
Inspiratie
Rode bessen
Kerst receptenboek
berrybrothers
GROWING THE FINEST QUALITY

# VOORWOORD

**Even voorstellen:** Wij zijn Nijs, Franciene en Gerco van Zuilen, broers en zus! Berrybrothers is een echt familiebedrijf. Onze ouders zijn begonnen met het telen van zachtfruit in de Betuwe. Omdat de ambities te groot waren voor de locatie, zijn ze uitgeweken naar Roggel in Limburg. Daar hebben wij ruim 70 hectare aan velden voor de teelt van het lekkerste zachtfruit. Ons paradepaardje is de rode bes. Deze kun je vinden in alle Albert Heijn winkels door heel het land. Wij zijn exclusieve leverancier van rode bessen bij de AH.



@berrybrothers.nl

/berrybrothers.nl

fans.berrybrothers.nl

BerrybrothersVideos

Berrybrothers

BerrybrothersNL

**De rode bes als kerstklassieker!** Onze lichtzure rode bessen laten zich perfect combineren in diverse zoete en hartige combinaties. Of je nu gaat voor een voor-, hoofd- of nagerecht, er is altijd wel een plekje te bedenken voor de rode bes! Bovendien is de glimmende rode bes prachtig voor de aankleding van de kersttafel.

De rode bes prikkelt de creativiteit van de thuiskok. Laat jij je uitdagen deze kerst?

Wij helpen je alvast een handje met deze selectie van onze favoriete kerstrecepten!





## 04 Het kerstonbijt


Broodpudding 6




## 8 Het voorgerecht


Gegrilde pompoen 10

Bladerdeeg sterren 12




## 14 Het hoofdgerecht


Coq au vin 16

Portobello steak 18




## 20 Het nagerecht


Witte chocolade panna cotta 22



# Het kerstontbijt



Start de kerstdag goed met deze ontbijtpudding met rode bessen! Dit recept staat binnen een handomdraai in de oven.

# Broodpudding met rode bessen

4 personen | 40 minuten | Makkelijk

**Ingrediënten:**

- 200 gram wit brood
- 100 gram rode bessen
- 4 kleine bananen
- 1 theelepel vanille-extract
- 1 theelepel kaneel
- 200 milliliter amandelmelk
- 4 eieren
- 1 eetlepel agave siroop
- Snufje zout
- 20 gram boter

**Keukenhulpjes:**

- Oven
- Grote kom
- Garde
- Ovenschaal 20x20

**Bereiding:**

1. Verwarm de oven voor op 180˚C.
2. Vet de ovenschaal in met een beetje boter. Snijd de bananen in plakjes en verdeel deze over de bodem van de ovenschaal.
3. Snijd het brood in stukjes en verdeel over de banaan.
4. Meng eieren, melk, kaneel, vanille-extract, agave siroop en een snuf zout in een kom. Klop luchtig en verdeel over het brood.
5. Verdeel de rode bessen eroverheen. Leg als laatste enkele klontjes boter over de broodpudding voor extra krokante stukjes brood.
6. Bak de broodpudding af in ongeveer 30 minuten.

**Let's meet our Ambassador!**
Jaimy van Jaimy's Kitchen is onze ambassadeur. Op haar website; www.jaimyskitchen.nl staan de lekkerste recepten die passen bij ieder seizoen! Verwacht dus veel rode bessen inspiratie van april tot december!

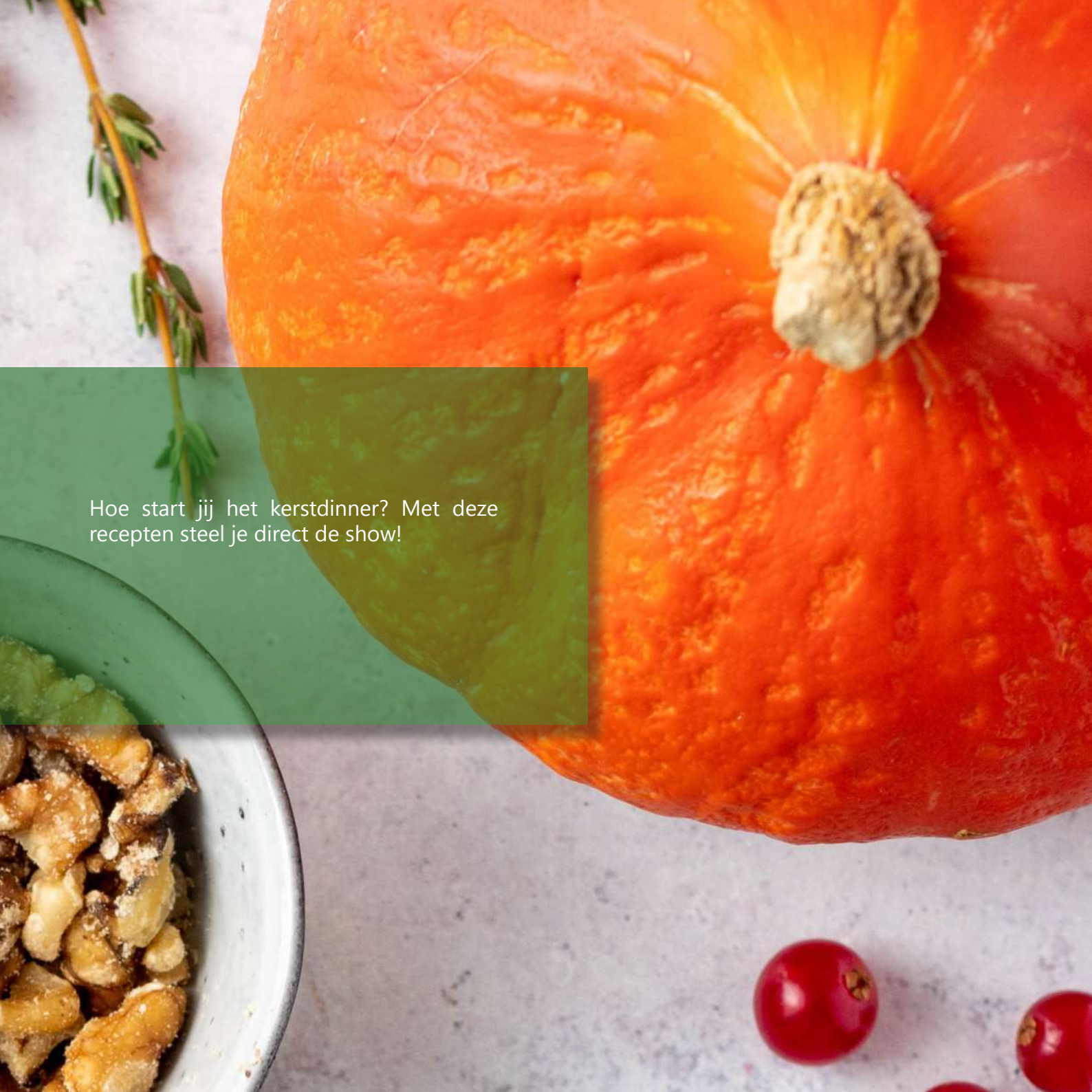
**@jaimyskitchen.nl**




Tip:
serveer met een
beetje kwark of
yoghurt



# Het voorgerecht



Hoe start jij het kerstdinner? Met deze recepten steel je direct de show!



**Ingrediënten:**

- 1/2 kleine pompoen (ongeveer 300 gram, zonder pitjes)
- 150 gram rode bessen
- 2,5 eetlepel ahornsiroop
- 1 eetlepel arrow root (of maïzena)
- Een paar snufjes speculaaskruiden
- Twee handjes rucola
- 20 gram walnoten
- 5 takjes verse tijm
- 1/2 limoen
- Snufje zout
- Scheutje olijfolie

**Keukenhulpjes:**

- Oven of airfryer
- Bakpapier
- Steelpan
- Koekenpan

# Gegrilde pompoen met tijm

2 personen | 40 minuten | Normaal

**Bereiding:**

1. Verwarm de oven op 200˚C.
2. Snijd de pompoen met schil in 6 dikke partjes en verwijder de zaadlijsten. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.
3. Garneer de pompoen met olijfolie en breng op smaak met zout. Bak ze in 25-30 minuten gaar in de oven. Check of ze goed zijn door erin te prikken met het puntje van een mes. Als ze nog hard zijn, dan kun je ze beter nog iets langer bakken. (Gebruik je een airfryer? Zet deze dan op 180˚C en bak de partjes 20 minuten.)
4. Doe de walnoten in een koekenpan en breng op smaak met 1 eetlepel ahornsiroop en een snufje zout. Bak de walnoten (zonder olie) enkele minuten totdat ze goudbruin zijn en een karamel laagje hebben. Laat goed afkoelen en hak vervolgens fijn.
5. Rits de rode bessen van de takjes, doe ze in een vergiet en was af. Voeg de rode bessen toe aan een steelpannetje en zet het vuur middelhoog. Prak de besjes fijn met een vork en voeg daarna de overige ahornsiroop, vanille-extract, speculaaskruiden en zout toe. Roer alles goed door.
6. Doe 1 eetlepel water en 1 eetlepel arrow root in een schaaltje en roer door elkaar. Voeg dit toe aan de rode bessen, laat alles 5 minuten koken op een middelhoog vuur en roer af en toe even door. Zet daarna het vuur uit.
7. Verdeel de rucola over twee (diepe) borden en breng op smaak met limoensap. Leg daarop de partjes pompoen en garneer met de rode bessensaus, walnoten, verse tijm en extra speculaaskruiden.



**@zonderzooi**

Dalí van Zonderzooi maakt geweldige recepten (met o.a. onze rode bessen). Ze gaat zelfs nog een stapje verder! Dalí helpt mensen om gezond te leven en beter in hun vel te zitten.



**Bladerdeegsterren:**

- 2 rollen vers bladerdeeg of 8 plakjes diepvries bladerdeeg
- 50 gram geitenkaas met honing
- 20 losse rode bessen
- 4 pecannoten
- Ei of melk om te bestrijken
- Rucola om het bord mee op te maken

**Rode bessensaus:**

- 200 gram rode bessen
- 2 eetlepels zoetstof

Optioneel: 1 theelepel maïzena opgelost in water

**Keukenhulpjes:**

- Oven
- Bakpapier
- Steelpan

# Bladerdeegsterren met geitenkaas

4 personen | 25 minuten | Makkelijk

**Bereiding:**

1. Verwarm de oven op 200˚C.
2. Snij 8 sterren uit het bladerdeeg. Leg vier sterren op een met bakpapier beklede bakplaat.
3. Verdeel de geitenkaas over het midden van de sterren. Leg op elke ster vijf losse rode bessen en een pecannoot.
4. Dek de sterren af met de resterende vier sterren. Druk de randen goed aan, vooral rondom de vulling.
5. Bestrijk de sterren met wat losgeklopt ei of melk.
6. Schuif de bakplaat voor 15 minuten in de voorverwarmde oven.
7. Rits de 200 gram rode bessen van de steeltjes af. Doe ze samen met 2 eetlepels zoetstof in een steelpannetje en zet op een middelhoog vuur. Als de bessen gaan pruttelen zet je het vuur iets lager.
8. Na 10 minuten zijn de rode bessen ingekookt tot een compote/saus. Je kunt het proces een handje helpen door de rode bessen met een spatel plat te drukken tegen de zijkant van het steelpannetje.
9. Serveer de bladerdeegsterren op een bedje van rucola en maak het geheel af met de heerlijke rode bessensaus.



Deze heerlijke sterren zijn gemaakt door Linda van @snoepgezond! Haar recepten zijn altijd gezond èn suikervrij; hierdoor kun je met een gerust hart blijven snoepen.

**@snoepgezond**

*Tip:*

*Voeg 1 theelepel maïzena opgelost in een beetje water toe en laat 1 minuut meekoken voor een dikkere saus*



# Het hoofdgerecht



Ga jij voor de vegetarische portobello's of de Franse klassieker; Coq au vin? Beide zijn uitzonderlijk goed te combineren met onze rode bessen.




**Marinade:**

- 8 kippenpoten
- 2 wortels
- 2 stengels bleekselderij
- 2 knoflookteentjes
- 3 sjalotten
- 1 liter rode wijn
- 4 takjes rode bessen
- 1 theelepel cayenne peper
- 2 laurierblaadjes
- 2 kruidnagels
- 2 takjes verse tijm
- 4 takjes peterselie
- 4 zwarte peperkorrels

**Saus:**

- 1 eetlepel olijfolie
- 2 eetlepels roomboter
- 2 eetlepels bloem
- 50 gram spekjes
- 250 gram champignons

**Keukenhulpjes:**

- Oven
- Braadpan
- Koekenpan

# Coq au vin met rode bessen

4 personen | 15 minuten + 12 uur + 220 minuten | Moeilijk

**Dag 1:**

1. Snijd de wortels en bleekselderij in plakjes. Snij vervolgens de sjalotten in tweeën.
2. Leg de kippenpoten in de braadpan en strooi er 1 theelepel cayenne peper overheen.
3. Voeg de gesneden groentes, twee platgeslagen teentjes knoflook, de peperkorrels en kruidnagels toe. Maak van de tijm, peterselie en laurier een 'bouquet garni' en doe deze ook in de braadpan.
4. Schenk 1 liter rode wijn erbij en zet de braadpan 12 uur op een koude plek



De Cooking Queens zijn een moeder en dochter duo met Italiaanse invloeden die heerlijk kunnen koken. Was je op zoek naar rode bessen recepten met een twist? Zoek niet verder! Ga snel naar:

**@cookingqueensnl**

**Dag 2:**

5. Verwarm de oven voor op 180˚C.
6. Haal de kip uit de marinade en laat goed uitlekken. Bewaar de marinade!
7. Verhit de olijfolie samen met roomboter in de braadpan.
8. Dep de kip goed droog en voeg deze toe. Bak goed aan en zet vervolgens apart.
9. Bak vervolgens de spekjes in dezelfde pan en zet apart.
10. Voeg de bloem en een kopje marinade toe en blijf roeren tot de bloem is opgelost.
11. Voeg nu de rest van de groenten, inclusief de resterende marinade toe. Voeg tevens de kippenpoten en spekjes toe.
12. Plaats de braadpan, afgedekt met de deksel, voor 2,5 uur in de oven.
13. Snijd de champignons in plakjes en bak deze in een droge koekenpan tot ze geen vocht meer afgeven.
14. Voeg na 2,5 uur de champignons toe aan de braadpan en laat nog 30 minuten garen.

Serveer de coq au vin met aardappelpuree, gestoomde aardappels, rijst of friet.

# Vegatarische portobello steak

4 personen | 45 minuten | Normaal

**Ingrediënten:**

- 4 portobello's
- 1 stronk broccoli
- 600 gram aardappelpartjes
- Zonnebloemolie
- Peper & zout

**Portobello marinade:**

- 3 eetlepels sojasaus
- 0,5 theelepel gerookt paprikapoeder
- 0,5 theelepel uienpoeder
- 0,5 theelepel komijnpoeder
- 0,5 theelepel knoflookpoeder
- 2 eetlepels zonnebloemolie
- 2 eetlepels balsamico azijn

**Rode bessensaus:**

- 200 gram rode bessen
- 1 sjalot
- 2 sinaasappelschillen (kwart sinaasappel)
- 0,5 theelepel rozemarijn
- 1 eetlepel agavesiroop
- Snufje zout

**Bereiding:**

1. Verwarm de oven voor op 200˚C.
2. Meng de ingrediënten voor de portobello marinade. Leg de portobello's erin en laat marineren voor 15 minuten. Schep zo nu en dan de marinade over de portobello's heen.
3. Snijd de broccoli in roosjes en leg op één helft van een met bakpapier beklede bakplaat. Leg de aardappelpartjes op de andere helft. Verdeel er twee eetlepels olie en een beetje zout en peper overheen. Bak in 20-25 gaar in de oven.
4. Snipper het sjalotje fijn en fruit aan in een steelpan met een beetje olie. Voeg de rode bessen, agavesiroop en sinaasappelschil toe. Breng zachtjes aan de kook en voeg dan een snufje zout en de rozemarijn toe. Laat ongeveer 10 minuten pruttelen op een laag vuur.
5. Bak de portobello's in een grill of grillpan gaar in 10-15 minuten. Bak niet te hard en duw eventueel overtollig vocht uit de portobello's. Ze moeten goed gaar en zacht van structuur zijn.
6. Serveer de portobello steaks met de rode bessen saus (sinaasappelschil verwijderen!), broccoli en aardappel partjes.

**Keukenhulpjes:**

- Oven
- Bakpapier
- Schaaltje
- Koekenpan



**Let’s meet our Ambassador!**
Jaimy van Jaimy’s Kitchen is onze ambassadeur. Op haar website; www.jaimyskitchen.nl staan de lekkerste recepten die precies passen bij ieder seizoen! Verwacht dus veel rode bessen inspiratie van april tot december!

**@jaimyskitchen.nl**



# Het nagerecht



Het kerstdinner is niet compleet zonder de perfecte afsluiting. Met deze panna cotta scoor jij bij jouw gasten tot het einde!



De Kokende Zussen zijn drie zussen met een liefde voor eten, koken en bakken. Samen hebben ze de blog www.dekokendezussen.nl. Hier kun je de lekkerste recepten vinden, zowel met als zonder onze rode bessen.

**@dekokendezussen**

# Witte chocolade panna cotta

4 personen | 15 minuten + 3 uur + 10 minuten | Makkelijk

**Ingrediënten:**

- 500 milliliter opklopbare slagroom
- 4 blaadjes gelatine
- 100 gram witte chocolade
- 100 gram rode bessen
- 50 gram fijne kristalsuiker
- 1 theelepel vanilla-extract

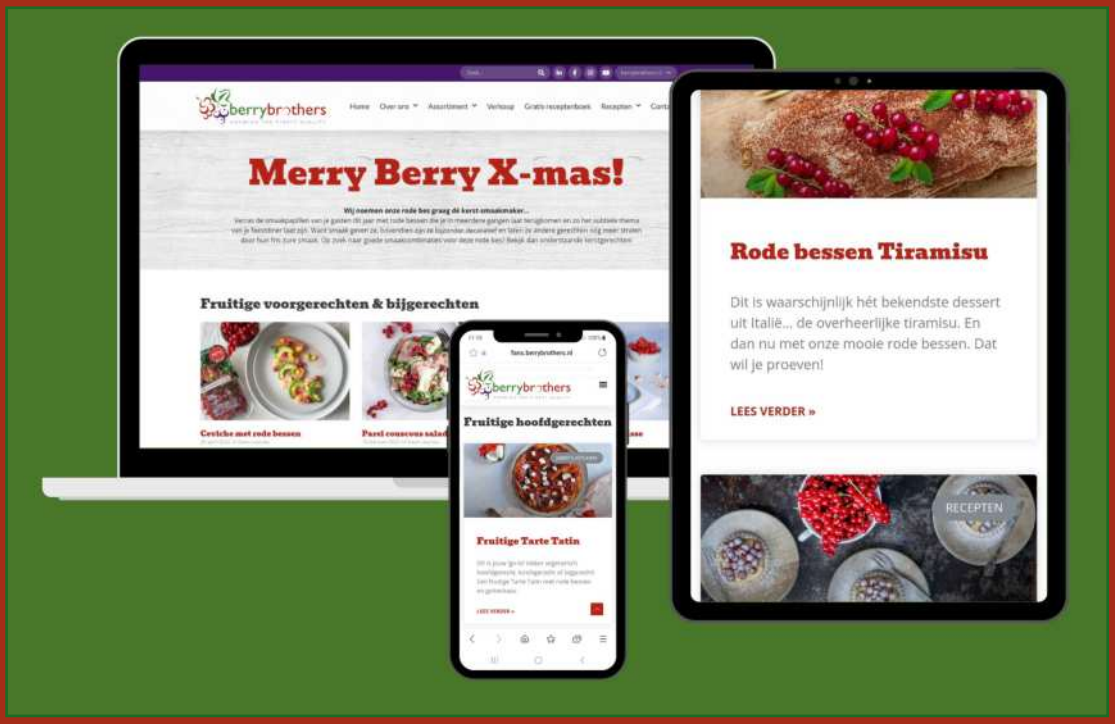
**Keukenhulpjes:**

- Kom
- Steelpan
- 4 glaasjes

**Bereiding:**

1. Start met het weken van de blaadjes gelatine in een kom met water. Op de verpakking staat hoeveel water je dient te gebruiken.
2. Verwarm de slagroom in een steelpannetje. Voeg het vanille-extract en de suiker toe. Roer goed door tot de suiker is opgelost.
3. Snijd de witte chocolade fijn en voeg dit toe aan de room.
4. Laat de chocolade smelten in de room, maar zorg ervoor dat deze niet gaat koken.
5. Haal de blaadjes gelatine uit het water en knijp deze uit. Voeg ze, blaadje voor blaadje, toe aan de room. Roer goed door tot alles is opgelost.
6. Verdeel het roommengsel over de vier glaasjes. Plaats deze minimaal 3 uur in de koelkast om op te stijven.
7. Na 3 uur is de panna cotta stijf geworden en kun je hem versieren met de rode bessen.
8. Rits de rode bessen van de takjes, voeg een theelepel suiker toe en prak alles fijn. Schep vervolgens de geplette rode

# Nog meer recepten en informatie vind je op fans.berrybrothers.nl




EMAIL: INFO@BERRYBROTHERS.NL
TEL: +31(0)475 49 62 14

POSTADRES & BEZOEKADRES BERRYBROTHERS BV
NIJKEN 18
6088 NR ROGGEL (NEDERLAND)

FRUITAUTOMAAT BERRYBROTHERS
STRUBBEN 5
6088 NN ROGGEL (NEDERLAND)


Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl