Kerstmenu

RECEPTEN

borrel & brunch

Italiaans Wortelsoepje in een glaasje

borrelhapje

Ingrediënten *(10 personen)**:***

- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 stengel bleekselderij
- 400 g winterwortels
- 1 el olijfolie
- 500 ml bouillon (bijvoorbeeld van een tablet)
- 4 takjes basilicum
- 2 el mascarpone
- zout en peper
- 5 kleine tomaatjes (romatomaatjes zijn heel lekker)
- 10 zwarte olijven zonder pit
- Kleine hittebestendige glaasjes



Bereidingswijze:

Pel en snipper de ui en de knoflook. Maak de bleekselderij schoon en snij deze in kleine reepjes. Maak de wortels schoon en snij ze in blokjes. Verhit de olie in een pan en fruit de ui, knoflook en bleekselderij 2 minuten. Voeg de wortels toe en bak nog 2 minuten. Doe de bouillon erbij en breng het geheel aan de kook. Laat ongeveer 20 minuten koken tot alle groenten heel zacht zijn. Pureer de soep met een staafmixer of in een keukenmachine. Snij de basilicumblaadjes heel fijn. Roer de mascarpone door de soep en schep de basilicum erdoor. Maak op smaak met zout en peper. Maak prikkertjes voor op de glaasjes van een half tomaatje en een olijf. Schenk de soep in de glaasjes en garneer met de prikkers.

Tip: de soep kan ook als lunch- of voorgerecht geserveerd worden in grotere porties.

PRINT DEZE RECEPTEN

Dit recept bevat 3 g koolhydraten per portie



brunchgerecht

Salade met aardbeien & geitenkaas

Dit recept bevat 4 g koolhydraten per portie

Ingrediënten *(8 personen)**:***

- 400 g aardbeien
- 4 bosuitjes
- 150 g walnoten
- 200 g zachte geitenkaas
- 4 el witte balsamico-azijn
- 6 el olijfolie
- 200 g gemengde rucolasalade (of andere mooie gemengde sla)

Bereidingswijze:

Maak de aardbeien schoon en halveer ze. Maak de bosui schoon en snij deze in ringetjes. Hak de walnoten en rooster ze 2 minuten in een droge koekenpan. Verkruimel de geitenkaas. Klop een dressing van de azijn en de olie. Maak op smaak met zout en peper. Verdeel de sla over 4 borden of doe de sla in een mooie schaal. Verdeel de aardbeien, bosui, walnoten en geitenkaas erover. Besprenkel met de dressing.

PRINT DEZE RECEPTEN

Haring hapje



borrelhapje

Ingrediënten (10 personen):

- 1 kleine rode ui
- rode peperkorrels (uit de pepermolen)
- enkele takjes dille
- 2 nieuwe haringen
- 10 groene olijven zonder pit
- 10 cornichons (of kleine zoetzure augurkjes)
- 20 houten prikkers

Bereidingswijze:

Pel de ui en snipper deze heel fijn. Meng de ui met wat gemalen rode peperkorrels en knip er een beetje dille boven fijn. Maak de haringen schoon en snij elke halve haring in 5 stukjes. Schep de haringen voorzichtig om met het uimengsel. Prik vervolgens een stukje haring en een olijf of een augurkje aan een prikker. Zet alle prikkers bij elkaar in een schaal en garneer met wat dille.

Dit recept bevat 1 g koolhydraten per portie

PRINT DEZE RECEPTEN



Spinazie Carpaccio rol

borrelhapje

Dit recept bevat 0,5 g koolhydraten per portie

Ingrediënten (12 personen):

- 200 g spinazie (diepvries)
- 4 eieren
- zout en peper
- 1 el boter of margarine
- 100 g verse roomkaas
- 2 eetlepels kappertjes
- 100 g carpaccio (vleeswaren)
- huishoudfolie

Bereidingswijze:

Laat de spinazie ontdooien en druk er zoveel mogelijk vocht uit. Klop de eieren los en meng de spinazie erdoor. Maak op smaak met zout en peper. Verhit de boter in een koekenpan met antiaanbaklaag. Bak 2 omeletten van de eieren. Laat de omeletten ieder op een bord afkoelen. Meng ondertussen de kappertjes met wat peper door de roomkaas. Klop de roomkaas een beetje los en smeer deze over de omeletten. Beleg de omeletten met carpaccio. Rol de omeletten stevig op en wikkel ze in huishoudfolie. Leg de rollen tot gebruik in de koelkast. Snij vlak voor serveren de rollen met een scherp mes in plakjes.

PRINT DEZE RECEPTEN

Pastinaak Koekjes met gerookte zalm

brunchgerecht



Ingrediënten *(8 personen)**:***

- 2 pastinaken (ca. 400 g)
- 1 teentje knoflook
- 3 eieren
- zout en peper
- olijfolie
- 50 ml crème fraîche
- klein bosje bieslook
- 150 g gerookte zalm

Dit recept bevat 6 g koolhydraten per portie

Bereidingswijze:

Borstel de pastinaken schoon en rasp ze op een grove rasp of in de keukenmachine. Pers het teentje knoflook erboven uit. Klop de eieren los met zout en peper en meng dit door de pastinaak. Verhit olijfolie in een grote koekenpan. Schep voor elk koekje een eetlepel van het pastinaakmengsel in de pan. Bak elk koekje 3 minuten aan elke kant op half hoog vuur. U kunt meerdere koekjes tegelijk bakken. Schep de koekjes uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Leg de koekjes op een schaal. Knip de bieslook fijn boven de crème fraîche en garneer elk koekje met wat crème fraîche en een stukje gerookte zalm.

PRINT DEZE RECEPTEN


Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl