

# 7 complete kerstmenu's

# Miljusehka

by

BUDGET | UITPAKKEN | KIDS | INTIEM  
GROTE FAMILIES | VEGA | MAKKELIJK





## Inhoud:

Voorwoord | PAG 3

MENU 1 | Budget kerstmenu | PAG 5  
voor de kleinere portemonnee

MENU 2 | Uitpakken | PAG 15  
voor de extravagante kerst

MENU 3 | Kerst met kids | PAG 27  
voor wie kerst met de kinderen viert

MENU 4 | Intieme kerst | PAG 39  
voor wie het liever klein houdt

MENU 5 | Grote families | PAG 51  
voor wie veel monden moet voeden

MENU 6 | Vega Kerst | PAG 61  
voor het lekkerste kerstmenu zonder vlees  
of vis

MENU 7 | Makkelijke kerst | PAG 71  
voor de stressvrije kerst

Register | PAG 81

# Voorwoord

De feestdagen zijn één van mijn lievelingsperiodes van het jaar. Ik vind het zo gezellig om het huis lekker in kerstsferen te brengen. Hoe uitbundiger hoe beter. En al die lichtjes buiten... Zo leuk!

Met de kerstdagen voor de deur is het ook weer tijd om het kerstdiner samen te stellen. Mocht je het lastig vinden om van losse gerechten een samenhangend en volledig menu te maken: *I got you covered!* Om het jullie dit jaar extra makkelijk te maken, heb ik 7 verschillende kerstmenu's samengesteld. Voor elk wat wils: van makkelijk tot spectaculair, van vega tot vlees. Kiezen maar...!

X  
*Miljusčka*



## MENU 1

# Budget Menu

## Voorgerecht

Salade van wortellinten met dukkah

*Een heerlijk fris en makkelijk voorgerechtje.*

## Hoofdgerecht

Rollade met aardappeltjes en groente

*Een échte kerstklassieker maar dan in een nieuw jasje.*

## Dessert

Affogato

*Met dronken fruit' en koekkrumels.*



# VOORGERECHT

## Salade van wortellinten met dukkah

Typisch voorbeeld van weinig moeite, groots effect, deze salade van wortellinten met dukkah.



Aantal  
4 personen



Vorbereiding  
5 minuten



Kooktijd  
15 minuten



Totale tijd  
20 minuten

### INGREDIËNTEN

- 4 winterpenen in dunne linten geschaafd
- 2 el sinaasappelsap
- 1 el plantaardige boter ongezouten
- Zout en zwarte peper

### Cashewdressing

- 125 gr cashewnoten (geweekt)
- 100 ml amandelmelk
- 1 tl komijn
- 1 tl ahornsiroop
- 1 el citroensap

### Garnering

- 3 el dukkah
- Verse munt
- Peper

### BEREIDING

1. Verhit een koekenpan met de plantaardige boter en bak hier de wortellinten kort in aan. Je wilt wel dat ze nog mooi oranje zijn, maar het rauwe er net af is.
2. Mix de wortel met het sinaasappelsap en bestrooi met wat peper en zout.
3. Maak de cashewdressing door de geweekte cashewnoten in een (high speed) blender te doen met komijn, citroensap, ahornsiroop en de amandelmelk.
4. Draai tot een glad geheel.
5. Maak nu het bord op door eerst wat van de dressing erop te doen. Daarop komen de wortellinten en daaroverheen de dukkah en verse munt.



# HOOFDGERECHT

## Rollade met aardappeltjes en groente

Een échte klassieker: een heerlijke rollade met aardappeltjes en groente. Beter wordt het niet met kerst.



Aantal  
4 personen



Voorbereiding  
10 minuten



Kooktijd  
20 minuten



Totale tijd  
30 minuten



### INGREDIËNTEN

#### Rollade

- 1 rollade
- 100 gr kastanjes voorgekookt
- 100 gr gemengde paddenstoelen
- 1 el boter
- 1 el olijfolie
- 2 takjes rozemarijn naaldjes, fijngesneden
- 2 takjes tijm blaadjes, fijngesneden
- Peper en zout

#### Aardappeltjes

- 1 kilo gemengde aardappeltjes
- 2 el olijfolie

#### Geroosterde groentes

- 1 kilo knolgroentes: pastinaak, wortel, biet
- 200 gr spruitjes
- 3 tenen knoflook
- 2 el olijfolie
- 1 tak rozemarijn
- 2 takken tijm

#### BENODIGDHEDEN

- Vleesthermometer

### BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Hak de kastanjes klein evenals de paddenstoelen. Dit is je vulling dus hoe kleiner je het snijdt des te makkelijker het te verdelen is.
3. Verhit een koekenpan met de boter en olijfolie en bak hierin de kastanjes en paddenstoelen gaar en goudbruin. Bak de tijm en de rozemarijn even mee. Zet het vuur uit en laat iets afkoelen. Breng op smaak met peper en zout.
4. Rol de rollade uit en bestrooi aan de binnenkant met peper en zout. Verdeel de vulling over de binnenkant en rol de rollade nu stevig weer op. Bind deze dicht met touw.
5. Verhit een (ovenbestendige) koekenpan met boter en olijfolie en braad hierin de rollade aan tot goudbruin.
6. Zet in de oven met een vleesthermometer. Laat dit vervolgens in de oven garen tot het vlees een kerntemperatuur van 65 °C heeft bereikt. Haal uit de oven, dek af en laat minimaal 10 minuten rusten.
7. Terwijl het vlees in de oven staat maak je de aardappeltjes schoon en deze snij je in kleinere stukken waar nodig. Kook de aardappeltjes even kort voor. Ongeveer 10 minuten is meestal voldoende. Giet af en laat uitdampen.
8. Verhit nu de olijfolie in een koekenpan en bak de aardappeltjes hierin goudbruin.
9. Voor de geroosterde groente neem je een ruime bakplaat. Maak de knolgroentes schoon en snij in ongeveer gelijke stukken. Verdeel over de bakplaat. Plet de knoflooktenen en leg die tussen de groentes evenals de rozemarijn en de tijm.
10. Besprenkel het geheel met olijfolie, peper en zout en zet in de oven voor ongeveer 20-30 minuten of tot de groentes gaar zijn.
11. De spruitjes kun je het beste roerbakken met olijfolie, peper en zout.
12. Serveer de rollade in plakken met de geroosterde aardappeltjes en de geroosterde groentes.



## DESSERT

# Affogato met 'dronken fruit' en koekkruimels

Deze affogato met dronken fruit is het perfecte toetje voor iedereen die niet kan kiezen tussen een kopje koffie of een dessert.



Aantal  
4 personen



Vorbereiding  
15 minuten



Kooktijd  
5 minuten



Totale tijd  
20 minuten

### INGREDIËNTEN

- 100 g tutti frutti
- 4 el uitgelekte boerenjongens plus 4 el brandewijn uit de pot
- Sap en rasp van 1/2 mandarijn
- 50 g lichte basterdsuiker
- 1/2 tl speculaaskruiden
- 2 bastognekoeken
- 4 sterke espresso's (versgezet)
- 4 bolletjes vanille-ijs

### BEREIDING

1. Meng de stukjes tutti frutti in een kom met de boerenjongens. Strooi er de mandarijnrasp, de lichte basterdsuiker en de speculaaskruiden overheen en schep om.
2. Besprenkel met het mandarijnsap en 2 eetlepels brandewijn uit de pot boerenjongens, schep weer om en laat ten minste 15 minuten trekken. Verkruimel intussen de bastognekoeken (niet te fijn). Verdeel de koekkruimels over 4 glaasjes en schep in elk glaasje 1-2 eetlepels 'dronken fruit'. Zet vlak voor het serveren de espresso's, doe ze in een kannetje en roer de overgebleven 2 eetlepels brandewijn erdoor.
3. Schep in elk glaasje een bol vanille-ijs, verdeel de espresso erover en serveer meteen.



## MENU 2

# Uitpakken

### Amuse

Gegratineerde oesters  
*Een echte delicatessen.*

### Voorgerecht

Gerookte eendenborst  
*Met grapefruit en venkel. Steel de show!*

### Tussengerecht

Raviolo met eidooier, ricotta en salieboter  
*Eén grote ravioli met een verrassing.*

### Hoofdgerecht

Beef Wellington met ossenhaas  
*Een écht kerstklassieker.*

### Dessert

Feestelijke soezentoren  
*Slagroomsoezen stapelen met chocolade als lijm.*





## AMUSE

# Gegratineerde oesters

Gegratineerde oesters: een echte delicatessie die jouw diner deze feestdagen een extra fancy tintje geven!



Aantal  
12 porties



Vorbereiding  
5 minuten



Kooktijd  
10 minuten



Totale tijd  
15 minuten

### INGREDIËNTEN

- 12 oesters
- 60 g boter
- 1 teentje knoflook fijngehakt
- 1 sjalotje fijngesnipperd
- 30 g broodkruim
- 2 el fijngeraspte Parmezaan
- 2 el fijngehakte bieslook
- 1 tl Pernod eventueel te vervangen door witte wijn
- 1/2 grapefruit rasp
- Peper
- Zeekraal, ijs of grof zout om op te serveren

### BENODIGHEDEN

- Oestermes

### BEREIDING

1. Verwarm de oven op 190°C.
2. Open de oesterschelpen met een oestermes en een theedoek (let op: voorzichtig!). De bovenste schelpen kun je weggooien. Snijd de oesters zelf los. Leg ze terug in de schone (onderste) schelpen en vervolgens op een bakplaat of in een ovenschaal waar ze allemaal inpassen.
3. Smelt de boter en voeg knoflook en sjalot toe en laat 2 minuutjes bakken. Roer het broodkruim erdoor en laat licht kleuren. Haal van het vuur en meng bieslook, Pernod, geraspte Parmezaan en de zest van een halve grapefruit erdoor. Breng op smaak met peper.
4. Verdeel het mengsel over de oesters. Bak de oesters 10 minuten in de oven, eventueel even de laatste minuten onder de grill.
5. Serveer op een grote berg zeekraal, ijs of grof zout.

## VOORGERECHT

# Gerookte eendenborst met grapefruit en venkel

Gerookte eendenborst en grapefruit is werkelijk een heerlijke combinatie. Maak er met de venkel een frisse salade mee, en je hebt een geweldig feestelijk voorgerecht.



Aantal  
4 personen



Vorbereiding  
5 minuten



Kooktijd  
10 minuten



Totale tijd  
15 minuten

### INGREDIËNTEN

- 1 venkel
- 2 grapefruits
- 25 g walnoten
- 200 g gerookte eendenborst in plakjes
- 50 g waterkers

### Dressing

- 1 grapefruit
- 2 el balsamicoazijn
- 3 el olijfolie
- Peper en zout

### BEREIDING

1. Schaaf de venkel op een mandoline in dunne plakjes. Heb je geen mandoline snij het dan met een mes zo dun mogelijk.
2. Schil 2 van de grapefruits zo dik dat al het witte vel verwijderd is. Snijd hier schijfjes van. Rooster de walnoten in een droge koekenpan, laat afkoelen en hak grof.
3. Maak een dressing van het sap van 1 grapefruit, balsamicoazijn, olijfolie, peper en zout.
4. Leg op elk bord plakjes eendenborst en grapefruit met daarop geschaafde venkel en waterkers. Druppel de dressing er overheen en bestrooi met walnoten.



## TUSSENGERECHT

# Raviolo met eidooier, ricotta en salieboter

Kerst is het uitgelezen moment om eens goed uit te pakken, zoals met deze raviolo. Een plaatje om te zien, mét een verrassing binnenin. Dubbel uitpakken!



Aantal  
4 personen



Vorbereiding  
45 Minuten



Kooktijd  
15 Minuten



Totale tijd  
60 Minuten

### INGREDIËNTEN

- 100 g bloem type 00
- zout
- 1 ei
- 1 el olijfolie
- 100 g ricotta
- 1 citroen rasp en sap
- 1/2 tl geraspte nootmuskaat
- 4 eidooiers
- 75 g boter
- 2 takjes salie
- Verse peper
- Parmezaanse kaas optioneel

### BENODIGDHEDEN

- Kleine ronde stekers of raviolisteker
- Pastamachine of deegroller

### BEREIDING

1. Leg de bloem met een snufje zout op je werkblad en maak een kuiltje in het midden. Doe hier het ei en olijfolie in en kluts voorzichtig. Meng bloem en ei door steeds een beetje meer bloem uit de cirkel naar het midden te brengen, tot alle bloem erdoor gemengd is. Kneed tot een soepel deeg, (5 tot 10 minuten). Pak het deeg in plasticfolie en laat 30 minuten rusten op de werkbank.
2. Klop de ricotta los in een kommetje en breng op smaak met citroensap en -rasp, de nootmuskaat, peper en zout.
3. Verdeel het pastadeeg in 2 delen en rol met behulp van een pastamachine of deegroller tot een lange, dunne lap. Leg op een met bloem bestoven werkbank en bedek met een theedoek als je het niet gebruikt. Leg op een van de twee stroken 4 hoopjes ricotta, maak er een kuiltje in en leg daar voorzichtig een eidooier in. Bestrijk de randen met wat water en leg de andere strook deeg er voorzichtig op. Druk het deeg aan rond de bergjes en steek rondjes uit. Breng een ruime pan met gezouten water aan de kook en kook de raviolo in 2/3 minuten gaar.
4. Smelt in een koekenpan de boter met de blaadjes salie, laat de boter rustig bruin worden.
5. Leg op elk bord een raviolo met een flinke lepel bruine boter met salie. Bestrooi met verse peper. Rasp er eventueel nog wat verse Parmezaan over.



# HOOFDGERECHT

## Beef Wellington met ossenhaas

Beef wellington, een klassieker uit de Britse keuken. Wie kent hem niet? Een prachtig stuk rundvlees in een jasje van bladerdeeg en langzaam gegaard in de oven. Waanzinnig lekker en mega feestelijk!



Aantal  
8 personen



Vorbereiding  
30 minuten



Kooktijd  
50 minuten



Totale tijd  
80 minuten

### INGREDIËNTEN

- 1 kg ossenhaas
- Zout en peper
- Olijfolie
- 2 eetlepels geraspte mierikswortel
- 2 tenen knoflook
- 5 takjes tijm
- 3 takjes rozemarijn
- 500 gram gemengde paddenstoelen
- 200 gram gepelde gekookte kastanjes
- 200 gram pittige salami langwerpig
- Bladerdeeg een grote rol die je in het koelvak van de supermarkt vindt
- 1 ei
- Maldon zout
- Mosterd

### BEREIDING

1. Dit recept van Beef Wellington is helemaal niet zo ingewikkeld om te maken. Zeker niet als je deze stappen stuk voor stuk opvolgt. Je begint met de ossenhaas te bestrooien met zout en peper. Daarna pak je een koekenpan en bak je de ossenhaas in olijfolie goed aan totdat deze goudbruin is. Vervolgens smeer je het vlees in met mosterd.
2. Maal vervolgens de paddenstoelen met de kastanjes, de knoflook en de kruiden helemaal fijn. Het beste gebruik je hier een keukenmachine voor. Bak vervolgens het mengsel en laat het afkoelen.
3. Nu pak je de pittige salami en je legt het op plasticfolie. Zorg ervoor dat de plakken elkaar overlappen en verdeel daar vervolgens de afgekoelde paddenstoelenpasta over. Nu leg je de ossenhaas op de pasta en rolt het geheel op. Zet dit ongeveer 20 minuten in de koelkast.
4. Leg vervolgens het bladerdeeg op plasticfolie. Daar leg je dan de afgekoelde ossenhaas op. Gebruik de plasticfolie wederom om alles op te rollen. Zet dit nog 5 minuten terug in de koelkast. Daarna bestrijk je het met ei en strooi je er nog zout en peper overheen.
5. Snijd tot slot de Beef Wellington in en bak het geheel 35 minuten in de voorverwarmde oven op 200 graden. Laat het daarna nog 10 minuten rusten en dan kun je heerlijk genieten van deze Beef Wellington met ossenhaas.





## DESSERT

# Feestelijke soezentoren

Dit pronkstuk gemaakt van slagroomsoesjes en ganache is de ultieme afsluiter van het kerstdiner. Met recht een spectaculair kerstdessert.



Aantal  
60 soesjes



Vorbereiding  
5 minuten



Kooktijd  
30 minuten



Totale tijd  
35 minuten

### INGREDIËNTEN

- 60 stuks slagroomsoesjes afhankelijk van het formaat van je toeter
- 250 ml slagroom
- Vers fruit niet te nat, bijv. frambozen, blauwe bessen, kersen
- Eetbare bloemetjes
- Poedersuiker

#### Chocolade ganache

- 175 ml slagroom
- 250 gr pure chocola

### BENODIGDHEDEN

- Groot stuk karton
- Plakband
- Bakpapier
- Mooi bord of cakeschaal
- Spuitzak met dun spuitmondje

### BEREIDING

1. Maak een toeter (ofwel kegel, ofwel puntmuts) van het karton.
2. Plak die aan elkaar met plakband. Omwikkel de toeter met bakpapier. Zo blijft het karton niet aan de ganache plakken.
3. Zet de toeter op een mooi bord of een cakeschaal.
4. Verwarm voor de ganache de slagroom tot hij net niet kookt. Breek de chocola in stukjes, doe ze in een kom en giet de warme slagroom hier overheen.
5. Laat de ganache even staan en roer hem dan door. Dip de soesjes in de ganache en plak ze vast op de toeter. Laat de soesjestaart goed drogen.
6. Klop de slagroom stijf en doe hem in de spuitzak. Spuit hier en daar wat slagroomtoefjes tussen de soesjes. Druk het fruit en de eetbare bloemetjes in de slagroom. Bestuif de taart met poedersuiker.

## MENU 3

# Kerst met kids

Oergezellig gourmetten met de hele familie!

Ik deel al mijn gourmettips zodat jij er samen met heel de familie een onvergetelijke - en vooral ontspannen - avond van kan maken.

## Dessert

Oreo kerstcheesecake

*Dé ultieme kerstcheesecake met lekker veel verse cranberries.*





"Voor kinderen is er niets leuker dan met hun eigen pannetje in de weer gaan."

**Gourmetten: wat zet je op tafel?**  
Nu komen we bij mijn favoriete onderdeel: het eten. Voordat je helemaal losgaat bij de slager en de groenteboer is het wellicht verstandig om bij iedereen even te informeren wat hij of zij graag eet. Het heeft tenslotte geen nut om allemaal boodschappen in huis te halen die vooral jijzelf lekker vindt en verder niemand eet.

## Oergezellig gourmetten

*Als ik het heb over een tafel vol met schaaltes vlees, vis, groenten, misschien zelfs wel een beetje kaas maar vooral veel verschillende sausjes dan heb ik het natuurlijk over gourmetten. Love it! Want voorgerechten, hoofdgerechten en zelfs desserts, ze kunnen allemaal in een gourmetpannetje! Scheelt weer een avond sloven boven het fornuis. En de kids? Die vinden het al helemaal een feest als ze zelf kunnen bepalen wat er op hun bord terechtkomt. Ik deel al mijn gourmettips zodat ook jij er samen met heel de familie een onvergetelijke - en vooral ontspannen - avond van kan maken.*

Een goede voorbereiding is het halve werk

Dit is wellicht een open deur, maar ik zeg het toch maar even: check om te beginnen of het gourmetstel nog wel naar behoren werkt. Niks zo vervelend als een gourmetstel dat niet werkt terwijl iedereen al met een rammelende maag

aan tafel zit. En nu je toch zo lekker bezig bent, controleer meteen even of je genoeg borden, schaaltes, glazen en andere toebehoren in huis hebt. Je snapt natuurlijk dat ik manlief Flip heel lief aankijk om te checken of het gourmetstel daadwerkelijk werkt en om even een verlengsnoer uit de kelder op te snorren.

Ook goed om te onthouden: doe niet alles op de dag zelf. Zorg ruim van tevoren dat de boodschappen in huis zijn. En daarmee bedoel ik echt alles! Dus ook de boter of olie om je pannetjes mee in te vetten, het favoriete drankje van tante Annie en ranja voor de kids.



# Dé ultieme gourmet

## Shopping list



### Vlees:

- Oriëntaalse biefstukreepjes
- Varkenshaaspuntjes met mosterdroom
- Pannenkoekjes met Pekingeend
- Flammkuchen met spek
- Kipstukjes in mosterd-stroop



### Vis:

- Kabeljauw saltimbocca
- Coquilles
- Thaise viskoekjes
- Spiesjes van sliptong en garnaal
- Gekookte mosselen
- Saté lilit



### Side dishes:

- Stokbrood
- Smeersels: kruidenboter aioli, pesto, hummus, tapenade.
- Venkel en bloedsinaasappel salade
- Waldorfsalade



### Vegetarisch:

- Okonomiyaki
- Blini's met paddenstoelenkaviaar
- Nacho pannetje
- Polenta frietjes
- Bruschetta's
- Verschillende soorten kaas
- Pizzette met venkel en rucolapesto



### Groenten:

- Portobello met geitenkaas
- Aardappel poffertjes
- Geglaceerde honingspruitjes
- Asperges met knoflookschuim
- Aardappelrösti
- Gemarineerde artisjokharten
- Courgette pannenkoekjes
- Gegrilde coeur du boeuf tomaat



### Sausjes:

- Rode wijnsaus
- Verse appelcompote
- Chimichurri
- Bearnaise
- Rode uiencompote
- Stroganoffsaus

### Mise-en-place

Onder mise-en-place worden alle voorbereidende werkzaamheden in de keuken verstaan. De term komt uit de Franse taal en betekent letterlijk "op zijn plaats gezet". Hoewel mise-en-place vooral over de werkzaamheden in de keuken gaat, kun je deze natuurlijk zo breed mogelijk doortrekken. Het dekken van de tafel, rommel opruimen. Kortom, alles wat ervoor zorgt dat je avond zo soepel en stressvrij mogelijk verloopt.

*Tip!*

Sausjes kun je prima de dag van tevoren al maken en zelfs de meeste bijgerechten kun vaak al eerder voorbereiden. Kom je toch nog een beetje tijd tekort? Vraag dan gewoon iemand om hulp of top de glazen nog een keertje af en vraag om nog een beetje meer geduld. Dat vindt vast niemand erg.



## Happy kids, happy parents!

Voor kinderen is gourmetten een groot feest. Zelf aan de slag met hun eigen pannetje en wat zij het lekkerst vinden. Met deze tips zijn ze uren - nou ja, een tijdje - zoet.

- **KNOEIEN & KLEUREN**

Leg een wit papieren tafelkleed en wat potloden bij de kinderplekken. Kunnen ze tussentijds gezellig op tafel tekenen. Hoe leuk is dat!

- **SPELEN MET ETEN MAG!**

Zijn jouw kids dol op hamburgers? Laat ze met behulp van koekvormpjes leuke dingen van maken. Een hamburger in de vorm

*van een kerstboom of kerstster smaakt tenslotte nóg lekkerder!*

- **KEN JE KLASSIEKERS**

*Dit is niet het moment om kinderen iets nieuws te laten proberen. Hamburgertjes, stukjes kipfilet, een omeletje doen het meestal goed. Net als: snoeptomaatjes, plakjes komkommer, reepjes wortel en paprika. Wel zo gezond.*

- **TOETJES**

*Voor kinderen is het toetje de highlight van het diner. Ook hier kun je ze prima zelf mee aan de slag laten gaan. Pannenkoekjes, die ze zelf kunnen versieren, zijn een gegarandeerde hit. Of wat dacht je van s'mores? Die lust ik zelf ook wel.*



Zoals je ziet zijn de mogelijkheden eindeloos. Het meest belangrijke is misschien nog wel om tijdens de gourmet te genieten van de gezelligheid en de mensen om je heen.

## DESSERT

# Oreo kerstcheesecake

Dé ultieme kerstcheesecake met mega veel verse cranberries en allerlei lekkere chocolade toevoegingen!



Aantal  
12 porties



Vorbereiding  
15 minuten



Kooktijd  
15 minuten



Totale tijd  
4 uur 15 minuten

### INGREDIËNTEN

- 300 gr Oreo koekjes
- 75 gr gezouten boter gesmolten
- 1100 gr Philadelphia roomkaas
- 300 gr witte chocola optioneel
- 150 ml slagroom
- 200 gr suiker
- 1 tl vanille extract

### Cranberry compote

- 250 gr cranberries vers of diepvries
- 3 steranijs
- 2 stokjes kaneel
- 150 gr suiker

### Toppings

- 200 gr witte chocola
- 100 ml slagroom
- Kerstversiering

### BEREIDING

1. Smelt de boter. Doe de Oreo en gesmolten boter in de keukenmachine en draai tot een fijn kruim.
2. Bekleed een springvorm met bakpapier en stort hierin de koekkrumels. Druk goed aan met de achterkant van een lepel en zet 10 minuten in de vriezer om af te koelen en op te stijven.
3. Voor de saus: zet de cranberries op met de suiker, kaneel en steranijs en laat ze kapot koken. Zet apart om af te koelen.
4. Doe de Philadelphia roomkaas in een kom en voeg hier de slagroom, vanille en 200 gr suiker aan toe.
5. Wil je het geheel steviger maken? Voeg dan 300 gr gesmolten witte chocola toe.
6. Meng goed door, tot een glad geheel en verdeel de roomkaas over twee kommen.
7. In de ene kom meng je de roomkaas met de cranberries. De andere houd je blank. Maak een mooie swirl en zet in de koeling om op te stijven.
8. Zodra de cheesecake goed is opgesteven haal je hem uit de springvorm en zet je hem op een mooie taartschaal.
9. Maak nu de witte chocoladedrip door de witte chocolade te mengen met hete slagroom. Hiervoor verwarm je de slagroom, giet deze over de stukjes witte chocola, laat goed smelten, roer door en laat even afkoelen.
10. Verdeel dit nu over de cheesecake en ga los met het versieren!





MENU 4

# Intieme kerst

## Voorgerecht

Gegratineerde Sint-jakobsschelpen  
met witte wijnsaus  
*Een echte showstopper!*

## Hoofdgerecht

Kip ballotine met parmaham  
*Pure verwennerij*

## Dessert

Pannacotta met cranberrysaus  
*Lekker en supermakkelijk om te maken.*



## VOORGERECHT

# Gegratineerde Sint-jakobsschelpen met witte wijnsaus

Maak deze heerlijk gegratineerde Sint-jakobsschelpen met de feestdagen, of op een ander feestelijk moment of bijzonder diner.



Aantal  
4 personen



Vorbereiding  
10 minuten



Kooktijd  
25 minuten



Totale tijd  
35 minuten

### INGREDIËNTEN

- 4 Sint-jakobsschelpen met schelp (losgehaald en schoongemaakt)
- 2 sjalotjes fijngesnipperd
- 3 el boter
- 150 ml vermout
- 2 takjes dragon blad fijngehakt
- 1 laurierblaadje
- Zout en peper
- 40 g paneermeel
- 4 takjes peterselie blaadjes heel fijngehakt, plus extra voor garnering
- 3 el slagroom

### BEREIDING

1. Maak de diepe helften van de schelpen indien nodig schoon en leg ze in een ovenschaal of op een bakplaat. Fruit de sjalot in een steelpan op laag vuur in 2 eetlepels boter tot ze zacht zijn, circa 5 minuten.
2. Voeg de vermout, dragon, laurier en zout en peper toe. Breng zachtjes aan de kook en pocheer de sint-jakobsschelpen 1-2 minuten in het vocht, tot ze net aan gaar zijn. Draai ze tijdens het garen een keer om.
3. Schep de Sint-jakobsschelpen uit de pan en laat de rest in 5-10 minuten inkoken tot een witte wijnsaus.
4. Smelt intussen 1 eetlepel boter en roer hier het paneermeel en de peterselie doorheen. Verhit de oven op de grillstand tot heet. Haal de witte wijnsaus van het vuur en roer de slagroom erdoorheen.
5. Leg de vier diepe schelphelften in een ovenschaal. Schep in elke schelp wat witte wijnsaus, leg in elke schelp een sint-jakobsschelp en bestrooi met het kruim mengsel.
6. Gril de schelpen met inhoud 3 minuten, of tot de topping goudbruin is. Bestrooi met wat extra heel fijn gesneden peterselie om te serveren.

## HOOFDGERECHT

# Kip ballotine met parmaham

Voor iedereen die kerst dit jaar met klein gezelschap viert en een hele kalkoen wat teveel van het goede vindt: probeer eens deze kip ballotine!



Aantal  
4 personen



Vorbereiding  
30 minuten



Kooktijd  
40 minuten



Totale tijd  
1 uur 10  
minuten

### INGREDIËNTEN

- 8 kippendijen zonder bot
- 8 plakken parmaham
- 150 gr gedroogde abrikoos in stukjes gesneden
- 16 zilveruitjes gehalveerd
- 3 teentjes knoflook fijngehakt
- 10 kastanjechampignons halve plakjes
- 10 gr gedroogd eekhoorntjesbrood
- 300 gr spinazie
- 150 ml witte wijn
- 300 ml kippenbouillon
- 2 el crème fraîche
- 1 el fijngesneden dragon
- peper en zout

### BEREIDING

1. Leg de kippendijen uit en leg op elk stuk 2 abrikozen. Rol de kippendij om de abrikozen en doe er een plak parmaham omheen. Pak elke ballotine stevig in plastic folie. Probeer hier nette cilinders van te maken. Leg een uur in de koelkast te rusten.
2. Week het gedroogde eekhoorntjesbrood 20 minuten in warm water. Giet af maar bewaar zowel het water als de paddestoelen. Snij het eekhoorntjesbrood fijn.
3. Verhit een beetje olie in een grote pan. Haal de ballotines uit het folie en bak rondom bruin en knapperig. haal uit de pan en zet apart.
4. Bak in dezelfde pan de uitjes lichtbruin, voeg knoflook en champignons toe en bak een paar minuutjes aan. Blus af met de witte wijn.
5. Laat de wijn reduceren tot een derde, doe de ballotines terug in de pan en voeg kippenbouillon, vocht van het eekhoorntjesbrood en de rest van de abrikoos (in reepjes gesneden) toe.
6. Laat met het deksel op de pan ongeveer 20 minuten koken, haal dan het deksel eraf en laat nog 20 minuten op laag vuur pruttelen.
7. Haal de kip uit de pan als die gaar is. Roer dan de spinazie en crème fraîche door de saus, breng op smaak met peper en zout.
8. Doe de kip terug in de pan, garneer met gesneden dragon en serveer direct.



## DESSERT

# Pannacotta met cranberrysaus

Als uitklapper van het kerstdessert maak je met deze pannacotta met cranberrysaus zeker een indruk.



Aantal  
6 personen



Vorbereiding  
15 minuten



Kooktijd  
4 uur



Totale tijd  
4 uur 15 minuten

### INGREDIËNTEN

- 4 blaadjes gelatine
- 350 ml slagroom
- 110 gr suiker
- 500 gr volle yoghurt
- 1 tl vanille extract

### Cranberrysaus

- 250 gr cranberries
- 3 stuks steranijs
- 2 stokjes kaneel
- 150 gr suiker
- 100 ml sinaasappelsap vers

### BEREIDING

1. Begin met het maken van de cranberrysaus. Hiervoor doe je alle ingrediënten in een steelpannetje en dit breng je rustig aan de kook. Zodra alle suiker is opgelost zet je het vuur wat lager.
2. Laat het geheel nu zachtjes pruttelen tot alle cranberries zijn open gesprongen. Haal van het vuur en verwijder de steranijs en de kaneelstokjes.
3. Maak het glad met een staafmixer of laat het zoals het is. Je hebt dan een cranberry compote.
4. Ga nu door met het maken van de pannacotta.
5. Zet de blaadjes gelatine in een kom met koud water in de week voor minimaal 5 minuten.
6. Doe de slagroom en de suiker bij elkaar in een steelpannetje. Zet dit op het vuur en verwarm tot de suiker is opgelost en de room goed warm is maar nog niet kookt. Knijp de gelatine uit en roer dit door het warme mengsel. Voeg de yoghurt en de vanille erbij en roer alles goed door.
7. Giet in je klaarstaande pannacotta vormpjes, dek af met plastic folie en zet dit minimaal 4 uur in de koelkast, maar liever nog langer.



8. Wil je de pannacotta uit het vormpje halen, vul dan een ruime kom met heet water en hou het vormpje daar even kort in. Je ziet als het goed is dat de randen iets 'smelten' en zo los laten. Keer om op een bord, hou de kom en het vormpje goed vast, draai om en schud het in een keer eruit.
9. Serveer de pannacotta met de cranberrysaus.

# Stressvrij de kerstdagen door!

*Voor de gemiddelde thuiskok is kerst een flinke uitdaging. De culinaire ambities zijn vaak groot, de verwachtingen hoog en het kooktalent is niet altijd van nature aanwezig. Mil to the rescue. In dit artikel deel ik mijn tips en trucs, zodat je stressvrij de kerst doorkomt.*

## **Begin op tijd**

Niets zo vervelend als last minute nog in allerijl een kerstmenu moeten bedenken. In dat soort stressvolle situaties is creativiteit vaak ver te zoeken en val je misschien per ongeluk voor een veel te ingewikkeld gerecht. Begin dus al ver voor kerst met inspiratie verzamelen, bijvoorbeeld op Instagram of Pinterest, en sla alles op. Zo kun je tegen de tijd dat kerst bijna is aangebroken, rustig door je inspiratie scrollen en een menu samenstellen.



Veel kookboeken en online magazines stellen zelfs complete menu's samen, zodat het denkwerk alvast voor je gedaan is. Ook een aanrader!

## **Bestel je boodschappen online**

Ik kan het niet vaak genoeg zeggen: bestel je boodschappen online. Dat vind ik het hele jaar door ideaal, maar met kerst heeft extra voordelen. Je kunt alles vanuit je luie stoel aanklikken; geen geschuifel in overvolle supermarkten of eindeloos in de rij staan. Bijna al mijn favoriete winkels bezorgen aan huis, dus ook mijn vlees en bijzondere delicatessen bestel ik lekker online. Ga ik ná de feestdagen wel weer lekker struinen over de markt en door mijn lievelingswinkels, als de rust is wedergekeerd.

## **Maak lijstjes**

Ik maak lijstjes voor van alles, zeker ook met kerst. Zo maak ik niet alleen boodschappenlijstjes per winkel, maar maak ik ook kook-to do's zodat ik niets vergeet.

Daarbij schrijf ik het menu uit en schrijf ik erbij wat ik per gang nog moet doen aan een gerecht. Het liefst kook ik veel vooruit, maar er zijn altijd nog last minute-handelingen nodig. Door het op te schrijven, voorkom ik denkstress aan tafel en vergeet ik niets.

## **Kies voor comfortabel**

Met kerst gaan mensen vaak koken om indruk te maken. Dure ingrediënten, ingewikkelde recepten,

moeilijke wijnen. Niets mis mee, maar dat kan best stressvol zijn. Ik kies daarom liever voor gerechten die ik vaker, en het liefst vaak, heb gekookt. Zo voel ik me zelfverzekerd in de keuken en schotel ik mijn gasten iets voor waarvan ik zeker weet dat het lekker is. Uiteindelijk is stress voor niemand gezellig. Liever een wat eenvoudiger diner en een aanwezige gastheer- of vrouw, dan andersom.

## **Zorg voor een welkomsthapje en drankje**

Niet alleen omdat het gezellig staat, maar ook om jezelf wat extra tijd te geven in de keuken: zorg dat er iets lekkers klaarstaat zodra je gasten binnenkomen. Wat lekker brood met boter en olijfolie, olijven, wat dingesneden vleeswaren misschien, een bakje lekkere nootjes. Kies voor een feestelijk drankje erbij, en je hebt een heel warm welkom voor iedereen die komt eten. Overdrijf het niet, want dan is niemand nog in staat om een heel menu te eten.



### **Benut de ruimte goed**

Zorg voordat je feest boodschappen binnenkomen dat je keuken is opgeruimd en je je koelkast en vriezer al zoveel mogelijk hebt ontdaan van overtollige spullen. Denk alvast een beetje na over de hoeveelheid pannen die je nodig hebt (en stap eventueel over naar meer ovengerechten) en maak eventueel extra plaats in een andere kamer om spullen neer te zetten.

.Een balkon of tuin kan prima dienstdoen als extra koelkast natuurlijk, zorgt er in dat geval voor dat alles héél goed is afgedekt om je zorgvuldig gemaakte eten te beschermen tegen ongenode gasten. Komen er veel mensen en zijn jullie van plan flink te drinken? Je kunt een laagje water met ijs in je badkuip doen en daar je flessen drank in koelen. Ideaal!



### **Mix zelfgemaakt en zelf gekocht**

Natuurlijk is het leuk om heel veel zelf te maken tijdens je kerstdiner, maar voel je ook vooral niet schuldig om het af te wisselen.

### **Doe het samen**

Heel gezellig én een stuk minder arbeidsintensief dan alles in je eentje doen: samen koken! Dat kun je doen door in overleg iedereen een gang te laten maken bijvoorbeeld, of door je gasten ter plekke te vragen om te helpen. Bijna iedereen vindt het leuk om iets te doen in de keuken, dat is per slot van rekening altijd de gezelligste plek van het huis.

### **Vergeet niet te genieten**

Zalig die kerstdagen! Vrolijke lampjes, familie, vrienden en veel gezelligheid. Maar ondanks die gezelligheid kunnen die dagen ook snel overladen en stressvol zijn. Maak het voor jezelf niet te moeilijk, het hoeft allemaal niet perfect; gewoon gezellig is ook helemaal oké.



**MENU 5**

# Grote familie

## Voorgerecht

Garnalencocktail met  
zelfgemaakte cocktailsaus  
*Iedereens favoriet.*

## Hoofdgerecht

De allerlekkerste kaasfondue  
*Voor ieder wat wils!*

## Dessert

Tiramisu

*Met lange vingers, sterke drank, espresso en  
mascarpone.*



## VOORGERECHT

# Garnalencocktail met zelfgemaakte cocktailsaus

De klassieke garnalencocktail is een persoonlijke favoriet. Dus laat die Hollandse garnalen maar zwemmen in een heerlijk romige cocktailsaus!



Aantal  
4 personen



Vorbereiding  
5 minuten



Kooktijd  
10 minuten



Totale tijd  
15 minuten

### INGREDIËNTEN

- 250 gram verse Hollandse garnalen
- 0,25 krop ijsbergsla
- 200 ml mayonaise
- 2 el ketchup
- 2 el sherry niet gebruiken als er kinderen of zwangere dames mee-eten!
- 1 tl worcestersaus
- 1 tl tabasco
- 0,5 tl cayennepeper
- 100 ml slagroom
- 1 citroen
- Gerookt paprikapoeder
- Peper en zout

### BEREIDING

1. Meng de mayonaise met ketchup, sherry, worcestersaus, tabasco en cayennepeper. Klop de slagroom lobbig en spatel er doorheen. Breng op smaak met citroensap, peper en zout.
2. Snijd de ijsbergsla in heel dunne reepjes.
3. Neem 4 mooie glaasjes, leg er een bodempje sla in, gevolgd door wat garnaaltjes en een eetlepel cocktailsaus. Herhaal dit; nog een laagje sla, garnaaltjes en cocktailsaus.
4. Garneer met een snufje paprikapoeder en een schijfje citroen.



## HOOFDGERECHT

# Kaasfondue

Kerst en kaasfondue gaan hand in hand. Ideaal wanneer je een grote groep eters over de vloer krijgt en heerlijk smeuïge kaas valt altijd in de smaak. Een perfect gerecht voor de feestdagen!



Aantal  
4 personen



Vorbereiding  
15 minuten



Kooktijd  
15 minuten



Totale tijd  
30 minuten

### INGREDIËNTEN

- 1 teentje knoflook
- 300 ml droge witte wijn (of bouillon indien je geen alcohol wil)
- 1 tl citroensap
- 300 g Emmenthaler-kaas geraspt
- 300 g Gruyère-kaas geraspt
- 2 el maïzena
- 1 tl nootmuskaat
- Peper en zout
- Brood naar keuze
- Groenten naar keuze in sticks of kleine stukjes gesneden

### BENODIGDHEDEN

- Fonduepan

### BEREIDING

1. Smeer de bodem van de fonduepan in met het teentje knoflook.
2. Doe de wijn in de pan en breng aan de kook, doe het citroensap erbij.
3. Voeg de geraspte kaas in delen toe, onder voortdurend roeren. Los de maïzena op in een beetje water en roer tot een glad papje zonder klonten. Roer dit papje door de kaas.
4. Breng de kaasfondue op smaak met nootmuskaat, peper en zout.
5. Serveer de kaasfondue met lekker stokbrood, groentesticks en crackers.

#### Tip:

De alcohol van de witte wijn in de kaasfondue verdampt niet (helemaal), daarom is het niet geschikt voor kinderen en zwangeren. Toch eten? Je kan de wijn ook vervangen door bouillon!

# DESSERT

## Tiramisu

*Deze Italiaanse klassieker valt eigenlijk altijd in de smaak.  
En mega fijn: goed voor te bereiden, waardoor jij ook lekker kunt genieten!*



Aantal  
8 personen



Vorbereiding  
15 minuten



Kooktijd  
4 uur



Totale tijd  
4 uur 15 minuten

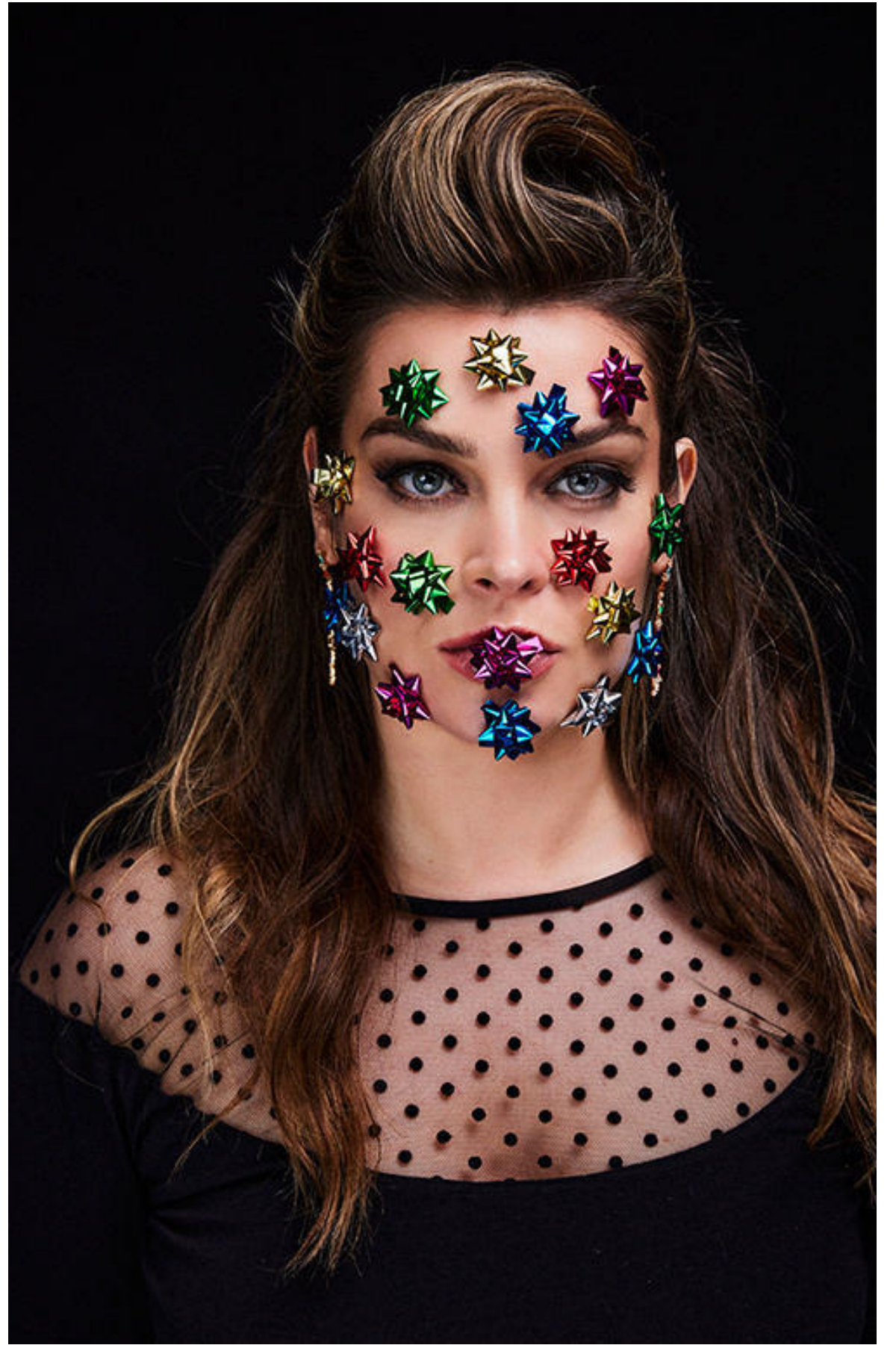
### INGREDIËNTEN

- 5 eidooiers
- 6 el suiker
- 450 gram mascarpone
- 4 el amandellikeur
- Rasp van 1 limoen  
eventueel een beetje sap
- 3 dl sterke verse koffie
- 300 g lange vingers
- 1 reep pure chocola
- Cacao poeder

### BEREIDING

1. Klop de eidooiers met de suiker samen tot een luchtige lichtgele massa.
2. Doe de mascarpone in een kom en roer dit eerst even een beetje los met een vork. Voeg 1 eetlepel van de amandellikeur en de rasp van de limoen toe en roer dit goed door. Doe eventueel een heel klein scheutje limoensap erbij als je het wat frisser wilt houden. Vouw de eidooiers door de mascarpone tot het een geheel is.
3. Meng de koffie met wat water (ongeveer 1 dl) en doe de andere 2 eetlepels likeur er ook door.
4. Doop de lange vingers stuk voor stuk even in het koffiemengsel en leg ze naast elkaar in een platte ovenschaal. (rechthoekig of vierkant).
5. Als de bodem bedekt is verdeel je de helft van je mascarpone mengsel eroverheen. Maak vervolgens een tweede laag met de lange vingers (weer in de koffie dopen) en schep de andere helft van het mascarpone mengsel eroverheen.
6. Strijk de bovenkant glad, bedek met plasticfolie en laat dit minstens 4 uur, maar het liefst een hele nacht opstijven in de koelkast. Voor serveren bestrooi je het met wat cacao poeder en geraspte chocolade.





## MENU 6

# Vega kerst

### Voorgerecht

Dubbel gebakken drie kazen soufflé  
*Voor elk kaasliefhebber een must-try!*

### Hoofdgerecht

Beet Wellington

*Een echte kerstklassieker, maar dan net even anders.*

### Dessert

Stoofperen met deconstructed  
vanille cheesecake

*Simpel, origineel en belachelijk lekker.*



## VOORGERECHT

# Dubbel gebakken drie kazen soufflé

Heerlijk dubbel gebakken soufflés met niet één, maar drie soorten kaas. Want je weet wat ze zeggen: sweet dreams are made of cheese!



Aantal  
4 personen



Voorbereiding  
30 minuten



Kooktijd  
30 minuten



Totale tijd  
1 uur

### INGREDIËNTEN

- 50 gr boter + extra om in te vetten
- 300 ml volle melk
- 75 gr bloem
- 3 eieren gesplitst
- 25 gr fijn geraspte Parmezaanse kaas
- 140 gr geraspte Gruyère
- 8 plakjes geitenkaas van rol
- 150 ml room
- 2 laurierblaadjes
- 1 tl mosterdpoeder
- Snufje cayennepeper

### BENODIGDHEDEN

- Ramekins

### BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Doe de melk met de laurierblaadjes in een pan en breng aan de kook. Zet als het kookt het vuur uit en laat 15 minuten intrekken.
3. Vet 4 ramekins in met een beetje boter en bestrooi de binnenkant met de geraspte parmezaan.
4. Verwijder de laurierblaadjes, doe bloem en boter erbij en zet weer op laag vuur. Laat smelten onder voortdurend roeren, tot het na een minuut of 6 een dikke saus wordt zonder klontjes.
5. Doe de saus in een kom en roer mosterdpoeder, zout, cayennepeper, Gruyère en eidooiers erdoor.
6. Klop in een andere kom de eiwitten stijf. Vouw de eiwitten voorzichtig door het beslag. Zorg dat het luchtig blijft.
7. Vul de ramekins met het mengsel en leg op ieder bakje een plakje geitenkaas. Bak 20 tot 25 minuten tot ze mooi omhoog gekomen zijn en gaar zijn.
8. Laat helemaal afkoelen en maak de randen los (met een mesje).
9. Zet de soufflés ondersteboven op een ovenschaal met bakpapier en leg op de (nu) bovenkant nog een plakje geitenkaas. Giet de room eroverheen en bak ongeveer 10 minuten tot de geitenkaas goudbruin is en serveer warm.



## HOOFGGERECHT

# Beet Wellington

Viva vega! Tijd voor een vegetarische showstopper voor kerstmis: Beet Wellington! Dit vega hoofdgerecht is echt een feestje op de kersttafel!



Aantal  
4 personen



Vorbereiding  
15 minuten



Kooktijd  
35 minuten



Totale tijd  
50 minuten

### INGREDIËNTEN

- 1 el zonnebloemolie
- 1 sjalotje fijngesnipperd
- 2 takjes tijm gerist
- 2 takjes salie fijngehakt
- 1 takje rozemarijn gerist en fijngehakt
- 150 g kastanjechampignons in kleine blokjes
- 5 plakjes bladerdeeg zonder boter (als je vegan wil)
- 1 el bloem voor aanrecht bestuiven
- 4 kleine voorgegaarde rode bietjes drooggedept
- 1 ei (maar kan zonder als je vegan wil)
- Peper en zout

### BEREIDING

1. Verwarm de oven op 200°C.
2. Verhit een beetje zonnebloemolie in een koekenpan en bak de gesnipperde sjalot een paar minuten zacht. Voeg tijm, salie, rozemarijn en kastanjechampignons toe en bak nog ongeveer 5 minuten. Breng op smaak met peper en zout en doe in een zeefje om eventueel vocht er uit te laten lekken.
3. Leg de plakjes bladerdeeg op een met bloem bestoven werkblad en rol met een deegroller ietsje verder uit. Leg het sjalot paddenstoelen mengsel erop, gevolgd door een bietje. Laat de randen vrij. Bestrijk de randen met ei of water en vouw het deeg om de biet heen in een pakketje, zorg dat ze goed dicht gevouwen zijn.
4. Snijd van het vijfde plakje bladerdeeg dunne reepjes en leg die over de vier pakketjes.
5. Bestrijk indien gewenst met losgeklopt ei.
6. Bak in 30-35 minuten goudbruin in de oven.

## DESSERT

# Stoofperen met deconstructed vanille cheesecake

Stoofpeertjes met kerst is altijd een goed idee. Serveer ze deze kerst als dessert met deconstructed vanille cheesecake.



Aantal  
4 personen



Vorbereiding  
40 minuten



Kooktijd  
10 minuten



Totale tijd  
50 minuten

### INGREDIËNTEN

- 500 ml druivensap
- 4 stoofperen heel, met steeltje, geschild
- 1 kaneelstok
- 1 vanillestok over de lengte gehalveerd
- 200 g volle roomkaas naturel
- 75 ml slagroom
- 1 el fijne kristalsuiker
- 75 g bastognekoeken verkruid

### BEREIDING

1. Doe de peren met het druivensap, de kaneel- en ½ vanillestok in een steelpan. Voeg 200 ml water toe en breng aan de kook. Doe het deksel op de pan, draai het vuur omlaag en stoof de peren 30-40 minuten. Draai ze af en toe om in het stoofvocht. Draai het vuur uit en laat de peren in het stoofvocht afkoelen.
2. Schraap de vanillezaadjes uit de overgebleven ½ vanillestok. Doe in een mengkom, voeg de roomkaas toe en klop met een mixer los. Klop in een tweede kom de slagroom met de suiker lobbijg. Schep het roomkaasmengsel en de slagroom luchtig door elkaar.
3. Zet 4 dessertbordjes klaar en leg op elk bordje een stoofpeer. Bouw daaromheen de deconstructed cheesecake: een hoopje bastognekoekkruidels en een schep van het roomkaasmengsel. Druppel er een lepel stoofperenvocht overheen.





**MENU 7**

# Makkelijke kerst

**Voorgerecht**

Doperwtensoep

*Van verse erwten en waterkers*

**Hoofdgerecht**

Zalm met spinazie

*Een cadeau voor oog en mond: zalm  
ingepakt met bladerdeeg*

**Dessert**

Granaatappel spoom

*Een easy en verfrissend dessert*



## VOORGERECHT

# Doperwtensoep van verse erwten en waterkers

Soep tijdens het kerstdiner? Jazeker! Met deze frisse doperwtensoep tover je heel makkelijk een buitengewoon feestelijke soepje op tafel.



Aantal  
4 personen



Vorbereiding  
10 minuten



Kooktijd  
15 minuten



Totale tijd  
25 minuten

### INGREDIËNTEN

- 1 el neutrale olie
- 1 ui gesnipperd
- 1 teen knoflook geperst
- 1 aardappel ongeveer 125g, geschild, in stukjes
- 1 groentebouillontablet à 500 ml bouillon, verkruimeld
- 300 g gedopte verse erwten
- 150 gr waterkers
- 2 takjes basilicum blad fijngesneden + 1 takje extra
- 3 el pijnboompitjes geroosterd
- Zeezoutvlokken en zwarte peper

### BEREIDING

1. Verhit de neutrale olie in een soeppan op laag vuur. Fruit de ui 5 minuten in de olie. Bak de knoflook 1 minuut mee. Schep de aardappel erdoor, strooi de verkruimelde bouillontablet erover en schenk er 1 liter water bij. Breng aan de kook, draai het vuur omlaag, doe het deksel op de pan en kook 10 minuten.
2. Voeg de erwten, waterkers en basilicum toe en kook 3 minuten mee. Pureer de soep glad met een staafmixer. Proef de soep en breng op smaak met zeezoutvlokken en peper.
3. Verdeel de doperwtensoep over 4 kommen. Garneer met extra basilicumblaadjes, de geroosterde pijnboompitten en wat versgemalen zwarte peper.

### BENODIGDHEDEN

- Staafmixer



## HOOFDGERECHT

# Zalm met spinazie

Een wellington van zachte, sappige zalm en romige spinazie. De vis pak je in als een cadeautje, super feestelijk. Weinig moeite, groots resultaat – love it!



Aantal  
2 personen



Vorbereiding  
10 minuten



Kooktijd  
10 minuten



Totale tijd  
10 minuten

### INGREDIËNTEN

- 2 el olijfolie
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 300 g spinazie
- rasp van 1 biologische citroen
- 300 g roomkaas
- 15 g dille, grof gehakt
- 2 rollen koelvers bladerdeeg
- 600 g zalmfilet, zonder huid
- 1 ei, losgeklopt

### Benodigdheden

- Bakplaat
- Hapjespan (optioneel)
- Bakkwast

### BEREIDING

1. Verwarm de oven voor tot 200 °C (hetelucht 180 °C).
2. Verhit de olie en knoflook in een koekenpan of hapjespan op middelhoog vuur, voeg de spinazie toe en laat hem in 2-3 minuten al omscheppend slinken. Voeg de citroenrasp, roomkaas en dille toe en roer door tot er een dikke saus ontstaat. Breng op smaak met zout en peper en laat afkoelen.
3. Rol één van de rollen bladerdeeg met het bijgeleverde bakpapier uit op de bakplaat. Schep de helft van het spinazie-roomkaasmengsel over het midden van het deeg, maar laat een rand van minimaal 3 cm vrij zodat je het deeg straks kunt dichtplakken. Leg het stuk zalm op het spinazie-roomkaasmengsel en verdeel de rest van het spinazie-roomkaasmengsel erover. Bestrijk de vrije rand van het deeg rondom met wat van het losgeklopte ei. Rol de tweede bladerdeegrol over de zalm uit, verwijder het bijgeleverde bakpapier en snijd overtollig deeg weg. Knijp met je vingers de deegranden samen zodat de zalm mooi ingesloten zit. Bestrijk het bladerdeeg met de rest van het losgeklopte ei. Snijd met de punt van een scherp mes een mooi patroontje in de bovenkant.
4. Bak de zalm 'en croûte' 30-35 minuten net onder het midden van de oven. Controleer halverwege de baktijd of het deeg niet te donker wordt; verlaag in dat geval de oventemperatuur naar 180 °C (hetelucht 160 °C).

## DESSERT

# Granaatappel spoom

Pak je mooiste glazen uit de kast en zet dit feestelijke granaatappel-drankje binnen een mum van tijd klaar voor je gasten. Succes gegarandeerd!



Aantal  
4 personen



Vorbereiding  
0 minuten



Kooktijd  
10 minuten



Totale tijd  
10 minuten

### INGREDIËNTEN

- 200 ml granaatappelsap
- 200 ml prosecco
- 4 bollen yoghurtijs
- 2 el granaatappelpitjes

### BEREIDING

1. Neem 4 mooie glazen en schenk in elk glas 50 ml granaatappelsap. Schep in elk glas een bol yoghurtijs en giet er prosecco overheen. Garneer met granaatappelpitjes.







# REGISTER

## AMUSE

Gegratineerde oesters

## PAGINA

PAG. 17

## VOORGERECHTEN

Salade van wortellinten met dukkah

Gerookte eendenborst met grapefruit en venkel

Gegratineerde Sint-jakobsschelpen met witte wijnsaus

Garnalencocktail met zelfgemaakte cocktailsaus

Dubbel gebakken drie kazen soufflé

Doperwtensoepp

## PAGINA

PAG. 7

PAG. 19

PAG. 41

PAG. 53

PAG. 63

PAG. 74

## TUSSENGERECHT

Raviolo met eidooier, ricotta en salieboter

## PAGINA

PAG. 21

## HOOFDGERECHTEN

Beef Wellington met ossenhaas

Beet Wellington

## PAGINA

PAG. 23

PAG. 65

Gourmetten, de tips!

PAG. 30

Rollade

PAG. 9

Kip ballotine met parmaham:

PAG. 43

De allerlekkerste kaasfondue

PAG. 55

Zalm met spinazie

PAG. 75

## DESSERTS

## PAGINA

Affogato met 'dronken fruit' en koekkrumels

PAG. 11

Feestelijke soezentoren

PAG. 25

Oreo kerstcheesecake

PAG. 35

Pannacotta met cranberrysaus

PAG. 45

Tiramisu

PAG. 57

Stoofperen met deconstructed

PAG. 67

vanille cheesecake

Granaatappel spoom

PAG.77

A wooden cutting board is the central focus, resting on a woven basket. To the left, a cartoon chef with a beard and glasses stands on the board. Above the board, a cartoon bee is flying. The background includes green leaves and some stones.

Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>