

de hippe vegetariër



VEGGIE



CHRISTMAS



VERY VEGGIE CHRISTMAS



voorwoord



Met De Hippe Vegetariër wilden we dit jaar uitpakken met kerst! Daarom hebben we, in samenwerking met verschillende merken, dit e-book ontwikkeld met als insteek: een vegetarische kerst! Dit e-book is gevuld met feestelijke recepten, waarmee je iedere vega(n) én vleesliehebber mee verrast. Denk aan complete borrelplanken, spetterende desserts en alles daartussenin, in een feestelijk ontwerp: een Veggie Christmas met De Hippe Vegetariër!

Met kerst draait het om samen zijn met vrienden en familie en (als je het ons vraagt) natuurlijk ook om lekker eten. Daarom vind je in dit e-book maar liefst 20 recepten die je kunt maken voor het hele gezin: je verre tante die al vegetariër is zo lang als je je kan heugen of natuurlijk voor de nieuwe geliefde van je broer die vegan eet. Zo staat er dit jaar voor ieder wat wils op de kersttafel! Zelf inspiratie genoeg? Deel dit e-book dan met vrienden, familie of met collega's. Download 'm gratis via: www.dehippevegetarier.nl/winkel

Dit is ons kerstcadeautje voor jullie: een kerst e-book met 20 feestelijke recepten. Wij hopen dat jullie er net zo veel plezier van hebben als wij hebben gehad met het maken!

Namens team De Hippe Vegetariër, wensen we iedereen een Merry Veggie Christmas -x-



inhoudsopgave



borrel

- **VEGA** Whipped feta dip met geroosterde cherrytomaten
- **VEGA(N)** Gevulde kerstkrans met gepofte biet, doperwten-muntpuree en pecannoten
- **VEGA** 6 tips voor de ultieme borrelplank
- **VEGAN** Pull apart bread met knoflook en kruiden
- **VEGAN** Kruidige mocktail van appel- en gembersap

voorgerecht

- **VEGAN** Trio van zoete aardappel crostini
- **VEGAN** Knolselderij-pompoensoep met feestelijke toppings
- **VEGA** Gevulde tomaten caprese met basilicumolie
- **VEGA(N)** Rodekool tartaartje
- **VEGA** Jackfruit cocktail met mango, avocado en gegrilde courgette

hoofdgerecht

- **VEGAN** Vegan bierstoof met truffel-bloemkoolpuree en lauwwarme salade
- **VEGA** Vegetarische Christmas Wellington
- **VEGA** Parelgerstrisotto met truffel
- **VEGAN** Vegetarische strudel met rodekoolsalade
- **VEGAN** Vegan pie met ovengoente, noten en frisse salade

dessert

- **VEGA(N)** Gevulde dessertplank voor bij de koffie
- **VEGA** Gestoofde peertjes in koffie met Ras el Hanout
- **VEGA** De ultieme kaasplank
- **VEGAN** Mini sticky toffee pudding
- **VEGA** Citroen trifles met vers fruit

nawoord

VEGA

Whipped feta dip met geroosterde cherrytomaten

Gemarineerde tomaten in een bedje van zelfgemaakte feta dip. Klinkt dat niet hemels? In aanloop naar het diner wil je je gasten natuurlijk alvast een beetje warm maken, dus hebben wij dit originele recept voor je bedacht. Serveer met knapperige sneetjes stokbrood en je bent klaar voor de borrel!

INGREDIËNTEN

2 teentjes knoflook, geperst
1 stokbrood, in plakken gesneden
½ citroen, het sap
200 g feta, verkruimeld
180 g Looye Honingtomaten
125 g Griekse yoghurt
1 el honing
1 tl tijm, gedroogd
1 tl basilicum, gedroogd
extra vierge olijfolie
zout en peper

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg hier de tros Looye Honingtomaten op. Mix één teentje knoflook en de gedroogde tijm en basilicum met een scheut olijfolie en schenk dit over de tomaten. Bestrooi de tomaten met een snufje zout en rooster deze 15-20 minuten in de oven.
2. Doe voor de dip de feta, Griekse yoghurt, honing, één teentje knoflook, citroensap en zout en peper in een keukenmachine of handmixer en meng het geheel in 3-4 minuten tot een romige, luchtige massa. Proef en breng op smaak met zout en peper.
3. Bestrijk de sneetjes stokbrood met olijfolie en bestrooi met een snuf zout. Rooster de broodjes 10-12 minuten in het midden van de oven.
4. Doe de feta dip in een kom of kleine serveerschaal. Leg de geroosterde Looye Honingtomaten in het midden. Garneer door er een scheutje olijfolie overheen te sprengelen en serveer met de broodjes.



‘ [KLIK HIER VOOR
DE LOOYE HONINGTOMATEN](#) ’



Gevulde kerstkrans met gepofte biet, doperwten-muntpuree en pecannoten

Een kerstkrans mag natuurlijk niet ontbreken tijdens de kerstborrel! Daarom hebben we voor jou een recept bedacht voor een gevulde kerstkrans van croissantdeeg gevuld met pecannoten, een frisse doperwten-muntpuree en gepofte bieten. Een feestelijke

INGREDIËNTEN

4 bieten, gewassen
2 verpakkingen
(plantaardig)
croissantdeeg
1 ei, het eigeel*
200 g doperwten
100 g pecannoten, grof
gehakt
5 g verse munt, grof
gehakt
1 el limoensap
grof zeezout
olijfolie
zout en peper

TIP! Wil je dit recept
plantaardig maken?
Vervang het eigeel dan
voor 1 eetlepel sojadrink.

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Wikkel de bieten strak in aluminiumfolie en pof deze circa 1 uur tot 1,5 uur in de oven. Controleer of de bieten klaar zijn door er met een vork in te prikken. Laat afkoelen, schil en snijd de bieten in parten.
2. Breng ondertussen een pan met 500 milliliter water aan de kook met een snuf zout, kook de doperwten in 10-12 minuten gaar en giet af. Zet 3 eetlepels erwten apart, doe de rest van de erwten, de munt, limoensap en zout en peper in een keukenmachine en mix tot een glad geheel. Voeg een eetlepel olijfolie en de hele erwten toe en meng dit met een lepel door de puree. Proef, breng op smaak met zout en peper en laat afkoelen.
3. Snijd de plakken croissantdeeg diagonaal doormidden, zodat je twee driehoeken per plak hebt. Leg de driehoeken in een cirkel op een met bakpapier beklede bakplaat. Zorg ervoor dat de platte kant aan de binnenkant van de cirkel zit en de punt naar buiten wijst. De plakken mogen voor een deel overlappen. Druk het geheel goed aan met je vingers.
4. Bouw de kerstkrans op door eerst een laag doperwten-muntpuree te verdelen over het midden van het bladerdeeg. Verdeel vervolgens de pecannoten over de doperwten munt vulling gevuld door de bieten. Deze mogen elkaar overlappen. Vouw de punten over de vulling heen, steek de punt onder het deeg en druk aan.
5. Zet de bladerdeegkrans vervolgens 40 minuten in de koelkast, bestrijk vervolgens met het eigeel*, besprenkel met grof zeezout en bak 15-20 minuten in de oven.
6. Serveer de kerstkrans in zijn geheel en snijd aan tafel in plakken.



A top-down view of a wooden charcuterie board filled with various food items. The board includes several types of cheese: a wedge of white cheese, a wedge of yellow cheese, and a round of white cheese topped with a herb sprig. There are also crackers, a bowl of almonds, a bowl of olives, a bowl of hummus, a bowl of dressing, a bunch of grapes, a bunch of radishes, a bunch of cucumber sticks, a bunch of red bell pepper strips, and a bunch of fried falafel. The board is decorated with small Christmas tree ornaments and a green cloth is draped over the bottom left corner. The word "VEGA" is written in a green circle in the top left corner.



VEGAN

Pull apart bread met knoflook en kruiden

Wie zegt er nou nee tegen een lekker broodje bij de borrel? Dit gekruide breekbread met zelfgemaakte knoflookolie is leuk om te delen en serveer je met extra vierge olijfolie en zeezout. Hij is ook nog eens helemaal in stijl, want hij heeft de vorm van een kerstboom. Dat ziet er nog eens gezellig uit!

INGREDIËNTEN

VOOR HET DEEG

2 teentjes knoflook,
geperst
1 takje rozemarijn, geritst
1 takje tijm, geritst
265 g bloem
4 g instant gist
150 ml lauw water
2 el olijfolie
½ tl suiker
extra vierge olijfolie
zout en peper

VOOR DE KNOFLOOKOLIE

2 teentjes knoflook,
geperst
2 takjes tijm, geritst
1 takje rozemarijn, grof
gehakt
4 el olijfolie
zeezout

BEREIDINGSWIJZE

1. Meng de gist en de suiker met 50 milliliter van het lauw water en laat 10 minuten staan totdat het begint te schuimen. Meng in een andere kom de bloem en het zout met elkaar en maak een kuiltje in het midden. Giet het gistmengsel in het kuiltje en kneed dit goed door de bloem. Meng dit met het water en de olijfolie. Keer het deeg om op je werkblad en kneed tot een soepel, ietwat plakkerig, deeg.
2. Kneed vervolgens de knoflook en verse kruiden mee totdat dit goed verdeeld is over het deeg.
3. Maak een bal van het deeg en doe deze in een met olijfolie ingevette kom. Laat dit één uur rijzen, bedekt met een schone vochtige theedoek of totdat het deeg in grootte is verdubbeld.
4. Maak ondertussen de knoflookolie, door de teentjes knoflook te mengen met de olijfolie en verse kruiden. Breng op smaak met zout en peper. Zet apart tot later gebruik.
5. Verwarm de oven voor op 180 °C. Haal wanneer het deeg verdubbeld is in grootte het deeg uit de kom, kneed het nog een paar keer door en verdeel het deeg vervolgens in 17 kleine stukjes. Rol hier balletjes van.
6. Bekleed een bakplaat met bakpapier, maak de kerstboom op door te starten met vijf bolletjes onderop en toe te werken naar één bol in de piek. Gebruik twee bolletjes als stam aan de onderkant.
7. Bestrijk het kerstboombrood met de helft van de knoflookolie en bestrooi het met zeezout en de verse kruiden. Bak het brood ongeveer 15-20 minuten in het midden van de oven goudbruin. Smeer het brood halverwege nog een keer in met de knoflookolie.
8. Laat het brood kort afkoelen en serveer het met extra vierge olijfolie en zeezout.

VEGAN

Kruidige mocktail van appel- en gembersap

Bij de kerstdagen hoort een lekker en feestelijk drankje! Deze smaakvolle non-alcoholische cocktail is geschikt voor ieder familielid en staat in no-time op tafel. Ideaal, want dan is er meer tijd voor gezelligheid en lekker eten!

INGREDIËNTEN

VOOR 2 GLAZEN

140 ml bio appelsap
40 ml Zonnatura
gembersap
bruiswater of ginger ale
ijsblokjes

VOOR DE GARNERING

4 schijfjes gember
2 kaneelstokjes
2 takjes rozemarijn

BEREIDINGSWIJZE

1. Pak je twee mooiste cocktailglazen en vul deze met ijsblokjes.
2. Voeg aan elk glas de helft van de gembersap en appelsap toe, roer dit goed door.
3. Houd je van een frisse cocktail? Vul je glas dan verder met bruiswater. Houd je van een wat zoetere cocktail? Vul je glas dan verder met ginger ale.
4. Voeg wat schijfjes gember toe en steek een kaneelstokje en wat takjes rozemarijn in je glas. Et voilà: je feestelijke mocktail is klaar!



‘ [KLIK HIER VOOR
DE ZONNATURA GEMBERSAP](#) ’



VEGAN

VEGGIE CHRISTMAS - VOORGERECHT

Trio van zoete aardappel crostini

8

INGREDIËNTEN

VOOR 4 PERSONEN

2-3 zoete aardappels, in
ronde plakken van ca. 1.5
cm dikte (12 stuks)
1 verpakking Boursin plant-
based
olijfolie
zout en peper

VOOR DE WORTEL-DILLE CROSTINI

1 winterpeen
5 g dille, grof gehakt
1 el kappertjes, grof gehakt
½ el agavesiroop
½ el olijfolie

VOOR DE PADDENSTOEL-UI CROSTINI

½ rode ui, in dunne halve
ringen
100 g paddenstoelen, grof
gesneden
5 g tijm, geritst

VOOR DE GEGRILDE PAPRIKA CROSTINI MET CROUTONS

1 rode puntpaprika, in
dunne ringen
1 volkoren afbakbroodje
1 teentje knoflook,
fijngehakt

We weten allemaal hoe lekker (en leuk!) het is om je favoriete topping te serveren op een crostini. Til de crostini naar een hoger niveau door deze te maken van zoete aardappel! Serveer ze met deze drie heerlijke toppings en laat je verrassen door de combinatie van zoet en hartig.

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Bestrijk de plakken zoete aardappel met olijfolie en bestrooi met zout en peper. Verspreid de plakken over een met bak papier beklede bakplaat en bak de zoete aardappel plakken in 20-25 minuten gaar. Zet apart en laat afkoelen.
2. Schil voor de wortel-dille topping de wortel en schaaf vervolgens dunne plakken met een dunschiller. Marineer de plakken wortel in een kom met de dille, agave, kappertjes en olijfolie en zet apart.
3. Zet voor de paddenstoel-ui topping een koekenpan met olijfolie op middelhoge temperatuur en fruit hierin de ui 2-3 minuten, tot ze glazig worden. Voeg de tijm en paddenstoelen toe en bak het geheel ongeveer 5 minuten. Breng op smaak met zout en peper en zet apart.
4. Verwarm voor de paprika-cROUTONS topping de oven voor op 200 °C. Snijd het broodje in blokjes van circa 1 cm en meng samen de Italiaanse kruiden, knoflook en een scheutje olijfolie in een kom. Bak de croutons in 10 minuten goudbruin, terwijl je ze halverwege een keer omschudt. Gril de paprika ringen 3-4 minute in een koekenpan.
5. Leg op ieder bord drie zoete aardappelplakken en bestrijk deze met Boursin plant-based, verdeel per plak de toppings voor het trio en serveer.

‘ KLIK HIER VOOR DE
BOURSIN PLANT-BASED ’



VEGAN

Knolselderij-pompoensoep met feestelijke toppings

Ga voor een kleurrijke kerst dit jaar met deze knolselderij-pompoensoep! De gele kleur heeft deze soep te danken is aan de toevoeging van kurkuma en kerrie. Een licht voorgerecht dat boordevol smaak en groenten zit. Yum!

INGREDIËNTEN

VOOR 4 PERSONEN

1 knolselderij, geschild en in blokjes van 1-2 cm
1 ui, gesnipperd
1 teentje knoflook, geperst
400 g pompoen, in blokjes
1 l groentebouillon
1 tl kurkuma
1 tl kerriepoeder
olijfolie
zout en peper

VOOR DE PETERSELIEOLIE

15 g peterselie, grof gehakt
4 el extra vierge olijfolie
2 tl citroensap

TOPPINGS

2 teentjes knoflook, in dunne plakjes
30 g pompoenpitten

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Verdeel één vierde van de knolselderij over een met bakpapier beklede bakplaat en meng dit met olijfolie, zout en peper. Rooster de knolselderij in 15-20 minuten gaar en zet apart.
2. Verhit olijfolie in een pan met dikke bodem en fruit hierin de ui 5-6 minuten. Voeg vervolgens de rest van de knolselderij en pompoen toe en bak dit ongeveer 5 minuten mee. Voeg de kurkuma, kerriepoeder en knoflook toe aan de pan. Overgiet het geheel met de groentebouillon en laat 20 minuten sudderen op lage temperatuur.
3. Verhit een goede scheut olijfolie in een koekenpan en bak hier de knoflookschilfers knapperig en goudbruin. Leg de knoflook krokantjes opzij op keukenpapier en rooster in dezelfde pan kort de pompoenpitjes.
4. Mix de peterselie, olijfolie en citroensap in de keukenmachine tot een samenhangend geheel.
5. Pureer de soep fijn met een staafmixer en breng eventueel op smaak met zout en peper. Verdeel de soep over de kommen en garneer deze met de geroosterde knolselderijblokjes, knoflook krokantjes, peterselieolie en pompoenpitjes.



Gevulde tomaten caprese met basilicumolie

VEGA

Dit recept voor gevulde Looye JOYN tomaten laat zien dat je niet veel ingrediënten nodig hebt om een lekker voorgerecht op tafel te zetten. Vul deze tomaatjes met mozzarella, top af met paneer en basilicumolie en laat de oven het werk voor je doen!

INGREDIËNTEN

VOOR 6 PERSONEN

12 Looye JOYN tomaten
2 bollen mozzarella, uitgelekt
1 teentje knoflook
15 g basilicum
2 el paneermeel
4 el olijfolie
zout en peper

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 180 °C en vet een ovenschaal in met olijfolie.
2. Snijd de topjes van de Looye JOYN tomaten en hol ze voorzichtig uit met een lepel.
3. Bestrooi de Looye JOYN tomaten met een snufje zout en snijd de buffelmozzarella in 12 stukjes. Doe vervolgens in elk tomaatje een stukje mozzarella en plaats deze in de ovenschaal. Top de tomaatjes af met paneermeel en zet ze voor 15 minuten in de oven.
4. Maak ondertussen de basilicumolie door olijfolie, twee derde van de basilicum en een snuf zout in een keukenmachine met elkaar te mengen. Proef en breng op smaak met zout en peper.
5. Verdeel de tomaten over de borden en besprenkel met de basilicumolie. Garneer met verse blaadjes basilicum.



‘ [KLIK HIER VOOR DE LOOYE JOYN TOMATEN](#) ’



VEGA(N)

Rodekool tartaartje

Dit tartaartje van rodekool is niet alleen makkelijk te maken, maar ook nog eens erg lekker! De combinatie van augurk, peterselie en tijm zorgt ervoor dat dit originele gerecht een ware smaakexplosie met zich meebrengt. En niet geheel onbelangrijk: door de rood-paarse kleur is dit voorgerecht een vrolijke start van jouw kerstdiner! ;)

INGREDIËNTEN

VOOR 4 PERSONEN

4 cornichons, in kleine blokjes
 2 zongedroogde tomaten, fijngesneden
 1 sjalot, fijngesnippert
 ¼ rodekool, gesnippert
 5 g verse peterselie, fijngehakt
 3 el (plantaardige) mayonaise
 1 el kappertjes, fijngesneden
 1 tl tijm

BEREIDINGSWIJZE

1. Meng alle ingrediënten voor de tartaar in een kom, maar bewaar wat peterselie ter garnering. Proef en breng op smaak met zout en peper.
2. Vorm het mengsel tot vier tartaartjes met behulp van een kookring. Garneer met verse peterselie en serveer direct.



VEGA

' KLIK HIER VOOR DE
ROOTZZ OF NATURE
REEPJES '



INGREDIËNTEN

VOOR 2-3 PERSONEN

1 verpakking (160 g) Rootzz of Nature reepjes
1 avocado, in gelijke blokjes
1 mango, in gelijke blokjes
1 lente ui, fijngesneden
1 courgette
1 rode peper*, zeer fijngesneden
½ limoen, het sap
¼ teentje knoflook, fijngesneden
75 g Griekse yoghurt 0% vet
15 g hazelnoten, fijngehakt
15 g hazelnoten, gehalveerd
5 g bieslook, fijngesneden
1 el yofresh (iets minder vette mayonaise)
1 tl kerriepoeder
zonnebloemolie
zout en peper

Jackfruit cocktail met mango, avocado en gegrilde courgette

Dit feestelijke voorgerecht mag niet ontbreken tijdens jouw kerstdiner! Deze cocktail van jackfruit, mango en avocado wordt geserveerd in een bedje van gegrilde courgette. De kerrie-limoendressing geeft de cocktail een frisse, kruidige smaak. Dit gerecht is niet alleen lekker, maar ook nog eens gezond! Wat wil je nog meer?

BEREIDINGSWIJZE

1. Verhit zonnebloemolie in een koekenpan en bak hierin de knoflook en de jackfruit reepjes volgens de instructies op de verpakking totdat deze goudbruin zijn. Zet apart en laat afkoelen.
2. Meng in een kom de Griekse yoghurt met de mayonaise, limoensap en de kerriepoeder. Proef en breng op smaak met zout en peper.
3. Doe de jackfruit reepjes, avocadoblokjes, mangoblokjes, bieslook en lente-ui in een kom en roer de dressing er voorzichtig doorheen om de avocadostukjes heel te houden.
4. Schaaf met een kaasschaaf in de lengte van de courgette. Hiermee krijg je lange, dunne plakken. Gril deze kort in een grillpan op hoge temperatuur. Zet apart en laat afkoelen.
5. Mocht je gebruikmaken van een bakringetje: bekleed deze met het courgettelint en vul met de cocktailvulling. Als je geen gebruikmaakt van een bakringetje: verdeel de cocktailvulling over twee cocktailglazen. Rol de courgettelinten op en leg de courgette rolletjes op het mengsel.
6. Garneer de jackfruit cocktails met de fijngehakte en halve hazelnoten en de rode peper. Serveer direct.

TIP! Houd je niet zo van pittig? Verwijder dan eerst de zaadlijsten.

' KLIK HIER VOOR DE
PLNT PLANTAARDIGE
STOOFSTUKJES
ALS RUND '



INGREDIËNTEN

VOOR 4 PERSONEN

VOOR DE VEGAN BIERSTOOF

4 stengels bleekselderij, in kleine blokjes
2 verpakkingen (360 g) PLNT
Plantaardige Stoofstukjes als rund
2 laurierbladen
2 uien, in halve ringen
1 kruidnagel
1 plak ontbijtkoek
400 g champignons, in plakjes
300 g wortel, geschild en in kleine blokjes
330 ml Guinness bier
200 ml water
1 el tarwebloem
1 el mosterd
zonnebloemolie
zout en peper

VOOR DE TRUFFELBLOEMKOOLPUREE

400 g bloemkoolroosjes
200 g kruimige aardappels, geschild
50 ml plantaardige drank
2 el olijfolie truffel (aroma)

VOOR DE LAUWWARME SALADE

350 g groene asperges, harde uiteinden verwijderd
350 g haricot verts
100 g cranberries, gedroogd
80 g walnoten, grof gehakt

Vegan bierstoof met truffelbloemkoolpuree en lauwwarme salade

VEGAN

Deze hemelse bierstoof is dé definitie van een winters (kerst) gerecht en helemaal plantaardig! Combineer de smaakvolle stoof met de romige truffelbloemkoolpuree en serveer met een lauwwarme salade van asperges en walnoten. Eet smakelijk!

BEREIDINGSWIJZE

1. Doe de ui met een beetje zonnebloemolie in een pan en fruit in 2-3 minuten glazig. Voeg de champignon, wortel en bleekselderij toe en bak 5 minuten.
2. Voeg de PLNT Plantaardige Stoofstukjes als rund, bak 2 minuten mee, voeg de tarwebloem toe en roer het geheel nog eens goed door elkaar. Laat 1-2 minuten garen.
3. Voeg het Guinness bier, de PLNT-sachets met geconcentreerde jus, en water toe, laat 5 minuutjes koken op middelhoge temperatuur en voeg de laurier en kruidnagel toe.
4. Besmeer de plak ontbijtkoek met mosterd en leg deze op de stoof, en laat 40-50 minuten op lage temperatuur pruttelen met de deksel op de pan.
5. Kook voor de truffelbloemkoolpuree de bloemkool 12-15 minuten in kokend water, giet af, doe terug in de pan en stamp tot een puree. Voeg de plantaardige drank en truffelolie toe en breng op smaak met zout en peper.
6. Kook voor de lauwwarme salade de haricot verts 2-3 minuten gaar in ruim kokend water. Verhit zonnebloemolie in een koekenpan op hoge temperatuur en bak de asperges 6 minuten totdat deze beetgaar zijn. Zet apart en rooster de walnoten in 2-3 minuten goudbruin in dezelfde koekenpan. Meng de groene asperges, haricot verts en cranberries door elkaar en breng op smaak met zout en peper. Garneer met de walnoten.
7. Serveer de bierstoof met de bloemkooltruffelpuree en de lauwwarme salade.





' [KLIK HIER VOOR DE QUORN FIJNGEHAKT](#) '



Vegetarische Christmas Wellington

Deze vegetarische Wellington is het perfecte hoofdgerecht voor een feestelijk en vleesvrij (kerst)diner! Dit recept met bladerdeeg en een vulling van Quorn fijngenhakt, room, kruiden en champignons is een smaakvolle, winterse maaltijd.

INGREDIËNTEN

VOOR 4 PERSONEN

2 eieren, geklopt
2 teentjes knoflook, fijngesneden
1 verpakking (350 g) Quorn Fijngenhakt
1 grote ui, fijngesneden
1 rol vers bladerdeeg
200 g champignons, in plakjes
100 g paneermeel
5 g verse peterselie, fijngenhakt
3 g gedroogd eekhoorntjesbrood, fijngesneden
200 ml groentebouillon
200 ml witte wijn
100 ml kookroom
½ tl chilivlokken
olijfolie
zout en peper

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Verhit de olijfolie in een grote pan op middelhoge temperatuur en bak de ui 5 minuten zacht maar laat het niet bruin worden. Voeg de knoflook en champignons toe en bak deze 5 minuten mee.
3. Voeg de groentebouillon, het eekhoorntjesbrood en de witte wijn toe aan de pan. Breng het geheel aan de kook en laat 5 minuten sudderen tot het vocht gehalveerd is. Doe hier vervolgens de kookroom en chilivlokken bij en laat wederom halveren. Breng op smaak met zout en peper en verwijder van de hittebron.
4. Voeg het Quorn fijngenhakt met het paneermeel, peterselie en één geklopt ei toe aan de pan en roer goed door.
5. Rol het bladerdeeg uit tot het deeg een rechthoekige vorm heeft met een dikte van ongeveer een halve centimeter. Schep het gehaktmengsel in het midden van het bladerdeeg. Trek de verste rand van het bladerdeeg over de vulling naar je toe en rol zachtjes door tot het deeg het gehakt volledig bedekt. Schuif de rand van het deeg onder de rol en vouw de hoekjes naar binnen om de uiteindes dicht te maken.
6. Plaats het geheel op een met bakpapier beklede bakplaat en besmeer met het andere geklopte ei. Bak de Wellington in 30-35 minuten goudbruin in het midden van de oven.
7. Serveer de Christmas Wellington in zijn geheel en snijd aan tafel in plakken.



INGREDIËNTEN

VOOR 4 PERSONEN

1 courgette
1 ui, gesnipperd
1 teentje knoflook, geperst
300 g paddenstoelen-
melange
275 g Smaakt parelgerst
200 g spinazie
75 g Parmezaanse kaas
40 g truffel paddenstoel
tapenade
1 l groentebouillon
150 ml Smaakt witte wijn
1 el tijm
Smaakt olijfolie
zout en peper

BENODIGHEDEN

Grillpan

Parelgerstrisotto met truffel

Risotto is een gerecht dat perfect past bij de feestdagen door de smeugige textuur en luxe uitstraling. De verrukkelijke smaak maakt het absoluut de moeite waard om dit gerecht met aandacht en geduld te bereiden. Deze risotto is gemaakt met parelgerst, truffel en paddenstoelen, geserveerd als een prachtig taartje.

BEREIDINGSWIJZE

1. Verhit olijfolie in een grote stoofpan op middelhoge temperatuur en fruit de knoflook en ui tot de ui glazig is geworden.
2. Voeg vervolgens de parelgerst en tijm toe en bak dit 1 minuut mee.
3. Voeg de wijn toe en daarna beetje bij beetje de bouillon. Steeds als het vocht opgenomen is, doe je er een schepje bouillon bij totdat de parelgerst gaar is. Dit duurt circa 30 minuten.
4. Doe steeds een beetje spinazie bij het geheel zodat deze kan slinken. Voeg hierna de truffel paddenstoel tapenade toe.
5. Rasp de Parmezaanse kaas en voeg twee derde hiervan toe aan de risotto. Proef en breng op smaak met zout en peper.
6. Verhit olijfolie in een wokpan op hoge temperatuur, wok de paddenstoelen kort en leg apart.
7. Maak met een kaasschaaf dunne linten van de courgette. Verhit olijfolie in een grillpan op middelhoge temperatuur en grill hierin de courgette.
8. Verdeel de risotto over vier borden en vouw de gegrilde plakjes courgette eromheen. Garneer de risotto met de Parmezaanse kaas en de paddenstoelen en serveer direct.

TIP! Rooster pijnboompitjes kort in een pan zonder olie en garneer deze over de risotto voor extra bite!

VEGA





VEGAN

'KLIK HIER VOOR HET
TANTE FANNY VERS
VEGAN BLADERDEEG'



INGREDIËNTEN

VOOR 6 PERSONEN

2 voorgekookte bieten,
fijngesneden
2 teentjes knoflook,
fijngesneden
1 rol (270 g) Tante Fanny
Vers vegan bladerdeeg
1 ui, fijngesnipperd
100 g champignons, in
vieren
100 g sojabrokken
15 g peterselie, fijnggehakt
250 ml water
50 ml sojasaus
zonnebloemolie
zout en peper

VOOR DE SALADE

2 sinaasappels, in partjes
½ rodekool, in dunne
reepjes
7 g peterselie, fijngesneden
100 ml walnotenolie
40 ml appelciderazijn

Vegetarische strudel met rodekoalsalade

Meestal wordt dit Oostenrijkse gerecht gemaakt met een zoete vulling, maar deze hartige variant is ideaal als hoofdgerecht voor jouw kerstdiner dit jaar! Door de soja stukjes, champignons, bietjes en sojasaus is dit een heerlijk gerecht om gezellig met elkaar van te genieten. Serveer met de frisse rodekool-salade. Veggie Christmas!

BEREIDINGSWIJZE

1. Verhit zonnebloemolie in een koekenpan en bak voor de strudel de champignons, ui en knoflook op middelhoge temperatuur. Voeg de sojasaus en het water toe en breng aan de kook.
2. Doe de sojabrokken, bietjes en peterselie in een kom en giet het champignonmengsel erover. Kruid het geheel met peper en zout naar smaak en laat het 30 minuten rusten. Roer af en toe door en giet tenslotte af met behulp van een zeef.
3. Verwarm de oven voor op 200 °C. Rol het deeg met het opgerolde bakpapier op een bakplaat uit, leg de vulling in het midden van de rol en laat rondom een rand van 5 cm vrij. Bestrijk de randen van het deeg met water. Vouw het deeg over de vulling en rol het vervolgens van onderaf op.
4. Bak de strudel onder in de oven in ongeveer 30 minuten goudbruin.
5. Roer ondertussen de rodekool lichtjes met de appelciderazijn en walnotenolie. Voeg de sinaasappelpartjes en peterselie toe aan de salade en meng goed. Proef en breng op smaak met zout en peper. Portioneer de strudel en serveer met de rodekoolsalade.

TIP! Je kunt de rodekoolsalade gemakkelijk een dag van tevoren klaarmaken!



INGREDIËNTEN

VOOR 6 PERSONEN

15 plakken bladerdeeg
1 verpakking (600 g) AH
Ovengroente prei, gele peen,
kastanjechampignon
100 g walnoten, grof gehakt
15 g tijm
2 el sojadrink

VOOR DE POMPOENPUREE

400 g flespompoe, in stukken
25 g margarine
½ tl nootmuskaat

VOOR DE FRISSE SALADE

1 verpakking (400 g) AH tricolore
groentespaghetti
½ komkommer, in halve maantjes
100 g Kalamata olijven, ontpit
100 g cherrytomaten, gehalveerd
3 el extra vierge olijfolie
2 el balsamicoazijn
1 el agavesiroop
1 tl grove mosterd
olijfolie
zout en peper

BENODIGDHEDEN

springvorm Ø 18-20 centimeter

Vegan pie met ovengroente, noten en frisse salade

Een taart als hoofdgerecht? Dat kan! Van deze vegan pie gaat het water je direct in de mond lopen. Hij is gevuld met een mix van verschillende ovengroente en een zelfgemaakte pompoenpuree. Met een frisse salade gemaakt van Tricolore groentespaghetti on the side is dit gerecht ideaal om te serveren als hoofdgerecht van jouw kerstdiner!

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm voor de vegan pie de oven voor op 200 °C. Vet een springvorm in en bekleed de onderkant en zijkant met bladerdeeg. Prik gaatjes in de bodem en zet de taartvorm in de koelkast.
2. Kook de pompoen in 10-12 minuten gaar in ruim water, giet af en doe pompoen terug in de pan en laat 2-3 minuten droogstomen. Stamp de pompoen samen met de nootmuskaat, margarine en een snuf zout tot een gladde puree en laat afkoelen.
3. Verhit olijfolie in een koekenpan en roerbak de ovengroente 6-8 minuten.
4. Haal de beklede springvorm uit de koeling en verdeel hier de pompoenpuree over, gevolgd door de walnoten en ovengroente. Dek de pie af met het overgebleven bladerdeeg tot deze dicht is. Zet de pie 20 minuten in de koelkast en bestrijk deze voordat deze de oven in gaat met sojadrink en bak in 25-30 minuten goudbruin.
5. Meng voor de frisse salade dressing de extra vierge olijfolie, balsamicoazijn, agavesiroop, en grove mosterd in een kleine kom.
6. Verdeel de tricolore groentespaghetti, de komkommer, cherrytomaten en Kalamata olijven over een ruime serveerschaal en verdeel hier de dressing over.
7. Serveer de pie met de frisse salade.

VEGAN





Gevulde dessertplank voor bij de koffie

18

We zijn allemaal bekend met de borrelplank, maar wist je ook dat je een dessertplank kunt maken? Wij hebben de recepten van vijf kleine desserts voor je op een rijtje gezet, die je kunt serveren bij de koffie. Van taartjes tot panna cotta, van koekjes tot brownies: waarom zou je kiezen, als je ze ook allemaal kunt nemen?! ;)

INGREDIËNTEN

VOOR 6-8 PERSONEN

VOOR FRAMBOZENTAARTJES MET PISTACHE

½ citroen, het rasp
250 g mascarpone
125 g roomkaas
100 g frambozen
100 g volkoren biscuits
50 g kristalsuiker
50 g boter
40 g pistache, grof gehakt
8 g (1 zakje) klopfix
125 ml slagroom

VOOR DE CACAO-KANEEL AMANDELEN

150 g amandelen
60 ml ahornsiroop
1 el cacao poeder
1 el kaneel
¼ tl vanille extract
snuf zout

VOOR DE MINI KOFFIE PANNA COTTA

2 vers gezette espresso
50 g pure chocolade
10 g hazelnoten, grof gehakt
400 ml volle kokosmelk
4 el suiker
1 el agaragar
½ el hazelnootsiroop/-likeur
1 tl vanille extract
1 tl kokosolie

VOOR DE GEMBERKOEKJES MET WITTE

CHOCOLADE DRIZZLE

2 bolletjes stengember, fijngesneden
200 g bloem
150 g lichtbruine basterdsuiker
150 g boter
100 g witte chocolade
2 tl gemalen gember
1 tl bakpoeder
1 tl kokosolie
¼ tl zout

VOOR DE MINI VEGAN BROWNIES

100 g bloem
75 g (plantaardige) boter
70 g rietsuiker
50 g pure chocolade
30 g cacao
20 g hazelnoten, grof gehakt
100 ml plantaardige melk
1 tl vanille extract
1 tl bakpoeder
¼ tl zout

OVERIG

6 verse vijgen
chocolade truffels
vers rood fruit

VEGA(N)



Gevulde dessertplank voor bij de koffie

BEREIDINGSWIJZE

VOOR FRAMBOZENTAARTJES MET PISTACHE

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Maal de volkorenkoekjes fijn met een keukenmachine.
3. Smelt de boter in een steelpan en meng dit met de vermalen volkorenkoekjes.
4. Bekleed de muffinvorm met papieren muffinvormpjes en verdeel de bodem over 8 vormpjes. Druk dit goed aan met de achterkant van een lepel. Bak de bodem 5 minuten in de oven en laat het 10 minuten afkoelen.
5. Klop de roomkaas, mascarpone, citroenrasp en kristalsuiker luchtig in 2-3 minuten met een mixer. Mix de slagroom in een aparte kom samen met de klopfix tot een stevig, luchtig geheel. Meng de vulling door de roomkaas heen, voeg de helft van de frambozen toe en ga hier kort met de mixer doorheen totdat de frambozen gebroken zijn. Zet de vulling 1 uur in de koelkast om op te stijven.
6. Schep de vulling in de muffinvormpjes met een lepel of gebruik een spuitzak. Bewaar de cheesecakes 2-3 uur in de koelkast om op te stijven. Garneer met de gehakte pistachenoten en de rest van de frambozen.

VOOR DE CACAO-KANEEL AMANDELEN

1. Verwarm op lage temperatuur in een steelpan de ahornsiroop samen met het vanille extract. Meng hier de amandelen doorheen en roer het door totdat alle amandelen goed bedekt zijn met de siroop.
2. Verwarm de oven voor op 180 °C. Verspreid de amandelen over een met bakpapier beklede bakplaat en zet dit voor 10 minuten in de oven. Schud de amandelen na 5 minuten om.
3. Meng nu het cacao- en kaneelpoeder samen met het zout in een afsluitbaar bakje. Voeg hier de amandelen aan toe en schud dit totdat alle amandelen bedekt zijn.

VOOR DE MINI KOFFIE PANNA COTTA

1. Meng de kokosmelk, agaragar, suiker, vanille extract en espresso's in een steelpannetje en verhit dit op een lage temperatuur. Roer het goed door en laat het 2-3 minuten zachtjes koken. Haal de pan van de warmtebron en laat het goed afkoelen.
2. Schenk het mengsel in kleine glaasjes en laat dit minimaal 2 uur in de koelkast opstijven.
3. Maak de chocoladesaus kort voor het serveren. Smelt de chocolade au-bain-marie en roer dit goed door samen met de kokosolie en de hazelnootsiroop. Giet de saus over de panna cotta en garneer met hazelnoten.



VOOR DE GEMBERKOEKJES MET WITTE CHOCOLADE DRIZZLE

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Smelt de boter in een steelpan, zet apart en laat kort afkoelen.
3. Meng de bloem, bakpoeder, lichtbruine basterdsuiker, gemalen gember en zout in een kom.
4. Voeg de gesmolten boter en de fijngesneden stemgember toe aan de droge ingrediënten en kneed tot een stevig deeg. Maak een langwerpige rol van het deeg en verpak in vershoudfolie en laat een halfuur in de koelkast rusten.
5. Snijd het deeg in 14 gelijke plakken. Verdeel de deegballetjes over een met bakpapier beklede bakplaat, zorg dat hier genoeg ruimte tussen zit. Druk de koekjes aan met je vingers en een vork.
6. Bak de koekjes 8-10 minuten in het midden van de oven.
7. Laat de koekjes afkoelen.
8. Smelt intussen de witte chocolade en kokosolie au bain-marie. Roer dit goed door elkaar. Leg de koekjes klaar op een bakplaat. Gebruik een lepel of een spuitzak om de witte chocolade in een zigzaggende beweging over de koekjes te spuiten. Laat de witte chocolade 20 minuten uitharden.

VOOR DE MINI VEGAN BROWNIES

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Meng de bloem, cacao, bakpoeder en zout in een kom.
3. Smelt de boter en twee derde van de chocolade au bain-marie. Gebruik een garde om de suiker en vanille extract er doorheen te roeren.
4. Meng de droge ingrediënten met de gesmolten chocolade en plantaardige melk. Hak de overgebleven chocolade in stukjes en roer dit samen met de gehakte hazelnoten door het beslag heen.
5. Vet een bakblik in met boter en doe hier het beslag in. Bak de brownie 20-25 minuten in het midden van de oven.
6. Laat de brownie afkoelen en snijd in kleine vierkantjes.
7. Maak de dessertplank op door de desserts over de plank te verdelen, met de chocolade truffels, vijgen en het verse rode fruit!

Gestoofde peertjes in koffie met Ras el Hanout

Als we denken aan kerst, denken we massaal aan stoofpeertjes. Dit recept voor gevulde stoofpeertjes is een feest op tafel! De combinatie van gekaramelliseerde peer, koffie, kaneel en Ras el Hanout zorgt ervoor dat jij jouw gasten verrast met een origineel en smaakvol dessert.

INGREDIËNTEN

VOOR 2 PERSONEN

1 peer
1 kopje sterke koffie
1 steranijs
1 kaneelstokje
50 g bruine suiker
20 g roomboter
20 g geroosterde amandelen, om te garneren
2 el Maza Hoemoes Ras el Hanout
verkruid speculaas

BEREIDINGSWIJZE

1. Schil de peer.
2. Verhit de roomboter in een koekenpan op middelhoge temperatuur. Bak de peer licht aan en voeg de suiker toe. Laat de suiker karamelliseren.
3. Blus de peren af met koffie wanneer de suiker gekarameliseerd is en voeg de steranijs en het kaneelstokje toe. Verwijder de pan van de warmtebron.
4. Haal de peer uit de pan en snijd deze door de helft. Verwijder voorzichtig de zaadlijsten en vul de helften met een eetlepel Hoemoes. Leg de speculaaskruiden op een bord (met bijv. een steekring) en daarop de gevulde halve peer. Garneer het geheel met geroosterde amandelen en wat koffiesiroop.

'[KLIK HIER VOOR DE
HOEMOES RAS EL HANOUT](#)'



VEGA

6 tips om de ultieme kaasplank te maken

21

1. KAAS!

Dit is natuurlijk waar je moet beginnen: een rijk assortiment aan kaasjes. Je kan zelf een aantal kazen uitzoeken die je lekker vindt, of je kan je laten adviseren door de kaasboer voor een lekkere combinatie. Neem 5 soorten kazen: geiten- of schapenkaas, een wit schimmel, een harde kaas, een roodflora en natuurlijk blauwschimmel. Deze kazen hebben een mooie verdeling tussen hard en zacht en tussen pittig en mild. In deze volgorde eet je ze ook op, zodat je kan opbouwen in de smaak(beleving)!

2. DE OPBOUW

Zorg ervoor dat al je kaasjes op kamertemperatuur zijn, dus haal deze minstens een halfuur tot een uur van tevoren uit de koelkast. Serveer de kazen op verschillende manieren, je kan bijvoorbeeld de zachte kazen in zijn geheel serveren en de harde kazen alvast aansnijden. Dat maakt het wat makkelijker voor je gasten! Begin dus met een zacht (smakende kaas) zoals een roomkaas en eind met een stevige kaas. Leg deze ook als eerste klaar op je serveerplank.

3. BROOD, TOASTJES EN CRACKERS

Kazen zijn puur al heerlijk, maar ook brood, toastjes en/of crackers mogen niet ontbreken op de kaasplank! Vul nu de serveerplank aan met verschillende toastjes en dippers naar keuze. Denk hierbij aan neutrale toastjes, kruidige crackers met rozemarijn of misschien wel iets speciaals? Kies dan bijvoorbeeld voor een dadel- of notenbrood. Kies niet voor te sterke smaken, want kaas speelt de hoofdrol.

4. SMAAKMAKERS

Hiermee geef je je kaasplank en je toastjes wat meer leven! Wij denken dan meteen aan een kruidige chutney, zoals een vijgenchutney of mangochutney. Je kan hierbij ook kiezen voor een klassieker zoals jouw favoriete mosterd! Deze smaakmakers zorgen allemaal voor een intensere beleving van de kaas. Geef deze ook een mooi plekje op je serveerplank.

5. EEN ZOETJE EN IETS OM TE KNABBELEN

Vul je kaasplank aan met een fruitsoort, denk hierbij aan verse druiven, vijgen of appel. Hierdoor kan je tussen de kazen door afwisselen met een zoetje. Denk ook aan andere bites op de plank zoals verschillende soorten noten. Pecannoten passen door hun zoete smaak altijd goed bij kazen en walnoten passen door hun aardse smaak juist weer bij pittigere kazen.

6. GENIET (MET EEN BIJPASSEND DRANKJE)!

Voor de liefhebber is dit ook een geweldig moment om te kiezen voor een bijpassend drankje: bij een kaasplank hoort namelijk een witte wijn! Hierbij kan je ook kiezen voor een dessertwijn of gekoelde sherry wanneer je begint aan de pittigere kazen. Nu zit er nog maar één ding op: samen genieten van een tafel gevuld met allerlei lekkers!

Tip! Probeer deze combinaties:

Roombrie + plakjes appel

Viking Blue + dadelbrood

Manchego + pittige mosterd

Port Salut + rode druiven

Geitenkaas + honing en walnoten

Vegan sticky toffee pudding

Waar sticky pudding precies vandaan komt is tot op de dag van vandaag nog onbekend, maar dat het een mega lekker, smeug nagerecht is, is een ding wat zeker is! Dit recept voor het, waarschijnlijk Engelse, dessert is gemaakt van dadels, appelazijn, vanille extract, appelazijn en nootmuskaat. Garneer met toffeesaus en geniet!

BEREIDINGSWIJZE

INGREDIËNTEN

VOOR 8 STICKY TOFFEE

PUDDINGS

120 g dadels, ontpit
100 g bloem
50 g bruine basterdsuiker
50 g plantaardige boter
125 ml sojadrink
50 ml water
1 el appelazijn
1 tl vanille extract
1 tl kaneel
½ tl bakpoeder
½ tl baking soda
½ tl nootmuskaat

VOOR DE TOFFEE SAUS

150 g lichtbruine basterdsuiker
120 g plantaardige boter
90 ml sojadrink

TIP! Serveer dit gerecht samen met plantaardig vanille-ijs of slagroom!

1. Giet kokend water over de dadels en laat deze een halfuur weken. Giet ze af en blend de dadels met water in een keukenmachine of blender tot een gladde massa en zet het apart tot later gebruik.
2. Verwarm de oven voor op 180 °C.
3. Meng ondertussen de sojadrink met appelazijn en laat dit 15 minuten staan totdat het gaat schiften.
4. Klop de boter samen met de suiker tot een luchtige massa, ongeveer 4 minuten op een hoge stand. Voeg hier vervolgens de bakpoeder, baking soda, het dadelmengsel, en sojadrink aan toe en meng dit met elkaar.
5. Voeg vervolgens beetje bij beetje de bloem toe aan het geheel tijdens het kloppen van het beslag. Meng de kaneel, nootmuskaat en het vanille extract doorheen, totdat het een glad cakebeslag is.
6. Vet een muffinvorm in met plantaardige boter en verdeel het beslag in 8 vormpjes. Bak de cakejes 15-20 minuten in het midden van de oven. Zet apart.
7. Maak ondertussen de toffee saus. Verwarm een steelpan op lage temperatuur en doe hierin de ingrediënten voor de saus. Roer het geheel goed door met een garde en breng het aan de kook. Laat 5-10 minuten indikken tot de saus de gewenste dikte heeft. Haal de saus van de warmtebron en zet apart.
8. Haal de cakejes uit de vorm. Verdeel de sticky toffee puddings over de borden en garneer met de toffee saus. Serveer eventueel samen met een bolletje plantaardig ijs of slagroom.





VEGA

‘ KLIK HIER VOOR DE AH
VERSE MELOEN, ANANAS,
APPEL, DRUIF’



INGREDIËNTEN

VOOR 4 PERSONEN

550 g AH verse meloen,
ananas, appel, druif
125 ml verse slagroom,
geklopt

VOOR DE CITROENCAKE

2 eieren
125 g zelfrijzend bakmeel
100 g roomboter
75 g suiker
100 ml plantaardige drink
1 tl vanille extract
½ citroen, het sap en de
rasp
snuf zout

VOOR DE LEMON CURD

2 citroenen, het sap en de
rasp
2 eieren
175 g suiker
125 g ongezouten
roomboter

VOOR DE MERENGUE

1 ei, het eiwit
40 g kristalsuiker

BENODIGDHEDEN

cakeblik van 15 centimeter

VEGGIE CHRISTMAS - DESSERT

Citroen trifles met vers fruit

Bij een feestelijk diner hoort een feestelijk dessert! Een trifle is een Brits dessert dat uit verschillende lagen is opgebouwd. Het leuke van dit gerechtje is dat je het serveert in een glas! Deze frisse variant bestaat uit citroencake, merengue, lemon curd en vers fruit.

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm voor de merengue de oven voor op 100 °C.
2. Doe het eiwit in een kom en mix dit op hoge stand totdat het volume toeneemt en er wit schuim ontstaat. Ga door met kloppen totdat het mengsel volledig wit is en voeg al kloppend de suiker toe tot er pieken ontstaan. Het schuim is klaar als het glad en glanzend is en blijft hangen aan een omgekeerde lepel.
3. Schep de merengue op een met bakpapier beklede bakplaat en bak 1 uur en 30 minuten, totdat ze droog aanvoelen en niet verkleurd zijn. Let op: open de oven niet. Breek de afgekoelde merengue in grove stukken.
4. Verwarm voor de citroencake de oven voor op 180°C en vet de bakvorm in.
5. Doe het zelfrijzend bakmeel, de kristalsuiker, roomboter en zout in een kom en klop tot een glad beslag. Voeg het ei toe en mix 2 minuten mee. Spatel de citroenrasp, citroensap en vanille extract door het beslag, giet het in het cakeblik en bak 30-35 minuten in het midden van de oven.
6. Snijd wanneer de cake is afgekoeld hier plakken van en steek met, hetzelfde glas als waarin je serveert, 8 rondjes uit de cake.
7. Doe voor de lemon curd de citroenrasp, het citroensap, suiker en boter in een pan met dikke bodem en laat dit op lage temperatuur smelten terwijl je tussendoor roert.
8. Kluts beide eieren in een ruime kom en giet hier langzaam het botermengsel bij, blijf roeren met een garde totdat het botermengsel op is. Doe alles terug in de pan en verwarm op lage temperatuur tot een stevige lemon curd. Haal de curd van de warmtebron en blijf nog 2 minuten roeren.
9. Bouw de trifle op met een laag cake, lemon curd, merengue, fruit, cake, lemon curd, merengue, fruit en slagroom en serveer.

nawoord

Veggie Christmas is een recepten e-book van De Hippe Vegetariër. Maar omdat we je zoveel mogelijk willen inspireren, zijn er nog veel meer! Zo hebben we receptenboekjes die vanuit bepaalde dieetwensen ontwikkeld worden, zoals het e-book Lekker & Licht boordevol koolhydraatarme recepten, maar zijn we ook bezig met het ontwikkelen van e-books die zich richten op gerechten binnen een thema. Denk aan inspirerende e-books met bowls, ovensgerechten of eenpansgerechten!

Op zoek naar meer inspiratie? Neem een kijkje op www.dehippevegetarier.nl of duik in een van onze andere inspiratiebronnen:



LEKKER & LICHT
KOOLHYDRAATARM
ISABEL BOERDAM
€11,97



VEGABIJBEL
ISABEL BOERDAM
CARRERA CULINAIR
€33,99



RESET IN 7 DAGEN
DETOX E-BOOK
ISABEL BOERDAM
€11,97

COLOFON

Hoofdredactie **Lieske van der Waals**

Tekstredactie **Caroline Prins**

Design **Daniëlle van Kampen**

Fotografie **Robin Walrecht**

Receptontwikkeling **Sammie Eslamimoghaddam**

Culinaire ondersteuning **Karlijn Swaen, Suzanne Harlaar, Caroline Prins, Nina de Graaf, Elbrich van der Ploeg & Trudy Klaster**

Initiatief **Isabel Boerdam, Lieske van der Waals & Laura van de Merwe**

BINNENKORT IN DEZE REEKS:



