten (gepeld)
poedersuiker, naar smaak

Bereiding

Baguette a deeglapjes in vieren snijden, wat uitrollen, rolletje spijs erop met 1 eetlepel rozijnen en gehakte walnoten, oprollen, bakken, en bestrooien met poedersuiker.

Amandel stol met rozijnen voor de Kerst

Menugang	Brood	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	Libelle			Sterren	3



Ingrediënten

Voor 4 personen
200 gram amandel
100 gram sinaasappel (schil)(gekonfijt)
250 gram rozijnen
120 gram krenten
100 gram sukade
3 eetlepel(s) rum
500 gram bloem
60 gram gist (vers)
0,25 theelepel(s) zout
75 gram suiker
2 zakje(s) vanille (suiker)
2 stuk(s) eieren
250 gram boter
1,25 deciliter(s) melk
100 gram amandel (spijs)
30 gram poedersuiker
1 stuk(s) citroen

Bereiding

De amandelen en geconfijte sinaasappelschil grofhakken en samen met de rozijnen, krenten en sucade met de rum in een kom vermengen, Afgedekt 1 nacht laten staan. De bloem met poedergist (of opgeloste verse gist), zout, suiker en vanillesuiker in een kom mengen. Een ei, 150 g van de zachte boter en de lauwwarme melk toevoegen en met de kneedhaken door elkaar mixen. Dan met de hand ± 10 minuten verder kneden tot een soepel, elastisch deeg ontstaat. Afgedekt met een vochtige doek op een lauwwarme plaats ± 45 minuten laten rijzen. De amandelspijs met een 1/2 ei, 1 eetlepel van de poedersuiker en de geraspte schil van de citroen vermengen en in de koelkast leggen. Het deeg nog eens goed kneden en de vruchtenmassa er met de handen goed doorkneden. Het deeg telkens flink uitdrukken en ontvouwen, anders blijven de vruchten aan de buitenkant zitten. Het deeg tot een rechthoekige lap van ± 20 bij 30 cm uitrollen. De spijs in een rol over de lengte van het deeg leggen en iets plat drukken. Een derde deel van de deeglap over de spijs leggen, zodat de typische stolvorm ontstaat en goed aandrukken. De stol op een met bakpapier belegd bakblik leggen. De stol afdekken met een vochtige doek en nog 1 uur laten rijzen. In het midden van een warme oven 185 graden schuiven en in ± 60 minuten gaar en lichtbruin bakken. De rest van de boter zachtroeren en de stol er af en toe tijdens het bakken mee bestrijken. De kerststol uit de oven op een taartrooster af laten koelen en met poedersuiker bestrooien.

Amandelmaantjes

Menugang	Koekjes, bonbons, truffels, etc	Soort	Noten	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Oven	Slank	Nee
Bron				Sterren	5



Ingrediënten

Voor het deeg:
1 eiwit
30 g abrikozenjam, gezeefd
3 druppels Dr. Oetker Amandelaroma
100 g poedersuiker
300 g geraspte amandelen
Om te bestrooien:
50 g geraspte amandelen
een beetje poedersuiker

Bereiding

Heteluchtoven: 160°C
Baktijd: ongeveer 8 minuten
Verwarm de oven voor. Klop het eiwit met de jam en het amandelaroma stijf (snijproef). Meng de poedersuiker met de amandelen en voeg het bij het eimengsel. Kneed het geheel tot een glad deeg en laat het een half uur afkoelen in de koelkast. Rol het deeg uit tot een dikte van 5 mm op een met amandelen bestrooide werkplank. De bovenkant met amandelen bestrooien en met een deegroller licht aandrukken. Steek met het vormpje maantjes uit met een doorsnede van 6 cm en leg deze op een met bakpapier belegde bakplaat. Schuif de plaat onder in de voorverwarmde oven. Bestrooi de nog warme maantjes licht met poedersuiker en laat ze afkoelen.

Amandelsterren

Menugang	Koekjes, bonbons, truffels, etc	Soort	Noten	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Oven	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

250 g tarwebloem
150 g suiker
2 pakjes Dr. Oetker Vanillesuiker
1 mespunt zout
1 mespunt kaneel
2 eierdooiers
200 g koude boter
70 g ontvliesde gemalen amandelen
1 eierdooier
1 eetl. melk
75 g geschaafde amandelen

Bereiding

Boven/ onderwarmte: 200°C (voorverwarmd)
Baktijd: ongeveer 10 minuten
Zeef de bloem op uw werkblad en maak in het midden een kuiltje. Doe de suiker, de Vanillesuiker, het zout, de kaneel en 2 eierdooiers in het kuiltje. Bedek dit met wat bloem en kneed het tot een dikke pap. Hak de boter in kleine stukjes en voeg deze samen met de gemalen amandelen bij de bloem. Kneed dit mengsel van het midden uit tot een glad deeg. Rol het deeg bij kleine hoeveelheden tegelijk dun uit en steek met een vormpje kleine sterren uit. Leg deze op de bakplaat. Meng de eierdooier samen met de melk en bestrijk hiermee de sterren. Bestrooi ze met de geschaafde amandelen. Bak de sterren in ongeveer 10 minuten bruin.

Andalusische crème

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	-	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

500 ml melk
1 eetlepel zeer fijngemalen mokka koffie
5 sinaasappelen
5 eidooiers
3 eiwitten
150 g suiker
12 lange vingers
2 eetlepels gezeefde bloem
2 eetlepels aardappelzetmeel
sinaasappellikeur

Bereiding

Breng de melk aan de kook met de mokka koffie en zeef het daarna. Klop de eidooiers met de suiker totdat de eieren bijna wit van kleur zijn. Doe er dan het sap van 2 sinaasappelen bij. Spatel de gezeefde bloem en het aardappelzetmeel voorzichtig door de crème.
Doe de crème onder voortdurend kloppen bij de gezeefde kokende melk met mokka. Laat het geheel 3 minuten zachtjes koken, maar zorg dat de bodem niet gaat aanzetten. Haal de pan van het vuur en laat het geheel afkoelen. Week de lange vingers in het sap van 2 sinaasappelen met een scheutje sinaasappellikeur. Leg ze naast elkaar in een diepe, bij voorkeur rechthoekige schaal. Sla de eiwitten stijf en spatel ze voorzichtig door de afgekoelde crème. Bedek de lange vingers met de crème en zet het koel weg.

Serveren: Versier de crème met schijfjes sinaasappel

Anijs koekjes voor de Kerst

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Ei	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

Voor 20 stuks
100 gr bloem
100 gr zelfrijzend bakmeel
90 gr lichte basterdsuiker
3 verkruimelde anijsblokjes
mespunt zout
1 ei
120 gr boter
extra nodig: uitsteekvormpjes of malletjes, bakplaat.

Bereiding

Bloem mengen met zelfrijzend bakmeel, suiker en zout. Ei loskloppen en helft ervan door bloemmengsel roeren. Boter hierin met 2 messen erdoor snijden tot korrelig deeg, daarna met n koele hand tot soepel deeg kneden. Deeg in plasticfolie wikkelen en 30 minuten in koelkast laten rusten. Oven voorverwarmen op 170°C. Deeg uitrollen tot 3 mm dikke lap. Uit deeg koekjes uitsteken of -snijden. Aan bovenkant (met dik rietje) gaatje in koekje maken. Koekjes met tussenruimte op bakplaat leggen en met losgeklopt ei bestrijken. Koekjes in midden van oven in20 minuten goudbruin en gaar bakken. Koekjes direct voorzichtig lossteken en op rooster laten afkoelen. Lint door gaatjes halen en koekjes ophangen. U kunt de koekjes na het bakken ook versieren met glazuur, snoepjes en musket. U hoeft de koekjes dan,voor ze de oven ingaan, niet met losgeklopt ei te bestrijken.

Appel sneeuwballen voor de Kerst

Menugang	Bijgerecht koffie	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Engeland	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	Lekturama			Sterren	3



Ingrediënten

Voor 6 personen
6 stuk(s) appel
3 deciliter(s) water
1,5 eetlepel(s) appel (geraspt)
1,5 eetlepel(s) krenten
1,5 eetlepel(s) rozijnen
1,5 eetlepel(s) sukade
1 eetlepel(s) suiker
90 gram boter
180 gram poedersuiker
1 stuk(s) citroen
180 gram kokos (geraspt)
6 stuk(s) hulst (bladeren)
3 stuk(s) kaars houder (blauw)
3 stuk(s) kaars houder (rose)

Bereiding

Maak inkepingen in de schillen van de appels om barsten te voorkomen. Zet de appels in wat water op de schotel. Vul ze met het rozijnenmengsel. Laat ze in de oven van 190 graden in 45 min gaar worden, ze moeten echter wel heel blijven. Haal de appels van de schotel en laat ze afkoelen. Maak de creme au beurre: klop de boter, de suiker, de citroenschil en het sap tot een romig geheel. Bedek de appels met de creme au beurre en rol ze daarna door de kokos.
Serveren: Versier de appels met de takjes hulst en zet er een kaartje op.

Tip: Variatie: Vul de appels met jam of bramengelei i.p.v. Het rozijnenmengsel.

Artisjokbodems met zure room

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Kerst	Slank	Nee
Bron	Desiree			Sterren	

Ingrediënten

Voor 4 personen:
12 artisjokbodems,
50 gr fijne veldsla,
1/8 zure room,
50 gr verse roomkaas,
1 el citroensap,
peper,
zout,
1 potje zalmkaviaar,
paar slabladeren,
kerstomaatjes

Bereiding

Laat de artisjokbodems uitlekken. Was de veldsla. Roer de zure room romig met de roomkaas en breng op smaak met citroensap, zout en peper. Doe het over in een spuitzak en leg tot gebruik in de koelkast. Was de slabladeren en de tomaatjes en garneer hiermee 4 bordjes. Leg op ieder bordje 3 artisjokbodems en leg hierin wat veldsla. Spuit er vlak voor het serveren een toefje van het roommengsel op en garneer het met een lepeltje kaviaar.

Bacon hapjes met worst voor de Kerst

Menugang	Hapje	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Varken	Slank	Nee
Bron	Unox			Sterren	3



Ingrediënten

Voor 8 personen
8 blaadje(s) bladerdeeg (diepvries)
1 blik(ken) worst (pick up's)
8 plakje(s) bacon
1 mespunt(en) cayennepeper
1 bosje(s) koriander (vers)
1 stuk(s) eieren

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden. Ontdooi 8 velletjes diepvriesbladerdeeg en snijd deze in driehoekjes. Rol ze eventueel iets uit. Open een blik met Unox Pickups. Beleg de stukjes bladerdeeg met stukjes bacon en bestrooi deze met cayennepeper en desgewenst met koriander. Rol ze rond de worstjes als croissantjes. Bestrijk het deeg met wat losgeklopt ei en bak de hapjes 10 min. In de oven. Heet serveren.

Basisrecept: Aardbeien ijs mousse met suikerstroop

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	IJs	Slank	Nee
Bron	Philips			Sterren	

Ingrediënten

500 gr aardbeien
300 cc suikerstroop
sap van 1 citroen
2 eiwitten
50 cc slagroom

Bereiding

Was de aardbeien. Pureer ze samen met het citroensap en de suikerstroop. Klop de eiwitten bijna stijf. Roer het aardbeienmengsel door de geklopte eiwitten en giet er tenslotte de slagroom bij. Zorg ervoor dat alles goed gemengd is. Schakel de ijsmachine in en giet het mengsel in de kom. Bereidingstijd: ca. 45 - 55 minuten.

Basisrecept: Ananas ijs met suikerstroop

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	IJs	Slank	Nee
Bron	Philips			Sterren	

Ingrediënten

600 gr verse ananas
300 cc suikerstroop
1/2 el citroensap
1 eiwit

Bereiding

Schil de ananas en verwijder de harde kernen de ogen. Pureer de ananas samen met de suikerstroop, en het citroensap. Klop het eiwit bijna stijf en roer het ananasmengsel er doorheen. Schakel de ijsmachine in en giet het mengsel in de kom. Bereidingstijd: ca. 40 - 50 minuten.

Basisrecept: Citroen ijs met suikerstroop

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	IJs	Slank	Nee
Bron	Philips			Sterren	

Ingrediënten

sap van 1/2 sinaasappel
250 cc vers citroensap
450 cc suikerstroop
1 eiwit

Bereiding

Roer het citroensap en sinaasappelsap goed door de suikerstroop. Klop het eiwit bijna stijf en roer het mengsel er doorheen. Zorg ervoor dat het geheel goed gemengd is. Schakel de ijsmachine in en giet het mengsel in de kom. Bereidingstijd: ca. 25 - 35 minuten.

Basisrecept: Kersen ijs mousse met suikerstroop

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	IJs	Slank	Nee
Bron	Philips			Sterren	

Ingrediënten

550 gr ontpitte kersen
300 cc suikerstroop
sap van 1/2 citroen
2 eiwitten
50 cc slagroom
2 el marasquin

Bereiding

Pureer de ontpitte en gewassen kersen met het citroensap, de suikerstroop en de marasquin. Klop de eiwitten bijna stijf. Roer het kersenmengsel door de geklopte eiwitten en giet er tenslotte de slagroom bij. Zorg ervoor dat alles goed gemengd is. Schakel de ijsmachine in en giet het mengsel in de kom. Bereidingstijd: ca. 50 minuten.

Basisrecept: Kiwi ijs met suikerstroop

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	IJs	Slank	Nee
Bron	Philips			Sterren	

Ingrediënten

500 gr verse geschilde kiwi's
1 el citroensap
300 cc suikerstroop
1 eiwit

Bereiding

Pureer de kiwi's samen met het citroensap en de suikerstroop. Klop het eiwit bijna stijf en roer het kiwimengsel er doorheen. Zorg ervoor dat het geheel goed gemengd is. Schakel de ijsmachine in en giet het mengsel in de kom. Bereidingstijd: ca. 25 - 35 minuten

Basterdsuiker kerstboom koekjes voor de Kerst

Menugang	Bijgerecht koffie	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Libelle			Sterren	4

Ingrediënten

Voor 6 personen
100 gram bloem
100 gram bakmeel (zelfrijzend)
120 gram boter
100 gram basterdsuiker (lichtbruin)
1 stuk(s) eieren
1 mespunt(en) zout

Bereiding

De bloem, het bakmeel, de boter, de bastersuiker, de helft van het losgeklopte ei en het zout in een kom doen en de boter met 2 messen kleiner snijden. Met een koele hand tot een soepel deeg kneden en dit 30 min. in de koelkast laten rusten. Uitrollen tot een lap van 3 mm dikte. Er met een uitsteekvorm hartjes uitsteken, er met een dik rietje een gaarje in maken en op een ingevet bakblik leggen. De koekjes met de rest van het ei bestrijken en in een warme oven van 170 graden in 20 min. goedbruin en gaar laten worden. Ze van de bakplaat nemen en plat liggend laten afkoelen.

Biefstuk met Stilton en rode-portsaus

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Kerst	Slank	Nee
Bron	Desiree			Sterren	3

Ingrediënten

Voor 6 personen:
6 dl bruine saus,
3 el rode port,
6 biefstukken van 125 gr,
versgemalen peper,
75 gr boter,
75 gr Stilton.

Bereiding

De bruine saus tot 3/4 inkoken en de port erdoor roeren. De biefstukken in de hete boter snel goudbruin bakken. De kaas in dunne plakken snijden. De biefstukken op een verwarmde schaal leggen, de kaas erover verdelen en wat saus erbij scheppen. Serveer de rest van de saus er apart bij.

Bladerdeegringen met aardbeien en syllabub

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	Desiree			Sterren	3

Ingrediënten

4 plakjes bladerdeeg,
1 ei
1 sinaasappel
2 el droge sherry
2 el cognac
30 gr poedersuiker
1 bekertje crème fraiche
500 gr aardbeien
3 el droge witte wijn
1 zakje vanillesuiker
ronde uitsteekvormpjes van ca. 11 en 5 cm
bakpapier

Bereiding

Oven voorverwarmen op 175C. Deeg uitspreiden en in ca. 5 min laten ontdooien. Bakplaat bekleden met bakpapier, in kommetje ei loskloppen. Met grote uitsteekvorm rondjes uit bladerdeeg steken. Met kleine uitsteekvorm uit het midden rondjes steken. Deegringen op bakplaat leggen en licht bestrijken met ei. In midden van oven deegringen in ca. 12 min goudbruin en gaar bakken. Deegringen met broodmes voorzichtig overlangs halveren. Laten afkoelen en tot gebruik in goed afsluitbare trommel bewaren. Sinaasappel goed schoonboenen, boven kom schil eraf raspen. Sinaasappel halveren en uitperen.

Sinaasappelsap, sherry en cognac aan rasp toevoegen en al roerend poedersuiker erin oplossen. Met garde crème fraiche erdoor kloppen tot mengsel dik wordt. Syllabub tot gebruik afgedekt in koelkast zetten. Aardbeien wassen en kroontjes verwijderen. Helft van aardbeien halveren en met wijn en vanillesuiker aan de kook brengen. Ca. 4 min zachtjes laten koken. Mengsel met staafmixer pureren. Laten afkoelen en tot gebruik in koelkast bewaren.

Op midden van 4 borden onderste helften van bladerdeegringen zetten. Hele aardbeien erover verdelen. Aardbeiensaus verwarmen en royaal over aardbeien scheppen. Bovenste deegringen erop zetten. Syllabub in midden van ringen scheppen. Bestrooien met poedersuiker en direct serveren.

Boter letter en kerst krans

Menugang	Bijgerecht koffie	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Lekturama			Sterren	



Ingrediënten

Voor 6 personen
80 gr bloem
1 snufje(s) zout
120 gr boter
4 el water
180 gr amandel (gemalen)
180 gr basterdsuiker
1 eieren
0.5 citroen
4 druppel(s) amandel (essence)
1 eieren

Bereiding

LE01432
Zeef de bloem met het zout, snijd er met 2 messen 30 gr. boter in fijn. Bind het met water tot een elastisch deeg. Rol het deeg uit in een rechthoek en bedek 2/3 van het deeg met de helft van de overgebleven boter. Vouw het deeg in drieen op. Rol het deeg weer uit en doe hetzelfde met de rest van de boter laat het deeg ca. 30 minuten op een koele plaats rusten. Rol het deeg uit tot een lange strook van 10 cm breed. Meng alle ingredienten voor de amandelspijs door elkaar en maak er een lange worst van, iets korter dan het deeg. Leg de amandelspijs op het deeg. Vouw het deeg om de amandelspijs en plak de rand en de beide uiteinden met wat losgeklopt ei vast. Maak er een letter 'm' van en bestrijk deze met de rest van het ei. Laat de boterletter in de oven bij 230 graden goudbruin worden en op de bakplaat wat afkoelen. De kerstkrans wordt op dezelfde wijze gemaakt als de boterletter; maak er een ring van en bestrijk deze met abrikozenjam, aangelengd met wat sherry. Garneer de krans met bigarreaux, amandelen en angelica.

Boterkoekjes 2

Menugang	Koekjes, bonbons, truffels, etc	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Oven	Slank	Nee
Bron	45 koekjes			Sterren	5



Ingrediënten

Deeg:
200g zachte boter
80 g suiker
¼ tl zout
1 ½ tl vanille
1 eigeel
4 tl wijnbrand
1 vinger nootmuskaat
300 g bloem
Vulling:
ca. 4 el frambozenjam.
Dekoratie:
100 g poedersuiker
2 à 3 el citroensap
levensmiddelverf (vb. blauw)

Bereiding

Van de boter, suiker, zout en vanille een crème roeren. Het eigeel, de wijnbrand en de nootmuskaat met de crème vermengen en de crème vervolgens snel met de bloem tot een deeg kneden. De deeg tussen bakpapier tot 2 vlakke platten uitrollen en ten minste 2 uur in de koelkast zetten. De fornuis op 170 graden voorverwarmen. De deegplaten tussen het bakpapier 3 à 4 mm dun uitrollen. Met vormpjes koekjes uitsteken(bijvoorbeeld hartjes met een doorsnee van ongeveer 3,5 cm) en deze op een met bakpapier uitgelegde bakplaat leggen. De koekjes in 10 à 15 minuten goudgeel bakken. De koekjes eerst kort op de bakplaat laten afkoelen en vervolgens op taartroosters volledig laten afkoelen (ca. 2 uur). De jam in een kleine pan verwarmen. Op de helft van de koekjes wat jam verdelen. De overige koekjes erop zetten. De poedersuiker met citroensap tot een glazuur verroeren. Iets van de glazuur apart zetten en vervolgens de rest met levensmiddelverf inkleuren. De koekjes met de gekleurde glazuur bestrijken. De witte glazuur in een klein diepvries-zakje geven, een hoekje afknippen en de koekjes met de witte glazuur versieren.

Broccoli kerstboom met roomkaas voor de Kerst

Menugang	Bijgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Varken	Slank	Nee
Bron	Goed idee EDAH			Sterren	4

Ingrediënten

Voor 4 personen
0,5 pak(ken) mix: wit (brood)
5 eetlepel(s) kaas (parmezaans)
15 gram boter
500 gram broccoli
2 stuk(s) eieren
125 gram kaas (room)
2 plak(ken) ham (achter)
12 stuk(s) kerstomaatjes
0,25 stuk(s) paprika (geel)

Bereiding

Een halve dag vantevoren. Doe het witbroodmix in een kom en roer de parmezaanse kaas erdoor. Voeg de boter en 1,5 dl lauw water aan toe. Maak het deeg en laat het rijzen volgens de gebruiksaanwijzing. Maak intussen de broccoli schoon. Verdeel de rozen in kleine roosjes en snijd de stronken in stukjes. Kook de broccoli in weinig water met zout in 10 min. zachtjes gaar. Giet de broccoli af. Pureer de broccoli in een keukenmachine. Meng de eieren en verse roomkaas erdoor. Snijd de ham in lange dunne reepjes. Halveer de kerstomaatjes snijd de paprika in dunne reepjes en snijd deze in stukjes van 2 cm. Verdeelhet deeg in vier stukken. Rol de stukken een voor een uit tot een dunne latp. Leg er een kartonnen kerstboom van 15 cm. op en snijd een kerstboom uit het deeg. Maak van de restjes deeg een opstaand randje van 1 cm langs de rand van de deegboom. Leg de deegbomen op een ingevette bakplaat. Strijk de broccolipuree erover uit en versier de bomen met slingers van ham, kaarsjes van paprika en ballen van tomaat. Vla
k voor het opdienen. Verwarm de oven voor op 200 graden. Bak de kerstbomen in 20 min gaar en goudbruin.

Chocolade boomstam cake voor Kerst

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Engeland	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Lekturama			Sterren	3



Ingrediënten

Voor 8 personen
3 stuk(s) eieren
120 gram basterdsuiker
75 gram bloem
1 theelepel(s) bakpoeder
15 gram cacao
150 gram boter
180 gram poedersuiker
15 gram cacao
40 gram poedersuiker
4 stuk(s) hulst (bladeren)

Bereiding

Klop de eieren en de suiker tot een dik, romig mengsel is ontstaan. Schep de gezeefde droge ingredienten er voorzichtig door. Bekleed het bakblik met ingevette folie en schep het deeg erin. Bak de cake bij 220 graden in 10 minuten gaar. Keer de cake om op met suiker bestrooid papier, leg er een stuk vetvrij papier op en rol het gebak stevig op. Maak de creme au beurre door de boter met de gezeefde poedersuiker te vermengen. Rol de cake uit, besmeer hem met de helft van de creme au beurre en rol hem weer op. Maak chocolade a creme au beurre door de cacao aan de rest van de creme au beurre toe te voegen. Bestrijk de rol ermee en maak met een vork een boomschorsmotief op de cake, Bestrooi de rol met de poedersuiker en leg er een takje huist bovenop.

Tip: Variatie: Vul de rol met kastanje-creme; vermeng 90 gr. Boter met 90 gr. Gezeefde poeder suiker, 15 gr. Cacao, 120 gr. kastanepuree en een paar druppels vanille-essence,

Chocolade boomstam met marsepein voor de Kerst

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Frankrijk	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Libelle			Sterren	3



Ingrediënten

Voor 4 personen
6 stuk(s) eieren
175 gram suiker
150 gram bloem
90 gram boter
125 gram suiker
5 stuk(s) eieren (dooiers)
250 gram roomboter
90 gram chocolade (puur)
5 eetlepel(s) poedersuiker
50 gram marsepein (onbewerkt)

Bereiding

La Buche de Noel
In een kom (boven een pan met kokend water) de eieren met de suiker 10 minuten kloppen, uit het bad nemen en nog 10 minuten kloppen. De bloem erdoor spatelen, de boter in delen er snel door scheppen. De bakplaat met bakpapier bekleden (een rand van 2 cm omhoogvouwen, hoekjes met paperclips vastzetten), invetten en het beslag erop scheppen en gladstrijken. Midden in een warme oven van 180 graden 25 minuten bakken, even laten staan, op een met poedersuiker bestrooide doek keren, het bakpapier eraf trekken en de bodem met doek en al in een doek oprollen en laten afkoelen. Voor de vulling de suiker in 1 dl water tot een stroop koken die aan de lepel dunne draden trekt, dan van het vuur nemen. De eierdooiers krachtig loskloppen en de stroop er in een dunne straal bijkloppen tot het is afgekoeld. De boter cremig kloppen, het eiermengsel er luchtig doorspatelen, evenals de (au bain marie tot 35 graden gesmolten) chocolade. De deeglap terugrollen (doeken wegnemen) en met 1/3 van de creme bestrijken. Aan de lange zijde oprollen en een schuine plak eraf snijden en als een afgezaagde zijtak er bovenop leggen. De rest van de creme in een spuitzak met niet te grof stermondje scheppen en de 'bast' opspuiten en met een garneerkam een boomstructuur geven. Laten opstijven, met poedersuiker bestuiven, garneren met eikeblaadjes en eikeltjes van marsepein.

Chocolade boomstam voor Kerstmis

Menugang	Bijgerecht koffie	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Frankrijk	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Het Beste Kookboek			Sterren	

Ingrediënten

5 eieren
60 gr suiker
1 zakje(s) vanille (suiker)
80 gr bloem
20 gr maizena
1 mp zout
200 gr chocolade (bitter)
100 gr boter
200 gr poedersuiker
2 el rum
25 gr hazelnoten

Bereiding

Buche de Noel
Beboter de bakplaat. Leg hierop een vel vetvrij papier, dat aan alle zijden 5 cm groter is dan de plaat en beboter dit eveneens. Vouw de randen van het papier ongeveer 2 cm omhoog en zet de hoeken met paperclips vast. Maak van eieren, suiker, vanillesuiker, bloem, maizena en zout een biscuitdeeg. Strijk het deeg gelijkmatig uit op het vetvrije papier. Schuif de bakplaat in het midden van de voor verwarmde oven (200 tot 225 graden of gasovenstand 4 à 5) en bak gedurende 13 tot 15 minuten tot het gebak gaar en lichtbruin is. Leg een schone theedoek op het aanrecht en strooi er door een zeef een dun laagje poedersuiker op. Haal de bakplaat uit de oven, naam het gebak met het papier van de plaat en keer het op de doek. Verwijder het papier, rol de koek in de doek op en laat hem afkoelen. Doe de chocolade in een kleine pan en zet deze in een grotere pan met kokend water. Laat de chocolade geheel smelten en daarna weer afkoelen tot lauwwarm. Roer in een kom de boter tot room, zeef de poedersuiker erboven en roer het geheel tot een luchtige massa. Voeg de gesmolten chocolade en de rum toe en roer het geheel goed door elkaar. Rol de koek voorzichtig uit en bestrijk hem met 1/3 deel van de chocoladecreme. Rol hem met de creme weer op. Snijd de zijkanten schuin af en leg de koek op een langwerpige schaal. Bespuit hem in de lengterichting met dikke strepen chocoladecreme en strooi er tenslotte de gehakte pistaches of hazelnoten over. Een opgerolde koek ook wel Swiss Roll genoemd, wordt gemaakt van de nog warme plak koek, waarvan de harde randen eerst zijn afgesneden. Leg de koek op een theedoek. Bestrijk de plak dik met jam. Maak met de vingers een begin met het oprollen van de koek en rol de plak op met één hand en geleid het oprollen met de andere hand. Laat de koek in de doek bekoelen. Verwijder de doek en bestrooi de opgerolde koek met poedersuiker.

Chocolade charlotte voor Kerstmis

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Taart	Slank	Nee
Bron	D.C.Klos			Sterren	

Ingrediënten

5 blaadjes witte gelatine
600 ml melk
200 g suiker
8 eierdooiers
600 ml slagroom
1 pak kanelly's (Bolletje)
300 g pure chocolade
100 g blanke amandelen

Extra nodig: charlottevorm (inhoud 1 liter), vershoudfolie

Bereiding

Bekleed de vorm met vershoudfolie. Laat de blaadjes gelatine in ruim koud water ± 3 minute n weken. Breng de melk tegen de kook aan. Klop de suiker met de eierdooiers schuimig. Schenk de warme melk geleidelijk en al kloppend bij het eimengsel. Schenk het mengsel terug in de pan. Verwarm dit tot de vla gaat binden (Mag niet koken). Neem de pan van het vuur. Knijp de gelatine voorzichtig uit. Laat het al roerend in de vla oplossen. Laat de vla onder regelmatig roeren afkoelen in een bak met ijswater. Klop 500 ml slagroom halfstijf (lobbig). Spatel deze door de vla. Zet de kanelly's tegen de rand van de vorm. Rasp 150 g chocolade en roer de rasp door de vla. Vul de vorm met de vla. Laat deze afgedekt in ± 3 uur opstijven in de koelkast. (maak dit 1 dag van te voren). Verwarm 150 g chocolade met 100 ml slagroom. Roer dit tot een gladde saus. Laat de saus afkoelen tot lauwwarm. Hak de amandelen grof en rooster ze in een droge koekenpan goudbruin. Stort de charlotte op een platte schaal. Schenk de chocoladesaus erover. Garneer met de amandelen.
Tip: de charlotte kan ook in een springvorm worden gemaakt, gebruik dan mini-kanelly's

Wijnadvies: Port Runy, Portugese rode port Muscat de St. Jean de Minervois

Chocolade ijs taart voor de Kerst

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Italie	Type	IJs	Slank	Nee
Bron	Ditjes en Datjes			Sterren	3



Ingrediënten

Voor 4 personen
1 liter(s) vanille (ijs)
0,5 literpak chocolade (roomijs)
2 eetlepel(s) pistache (nootjes)
3 eetlepel(s) biggareaux
2 eetlepel(s) grand marnier
1,5 deciliter(s) slagroom
1 zakje(s) vanille (suiker)
1 stuk(s) eieren (eiwit)
1,5 eetlepel(s) poedersuiker
8 stuk(s) chocolade (hulstblaadjes)

Bereiding

Zet een ronde schaal (1,5 1 inhoud) in de diepvries. Laat het vanilleijs 10 min. op 20 graden C iets zachter worden. Besmeer de zijkanten van de schaal met een laag vanilleijs en zet dit 15 min. terug in de diepvries. Laat intussen het chocoladeijs een beetje zachter worden. Rooster de noten in een droge koekenpan en zet ze apart. Smeer een laag chocoladeijs over de laag vanilleijs en zet het 15 min. terug in de diepvries. Meng de bigarreaux met de likeur en klop de slagroom met de vanillesuiker stijf. Klop in een andere vetvrije kom, met schone garde het eiwit stijf en schep de poedersuiker erdoor. Spatel het eiwitmengsel en daarna de vruchten en de noten door de room. Vul de met ijs beklede vorm ermee en strijk de bovenkant glad. Dek af met huishoudfolie en zet het minimaal 5 uur of een nacht in de diepvries. Haal de cassata 10 minuten voor het serveren uit de diepvries. Maak de rand los met een mes en stort hem op een schaal. Garneer met kerstchocolade.

Chocolade koekjes [gevuld] met rum en krenten voor de Kerst

Menugang	Bijgerecht koffie	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Duitsland	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Lekturama			Sterren	3



Ingrediënten

Voor 12 personen
225 gram boter
225 gram suiker
2 stuk(s) eieren
450 gram bloem
1 snufje(s) zout
1 mespunt(en) gember (poeder)
1 mespunt(en) koriander
1 mespunt(en) anijs (poeder)
0,5 stuk(s) citroen
4 eetlepel(s) aardbeien (jam)
225 gram poedersuiker
4 druppel(s) rum
1 theelepel(s) citroen (sap)
10 stuk(s) krenten
10 stuk(s) rozijnen
50 gram chocolade (bitter)

Bereiding

Weihnachtliche butterplatzchen
Klop de boter met de suiker tot room. Sla de eieren erdoor en voeg de gezeefde bloem met de kruiden toe en tenslotte de fijngeraspte citroenschil en het sap. Kneed het deeg stevig door elkaar, neem telkens een stukje van het deeg en rol dit dun uit. Steek er de gewenste figuurtjes uit: op de foto zijn verschillende dierfiguren, rondjes en ringetjes gekozen. Bak de koekjes op de niet a ingevette bakplaten tot ze stevig aanvoelen, laat ze op de platen liggen tot ze bijna koud zijn en laat ze daarna verder afkoelen op het rooster. Als ze helemaal afgekoeld zijn kunnen ze in een afgesloten blik bewaard blijven tot ze gegarneerd worden. Besmeer een paar rondjes met jam Vermeng de helft van de poedersuiker met de rum en de andere helft met het citroensap. Giet dit over de koekjes en laat het opstijven. Leg de geglaceerde ringen op de koekjes met jam. Garneer de andere koekjes met de rozijnen en de krenten en spuit stippen en lijntjes van de gesmolten chocolade.

Chocolade rol voor de Kerst

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Zuivel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

Voor de chocoladeroom:
1 dl room
½ reep fondantchocolade
Voor de gewone room:
2½ dl room
1 el suiker
Voor de kerststronk:
1 doosje minirol gebak
Voor de versiering:
naar keuze:
beestjes
hagelslag
kerstmannetjes.

Bereiding

De chocoladeroom maak je best de dag vooraf klaar: Verwarm de room op een zacht vuurtje en laat de chocolade hierin smelten. Zet de chocoladeroom in de koelkast en laat hem volledig afkoelen, b.v. de hele nacht. Voor de gewone room ga je als volgt te werk: Klop de room stijf met de suiker. Neem een lange serveerschotel en leg hierop de rolletjes: 2 rolletjes naast elkaar en daarachter nog 2 rolletjes. Neem 1 rolletje minigebak, snijd het in twee en leg deze twee kleine stukjes achter de andere. Strijk de rolletjes goed in met chocoladeroom en leg de rest van de rolletjes op de onderste laag. Bedek je kerstrolletje nu volledig met een laagje roomsneeuw tot je een mooie kerststronk krijgt en je niets meer van de rolletjes ziet. Als je jouw kerstrolletje wil versieren met chocoladeroom, dan haal je de room uit de koelkast en klop je hem stijf zonder extra suiker.

Christmascake

Menugang	Nagerecht	Soort	Noten	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Oven	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

300 gram bloem
225 gram boter
225 gram bruine basterdsuiker
4 eieren (losgeklopt)
300 gram krenten * 200 gram rozijnen
200 gram sultanas
75 gram sukade (kleingesneden)
100 gram Franse vruchtjes (kleingesneden)
1 citroen
50 gram blanke amandelen
1 dl cognac of vieux (naar wens)
1 tl koekkruiden
1 tl kaneel
mespunt nootmuskaat
zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 150 graden (gasstand 2). Vet een hoge ronde cakevorm in met boter en bekleed de bodem en wanden met bakpapier. Meng de krenten, rozijnen, sultanas, sukade en Franse vruchtjes. Rasp hierboven de citroen af en pers de citroen uit. Hak de amandelen en voeg deze samen met 2 eetlepels cognac/vieux door de zuidvruchten. Zeef de bloem en de specerijen. Klop de boter en de suiker ongeveer 10 minuten met een mixer. Voeg dan één voor één de eieren toe, afgewisseled met telkens enkele lepels van het bloemmengsel. Meng de vruchten hierdoor.
Schep het beslag in de gereedstaande vorm en strijk het oppervlak glad. Bak de cake in een uur en 3 kwartier gaar. Indien dan nog niet gaar, dan nog even een kwartiertje in de oven zetten. Dreigt de cake te donker te worden aan de bovenkant, dek deze dan af met folie. Laat de cake in de vorm afkoelen. Prik met een grote naald gaatjes in de cake en besprenkel de cake met de resterende cognac of vieux. Wikkel de cake in vetvrij papier en dan in folie en bewaar de cake droog tot Kerstmis.

In Engeland wordt deze cake soms wel enkele maanden bewaard! Bestrijk de cake eventueel met glazuur of marsepein of bestrooi de bovenkant simpelweg met poedersuiker.

Cider punch voor de Kerst

Menugang	Drank	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Engeland	Type	Koude drank	Slank	Nee
Bron	Zelf Wijn Maken			Sterren	3

Ingrediënten

Voor 4 personen
8 stuk(s) suiker (klontjes)
2 stuk(s) citroen
0,25 theelepel(s) kaneel
0,25 theelepel(s) nootmuskaat
0,25 theelepel(s) kruidnagels (gemalen)
zout, naar smaak
2,5 deciliter(s) brandewijn
2,5 deciliter(s) rum
4 deciliter(s) water (kokend)
5 deciliter(s) cider
1 schijfje(s) ananas

Bereiding

Voor hen, die ook eens met een echte Engelse punch kennis willen maken, volgt hier een uitstekend recept. Wrijf 8 klontjes suiker over twee grote citroenen om zoveel mogelijk van die geurige, vluchtige olie op te nemen. Leg de klontjes dan in een schone pan met 1/4 theelepel gemalen kaneel, 1/4 theelepel gemalen nootmuskaat en gemalen kruidnagelen en een flink puntje zout. Doe erbij: 2,5 dl brandewijn en 2,5 dl rum en 4 dl kokend water. Verwarm de kom en zeef het sap van de twee citroenen erin.
Verwarm dit mengsel maar laat het niet aan de kook komen en zeef het dan door een doek in de kom. Meng er vervolgens nog 1/2 liter goede witte landwijn door, bij voorbeeld vlierbloem a , kruisbes a , rabarber of appelwijn, bij voorkeur een mousserende wijn; serveer met een dobbelsteentje ananas in elke kom.

Cocktail fruit rand met eiwitschuim voor de Kerst

Menugang	Bijgerecht koffie	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Engeland	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Lekturama			Sterren	3



Ingrediënten

Voor 12 personen
180 gram boter
180 gram suiker
3 stuk(s) eieren
250 gram bloem
2 theelepel(s) bakpoeder
2 theelepel(s) koek (kruiden)
450 gram fruit (cocktail)
90 gram biggareaux
90 gram oranje (snippers)
60 gram amandel (geschaafd)
2 eetlepel(s) melk
2 eetlepel(s) abrikozen (jam)
500 gram poedersuiker
2 stuk(s) eieren (eiwit)
1 stuk(s) citroen
1 stuk(s) angelique
50 gram biggareaux

Bereiding

Klop de boter met de suiker tot room, sla er een voor een de eieren door; doe er wat bloem bij als het mengsel gaat schiften. Zeef de bloem, de bakpoeder en de kruiden, schep dit door het eimengsel en roer de vruchten en de melk erdoor. Vet de ring in en bestrooi hem met bloem, schep het cakemengsel erin en bak de cake. bij 175 graden gedurende 1 uur 45 a 2 uur. Laat de cake afkoelen op een metalen rooster. Bestrijk de buitenkant met het eiwit of de gezeefde abrikozenjam, zodat het vet uit de cake niet in het schuim kan trekken en het doen verkleuren. Eiwitschuim: klop de eiwitten en de poedersuiker heel luchtig en wit en klop er het citroensap door. Bestrijk de hele cake ermee en maak er punten op om een sneeuweffect te verkrijgen. Dit gaat het beste met de punt van een mes, garneer de ring met de bigarreaux en de angelica.

Courgette soep met peterselie, bieslook en kerstomaatje

Menugang	Soep	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Italie	Type	Groente	Slank	Nee
Bron	Spar Succesrecepten			Sterren	



Ingrediënten

25 gr boter
1 uien (gesnipperd)
1 courgette
30 gr peterselie
20 sprietje(s) bieslook
7.5 dl kip (bouillon)
1.25 dl slagroom
zout naar smaak
peper naar smaak
12 kerstomaatjes
1 el olijfolie

Bereiding

Smelt de boter in een soeppan en smoor de ui en courgetteblokjes afgedekt in zo'n 10 minuten heel zachtjes gaar zonder ze te kleuren. Schep de peterselie en bieslook erdoor en voeg de bouillon toe. Pureer het geheel tot een licht gebonden soep. Roer de slagroom erdoor en voeg zout en peper naar smaak toe. Kruis de kerstomaatjes aan de bolle kant in en zet ze naast elkaar op een bakplaat. Sprenkel er olijfolie over en maal er zout en peper boven. Verwarm de grill voor en schuif de bakplaat 10 cm onder het hete element. Rooster de tomaatjes in 3 minuten iets bruin en gaar. Verwarm intussen de soep opnieuw. Schep de soep in vier soepkommen en leg de geroosterde tomaatjes erin. Lekker met kaasstengels.
Tip: Als u de kippenbouillon vervangt door kruidenbouillon kunt u de soep als vegetarisch voorgerecht serveren

Cremesterren

Menugang	Koekjes	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Oven	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

Voor het deeg:
4 eidooiers
60 g poedersuiker
1 pakje Dr. Oetker Vanillesuiker
4 eiwitten
60 g suiker
100 g bloem
Voor de vulling:
200 g zachte melkchocolade
100 g zeer zachte boter
70 g Cointreau (sinaasappellikeur)
biscuitrestjes
Om te dopen:
gesmolten pure chocolade of chocoladeglazuur
Om te versieren:
Suikerparels of -pillen

Bereiding

Heteluchtoven: 180 graden Celsius
Baktijd: ongeveer 12 minuten
De eidooiers met poedersuiker en vanillesuiker romig kloppen. Klop vervolgens de eiwitten met suiker stijf en roer dit er voorzichtig doorheen. Zeef de bloem daarover en schep dit er doorheen. Het deeg gelijkmatig op een met bakpapier beklede bakplaat (30 x 35 cm) strijken. Schuif de bakplaat in het midden van de voorverwarmde oven. Het biscuit direct op een met suiker bestrooid papier storten, het bakpapier met koud water bestrijken en voorzichtig afnemen. Steek uit de afgekoelde biscuit sterren met een doorsnede van 7 cm. Voor de vulling chocolade met boter en Cointreau schuimig roeren. De biscuitresten er kort doorheen roeren. Een biscuitster in de uitsteker leggen. Iets vulling daarop verdelen en met de vinger aandrukken. Met een biscuitster afdekken, gelijkmatig op de vulling drukken en met behulp van een wat kleinere steruitsteker uit de vorm drukken. Herhaal deze handeling, totdat alle sterren en vullingen op zijn. Zet de sterren 2 uur lang in de koelkast. Het glazuur klaarmaken of de pure chocolade smelten en de sterren tot de bodem daarin dopen. De suikerparels op het nog zachte glazuur strooien en voor gebruik in de koelkast zetten.

Dennenappel

Menugang	Nagerecht	Soort	Fruit	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Oven	Slank	Nee
Bron				Sterren	5



Ingrediënten

Voor het deeg:
6 eidooiers
75 g poedersuiker
1 pakje Dr. Oetker Vanillesuiker Bourbon
6 eiwitten
75 g suiker
160 g gezeefd meel
Om te besmeren:
een beetje abrikozenjam
Voor het beleg:
ongeveer 12 ingemaakte halve peren, laten uitlekken
Voor de vulling:
½ l room
4 eetlepels poedersuiker
5 blaadjes Dr. Oetker Gelatine
3 eetlepels brandewijn
50 g hazelnootpasta
Om te bestrooien:
een beetje cacaopoeder
een beetje poedersuiker

Bereiding

Heteluchtoven: 180°C
Baktijd: ongeveer 12 minuten
Verwarm de oven voor. Klop de eidooiers met het poedersuiker en de vanillesuiker romig op. Klop het eiwit en de suiker stijf (snijproef) en roer het voorzichtig in het eidooiermengsel. Zeef het meel hierover en schep het onder. Verdeel het deeg in twee helften en smeer het op twee met bakpapier belegde bakplaten in de vorm van een rechthoek (30 x 35 cm). Schuif de eerste plaat in het midden van de voorverwarmde oven gedurende ongeveer 12 minuten. Stort het gebak op een met suiker bestrooid papier, bestrijk het bakpapier met wat koud water en haal het voorzichtig van het gebak. Doe hetzelfde met de tweede bakplaat. Snijd uit het afgekoelde gebak 3 ovalen van ongeveer 30 x 16 cm. Steek uit de gebakresten kleine ovalen van ongeveer 6 x 4 cm uit. Besmeer één groot ovaal met jam, dek het af met een tweede ovaal en beleg dit met de uitgelekte peren. Klop de room en het poedersuiker op en deel het in twee. Maak de gelatine volgens de gebruiksaanwijzing klaar en verwarm dit met de brandewijn. Meng de helft van de slagroom met de hazelnootpasta en de helft van de brandewijngelatine door elkaar. Meng de overige brandewijngelatine met de rest van de slagroom door elkaar. Smeer de hazelnotenroom in de vorm van een koepel over de peren. Leg het derde biscuitovaal daar bovenop en druk het voorzichtig aan. Smeer vervolgens de brandewijnroom over de koepel. Leg de kleine ovalen schubachtig op de koepel en bestrooi deze met de cacao en het poedersuiker.

Eiwit schuim kransjes met vanille room voor de Kerst

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Ei	Slank	Nee
Bron	Boodschappen			Sterren	3

Ingrediënten

Voor 2 personen
1 stuk(s) vanille (stokje)
5 deciliter(s) melk
3 stuk(s) eieren (dooiers)
75 gram poedersuiker
2 stuk(s) witte schuimkrans



Bereiding

Schep de saus in twee diepe borden, leg er de schuimkransjes op en schep desgewenst stukjes vers fruit die met wat likeur zijn besprenkeld in de kransjes.Splijt het vanillestokje in de lengte en schraap er met de achterkant van een mesje het merg uit. Breng de melk met het vanillemerg en het stokje op laag vuur aan de kook, draai het vuur laag en laat tegen de kook aan circa 20 minuten trekken. Klop intussen met de mixer de eierdooiers en de poedersuiker tot een licht en luchtig mengsel. Dat duurt circa 10 minuten. Giet de warme melk door een zeef bij het dooiermengsel. Giet het mengsel terug in de pan. Laat de saus al roerend op laag vuur binden. De saus mag niet koken, want dan gaan de dooiers schiften. Laat de saus, terwijl u er af en toe in roert, afkoelen en bewaar in de koelkast.

Finse kerst krans

Menugang	Gebak	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Finland	Type	Kerst	Slank	Nee
Bron	Desiree			Sterren	

Ingrediënten

30 gr gist,
2 ½ dl melk,
50 gr suiker,
1 ei,
1 tl zout,
1 tl kardemompoeder,
500 gr bloem,
150 gr boter,
75 gr rozijnen,
1 ei,
75 gr geschaafde amandelen.

Bereiding

Roer de gist glad met 2 el van de lauwwarme melk en 1 el suiker en laat dit 10 min rusten. Klop het ei schuimig met de rest van de suiker. Voeg het gistmengsel, de rest van de melk, zout en kardemompoeder toe en kneed door dit mengsel zoveel bloem dat een elastisch deeg ontstaat. Kneed er tot slot de zachte boter en de rozijnen door. Laat het deeg afgedekt met een vochtige theedoek op een warme plaats 1,5 uur rusten. Kneedt het deeg nogmaals door en verdeel het in drie porties. Rol hiervan 3 strengen en vlecht deze. Plak de uiteinden van de vlecht aan elkaar met wat water en laat hem opnieuw 1,5 uur rijzen. Bestrijk de krans met losgeroerd ei en bestrooi hem met amandelschaafsel. Bak hem 30 min in een voorverwarmde oven van 200 graden.

Gans [gevuld] met pruimen en appel voor de Kerst

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Duitsland	Type	Gans	Slank	Nee
Bron	Lekturama			Sterren	3



Ingrediënten

Voor 8 personen
350 gram pruimen (gedroogd)
750 gram appel
zout, naar smaak
2 eetlepel(s) suiker
1 stuk(s) kool (rood)
1 eetlepel(s) citroen (sap)
peper, naar smaak
zout, naar smaak
1 theelepel(s) suiker
4 eetlepel(s) karwij (zaad)
8 stuk(s) appel

Bereiding

Gefullte weinachtsgans
De vulling is heel eenvoudig: laat 350 gr. Gedroogde pruimen 1 nacht weken, meng deze met 750 gr. In plakjes gesneden appels (gewagen na het schillen en het verwijderen van de klokhuizen}, voeg wat zout toe en eventueel wat suiker. Vul de gans met het fruit. Weeg de gevulde gans en reken voor de braadtijd 15 minuten per 450 gr. En daarna nog eens 15 minuten extra. Zet de gans eerst in een vrij hete oven, 220 a 230 graden; draai nadat de helft van de braadtijd verstreken is, de oven wat lager, tot 190 graden als u de gans graag heel gaar hebt kunt u de braadtijd verlengen tot 18 min per 450 gram om te voorkomen dat de gans vet wordt moet men na 45 minuten voorzichtig het vel doorprikken met een vleespen of vork; het vet spat er dan uit. Prik echter niet te diep, want dan wordt het vlees vet. Herhaal dit als de gans gaar is of 30 a 40 minuten na het eerste prikken. Het vet uit de braadslede kan gebruikt worden om een rode koolschotel klaar te maken. Schaaf de rode kool en doe dit in een pan met een beetje water, 1 eetlepel citroensap of azijn, peper en zout, een schepje suiker en 1 a 2 eetlepels van het vet wat uit de gans is gedropen. Kook de rode kool in ca. 1 uur gaar onder nu en dan omscheppen. Voeg degewenst 2 a 4 eetlepels karwijzaad toe. Serveer de gans met de rode kool; geef er ook nog gepofte appels bij. Hiervoor hebt u nodig: stevige appels, die niet geschild of geboord mogen worden. Was de appels en laat die in een matig warme oven gaar worden.

Garnalen salade met haricots verts

Menugang	Voorgerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Desiree			Sterren	3

Ingrediënten

Voor 4 personen:
1 grote citroen,
2 teentjes knoflook,
4 el olijfolie,
½ tl suiker,
zout,
peper,
150 gr grote garnalen,
1 el gehakte dille,
100 gr haricots verts,
½ kleine rode paprika,
1/4 komkommer,
1 zakje gemengde frisee sla.

Bereiding

Pers de citroen uit. Snijdt de teentjes knoflook in dunne plakjes. Verhit 2 el olie en fruit hierin de plakjes knoflook zachtjes. Klop het citroensap, suiker, zout, peper, garnalen en de dille erdoor. Laat de garnalen ca. 2 uur afgedekt in de koelkast marineren. Kook de haricots verts in ruim water met zout in ca. 2 min beetgaar. Spoel ze onder koud water af en laat uitlekken. Maak de paprika schoon en snijd hem in flinterdunne reepjes. Snijdt de komkommer in blokjes. Verdeel de frisee over 4 borden. Verdeel de haricots verts, garnalen, paprika en komkommer erover.

Geiten kaas salade met walnoten voor de Kerst

Menugang	Bijgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Kaas	Slank	Nee
Bron	Jumbo			Sterren	3

Ingrediënten

Voor 4 personen
0,5 stuk(s) sinaasappel
1 eetlepel(s) citroen (sap)
1 theelepel(s) mosterd
1 theelepel(s) honing
4 eetlepel(s) olie
100 gram kaas (geiten)
45 gram walnoten
2 zakje(s) veldsla
peper, naar smaak
zout, naar smaak

Bereiding

De sinaasappel perst u uit. In een slaschaal doet u de sninaasappelsap, citroensap, mosterd, honing, zout, peper en de olie. Dit klopt u tot een sausje. De walnoten halveert u. De veldsla schept u door de saus en daarna doet u de walnoten en de kaas erbij.

Tip: Aardappelkroketten en fricande

Gember koekjes met kokos en chocolade voor de Kerst

Menugang	Koekjes	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Ei	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

Voor 40 stuks
100 gr boter
100 gr lichte basterdsuiker
4 el keukenstroop
350 gr bloem
2 el gemberpoeder
1 tl bakpoeder
1 ei
35 gr pure chocolade, in stukjes
4 el geraspte kokos
extra nodig:
bakplaat, met bakpapier bekleed
maan - en ster - uitsteekvormpjes.

Bereiding

Boter op laag vuur laten smelten. Basterdsuiker en stroop erin oplossen en pan van vuur nemen. Bloem, gember en bakpoeder zeven. Boter suikermengsel en ei toevoegen en tot soepel deeg kneden. Deeg in tweeën verdelen, in plasticfolie wikkelen en 30 minuten in koelkast laten rusten. Oven voorverwarmen op 190°C. En portie deeg uitrollen tot 3 mm dikke lap. Met uitstekers maantjes en sterren uit deeg steken en met tussenruimte op bakplaat leggen. Koekjes in midden van oven in12 minuten goudbruin bakken, 5 minuten op bakplaat laten afkoelen, verder op rooster laten afkoelen. Tweede portie deeg (eventueel eerst restjes van 1e portie erdoor kneden) op zelfde manier verwerken. Chocolade in kom op pan met heet water boven zacht vuur (of in magnetron) smelten. Koekjes met chocolade bestrijken en gedeelte direct met geraspte kokos bestrooien. Laten drogen.

Gevulde kalfsoester met sharonfruitsaus

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Desiree			Sterren	3

Ingrediënten

3 sharon fruits
1 el citroensap
½ pot vleesfond
3 el appelsap
1 tl kerriepoeder
1/4 komkommer
2 plakken jong belegen kaas
2 plakken boeren achterham
4 kalfsoesters
2 tl dragon
peper
50 gr boter
zout

Bereiding

Sharon fruits wassen, van 1 het bolle kapje afsnijden. 4 mooie, ronde plakjes eraf snijden, rest van sharonfruit in stukjes snijden. Met citroensap tot gladde saus pureren. In pan sharonfruitpuree met fond, appelsap, kerrie en 3 el water al roerend aan de kook brengen. Onafgedekt ca. 12 min op halfhoog vuur laten inkoken tot sausdikte, af en toe doorroeren. Komkommer wassen, 12 flinterdunne plakjes eraf snijden, rest van komkommer halveren, pitjes verwijderen, vruchtvlees in piepkleine blokjes snijden. Met uitsteekvormpje uit ham en kaas elk 2 rondjes steken. Kalfsoester overlangs halveren. Bestrooien met zout en peper.

5 borden voorverwarmen, boter verhitten. Kalfsoesterhelften in gedeelten in ca. 3 min bruin en gaar bakken, halverwege keren. Bestrooien met zout, op warm bord leggen en warmhouden. Sharonfruitsaus door bakvet mengen. Aan de kook brengen en aanbaksels losroeren. Op smaak brengen met zout en peper. Op borden elk 1 oesterhelft leggen, hierop plakje ham, plakjes kaas, 3 plakjes komkommer en plakje sharonfruit. Andere kalfsoesterhelft erop leggen. Sharonfruitsaus er omheen scheppen, komkommerblokjes in de saus strooien. Serveren met gebakken krielaardappeltjes en broccoli.

Gevulde meringue schuimpjes

Menugang	Gebak	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Desiree			Sterren	3

Ingrediënten

2 eiwitten,
snufje zout,
125 gr poedersuiker,
vers fruit naar smaak.

Bereiding

Klop de eiwitten stijf met iets zout. Klop er in gedeelten de poedersuiker door. Schep het mengsel in een spuitzak. Trek met een potlood kerstboom sjablonen en evenveel cirkels van 5 cm diameter over op bakpapier. Spuit het eiwit tussen de lijnen op het bakpapier. Spuit nu een opstaand randje op de cirkels. Laat de meringue ruim 1 ½ uur drogen in een lauwwarme oven van ca. 75 graden tot ze bros zijn. Vul de afgekoelde merinquebakjes vlak voor het opdienen met vers fruit en leg op ieder bakje een kerstboompje. Serveer direct.

Grand Marnier tulband voor de Kerst

Menugang	Gebak	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	Boodschappen 10-2000			Sterren	



Ingrediënten

1 tulband, kant-en-klaar gekocht
circa 1 borrelglaasje Grand Marnier
vers fruit naar keuze: mango, aardbeien, peer, banaan, ananas, blauwe bessen enz.
0.25 l slagroom
suiker
zilveren balletjes (taartversiering)
bedruipspuit met holle naald

Bereiding

Steek de holle naald in de Grand Marnier en zuig de alcohol op door het rubber balletje iets in de knijpen en dan de hand weer te ontspannen. Steek nu de naald hier en daar in de tulband en spuit de likeur in de cake. Herhaal de handeling enkele malen zodat de tulband aangenaam vochtig en geurig wordt. Verpak de tulband in huishoudfolie.Snijd het geschilde fruit in kleine stukjes. Klop de slagroom met een beetje suiker stijf. Schep het fruit in de holte van de uitgepakte tulband, die op een schaal is neergezet. Schep eventueel wat fruit rond de tulband. Versier de tulband met een toef slagroom en de kleine zilveren balletjes. Snijd de tulband aan tafel in stukken.
Suggestie:
• In goed gesorteerde huishoudspeciaalzaken en kookwinkels kunt een zogenaamde bedruipspuit kopen. Een handig keukenhulpje want met dit instrument waarop ook een holle naald bevestigd kan worden, kan niet alleen een tulband of cake geraffineerd op smaak worden gebracht, zoals in bijgaand recept, maar bijvoorbeeld ook braadvocht uit de braadslee worden opgezogen om vervolgens in of over het vlees te spuiten.• In plaats van Grand Marnier kan ook een andere likeur naar keuze worden gebruikt. Bijvoorbeeld crème de cassis.• Kleur de slagroom roze door er voor het stijfkloppen een scheutje crème de cassis in plaats van suiker aan toe te voegen.• Vul de holte van de tulband vlak voor het opdienen met stracciatella-ijs. Bestrooi de slagroom met een beetje cacaopoeder en garneer met chocolade hulstblaadjes.

Wijnadvies:
Schenk een halfzoete witte Graves Supérieures (9-11°C). Zijn beschaafde zoetheid sluit mooi aan bij de tulband.

Groente pasteitjes met garnalen

Menugang	Bijgerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Desiree			Sterren	3

Ingrediënten

Voor ca. 20 stuks
13 gr verse gist, 1 tl suiker, 125 gr bloem, 125 gr volkorenmeel, zout, peper, 4 ½ el olie, ½ prei heel fijn gesneden, 200 gr groene kool heel fijngesneden, 100 gr gepelde Noorse garnalen.

Bereiding

Gist met suiker in ½ dl lauwwarm water oplossen. In kom bloem, volkorenmeel en zout mengen. In midden van bloemmengsel een kuiltje maken en gistmengsel en 1 ½ el olie erin schenken. Nog ca. 1 dl lauwwarm water erbij schenken en alles tot een soepel en elastisch deeg kneden. Kom afdekken met folie en op lauwwarme plaats 1 uur laten rijzen. In 2 el olie prei 5 min zachtjes bakken. Kool toevoegen en 15 min zachtjes bakken. Garnalen, zout en peper toevoegen. Oven voorverwarmen op 200 graden. Deeg halveren, doorkneden en elk deel uitrollen tot dunne lap van 20 x 50 cm. Rondjes met een doorsnede van 10 cm uitsteken en vulling over rondjes verdelen. Randen van deeg natmaken en deegrondjes dubbelklappen. Met vork randen goed aandrukken. Pasteitjes met 1 el olie bestrijken en op bakplaat leggen. In midden van oven in 25 - 30 min gaar en goudbruin bakken.

Hazelnoten cake voor de Kerst

Menugang	Bijgerecht koffie	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Engeland	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	B.van Dijk			Sterren	3



Ingrediënten

Dit is een gerecht voor 8 personen.
150 gram rozijnen
amaretto
125 gram boter
125 gram donkerbruine basterdsuiker
3 eieren
125 gram bloem
0,5 theelepel bakpoeder
2 theelepel koekkruiden
zout
250 gram gemengde noten (hazelnoten, amandelen, pecannoten)
125 gram dadels (ontpit)
150 gram gewelde abrikozen
150 gram bigareaux kersen
rasp van 1 sinaasappel
mixer
cakevorm

Bereiding

Verwarm de oven voor op 170 graden C. Week de rozijnen in een flinke scheut amaretto. Mix in een kom de boter met de suiker. Voeg één voor één de eieren toe. Mix de bloem, bakpoeder, koekkruiden en zout erdoor. Schep tenslotte de noten, vruchten en sinaasappelrasp door het beslag. Schep het beslag in een ingevette cakevorm en bak de cake ca. 2 uur middenin de voorverwarmde oven.
Tip: Om de cake mooi te versieren haal je een paar hulstblaadjes uit de tuin. Maak de blaadjes goed schoon. Smelt een witte en bruine chocolade reep au bain marie (d.w.z. in een kom die in een hete kom water staat). Strijk de vloeibare chocolade over de hulstblaadjes. Leg de blaadjes een half uur in de koelkast. Haal daarna het chocolade er voorzichtig af, en je hebt prachtige chocolade hulstblaadjes.Decoreer de cake met de witte chocolade blaadjes. Om het af te maken serveer je de tulband cake met een mooi vuurwerk fontijntje in het midden.

Hazelnoten taart voor de Kerst

Menugang	Taart	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	-	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 ronde boterkoek (al dan niet gevuld)
150 gr vooraf en Toe
beker hazelnootpasta
2 repen pure chocolade
2 repen melkchocolade
2 repen witte chocolade
1 el cacao
2 el poedersuiker
1 tl kaneel

Bereiding

De cake of boterkoek in een passende springvorm leggen of er een hoge rand omheen doen van een dubbel stuk aluminiumfolie. De vooraf en Toe in 5 minuten heel luchtig kloppen en 100 gr hazelnootpasta erdoor kloppen. Dit over de koek uitstrijken en in de koelkast laten opstijven. Voor de chocolade heeft u een koud werkvlak nodig, bijvoorbeeld een marmeren plaat. Deze strak bekleden met aluminiumfolie. De chocolade per soort au-bain-marie smelten, op het werkvlak schenken, laten uitvloeien en stollen. Met verschillende maten uitstekers sterren eruit steken en deze van het folie losmaken. De taart rijkelijk en overlappend beleggen met verschillende kleuren sterren. Cacao, poedersuiker en kaneel vermengen, zeven en hiermee de taart voor het serveren bestrooien.

Hertshoorngeest koekjes voor de Kerst

Menugang	Bijgerecht koffie	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Duitsland	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Lekturama			Sterren	3



Ingrediënten

Voor 4 personen
250 gram bloem
200 gram boter
1 theelepel(s) hertshoorngeest
3 eetlepel(s) room
1 zakje(s) vanille (suiker)
1 stuk(s) eieren (dooiers)
20 gram suiker

Bereiding

Hak bloem en margarine op een plank met een groot mes door elkaar. Maak daarna in het midden een holte en doe daar de hertshoorngeest en de room goed door elkaar geroerd in, strooi er vanillesuiker overheen en kneed alles snel tot een glad deeg. Zet het op een koele plaats en steek dan hartjes of sterren uit. Bestrijk de figuurtjes dun met eigeel en bestrooi ze met grove suiker. Leg de koekjes op een met ingevet aluminiumfolie belegd bakblik en bak ze in de voorverwarmde oven bij middelmatige hitte 225 graden in ca. 8 minuten lichtbruin. (Dit worden ca. 50 koekjes).

Honing koekjes voor de Kerst

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Ei	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

350 gr honing
100 gr suiker
100 gr boter
1 ei
1 el citroenrasp (potje)
1 el cacaopoeder
2 el speculaaskruiden
½ tl gemberpoeder
½ tl nootmuskaatpoeder
½ tl kaneel
½ tl koriander
500 gr bloem
1 tl bakpoeder
bloem bestoven werkvlak
bloem bestoven, niet ingevette bakplaat
schijfjes appel

Bereiding

Verwarm 350 gr honing met 100 gr suiker en 100 gr boter, zodat de suiker oplost. het mengsel tot lauw laten afkoelen en er 1 ei, 1 el citroenrasp (potje), 1 el cacaopoeder, 2 el speculaaskruiden en elk ½ tl gemberpoeder, nootmuskaatpoeder, kaneel en koriander doorroeren. Dan 500 gr bloem met 1 tl bakpoeder zeven, de honingmassa toevoegen en het geheel tot een stevig, soepel deeg kneden. Dit in plasticfolie verpakken en een hele dag op kamer-temperatuur laten rusten. Na een dag het deeg opnieuw doorkneden en het op een met bloem bestoven werkvlak tot een lap van 1 cm dikte uitrollen. Er figuurtjes uitsteken of uitsnijden en aan de bovenkant met een dikke satéprikker een gaatje maken. Leg de vormpjes op een met bloem bestoven, niet ingevette bakplaat en bak ze in een warme oven (180°C) in 20 minuten gaar. De koekjes lossteken, op een rooster laten afkoelen en 3 dagen in een trommel leggen, samen met schijfjes appel. De koekjes worden dan taai en kunnen versierd worden. Daarna worden de koekjes opgehangen aan raffialintjes, die versierd zijn met een belletje.

IJzige kerststerren

Menugang	Koekjes	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	-	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

300 g pure chocolade (Swiss Noir)
350 ml stracciatella ijs
4 open stervormpjes
bakpapier
100 g knappertjes (Verkade)
50 g boter

Bereiding

Breek de chocolade in stukjes en laat ze au bain marie smelten. Laat afkoelen tot lauwwarm. Haal het ijs uit de vriezer en laat zachter worden. Vet de vormpjes in en zet ze op een stuk bakpapier. Schenk in ieder vormpje een beetje chococlade. Laat ze stollen en haal de chocoladesterren uit de vormpjes. Vet de vormpjes opnieuw in. Doe de koekjes in een keukenmachine en maal ze fijn. Smelt de boter in een pan op een laag vuur en schenk de gesmolten boter erbij. Laat de machine nog even malen. Leg de vormpjes op een met bakpapaier bekleede platte schaal. Vul de vormpjes tot een ½ cm onder de rand met ijs en strijk de bovenkanten glad. Verdeel het koekjesdeeg erover en druk iets aan met de bolle kant van een lepel. Dek ze af met folie en laat ze ca. 4 uur in de vriezer staan. Haal de vormpjes met ijs uit de vriezer en snij ze na ca. 5 minuten los. Serveer met de chocoladesterren erop.

Kalfsoesters in sinaasappel port saus

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Kerst	Slank	Nee
Bron	Desiree			Sterren	

Ingrediënten

Voor 4 personen:
4 kalfsoesters van 150 gr,
peper,
zout,
1 el bloem,
50 gr boter,
1 glas rode port,
1 dl bouillon,
2 el sinaasappelmarmelade,
1 tl aardappelmeel,
1 sinaasappel

Bereiding

Wrijf de kalfsoesters in met peper en zout en bestuif ze met wat bloem. Verhit de boter en bak de oesters aan iedere kant in ca. 3 min goudgeel. Neem ze uit de pan en houd ze warm. Roer de aanbaksels los, schenk de bouillon, sinaasappelmarmelade en de port erbij. Laat dit boven hoog vuur even inkoken. Breng de saus op smaak met peper en zout en bind hem eventueel met wat gladgeroerd aardappelmeel. Schil een sinaasappel zo dik dat al het wit verdwenen is. Snijdt de sinaasappel in dunne plakken en warm deze even mee in de saus. Schep wat saus op voorverwarmde borden, leg het vlees erop en garneer met plakken sinaasappel.

Kalkoen gevuld met appel en bleekselderij

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Kerst	Slank	Nee
Bron	Desiree			Sterren	

Ingrediënten

Voor 4 personen:
1 kleine ui,
1 stengel bleekselderij,
1 grote appel,
100 gr boter,
1 tl kipkruiden,
peper,
3 sneetjes wit brood zonder korst,
1 ei,
½ dl melk,
150 gr kalfsgehakt,
1 baby kalkoen,
zout,
100 gr ontbijtspek in plakjes,
cocktailprikkers,
1 dl rode wijn.

Bereiding

Pel en snipper de ui. Maak de stengel bleekselderij schoon, haal de blaadjes eraf en hak ze fijn. Hak de stengel fijn. Snijdt de appel in blokjes. Verhit 25 gr boter in een grote koekenpan en fruit de ui en de stukjes bleekselderij ca. 3 min. Voeg het gehakt toe en bak alles ca. 5 min. Schep de appelblokjes en de kruiden door het gehakt en neem de pan van het vuur. Verkruimel de boterhammen en schep de kruim door het gehakt. Maak de kalkoen schoon en droog. Bestrooi de kalkoen van binnen en van buiten met peper en zout. Vul de buikholte met het gehaktmengsel en steek dicht met cocktailprikkers.
Bereiding; oven voorverwarmen tot 200 graden, rest van de boter verhitten en een beetje in een braadslede gieten. Leg de kalkoen in de braadslede, bedek hem met het ontbijtspek en schenk er de rest van de boter over. Zet de braadslede in het midden van de voorverwarmde oven en braad de kalkoen ca. 50 min. Bedruip de kalkoen regelmatig met braadvet. Verwijder het spek en braad de kalkoen in ca. 20 min bruin en gaar. Leg de kalkoen op een warme schaal en laat hem afgedekt met aluminiumfolie, even rusten. Snij het ontbijtspek in stukjes, roer deze samen met de rode wijn door het braadvet. Doe de saus over in een sauskom en strooi de
gehakte bleekselderij blaadjes erover. Snijdt de kalkoen aan tafel aan.

Kalkoen ragout voor de Kerst

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Frankrijk	Type	Kalkoen	Slank	Nee
Bron	Boodschappen 10-1999			Sterren	



Ingrediënten

Aantal personen: 8
800 g kalkoenfilet
400 g champignons
2 uien
2 teentjes knoflook
olie en/of boter om te bakken
200 g mager gerookte spek in reepjes
1 theel. gedroogde dragon
1 theel. gedroogde tijm
0.25 l kippenbouillon of gevogeltefond, van tabletten of uit een pot
0.25 l droge witte wijn
250 g crème fraîche
allesbinder of aangeroerde maïzena
zout en versgemalen peper
scheutje citroensap
3 eetl. fijngehakte dille, bieslook of peterselie (vers of diepvries)

Bereiding

Snijd de kalkoenfilet in blokjes van circa 2x2 cm. Snijd de champignons in plakjes. Snipper de ui en de knoflook. Verhit de olie (en de boter) en bak de kalkoenblokjes in twee of drie porties rondom aan. Schep ze uit de pan. Laat het spek kort uitbakken. Voeg de champignons toe en laat circa 5 minuten bakken. Voeg de ui toe en laat glazig fruiten. Laat de knoflook, de dragon en de tijm kort meefruiten. Blus af met de bouillon of de fond en met de wijn en doe het vlees terug in de pan. Laat met het deksel op de pan circa 15 minuten stoven (niet koken!). Breng de ragout tegen de kook en roer er de crème fraîche door. Bind de saus met allesbinder of maïzena. Breng op smaak met zout en peper en een scheutje citroensap. Bestrooi voor het serveren met de groene kruiden.Geef er rijst en groenten naar keuze bij, bijvoorbeeld broccoli.
Suggestie:
Vervang de kalkoen door kipfilet of kalfsfricandeau.

Kaneel engeltjes

Menugang	Gebak	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Kerst	Slank	Nee
Bron	Desiree			Sterren	

Ingrediënten

100 gr zachte boter,
200 gr basterdsuiker,
1 ei,
2 tl melk,
225 gr zelfrijzend bakmeel,
2 tl kaneel,
glazuur,
gouden suikerglitter

Bereiding

Roer de boter romig met de basterdsuiker. Roer het ei en de melk erdoor. Zeef het bakmeel en de kaneel erboven. Kneed hiervan een stevig deel. Rol het deeg op een met bloem bestoven werkvlak uit tot een lap van ½ cm dik. Leg sjablonen van engeltjes op het deeg en steek deze er voorzichtig uit. Maak er eventueel een gaatje in als u ze wilt ophangen. Leg ze op een ingevette bakplaat en bak ze in 15 min goudbruin en gaar in een tot 200 graden voorverwarmde oven. Laat de koekjes afkoelen en versier ze met glazuur en bestrooi met gouden suikerglitter.

Kaneelsterren

Menugang	Koekjes	Soort	Noten	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Oven	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

3 eiwitten
250 g poedersuiker
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker
3 druppels Dr. Oetker Amandelaroma
1 afgestreken theel. kaneel
275 – 325 g gemalen amandelen of hazelnoten
ontvliesde gehakte amandelen

Bereiding

Boven – onderwarmte: 150°C (voorverwarmd)
Baktijd: 20-30 minuten
Klop de eiwitten stijf. Zeef de poedersuiker en klop dit door de eiwitten. Houd twee hoogopgehoopte eetlepels hiervan aan de kant voor het bestrijken van de sterren. Meng door de rest van de eiwitten de Vanillesuiker, het amandelaroma, de kaneel en de helft van de amandelen of hazelnoten. Van de rest van de amandelen of hazelnoten mengt u zo veel door het deeg, dat het bijna niet meer plakt. Strooi de overgebleven gemalen amandelen of hazelnoten op het werkvlak en rol hierop het deeg uit (ongeveer ½ cm dik). Steek hieruit verschillende sterren en leg deze op een met bakpapier belegde bakplaat. Bestrijk deze sterren met het achtergehouden eiwit (indien dit ondertussen te stijf is, mengt u er enkele druppels water door). Bestrooi de sterren indien gewenst met ontvliesde, gehakte amandelen en schuif de bakplaat in de voorverwarmde oven. Neem de sterren na 20 à 30 minuten uit de oven. De sterren moeten nog zacht aanvoelen. Bewaar de afgekoelde sterren in een afgesloten doos.

Karnemelk wafels voor de Kerst

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Belgie	Type	Ei	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

Voor 10 stuks
50 gr roomboter
50 gr boter
80 gr fijne tafelsuiker
1 zakje vanillesuiker
3 eieren
250 gr bloem
2 el koekkruiden
zout
2 ½ dl karnemelk
25 gr boter
poedersuiker
extra nodig:
(elektrisch) wafelijzervoor dikke wafels

Bereiding

50 gr boter en 50 gr margarine met suiker en vanillesuiker romig roeren. Eieren er een voor een doorkloppen. Bloem, koekkruiden en zout zeven. Bloemmengsel en karnemelk afwisselend in delen door boter suikermengsel kloppen, zodat dik glad beslag ontstaat. Wafelijzer voor dikke wafels voorverwarmen. Wafels invetten, aan n kant met beslag vullen en dichtdoen. Wafels in elektrisch wafelijzer 4 minuten bakken, in wafelijzer op fornuis aan elke kant 3 minuten Wafels uit vorm direct met boter bestrijken en met poedersuiker bestrooien. Warm serveren. Gebruikt u een wafelijzer met hartvormpjes, dan is het beslag voldoende voor 30 hartjes. Afgekoelde wafels warmt u makkelijk op in een broodrooster.

Kerst charlotte

Menugang	Nagerecht	Soort	Noten	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Zonder bakken	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

5 blaadjes witte gelatine
600 ml melk
200 g suiker
8 eierdooiers
600 ml slagroom
1 pak kanelly's (Bolletje)
300 g pure chocolade
100 g blanke amandelen

Extra nodig: charlottevorm (inhoud 1 liter), vershoudfolie

Bereiding

Bekleed de vorm met vershoudfolie. Laat de blaadjes gelatine in ruim koud water ± 3 minute n weken. Breng de melk tegen de kook aan.
Klop de suiker met de eierdooiers schuimig. Schenk de warme melk geleidelijk en al kloppend bij het eimengsel. Schenk het mengsel terug in de pan.
Verwarm dit tot de vla gaat binden (Mag niet koken). Neem de pan van het vuur. Knijp de gelatine voorzichtig uit. Laat het al roerend in de vla oplossen. Laat de vla onder regelmatig roeren afkoelen in een bak met ijswater. Klop 500 ml slagroom halfstijf (lobbig). Spatel deze door de vla.
Zet de kanelly's tegen de rand van de vorm. Rasp 150 g chocolade en roer de rasp door de vla. Vul de vorm met de vla. Laat deze afgedekt in ± 3 uur opstijven in de koelkast. (maak dit 1 dag van te voren).
Verwarm 150 g chocolade met 100 ml slagroom. Roer dit tot een gladde saus.
Laat de saus afkoelen tot lauwwarm. Hak de amandelen grof en rooster ze in een droge koekenpan goudbruin. Stort de charlotte op een platte schaal. Schenk de chocoladesaus erover. Garneer met de amandelen.

Tip: de charlotte kan ook in een springvorm worden gemaakt, gebruik dan mini-kanelly's

Kerst grand dessert

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Kerst	Slank	Nee
Bron	Desiree			Sterren	

Ingrediënten

½ l mokkaijs,
½ l vanille ijs met stukjes chocolade,
kumquats,
100 gr amandelspijs,
roombotercake,
pakje chocolade glazuur,
chipolatapudding,
aardbeien,
poedersuiker

Bereiding

De dag tevoren; op het aanrecht een stuk plastic folie uitspreiden. Het ijs op het folie scheppen tot een staaf van ca. 15 cm. Rol het ijs in de folie tot een stevige vorm en laat dit in de vriezer opstijven. Snijd de kumquats overlangs doormidden. Schep met een theelepel het vruchtvlees uit de vrucht en vermeng het met het amandelspijs. Bewaar ze in de koelkast. Snij de cake in stukken. Dompel de zijkanten in het chocoladeglazuur en hol de stukken cake iets uit. Bewaar in een afgesloten bakje in de koelkast.
De dag zelf; bestuif het aantal benodigde borden met poedersuiker. Vul de cakeplakjes met wat chipolatapudding. Garneer met een aardbei en eventueel een hulsttakje. Snijdt het ijs in plakken. Leg op elk bord; 1 taartje, 2 plakken ijs, dakpansgewijs, en 3 kumquatbonbons.

Kerst koekjes uit Zwitserland

Menugang	Bijgerecht koffie	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Zwitserland	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	PM3			Sterren	

Ingrediënten

250 gr. lemairemeel
evt. 1/2 theel. zuiveringszout
2 eieren (100 gr. zonder schil gewogen)
1/2 theel. anijszaad
210 gr. ongeraffineerde rietsuiker, fijn

Bereiding

Änisbrötli
Vermeng het meel met het zuivering zout en zeef het. Maak er een kuil in. Klop de eieren met de suiker schuimig en voeg de anijs toe. Giet dit mengsel in de meelkuil en roer van het midden uit tot een zeer stevig deeg. Gebruik het deegspatel, als het voor de houten lepel te zwaar wordt. Kneed niet te lang. Vet een bakplaat in en bestrooi hem met meel. Laat het kleverige deeg niet rusten, maar rol het direct krap 1/2 cm. dik uit op een royaal met meel bestrooid werkvlak. Leg een stuk plastic op het deeg om het uit te rollen, het oppervlak moet zo glad mogelijk blijven. Let er ook op dat het niet aan het werkvlak gaat kleven, strooi zonodig meel eronder. Strooi nu op de bovenkant van het deeg wat bloem of gezeefd meel en wrijf dit met de platte hand in het deeg. Druk de houten vorm er (niet te stevig) op en haal haar voorzichtig weer weg. Rader de deegvormen uit en leg ze op de bakplaat. Laat de änisbrötli in een warme, droge kamer minstens 24 uur drogen (niet afdekken). Bak de koeken 30-45 min. in de oven op 130 graden C., met de ovendeur op een kier (klem er een houten lepel tussen) Anijskoeken mogen niet bruin worden, alleen drogen. Hierbij rijzen ze een beetje en krijgen hun traditionele 'voetjes'. Maak van de deegrestjes chräbeli: rol ze uit tot rolletjes van ongeveer 6 cm. Kerf ze diagonaal in en laat ze drogen en bakken als änisbrötli. De traditionele manier van eten is de stukjes afbreken bij de inkervingen en ze in de mond laten weken alvorens te kauwen: Dat voorkomt gebroken tanden.

Kerst stol met rozijnen, marsepein en rum

Menugang	Brood	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Broodbakmachine	Slank	Nee
Bron	J T Ancona			Sterren	1

Ingrediënten

Voor het deeg
500 gr. boerenluxe van de soezieclub
225 ml water (lauw)
8 gr. droge gist of 16 gr. verse
40 gr. boter
8 gr. zout
rumaroma
150 gr. rozijnen
100 gr. gekonfijte stukjes fruit
50 gr. amandelschilfers
2 repen van 150 fr. marsepein

Bereiding

Voeg de ingr. voor het deeg samen en kneed 20 minuten met de hand of met een kneedmachine. Ofwel doe je alles in de bbm en kies je het progr. voor deeg. Bedek het deeg met een droge doek en laat het 25 minuten rijzen op kamertemperatuur. Druk het deeg plat en hak het in kleinere stukken. Meng er de rozijnen, de amandelschilfers en de stukjes gekonfijt fruit door. Voeg de stukken weer samen en vorm 2 even grote deegballen. bedek ze opnieuw met een droge doek en laat nog 20 minuten rijzen op kamertemp. Druk beide stukken plat en maak ze weer bolvormig. Rol het deeg dan ovaal. Rol het vervolgens in de lengte uit tot een dikte van 2 cm) zonder de stompe punten te rollen. Bestrijk de boorden met losgeklopt ei. Rol 1 stuk marsepein lang zodat het in het uitgerolde deeg past. Leg het erin en doe hetzelfde met de 2e rol. Vouw het deeg dicht en druk de randen goed aan. Leg de kerststollen met de sluiting opzij op een ingevetten bakplaat. Bedek het met een droge doek en laat het nog 45 min. rijzen op kamertemp. Bestrijk het deeg met een losgeklopt ei. Bak de kerststollen 25 minuten in een voorverwarmde oven op 210 graden.

Kerstbombe

Menugang	Nagerecht	Soort	Fruit	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Zonder bakken	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

7 blaadjes witte gelatine
2 dl melk
0,5 dl water
200 gram amandelspijs
200 gram aardbeien
200 gram kersen zonder pit
4 dl slagroom
2 el suiker
1 cake
5 el rum
0,5 pot bosvruchtenjam
1 dl port
1 sinaasappel
beetje poedersuiker
1 uitgeperste citroen of
2 el citroensap uit een flesje
halve bolvorm of tulbandvorm inhoud 2 liter

Bereiding

Voorbereiding: Week de blaadjes gelatine in ruim koud water, verwarm de melk met 1/2 dl water, voeg de amandelspijs toe en los de uitgeknepen blaadjes gelatine in op. Roer goed door en laat het mengsel afkoelen tot het lobbig wordt. Halveer de gewassen aardbeien en meng ze met de kersen door de amandelmelk. Klop de slagroom stijf met de suiker en spatel die erdoor. (klein beetje achterhouden voor een toefje). Bekleed de vorm met de folie, beleg de binnenkant met de in plakken gesneden cake. Sprenkel de rum erover. Schep de room vruchtenmengsel in de vorm en dek het af met de rest van de rum. Zet de bombe afgedekt minstens 3 uur in de ijskast. Stort de bombe op een platte schaal, verwijder huishoudfolie. Boen de sinaasappel schoon onder stromend water en rasp een theelepel van de schil. Pers de sinaasappel. Verwarm de bosvruchtenjam, de port, sinaasappelsap, -rasp en citroensap. Giet de iets afgekoelde saus over de bombe. garneer de bombe met het achtergebleven slagroom (toefje) en strooi een klein beetje poedersuiker alleen bovenop.

Kerstbouillon met gerookte forel

Menugang	Soep vis	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	-	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

4 filets gerookte forel
1 kl. prei
1 ui
stukje winterwortel (1/4)
3 kippebouillon tabletten
1 laurierblaadje
stukje foelie
2 eetlepels droge sherry
zout enpeper

Bereiding

De witte steel van de prei in de lengte halveren en in hele fijne halve ringen snijden. Winterwortel in hele fijne reepjes snijden In ruim water wortel ca. 2 min. koken, hierna de preiringetjes toevoegen en ca. 1/2 min. meekoken. Afgieten, in vergiet onder koude kraan afspoelen/laten uitlekken. 1 1/2 liter water, hele ui, laulierblaadje,foelie, bouillontabletten circa 30 min. op laag vuur laten trekken. Ui, laurier en foelie eruit halen en op smaak brengen met zout/peper/sherry Forel in gelijke stukjes verdelen, wortel/preiringetjes even verwarmen in magnetron. Forel/wortel/prei over soepborden verdelen en bouillon erop scheppen.

Kerstbrood 2

Menugang	Brood	Soort	Noten	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Oven	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

1 pak witte broodmix
400 g krenten of rozijnen
100 g fijngehakte oranjesnippers
½ eetlepel citroenrasp
½ theelepel kruidnagelpoeder
½ theelepel kardemonpoeder
100 g geschaafde amandelen
150 à 200 g amandelspijs

Bereiding

Maak deeg van de broodmix volgens de gebruiksaanwijzing. Meng de krenten/rozijnen, oranjesnippers, citroenrasp, kruidnagelpoeder, kardemonpoeder en amandelen door het deeg. Laat het afgedekt 15 à 30 minuten rijzen bij kamertemperatuur. Vorm een dikke plak van het deeg.
Maak een rolletje van 150 à 200 g amandelspijs. Leg de spijs op het deeg en klap het dubbel. Vorm een mooi brood. Leg het brood met de naad naar beneden op een met boter ingevette bakplaat. Bak het brood in een voorverwarmde oven (200ºC) in 45 à 50 minuten goudbruin en gaar. Bestrijk het brood met wat gesmolten boter en laat afkoelen op een rosster. Bestrooi het brood voor serveren royaal met poedersuiker.

Kerstbrood 3

Menugang	Brood	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Oven	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

500 gram bloem
30 gram gist
1 tot 2 dl lauwe melk
200gram gesmolten boter
75 gram basterdsuiker
1 ei
200 gram rozijnen
200 gram krenten
100 gram gesneden sukade
geraspte schil van ½ citroen
½ theelepel kardemompoeder
½ theelepel kruidnagelpoeder
100 gram gemalen amandelen
10 gram zout
gezeefde poedersuiker

Bereiding

Doe de bloem in een kom, maak een kuiltje in de bloem en brokkel hier de gist in. Meng deze aan met een gedeelte van de lauwe melk.Voeg dan de rest van de bloem uit de kom, het ei, de basterdsuiker, de melk, de gesmolten boter, de kardemom- en kruidnagelpoeder, de gemalen amandelen en het zout toe. Kneedt het deeg met beide handen flink door totdat het van de handen loslaat (ongeveer 20 minuten). Laat het nu 3 kwartier op een lauwwarme plaats rijzen. Leg het deeg op een bebloemd aanrecht en kneed er bij gedeelten de krenten, de rozijnen, de sukade en de citroenrasp door. Vorm het deeg tot een dikke ronde plak, rol deze eivormig uit. Bestrijk de helft van het deeg met water, sla de smalle kant naar de brede kant toe, zodat deze iets uitsteekt. Beboter een bakblik. Leg het brood hierop en laat het op een lauwe plaats, afgedekt met een vochtige tot de dubbele hoogte rijzen. Verwarm de oven voor op 175 °C en bak het kerstbrood in circa 40 minuten gaar en goudgeel. Bestrijk het iets afgekoelde brood met gesmolten boter en bestuif het dik met poedersuiker.

Kerstcake

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Oven	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

200 g krenten
200 g blauwe rozijnen
200 g blanke rozijnen
100 g gesnipperde sucade
1 doosje oranjesnippers
1 doosje bigarreaux
1 appel, gesnipperd
100 g gesnipperde amandelen
6 eetlepels rum
250 g bloem
zout
250 g suiker
5 eieren
boter
paneermeel

Bereiding

Meng de krenten, rozijnen, oranjesnippers, bigarreaux, appel, amandelen met de rum. Zet dit mengsel 2 dagen in d ekoelkast om de rum te latenintrekken. Af en toe omscheppen. Maak een cakedeeg van de bloem, snufje zout, suiker en eieren. Meng het rozijnen-vruchtenmengsel door het deeg. Beboter een cakevorm (liefst een stenen) en bestrooi deze met paneermeel. Schep het cakebeslag in de vorm. Bak dez ein ca. 1½ uur in de oven op ca. 175 C. Wikkel de cake na afkoelen in aluminiumfolie. Bewaar de cake nog 4 dagen op een koele, donkere plaats. (NIET in de koelkast).

Kerstgebak

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Oven	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

750 gr tarwefijnmeel
150 gr cacao of carobpoeder
150 gr rozijnen
8 dl water
4 eetl stroop
1 zakje wijnsteenbakpoeder
2 theel zout
1 theel vanillepoeder
1 theel korianderpoeder
½ theel gemberpoeder
4 eetl olie

Bereiding

Een bakvorm (ring- of tulbandvorm is het mooist) in-olieën en bestrooien met een beetje meel. Alle ingrediënten heel goed mengen en gelijkmatig over de vorm verdelen. In anderhalf uur bakken in een voorverwarmde oven op 150 °C. Versiering: breng 2 dl vruchtensap (rode bes- of bosbessensap kleurt heel mooi) aan de kook en bind in met 2 dessertl. arrowroot, zodat een dikke saus ontstaat. Giet deze bovenop het gebak, laat gerust saus over de rand lopen. Zo wordt het geheel van een glazuurlaag voorzien. Garneer met gehakte nootjes, schijfjes mandarijn of naar eigen fantasie.

Kersthaasje met bacon in bladerdeeg

Menugang	Hoofdgerechten vlees	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	-	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

2 varkenshaasjes ca. 175 gr. per stuk
1 ons dungesneden bacon
franse mosterd
4 plakjes bladerdeeg

Bereiding

De varkenshaasjes rondom aanbraden, Vooral niet zouten want de bacon maakt het pittig genoeg. De varkenshaasjes laten afkoelen. Insmeren met franse mosterd en bekleden met de plakjes bacon. Vervolgens inwikkelen in de uitgerolde plakken bladerdeeg (2 st.). Uiteinden bladerdeeg met water natmaken en goed aandrukken. Eventueel overtollig bladerdeeg afsnijden. Bakplaat invetten, bladerdeegpakjes bestrijken met koffieroom. In voorverwarmde oven (200 gr.) varkenshaasjes met sluitrand naar beneden in ca. 25 min. goudbruin bakken.

Kerstkalkoen

Menugang	Hoofdgerechten kip	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	-	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

1 tl fijngesneden salie
½ tl tijmblaadjes
1½ dl gevogeltefond (pot) of kippenbouillon (van tablet)
1 ei
125 g kleine spruitjes in vieren gesneden
1 babykalkoen van ± 2 kg
50 g ontbijtspek heel fijngesneden
peper
snufje gemalen kruidnagel
zout
1 teentje knoflook fijngesneden
50 g witbroodkruim (ontkorst verkruimeld witbrood)
300 g verse worst
1 el olie
snufje gemalen nootmuskaat
1 dl slagroom.

Bereiding

Voorbereiden kan 8 uur van tevoren:
ontbijtspek in 1 el olie ± 5 min. bakken. Spruitjes toevoegen en 5-10 min. meebakken tot ze gaar zijn. Mengsel iets laten afkoelen. Verse worst opensnijden en inhoud mengen met spruitjesmengsel, broodkruim, knoflook,
zout, peper, kruidnagel, nootmuskaat, salie, tijm en ei. Kalkoen van binnen en buiten met zout en peper inwrijven en vulling in kalkoenholte stoppen. Holte eventueel met
keukentouw of met houten prikker dichtmaken. Kalkoen goed opbinden, afdekken en tot gebruik in koelkast bewaren.

Bereiden
Begin ± 2½ uur voor serveren:
oven voorverwarmen op 225 °C. Kalkoen in braadslede leggen en in midden van oven in 1½-2 uur gaar braden. Kalkoen ± 30 min. op 225 °C braden en daarna oven terugschakelen naar 175 °C. Kalkoen tijdens braden regelmatig met vrijgekomen braadvocht bedruipen. Bedek de kalkoen, als
deze te bruin wordt, met aluminiumfolie. Kalkoen uit oven in aluminiumfolie verpakken en 15 min. laten rusten. Braadvocht uit braadslede zeven en in pan schenken.

Gevogeltefond en slagroom erbij schenken en saus op zacht vuur ± 10 min. laten koken. Saus met zout en peper op smaak brengen. Kalkoen serveren met saus. Lekker erbij
smaken spruitjes met spek. (zie bijgerechten)

Begin met een voorverwarmde oven van 225°C en schakel de oven na 30 minuten terug naar 175 °C. Bedruip de kalkoen elk kwartier met het vrijgekomen braadvet. Bedek de
kalkoen, als deze te bruin wordt, met aluminiumfolie.

Houdt de volgende bereidingstijden aan:

Kerstkalkoen

Gewicht-- Bereidingstijd --
1½-2½ kg 1½-2 uur
2½-3½ kg 2-3 uur
3½-5 kg 3-3½ uur
5-7 kg 3½-4½ uur
7-9 kg 4½-5 uur

Kerstkalkoenrollades

Menugang	Hoofdgerechten kip	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	-	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

4 kalkoenschnitzels van 150 gr. per stuk
2 sjalotjes
250 gr. gemengde paddestoelen(bijv. kastanjechampignons en oesterzwammen)
100 gr. rookspekreepjes
1/2 dl creme fraiche
50 gr. boter
150 gr. cranberrycompote (pot)
1/2 dl kippenbouillon (tablet of pot)
1/2 dl slagroom
enkele takjes bladselderij
zout en peper

Bereiding

Leg de kalkoenschnitzels tussen 2 vellen plasticfolie en sla ze met behulp van een snijplank, deegroller of onderkant van een koekenpan plat. Leg ze in de plasticfolie even terug in de koelkast. Pel en snipper de sjalotjes. Snijd de paddestoelen in kleine stukjes. Snij de selderij fijn, hou wat blaadjes achter voor de garnering. Verhit een koekenpan en bak hierin de spekreepjes enkele mnuten. Voeg de gesnipperde sjalotjes toe en bak deze even mee. Schep de paddestoelen en de fijngesneden bladselderij erdoor en schep dit 1-3 minuten op hoog vuur om. Roer de creme fraiche erdoor en maak het op smaak met zout en peper. Laat het een beetje afkoelen. Haal de schnitzels uit de koelkast. Schep een bergje van de paddestoelenvulling in het midden van elke schnitzel en rol de lapjes strak op. Steek ze vast met een houten prikker. Verhit de boter in een koekenpan en bak hierin de rollades rondom bruin. Zet het vuur laag en laat ze in 10 tot 15 minuten gaar worden. Meng intussen de cranberrycompote en de bouillon door elkaar in en verwarm het op laag vuur in een steelpannetje. Roer de slagroom erdoor en breng eventueel op smaak met zout en peper. Leg de mini-rollades op 4 borden en schenk de cranberrysaus erbij, garneren met een selderijblaadje. Lekker met stoofpeertjes en aardappelpuree of aardappelkroketjes.

Als je niet zo van kalkoen houdt kun je het ook maken met kip, kalfs -of varkensschnitzels.

Kerstkoek

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Oven	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

350 gram zelfrijzend bakmeel.
300 gram suiker.
250 gram boter
175 gram hazelnoot strooisel.
8 centiliter melk.
5 stuks eieren.
naar smaak suiker.
naar smaak citroensap.
naar smaak cacao.
naar smaak kleurstof.
naar smaak cocos.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden Celcius. (gasoven stand 3) en zet een bakvorm klaar van 33x24x5 centimeter. Doe de boter, suiker en eieren in een kom en roer deze ingredienten met de mixer tot een luchtige massa. Voeg gehakte noten, meel, eventueel bakpoeder en melk toe en roer het geheel tot een soepel deeg. Doe de deeg in de bakvorm, strijk het aan de bovenzijde glad af en plaats de bakvorm op een rooster in het midden van de oven. Bak de koek gedurende 50 tot 60 minuten en laat hem vervolgens circa 30 minuten in de uitgeschakelde oven afkoelen. Maak intussen van poedersuiker, citroensap, cacaopoeder en de voedingskleurstoffen suikerglazuur in verschillende kleuren: veel bruin en weinig groen, geel en wit. Haal de koek uit de oven en snij de boven zijden met een scherp mes vlak. Stort de koek vervolgens op een plank of schaal. Bestrijk de achtergrond met chocoladeglazuur en bestrooi dit met geraspte kokos. Maak de koek naar eigen inzicht op met kestmotieven gemaakt van de suikerglazuur. Aangevuld met smarties en andere versieringen

Kerstkoekjes

Menugang	Koekjes	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Oven	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

1 ei
125 g roomboter
125 g witte basterdsuiker
1 theelepel bakpoeder
snufje zout
2 theelepels koekkruiden
250 g bloem

Bereiding

Klop het ie los. Meng de roomboter met de bastersuiker, ei, bakpoeder, zout, koekkruiden en bloem tot een soepel deeg. Rol het deeg in vershoudfolie en laat het ca. 1 nacht in de koelkast liggen. Verwarm de oven voor op 170 C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Bestuif een werkvlak met bloem en rol het deeg uit tot een lap van ca. ½ cm dik. Steek kerstklokjes en kerststerren met behulp van de uitsteekvormpjes (niet te klein) uit het deeg.
Maak ook een ruim gaatje in het deeg zodat ze in de boom kunnen worden opgehangen. Bak de koekjes op de bakplaat midden ind eoven in ca. 20 minuten gaar en goudbruin. Laat de koekjes afkoelen.

Kerstkoekjes met pijnboompitten en chocolade

Menugang	Koekjes	Soort	Noten	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Oven	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

150 gr zelfrijzendbakmeel
75 gr fijne tafelsuiker
snufje zout
100 gr koude boter of margarine, in blokjes
circa 50 gr pijnboompitten
circa 50 gr pure chocolade, in kleine stukjes gehakt

Bereiding

Meng het bakmeel met de suiker en het zout. Voeg de boter toe en snijd deze met 2 messen door het bloemmengsel tot de boter heel fijn verdeeld is. Kneed het mengsel daarna snel met een koele hand tot een samenhangend deeg. Laat het deeg afgedekt circa 1 uur in de koelkast opstijven. Verwarm de oven voor op 175 graden. Rol het deeg uit tot een lap van circa ½ cm dik. Steek hieruit circa 20 koekjes. Leg de koekjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Verdeel de pijnboompitten en stukjes chocolade iets in (op) het deeg. Bak de koekjes in 15-20 minuten lichtbruin en krokant in het midden van de oven. Laat ze op een rooster afkoelen.

Variatietip: Grof gehakte amandelen of hazelnoten smaken ook heerlijk op de koekjes.

Kerstkonijn

Menugang	Hoofdgerechten vlees	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	-	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

1 kilo konijnstukken ongev.6 stuks
3 uien fijn gesneden,
2 tenen knoflook fijn gesneden,
3 kruidnagelen,
1 laulierblad,
10 geplette peperkorrels,
marjolein naar smaak,
basilicum naar smaak,
peper en zout naar smaak,
olijfolie of braadboter.

Bereiding

De konijndelen afspoelen en bestrooien met peper en zout. In de hete olie of braadboter de konijndelen op matig vuur om en om bakken tot het een mooi bruin kleurtje heeft. Dan 3 delen op de bodem van de braadpan leggen,dan de helft van de uien,knoflook en kruiden erover strooien,dan de andere konijndelen er bovenop leggen dan de rest van de uien kruiden enzo erover verdelen.een beetje water toevoegen en 30 minuutjes laten sudderen op een laag vuur met de deksel erop.Heerlijk met stoofpeertjes en aardappelpuree.

Kerstkrans

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Oven	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

1 pak (10 lapjes) diepvries bladerdeeg (roomboter)
300 gram amandelspijs
1 ei
1 eetl. koffieroom
1 eidooier
15 gram bigarreaus
gekonfijte sinaasappelsnippers of andere versiering

Bereiding

Haal de bladerdeeglapjes van elkaar en laat ze ontdooien. Verwarm de oven voor op 190ºC. Meng de amandelspijs met losgeklopt ei en koffieroom. Vorm van de deeglap een lap van 15 x 40 cm. Maak van het spijsmengsel een rol van 37 cm. Leg de spijsrol op het deeg. Bestrijk de lange zijde van het deeg met water. Rol het deeg om de spijs en plak de naad stevig vast. Vorm van de deegrol een krans, schuif de open deeguiteinden iets in elkaar en plak ze goed vast met water. Leg de krans met de naad aan de onderzijde op een licht ingevette bakplaat. Steek uit de rest van het deeg sterretjes en plak ze met water op de kerstkrans. Klop de eidooier los en bestrijk de krans ermee. Bak de krans in het midden van de oven in 30-35 minuten goudbruin en gaar. Versier het gebak voor het serveren met de bigarreaus en sinaasappelsnippers.

Tips: Meng extra 1 eetlepel marasquin door de amandelspijs.

De bigarreaus kunnen worden vervangen door halve gepelde blanke amandelen. Leg deze dan voor het bakken op de krans en bestrijk ze ook met eidooier.

Kerstkransjes 2

Menugang	Koekjes	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Oven	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

200 g bloem
150 g boter of margarine
100 g basterdsuiker
citroenrasp of sap naar smaak.
beetje zout.
1 eigeel
1 1/2 eidooer met een beetje koffiemelk vermengd om te bestrijken
150 g amandelschaafsel.
een paar lepels suiker (Het mooiste is een beetje grove suiker,
zoals greinsuiker).

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C. Meng de bloem met de boter en doe er de basterdsuiker, zout, citroenrasp(sap) en het eigeel bij. Rol het deeg op een met bloem bestoven tafel uit tot een lap van 1/3 cm dikte. Steek hieruit kransjes met een uitsteekvormpje. Steek uit het midden van het kransje een klein rondje. Leg de kransjes 3 cm van elkaar af op een beboterd bakblik en bestrijk ze met losgeklopt ei. Bestrooi ze met amandelen en suiker. Bak de koekjes in ongeveer 20 minuten goudgeel bruin.

Kerstmuffins met cranberry's

Menugang	Nagerecht	Soort	Noten	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Oven	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

125 g zachte boter
1 pak mix voor muffins (Honig)
3 scharreleieren (M)
5 eetlepels cranberrycompote
40 g amandelschaafsel
poedersuiker
125 ml crème fraîche

Bereiding

Zet de muffincups op een bakplaat. Roer de boter met een mixer romig. Voeg de muffinmix en de eieren toe en klop ze op een lage snelheid door elkaar. Mix nog 1 minuut op hoge snelheid tot een stevig beslag. Verdeel de helft van het beslag over de cups. Verdeeld e compote erover en schep de rest van het beslag erop. Bestrooi de muffins met het amandelschaafsel. Bak ze in een voorverwarmde oven (175ºC) in ± 25 minuten gaar en moi bruin. Bestuif ze met poedersuiker. Serveer ze lauwwarm met de losgeklopte crème fraîche.

Kerstpakket met zalm en prei

Menugang	Hoofdgerechten vis	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Oven	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

1 klein blikje roze zalm (220 gr)
4 plakjes bladerdeeg
1 dunne prei
2 tl kappertjes (augurk zoet/zuur)
2 tl citroensap
1 el koffieroom
1 1/2 eetlepel mayonaise
zout/peper

Bereiding

Prei in dunne ringen snijden en zachtjes bakken. Citroensap erover. Zalm afgieten, velletjes/graatjes verwijderen en in kom met vork fijnprakken. Mayonaise, zout, peper en kappertjes erdoor scheppen. 2 plakjes ontdooide bladerdeeg tot "grote" lap rollen. Herhaal dit nog een keer. Op 1 lap bladerdeeg de prei verdelen en zalm erop scheppen. Andere lap bladerdeeg eroverheen leggen en randen met water goed dichtplakken. Bovenkant bestrijken met koffieroom. In voorverwarmde oven (200 graden) in circa 20 minuten goudbruin en gaarbakken. Lekker met een salade.

Kerstpasta met kipfilet in gorgonzolasaus

Menugang	Hoofdgerechten kip	Soort	Pasta	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Oven	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

8 tomaten
2 sneetjes oud witbrood
1/2 zakje verse peterselie (a 30 g)
5 eetlepels olijfolie extra vierge met knoflook en chilipeper (fles a 250 ml)
300 g (kerst)pasta (zak a 500 g)
4 maïskipfilets
4 eetlepels crème fraîche
300 g gorgonzola (blauwaderkaas)

Bereiding

Oven op 200 °C voorverwarmen. Tomaten schoonmaken, halveren en in ovenschaal leggen. Korsten van brood snijden en brood (eventueel in keukenmachine) verkruimelen. Peterselie fijnknippen en door broodkruim mengen. Broodkruim over tomaten verdelen en met 3 el olie besprenkelen. Tomaten in midden van oven 15 min. bakken. Pasta volgens gebruiksaanwijzing koken. Kipfilets met zout en peper bestrooien. In koekenpan rest van olie verhitten en kipfilet in 12 min. gaar en bruin bakken. In steelpan crème fraîche met gorgonzola laten smelten. Saus met zout en peper op smaak brengen. Pasta met saus, kipfilet en tomaten serveren.

Kerstpate met sinaasappel mandarijnsaus

Menugang	Hoofdgerechten vlees	Soort	Fruit	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	-	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

4 plakjes (50 gr.)wildpate (andere pate kan ook)
1 sinaasappel
3 mandarijnen
2 el marmelade
1 tl allesbinder (of een ander bindmiddel)
slablaadjes (ijsbergsla)

Bereiding

Pers de sinaasappel uit, pel de mandarijnen en verdeel ze in partjes. Houd 12 partjes apart en snij de rest door midden Verwarm de sinaasappelsap met de marmelade. Roer tot de marmelade is gesmolten. Leng de allesbinder aan met een beetje water en roer het door het sinaasappelsap. Breng de sinaasappelsaus aan de kook en laat hem enkele minuten koken. Laat de saus afkoelen en roer hem geregeld even door. Roer de stukjes manderijn erdoor Verdeel de reepjes sla over vier borden en leg de plakjes pate erop. Schep de saus erover.

Kerstpudding

Menugang	Nagerecht	Soort	Fruit	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Zonder bakken	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

20 gr. oranjesnippers
20 gr. gesnipperde gember
25 gr. bitterkoekjes
25 gr. lange vingers
1 appel
1 peer
1 klontje boter
citroensap
3 dl melk
3 eieren
30 gr. suiker
boter om in te vetten
rum

Bereiding

Maak de oranje en gembersnippers nog fijner. verkruimel de koekjes. Schil de appel en de peer en snijdt ze in stukjes. Bak de appel en de peer in de boter goudbruin en laat het merendeel van het vocht verdampen. Besprenkel de vruchten met citroensap en meng de snippers, koekjes en de vruchtenstukjes door elkaar. klop melk, eieren en suiker door elkaar. Beboter een hoge schaal van ongeveer 1 liter inhoud en doe het vruchtenmengsel hierin, giet het eimengsel hierop en sluit de schaal met een deksel. Zet de schaal in een pan met kokend water en laat de pudding 1 tot 1,5 uur stollen. Stort de pudding dan op een platte schaal en verwarm de rum en steek deze aan. Giet de brandende rum over de hete pudding en serveer onmiddellijk. Eet de pudding warm.

Kerstquiche

Menugang	Voorgerecht vlees	Soort	Quiche	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Oven	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

1 kerstquiche (met kalkoen, kastanje en cranberrys)
1 zak gemengde ijsbergsla extra (a 200 g)
1/2 zakje amandelschaafsel (a 45 g)

Bereiding

Quiche volgens gebruiksaanwijzing in oven verwarmen. Sla over vier borden verdelen. Amandelschaafsel in droge koekenpan in 2 min. goudbruin roosteren. Quiche in punten snijden en op sla leggen. Bestrooien met amandelschaafsel.

Tip: Een puntje quiche op een toef sla is lekker als voor- of tussengerecht, maar een flink stuk quiche met een salade ernaast leent zich prima als snel hoofdgerecht.

Kerstrollade met groente in bladerdeeg

Menugang	Hoofdgerechten vlees	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Oven	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

1 varkensrollade (500 gram)
10 plakjes bladerdeeg
1 kleine ui
1 kleine rode paprika
1/2 bakje champignons
1 aardappel
50 gram boter
20 gram boter
zout/peper/knoflookpoeder/peterselie
1 losgeklopt ei

Bereiding

50 gram boter in braadpan verhitten en rollade rondom bruinbakken. In ca. 40 minuten zachtjes gaar laten worden. Rollade uit pan en ca. 1 uur laten afkoelen, touwtjes verwijderen. Inmiddels bladerdeeg laten ontdooien Ui en geschilde aardappel snipperen. Paprika/champignons schoonmaken en in kleine stukjes snijden 20 gram boter in koekepan verhitten en groentes ca. 5 minuten zachtjes laten bakken tot vocht verdampt is. Op smaak brengen met zout/peper/knoflook/peterselie en afkoelen. Bladerdeeg uitrollen tot een dunne lap (ca. 10 cm langer en 3 x zo breed als de rollade) Groentemengsel over deeglap verdelen, 3 cm. van de randen vrijlaten. Rollade op groentemengsel leggen en deeg om rollade vouwen en als pakketje sluiten. Randen met water nat maken en vastplakken. Eventueel overtollig bladerdeeg wegsnijden. Bakplaat invetten en deegpakket met sluitkant naar beneden erop leggen. Deeg bestrijken met losgeklopt ei en in een voorverwarmde oven (200 gr.). in ca. 25 minuten bruinbakken. Uit de oven de rollade ca. 5 minuten laten rusten alvorens te snijden.

Ingredienten in verhouding aanpassen naarmate de rollade zwaarder weegt.

Kerstsoep

Menugang	Soep vlees	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	-	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

Voor de soep
1 runderschenkel van 400 à 500 gram
30 gram boter
1 liter water
1 flinke ui
1 wortel
2 laurierblaadjes
6 peperkorrels
1 glas rode wijn
zout
tijm
marjolein
dragon
Voor de roux:
500 à 600 gram visballetjes (fiskbaltsjes) en bruine balletjes
(brúne baltsjes).
400 gram boter
30 gram bloem
2 hardgekooktke eieren
zout
peper
citroensap
sherry.

Bereiding

Maak de (visballetjes) en de (bruine balletjes) tevoren klaar volgens het recept op deze site. Snijd de wortel en de ui in schijfjes. Zet de schenkel in een liter water op en voeg zout, de schijfjes wortel en ui, de laurierblaadjes, de peperkorrels, de tijm, de marjolein en de dragon eraan toe.
Trek er in 2 à 3 uur een geurige bouillon van. Zeef de bouillon en giet er het glas rode wijn bij. Neem een flinke pan en smelt daarin 40 gram boter.
Voeg de bloem toe en roer dit mengsel tot het lichtbruin van kleur is. Schenk er dan langzaam en onder voortdurend roeren de bouillon bij. Voeg de bruine balletjes en de visballetjes in ongeveer gelijke hoeveelheden met de eieren toe aan de soep. Laat het geheel nog 5 minuten doorkomen. Maak de soep af naar smaak met wat zout, peper, een paar druppels citroensap en een scheutje sherry. Desgewenst kan het gekookte en gare schenkelvlees in dobbelsteentjes worden gesneden, in een beetje boter voorzichtig bruin worden gebakken en aan de soep worden toegevoegd.
Dien het op met kleine met boter besmeerde sneetjes volkorenbrood.

Kerstsok

Menugang	Nagerecht	Soort	Fruit	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Oven	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

Voor het deeg:
5 eierdooiers
70 gram poedersuiker
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker
5 eiwitten
70 g suiker
140 g bloem
Voor de crème:
Sap van een citroen
4 middelgrote aardbeien
80 g suiker
250 g magere kwark
250 g zure room
6 blaadjes Dr. Oetker Gelatine
een beetje rum
een aantal gehalveerde aardbeien
Voor de decoratie:
¼ liter room
1 el poedersuiker
1 zakje Dr. Oetker Klop-Fix
een beetje gemalen kokos
een beetje aardbeiensiroop

Bereiding

Hetelucht oven: 180 graden Celsius
Baktijd: ca. 12 minuten
Verwarm de oven voor. Eierdooiers, poedersuiker en vanillesuiker romig kloppen. Eiwit opkloppen en beetje bij beetje de suiker toevoegen en luchtig kloppen, totdat het een beetje is opgestijfd. Het eiwit voorzichtig door het mengsel van eierdooiers, poedersuiker en vanillesuiker spatelen. Zeef het meel boven de massa en roer het erdoor. De massa gelijkmatig verdelen over een met bakpapier bedekte bakplaat (30 x 35 cm). Zet de bakplaat in het midden van de oven. Het biscuitdeeg meteen op een met suiker bestrooit bakpapier storten, het bakpapier met koud water bestrijken en voorzichtig afnemen. Voor de crème citroensap, aardbeien en suiker pureren. Kwark en zure room toevoegen en het geheel mengen tot een glad mengsel. De gelatine volgens de gebruiksaanwijzing van de verpakking bereiden, met rum verwarmen en door het kwark/zure roommengsel spatelen. De massa in de koelkast zetten, totdat het begint op te stijven. De crème gelijkmatig over het biscuitdeeg verdelen. De onderste rand met gehalveerde aardbeien beleggen. Met behulp van het bakpapier het geheel oprollen, zodat een rol ontstaat. Dit gedurende vier uur in de koelkast zetten. 1/3 van de rol afsnijden om als voet te gebruiken. Room met poedersuiker en Dr. Oetker Klop-Fix volgens de bereidingswijze van het zakje bereiden. In een spuitzak met een stervormige mond spuiten op de kerstsok. Gemalen kokos en aardbeiensiroop vermengen en de teen, hak en bovenrand van de kerstsok versieren met het mengsel. De kerstsok koud bewaren totdat deze gegeten wordt.

Kerstsok

Kerststol 2

Menugang	Brood	Soort	Fruit	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Oven	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

200 g blanke rozijnen
½ dl sinaasappellikeur
500 g bloem, gezeefd
1-2 eetlepel geraspte citroenschil
40 g verse gist, verbrokkeld
1½ dl lauwe melk
1 ei, losgeklopt
30 g fijne tafelsuiker
1 theelepel zout
225 g gesmolten boter of margarine
150 g pijnboompitten of amandelen, grof gehakt
125 g dadels, grof gehakt
ca. 300 g amandelspijs
1 eierdooier
poedersuiker

Bereiding

Week de rozijnen ca. 30 minuten in de likeur en laat ze uitlekken. Doe de bloem met de citroenschil in een kom. Maak in het midden een kuiltje. Los de gist op in de melk. Schenk dit mengsel in het kuiltje. Voeg het losgeklopte ei, suiker, zout en 175 g gesmolten boter toe. Roer alles door elkaar.
Kneed het in 10-15 minuten tot een glad soepel deeg. Laat het deeg afgedekt ca. 20 minuten rusten. Rol het dan uit tot een lap van 2 cm dik.
Verdeel de uitgelekte rozijnen, pijnboompitten en dadels erover. Rol het deeg op en kneed nogmaals goed door. Vorm het deeg tot een ovale vorm.
Laat het afgedekt ca. 30 minuten rijzen. Meng de amandelspijs met de eierdooier. Vorm hiervan een rol. Druk een deegrol in de lengte in het deeg.
Rol één helft van het deeg uit tot een platte lap. Leg hierop het amandelspijs en vouw het uitgerolde stuk over de spijs. Druk het brood dicht. Vorm er een ovale stol van en leg die op de bakplaat. Laat het brood onder een doek 2-2½ uur rijzen. Verwarm de oven voor op 180ºC. Bak het brood midden in de oven in 50-60 minuten lichtbruin en gaar. Bestrijk de warme stol met 50 g gesmolten boter. Rol hem in aluminiumfolie en laat hen afkoelen. Bestrooi de stol met poedersuiker. Serveer hem in plakken met roomboter.

Kerststronk

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Oven	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

Voor het deeg:
5 eidooiers
75 g poedersuiker
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker
1 flesje Dr. Oetker Rumaroma
5 eigelen
75 g suiker
150 g bloem
Voor de crème:
50 g gesmolten melkchocolade
150 g gesmolten fondantchocolade
300 g zachte boter
½ flesje Dr. Oetker Rumaroma
1/16 l Rum
Voor de garnering:
cacao
groene marsepein
witte marsepein
rode marsepein
poedersuiker

Bereiding

Heteluchtoven: 200°C
Baktijd: ongeveer 12 minuten
Verwarm de oven voor. Klop de eidooiers samen met de poedersuiker, de Vanillesuiker en het rumaroma luchtig op. Klop de eigelen met de suiker stijf en roer dit voorzichtig door het eidooiermengsel. Zeef het meel hierover en meng het voorzichtig door het eimengsel. Verdeel het mengsel gelijkmatig over een met bakpapier bekleedde bakplaat (ca 30 x 35 cm) en plaats dit in het midden van de voorverwarmde oven gedurende ongeveer 12 minuten. Stort het gebak onmiddellijk op een met suiker bestrooid stuk papier. Bestrijk het bakpapier met een beetje koud water en verwijder het. Bedek het gebak met een vochtige keukendoek. Klop voor de crème de chocolade met de boter, het rumaroma en de rum schuimig. Bestrijk het afgekoelde gebak met 2/3 van deze crème en rol het dan met behulp van het papier op. Plaats dit gedurende 10 minuten in de koelkast.Vul een slagroomspuit met gekartelde mond met de rest van de crème. Haal het gebak van het papier, snijd een schuin stukje van beide uiteindes en plaats deze als zijtakken aan de stronk. Maak met de crème schors voor de boomstronk en bestrooi deze met cacao. Maak van de groene marsepein enkele dunne rollen van ongeveer 10 cm lang, druk deze plat en vorm met een scherp mes dennennaalden over de hele lengte. Decoreer hiermee de stronk. Vorm met de witte marsepein enkele 1,5 cm dikke rollen en plaats deze op de groene marsepein als kaarsen. Vervolgens vormt u uit de rode marsepein vlammetjes die u op de kaarsen plaatst. Bestrooi de kerststronk met een beetje poedersuiker en zet deze op een koele plek tot hij opgediend wordt.

Kerststronk 2

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Oven	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

6 eidooiers
80 gram suiker
1 snufje zout
geraspte schil van 1/2 citroen
3 eiwitten
20 gram maïzena
60 gram bloem
Voor de chocoladecrème:
250 gram slappe boter
30 gram cacaopoeder
50 gram bittere chocolade
2 eieren
3 eidooiers
170 gram suiker

Bereiding

Klop voor het biscuitbeslag de eidooiers schuimig met ca 1/3 van de suiker, wat zout en het citroenraspsel. Klop de eiwitten stijf, strooi er geleidelijk de rest van de suiker bij en blijf kloppen tot het eiwit snijvast is. Roer het dooierschuim met een houten spatel door het geklopte eiwit en meng er dan het gezeefde bloem-maïzenamengsel door. Beleg de bakplaat met bakpapier. Strijk er het biscuitbeslag gelijkmatig over uit en laat het in een op 220° C voorverwarmde oven in 8-10 minuten goudbruin bakken. Leg de plak cake op een iets bevochtigde doek, dek hem af met een tweede iets vochtige doek. en laat afkoelen. Maak intussen de crème. Klop de boter schuimig met de cacaopoeder en de gesmolten, nog lauwe chocolade. Klop in een tweede kom de eieren met de eidooiers en de suiker met een handmixer of garde boven een waterbad tot het mengsel lauwwarm is. Neem de kom van het waterbad en blijf kloppen tot het mengsel koud is. Roer het eimengsel dan door het schuimige boter-chocolademengsel. Verwijder voorzichtig het papier van de plak cake en strijk er ca. tweederde van de chocoladecrème over uit. Snijd een reep van ca. 10 cm van de plak cake af en vorm er 2 kleine rolletjes van die bij de afwerking de twijgjes vormen. Rol de rest van de plak cake op tot een boomstammetje en strijk er de rest van de cake over uit. Breng er met een vork of een garneerkam een boomschorspatroon op aan en zet er de beide, evenzo bewerkte kleine rolletjes op vast. Garneer het boomstammetje vervolgens naar eigen inzicht. Bijvoorbeeld met schuimpaddestoeletjes en kerstblaadjes van groen gekleurde marsepein.

Kerststronk 4

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Oven	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

marsepeindecor
Kerstgarnituur
Voor de vanillemousse :
7 eierdooiers
120 g suiker
2,7 dl melk
1 stokje vanille
15 g gelatine
6 dl slagroom
Voor de chocolademousse :
3 eierdooiers
60 g suiker
6 cl water
220 g pure chocolade
4 dl slagroom
Voor de chocoladebiscuit :
10 eieren
250 g suiker
200 g bloem
50 g cacaopoeder
100 g roomboter

Bereiding

Bereid de chocolademousse : meng het water met de suiker en verwarm tot een suikerstroop (pâte à bombe). Laat de stroop koken en giet het op de eierdooiers. Laat dit mengsel al roerende au bain marie stollen. Klop de gestolde pâte à bombe luchtig en ijskoud op. Smelt de chocolade au bain marie of in de microgolf en roer deze door het mengsel. Spatel er de half opgeslagen room onder. Stort deze mousse in een minibûchevorm en plaats in de diepvries. Bereid de vanillemousse : laat de melk met het vanillestokje en de suiker koken. Giet de kokende massa al roerende op de eierdooiers. Plaats terug op het vuur en roer goed tot de saus aan de houten lepel kleeft (à la nappe). Laat het geheel afkoelen. Voeg er de geweekte en uitgeknepen gelatineblaadjes bij. Spatel er de half opgeslagen room onder. Bereid de chocoladebiscuit : meng de eieren met de suiker. Roer er de gezeefde bloem, de cacao en de gesmolten boter bij. Giet op een met bakpapier beklede bakplaat , strijk uit tot een dikte van 1,5 à 2 cm en maak glad met een spatel. Bak 10 minuten in een oven op 210°C. Voor de opbouw : Leg de bodem van chocoladebiscuit in de bûchevorm. Stort de helft van de vanillemousse in de vorm. Druk de voorbereide diepgevroren chocoladebûche in het midden van de compositie. Vul de vorm verder op met de rest van de vanillemousse. Sluit af met een bandje chocoladebiscuit. Laat het geheel in de koeling opstijven en ontvorm daarna. Maskeer de bûche met slagroom en bekleed hem met de bedrukte marsepein

Bewaar de bûche in de koelkast en versier hem met de kerstdecoratie voor het serveren.

Kersttaart

Menugang	Nagerecht	Soort	Noten	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Oven	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

150 gram boter
150 gram lichtbruine basterdsuiker
3 eieren
150 gram zelfrijzend bakmeel
1 eetlepel koekkruiden
100 gram amandelen
150 gram rozijnen
enkele druppels amandelessence
boter om in te vetten
bloem om te bestuiven
300 gram marsepein (kant en klaar)
eiwit
chocoladeblaadjes

Bereiding

Roer de boter met de suiker tot room en voeg een voor een de eieren toe. Meng zelfrijzend bakmeel en koekkruiden door elkaar en spatel deze in gedeelten erdoor. Hak de amandelen klein en voeg deze met de rozijnen en amandelessence toe. Vet een springvorm in met boter en bestuif deze met bloem. Giet het beslag erin en schuif de vorm in een voorverwarmde oven van 160 °C, stand 2-3. Bak de taart in 70-990 minuten gaar. De taart is gaar wanneer een droge naald er na het prikken er weer droog uit komt. Haal de taart ui de oven en laat deze op een rooster afkoelen. Rol de marsepein uit tot een grote ronde lap en leg deze als een tafelkleed over de taart. Plak met wat eiwit wat chocoladeblaadjes erop.

Variatie: In plaats van chocoladeblaadjes kunt u natuurlijk ook dunne flikken of kleine kerstkransjes nemen.

Kersttaart met chocolademousse

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Oven	Slank	Nee
Bron	8-hoekige vorm of ronde springvorm Ø 20 cm bakpapier.			Sterren	5



Ingrediënten

Voor de witte chocolademousse:
225g witte chocolade
4 blaadjes witte gelatine
6 dl slagroom
Voor de bruine glazuurlaag:
4 el slagroom
1 tl honing
30g bittere chocolade in kleine stukjes
Voor de rode vruchtensaus:
500g frambozen of aardbeien
sap van ½ citroen
50g poedersuiker

Bereiding

Mousse: Witte chocolade in kom boven pan met heet water smelten. Gelatine in ruim koud water ± 5 minlaten weken. 1 dl slagroom verwarmen en van vuur af uitgeknepen gelatineblaadjes hierin oplossen. Gelatinemengsel door chocolade roeren en mengsel onder roeren iets laten afkoelen. 5 dl slagroom stijfkloppen en door chocolademengsel spatelen. Mousse in vorm (bekleed met bakpapier) scheppen en in koelkast minstens 3 uur laten opstijven. Bruine glazuurlaag: Slagroom met honing verhitten en mengsel in dun straaltje op chocolade schenken. Chocolade onder roeren laten smelten. Glazuur iets laten afkoelen en daarna op witte chocolademousse schenken. Vorm heen en weer bewegen zodat glazuur zich goed over bovenkant van mousse verdeelt. Mousse in koelkast nog minstens 2 uur laten opstijven. Mousse uit vorm halen en garneren met taartversiering. In punten gesneden serveren met rode vruchtensaus.

Kerstterrine met gerookte zalm en paling

Menugang	Hoofdgerechten vis	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	-	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

1 pakje gerookte zalmfilet (100 gr)
1 pakje gerookte palingfilet (100 gr)
2 blaadjes witte gelatine
1 pakje verse roomkaas naturel (200 gram)
1 eetlepel franse mosterd
3/4 dl. slagroom
dille/komkommer
kleine cakevorm (ca. 20 cm)
plastic folie

Bereiding

Vorm bekleden met plastic folie. Helft van de gerookte zalm over bodem verdelen. Gelatine in ruim koud water ca. 5 min. laten weken. Intussen de paling in hele kleine stukjes snijden Roomkaas en mosterd door elkaar roeren tot glad mengsel, palingstukjes erdoor roeren. In steelpan 1 eetlepel water verhitten, gelatine goed uitknijpen en van vuur af in het hete water oplossen. Gelatinemengsel al roerend in dun straaltje aan paling/kaasmengsel toevoegen. In kom slagroom bijna stijf kloppen en door paling/kaasmengsel scheppen. Helft van dit mengsel in vorm scheppen, rest van de zalm erover verdelen. Rest van paling/kaasmengsel erop scheppen. Afgedekt in koelkast ca. 4 uur laten opstijven Plank op cakevorm leggen, samen keren, even schudden en terrine op plank laten glijden, plastic folie voorzichtig verwijderen. In plakken snijden en garneren met dille en plakjes komkommer.

Kerstterrine met ham en druiven

Menugang	Hoofdgerechten vlees	Soort	Fruit	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	-	Slank	Nee
Bron	8 personen			Sterren	5

Ingrediënten

200 gram gegrilde achterham in plakken van 1/2 cm
500 gram witte druiven zonder pit (Thompson seedless)
125 gram verse roomkaas
1/4 liter slagroom
4 blaadjes witte gelatine
1/2 zakje bieslook (a 15 gram)
zout en peper
slablaadjes

Bereiding

In ruim water de gelatine ca. 5 minuten laten weken. Intussen in pan de slagroom en roomkaas zachtjes verwarmen. Kaas al roerend in ca. 2 minuten laten smelten. Gelatine goed uitknijpen en van vuur af al roerend in slagroommengsel laten oplossen. Laten afkoelen tot mengsel lobbig begint te worden. Ham in kleine stukjes snijden. Druiven van takjes nemen, wassen en goed droogdeppen. Binnenkant van vorm bekleden met plastic folie. Bieslook, ham en 300 gr. druiven door slagroommengsel roeren, op smaak brengen met peper en zout en mengsel overdoen in vorm. Bovenkant gladstrijken en ca. 3 uur laten opstijven in koelkast. Rest van de druiven halveren. Bovenkant van de terrine voorzichtig van vorm losmaken, vorm enkele seconden in warm water houden. Plank op vorm leggen, samen keren, even schudden en terrine op plank laten glijden, folie verwijderen, in plakken snijden (16 st.) .Op bordjes wat sla leggen en plakken dakpansgewijs neerleggen. Halve druiven erover verdelen.

Kersttomaatjes

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	-	Slank	Nee
Bron	50 stuks			Sterren	5

Ingrediënten

250 ml versgehakte peterselie
2 teentjes knoflook
2 eetlepels pijnboompitten
4 eetlepels olijfolie
¼ kop verse basilicumblaadjes
15 g boter op kamertemperatuur
500 g kerstomaatjes
versgemalen peper

Bereiding

De peterselie, de knoflook, de pijnboompitten en de olie in de keukenmachine of met de mixer pureren. De overige ingrediënten, behalve de kerstomaatjes, toevoegen en goed mixen. De kapjes van de tomaten afsnijden en een lepeltje pestomengsel in elk tomaatje scheppen. Tot vlak voor het serveren in de koelkast bewaren.

Tip: De tomaatjes een klein beetje leegschrapen, zo kunnen ze beter worden gevuld. Deze hapjes kunnen ca. 2 uur van tevoren worden gemaakt.

Kersttrifle

Menugang	Nagerecht: saus, creme, etc	Soort	Fruit	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	-	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

cake
likeurtje naar keuze
cocktailfruit uit blik
vers fruit, bv banaan, appel, aardebeien
slagroom
vla

Bereiding

Gebruik een diepe glazen schaal voor het effect. Leg onder op de bodem plakken cake. Daarover heen het fruit. Sprenkel over het fruit het likeurtje (hoeveelheid naar wens). Maak de volgende laag met vla. Klop de slagroom en gebruik deze als de bovenste laag. Succes verzekerd.

Kersttulband

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Oven	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

200 gr, boter
200 gr. suiker
2 zakjes vanillesuiker
mespunt zout
1 tl citroenrasp
4 eieren
400 gr. cakemeel
1 dl melk
200 gr. rozijnen
100 gr. gesnipperde sucade
1 doosje gekonfijte sinaasapppelschilletjes
poedersuiker

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180ºC. Klop de boter, de suiker, de vanillesuiker, het zout en de citroenrasp tot een licht en luchtig mengsel. Kop er één voor één de eieren door. Zeef het cakemeel en spatel het in porties met de melk door het botermengsel. Schep er de rozijnen, de sucade en de fijngesneden sinaasappelschilletjes door. Bestrijk de vorm met boter en bestrooi met bloem. Schep het beslag in de vorm en strijk de bovenkant glad. Zet de vorm in het midden van de oven. Schakel na 20 min de ovenstand terug naar 160ºC en laat de tulband nog 1 uur bakken. Bestrooi de tulband met poedersuiker.

Kerstzandkoekjes

Menugang	Koekjes	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Oven	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

200 g bloem
100 g witte basterdsuiker
150 g koude boter
evt. 1 eierdooier



Bereiding

Voorbereiden
Deeg maken. In keukenmachine: Alle ingrediënten in mengkom doen en machine met pulseknop kort laten draaien, tot deeg korrelige structuur heeft. Deegkruimels (eventueel met smaakmakers, zie volgende recepttips) met koele hand snel tot samenhangend deeg kneden. Met de hand: Bloem en suiker boven kom zeven. Boter met behulp van twee messen door bloemmengsel snijden, tot boterstukjes zo groot zijn als erwten. Eventueel dooier en smaakmakers toevoegen (zie recepttips). Massa met koele hand snel tot samenhangend deeg kneden. Als deeg plakkerig wordt geen extra bloem toevoegen, maar deeg even in koelkast terugzetten. Deegbal in plasticfolie verpakken en 30 min. in koelkast laten opstijven. Deegbal kan ook worden ingevroren. Oven voorverwarmen op 175 °C. Bakplaat invetten of bekleden met bakpapier.

Bereiden
Koekjes maken. Werkvlak en deegroller met bloem bestuiven of deegbal tussen 2 vellen bakpapier uitrollen tot lap van ca. 40 x 40 cm en 3-4 mm dik. Met uitsteekvormpje of omgekeerd glas koekjes uitsteken, of deze langs zelfgemaakt sjabloon lossnijden. Afsnijdsels samenkneden en opnieuw uitrollen, tot alle deeg gebruikt is. Van deegbal rol vormen (eventueel in koelkast opnieuw laten opstijven) en deze in plakjes snijden. Of deegbal uitrollen, bestrijken met jam of (anders gekleurde) tweede deeglap erop leggen, deeglap strak oprollen en rol in plakjes snijden. Koekjes op enige afstand van elkaar op bakplaat leggen. Koekjes in midden van oven in 15-20 min. lichtbruin en gaarbakken. Koekjes, als ze nog warm zijn, met paletmes (of kaasschaaf) van bakplaat nemen en - liefst op taartrooster - vlak neerleggen om af te koelen. Zandkoekjes luchtdicht afgesloten in trommel bewaren. Zo blijven ze ca. 3 dagen vers.

Tip
Met stukjes:
Meng grofgehakte noten (ongezouten!), pure chocolade of gedroogd fruit door het basisdeeg. Met rozijnen, krenten, stukjes gember of sukade of bigarreaux kan het ook. Pluk telkens een stuk van het deeg en draai er tussen twee handen een grillig gevormd balletje van. Druk elk balletje plat op de bakplaat en bak de koekjes af volgens het basisrecept.

Tip
Met kruiden:
Kneed kaneel en gemberpoeder of koekkruiden door het basisdeeg en vorm er een rol van. Strooi kristalsuiker en fijngehakte amandelen op een plat bord en wentel de deegrol er stevig in. Snijd koekjes

van de rol, druk in elk eventueel een gepelde amandel als garnering en bak de koekjes af volgens het basisrecept.

Tip
Kerstkransjes:
Steek met een glas rondjes uit het basisdeeg en steek daar vervolgens met een appelboor kleine rondjes uit. Bestrijk de deegrondjes met wat melk of eiwit en strooi er een mengsel van kristalsuiker, kaneel en verkruimeld amandelschaafsel overheen. Bak de koekjes af volgens het basisrecept. Hang de koekjes aan een haakje of lint in de kerstboom.

Tip
Jamkoekjes:
Steek met een glas rondjes uit het basisdeeg. Smeer jam naar keuze in het midden van de helft van de deegrondjes. Steek uit de andere helft met een appelboor of een mesje een gat in het midden. Leg de rondjes met een gat op de jamrondjes. Bak de koekjes af volgens het basisrecept. Ook lekker met volkorenmeel.

Tip
Kerststerren:
Steek met een vormpje sterren uit het basisdeeg of snijd er langs een sjabloon dennenbomen uit. Bak de koekjes af volgens het basisrecept en prik er als de koekjes nog warm zijn met een breinaald of Chinees eetstokje een gat in. Bestrijk de afgekoelde koekjes met wit glazuur van poedersuiker met een beetje water of gesmolten witte chocolade. Of vul een stevig, hersluitbaar diepvrieszakje met glazuur, knip het puntje eraf en breng een mooie decoratie aan op de koekjes. Druk eventueel zilverpillen (flesje) in het natte glazuur en laat opstijven. Haal een lint door het gaatje en hang de koekjes in de kerstboom.

Tip
Spiralen:
Verdeel het basisdeeg in 2 stukken en kneed door een daarvan 1-2 el cacaopoeder. Rol de deegballen uit tot lappen van gelijke grootte, leg ze op elkaar en rol het deeg strak op. Snijd de deegrol in plakjes en bak de koekjes af volgens het basisrecept.

Kip filet met kerstpasta en Gorgonzola kaassaus

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Italie	Type	Kip	Slank	Nee
Bron	Allerhande Albert Heijn			Sterren	



Ingrediënten

voor 4 personen
8 tomaten
2 sneetjes oud witbrood
1/2 zakje verse peterselie (à 30 g AH)
5 el olijfolie met knoflook en peper (fles 250 ml, Monini)
300 g AH Kerstpasta (zak 500 g)
4 maïskipfilets
4 el crème fraîche
300 g Gorgonzola (blauwaderkaas)
ovenschaal (0 ca30 cm) ingevet

Bereiding

AH01294A
Oven op 200 graden C voorverwarmen. Tomaten schoonmaken, halveren en in ovenschaal leggen. Korsten van brood snijden en brood (eventueel in keukenmachine) verkruimelen. Peterselie fijn knippen en door broodkruim mengen. Broodkruim over tomaten verdelen en met 3 el olie besprenkelen. Tomaten in midden van oven 15 min. bakken. Pasta volgens gebruiksaanwijzing koken. Kipfilets met zout en peper bestrooien. In koekenpan rest van olie verhitten en kipfilet in 12 min. gaar en bruin bakken. In steelpan crème fraîche met gorgonzola laten smelten. Saus met zout en peper op smaak brengen. Pasta met saus, kipfilet en tomaten serveren.

Wijntip: Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen. Undurraga Chardonnay

Kip ragout voor Kerstmis

Menugang	Buffet	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Kip	Slank	Nee
Bron	Boodschappen 10-2001			Sterren	



Ingrediënten

Aantal personen: 8
1 ui
1 l kippenbouillon
3 takjes selderij
3 takjes peterselie
2 laurierbladen
1 maïs- of braadkip
50 g boter
50 g bloem
125 ml slagroom
zout
cayennepeper

Bereiding

Snijd de gepelde ui doormidden. Breng de bouillon met de ui, de kruidentakjes en laurierbladen aan de kook. Leg de kip in de bouillon. Laat de kip in ongeveer 50 minuten zachtjes gaar sudderen. Haal de kip uit de pan en pluk het vlees van de botten. Verwijder vellen en beentjes. Snijd grote stukken vlees in kleinere stukjes. Zeef de bouillon. Houd een halve liter apart. Smelt de boter in een grote pan. Roer de bloem erdoor. Laat de bloem even meebakken en voeg dan beetje bij beetje de halve liter bouillon toe. Roer alles met een garde tot een gladde saus en laat deze, al roerend, enkele minuten zachtjes koken. Roer de slagroom door de saus. Breng op smaak met zout en cayennepeper. Doe de stukjes kip in de saus. Voeg als de ragout te dik is nog wat bouillon toe. Giet de ragout in een vuurvaste schaal die op een rechaud wordt gezet. Serveer bij de kipragout rijst, een kleine soort pasta of schep de ragout in warm gemaakte pasteibakjes.
Suggestie:
• Voeg aan de kippenragout 100 gram knapperig gebakken spekblokjes toe.
• Roer gebakken champignons en wat fijngehakte peterselie door de ragout.

Kokos sterren voor de Kerst

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

200 gr zelfrijzend bakmeel
100 gr gele basterdsuiker
½ losgeklopt ei
mespunt zout
120 gr koude boter
100 gr poedersuiker
1 ½ el koffieroom
geraspte kokos

Bereiding

Het bakmeel met de basterdsuiker zeven en het ei en het zout erdoor roeren. Hierin de boter met 2 messen klein snijden tot erwtgrootte en verder met n koele hand tot een soepel deeg kneden dat niet plakt. Een ½ uur koel wegleggen, uitrollen tot een lap van ½ cm dikte en er sterren van verschillende grootte uitsteken of -snijden. De koekjes met tussenruimte op een ingevette bakplaat leggen en met losgeklopt ei bestrijken. In een warme oven (175°C) in15 minuten goudbruin en gaar bakken. De koekjes lossteken en op een rooster laten afkoelen. Voor het glazuur de poedersuiker zeven en er 1 el koffieroom bijroeren. De massa 2 minuten krachtig blijven kloppen, zodat deze glad en glanzend wordt. De afgekoelde koekjes met glazuur bestrijken en met geraspte kokos bestrooien. Laten drogen.

Krenten stol uit Dresden voor de Kerst

Menugang	Bijgerecht koffie	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Duitsland	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Plasmans J.			Sterren	3

Ingrediënten

Voor 4 personen
500 gram bloem
35 gram gist (vers)
1 deciliter(s) melk
2 stuk(s) eieren (dooiers)
2 stuk(s) eieren
200 gram boter
1 stuk(s) citroen (rasp)
5 gram amandel (bitter)
100 gram suiker
1 mespunt(en) foelie (poeder)
60 gram krenten
60 gram rozijnen
50 gram sukade
20 gram poedersuiker
1 zakje(s) vanille (suiker)

Bereiding

Dresdner Stollen
Maak een tamelijk zacht zetsel van 125 gram bloem, de gist en de lauwe melk. Voeg als het deeg goed gerezen is de rest van de bloem, de eieren, de eigelen, de citroenrasp, de foelie, de suiker, de gehakte amandelen, de zacht gemaakte boter en de melk toe. Kneed flink om een elastisch en tamelijk stevig deeg te krijgen. Dek het af en laat het op een lauwwarme plaats rijzen tot het volume twee maal zo groot is. Sla het deeg plat, voeg de rozijnen en de sucade toe en druk het deeg in de vorm van een rechthoek, rol deze op en laat het deeg nogmaals afgedekt een 1/2 uur rijzen tot het wederom in volume verdubbeld is. Bevochtig het deeg licht met melk en bak het in een oven van 180 graden C. in ongeveer 40 minuten gaar. Besprenkel de stol rijkelijk met gesmolten boter en bestrooi overvloedig met poedersuiker. Minimaal 48 uur laten staan voor consumptie doet de kwaliteit vergroten.

Krenten stol voor de Kerst

Menugang	Bijgerecht koffie	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Het Beste Kookboek			Sterren	3

Ingrediënten

Voor 4 personen
500 gram bloem
10 gram zout
50 gram gist (vers)
2 deciliter(s) melk (lauw)
100 gram basterdsuiker
100 gram boter (gesmolten)
1 stuk(s) eieren (losgeklopt)
1 stuk(s) sinaasappel (schil)
3 druppel(s) amandel (olie)
300 gram krenten
200 gram rozijnen
50 gram biggareaux (rood)
75 gram sukade
100 gram amandel
100 gram suiker
2 druppel(s) amandel (olie)
0,25 stuk(s) citroen (schil)
2 eetlepel(s) boter (gesmolten)
30 gram poedersuiker

Bereiding

Maak amandelspijs van amandelen, suiker, amandelolie, geraspte citroenschil en 2 eetlepels water. Kneed van bloem, zout, gist, melk, basterdsuiker, gesmolten boter en ei een gistdeeg. Meng er op het laatst de geraspte sinaasappelschil, amandelolie, krenten, rozijnen, bigarreaux en sukade door. Besmeer de bakplaat met een kwastje met olie. Bestrooi het aanrecht met bloem. Kneed na het rijzen het deeg flink door, leg het op het aanrecht en duw het met de handen uit tot een ovale lap van ongeveer 3 cm dikte. Vorm van de amandelspijs een rol, 1 cm korter dan de deeglap. Leg de rol in de lengte op het midden van de deeglap en sla de zijkanten over elkaar heen over de spijs. Druk het deeg stevig op elkaar en vorm het met de handen tot een stolvorm. Leg de stol op de plaat, bedek hem met een vochtige doek en laat het deeg nog 30 minuten narijzen. Bestrijk het met melk. Schuif de bakplaat in het midden van de voorverwarmde oven (200 tot 225 graden of gasovenstand 4 tot 5) en bak de stol in ongeveer 40 minuten. Haal d
e bakplaat uit de oven, leg het brood op een taartrooster en laat het uitdampen en afkoelen. Bestrijk het gebak met gesmolten boter en bestrooi het met poedersuiker; bind er desgewenst een rood lint om.

Luchtige kersttaart

Menugang	Nagerecht	Soort	Noten	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Oven	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

2 eieren
2 eetlepels melk
90 gram witte basterdsuiker
1 zakje vanillesuiker
75 gram zelfrijzend bakmeel
50 gram maïzena
boter om in te vetten
poedersuiker om te bestrijken
½ liter slagroom
4 eetlepels suiker
2 eetlepels cacao
2 blaadjes witte gelatine
3 eetlepels cranberrycompote
40 gram geschaafde amandelen
chocoladeblaadjes

Bereiding

Splits de eieren en klop de dooiers met de melk en de helft van de suiker en de vanillesuiker dik en schuimend. Klop de eiwitten met de rest van de suiker dik en taai en schep deze door het dooiermengsel. Schep het zelfrijzend bakmeel en de maïzena erdoor. Beboter een springvorm van 20 cm doorsnee en bestuif deze met poedersuiker. Doe het beslag erin en schuif de vorm in een voorverwarmde oven van 175 °C, stand 3. Bak de taart in ca. 50 minuten gaar en lichtbruin. De taart is gaar wanneer een droge naald er na het prikken er weer droog uitkomt. Laat de taart op een taartrooster afkoelen. Snij de taart in 3 plakken. Klop de slagroom stijf met de suiker en verdeel deze in 3 porties. Meng door 1 portie de cacao en bestrijk hiermee de onderste plak. Leg de tweede plak erop. Week de gelatine in ruim koud water voor 15 minuten. Los de goed uitgeknepen gelatine op in zeer weinig water en laat deze afkoelen. Meng de gelatine door de helft van de rest van de slagroom en meng er de compote door. Bestrijk hiermee de tweede plak en leg de derde plak erop. Bestrijk de zijkanten met room en druk de geschaafde amandelen erin. Bestrijk ook de bovenkant met room en geef deze mooie rozetten slagroom. Druk in iedere rozet een chocolade blaadje.

Variatie: Neem in plaats van chocolade blaadjes eens chocolade sterretjes. Maak deze op de volgende manier: smelt pure chocolade en bestrijk hiermee folie of bakpapier. Laat de chocolade hard worden. Maak een uitsteekvormpje in de vorm van een ster warm en steek sterretjes uit de chocolade. Van de overgebleven chocolade kunt u chocoladeraspel maken door deze in dunne reepjes te hakken. Gebruik die reepjes om de taart mee te bestrooien of voor de zijkanten in plaats van de amandelen.

Marshmallow pudding voor de Kerst

Menugang	Bijgerecht koffie	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Engeland	Type	Ei	Slank	Nee
Bron	Lekturama			Sterren	3



Ingrediënten

Voor 12 personen
120 gram boter
120 gram suiker
2 stuk(s) eieren
120 gram bakmeel (zelfrijzend)
60 gram boter
1 eetlepel(s) citroen (sap)
240 gram poedersuiker
60 gram marshmallows
1 eetlepel(s) melk
1 stuk(s) eieren (eiwit)
15 gram suiker
36 stuk(s) marshmallows
120 gram boter
120 gram suiker
2 stuk(s) eieren
1 gram bakmeel (zelfrijzend)
120 gram boter
2 eetlepel(s) citroen (sap)
480 gram poedersuiker
120 gram marshmallows
2 eetlepel(s) melk
2 stuk(s) eieren (eiwit)
30 gram suiker
50 stuk(s) marshmallows

Bereiding

Happiness tree cake and christmas pudding cake
Voor de cakes: klop de boter of margarine met de suiker tot room, sla er geleidelijk de losgeklopte eieren door en schep er ook de gezeefde bloem voorzichtig door. Doe het mengsel in de vorm. Zet deze in het midden van de oven en laat de cake de 50 min bij 175 graden in de oven staan.
A. Voor de kerstboompjes:
Besmeer de cake met creme, gemaakt van 60 gr boter, 1 eetlepel citroensap en 240 gr gezeefde poedersuiker. Vul de 'pot' met marshmallowsneeuw gemaakt door 60 gr marshmallows te laten smelten in 1 eetlepel melk. Laat dit afkoelen en schep er voorzichtig een stijfgeklopt eiwit en 15 gr suiker door.
Voor de garnering: druk de marshmallows stevig vast op de pot, zet er een tak in en versier deze met kerstballen.
B. Voor de kerstpudding;
Besmeer de cake met creme, gemaakt van 60 gr boter, 1 eetlepel citroensap en 240 gr gezeefde poedersuiker, druk er de doormidden gesneden marshmallows stevig op en versier het geheel met een takje mistletoe.

Tip: Variatie: voeg aan het cakedeeg wat geraspte citroenschil toe.

Mascarpone kaas taart voor de Kerst

Menugang	Taart	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Italie	Type	Kaas	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

200 gr speculaasjes
100 gr boter
6 blaadjes witte gelatine
500 gr mascarpone (kuipje)
250 gr magere kwark
2 zakjes Caribbean Coffee poeder (Nescafé)
2 el rum
¼ slagroom
100 gr suiker
4 el pure chocoladevlokken
slagroom om mee te garneren

Bereiding

De koekjes in een plastic zakje doen en verkruimelen met behulp van een deegroller, de boter smelten, door de kruimels roeren en het mengsel over de bodem van een ingevette springvorm van 20 cm doorsnede uitstrijken. Laten opstijven. Voor de vulling de gelatine in ruim koud water weken tot deze zacht is. De mascarpone en de kwark door elkaar roeren en het koffiepoeder erdoor kloppen. De gelatineblaadjes uitknijpen en van het vuur af oplossen in de verhitte rum. Dit mengseltje straalsgewijs bij de koffiecrème roeren en onder af en toe roeren een beetje laten opstijven. De slagroom stijfkloppen en samen met de suiker toevoegen. De massa over de bodem van de springvorm verdelen, gladstrijken en minstens 2 uur koel wegzetten. De bovenkant van de taart versieren met toefjes slagroom en de iets verpulverde chocoladevlokken.

Meloen met rauwe ham

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Kerst	Slank	Nee
Bron	Desiree			Sterren	

Ingrediënten

Voor 8 personen:
5 ½ blaadjes witte gelatine,
¼ l rode Banyuls of rode port,
1 krop eikenbladsla,
1 meloen met roze vruchtvlees,
1 meloen met zachtgroen vruchtvlees,
12 aardbeien,
16 plakjes Coburger,
vinaigrette,
peper,
stukje overjarige kaas

Bereiding

De gelatine weken. Port tot tegen het kookpunt aan 4 min verwarmen en van het vuur nemen. Gelatine hierin oplossen en lobbig laten worden. Een bakje met olie invetten, de lobbig geworden wijn erin schenken en laten opstijven. De eikenbladsla loshalen, de meloen halveren. En van elk een helft in dunne partjes snijden, deze schillen. De aardbeien halveren. De halve lange plakjes ham tot roosjes draaien, de gelei storten en in blokjes snijden. Acht borden opmaken met en slablad, deze eerst door de vinaigrette halen, om en om parten meloen, 4 hamroosjes en 3 halve aardbeien. Wat peper erover malen en geleiblokjes over de meloenparten strooien. Wat oude kaas in dunne plakken snijden, verbrokkelen en over de aardbeien strooien. Met een glaasje port serveren.

Modern kerstmenu

Menugang	Menu	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Frankrijk	Type	Lam	Slank	Nee
Bron	Allerhande 1999			Sterren	

Ingrediënten

1 citroen,
2 Granny Smith appels,
1 dl appelsap,
150 g poedersuiker,
2 eetlepels Calvados (slijter)
1 eetlepel rietsuiker,
2 eetlepels dry sherry,
1/3 theelepel zeezout,
1 theelepel Chinese kruiden (Silvo),
150 g carpaccio,
1/2 aubergine,
9 eetlepels bloem,
1/2 zakje saffraan,
3/4 dl droge witte wijn,
17 teentjes knoflook,
1/2 pot visfond (380 ml, AH),
2 takjes peterselie,
1 sneetje oud witbrood,
2 dl melk,
1 zakje verse Provencaalse kruidenmix,
1 pot vleesfond (380 ml, AH),
1 1/2 dl droge rosé,
2 sjalotjes,
1/2 kleine courgette,
1 rode paprika,
10 eetlepels olijfolie mild (AH),
2 eetlepels mosterd-honingdressing (AH Huistraiteur),
1 theelepel ketjap manis,
50 g spinazie,
2 kabeljauwfilets (AH),
zeezoutkristallen (pot, Jozo),
(versgemalen) peper,
50 g koude roomboter,
2 French racks (à 450 g, AH),
1/2 theelepel vloeibare honing,
1 theelepel tomatenpuree,
50 g amandelspijs (Baukje),
1 bekertje slagroom (125 ml),
1 theelepel koekkruiden,
frituurolie,
keukenmachine,
keukenpapier,
staafmixer,
ijsbolletjeslepel

Bereiding *Carta*

Modern kerstmenu

Appels wassen, in vieren snijden en klokhuis verwijderen. Parten bedruppelen met citroensap. In pan appelsap met 1 1/2 dl water aan de kook brengen. Poedersuiker erin oplossen. Appels, citroensap en citroenschil toevoegen en appels ca. 7 minuten zachtjes koken. Citroenschil verwijderen. Appels laten afkoelen in kookvocht en 1 nacht in koelkast bewaren. (Een dag van tevoren) Appels met vocht en Calvados pureren in keukenmachine. Appelpuree in (metalen) vorm of diepvriesdoos scheppen en in diepvries in ca. 4 uur laten bevriezen. Tussendoor 4 maal met vork doorkloppen. (Of ijs in ijsmachine maken volgens gebruiksaanwijzing.) (Moet een dag van tevoren) Rietsuiker en sherry door elkaar roeren en suiker laten oplossen. Zeezout en Chinese kruiden erdoor roeren. Plakjes carpaccio dun bestrijken met suikermengsel en in diep bord op elkaar leggen. Plankje met gewicht erop leggen. Carpaccio afgedekt minstens 1 dag in koelkast zetten. (Kan een dag tevoren.) Frituurolie verhitten tot 175 °C. Aubergine wassen, droogdeppen en met scherp mes in heel dunne plakjes snijden. 3 eetlepels bloem op plat bord strooien en plakjes aubergine heel licht erdoor wentelen. Aubergine in gedeelten knapperig goudbruin frituren. Laten uitlekken op keukenpapier en licht bestrooien met zout. Saffraan weken in 1 eetlepel wijn. 1 teentje knoflook pellen en halveren. In steelpan visfond, rest van wijn en knoflook ca. 7 minuten inkoken. Knoflook verwijderen. Peterselie fijnknippen. Brood fijn verkruimelen. 16 Teentjes knoflook pellen. Teentjes 8 à 10 minuten koken in melk tot ze net zacht zijn. Takjes rozemarijn uit kruidenmix nemen. 2/3 deel van kruidenmix fijn snijden. In steelpan vleesfond, rosé en rozemarijn onafgedekt ca. 12 minuten inkoken. Sjalotjes pellen en fijnsnipperen. Courgette en paprika wassen, schoonmaken en in kleine blokjes snijden. In grote steelpan 1 eetlepel olijfolie verhitten. Sjalot ca. 1 minuut zachtjes bakken. Paprika en courgette ca. 3 minuten meebakken. Kruidenmix kort meebakken. Rozemarijn uit ingekookte fond nemen en fond bij groenten gieten. Saus ca. 2 minuten zachtjes doorkoken. 6 eetlepels bloem met ca. 8 eetlepels water tot dik beslag roeren. Carpaccio ca. 30 minuten voor serveren uit koelkast nemen. Dressing en ketjap door elkaar roeren. Spinazie wassen en goed laten uitlekken. Dressing door spinazie scheppen. Spinazie over vier borden verdelen. Carpaccio erop leggen. Auberginechips erover verdelen. Carpaccio serveren. Oven voorverwarmen op 225 °C of gasovenstand 5. Metalen ovenschaal dun bestrijken met olie. Schaal ca. 5 minuten in hete oven zetten. Kabeljauwfilets droogdeppen met keukenpapier en met scherp mes halveren. Velkant licht bestrooien met zoutkristallen. Vis met velkant naar beneden in ovenschaal leggen. Bovenkant van vis bestrijken met olie. Dun bestrooien met zout en peper. Vis in midden van oven ca. 2 minuten bakken. In koekenpan 1/2 eetlepel olie verhitten. Broodkruim met mespunt zout al omscheppend ca. 1 minuut bakken. Peterselie kort meebakken. Vis voorzichtig keren en in nog 1 à 2 minuten in oven gaar bakken. Intussen saus met saffraan en weekvocht opnieuw ca. 1 minuut inkoken. 20 g boter in blokjes snijden. Met staafmixer boter door saus kloppen. Op smaak brengen met zout. Saus over vier borden verdelen. In midden kabeljauwfilets leggen. Peterseliekruim erover verdelen. Kabeljauw serveren. In grote koekenpan 4 eetlepels olijfolie verhitten. Lamsracks bestrooien met zout en peper en in 15 à 20 minuten rosé bakken; af en toe keren. Ratatouillesaus op laag vuur verwarmen, niet meer laten koken. Honing en tomatenpuree erdoor roeren. 30 g boter in blokjes snijden. In kleine koekenpan 5 eetlepels olie verhitten. Knoflookteentjes één voor één door beslag halen en in 1 à 2 minuten goudbruin bakken. Op keukenpapier laten uitlekken en licht bestrooien met zout. Van vuur af boter met vork door saus kloppen. Op smaak brengen met zout en peper. Lamsracks halveren en op vier borden leggen. Saus erover scheppen. Knoflook ernaast leggen. Serveren met gegratineerde aardappels en haricots verts. Appelijs uit diepvries nemen en iets zacht laten worden. Amandelspijs fijn verkruimelen. Slagroom en spijskruimels met mixer stijfkloppen. 1/2 theelepel koekkruiden erdoor scheppen. Met ijsbolletjeslepel 8 bolletjes ijs scheppen. Over vier (diepe) borden verdelen. Amandelroom ernaast scheppen. Bestrooien met snufje koekkruiden. Serveren met appel-kaneelwafeltjes.

Oliebollen

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Frituur	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten



Eén pak mix voor oliebollen
Olie om in te bakken (Gebruik geen frituurvet)
250 gram krenten en of rozijnen
5 dl (0,5 liter) handwarm water

Bereiding

Wel (=in heet water een minuut of tien) de krenten of rozijnen en dep ze droog. Doe de mix in een beslagkom en voeg het water toe. Roer het geheel met een klopper of een mixer tot een glad beslag. Roer de krenten en of rozijnen door het beslag. Laat het beslag in de kom, afgedekt met plastic, rijzen bij kamertemperatuur. Roer het beslag tijdens het rijzen en bakken niet meer door. Laat in een diepe pan olie heet worden, totdat er iets damp afkomt (circa 190 ºC). Vorm met twee lepels of een oliebollentang/ijslepels bolletjes beslag. Laat de bolletjes in de hete olie glijden en dompel ze even onder. Bak de oliebollen in 3-4 minuten rondom goudbruin. Neem de oliebollen met een schuimspaan uit de olie . Doe de bollen in een vergiet en laat ze uitlekken. Poedersuiker erover en smullen maar!

Oliebollen 2

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Frituur	Slank	Nee
Bron	50-70 stuks			Sterren	5

Ingrediënten

1150 gram patentbloem
1 liter melk
50 gram gist
30 gram citroenrasp
20 gram zout
2 dl water
100 gram boter
4 eieren
1400 gram rozijnen
plusminus 3 liter zonnebloemolie

Bereiding

Doe één kilo bloem in een kom. Maak een scheutje van de melk warm in de magnetron en gebruik dat om in een kommetje de gist in op te lossen. Doe dit mengsel bij de bloem, samen met de rest van de melk, de citroenrasp en het zout. Gebruik een garde of mixer om hiervan een slap, klef deeg te maken. Zet het deeg op een warme plek, het liefst op de kachel, met een natte theedoek erover en laat het rijzen tot dubbele grootte. Maak, terwijl het deeg rijst, een soezenbeslag. Doe het water in een sauspannetje en zet dit op een laag vuur. Los de boter helemaal op in het water. Voeg 150 gram bloem toe en roer dit goed door (zeven helpt). Het deeg wordt nu een klont. Voeg nu één voor één de eieren toe, en roer iedere keer door totdat het deeg begint te glanzen. Roer het soezenbeslag door de kom met oliebollenbeslag (niet mixen!), en voeg ook de rozijnen toe. Laat het beslag opnieuw rijzen tot dubbele grootte. Schep met een ijsschep, of met twee lepels, ongeveer 4 oliebollen per keer in een frituur van ongeveer 180 graden. Gebruik verse zonnebloemolie voor de frituur! Laat de oliebollen uitlekken op wat keukenpapier. Liefst dezelfde dag nog opeten met wat poedersuiker

Oliebollen uit Kroatie

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Frituur	Slank	Nee
Bron	6 personen			Sterren	5

Ingrediënten

500 g bloem
1 zakje bakpoeder
7 dooiers
3 eiwitten
30 g boter
2 zakjes vanillesuiker
2 el rum
2 el witte wijn
snufje zout

Bereiding

Meng alles goed door elkaar tot een glad deeg. Maak er kleine bolletjes van en frituur ze in de friteuse op 180°C in een paar minuten goudbruin. Strooi er poedersuiker overheen.

Openhaard blokken

Menugang	Nagerecht	Soort	Fruit	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Oven	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

Voor het deeg:
4 eieren
120 g suiker
1 pakje Dr. Oetker Vanillesuiker
100 g bloem
20 g cacao
Om te bestrijken:
beetje frambozenjam
Crème:
½ l room
3 el gemalen maanzaad
3 el rum
3 el poedersuiker
2 pakjes Dr. Oetker Klop-Flix
Om te beleggen:
250 g frambozen (diepvries)
Om te bestrijken:
gesmolten pure chocolade of chocoladeglazuur
Om te versieren:
3 el gezeefde abrikozenjam
350 ml water
2 zakjes Dr. Oetker Taartina Rood

Bereiding

Heteluchtoven: 180 graden Celsius
Baktijd: ongeveer 12 minuten
Verwarm de oven voor. Klop de eieren met de suiker en vanillesuiker romig. Mix het meel en de cacao en zeef het over het eimengsel en schep het doorheen. Het deeg gelijkmatig op een met bakpapier beklede bakplaat (30 x 35 cm) strijken. Schuif de bakplaat in het midden van de voorverwarmde oven. Het biscuit direct op een met suiker bestrooid papier storten, de bakplaat met koud water begieten en voorzichtig afnemen. Het nog warme Biscuit dun met jam bestrijken. Voor de crème de room met maanzaad, rum, poedersuiker en Klop-Fix volgens voorschrift mixen. De crème gelijkmatig uitstrijken en de bevroren frambozen hierop verdelen. Het biscuit met behulp van het bakpapier in de breedte tot een derde inrollen. De rollade afsnijden en in papier wikkelen. Herhaal dit nog twee keer. De rollade ongeveer 2 uur koud weg zetten. De chocolade smelten of de glazuur bereiden en de rollade hiermee bestrijken. In de nog zachte chocolade met een vork een boomschorspatroon tekenen. Na het verharden van het glazuur de rollade in verschillende grote stukken snijden, op een gebakschaal als gekloofd brandhout neerleggen en met poedersuiker en cacao bestrooien. Om te versieren jam, water en Taartina volgens voorschrift op de verpakking klaarmaken. De kokend hete Taartina in een diep bord gieten en laten afkoelen. Zodra het afgekoeld is kunt u hier vlammetjes uit snijden en de haardblokken daarmee versieren.

Pate met walnoten en veldsla voor Kerst

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees organen	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Varken	Slank	Nee
Bron	Libelle			Sterren	4

Ingrediënten

Voor 6 personen
6 plak(ken) pate
100 gram veldsla
2 stuk(s) tomaten
0,5 stuk(s) paprika (rood)
100 gram walnoten
1 eetlepel(s) bessen (gelei)(rood)
1 theelepel(s) mosterd (dyon)
1 eetlepel(s) wijnazijn (rood)
3 eetlepel(s) olijfolie
1 mespunt(en) peper

Bereiding

De veldsla wassen, droogschudden en over 6 borden verdelen. De tomaten en paprika ontvellen en in miniblokjes snijden. Dit over de veldsla verdelen. Op elk bord een plakje pate leggen. De walnoten erover strooien. Bessengelei, mosterd, azijn, olie en peper gladkloppen. De dressing op het laatst over de sla druppelen.

Pecannoten koekjes met abrikozen en sukade voor de Kerst

Menugang	Bijgerecht koffie	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Spar Succesrecepten			Sterren	3



Ingrediënten

Voor 5 personen
50 gram abrikozen
100 gram pecannoten
10 gram biggareaux
50 gram rozijnen
50 gram sukade
350 gram bloem
2 eetlepel(s) basterdsuiker (lichtbruin)
1 theelepel(s) zout
75 gram boter
2 stuk(s) eieren
1 deciliter(s) karnemelk
2 eetlepel(s) melk

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden C. Snijd de abrikozen in stukjes. Hak de pecannoten en bigarreaux fijn. Schep in een kom de bloem met de suiker en het zout door. Snijd de boter in stukjes en schep ze door het bloem. Wrijf het mengsel met uw vingertoppen tot het eruit ziet als broodkruim. Schep de abrikozen, noten, bigarreaux, rozijnen en sukade erdoor. Meng dan de eieren en de karnemelk erdoor en kneed alles tot een samenhangend deeg. Rol het deeg op een met bloem bestoven aanrecht uit tot een lap van circa 1 a 2 cm dik en steek er met een uitsteekvormpje (doorsnede circa 4 cm) rondjes uit. Leg de rondjes op een ingevette bakplaat. Rol restjes deeg opnieuw uit en steek ook hier weer rondjes uit. Bestrijk de scones met melk. Bak de scones in de oven in circa 20 minuten goudbruin en gaar.

Tip: Lekker met slagroom en (zelfgemaakte) marmelade of jam.

Pijnboompitten koekjes met chocolade voor de Kerst

Menugang	Koekjes	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Noten	Slank	Nee
Bron	The-moens.com			Sterren	

Ingrediënten

150 gr zelfrijzend bakmeel
75 gr fijne tafelsuiker
snufje zout
100 gr koude boter of margarine, in blokjes
circa 50 gr pijnboompitten
circa 50 gr pure chocolade, in kleine stukjes gehakt

Bereiding

Meng het bakmeel met de suiker en het zout. Voeg de boter toe en snijd deze met 2 messen door het bloemmengsel tot de boter heel fijn verdeeld is. Kneed het mengsel daarna snel met een koele hand tot een samenhangend deeg. Laat het deeg afgedekt circa 1 uur in de koelkast opstijven. Verwarm de oven voor op 175 graden. Rol het deeg uit tot een lap van circa ½ cm dik. Steek hieruit circa 20 koekjes. Leg de koekjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Verdeel de pijnboompitten en stukjes chocolade iets in (op) het deeg. Bak de koekjes in 15-20 minuten lichtbruin en krokant in het midden van de oven. Laat ze op een rooster afkoelen.
Variatietip: Grof gehakte amandelen of hazelnoten smaken ook heerlijk op de koekjes.

Pijnboompitten stol met rozijnen en amandelspijs voor de Kerst

Menugang	Gebak	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Italie	Type	Noten	Slank	Nee
Bron	The-moens.com			Sterren	



Ingrediënten

200 gr blanke rozijnen
½ dl sinaasappellikeur
500 gr bloem, gezeefd
1-2 el geraspte citroenschil
40 gr verse gist, verbrokkeld
1½ dl lauwe melk
1 ei, losgeklopt
30 gr fijne tafelsuiker
1 tl zout
225 gr gesmolten boter of margarine
150 gr pijnboompitten of amandelen, grof gehakt
ca. 300 gr amandelspijs
1 ei
poedersuiker

Bereiding

Week de rozijnen circa 30 min in de likeur en laat ze uitlekken. Doe de bloem met de citroenschil in een kom en maak in het midden een kuiltje. Los de gist op in de melk en schenk dit mengsel in het kuiltje. Voeg het ei, suiker, zout en 175 gr gesmolten boter toe. Roer alles door elkaar en kneed het in 10-15 tot een glad, soepel deeg. Laat het deeg afgedekt circa 20 min rusten. Rol het dan uit tot een lap van 2 cm dik. Verdeel de uitgelekte rozijnen, de pijnboompitten en dadels erover, rol het deeg op en kneed het nogmaals goed door. Vorm het deeg tot een ovale vorm en laat het afgedekt circa 30 min rijzen. Meng de amandelspijs met de eierdooier en vorm hiervan een rol. Druk een deegroller over de lengte in het deeg en rol één helft van het deeg uit tot een platte lap. Leg hierop de rol amandelspijs en vouw het uitgerolde stuk deeg over de spijs. Druk het brood dicht, vorm er een ovale stol van en leg die op de bakplaat. Laat het brood onder een doek 2-2½ uur rijzen. Verwarm de oven voor op 180 graden. Bak het brood in het midden van een voorverwarmde oven op 180 graden in 50-60 minuten lichtbruin en gaar. Bestrijk de warme stol met 50 gr gesmolten boter, rol hem in aluminiumfolie en laat hem afkoelen. Bestrooi de stol met poedersuiker en serveer hem, in plakken, met roomboter.

Pinda koekjes voor de Kerst

Menugang	Bijgerecht koffie	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	B.van Dijk			Sterren	3

Ingrediënten



175 g bloem
100 g boter
75 g basterdsuiker
1 eidooier
geraspte schil van 1 citroen.
Voor de garnering:
1/2 ei
25 g geschaafde pinda's of amandelen
25 g grove suiker.

Bereiding

Kerst kransjes
Doe bloem, boter, suiker, eidooier en citroenrasp in een kom. Snijd de boter fijn. Kneed het deeg tot een samenhangende massa is ontstaan.Laat het deeg een half uur rusten op een koele plaats. Rol het deeg op een met bloem bestoven tafel dun uit. Steek er met behulp van een kerstkranssteker koekjes uit. Leg ze op een bakblik. Bestrijk ze met ei en strooi er pinda's of amandelen en suiker over. Bak de koekjes in een vrij warme oven (stand 3 of 4 of 175-200 graden C) in ongeveer 15 minuten lichtbruin en gaar.
Plaats het bakblik in het midden van de oven

Pruimenmousse met amandelkrokant

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Kerst	Slank	Nee
Bron	Desiree			Sterren	3

Ingrediënten

Voor 4 personen:
300 gr gedroogde pruimen,
1 dl witte port,
1 kaneelstokje,
2 blaadjes gelatine,
3 ½ dl slagroom,
2 ½ el suiker,
1 zakje vanillesuiker.

Voor het krokant;
40 gr boter,
50 gr suiker,
100 gr geschaafde amandelen,
1 tl kaneel.

Bereiding

Breng de pruimen met de port en het kaneelstokje aan de kook, laat het geheel 30 min zachtjes Pruttelen. Laat de pruimen in het vocht afkoelen. Verwijder het kaneelstokje en ontpit de pruimen. Pureer deze met het vocht door een zeef. Week de gelatine 5 min in ruim koud water, verwarm de pruimenpuree. Los er van het vuur af, de goed uitgeknepen gelatine in op en laat de puree afkoelen. Klop 2 ½ dl slagroom met 1 ½ el suiker en de vanillesuiker stijf. Spatel dit door de goed afgekoelde pruimenpuree. Laat de mousse in ca. 2 uur opstijven in de koelkast. Maak de krokant; verhit de boter in een pan, voeg de suiker toe en laat de suiker smelten en bruin worden. Voeg het amandelschaafsel toe en blijf roeren. Neem de pan van het vuur, strooi er de kaneel over, laat de krokant op een plank afkoelen. Hak de krokant in stukjes.
Bereiding; doe de mousse in een spuitzak en spuit ze in 4 hoge glazen. Klop de rest van de slagroom met 1 el suiker stijf. Garneer de mousse met de slagroom en amandel krokant.

Ree goulash voor de Kerst

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Ree	Slank	Nee
Bron	Libelle			Sterren	3



Ingrediënten

Voor 4 personen
25 gram boter
100 gram spek (gerookt)
1 stuk(s) uien
1 eetlepel(s) tomaten (puree)
1 eetlepel(s) bloem
2 deciliter(s) wild (fond)
1 deciliter(s) wijn (rood)
1 stuk(s) laurier (blad)
1 takje(s) tijm
4 stuk(s) peper (korrels)
1 teentje(s) knoflook
350 gram wild (stukken)
1 stuk(s) paprika (rood)
150 gram wortel
150 gram sperziebonen
150 gram aardappel (klein)(gaar)
150 gram erwten (diepvries)
250 gram rijst
1 deciliter(s) wijn (wit)(droog)
1 blik(ken) mais (blikje)
1 stuk(s) paprika (rood)
1 stuk(s) paprika (groen)
150 gram broccoli
2 eetlepel(s) peterselie
4 eetlepel(s) kaas (oud)(rasp)

Bereiding

In wat boter de spekjes, de in halve ringen gesneden ui en de tomatenpuree bakken. De bloem erover strooien even bakken en in delen de fond en de wijn toevoegen. De kruiden en knoflook toevoegen en 1/2 uur laten pruttelen. De kruiden uit de pan nemen, de saus zeven. Het vlees in mooie stukken snijden. De groenten en vleesstukjes bij de saus roeren en het gerecht 10 minuten zachtjes koken, Met kleurige rijst (gekookt in 4 1/2 dl water en de witte wijn), waaraan u de laatste 5 minuten toevoegt: 4 eetlepels mais uit blik, 2 eetlepels rode paprikasnippers, 2 eetlepels groene paprikasnippers en 100 g kleine broccoliroosjes, 1 eetlepel boter en 2 eetlepels peterselie. De kaas erbij geven.

Rijst (Ketan) balletjes met suikerstroop uit Java

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Indonesie	Type	Rijst	Slank	Nee
Bron	Domus Indonesie			Sterren	4

Ingrediënten

Voor 4 personen
400 gram ketan (meel)
5 eetlepel(s) water (lauw)
100 gram suiker (bruin)
4,5 deciliter(s) water
2 stuk(s) djeroekpoeroet (blad)

Bereiding

Kwee Poetri Mandi
De javaanse suiker met het koude water en djeroekpoeroetblaadjes tot stroop koken en zeven. Meng hiervan een half kopje door het ketanmeel met het lauwe water, en kneed van dit deeg kleine balletjes. Kook deze balletjes in heet water tot ze boven komen drijven. Haal ze er uit en doe ze in een zeef en laat ze uitlekken. De balletjes worden door de stroop gerold en in kopjes of in pisangbladeren opgediend.

Rode kool uit Zweden

Menugang	Bijgerecht	Soort	Fruit	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	-	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

1 kilo rode kool
4 eetlepels boter
1 eetlepel suiker
1 theelepel zout
5 eetlepels water
5 eetlepels azijn
4 eetlepels rode bessenjam
1 geraspte appel

Bereiding

Doe de boter, suiker, zout, het water en de azijn in een grote pan. Breng dit mengsel aan de kook. Als de boter en de suiker zijn gesmolten de kool erbij doen en het geheel goed door elkaar roeren. Opnieuw aan de kook brengen en de pan half afgedekt laten smoren tot de kool goed gaar is.
Ongeveer 10 minuten voordat de kool gaar is de jam en de appel toevoegen. Daarna de pan geheel sluiten en de inhoud gaar laten smoren op een matige hitte. Als de kool dreigt droog te koken een beetje water toevoegen.

De kool is nog lekkerder als ze een nacht in de koelkast heeft gestaan en daarna de volgende dag in de oven wordt opgewarmd op 165 graden.

Rode stoofpeertjes

Menugang	Bijgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Kerst	Slank	Nee
Bron	Desiree			Sterren	

Ingrediënten

Voor 4 personen:
8 kleine stoofpeertjes,
3 dl rode wijn,
2 tl citroenrasp,
50 gr suiker,
1 kaneelstokje.

Bereiding

Peertjes schillen, steeltjes en kroontjes eraan laten zitten. In pan wijn, citroensap, suiker en kaneelstokje aan de kook brengen. Al roerend suiker laten oplossen. Peertjes erin leggen en afgedekt op laag vuur in ca. 1 uur gaar stoven, halverwege voorzichtig keren. Kaneelstokje verwijderen en peertjes in stoofvocht laten afkoelen.
Bereiden; peertjes zachtjes verwarmen, uit stoofvocht nemen, in schaal zetten en warm houden. Stoofvocht op hoog vuur in ca. 3 - 5 min tot helft laten inkoken. Vocht over peertjes scheppen.
Serveren bij bijvoorbeeld rosbief.

Diepvriestip: de gaar gestoofde peertjes kunt u in het stoofvocht laten afkoelen en invriezen. Laat ze in de koelkast in ca. 12 uur ontdooien en volg verder het recept vanaf bereiden.

Romige tomatensoep met kerststerren

Menugang	Soep vlees	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	-	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

2 plakjes roomboterbladerdeeg, ontdooid
1 scharrelei (M), losgeklopt
25 g fijngeraspte belegen kaas
125 g spekreepjes
1 pakje tomatencrèmesoep (Honig)
1 dl rode ruby port
1 pakje tomato frito (Heinz)
3 takjes basilicum, fijngesneden
versgemalen peper
zout
2 dl slagroom

Bereiding

Druk met een klein koekstekertje sterren uit de plakjes bladerdeeg. Bestrijk ze met ei en druk ze in de kaas. Bak ze in een voorverwarmde oven (200ºC) in ± 10 minuten mooi lichtbruin en gaar. Bak de spekreepjes in een droge koekenpan zachtjes uit. Bereid de soep met 1 l water, de port en de tomato frito volgens de aanwijzing op de verpakking. Roer de tomatenpuree en basilicum erdoor. Kook de soep 5 minuten door. Pureer de soep en schenk hem door een zeef. Voeg de spekjes met het spekvet en zout en peper naar smaak toe. Schep de soep in kommen en lepel de slagroom er voorzichtig op. Garneer de soep met de sterren.

Roomboter koekjes voor Kerstmis

Menugang	Bijgerecht koffie	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	D.C.Klos			Sterren	

Ingrediënten

1 ei
125 g roomboter
125 g witte basterdsuiker
1 theelepel bakpoeder
snufje zout
2 theelepels koekkruiden
250 g bloem

Extra nodig: uitsteekvormpjes

Bereiding

Klop het ei los. Meng de roomboter met de bastersuiker, ei, bakpoeder, zout, koekkruiden en bloem tot een soepel deeg. Rol het deeg in vershoudfolie en laat het ca. 1 nacht in de koelkast liggen. Verwarm de oven voor op 170 C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Bestuif een werkvlak met bloem en rol het deeg uit tot een lap van ca. ½ cm dik. Steek kerstklokjes en kerststerren met behulp van de uitsteekvormpjes (niet te klein) uit het deeg. Maak ook een ruim gaatje in het deeg zodat ze in de boom kunnen worden opgehangen. Bak de koekjes op de bakplaat midden ind eoven in ca. 20 minuten gaar en goudbruin. Laat de koekjes afkoelen.
Tip: smelt witte en pure chocolade en versier de koekjes met de chococlade. Bestrooi ze met zilverpilletjes en laat ze op een rooster drogen. Gebruik groene of rode linten om de koekjes op te hangen.

Rozemarijn aardappels

Menugang	Bijgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Desiree			Sterren	3

Ingrediënten

Voor 4 personen:
1 el gedroogde rozemarijnnaaldjes,
1 el olie,
1 sjalotje,
25 gr boter,
zout,
750 gr krielaardappeltjes.

Bereiding

Rozemarijnnaaldjes fijnknippen. Olie erdoor roeren. Sjalotje snipperen. In koekenpan boter en olie met rozemarijn verhitten. Sjalotje ca. 2 min zachtjes fruiten. Aardappeltjes toevoegen en afgedekt in ca. 4 min zachtjes bakken. Deksel van pan nemen en aardappeltjes in ca. 6 min lichtbruin bakken. Op smaak brengen met zout.

Rozijnen brood voor de Kerst

Menugang	Lunchgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Brood	Slank	Nee
Bron	B.van Dijk			Sterren	3



Ingrediënten

Kerststol (Voor drie broden)
1 kg bloem
15 gram zout
250 - 300 ml melk
80 gram gist
poedersuiker
2 eieren
100 gram gesmolten boter
750 gram rozijnen
100 ml rum of grand marnier
100 gram amandelen, gemalen of gehakt
30 gram fijne tafelsuiker
300 gram amandelspijs

Bereiding

Vermeng de bloem met zout in een grote kom, maak in het midden een kuiltje. Verwarm de melk tot lauw. Verkruimel de gist in een kommetje en roer een deel van de lauwe melk erdoor. Giet dit mengsel in het kuiltje in de bloem. Strooi de suiker erover. Klop de eieren los en giet ze erbij, giet ook de boter erbij en kneed alles door elkaar tot een soepel en glad deeg. Zet het afgedekt 15 minuten op een warme plaats. Laat de rozijnen wellen in de rum of de grand marnier en kneed ze met de gemalen amandeleen door het deeg. Laat dit weer afgedekt 1 uur rijzen. Verdeel het deeg in drie stukken en vorm hiervan drie platte, ovale lappen. Vorm als u amandelsijs gebruikt hiervan rolletjes die iets korter zijn dan de deeglap en leg deze op eenderde van de rand op de deeglappen; sla de deeglap dubbel over de amandelspijs tot aan eenderde van de andere kant: zo ontstaat de typerende vorm van stol. Druk de deegrand iets aan en leg de broden op een ingevette bakplaat. Leg er losjes een theedoek over en laat de broden op een warme plaats meer 15 minuten rijzen. Verwarm de oven voor op 220 graden C. Schuif de bakplaat iets onder het midden in de oven en bak de broden in 35 - 40 minuten gaar en lichtbruin. Laat ze op een taartrooster afkoelen. Bestrijk de stollen met zachte boter en bestuif ze dik met poedersuiker.

Rozijnen cake met sucade voor de Kerst

Menugang	Bijgerecht koffie	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Het Beste Kookboek			Sterren	3

Ingrediënten

Voor 4 personen
100 gram boter
150 gram basterdsuiker (lichtbruin)
2 stuk(s) eieren
150 gram bloem
3 theelepel(s) bakpoeder
1 mespunt(en) zout
2 theelepel(s) koek (kruiden)
1 theelepel(s) kaneel
1 theelepel(s) piment
3 eetlepel(s) rum
50 gram sukade
25 gram biggareaux
50 gram oranje (snippers)
50 gram rozijnen (blank)
50 gram krenten
4 eetlepel(s) bessen (gelei)(rood)
200 gram poedersuiker
1 stuk(s) eieren (eiwit)
1 eetlepel(s) citroen (sap)
10 stuk(s) biggareaux (rood)

Bereiding

Roer van boter, basterdsuiker, eieren, bloem, bakpoeder. zout, koekkruiden, kaneel en piment een fijn cakedeeg. Roer er de rum door. Wrijf de snippers sucade, bigarreaux en oranjesnippers met een vork los en bestrooi ze met wat bloem zodat ze niet meer aan elkaar kunnen plakken. Voeg dit met de rozijnen en krenten aan het deeg toe en schep het geheel goed door elkaar. Beboter de cakevorm en bestrooi hem met bloem. Doe het deeg erin en zet hem op het rooster in het midden of iets lager in de voorverwarmde oven (150 tot 175 graden of gasovenstand 2 à 3). Bak de cake in ongeveer 1 3/4 uur gaar en lichtbruin. Neem het gebak uit de oven, keer het op een taartrooster en bestrijk het terwijl het warm is aan de bovenkant en de zijkanten met bessengelei. Laat hiertoe zonodig de gelei slap worden in een kommetje dat even in heet water wordt gehouden. Laat de cake geheel afkoelen. Meng voor het glazuur in een kom de poedersuiker met opgeklopt eiwit en citroensap en roer het tot een glanzend papje. Bestrijk de bovenkant
en de zijkanten van de cake met dit glazuur en garneer met stukjes bigarreaux en desgewenst een paar blaadjes chocoladehulst. Laat het glazuur opstijven. Een kersttaart wordt op dezelfde wijze bereid; echter in een ronde bakvorm, inhoud 2l. De baktijd is dan iets korter.

Rozijnen kwark taart met abrikozen voor de Kerst

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

Voor 10 personen
voor het deeg:
400 gr bloem
1 zakje + 1 tl bakpoeder
1 ei
200 gr magere kwark
6 el melk
3 el zonnebloemolie
100 gr suiker
1 zakje vanillesuiker
mespunt zout
En verder:
1 dl rum
100 gr rozijnen
100 gr boter, gesmolten
100 gr suiker
1-2 el gemalen kaneel
100 gr gemengde ongezouten noten, gehakt
75 gr gedroogde abrikozen, fijngesneden
2 dl melk
extra nodig: kerstboombakvorm van 1 ½ lt inhoud , ingevet en bestoven

Bereiding

Bloem met bakpoeder zeven en ei toevoegen. Kwark, melk, suiker, vanillesuiker en zout erdoor mengen. Zoveel olie toevoegen dat deeg niet meer plakt. Deeg uitrollen tot rechthoekige lap van 1 cm dik. Rum verwarmen en rozijnen hierin 15 minuten weken. Deeg bestrijken met 50 gr boter. Rozijnen laten uitlekken, rum opvangen. Rozijnen, noten en abrikozen over deeg verdelen. Oven voorverwarmen op 175°C. Deeg vanaf lange kant oprollen. Rol in plakken van 2-2 ½ cm snijden. Deegplakken tegen elkaar aan in bakvorm leggen, zodat deze helemaal gevuld is. Taart in midden van oven 45 minuten bakken. Halverwege baktijd melk, opgevangen rum en 50 gr boter mengen en taart ermee bestrijken. Na bakken taart bestrijken met rest van melkmengsel en even laten afkoelen. Taart uit vorm verder laten afkoelen. Variatie ideeën: Op dezelfde manier kunt u ook een andere kerstbakvorm, bijvoorbeeld een ster of kerstklok, met bolletjes deeg vullen. De vulling kunt u naar eigen idee variëren, door bijvoorbeeld stukjes chocolade, andere noten of geraspte kokos toe te voegen.

Rozijnen pudding met brandy boter voor de Kerst

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Engeland	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	Prive			Sterren	3



Ingrediënten

Voor 10 personen
275 gram brood (kruim)
75 gram cake (meel)
175 gram basterdsuiker (bruin)
0,5 theelepel(s) koek (kruiden)
0,5 theelepel(s) nootmuskaat
zout, naar smaak
250 gram boter
5 stuk(s) eieren
100 milliliter(s) melk
350 gram rozijnen
350 gram krenten
175 gram sultana's
50 gram hazelnoten
1 stuk(s) citroen
30 milliliter(s) sherry (zoet)
30 milliliter(s) cognac
30 milliliter(s) rum
100 milliliter(s) bier
125 gram boter
2 eetlepel(s) basterdsuiker
2 eetlepel(s) rum
2 eetlepel(s) cognac

Bereiding

Meng broodkruim, suiker, cakemeel, specerijen, nootmuskaat en zout in een grote kom dooreen. Sla de eieren in een aparte kom goed lobbig, met de melk. Meng de zachte boter door het broodkruim mengsel en voeg rozijnen, krenten en suitana's toe. Hak de noten fijn (of maal ze fijn) en schep deze er eveneens door. Roer er nu beetje bij beetje het eimengsel door een, alsmede de uitgeperste citroen, sherry, cognac, rum en bier. Roer alles heel goed door. Beboter een puddingvorm (inhoud ± 1 1/2 liter) en vul deze met het mengsel. Dek de bovenkant af met vetvrij papier en daarover een laag aluminiumfolie. Bind er, voor de zekerheid, een touw omheen. Zet de puddingvorm in een grote met water gevulde pan. Het water moet net tot onder de rand van de puddingvorm komen. Kook de pudding nu op een matig vuur in 7 uur gaar. Let er op dat het water steeds bijgevuld moet worden. Laat de pudding afkoelen. Kook de pudding voor het serveren op dezelfde wijze, minstens anderhalf uur. Laat de pudding opnieuw afkoelen en stort hem dan op een bord. Maak de cognac a boter als volgt: Maak met een vork de boter met de suiker tot een cremige massa. Giet er beetje bij beetje de rum en cognac bij. Doe dit in een schaaltje en zet het in de koelkast. Serveer de boter goed gekoeld bij de pudding.

Rozijnen pudding met krenten en abrikozen voor de Kerst

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Engeland	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	Lekturama			Sterren	3



Ingrediënten

Voor 12 personen
120 gram bloem
60 gram brood (kruim)
2 theelepel(s) koek (kruimels)
2 theelepel(s) kaneel
2 theelepel(s) nootmuskaat
120 gram nier (vet)
120 gram suiker (bruin)
120 gram appel (geraspt)
1 stuk(s) worteltjes (geraspt)
60 gram citroen (schil)(gekonfijt)
60 gram sinaasappel (schil)(gekonfijt)
2 stuk(s) eieren
125 gram rozijnen
125 gram krenten
30 gram pruimen (gedroogd)
30 gram abrikozen (gedroogd)
120 gram amandel (gemalen)
0,5 stuk(s) citroen
1 eetlepel(s) stroop
1,5 deciliter(s) bier (donker)

Bereiding

Christmas pudding
Meng alle ingredienten door elkaar, laat alles een nacht staan, roer het nog eens goed door elkaar en doe er uw gelukwens bij, Doe de pudding in de ingevette kom of kommen, leg er folie over. Besmeer de folie aan beide zijden met vet om de pudding droog te houden. Stoom of kook de pudding in de voorgeschreven tijd; 1 pudding iets langer dan 2. Haal de natte folie eraf als de pudding klaar is, doe er dan nieuwe folie over en stoom de pudding op kerstmorgen nog eens 2 a 3 uur.
Serveren: Met cognacboter, gemaakt van 120 gr boter en 180 gr suiker (tot room kloppen) en 2 eetlepels cognac.

Tip: Variatie: Gebruik minder kruiden enz.
Bewaren: Op een koele plaats.

Rozijnen pudding uit Engeland voor de Kerst

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Engeland	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	Het Beste Kookboek			Sterren	3

Ingrediënten

Voor 4 personen
75 gram brood (wit)
25 gram bloem
50 gram planten (vet)
2 stuk(s) appel (goudreinetten)
70 gram basterdsuiker (bruin)
50 gram rozijnen (blank)
50 gram rozijnen (donker)
50 gram krenten
50 gram gember (bolletjes)
30 gram sukade
50 gram amandel
1 stuk(s) citroen (schil)
1 stuk(s) sinaasappel (schil)
0,5 theelepel(s) gember (poeder)
1 theelepel(s) piment
0,5 theelepel(s) zout
1 stuk(s) eieren (losgeklopt)
3 eetlepel(s) bier
3 eetlepel(s) cognac
6 eetlepel(s) rum
3 eetlepel(s) gember (siroop)
20 gram boter
15 gram paneermeel
75 gram poedersuiker

Bereiding

Christmas Pudding
Zeef het brood en de bloem boven een kom. Leg het harde vet erop en snijd het met twee messen klein tot het kruimelig is geworden. Voeg appelsnippers, basterdsuiker, rozijnen, krenten, gember, sucade, amandelen, citroenschil, sinaasappelschil, gemberpoeder, piment en zout toe en schep het geheel goed door elkaar. Voeg vervolgens ei, bier, cognac, 3 eetlepels rum en gemberstroop toe. Roer zeer goed door en doe het deeg in een grote, goed sluitende koelkastdoos. Zet de doos tot 1 dag voor het gebruik in de koelkast om de smaak in te laten trekken. Neem de doos uit de koelkast en laat het deeg op kamertemperatunr komen. Besmeer een warme puddingvorm of een tulbandvorm dik met boter en bestrooi hem met paneermeel. Breng in een grote pan een flinke bodem water aan de kook. Doe het deeg in de vorm en druk het aan. Sluit de vorm af met een beboterd deksel of met een beboterd vel aluminiumfolie. Plaats de vorm in het kokende water. Houd het water gedurende 3 uur zachtjes kokend en controleer regelmatig of met nieuw kokend water dient te worden bijgevuld. Neem de vorm uit de pan. Houd hem even in een bak met koud water en stort de pudding op een voorverwarmde ronde schaal. Zeef er dik poedersuiker over en sprenkele hierover de resterende rum. Steek de rum aan en breng de pudding brandend binnen.

Rozijnen pudding voor de Kerst

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Engeland	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	Philip Morris Aktueel			Sterren	4

Ingrediënten

Voor 6 personen
85 gram bloem
0,1 eetlepel(s) spekulaas (kruiden)
1 mespunt(en) nootmuskaat
1 mespunt(en) kaneel
25 gram paneermeel
50 gram nier (vet)
50 gram basterdsuiker (bruin)
100 gram rozijnen
50 gram krenten
25 gram sukade
25 gram oranje (snippers)
50 gram amandel
50 gram wortel
50 gram appel (goudreinetten)
1 stuk(s) eieren
1 eetlepel(s) sinaasappel (rasp)
0,1 deciliter(s) sinaasappel (sap)
0,75 deciliter(s) bier (donker)
3 eetlepel(s) rum

Bereiding

Voorbereiding Boven een grote kom de bloem zeven. Spekulaas kruiden, nootmuskaat, kaneel, paneermeel, niervet in blokjes gesneden, basterdsuiker, rozijnen, krenten, sukade, oranjesnippers, amandelen, worteltjes geraspt en geraspte appel erdoor roeren. In een kom het ei met de geraspte sinaasappelschil, het sinaasappelsap en het bier losklppen en met de andere ingredienten mengen. De schaal afdekken en 12 uur op een koele plaats laten staan. De massa in een schuin toelopende, licht ingevette schaal met een inhoud van 1 l. scheppen. De schaal met een ruim genomen stuk ingevet aluminiumfolie afdekken. Folie over de rand vouwen en stevig vastbinden. De schaal in een ruime pan plaatsen met zoveel kokend water dat het tot ruim driekwart van de schaal komt. De pudding 3 uur laten stomen. Zo nu en dan wat kokend water toevoegen om het water op peil te houden. Nog mooier is het, als u de beschikking heeft over een speciale bakvorm met afsluitbaar deksel. De pudding laten afkoelen. Daarna verpakken in bakpapier en een extra laag aluminiumfolie. Drie maanden op een koele, donkere plaats bewaren. Bereiden Voor u de pudding kunt opdienen, kunt u hem gedurende 45 min. verwarmen door stomen, op dezelfde manier als bij de voorbereiding. De pudding op een ronde schaal keren. De rum erover schenken en aansteken. Vlammend serveren. Nog lekkerder wordt het als u de pudding bedekt met een laag dik vloeibaar opgeklopt slagroom.

Rozijnen stol met amandel spijs, pijnboompitten en dadels voor Kerstmis

Menugang	Ontbijt	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Brood	Slank	Nee
Bron	Libelle 50, 2003			Sterren	

Ingrediënten

200 g blanke rozijnen
½ dl sinaasappellikeur
500 g bloem, gezeefd
1-2 eetlepel geraspte citroenschil
40 g verse gist, verbrokkeld
1½ dl lauwe melk
1 ei, losgeklopt
30 g fijne tafelsuiker
1 theelepel zout
225 g gesmolten boter of margarine
150 g pijnboompitten of amandelen, grof gehakt
125 g dadels, grof gehakt
ca. 300 g amandelspijs
1 eierdooier
poedersuiker

Bereiding

Week de rozijnen ca. 30 minuten in de likeur en laat ze uitlekken. Doe de bloem met de citroenschil in een kom. Maak in het midden een kuiltje. Los de gist op in de melk. Schenk dit mengsel in het kuiltje. Voeg het losgeklopte ei, suiker, zout en 175 g gesmolten boter toe. Roer alles door elkaar. Kneed het in 10-15 minuten tot een glad soepel deeg. Laat het deeg afgedekt ca. 20 minuten rusten. Rol het dan uit tot een lap van 2 cm dik. Verdeel de uitgelekte rozijnen, pijnboompitten en dadels erover. Rol het deeg op en kneed nogmaals goed door. Vorm het deeg tot een ovale vorm. Laat het afgedekt ca. 30 minuten rijzen. Meng de amandelspijs met de eierdooier. Vorm hiervan een rol. Druk een deegrol in de lengte in het deeg. Rol één helft van het deeg uit tot een platte lap. Leg hierop het amandelspijs en vouw het uitgerolde stuk over de spijs. Druk het brood dicht. Vorm er een ovale stol van en leg die op de bakplaat. Laat het brood onder een doek 2-2½ uur rijzen. Verwarm de oven voor op 180 graden C. Bak het brood midden in de oven in 50-60 minuten lichtbruin en gaar. Bestrijk de warme stol met 50 g gesmolten boter. Rol hem in aluminiumfolie en laat hen afkoelen. Bestrooi de stol met poedersuiker. Serveer hem in plakken met roomboter.

Recept uit: Libelle 50, 2003

Rozijnen stol met hazelnoten spijs voor de Kerst

Menugang	Ontbijt	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Menu			Sterren	3



Ingrediënten

Voor 10 personen
1 stuk(s) citroen
200 gram hazelnoten
125 gram suiker
40 gram gist (vers)
2,5 deciliter(s) melk (lauw)
1 theelepel(s) suiker
1 stuk(s) eieren
75 gram boter
500 gram bloem
1 theelepel(s) zout
25 gram basterdsuiker (wit)
1 theelepel(s) kaneel
300 gram rozijnen
2 deciliter(s) abrikozen & sinaasappel (sap)
100 gram biggareaux
100 gram sukade
25 gram poedersuiker

Bereiding

Meng de restvan het ei en 1 eetlepel citroensap door de spijs. Vorm het tot een rol en leg hem in het midden van de deegplak. Klap de plak in de lengte dubbel en leg hem op de bakplaat. Leg er een theedoek over en laat de stol nog ca. 45 minuten rijzen. Verwarm de oven voor op 200 graden. Bak de stol in ca. 45 minuten gaar. Bestrijk de stol met de gesmolten boter. Laat het brood afkoelen en bestrooi met de poedersuiker.ÿBoen de citroen schoon en rasp de schil. Pers de citroen uit. Maal 125 g hazelnoten. Voeg de suiker, 1 theelepel citroenrasp en 1 eetlepel sap toe. Meng alles tot een smeuige spijs. Verkruimel de gist. Voeg de melk en de suiker toe. Laat dit ca. 10 minuten op een lauwwarme plaats staan. Klop het ei los. Smelt de boter. Vermeng de bloem met het zout, de suiker, de kaneel en 1 theelepel citroenschil. Maak een kuiltje en schenk het gistmengsel, de helft van het ei en de helft van de boter erin. Meng alles tot een deeg. Kneed dit ca. 10 minuten. Laat het deeg afgedekt met plastic folie op een warme plaats ca. 1 uur rijzen. Breng de rozijnen met de abrikozendrank aan de kook. Laat ze van het vuur af ca. 30 minuten wellen en uitlekken. Kneed de rozijnen, de biggareaus, de sukade en de rest van de hazelnoten door het deeg. Vorm het deeg tot een ovale plak.

Rozijnen stol voor de Kerst uit Amsterdam

Menugang	Gebak	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	Koopmans Bakken in Europa			Sterren	

Ingrediënten

1 pak witbroodmix
11/2 dl handwarm water
11/2 dl lauwe melk
25 g boter
200 g rozijnen
200 g krenten
4 el rum
2 zakjes vanillesuiker Bourbon
1/2 tl kaneel
1 tl citroenrasp
50 g gehakte bigarreaus
50 g gepelde walnoten
50 g gepelde blanke hazelnoten
200 g amandelspijs
1 eidooier
1 el gesmolten boter
poedersuiker
Bakvorm

Bereiding

Gevulde kerststol
Week de rozijnen en de krenten in de rum. Voeg water, melk, boter, vanillesuiker Bourbon, kaneel en citroenrasp aan de witbroodmix toe. Kneed hiervan een samenhangend deeg. Laat het deeg in een kom, afgedekt met plasticfolie of een vochtige doek, 10 minuten rijzen op een warme plaats. Hak intussen de noten grof. Voeg de krenten, rozijnen, bigarreaus en noten aan het deeg toe en kneed het geheel nog even goed door. Meng de losgeklopte eidooier door de amandelspijs. Rol het deeg uit tot een ovale lap van 20 x 30 cm en leg het op een ingevette bakplaat. Rol van de amandelspijs een rolletje van iets minder dan 30 cm en leg dit in het midden van het deeg. Vouw een kant van het deeg in de lengte over de amandelspijs zodat de onderkant van de deeglap iets oversteekt. Druk het deeg voorzichtig op elkaar. Laat het deeg afgedekt met plasticfolie op een warme plaats 30 minuten narijzen. Verwarm de oven voor op hete lucht 180 graden C, conventioneel 200 graden C. Bestrijk voor het bakken de bovenkant van het deeg met water. Schuif de bakplaat iets onder het midden in de oven en bak de kerststol in ca. 45 minuten gaar en bruin. Leg het brood op en rooster en bestrijk het met de gesmolten boter. Bestrooi het brood voor het serveren met poedersuiker.

Variatietips
Vervang walnoten en hazelnoten door blanke amandelen en maccadamianoten.
Meng 1 el sinaasappellikeur door de amandelspijs
Rozijnen kunnen geel, bruin en blauw zijn. Krenten zijn daarentegen altijd blauw. Vrijwel alle rozijnen zijn afkomstig van witte druiven. De gedroogde blauwe Corinthe-druif is verantwoordelijk voor de krent. In Frankrijk noemt men krenten dan ook "raisins de Corinthe

Rozijnen tulband voor de Kerst

Menugang	Buffet	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Boodschappen			Sterren	3



Ingrediënten

Voor 8 personen
200 gram boter
200 gram suiker
2 zakje(s) vanille (suiker)
1 mespunt(en) zout
1 theelepel(s) citroen (rasp)
4 stuk(s) eieren
400 gram mix: cake
1 deciliter(s) melk
200 gram rozijnen
100 gram sukade
1 doosje(s) sinaasappel (schil)(gekonfijt)
10 gram boter
10 gram bloem
30 gram poedersuiker

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden. Klop de boter, de suiker, de vanillesuiker, het zout en de citroenrasp met de mixer tot een licht en luchtig mengsel. Klop er een voor een de eieren door. Zeef het cakemeel en spatel het in porties met de melk door het botermengsel. Schep er de rozijnen, de sucade en de Ingesneden sinaasappelschilletjes door. Bestrijk de vorm met boter en bestrooi met bloem. Schep het beslag in de vorm en strijk de bovenkant glad. Zet de vorm in het midden van de voorverwarmde oven. Schakel na 20 minuten de ovenstand terug naar 160 graden en laat de tulband nog 1 uur bakken. Controleer met een lange houten prikker, die er in het midden in wordt gestoken en die er droog uit moet komen, of de tulband gaar is. Laat 5 minuten buiten de oven rusten en stort de tulband op een rooster om af te koelen. Bestrooi met wat poedersuiker.

Runder rollade met dadels en Kerstbier

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Rund	Slank	Nee
Bron	www.biercuisine.nl			Sterren	

Ingrediënten



1 runderrollade van 750 gram (bijv. France Limousinvlees)
1 ui
2 eetlepels tomatenpuree
75 gram ontpitte dadels
2 theelepels geraspte sinaasappelschil
2 eetlepels roomboter
2 eetlepels zonnebloem- of olijfolie
1 dl runderbouillon
30 cl Kerstbier van de Scheldebrouwerij (fles van 75 cl)
2 eetlepels aardappelmeel of allesbinder
1 eetlepel fijngehakte bieslook
peper uit de molen
zout naar smaak

Bereiding

Een mengsel van boter en olie verhitten in een braadpan en hierin de runderrollade aan alle kanten dicht schroeien. Hittebron verlagen en de fijngesneden ui, tomatenpuree, bouillon, 2/3 van het bier, fijngesneden dadels en geraspte sinaasappelschil erbij doen en in ruim anderhalf uur zacht stoven. De runderrollade af en toe omdraaien. Na de stooftijd de runderrollade uit de braadpan halen en in aluminiumfolie in een matig verwarmde oven warm houden. Het stoofvocht in de blender pureren en samen met de rest van het bier terugdoen in de braadpan. Enkele minuten goed verwarmen, op smaak brengen met peper uit de molen en zout en eventueel binden met aardappelmeel of allesbinder. De rollade in plakken snijden, verdelen over voorverwarmde borden en de saus erbij doen. Garneren met fijngehakte bieslook. Serveer hierbij aardappelpuree, in boter gestoofde en gepureerde selderijknol en stoofpeertjes. Drink een glas Kerstbier van de Scheldebrouwerij (op keldertemperatuur).

Runderrollade

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Kerst	Slank	Nee
Bron	Desiree			Sterren	3

Ingrediënten

1 matige gekruide runderrollade van 1 kilo,
2 teentjes knoflook,
1 tl rozemarijnnaaldjes,
100 gr boter,
2 tl rozemarijn,
50 gr vloeibare honing,
2 dl bouillon,
1 tl aardappelmeel.

Bereiding

Pel de knoflook en snij de teentjes in reepjes. Snij de rollade hier en daar met een puntig mesje in en steek er een reepje knoflook en een rozemarijnnaaldje in. Verhit de boter en schroei de rollade snel rondom dicht. Braadt de rollade boven laag vuur in 1 uur gaar. Neem de rollade uit de pan en laat hem 10 min rusten. Roer de aanbaksels los en voeg de honing en de bouillon toe. Laat de saus enkele min boven hoog vuur inkoken. Bind hem eventueel met het gladgeroerde aardappelmeel en breng op smaak met zout en peper. Snijdt het vlees in plakken en schep er wat van de saus over. Geef de rest van de saus er apart bij.

Salade met eenden borst en passievruchten

Menugang	Bijgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Kerst	Slank	Nee
Bron	Desiree			Sterren	

Ingrediënten

Voor 4 personen:
2 eendenborstfilets van 300 gr,
3 el limonadesiroop tropical,
1 ½ el citroensap,
1 tl tijm,
3 el olijfolie,
zout,
peper,
½ tl vloeibare honing,
1 zakje sla melange,
4 passievruchten,
25 gr boter.

Bereiding

Filet voor gebruik 30 min in de diepvries leggen. Filets in dunne plakjes snijden. In schaal limonade siroop, citroensap, tijm, olie, zout en peper door elkaar roeren. 3 el van vocht overdoen in een andere schaal, hier voor de dressing de honing door roeren. Filetplakjes door rest van vocht, = marinade scheppen en afgedekt in de koelkast 1 uur laten marineren, af en toe omscheppen. Bereiden; in zeef filetplakjes laten uitlekken, marinade wordt niet meer gebruikt. Sla melange door dressing scheppen. Sla over 4 borden verdelen.
Passievruchten halveren. In koekenpan boter verhitten en filetplakjes op hoog vuur al omscheppend ca. 2 min bakken. Filetplakjes over sla verdelen. Garneren met halve passievruchten.

Sardines broodjes met chorizo voor de Kerst

Menugang	Nagerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	Mexico	Type	Sardines	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(10 stuks) voor de broodjes:
450 gr bloem
20 gr suiker
15 gr verse gist (of gedroogde gist)
250 ml lauw water
mespuntje zout
voor de vulling:
400 gr sardientjes in olie
5 chorizo
1 ui
1 blik serrano chili
1 bosje oregano

Bereiding

Serrano pepers zijn in blik verkrijgbaar. Ze zijn groen, met dun vruchtvlees en een grasachtige, sterke pepersmaak. In Mexico wordt deze peper vaak Chile verde genoemd. De broodjes zijn het lekkerst als ze een dag van tevoren worden gemaakt. Het bereiden van het deeg: Los in een mengkom de gist op in het lauwe water. Voeg de bloem, het zout en de suiker toe en kneed alles door elkaar. Laat het deeg op een warme plaats, afgedekt met een vochtige doek,twee uur rijzen. De omvang moet verdubbelen. Bestrooi een werkblad met bloem, leg daar het deeg op, maak er een rol van en verdeel die met een scherp mes in 10 plakken. Vorm hier 10 bolletjes van en maak boven in elk bolletje met een mes 3 evenwijdige inkepingen. Leg de bolletjes op een met boter ingesmeerd bakblik, dek ze met plasticfolie af en laat ze nog een half uurtje rijzen. Het bakken van de broodjes: Verwarm de oven voor op 240°C. Plaats een hittebestendige schaal met water onder in de oven om stoom te produceren. Zet het bakblik met de broodjes in de oven en bak de broodjes12 minuten. Bestrijk ze direct nadat ze uit de oven zijn gehaald met een vochtig kwastje, zodat ze mooi gaan glimmen. Het bereiden van de vulling : Ontdoe de chorizo van het vel. Bak ze op een laag vuur, zodat de chorizo gaar wordt zonder bruin te worden.
Laat de sardientjes uitlekken en ontdoe ze van graten en eventuele vinnen en staartjes. Meng de sardientjes met de (afgekoelde) chorizo. Snijd reepjes van de pepers. Snipper de ui. Hak de oregano fijn. Roer alles door elkaar. Het vullen van de broodjes: Snijd de boordjes doormidden. Hol de helften uit en vul ze. Wikkel ze in een doek en laat ze een nacht in de koelkast staan, zodat de smaken zich kunnen mengen. Het afbakken: Verwarm de oven voor op 190°C. Bak de broodjes nog 5 minuten. (De broodjes kunnen ook in de diepvries worden bewaard; laat ze dan eerst ontdooien voordat ze worden afgebakken).

Schuim Kransjes

Menugang	Koekjes	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Oven	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

1dl eiwit
300 gram basterdsuiker
1 zakje vanillesuiker



Bereiding

Doe de eiwitten in een kom en klop ze stijf, maar niet droog. Voeg de helft van de suiker toe en klop het schuim weer stijf. Schep de rest van de suiker er met een eetlepel voorzichtig door.Spuit met een gekartelde slagroomspuit van 7 mm doorsnede ringen van 6 tot 4 cm.Bak de kransjes op bakpapier 2 tot 3 uur (of een half uur bij kleine kransjes) op de laagste stand van de oven 130°C Als de schuim loslaat van het papier dan zijn ze klaar, eventueel iets nadrogen. Bewaar de kransje in een koekblik in blik.

Sinaasappel sterren voor de Kerst

Menugang	Gebak	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	Boodschappen 10-2002			Sterren	



Ingrediënten

Aantal personen: 10
350 g zelfrijzend bakmeel
3 theel. kaneelpoeder
200 g boter
100 g suiker
2 theel. geraspte sinaasappelschil
1 ei
voor de garnering:
250 g poedersuiker
1/2 theel. kaneelpoeder
3 eetl. sinaasappelsap
1 eetl. gehakte sinaasappelsnippers

Bereiding

Vet de bakplaat in. Verwarm de oven op 170°C. Meng zelfrijzend bakmeel met kaneelpoeder. Voeg de boter toe en meng het tot een kruimelig mengsel. Klop het ei los en roer het met de suiker en de sinaasappelrasp door het meelmengsel. Kneed alles tot een samenhangend deeg. Rol het deeg op een met bloem bestoven werkblad uit tot een lap van maximaal 1/2 cm dikte. Steek er sterren uit en leg deze op de bakplaat. Bak de koekjes in het midden van de oven in ca. 12 minuten gaar. Meng poedersuiker met kaneel en sinaasappelsap tot een dik glazuur en bestrijk de koekjes hiermee. Versier de koekjes met sinaasappelsnippers.
Suggestie:
Steek vóór het bakken een gaatje in het deeg voor een ophanglintje zodat de koekjes in de kerstboom passen.

Slagroom scones uit Londen voor de Kerst

Menugang	Gebak	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Engeland	Type	Ei	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

voor 8 scones
225 gr zelfrijzend bakmeel
zout
1 tl bakpoeder
40 gr boter, in stukjes
1 ½ dl melk
1 ei, losgeklopt
jam
slagroom, stijfgeklopt
extra nodig:
ronde uitsteekvorm doorsnede 6 cm
bakplaat, ingevet.

Bereiding

Boven kom bakmeel, zout en bakpoeder zeven. Boter toevoegen en met vingertoppen tot broodkruimachtige massa verkruimelen. Zoveel melk erdoor roeren tot een licht en soepel deeg ontstaat. Oven voorverwarmen op 220°C. Deeg uitrollen tot een lap van 2 cm dik. Met uitsteekvorm 8 rondjes uitsteken. Scones op bakplaat leggen en in midden van oven scones in10 minuten gaar en goudbruin bakken. Op rooster iets laten afkoelen. Scones warm serveren, gevuld met jam en slagroom.

Sneeuwmantaart

Menugang	Nagerecht	Soort	Fruit	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Oven	Slank	Nee
Bron				Sterren	5



Ingrediënten

Voor het deeg:
1 blik vruchtencocktail (410 g)
125 ml olie
6 eierdooiers en 6 eiwitten
120 g poedersuiker
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker
125 ml vruchtensap
120 g suiker
370 g meel
1 zakje Dr. Oetker Backin
Voor de vulling:
250 g magere kwark (10%)
250 g zure room
100 g poedersuiker
6 blaadjes Dr. Oetker Gelatine
sap van 1 sinaasappel
biscuitkruimels
250 ml room
Om te bestrooien en om te versieren:
100 g kokos
enkele gedroogde pruimen
biscuitkruimels
beetje sinaasappelsap
beetje kokos
biscuitkruimels
1 cocktailkers
beetje gesmolten pure chocolade
Om te bestrijken:
een beetje bosbessenjam

Bereiding

Heteluchtoven: 150 graden Celsius
Baktijd: ongeveer 30 minuten
Verwarm de oven voor. De vruchtencocktail goed laten uitlekken en met een stukje keukenpapier droogdeppen. Van het sap 125 ml afmeten en dit aan de olie toevoegen. De eierdooiers met de poedersuiker en de vanillesuiker romig mixen. Het vruchtensap-oliemengsel kort er doorheen roeren. Klop vervolgens de eiwitten stijf en voeg ondertussen beetje bij beetje de suiker toe. Roer dit voorzichtig door het eierdooiermengsel. Meng het meel met de Backin. Zeef dit boven het eierdooiermengsel en schep het er doorheen. Strijk het deeg gelijkmatig op een ingevette, met meel bestoven bakplaat (30 x 35 cm). De bakplaat net onder het midden in de voorverwarmde oven schuiven en het geheel in ca. 30 minuten bakken. Voor de sneeuwman een papierensjabloon op het afgekoelde biscuit leggen. Met een scherp mes de contouren uitsnijden en de rest van de biscuit verkruimelen. De biscuitsneeuwman met een lang mes voorzichtig van de bakplaat losmaken. Eén keer doorsnijden en de bodem met jam bestrijken.

Sneeuwmantaart

Voor de vulling kwark, zure room en poedersuiker goed door elkaar roeren. De gelatine volgens voorschrift op de verpakking bereiden en met sinaasappelsap opwarmen en goed erdoor roeren. De helft van de biscuitkruimels erdoor roeren. Room stijf kloppen en er doorheen scheppen. De helft van de vulling erop smeren. De vruchtencocktail daarop verdelen, het bovenste deel van de biscuitsneeuwman hierop leggen en gelijkmatig aandrukken. De overige vulling daarop verdelen. Met een deegschraper de vulling volgens de contouren van de sneeuwman licht koepelvormig uitstrijken. Met kokos bestrooien en de gedroogde pruimen als ogen en knopen in de sneeuwman drukken. Voor de neus en handen wat biscuitkruimels met sinaasappelsap tot een kneedbaar deeg kneden. Neus en handen vormen en aan de sneeuwman plakken. De handen met kokos bestrooien. De (gehalveerde) cocktailkers als mond op de sneeuwman leggen. Voor de hoed de overige biscuitkruimels tot een kneedbaar deeg kneden. Vorm daaruit de hoed en bestrijk deze met de gesmolten pure chocolade. Bewaar de sneeuwmantaart in de koelkast totdat deze geserveerd wordt.

Sneeuwwitte Kerstpudding

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Zonder bakken	Slank	Nee
Bron	1 liter			Sterren	5

Ingrediënten

1/2 liter melk
1/2 liter slagroom
1 vanillestokje
10 blaadjes witte gelatine
60 gram suiker
5 el Amaretto
2 el poedersuiker
2 tl kaneel

Bereiding

Breng de melk en het doorgesneden vanillestokje langzaam aan de kook en laat de melk 15 minuten zachtjes trekken (eventueel vlamverdeler eronder). Zet in die tijd de gelatine in ruim koud water. Haal het vanillestokje uit de melk en los de goed uitgeknepen gelatine erin op. Schep de suiker in de melk en los deze al roerende op. Laat de melk koud en iets lobbig worden. Voeg de likeur toe, klop de helft van de slagroom stijf en spatel dit erdoor. Puddingvorm omspoelen met koud water, giet de vla erin en laat deze in koelkast stijf worden. (3 uur) Klop de rest van de slagroom met de poedersuiker en kaneel stijf. Stort de pudding op een schaal en garneer hem met de kaneelslagroom.

Spijs koek

Menugang	Gebak	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Kerst	Slank	Nee
Bron	Desiree			Sterren	

Ingrediënten

300 gr bloem,
250 gr boter,
250 gr suiker,
snufje zout,
100 gr gepelde blanke amandelen,
100 gr sukade,
geraspte schil van 1 citroen,
20 gr basterdsuiker,
1 tl water.

Bereiding

Kneedt een zacht deeg van de bloem, zachte boter, suiker en wat zout. Verdeel het in 2 porties en rol die tussen 2 velletjes plastic folie uit tot 2 ronde lappen, doorsnee 22 cm. Bekleed met een lap een ingevette boterkoekvorm. Maal de amandelen en de sukade zeer fijn in de keukenmachine. Voeg de citroenrasp, suiker, en wat water toe en kneed tot het aan elkaar plakt. Druk het zachtjes uit op de deeglap in de vorm. Leg de 2e lap erop en bestrijk deze met wat water. Bak de koek ca. 30 min in een voorverwarmde oven van 200 graden.

Stoofperen met seranoham

Menugang	Voorgerecht vlees	Soort	Fruit	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	-	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

3 eetl. suiker
4 stoofperen (Gieser Wildeman)
150 ml. rode port
2 kruidnagels
3 eetl. balsamico-azijn
4 plakken Seranoham
100 ml. water

extra nodig: grill

Bereiding

Verwarm de suiker met 2 eetl. water in een pan met dikke bodem en laat de suiker, zonder te roeren, karameliseren (bruin kleuren). Schil intussen de peren, houd ze heel en laat de stelen eraan. Haal de pan met karamel van het vuur en voeg, heel voorzichtig, (i.v.m. spatten), de port en de 100 ml. water toe. Leg de peren en de kruidnagels in de port, en laat ze afgedekt op een laag vuur in ca. 30 min. gaar stoven. Keer de peren af en toe. Haal de peren uit de pan en laat ze afkoelen. Voeg de balsamico-azijn toe aan de port, laat deze iets inkoken en verwijder de kruidnagels (maak dit 1 dag van tevoren klaar). Verwarm de oven voor op de grillstand. Zet de peren op een vuurvaste schaal en wikkel de seranoham er losjes omheen. Zet de peren op een vuurvaste schaal ca. 5 min. net onder de grill, totdat de ham krokant is. Verwarm de port-dressing en schenk deze langs de peren en serveer ze direct.

Suikersterren

Menugang	Koekjes	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Oven	Slank	Nee
Bron				Sterren	5



Ingrediënten

Voor het deeg:
250 g bloem
½ zakje Dr. Oetker Backin
1 mespunt zout
60 g suiker
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker
5 druppels Dr. Oetker Citroenaroma
1 eierdooier
3 eetlepels melk
100 g koude boter of margarine
Voor het glazuur:
250 g poedersuiker
1 eetlepel citroensap
3 eetlepels heet water
½ koffie- of 1 theelepel boter of margarine, gesmolten

Bereiding

Heteluchtoven: 160°C
Baktijd: 10-15 minuten
Verwarm de oven voor. Zeef de bloem en Backin boven een mengkom en roer het zout erdoor. Maak in het midden een kuiltje en doe er de resterende ingrediënten (behalve de boter!) in de aangegeven volgorde in en meng met een beetje bloem tot een dikke brij. Leg hierop de in stukken gesneden boter, dek af met een beetje bloem en kneed de ingrediënten snel vanuit het midden tot een samenhangend deeg. Laat het vervolgens op een koele plaats 30 minuten rusten. Rol het deeg dun uit en steek er sterretjes uit. Leg de deegsterretjes op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze in het midden van een voorverwarmde oven. Zeef voor het glazuur de poedersuiker. Roer het citroensap en het hete water erdoor en vervolgens, voor een mooie glans, de boter. Breng een beetje glazuur aan op de sterretjes en strijk het met de botte kant van een mes uit.

Tagliatelle (groen) met spinazie en walnoten voor de Kerst

Menugang	Bijgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Varken	Slank	Nee
Bron	Libelle			Sterren	3

Ingrediënten

Voor 4 personen
300 gram spinazie
480 gram bloem
5 stuk(s) eieren
1,5 theelepel(s) zout
4,5 eetlepel(s) zonnebloem (olie)
3 eetlepel(s) water
50 gram walnoten
2 plak(ken) ham (rauw)
250 gram kaas (bressot)(ham)
2 eetlepel(s) koffie (melk)

Bereiding

De spinazie koken, heel lang laten uitlekken en pureren in een foodprocessor of met de staafmixer. Deze ‚saus' zeven. De bloem zeven, in het midden een kuiltje maken en de eieren hierin breken. De massa loskloppen, zout, olie, water en spinaziepuree toevoegen. Steeds wat van de bloem erdoor werken, totdat alles door het vocht is opgenomen. Tot een soepel deeg kneden en dit als bal 5 minuten afgedekt laten rusten. Het deeg in vieren verdelen. Op een met bloem bestoven werkvlak steeds een plak uitrollen tot een ronde lap, de rest zolang afgedekt bewaren. De deeglap af en toe lossteken met een pannekoeksmes, hem dubbelvouwen en opnieuw uitrollen, totdat de lap een dikte van ± 1 mm heeft. Werkt u met een pastamachine, dan kunt u het deeg tussen de 2 gladde rollen laten draaien tot de gewenste dikte bereikt is. Uit het deeg kerstfiguurtjes snijden of steken. De pasta op een met bloem bestrooide theedoek 30 minuten laten drogen. Voor de saus de walnoten grof hakken en in een droge koekepan lichtbruin roosteren, de ham in stukjes snijden. De kaas met de koffiemelk verwarmen en de walnoten en de ham erdoor roeren. Op smaak afmaken met peper en zout. De pasta in ruim water met zout in 3 a 5 minuten beetgaar koken en laten uitlekken. Direct serveren met de warme saus.

Traditioneel kerstmenu

Menugang	Menu	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Italie	Type	Kalkoen	Slank	Nee
Bron	Allerhande 1999			Sterren	

Ingrediënten

Voor 6 personen
5 blaadjes witte gelatine,
5 eierdooiers,
80 g suiker,
1/2 liter melk,
4 eetlepels Amaretto (slijter),
3 eetlepels rum,
125 g bitterkoekjes,
2 eetlepels sinaasappelmarmelade,
1/2 liter slagroom,
5 eetlepels crème fraîche,
1250 g aardappels,
2 teentjes knoflook,
zout,
6 takjes peterselie,
3 sneetjes wit casinobrood,
50 g seccata,
1/2 zakje verse soepkruidenmix,
30 ongeschilde krieltjes (zakje à 500 g)
1 theelepel peterselie (diepvries, Daregal),
2 eetlepels olijfolie,
1 theelepel citroensap,
1/2 krop sla,
2 potten gevogeltefond (à 380 ml, AH),
1 kalkoenfiletrollade (ca. 900 g),
3 dunne preien,
25 g roomboter,
(versgemalen) zwarte peper,
400 g gerookte zalm,
2 blikken heldere ossestaartsoep (AH),
3 eetlepels medium dry sherry,
3 theelepels basilicumolie (flesje, Monini)
125 ml droge witte wijn,
2 1/2 dl slankroom,
10 g verse bieslook,
1 theelepel grove Zaanse mosterd (Huisman)
6 soufflévormpjes à inhoud ca. 2 dl,
plasticfolie,
ovenschaal ca. 20 x 30 cm,
1 satéprikker,
magnetronfolie,
aluminiumfolie,
keukenmachine of staafmixer

Bereiding

Gelatineblaadjes ca. 10 minuten in ruim koud water weken. Pan met flinke bodem water tegen de kook

aan brengen. In vuurvaste kom eierdooiers en suiker met mixer luchtig kloppen. 2 1/2 dl melk erdoor roeren. Kom op pan zetten en eierdooiermengsel boven hete stoom al kloppend laten binden. Gelatineblaadjes goed uitknijpen en van vuur af door vla roeren. Goed laten oplossen. Amaretto en 1 eetlepel rum erdoor roeren. Vla laten afkoelen; af en toe doorkloppen. Bitterkoekjes verkruimelen. Schilletjes uit marmelade nemen en fijnsnijden. Koekjes en stukjes schil door afgekoelde vla scheppen. 2 1/2 dl slagroom bijna stijfkloppen. Slagroom en 2 eetlepels crème fraîche goed door lobbige vla scheppen. Vormpjes afspoelen met koud water, vullen met vlamengsel en even doorscheppen. Vormpjes afdekken met plasticfolie en in koelkast in ca. 6 uur laten opstijven. Rest van marmelade en rest van rum door elkaar roeren en tot gebruik afgedekt in koelkast zetten. Aardappels schillen, wassen en in plakjes snijden. Knoflook pellen en fijn snipperen. In braadpan aardappels, 2 1/2 dl slagroom, 2 1/2 dl melk, knoflook met weinig zout aan de kook brengen. (Eventueel extra melk toevoegen.). Schijfjes aardappel op middelhoog vuur ca. 8 minuten koken. Iets laten afkoelen. Peterselie erboven fijnknippen en erdoor scheppen. Aardappelplakjes met room gelijkmatig over ovenschaal verdelen. Grill voorverwarmen op hoogste stand. Sneetjes brood in broodrooster roosteren. Korstjes eraf snijden en brood met scherp mesje overdwars doorsnijden tot dunne vierkante plakken. Plakken schuin in driehoekjes snijden. Brood met ongeroosterde kant naar boven kort onder hete grill leggen, tot punten opkrullen. Melba´s laten afkoelen. Seccata in flinterdunne reepjes snijden. Soepkruidenmix fijnsnijden. Krieltjes goed wassen. Met satéprikker gaatjes in krieltjes prikken. Krieltjes op groot plat bord leggen en afdekken met magnetronfolie. Peterselie met 1 eetlepel olie door elkaar roeren. Rest van olie met citroensap tot sausje kloppen. Sla wassen, uitslaan en in smalle repen snijden. In (braad)pan fond aan de kook brengen. Rollade in fond leggen. Deksel op pan leggen en rollade op zeer laag vuur in ca. 55 minuten gaar pocheren, af en toe keren. Intussen prei schoonmaken en wassen. Prei in dunne ringen snijden; alleen witte en lichtgroene deel gebruiken. Enkele preiringen achterhouden voor garnering. In grote steelpan boter smelten. Rest van prei ca. 10 minuten zachtjes smoren; af en toe omscheppen. Bestrooien met zout en peper. Krieltjes in magnetron op 600 Watt in ca. 3 minuten garen, en vervolgens buiten magnetron ca. 4 minuten laten nagaren. Intussen sla op midden van zes borden verdelen. Dressing over sla sprenkelen. Zalmplakjes op sla leggen. Kruidenolie druppelsgewijs naast zalm sprenkelen. Kapjes van krieltjes afsnijden. Met theelepeltje 1/4 deel van krieltje uithollen. Krieltjes vullen met 3 eetlepels crème fraîche. Op elk bord 5 krieltjes zetten. Gepofte krieltjes met zalm serveren. Ossestaartsoep met sherry op laag vuur verwarmen. Melba´s bedruppelen met basilicumolie. Van vuur af seccata en kruidenmix door hete soep roeren. Bestrooien met peper. Oven voorverwarmen op 200 graden C of gasovenstand 4. Soep serveren met melba´s apart. Na ca.15 minuten roomaardappels in midden van oven in ca. 10 à 15 minuten goudbruin bakken. Intussen vlees uit pan nemen en in aluminiumfolie wikkelen. Van fond 2 dl afmeten (rest wordt niet gebruikt). Fond, wijn en slankroom aan prei toevoegen. Ca. 5 minuten op halfhoog vuur inkoken. Bieslook fijn knippen en van vuur af 2/3 deel van bieslook door preisaus roeren. Preisaus in keukenmachine of met staafmixer pureren. Mosterd erdoor roeren. Op smaak brengen met zout en peper. Zes borden voorverwarmen. Vlees uit aluminiumfolie nemen en in plakken snijden. Vlees over warme borden verdelen. Saus erover scheppen. Garneren met rest van prei en bieslook. Serveren met roomaardappels en broccoli. Soufflevormpjes enkele tellen in heet water houden. Bordjes op vormpjes leggen, samen keren en bavarois uit vormpjes laten glijden. Beetje marmeladesaus ernaast scheppen. Bavarois serveren.

Triffle met sinaasappel en rode bessen

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Kerst	Slank	Nee
Bron	Desiree			Sterren	3

Ingrediënten

2 blikjes rode bessen,
6 sinaasappels,
½ roombotercake van 400 gr,
3 el sinaasappel marmelade,
3/4 dl sherry,
3 ½ dl slagroom,
1 zakje slagroomversteviger,
4 dl vanillevla,
2 tl citroenrasp,
1 reep melkchocolade,
schaal inhoud van 2 liter.

Bereiding

½ dag tevoren: bessen laten uitlekken, sap wordt niet gebruikt. Sinaasappels dik schillen en partjes tussen vliezen uit snijden, sap opvangen. Kapje van cake snijden, cake in 8 plakjes snijden. Plakjes aan een zijde besmeren met marmelade. Met besmeerde kant naar boven op de bodem van de schaal leggen, zonodig bijsnijden. Rest van cake met besmeerde kant naar beneden erop leggen. Besprenkelen met sherry. Bessen erover verdelen. 3/4 deel van sinaasappelpartjes dakpansgewijs over bessen verdelen, ½ dl sinaasappelsap erover sprenkelen. In kom slagroom met versteviger stijfkloppen. In andere kom vla met citroenrasp vermengen. Vla over vruchten verdelen en gladstrijken. Slagroom erover verdelen en gladstrijken. Tot gebruik afgedekt in de koelkast zetten. Chocolade grof raspen en tot gebruik in de koelkast zetten.
Bovenkant van triffle bestrooien met de geraspte chocolade. Garneren met de rest van de sinaasappelpartjes.

Vanille taart huisje voor de Kerst

Menugang	Taart	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Engeland	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	Lekturama			Sterren	3



Ingrediënten

Voor 8 personen
180 gram boter
180 gram basterdsuiker
3 stuk(s) eieren
180 gram bakmeel (zelfrijzend)
4 druppel(s) vanille (essence)
1 stuk(s) citroen (schil)
3 eetlepel(s) appel (moes)
250 gram boter
500 gram poedersuiker
1 stuk(s) citroen
1 dessertlepel(s) chocolade (hagelslag)
1 stuk(s) appel
10 stuk(s) marshmallows
1 doosje(s) zilverpilletjes (taart)

Bereiding

Bekleed de beide bakblikken met ingevette folie. Klop de boter met de suiker tot room. Klop er een voor een de eieren door met de vanille a essence, de geraspte citroenschil en de appelmoes, schep het gezeefde bakmeel erdoor. Bak de cakes bij 190 graden 25 minuten. Laat de cakes afkoelen en snijd van elke cake een stuk voor het dak. Klop de boter met de gezeefde poedersuiker tot room, klop het citroensap er beetje voor beetje door. Houd 3 eetlepels voor de garnering: Besmeer de twee grofste stukken cake met de botercreme en plak ze op elkaar voor het huis. Besmeer de bovenkant met de boter creme en plak het schuine dak erop. Besmeer het hele huis aan de buitenkant met de botercreme. Zet het huisje op een blad en maak met de kartelspuit een pad van de rest van de botercreme. Vermeng de 3 lepels botercreme met de gesmolten chocolade en spuit met het schrijfmondje de deuren en de ramen. Haal de schijfjes appel direkt na het snijden door wat citroensap en leg deze als dakpannen op het dak. Maak 2 schoorsteenpijpen van marshmallows en garneer het geheel met de zilveren balletjes.

Vanille thee voor de Kerst

Menugang	Drank	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	China	Type	Warme drank	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

Voor een eigen melange
50 gr Ceylon thee
1 opengesneden vanillestokje
1 el geraspte sinaasappelschil
1 mespunt nootmuskaat
1 mp gemberpoeder
½ tl anijszaad
8 geplette kardemom pitten
1 verkruimeld kaneelstokje

Bereiding

Voor een eigen melange 50 gr Ceylon thee, 1 opengesneden vanillestokje, 1 el geraspte sinaasappelschil, elk 1 mespunt nootmuskaat en gemberpoeder, ½ tl anijszaad, 8 geplette kardemom pitten en 1 verkruimeld kaneelstokje
vermengen en in een afgesloten busje bewaren. Hiervan 2 el per 4-6 kopjes thee gebruiken. Op tafel mogen honing, rietsuikerklontjes, een kannetje hete melk, en plakken sinaasappel en citroen niet ontbreken!

Varkens ham met mosterd en mayonaise voor de Kerst

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Nederland	Type	Varken	Slank	Nee
Bron	Prive			Sterren	3



Ingrediënten

Voor 10 personen
3 kilogram ham (stuk)
1 kopje(s) water
500 mililiter(s) appel (azijn)
1 eetlepel(s) kruidnagels
2 theelepel(s) mosterd (poeder)
2 eetlepel(s) abrikozen (jam)
175 gram suiker
2 eetlepel(s) mosterd (poeder)
1 eetlepel(s) cake (meel)
0,5 theelepel(s) zout
125 mililiter(s) azijn
125 mililiter(s) water (warm)
2 stuk(s) eieren
1 eetlepel(s) boter
125 mililiter(s) creme fraiche

Bereiding

Dep de ham met een vochtige schone theedoek. Neem een braadpan waar de ham ruim in past en bekleed de binnenkant van de pan met extra stevige aluminium a bakfolie en laat een groot stuk over de pan uitsteken (de glimmende kant moet boven). Plaats de ham in het midden van de pan, giet er het water en de appelazijn bij en sluit de folie zodat de ham helemaal ingepakt is en er geen vocht weg kan lopen. Het makkelijkst is Om de folie aan de bovenkant gedraait dicht te knijpen. Verwarm de oven op 180 graden. Denk eraan dat u voor iedere 500 gram ham 20 minuten baktijd moet rekenen. Voor 3 kilo dus 120 minuten. Haal de ham na de baktijd uit de oven en open de folie. Laat de ham afkoelen en verwijder dan de folie. Snijd eventueel zwoerd of extra vet eraf zodat u een gelijkmatige buitenkant heeft. Leg de ham terug in de pan en kerf in het vetlaagie een decoratief patroon waarin u de kruidnagels leqt. Zet de ham nu weer in de oven en bak de ham goudbruin en knapperig. Smeer de ham als deze bruin is in met mosterdpoeder vermengd met de abrikozen jam. De mosterd mayonaise (u kunt deze al een week tevoren bereiden) maakt u als volgt: Vermeng in steelpan suiker, mosterdpoeder, meel en zout. Voeg de azijn erbij en dan het gekookte water. Brehg dit op een zacht vuur, al roerend aan de kook. Sla de eieren goed lobbig en voeg een beetje van het hete mengsel bij de eiermassa. Haal de pan van het vuur en giet nu het ei a mengsel beetje bij beetje al roerend bij de hete massa. Roer alles goed door. Zet de pan nu weer op het vuur en roer tot u een dikke saus heeft. Haal de pan van het vuur en roer de boter door de saus. Laat ze afkoelen en roer er dan pas de room of creme fraiche door en laat dit afkoelen. Zet de saus in een pot met deksel in de koelkast. Serveer de saus koel bij de ham.

Walnoten brood voor de Kerst

Menugang	Lunchgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Tsjechie	Type	Brood	Slank	Nee
Bron	B.van Dijk			Sterren	3



Ingrediënten

500 g bloem
125 g (room)boter
100 g suiker
3 eierdooiers
40 g verse gist
¼ l melk
50 g rozijnen
50 g geschaafde amandelen
event. handvol walnoten (grof gehakt)
1 zakje vanillesuiker
geraspte citroenschil
mespunt suiker
snufje anijs
1 ei
poedersuiker
saté stokjes

Bereiding

Vánocka (Tsjechisch kerstbrood)
Vánocka is een Tsjechisch kerstbrood, dat op 24 december wordt gegeten.
In een kommetje verse gist doen en losmaken, 1 el suiker en 1 el bloem erbij doen en mengen. Dan 1 kopje lauwe melk toevoegen en losroeren, op een warme plaats afgedekt laten rijzen. In een grote kom bloem vermengen met een mespunt zout, citroenschil, vanille suiker en citroenrasp doorheem mengen. Boter verwarmen tot het dik vloeibaar is, iets laten afkoelen, losgeklopte eierdooiers en rest van de suiker toevoegen. Vermengen met bloem en tot een stevig deeg bereiden (zoals bij paasbrood), met bloem bestrooien en afgedenkt met een theedoek nog verder laten rijzen. Oven voorverwarmen op 185 -200 C (afhankelijk van type) Kneed nu rozijnen en deel van amandelen (of walnoten) door het gerezen deeg en verdeel het in 9 stukken. Maak van elk stuk een lange dunne rol. Vlecht eerst 4 rollen, leg het voorzichtig op de ingevette bakplaat (bakpapier kan ook) en vlak het in het midden met de hand wat af. Leg daarop een vlecht van 3 rollen, vlak deze in het midden wat af, laat de zijkanten iets breder. Leg hierboven op de 2 gevlochten rollen, de uiteinden aan de onderkant vastdrukken, zodat ze niet losgaan. Laat het brood nog 10 minuten rijzen, bestrijk het met losgeklopte ei en strooi er amandelstrooisel over. Steek vanaf boven op een afstand van ong. 8 cm saté stokjes er in zodat bovenlagen niet afglijden tijdens het bakken. De baktijd bedraagt 45-60 minuten, als je een saté stokje uittrekt voel je of het deeg al doorgebakken is en het stokje droog. Afgekoelde kerstbrood bestrooien met poedersuiker.
Variatie: i.p.v. geschaafde amandelen grof gehakte walnoten door het deeg mengen, het schaafsel allen voor bestrooien gebruiken.

Walnoten cake met suikerstroop uit Joegoslavie

Menugang	Bijgerecht koffie	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Joegoslavie	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Marijke Haverkamp			Sterren	

Ingrediënten

250 g suiker
1 1/2 dl heet water
1 lepel citroensap
1 lepel oranjebloesemwater
250 g bladerdeeg
2 el gesmolten boter
175 g gehakte walnoten
4 lepels aardbeiensuiker
1 theelepel kaneel

Bereiding

Baklava
Maak een stroop van suiker in 1 1/2 dl heet water en kook het in tot 3 dl. Voeg citroensap en oranjebloesemwater toe en zet in de koelkast. Neem 125 g heel dun bladerdeeg, doe op een bakblik en strijk er gesmolten boter op. Schep hierop een mengsel van gehakte walnoten, vruchtensuiker en kaneel. Doe er weer 125 g heel dun bladerdeeg over, bestrijk met gesmolten boter, snij in, bak in een matig hete oven 1/2 uur, dan 1/4 uur in een hete oven. Direct uit de oven met de ijskoude stroop begieten, af laten koelen en aansnijden.

Walnoten muffins voor de Kerst

Menugang	Nagerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Amerika	Type	Noten	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

Voor 12 stuks
225 gr bloem
1 el bakpoeder
2 tl kaneel
1 tl zout
3 grote eieren (nr. 2)
1 ½ dl melk
100 gr boter
1 zakje vanillesuiker
100 gr lichte basterdsuiker
125 gr grof gehakte walnoten
75 gr grof gehakte witte chocolade
garnering:
heldere dikke rode jam (aardbeien, kersen)
beetje witte chocolade
extra nodig:
1 muffinvorm met 12 holtes, ingevet

Bereiding

Oven voorverwarmen op 200°C. Bloem, bakpoeder, kaneel en zout zeven. In kom eieren, melk, boter, vanillesuiker en basterdsuiker tot gladde massa kloppen. Bloemmengsel, noten en chocolade er voorzichtig door spatelen. Muffinvorm met beslag vullen en muffins in midden van oven in 20-30 minuten bruin en gaar bakken (tot metalen pen er droog uitkomt). Muffins laten afkoelen. Uit vorm nemen en bovenkant met iets verwarmde jam bestrijken. Op de jamlaag met gesmolten witte chocolade stippen maken. Idee: in muffinvorm papieren cakevormpjes zetten en daar beslag in scheppen.

Wrap met gerookte ham en cranberryroom

Menugang	Voorgerecht vlees	Soort	Pannenkoek / Tortilla	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	-	Slank	Nee
Bron	8 personen			Sterren	5



Ingrediënten

200 g verse roomkaas
4 eetlepels cranberrycompote (pot a 350 g)
1-2 eetlepels balsamicoazijn
zout
peper
1 zak radijsjes
4 wraptortillas
100 g jonge bladsla
200 g Jambon d'Ardenne

Bereiding

Roomkaas mengen met compote, op smaak brengen met azijn, zout en peper. Radijs schoonmaken en in plakjes snijden. Wraps volgens gebruiksaanwijzing kort verwarmen. Wraps een voor een bereiden met telkens kwart van ingrediënten: op 2 cm van onderkant wraptortilla laagje sla leggen, aan zijkanten ook ca. 2 cm vrijhouden. Roomkaas over sla verdelen, beleggen met plakjes radijs en ham. Bestrooien met zout en peper. Zijkanten van wrap over vulling klappen, onderkant over vulling vouwen en tortilla strak tot wrap oprollen. Uit bakpapier vierkanten van ca. 30 x 30 cm knippen. Wraps hierin strak oprollen en tot gebruik in koelkast bewaren. Uit cadeaufolie 4 grote vellen knippen. Wraps uit koelkast nemen en elk onderaan in midden van folievel leggen. Folie strak oprollen, uiteinde vastzetten met plakband. Folie vlak naast wrap samenknijpen en omdraaien, zodat rolletjes eruit komen te zien als 'christmas crackers'. Draai vastzetten met plakband. Wraps op dienblad of schaal op buffet zetten. Voor serveren wraps halveren, uiteinde van folie iets omvouwen zodat wrap uit de hand te eten is.

Zeevruchtensalade

Menugang	Voorgerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Kerst	Slank	Nee
Bron	Desiree			Sterren	3

Ingrediënten

3 pijlinktvissen,
16 gamba's,
1 dl olijfolie,
2 teentjes knoflook,
1 dl droge witte wijn,
1 grote citroen,
witte peper,
200 gr gekookte mosselen,
200 gr grote Noorse garnalen,
2 el fijngehakte peterselie.

Bereiding

Maak de inktvissen schoon en snijd ze in ringen. Spoel de gamba's af. Verhit 2 el olie. Pers de knoflook erboven uit. Schep de inktvis en de gamba's erdoor. Voeg de wijn toe en smoor dit in ca. 5 min gaar. Laat ze in het vocht afkoelen. Pers de citroen uit. Klop in een schaal een sausje van het citroensap en de rest van de olie. Voeg zout en peper toe. Schep de mosselen, garnalen en het inktvis gamba mengsel met het vocht erdoor. Laat de salade in de koelkast minstens 2 uur marineren. Bestrooi met peterselie.

Zoete mangobollen

Menugang	Nagerecht	Soort	Fruit	Snel	Nee
Keuken	Kerstmis	Type	Frituur	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

150 gr. rozijnen
1 dl. pina colada
1 limoen
1 rijpe mango
4 gemberbolletjes
500 gr. bloem
1 zakje gist
1 theel. suiker
1 theel. zout
1 theel. gemalen koriander
1 theel. gemalen kardemom
1 losgeklopt ei
5 dl. lauwe melk

Bereiding

Verwarm de pina colada met daarin de rozijnen en laat het vocht zachtjes verdampen op laag vuur. Rasp de schil van de limoen en pers de limoen uit. Schil de mango en snijd hem in kleine stukjes. Snijd de gemberbolletjes in stukjes. Meng in een kom de bloem met de gist, suiker, zout, korander en de kardemom. Roer er, met het losgeklopte ei en de lauwe melk een glad beslag van. Meng er de rozijnen, mango, gember en limoenrasp door, dek de kom af met plasticfolie en laat het beslag op een warme, tochtvrije plaats circa 1 uur rijzen, tot het volume is verdubbeld. bereidingswijze Verhit olie in een frituurpan tot 175 graden. Doop een ijsbolletjestang in de hete olie en schep uit het gerezen beslag bolletjes. Laat een bolletje in de hete olie glijden door de ijsbolletjestang boven de olie in te knijpen. Bak zo 4 à 5 bollen tegelijkertijd. Keer de bollen halverwege de baktijd, als ze dat niet vanzelf doen. Haal de bollen met een schuimspaan uit de olie en laat ze in een, met keukenpapier beklede vergiet, uitlekken. Zorg ervoor dat de frituurolie eerst weer op temperatuur is voordat je de volgende bollen bakt. serveertips Serveer de zoete mangobollen warm.

Je kunt de bollen van tevoren bakken en ze warm maken door ze 10 tot 15 minuten in een voorverwarmde oven van 175 graden te zetten.

Vervang de zoete vulling door i.p.v. suiker 1 eetlepel kerriepoeder toe te voegen en als vulling reepjes ham, salami of gerookte kip toe te voegen.


Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl