

ZIE GINDS KOMT HET . . .

SINTERKLAAAS



RECEPT

7 recepten en 1 Sinterklaasspel

2025
kevinaandekook.nl

Sinterklaasrecepten

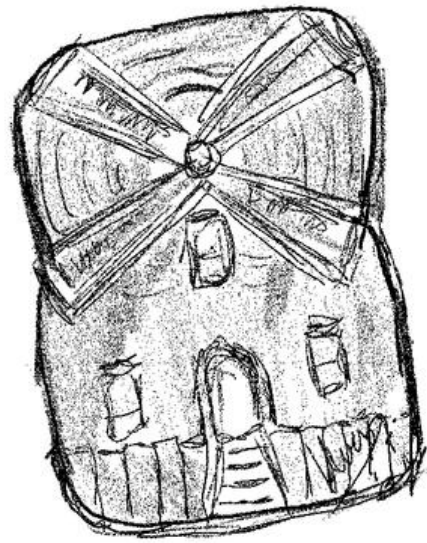
wie komt er alle jaren...

Voordat je begint geef ik je graag een aantal tips. In de recepten maak ik geen gebruik van snufjes of een scheutje. Ik gebruik het metriek stelsel en/of keukentheelepels. Dit zijn de bekende grammen (gr), mililiters, deciliters (dl) etc. De theelepels gaan dus uit van de keukentheelepels. Deze worden afgekort met theelepel (tl) en eetlepels (el). Gebruik altijd dezelfde. Ieder recept is aanpasbaar naar eigen inzicht en smaak. Ik daag je uit dat ook zeker te doen. Koken is pas leuk, als je er zelf plezier in hebt en vooral blijft proeven!

Wil je het recept delen? Doe dat! Laat het zien met foto's, filmpjes. Neem mij mee in de tag of link, zodat ik kan kijken hoe je het doet. Recepten zijn oneindig. Mijn mening is dat alle recepten in de wereld al een keer zijn gemaakt. Toch ben ik als kok trots op wat ik maak en ontwikkel. Neem het niet klakkeloos over. Koken is een vak, gaat met precisie, en vraagt om oefening. Mijn missie: "Zoveel mogelijk mensen aan de Kook krijgen." - Kevin aan de Kook

Speculaastruffels

de geur komt je tegemoet



Speculaas is een bekend Nederlands product. In speculaas zitten de karakteristieke kruiden en specerijen die iedereen herkent. Deze kruiden en specerijen worden in veel gerechten gebruikt. In deze mengsels zit vaak anijs, venkel, koriander, komijn, kruidnagel, foelie, kardemom, gember en kaneel.

Ingrediënten

200 gr speculaas

100 gr roomkaas of creamy cheese (vegan)

200 gr witte chocolade

1 tl kaneel

Hagelslag (puur of melk)

Verkruimel de speculaas in een kom.

Voeg de roomkaas toe en meng de speculaas en roomkaas.

Rol kleine (1cm) balletjes van het deeg. Gebruik eventueel prikkertjes.

Smelt de (witte) chocolade in een pan op laag vuur.

Dip de balletjes in de chocolade en rol ze door de hagelslag.

Leg de balletjes op een rooster of op een glas.

Laat de balletjes uitharden (in de koelkast).

Pepernotencheesecake

*ervaar romigheid
in de zoetste vorm*



Pepernoten. De spraakverwarring blijft bestaan. Pepernoten zijn de zachte anijsachtige gebakken lekkernijen. Heerlijk zijn ze als je ze bij de bakker haalt. Toch verwacht iedereen pepernoten met de welbekende kruidnoten. In dit recept bedoelen we dus kruidnoten (*).

Ingrediënten

200 gr pepernoten (* let op!)
50 gram boter (kan ook plantaardig)
400 gr roomkaas of creamy cheese (vegan)
150 gram suiker
2 eieren (of vegan ei-vervanger)
Verse vanille of 1 tl vanille extract

Laat de boter buiten de koeling zacht worden.

Verkruimel de pepernoten.

Meng de pepernoten met de boter.

Zet een bakvorm (24 cm) met bakpapier klaar (of beboter de vorm).

Druk het pepernotenmengsel goed aan op de bodem.

Meng de roomkaas, suiker, eieren en vanille-extract (glad).

Giet het roomkaasmengsel op de pepernotenbodem.

Bak in een voorverwarmde oven op 160°C gedurende 45 minuten.

Laat afkoelen 30 minuten en minimaal 2 uur in de koelkast.

Aan tafel

Sinterklaas is hèt moment om familie en vrienden weer te zien. Organiseer een dobbelavond, een surpriseavond of nodig Sint en Piet uit en maak er een feest van!

Versterk de band met elkaar.

Heb het gezellig met elkaar.

Leer van elkaar en groei met elkaar.

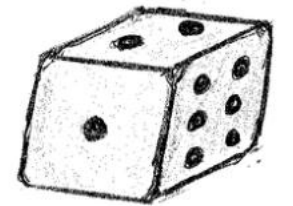
Dobbelspel

Benodigheden: 2 cadeautjes per persoon, dobbelsteen met 6 kanten (van een oud doosje), timer. 6-10 personen.

Hoe: Het spel bestaat uit 2 ronde. Ronde 1: De uitpakronde. Ronde 2: De wissel en doorgeefronde (45 minuten).

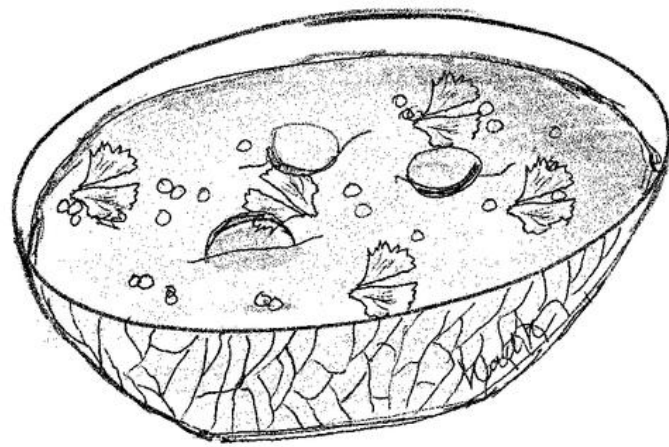
Dobbelsteen maken: Maak er één van karton, of gebruik een echte dobbelsteen met 1 tot 6 ogen.

1. Geef een cadeau van jezelf naar links.
2. Pak een cadeau van de stapel.
3. Geef een cadeau van jezelf naar rechts.
4. Pak een cadeau en pak het cadeau uit.
5. Geef het cadeau weg aan iemand zonder cadeau.
6. Pak het cadeau (als je hem hebt) uit.



Gure erwtensoep

hoor de wind waait...



Erwtensoep is oer Hollands. Erwtensoep heeft aan lang kookproces nodig en veel onderliggende bereidingstechnieken. Het recept op deze pagina is wèl versimpeld, zodat het makkelijk is te starten met dit gerecht. Geef het gerecht vooral de tijd. Tip! Als je de soep terugkoelt en daarna opslag, dan is hij de dag daarna nog lekkerder.

Ingrediënten voor 4-5 personen

1300 mililiter water

500 gr gedroogde spliterwten

1 wortel, 1 prei, 1 ui klein gesneden en gesnipperd.

2 aardappelen, geschild en in stukken

200 gr knolselderij in kleine blokjes

1 tl nootmuskaat

¼ tl chilipoeder

2 el groentebouillonpoeder

1 rookworst in plakjes

Week de spliterwten 30 minuten in koud water.

Breng 1300 mililiter water aan de kook.

Voeg de spliterwten toe voor circa 1,5 uur.

Voeg de overige componenten toe.

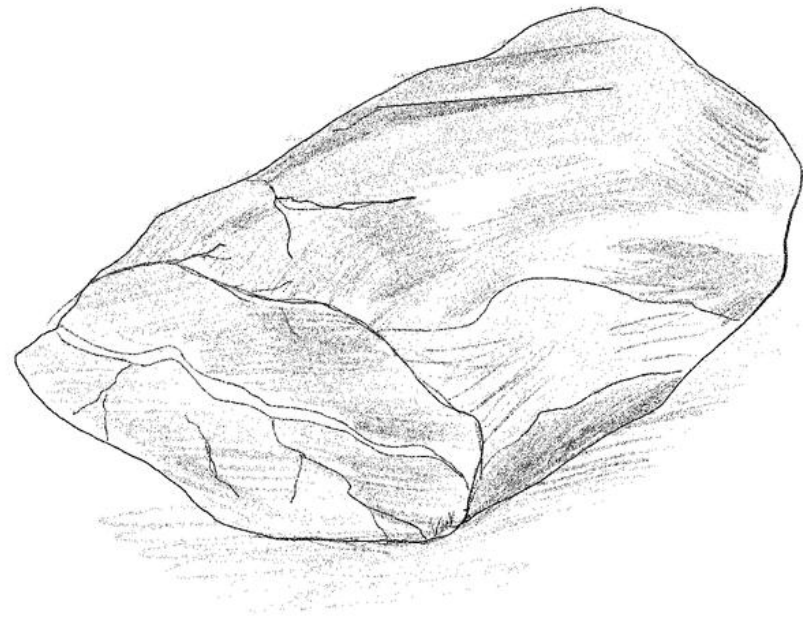
Leg de deksel op de pan en gaar nog 60 minuten door.

Breng een pan met 1 liter water aan de kook.

Voeg de rookworst toe om te verwarmen.

Kruidenhachee

hartige herfstlekkernij



Sucade is een mooi stuk vlees van het rund. Kies bij voorkeur voor een Biologisch stuk vlees. Kruid deze een dag van te voren met 20 ml rode wijnazijn en plaats in de koeling. Haal het vlees uit de koeling 60 minuten voor de bereiding. Snijd in kleine stukjes en bestrooi met zout. Serveer dit gerecht met aardappelpuree en heerlijke gebakken spruiten.

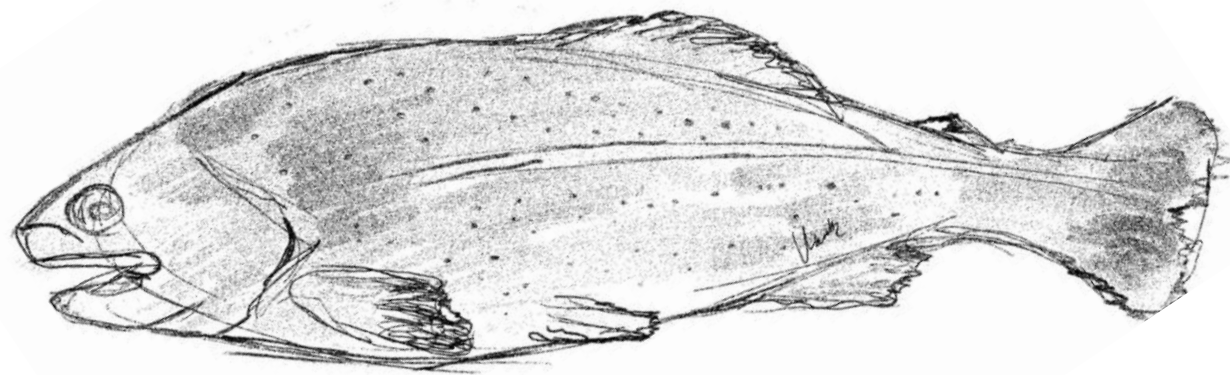
Ingrediënten voor 4 personen

600 gram sucadelappen
75 gram sjalot
10 gram bloem
45 gram roomboter
70 gram Luikse siroop
300 mililiter runderfond
2 boterhammen met mosterd
2 plakken peperkoek

Bak de sjalot aan in de boter.
Zet het vuur hoger en voeg het vlees toe.
Is het vlees goed gebruind. Verlaag het vuur naar middelhoog.
Voeg de Luikse siroop, bloem en runderfond toe.
Sudder ruim 2 uur op laag vuur.
Voeg de boterham besmeerd met mosterd (zonder korst) toe.
Snijd de peperkoek klein en voeg deze toe.
Als de saus gebonden is en het vlees gaar, serveren maar.

Forel

lijngevangen vanaf de stoomboot



Vis is altijd een mooi alternatief voor vlees.
Vis bevat omega 3 vetzuren, vitamine D en B12.
Forel is het hele jaar beschikbaar en is matig vet.
Forel is te herkennen aan de zwarte stipjes.
Een smaakvol stukje vis hoeft je alleen maar te
liften met een klein aantal ingredienten.

Ingrediënten voor 1 persoon

1 stuk forel (1 per persoon a 120 gram schoon)
20 gr peterselie
100 gr broodkruim (getoast brood)
1 citroen in schijfjes
Zout

Snijd de peterselie fijn en meng deze met de broodkruim.

Besprenkel de forel met zout.

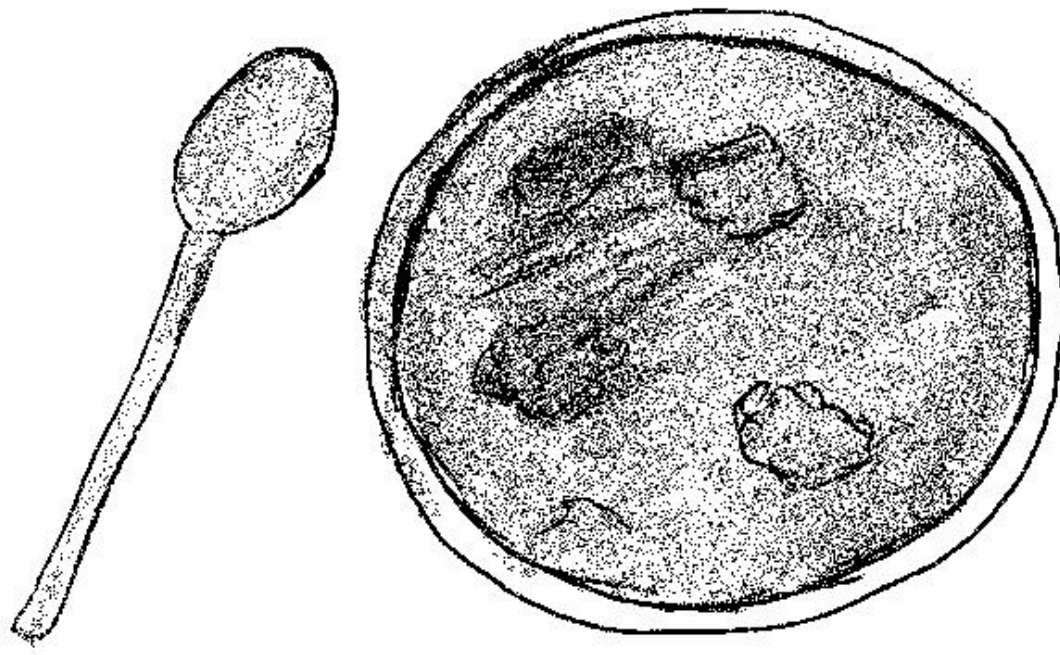
Rol de forel door het peterselie-broodkruim.

Vul de vis met de 'steeltjes' van de peterselie en de citroenschijfjes

Bak de forel op hetelucht a 210 graden Celsius voor 15 minuten.
Serveer de forel met rijst of gestoomde krielaardappel en een salade.

Crème Catalana

uit Spanje



Ingrediënten

500 ml melk

30 gram maïzena

4 eidooiers

1 tl kaneel gemalen

4 mooie stukjes schil van de citroen (geen wit)

100 gram rietsuiker (extra voor de crème laag)

Voeg de melk met het kaneelstokje en de citroenschillen toe aan een pan
Laat 10 minuten trekken (vuur laag).

Klop de eidooiers met de suiker en maïzena tot een glad mengsel.

Voeg beetje bij beetje de warme melk toe (blijf goed roeren).

Verwarm op laag vuur verder tot vla-dikte (wel verhitten, niet koken!).

Als hij indikt, roer door en verdeel de crème over de schaaltes.

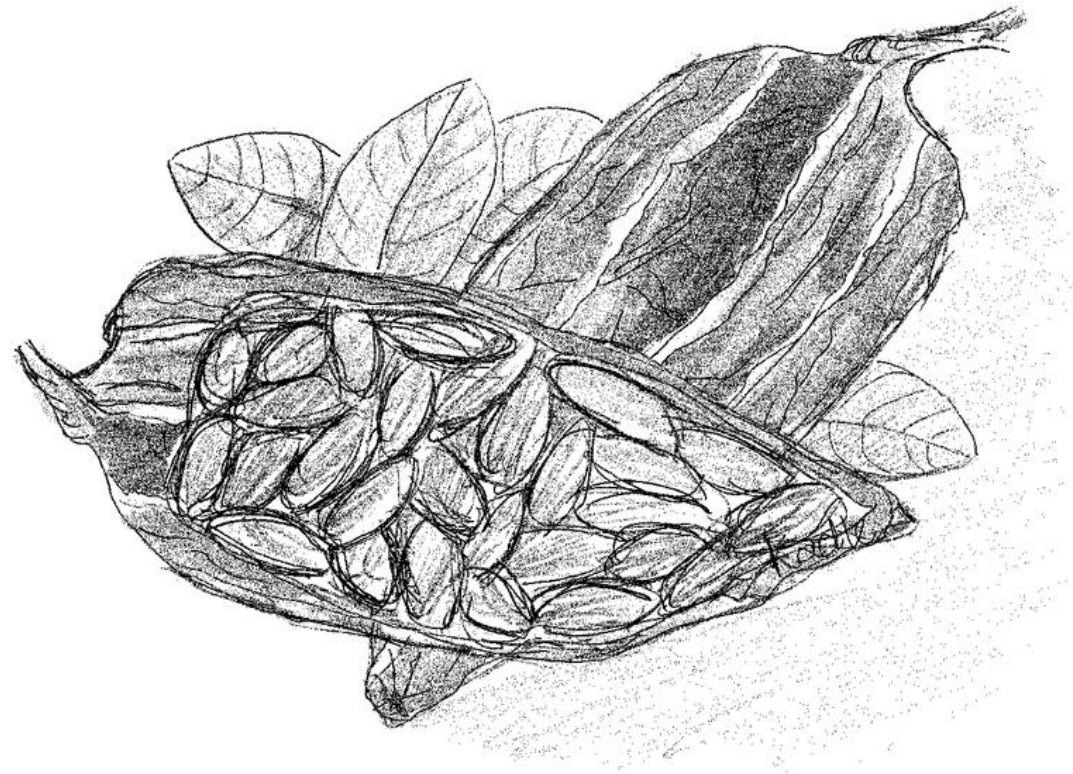
Afkoelen en minimaal 2 uur in de koelkast.

Laagje rietsuiker en eventueel 'branden' voor de knapperige laag.

Wat was er eerst. Het kip of het ei? Dat geldt soms ook voor gerechten; crème Catalana (Spanje) of crème brûlée (Frankrijk) of Custard (Engeland).

Chocolademelk

een winterse traditie



Een klassieker. Een algemeen bekende en toch kan je deze warme drank niet vergeten in deze mooie periode. Chocola wordt gemaakt van cacao. Cacao komt van een plant en krijgt pas deze karakteristieke 'chocolade' smaak als je de cacao boon fermenteert, droogt en daarna brand. Fermenteren is het gecontroleerd laten rotten van een ingrediënt.

Ingrediënten (per persoon)

80 gram chocolade Puur

60 ml haverroom (of slagroom) ongezoet

50 ml havermelk (of halfvolle melk)

5 gram cacaopoeder

1 gram kaneel

Smelt de chocolade in de haverroom in een pan (laag vuur).

Voeg de cacaopoeder, kaneel en havermelk toe.

Breng het drankje niet aan de kook.

Havermelk bevat van voldoende suikers om de chocolademelk aan te zoeten.

Garneer de chocolademelk met vers opgeklopte slagroom.

Of kies voor de kokosslagroom in de winkel.

Auteursrecht en copyright

Alle teksten en afbeeldingen zijn geschreven of gemaakt door Kevin aan de Kook, tenzij anders beschreven.

Recepten zijn ten alle tijde gebaseerd op inspiratie en mede daarom niet auteursrechtelijk beschermd. De vormgeving en afbeeldingen of video's zijn wel auteursrechtelijk beschermd.

©kevinaandekook.nl

Dag hoor!



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



..U ook???

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by

