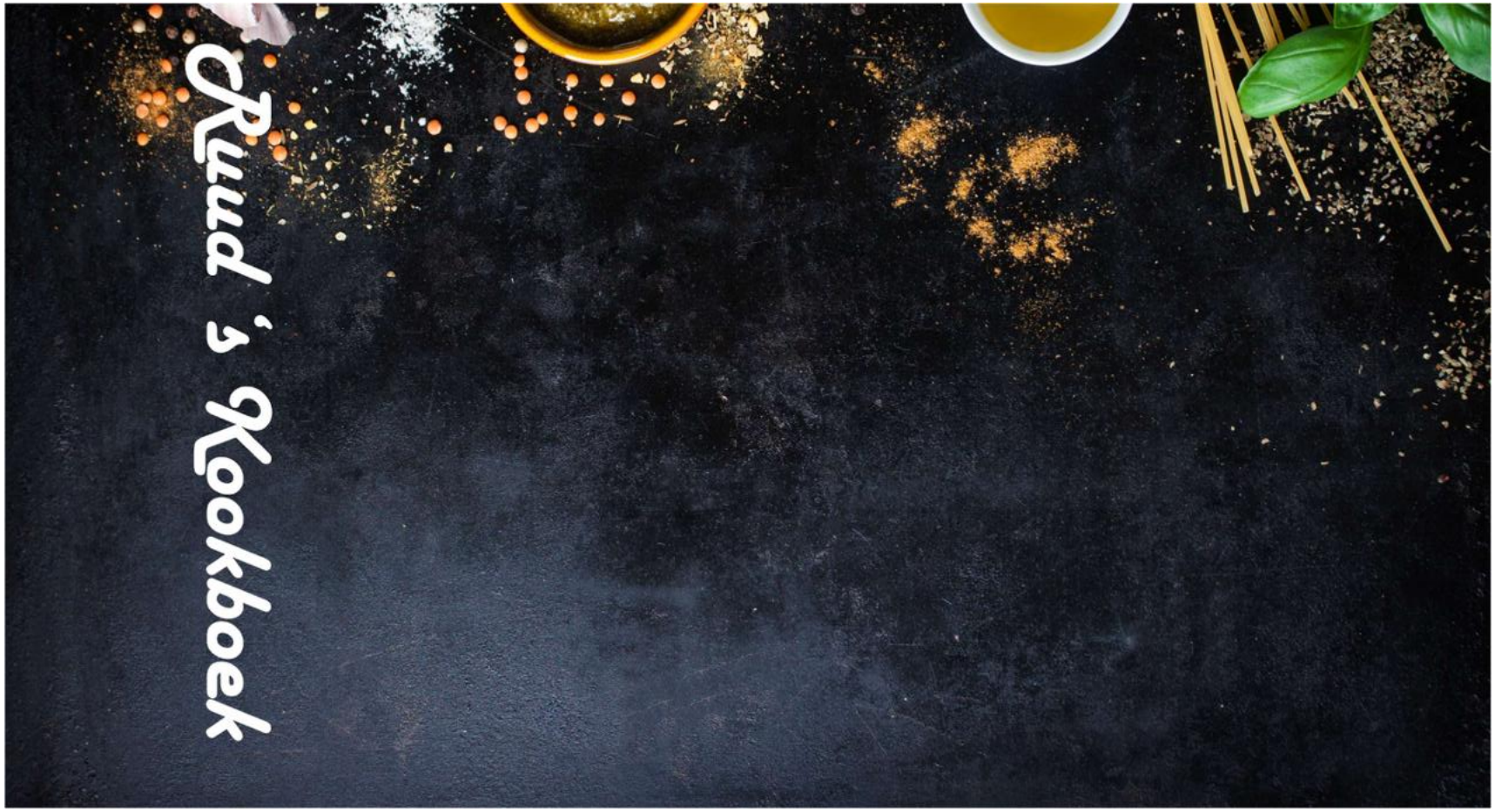

100 Kerstrecepten I

Inhoudsopgave

Aardappelkoolschotel met wildzwijn-koteletten. 4
Aardbeien en rode bessen met cognac-honingroom. 5
Amandelspijs I. 6
Amandelspijs II. 7
Amandelspijs III. 8
Appel met paté. 9
Appelbol met vanillesaus. 10
Basisrecept - kiwi ijs met suikerstroop. 11
Biefstuk met port-jus. 12
Bladerdeegsterren met kersenjam. 13
Bûche de Noël - Kerstboomstammetje. 14
Cinghiale al Tartufo Nero - wildzwijn met zwarte truffel. 16
Coquille met zwarte knoflook. 17
Crostini met huisgemaakte makreelsalade en peer. 19
Dame blanche. 20
De drie musketiers. 21
Donuts met ijs en roodfruitcompote. 22
Dresdner Weihnachtsstol. 23
Eendenborst met jus van cranberry en rode wijn. 25
Egg nog. 26
Fazant à l'automobile. 27
Frisse appel-vermouthcocktail. 28
Frisse garnalencocktail met appel en basilicumcrème. 29
Frisse mandarijntrifle. 30
Frozen Daiquiri. 31
Garnalencocktail met zeekaal. 32
Gelakte eendenborst met krokante huid. 33
Gepocheerd lam. 34
Gevulde kerstomaatjes. 36
Haricots verts met pijnboompitten. 37
Hartige taart van filodeeg met gerookte zalm en garnalen. 38
Hazenfilet met room. 39
Irish coffee I. 40
Jagersstoofschotel van herten poulet met kleurrijke wintergroenten. 41
Kalkoen uit de oven. 42
Kalkoenrolletjes met sperziebonen. 43
Kartoffelklösse mit Pflaumenmus. 44
Kastanjesambal. 46
Kerstbombe I. 47
Kerstbombe II. 48
Kerstboom jamrolletjes. 49
Kerstcake. 50
Kersthaasje met bacon in bladerdeeg. 51
Kerstkransje van gerookte zalm. 52
Kerstpaté met sinaasappel-mandarijnsaus. 53
Kerststol I. 54
Kerststol II. 56
Kersttomaatjes met bieslookroomkaas. 57
Kersttrifles met rood fruit en witte chocolade. 58
Kerstwater. 59
Klassieke garnalencocktail. 60
Klassieke tiramisu. 61
Koffiegranita met amandel en bosbessen. 62
Krentenbrood I. 63
Krokante frambozentorentjes. 64
Latte tiramisu met koekkruiden. 65
Little salmon - zalmtartaar. 66
Luxe stol met aardbeien, muesli, hangop en honing. 67
Lychee-kokosdessert. 68
Malibu rosé spritz. 69
Mierikswortelmousse met paling. 70
Mierikswortelroom. 71

Neve fondante. 72
Panini Italiaanse bresaola, gegrilde courgette en Crémeux de Normandie. 73
Pannenkoek met vanille-ijs en chocoladesaus. 74
Patrijs met geroosterde aardappel en tomaat & geblancheerde aspergetips. 75
Pavlova met koffiecrème en kersen. 76
Peach champagne. 77
Porc appleplum. 78
Rode groentesoep met tomaat en mozzarellaspiesjes. 79
Romige Kerstsoep met paprika en maïs. 80
Rosbief met honing-tijmsaus en sjalotten. 81
Rosbief met mierikswortelsaus. 82
Rötkål - rode kool. 83
Soepgourmetten. 84
Stoofpeertjes met koffie en kaneel. 85
Tartaar van 2 soorten zalm. 86
Terrine met zalm en paling in dille-mosterdsaus. 87
Tong en croûte met pesto. 88
Tosti van volkoren notenstol met Serranoham, truffelmayonaise en oude kaas. 89
Truffelsoep. 90
Varkenshaas in een zoute korst met truffels. 91
Warme anijschocolademelk. 93
Weihnachtstolle. 94
Wentelteefjes van Kerststol. 95
Wentelteefjes van suikerbrood met rode vruchtensaus. 96
Wild konijn met rozijnen. 97
Wild konijn met zuidvruchten. 98
Wild zwijn filet met rozijnen. 99
Wildragout met champignons. 100
Wildrollade met uien-rozijnencompote. 101
Wiener melange. 103
X-Mas gin tonic. 104
Zalm in 'n potje met crostini. 105
Zalm met winterpeen, pastinaak en dillesaus. 106
Zalmbonbons. 107
Zalmtoast met kervelboter. 108
Zoete mangobollen. 109
Zongedroogde tomatenvinaigrette. 110
Zwijnepeper II. 111
Gebruikte afkortingen (v2.7). 112

Aardappelkoolschotel met wildzwijn-koteletten.



Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: -

Ingrediënten

450 g aardappel-schijfjes,
1 el boter
½ bouillontablet, groente-
1 el jenever, jonge
1 tl karwijzaad
3 el olie, olijf-
- peper, versgemalen
500 g spitskool, panklare
2 uien
4 wildzwijnkoteletten (à 200 g)

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Breng in een steelpan 1½ dl water aan de kook.
Los het bouillontablet op in het water.
Pel en snipper de uien.
Schep in de ovenschaal de ui, aardappelschijfjes, spitskool en karwijzaadjes door elkaar.
Schep er de groentebouillon en 2 el olie door.
Stoof de schotel, afgedekt, in het midden van de oven in 20 min. beetgaar.
Wrijf de wildzwijn-koteletten in met de jenever, 1 el olie en peper.
Leg de koteletten op de aardappel-koolschotel.
Leg op elke kotelet een klontje boter.
Laat de schotel onafgedekt in de oven in 20-25 min. gaar worden (de koteletten moeten bruin en gaar zijn; keer ze halverwege en leg er weer een klontje boter op).

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Aardbeien en rode bessen met cognac-honingroom.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Gastronomen.net, Knack Weekend

Ingrediënten

500 g aardbeien
250 g bessen, rode
4 el cognac
2 eierdooiers
3 el honing
2½ dl room (40 % vetgehalte)

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 1122
Energie kcal: 268
Eiwit: 8 g
Koolhydraten: 23 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 15 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Maak de aardbeien schoon.
Snijd de aardbeien in vieren.
Rits de rode bessen van de stelen.
Was de rode bessen.
Meng de rode bessen door de aardbeien.
Zet het fruit 10 min. koud weg.
Klop de eierdooiers los met de honing en de cognac.
Klop de room voor ¾ stijf.
Roer de room voorzichtig door het eiermengsel.
Doe het fruit in glazen.
Giet de room op het fruit.

Amandelspijs I.



Menugang: -
Keuken: -
Hoeveelheid: 250 g
Sterren: *
Bron: Sinterklaas recepten.com

Ingrediënten

125 g amandelen
1 ei
125 g suiker, kristal-

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Zet de amandelen op met ruim koud water.
Breng de amandelen aan de kook.
Giet de amandelen in een vergiet.
Spoel de amandelen met koud water af.
Wrijf de bruine vliesjes van de amandelen.
Droog de nootjes in een droge doek.
Maal de amandelen met de amandelmolen.
Voeg de suiker, ei en wat zout toe aan de amandelen (zodat een smeuïge massa ontstaat).

Tip:

Amandelspijs is het lekkerst als u het een paar weken van tevoren maakt.
Bewaar het in een goed sluitend potje op een koele plaats.

Amandelspijs II.



Menugang: -
Keuken: -
Hoeveelheid: 200 g
Sterren: *
Bron:
Ruud 's Kookschrift

Ingrediënten

100 g amandelen (ongezouten)
- citroensap
1 tl citroenschil, vers-geraspt
½ ei, losgeklopt
100 g suiker, poeder-

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Zet de amandelen op met ruim koud water.
Breng de amandelen aan de kook.
Giet de amandelen in een vergiet.
Spoel de amandelen met koud water af.
Wrijf de bruine vliesjes van de amandelen.
Droog de nootjes in een droge doek.
Maal de amandelen fijn, liefst in een notenmolentje (bij gebruik van een foodprocessor hebben noten snel de neiging om taai en bitter te worden).
Roer het poedersuiker door de notencrème.
Maal de notencrème nog een keer.
Meng het ei met citroenschil.
Spatel het ei door het amandelmengsel.
Kneed de notencrème met de hand tot een samenhangende massa ontstaat.
Breng de spijs op smaak met een paar druppels citroensap.
Wikkel de spijs in plasticfolie.
Leg de spijs minstens 1 week koel weg (zo wordt de spijs stevig genoeg om te verwerken).

Amandelspijs III.



Menugang: -
Keuken: -
Hoeveelheid: 300 g
Sterren: **
Bron: Lekturama

Ingrediënten

150 g amandelen, gepelde
1 el citroenschilletjes, geraspt
1 ei, klein
150 g suiker

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Was en droog de gepelde amandelen.
Maal de amandelen fijn.
Meng de amandelen met de suiker, het ei en de citroenrasp.
Draai dit mengsel nog 1-2 keer door de molen.
Laat de amandelspijs afgedekt tenminste 4 dagen rusten, want daardoor verbetert de smaak.

Appel met paté.



Menugang: Amuse-gerecht, hapje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Smulweb.nl, MarionsRecepten.nl, Carta

Ingrediënten

¼ appel, zoetzure appel bv Elstar
3 el Calvados (slijter)
8 kappertjes
50 g paté, room

Bereiding.

Schil het stukje appel schillen en snijd in de lengte in 4 dunne plakken.
Steek of snijd uit elk plakje 2 sterretjes.
Breng de Calvados met e appelsterretjes in een kleine pan aan de kook en laat 1 min. zachtjes koken*.
Laat de appelsterretjes in een zeef uitlekken.
Snijd de paté met een natgemaakt mes in 8 gelijke plakken.
Rol met een koele hand de paté tot 8 mooie gelijkmatige balletjes.
Bewaar de balletjes tot gebruik afgedekt in koelkast.
Verdeel de appelsterretjes over amuse lepels.
Leg op elk sterretje 1 patéballetje.
Garneer elk patéballetje met twee kappertjes.

Tip:

*** In de magnetron gaat dit zeker zo makkelijk.**

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Appelbol met vanillesaus.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: **
Bron: Tante Fanny

Ingrediënten

6 appels (Jonagold)
4 tl appelsap
1 rl bladerdeeg (Tante Fanny - 270 g)
2 eigeel, om te bestrijken
2 tl kaneel
4 tl rozijnen
1 el suiker
1 el walnoten

Voor de vanillesaus:

4 eigeel
¼ l melk
50 g suiker, kristal-
1 vanillestokje

Bereiding.

Haal het bladerdeeg 10 min. voor gebruik uit de koelkast.
Verwijder de klokhuizen uit de appels.
Verwarm de oven voor op 200°C (heteluchtoven: 190°C).
Meng de rozijnen, walnoten, kaneel, 1 el suiker en het appelsap.
Laat dit mengsel een paar min. staan, zodat de smaken kunnen intrekken.
Vul daarna de appel met het mengsel.
Verdeel het deeg in vierkanten van ca. 12x13 cm.
Zet de appel in het midden van het deeg; vouw het deeg om de appel en druk het deeg bovenop aan.
Zet de appels in een bakvorm.
Smeer ze in met eigeel.
Bak de appelbollen in ca. 20-25 min. goudbruin.

Meng voor de vanillesaus het eigeel met de suiker.
Verwarm de melk met de vanille (geschraapt uit het vanillestokje) en laat het koken.
Roer het eigeelmengsel er doorheen, zodra het kookt.
Zet het vuur lager en roer het mengsel tot het gaat indikken.
Serveer de warme appelbol met warme vanillesaus.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Basisrecept - kiwi ijs met suikerstroop.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Nederlandse
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Philips

Ingrediënten

1 el citroensap
1 eiwit
500 g kiwi's, verse, geschilde
30 cl suikerstroop

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Pureer de kiwi's samen met het citroensap en de suikerstroop.
Klop het eiwit bijna stijf en roer het kiwimengsel er doorheen.
Zorg ervoor dat het geheel goed gemengd is.
Maak het kiwi-ijs in de ijsmachine of schep het mengsel in een diepvriesdoos of ander stevig schaaltje.
Zet het ongeveer 3 uur in de vriezer.
Roer ieder half uur een keer door met een vork of een mixer om grove ijskristallen te voorkomen.

Biefstuk met port-jus.



Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Boodschappen

Ingrediënten

4 biefstukken, (kogel-)
1 el bloem
4 el boter
250 ml fond, runder-
75 ml port, rode
2 sjalotjes, gesnipperd
2 tk tijm, gerist)

Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 290
Eiwit: 30 g
Koolhydraten: 6 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 15 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 9 g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: 0,6 g

Bereiding.

Neem het vlees ca. 30 min. voor het bereiden uit de koelkast.
Verhit 1 el boter in een ruime koekenpan op een hoge stand.
Wacht tot het schuim verdwijnt, de boter heeft dan de juiste temperatuur.
Leg de biefstukken in de pan en houd ze tijdens het bakken in beweging.
Keer ze om als de biefstukken aan één kant mooi goudbruin zijn.
Voeg vervolgens weer 1 el boter toe.
Bak de biefstukken naar wens rare, medium of well done.
Wikkel de biefstukken in de aluminiumfolie en laat ze 10 min. rusten op een warme plaats.
Schenk het bakvet uit de koekenpan en verhit 1 el boter op een middelhoge stand.
Laat hierin de sjalotten zacht worden en voeg de tijm toe.
Bestrooi de sjalotten met de bloem en bak nog 2 min.
Schenk de port erbij, schraap de aanbaksels van de bodem en laat voor de helft inkoken.
Voeg vervolgens de fond toe en laat nogmaals voor de helft inkoken.
Zeef de saus boven een pannetje en breng op smaak met zout en peper.
Roer de overige boter erdoor en meng tot een glanzende saus.
Serveer de biefstuk met de jus.

Tip:

Lekker met friet en geroosterde spruitjes.

Bladerdeegsterren met kersenjam.



Menugang: Hapje
Keuken: -
Stuks: 16
Sterren: **
Bron: Tante Fanny

Ingrediënten

270 bladerdeeg
1 ei, om te bestrijken
150 g kersenjam
70 g kokosrasp
- poedersuiker, voor de versiering

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: 25 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 190ºC (boven-en onderwarmte).
Haal het deeg 10 min. voor gebruik uit de koelkast.



Rol de helft van het deeg (op het meegerolde bakpapier) uit op een bakblik.
Smeer de kersenjam uit over het deeg.
Verdeel de kokosrasp over de jam.
Rol de rest van het deeg uit.
Leg het over het ingesmeerde deeg en verwijder het bakpapier.
Druk met behulp van een kom (Ø ca. 24 cm) in het midden een cirkel uit het deeg.
Druk met een kleinere kom (Ø ca. 7 cm) het deeg in het midden licht aan.
Snijd het deeg in vieren vanaf de rand tot een aantal centimeters van het midden.
Snijd elk kwart op dezelfde wijze nogmaals drie keer, zodat elk kwart uit vier stroken bestaat.
Pak het uiteinde van een strook en draai deze linksom.
Draai de volgende strook rechtsom, enz.
Zo ontstaat de vorm van een ster.
Bestrijk het deeg met het geklutste ei en bak de plaattaart in het midden van de oven in ca. 25 min. goudbruin.

Tips:

Halveer de overige stukken deeg, breng ze in vorm, bestrijk ze met ei en bak ze mee.
Naar voorkeur kun je het deeg ook vullen met donkere jam en/of chocoladepasta en geraspte noten.

Bûche de Noël - Kerstboomstammetje.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: *
Bron: AllRecipes.nl

Ingrediënten

1 tl bakpoeder
100 g bloem
210 g boter, zachte
100 g chocolade, puur
4 eieren, gesplitst
125 g suiker
200 g suiker, poeder-
1 el water, lauw
1 snf zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Vet een bakplaat met opstaande rand in en bedek met bakpapier.
Vet dan het papier in.
Klop de eidooiers met de suiker tot het een licht en romig mengsel is.
Voeg de zachte boter, bloem, bakpoeder en een eetlepel lauw water toe.
Mix goed door.
Klop de eiwitten met een snufje zout stijf in een schone kom en met schone kloppers.
Voeg 1/3 van de geklopte eiwitten toe aan het eidooiermengsel en schep dit er voorzichtig door.
Herhaal met de resterende eiwit.
Schep het beslag op de bakplaat en verspreid gelijkmatig.
Bak 12 min. in de voorverwarmde oven.
Haal uit de oven, laat 3 min. staan en stort dan de cake-laag voorzichtig op een ander stuk bakpapier.
Rol de cake vanaf de korte kant met het papier op.

Voor de chocolade-roomglazuur:

Smelt de boter au bain-marie (in een kom bovenop een pan zacht kokend water).
Klop de boter in een andere kom zacht en romig.
Voeg geleidelijk poedersuiker toe en mix goed door na elke toevoeging.
Voeg de gesmolten chocola toe en mix door tot een glad mengsel.

Boomstam in elkaar zetten:

Rol de cake voorzichtig uit.
Besmeer met een dun laagje roomglazuur.
Rol weer stevig op, met behulp van het papier.
Snij aan een kant van de rol diagonaal een plak af, ongeveer 5 cm lang aan de langste zijde.
Dit wordt een tak op de boomstam.
Besmeer de hele rol met roomglazuur, gebruik eventueel een paletmes om randjes in het glazuur te trekken (de schors van de boomstam).
Zet het diagonale stuk cake op de cake-rol, zodat het op een uitstekende tak lijkt.
Bestrijk ook deze met roomglazuur.
Trek lijnen in het glazuur met een vork, zodat het meer op de schors van een boom gaat lijken.
Bestuif de hele boomstam met cacaopoeder.
Decoreer naar wens, zoals bijvoorbeeld met besjes, paddenstoel-schuimpjes, etc.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Kijk even hier: https://youtu.be/2MD3NJJPzS8

Cinghiale al Tartufo Nero - wildzwijn met zwarte truffel.



Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: Italiaanse
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Paddestoelerie.nl

Ingrediënten

- aceto balsamico
- boter
¼ l bouillon, vlees-
150 g ham
1 tn knoflook
- olie, truffel-
- peper
- peterselie
2 truffels, zwarte, middelgrote
1 ui
1 kp wijn, witte, droge
1 kg wildzwijn
- zout, (truffel-)

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd de ui in dunne schijfjes.
Snijd de ham in blokjes.
Spoel het vlees met aceto balsamico.
Droog het grondig.
Verwarm de boter en braad het vlees aan alle kanten bruin.
Voeg dungesneden ui en blokjes ham toe.
Blus het af met bouillon en wijn.
Voeg fijngehakte peterselie, knoflook, peper en een beetje truffelolie toe.
Reinig de truffels en snijd ze in dunne plakjes met behulp van een snijmachine. Wanneer de saus dikker wordt, *15 min. voordat het vlees goed is*, voeg je de truffelschijven toe.
Roer het goed door en serveer het warm.

Coquille met zwarte knoflook.



Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Jan Smink, Makro

Ingrediënten

Voor de coquilles:

3 st coquilles

Voor de knoflook:

5 tn knoflook, zwarte
40 g yoghurt
45 g eiwit
20 g azijn, sushi-
2 dl olie, zonnebloem-

Voor de knolselderij-puree:

5 tn knoflook, zwarte
40 g yoghurt
45 g eiwit
20 g azijn, sushi-
2 dl olie, zonnebloem-

Voor de vinaigrette:

- kookvocht van de knolselderij
1 dl ponzu
1 dl olie, olijf-, gerookte

Bereiding.

De coquilles:

Zout de coquilles licht.
Bak ze aan beide kanten mooi goudbruin aan in een klein beetje olie (denk erom dat je de coquilles niet te lang bakt).

De zwarte knoflook-emulsie:

Doe de knoflook samen met de yoghurt, eiwit en azijn in een litermaat.
Mix dit goed door en voeg met een dun straaltje de olie toe.
Breng de crème op smaak met zout en peper en bewaar de emulsie in een spuitzak.

De knolselderij-puree:

Schil de selderij en snijd in grove stukken.
Kook de selderij gaar in een vacuümzak en doe in de oven op 100°C.
Laat, als deze gaar is, goed uitlekken (denk erom dat je het kookvocht apart houdt).
Draai de knol met de boter in een blender tot een gladde puree en breng op smaak met peper en zout.

De vinaigrette:

Meng het kookvocht, ponzu en de olijfolie tot een mooie dressing.

De knolselderij-chips:

Snijd de knolselderij in flinter dunne plakken op de snijmachine.
Snijd deze in superfijne julienne.
Frituur in zonnebloemolie goudbruin op 150°C.
Zout de chips na en dek goed af zodat er geen vocht bij komt.

De knolselderij-plakjes:

Snijd de knolselderij in dunne plakken op de snijmachine.
Steek deze uit met een kleine ronde steker.
Blancheer de knol plakjes kort, zodat deze net gaar is.
Maak aan met een beetje knolvinaigrette voor het serveren.

De geraspte macadamianoten:

Rooster de noten 8 min. in de oven op 180°C.
Snijd de helft in kwartjes.

Ingrediënten (vervolg)

Voor de knolselderij-chips:

¼ knolselderij

Voor de knolselderij-plakjes:

¼ knolselderij

Voor de geraspte macadamianoten:

25 g noten, macadamia-

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

De andere noten rasp je op het laatste moment over het gerecht heen.

Garneer de onderdelen op de borden.
Eet smakelijk.

Crostini met huisgemaakte makreelsalade en peer.



Menugang: Bij-, voor-gerecht, hapje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Lidl.nl

Ingrediënten

1 ciabatta
1 citroen, schoongeboend
200 g kwark
200 g makreel, gerookte
1 peer
- peper
10 g peterselie
1 ui, rode ui
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Snijd de ciabatta in dunne sneetjes en leg ze op een bakplaat.
Bak de sneetjes 10 min.
Verwijder de buitenste schil van de ui en snipper deze fijn.
Rasp de schil van de citroen en pers de vrucht uit.
Hak de peterselie fijn.
Scheur de makreel in kleine stukjes.
Meng de makreel met de helft van het citroensap, de schil van de citroen, de ui, peterselie en kwark goed door elkaar.
Breng het mengsel op smaak met zout en peper.
Was en halveer de peer.
Verwijder het klokhuis.
Snijd dunne partjes van de peer en besprenkel deze met het resterende citroensap.
Serveer de makreelsalade op de crostini en garneer met een stukje peer.

Dame blanche.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Jumbo

Ingrediënten

100 g chocolade, pure
8 bol ijs, room-, vanille
125 ml room, slag-
8 waaiers, gesuikerde

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Breng in een steelpan de slagroom tegen de kook aan.
Voeg de chocolade toe.
Laat de chocolade op laag vuur in de warme room smelten.
Roer tot een gladde chocoladesaus.
Schep het ijs in coupes of op borden.
Schenk er de warme chocoladesaus over.
Steek de suikerwaaiers in het ijs.
Serveer meteen.

De drie musketiers.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: Belgische
Personen: 6
Sterren: **
Bron: Derbyke & Elmo

Ingrediënten

1 aardappel
1 stk aubergine
150 g champignons, witte, verse
1½ l groentebouillon
1 stk rammenas
- rucola, fijngesneden
1-2 tomaten, kerst-, in vier gesneden
1 ui, rode
1 ui, witte
1 wortel, grote

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd alle ingrediënten grof.
Stoof alles aan met een beetje boter.
Voeg regelmatig bouillon toe aan de ingrediënten.
Mix de soep als de groenten gaar zijn en de bouillon volledig is toegevoegd.
Garneer de soep met wat rucola en een kersttomaatje.
Serveer de soep zeer warm.

Donuts met ijs en roodfruitcompote.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: *
Bron: Jumbo

Ingrediënten

175 g bessen, blauwe
15 g bloemen, eetbare
250 g frambozen
105 g granaatappel-pitjes
6 bol ijs, schep-, vanille
4 el muisjes, gestampte
6 el saus, dessert-, frambozen-
250 g slagroom (1 spuitbus)
6 suikerdonuts

Bereiding.

Doe het fruit in een pan.
Voeg de gestampte muisjes en 4 el water toe.
Verwarm het fruit 5 min. op een laag pitje.
Neem de pan van het vuur en laat de compote 1 uur afkoelen.
Verdeel de donuts over 6 bordjes.
Schep in het midden van de donuts een lepel compote.
Schep met de ijslepel bollen ijs en leg deze op de compote in het midden van de donuts.
Spuit toeven slagroom op de ijsbollen en schenk er wat dessertsaus over.
Garneer met de eetbare bloemen.

Bereidingstijd: 80 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 394
Eiwit: 5 g
Koolhydraten: 56 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 16 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Dresdner Weihnachtsstol.



Menugang: Lunch-, ontbijtgerecht, tussen-doortje
Keuken: Duitse
Personen: -
Sterren: *
Bron: Carta

Ingrediënten

Voor het deeg:

350 g bloem
70 g gist, verse
300 g margarine of boter
30 g margarine of boter
ca. 225 ml melk
150 g suiker of honing
1 tl zout

Voor de aroma:

75 g amandelen, gehakte
1 citroen, geraspte schil van
½ kp citroenschil, gekonfijte
150 g rozijnen
60 ml rum

Voor de topping:

60 ml boter, gesmolten
100 g suiker, poeder-

Bereiding.

Maak een zacht, plooibaar gistdeeg van de ingrediënten (deeg) en laat het in een kom gedurende 10 min. rusten.
Kneed de kruiden, behalve de rozijnen, in het deeg.
Als alle andere ingrediënten gelijkmatig zijn verdeeld, voeg je de rozijnen toe.
Rol het deeg in een ovaal model en leg het op een ingevette bakplaat.
Laat het deeg 10 tot 15 min. rusten.
Nog steeds op bakplaat - wikkel het deeg goed in de aluminiumfolie en bewaar het een nacht in de koelkast (min. een paar uur).
Haal het deeg uit de koelkast en verwijder de folie.
Strooi bloem rond het brood om het deeg te verhinderen uit te spreiden tijdens het bakken.
Plaats brood in een voorverwarmde oven van 175^{0}C-200^{0}C.
Bak het brood 50-60 min. (tot het bleek goud van kleur is).
Haal het uit de oven, bestrijk het met de gesmolten boter en bestrooi het met poedersuiker.
Herhaal dit tot boter en suiker zijn opgebruikt.
De stol moet hiervan een dikke, witte laag krijgen.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Eendenborst met jus van cranberry en rode wijn.



Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Boodschappen.nl

Ingrediënten

1 el boter, koud òf 2 el room, slag-
4 el cranberrycompote
4 eendenborsten
- peper
2 sjalotjes, fijngesnipperd
1 tl tijm, verse
100 ml wijn, rode
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Kerf de eendenborsten in het vet een paar keer in en wrijf ze in met zout en peper.
Leg de eendenborsten met de vette kant in de pan en laat ze ca. 4 min. krokant bakken.
Draai ze om en bak de andere kant nog 2 min.
Neem ze uit de pan en houd ze warm onder aluminiumfolie.
Giet de helft van het vet uit de pan (gebruik dit eventueel om aardappels in te bakken).
Fruit de sjalotten in het eendenvet goudbruin en voeg de tijm, cranberrycompote en wijn toe.
Laat al roerende aan de kook komen en nog een paar minuten inkoken tot een stroperige jus.
Breng op smaak met zout en peper en maak eventueel af met wat klontjes koude boter of een paar eetlepels room.
Leg de eendenborsten met de vette kant naar boven nog even terug in de jus en laat nog 2 min. mee warmen.
Snijd de eendenborsten in plakken en serveer met een lepel cranberryjus.

Tip:

Neem in plaats van cranberrycompote eens pruimenjam.
Lekker met aardappels gebakken in eendenvet met rozemarijn.

Wijntip:

Een klassiek gerecht waarbij u natuurlijk de wijn doordrinkt die u bij het koken heeft gebruikt. Een Cabernet Sauvignon of een Carmenère zijn hier zeker op hun plaats.

Egg nog.



Menugang: Drank
Keuken: Amerikaanse
Personen: 1
Sterren: **
Bron: -

Ingrediënten

1 ei
1 tl suiker
1 dl melk (of melk met een scheutje room)
- nootmuskaat
½ dl whisky of rum (of een mengsel van cognac en sherry)

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Schud alle ingrediënten zeer goed door elkaar in een shaker met ijs.
Schenk het mengsel door een zeef in een hoog glas.
Stuif wat nootmuskaat op de drank.

Tip:

Deze drank kan ook warm worden geserveerd. In dat geval wordt het ei met de andere ingrediënten losgeklopt, waarna u er zeer geleidelijk en goed kloppend hete melk aan toevoegt. De Egg Nog wordt dan in mokken geschonken.

Fazant à l'automobile.



Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: SamenDementie Vriendelijk.nl

Ingrediënten

1 fazant
240 ml olie, olijf-
- peper
2 tk rozemarijn,
1 el tijm, verse
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Haal de blaadjes rozemarijn van het takje en snijd deze zeer fijn
Hak de tijm zeer fijn.
Maak de fazant schoon.

Verwarm de oven voor op 120^{0}C.
Roer de gehakte rozemarijn en tijm door de olijfolie en zet apart.
Wrijf de fazant van binnen en van buiten in met zout en peper.
Leg de fazant in een nauwsluitende braadslee.
Giet de kruidenolie erover.
Bak de fazant in de voorverwarmde oven gedurende 1 uur.
Dek de fazant daarna af met aluminiumfolie en laat nog een extra uur in de oven bakken tot een vleesthermometer ingestoken in het dikste gedeelte van de dij, in de buurt van het bot, 82^{0}C aangeeft.
Haal de fazant uit de oven, dek af met een dubbel vel aluminiumfolie en laat op een warme plaats 10 min. rusten alvorens te snijden.
Bedruip de fazant, tijdens het bakken, om de 30 min. met de hete olie en sappen uit de braadslee.

Frisse appel-vermouthcocktail.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Jumbo

Ingrediënten

400 ml appelsap
4 tk basilicum
100 g blauwe bessen
4 el fruitsiroop reine claude
4 sch limoen
300 ml Vermouth Blanco

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verdeel de Vermouth Bianco, de fruitsiroop reine claude, de schijfjes limoen, de bevroren blauwe bessen en de takjes basilicum over 4 glazen.
Schenk er de goed gekoelde appelsap bij.

Frisse garnalencocktail met appel en basilicumcrème.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Jumbo

Ingrediënten

1 appel (Granny Smith)
2 el azijn, sherry- of balsamico-
1-2 el azijn, sushi-
3 bk basilicum
2 el bieslook
1 stgl bleekselderij
1 ciabatta
1-2 el citroensap
2 el eiwit
200 g garnalen, Hollandse
8 pl ham, Parma-
1 el honing
1 el olie, olijf-
4 el olie, walnoot-
250 ml olie, zonnebloem-
1 sjalotje
40-50 g sla (met bloemetjes)
4 walnoten
3 el yoghurt, volle

Bereiding.

Meng de garnalen met de appel, sjalot, bieslook, walnoten en bleekselderij.
Snijd 4 plakjes ham in fijne reepjes en schep door de garnalensalade.
Meng voor de dressing de walnootolie, azijn en honing met 1 el water.
Schep ¾ van de dressing door de garnalen-salade.
Maal in de blender de basilicumblaadjes met de zonnebloemolie.
Schenk de basilicumolie door de zeef in de maatbeker.
Meng het eiwit met de yoghurt, het citroensap en de azijn.
Pureer met de staafmixer het eiwityoghurt-mengsel met de basilicumolie tot een mooie basilicumcrème.
Schep de basilicumcrème in een spuitzak.
Verhit in een koekenpan 1 el olijfolie.
Bak de plakjes ciabatta in 1-2 min. aan beide kanten goudbruin en krokant.
Verdeel intussen over de bodem van 4 cocktail- of wijde wijnglazen wat slablaadjes.
Schep de garnalensalade op de sla.
Spuit een paar puntjes basilicumcrème erop.
Breek de toast en verdeel over de salade.
Leg de laatste 4 plakjes ham, een paar bloemen en slablaadjes erop.
Schenk vlak voor het serveren de rest van de dressing over de salades.

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 446
Eiwit: 25 g
Koolhydraten: 18 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 30 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Frisse mandarijntrifle.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Jumbo

Ingrediënten

250 g cake, roomboter-
50 g cornflakes
1 tl kaneel, gemalen
100 g lemon curd
6 mandarijnen
250 g room, slag-
1 zk suiker, poeder-
50 g suiker, riet-

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 695
Eiwit: 7 g
Koolhydraten: 78 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 39 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd de cake in plakjes van 0,5 cm.
Besmeer ze met de lemon curd.
Klop de slagroom bijna stijf met de rietsuiker en de kaneel.
Leg de helft van de cake op de bodem van de glazen potjes of glaasjes.
Verdeel er de helft van de mandarijntjes over.
Schep de helft van de slagroom erop en maak zo nog een laag met cake, mandarijntjes en slagroom.
Bestrooi de trifle met de cornflakes en poedersuiker.

Tips:

Maak in mooie coupes mini-trifles.
Varieer met het fruit, ook peer en mango doen het goed in dit feestdessert!

Frozen Daiquiri.



Menugang: Drank
Keuken: -
Stuks: 1 glas
Sterren: **
Bron: Cocktail time

Ingrediënten

½ dl rum, witte
2 el citroensap, vers geperst
½ el suikerstroop
1½ el Curaçao triple sec (likeur)
- limoenschil, reepje

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doe de rum, citroensap, suikerstroop en Curaçao met kopje fijngehakt ijs in de blender.
Mix de ingrediënten op de hoogste stand.
Schenk de Daiquiri in een cocktail- of champagneglas.
Garneer de Frozen Daiquiri met het reepje limoenschil.

Garnalencocktail met zeekaal.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Jumbo

Ingrediënten

1 citroen, in partjes
50 g eikenbladsla-melange
2 bk garnalencocktail, Hollandse
½ tl paprikapoeder
4 schnittbroodjes
40 g zeekraal

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 300
Eiwit: 16 g
Koolhydraten: 35 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 10 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Zet de glaasjes met garnalencocktail op 4 borden.
Maak ze af met de zeekraal en een snuf paprikapoeder.
Leg er een toef eikenbladsla en partje citroen bij.
Serveer ze met een schnittbroodje.



Gelakte eendenborst met krokante huid.



Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Lidl (Ramon Beuk)

Ingrediënten

4 eendenborstfilets
1 tn knoflook
1 laurierblad
- peper, zwarte, versgemalen
- peterselie, handje
2 el tomatenpuree
½ ui
1½ dl wijn, rode
1 dl wildfond
- zout

Bereidingstijd: 60 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 70^{0}C.
Verwijder de huid van de eend.
Snijd 2/3 van de huid in kleine stukjes en bewaar het overige deel.
Maak kleine inkepingen in de borst en steek de stukjes huid hierin met behulp van de achterzijde van een theelepeltje.
Snijd de overige huid in repen.
Herhaal dit bij de overige eendenborstfilets.
Laat een pan heet worden.
Leg de repen huid (kaantjes) in de pan en bak de huid in zijn eigen vet op halfhoog vuur.
Druk de kaantjes aan met de onderkant van een pan, zodat deze extra krokant worden.
Haal de kaantjes uit de pan, zodra deze krokant zijn en leg ze op een bord.
Laat het achtergebleven vet in de pan.
Breng de eendenborstfilets op smaak met zout.
Braad het vlees aan beide kanten kort aan op een middelhoog vuur in dezelfde pan als de kaantjes.
Haal het vlees uit de pan en bestrooi het vlees met peper.
Leg het vlees vervolgens in een ovenschaal en zet deze 40 min. in de oven op 70^{0}C.
Snipper de ui en de knoflook.
Fruit de ui en knoflook wederom in dezelfde pan in het vet van de huid.
Voeg 2 el tomatenpuree en een klein handje gehakte peterselie toe.
Blus het geheel af met rode wijn en voeg vervolgens de wildfond, het laurierblad en een snufje zout toe.
Laat het geheel rustig inkoken op een laag vuur.
Zeef de saus boven een ander pannetje en laat vervolgens verder inkoken zodat deze nog dikker wordt.
Haal de eend uit de oven en snijd het vlees in plakken.
Maak de saus af met een klontje boter en roer het geheel met een garde.
Lak de saus over de plakken eend met een kwastje.
Garneer met de krokante kaantjes.

Serveertip:

Serveer met aardappelgratin, gekookte wortelen en prei.

Zie ook:
https://www.youtube.com/embed/5QsZTDthFFQ

Gepocheerd lam.



Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Lidl (Ramon Beuk)

Ingrediënten

3 eieren
2 tn knoflook
800 g lamskoteletten
2 laurierblaadjes
1 el mosterd
1 gl olie, olijf-
- peper, zwarte, vers-gemalen
1 prei
1 tl tomatenpuree
1 dl wijn, witte
1 dl wildfond
- zout

Bereiding.

Snijd het vet van de lamskoteletten.
Snijd dit vet vervolgens in reepjes.
Leg de reepjes vet in een pan zonder boter of olie.
Druk het vet aan met de onderkant van een pan.
Laat de pan er vervolgens even op staan, zodat het vet in de andere pan loopt.
Bak de reepjes vet in 10 min. krokant.
Leg de reepjes vervolgens op een bordje.
Snijd de prei en de knoflook in fijne reepjes.
Doe dit in de pan met het achtergebleven vet.
Fruit de groenten kort aan.
Voeg de tomatenpuree en de blaadjes laurier toe.
Blus het geheel vervolgens af met de wijn.
Voeg daarna het wildfond bij het geheel.
Voeg peper en zout naar smaak toe.
Breng het geheel kort aan de kook.
Draai daarna het vuur uit.
Laat de saus in ongeveer 5 min. afkoelen tot 70^{0}C.
Verwarm de oven voor op 70^{0}C.
Breng het vlees op smaak met peper en zout.
Leg het vlees in een pan zonder boter of olie.
Schenk de lauwe saus bij het vlees in de pan.
Dek de pan af met plasticfolie.
Zet de pan 30 min. in de oven op 70^{0}C.
Het lamsvlees wordt op deze manier gepocheerd.
Haal het pannetje met lamskoteletten uit de oven.
Leg het zacht gepocheerde vlees op een bordje.
Scheid de eieren.
Doe de dooiers in een pan.
Zeef de saus boven de pan met eidooiers.
Klop het geheel op een laag vuur op tot een luchtige saus.
Let op!!! Stop met kloppen op het moment dat de eieren gaan binden.
Zet een staafmixer in het pannetje met saus.
Mix het geheel en voeg tegelijkertijd de olie toe.
Voeg de mosterd toe en naar smaak peper en zout.
Mix door tot een mooie schuimende saus.
Leg de lamskoteletten kort terug in de saus om warm te worden.
Verdeel de lamskoteletten over de borden.
Garneer met de krokante stukjes vet.
Schuim de saus nogmaals kort op met de staafmixer.
Giet als laatst de schuimende saus over het geheel.
Serveer direct.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Serveertip:

Serveer met de verse groenteschotel champignons met amandel en gekookte aardappeltjes.

Zie ook:
https://www.youtube.com/embed/Uw2lmP9RLFI

Gevulde kerstomaatjes.



Menugang: Hapje
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: -

Ingrediënten

250 g garnalen
2 el mayonaise
24 tomaten, kers-
- peper
1 bs peterselie
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd het deksel van de tomaatjes.
Hol de tomaatjes uit.
Doe een beetje peper en zout in de tomaatjes.
Meng de garnalen met de mayonaise.
Doe de garnalenvulling in de tomaatjes.
Garneer de tomaatjes met een toefje peterselie of bieslooksnippers.

Tip:

Gebruik in plaats van mayonaise een zelfgemaakte cocktailsaus.
Zet na het vullen de dekseltjes weer terug op de tomaatjes.

Haricots verts met pijnboompitten.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: 4-6
Sterren: **
Bron: -

Ingrediënten

25 g boter
500 g haricots verts
2 el pijnboompitten

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Kook in ruim water met zout de haricots verts in 6-8 min. beetgaar.
Laat de haricots verts uitlekken.
Smelt de boter.
Verwarm de haricots verts 5 min. in de boter.
Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan en strooi die over de haricots verts.

Tips:

Vervang de haricots verts eens door peulen of broccoli.

Hartige taart van filodeeg met gerookte zalm en garnalen.



Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4-6
Sterren: *
Bron: Makro

Ingrediënten

3 eieren, los geklopt
5-10 vl filodeeg
250 g garnalen, Hollandse
400 g kaas, room-
5 ml olie, olijf-
20 g rucola
4 uien, lente-, in ringen
100 g zalm, gerookte, in blokjes

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180^{0}C.
Smeer de vorm (Ø 20 cm) licht in met olijfolie.
Besmeer de vellen filodeeg met olijfolie en bekleed hiermee, overlappend, de springvorm.
Meng de overige ingrediënten.
Vul de vorm.
Vouw het overhangende filodeeg terug.
Bak de hartige taart 30 min. in de oven tot de vulling gaar is en het filodeeg bruin.
Laat de taart iets afkoelen.
Haal de taart voorzichtig uit de vorm.
Eet de hartige taart lauwwarm.

Hazenfilet met room.



Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Culinaire agenda 2004

Ingrediënten

50 g boter
- cognac
2 hazenrug-filets
- peper
1/8 l slagroom of crème fraîche
- zout

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 1226
Energie kcal: 293
Eiwit: 6 g
Koolhydraten: 1 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 20 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Smelt de boter langzaam in een pannetje.
Schep met een lepel alle witte vlokken van de gesmolten boter.
Wrijf de hazenfilets in met peper en zout.
Verhit de geklaarde boter in een koekenpan.
Bak de filets aan alle kanten bruin in de koekenpan (baktijd ca. 3½ min.).
Haal het vlees uit de pan.
Wikkel het vlees in aluminiumfolie.
Schenk een drupje cognac in de koekenpan.
Laat de cognac al roerend opbruisen.
Voeg de room toe.
Laat de saus even indikken.
Haal het vlees uit de folie.
Snijd het vlees schuinweg in dikke plakken.
Overgiet het vlees met de saus.

Irish coffee I.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: **
Bron: Koffierecepten

Ingrediënten

2 dl koffie, sterke
3 el slagroom, licht geklopt, nog niet stijf
1 el suiker, bruine
1 gls whisky, Ierse

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm een Irish Coffee-glas.
Doe de suiker in het glas.
Voeg de whisky toe aan de suiker.
Giet de koffie over de whisky.
Giet de slagroom via de bolling van een lepel op de koffie.

Jagersstoofschotel van herten poulet met kleurrijke wintergroenten.



Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Lidl.nl

Ingrediënten

1 tn knoflook, gepeld
15 g kruidenmix, voor stoof & wild, verse
- olie, olijf-
2 pastinaken
- peper
600 g poulet, herten-
2 el puree, tomaten-
½ savooiekool
2 uien, gepeld
200 ml wijn, rode
350 ml wildfond
1 winterpeen
- zout

Bereiding.

Snipper de uien.
Hak de knoflook fijn.
Schil de pastinaken en de winterpeen.
Snijd ze in grove schuine plakken van 1 cm. dik.
Snijd de savooiekool in reepjes.
Verhit een grote stoofpan met olijfolie.
Fruit de uien, knoflook, pastinaak en winterpeen samen met de tomatenpuree en kruidenmix 5 min.
Blus af met de rode wijn.
Voeg vervolgens de wildfond en 200 ml water toe aan de stoofpan.
Voeg daarna de savooiekool en herten poulet toe.
Laat nog 20 min. doorstoven.
Breng de stoof op smaak met zout en peper.

Tip:

Garneer het gerecht met vers gehakte peterselie.

Bereidingstijd: 35 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Kalkoen uit de oven.



Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: Britse
Personen: 10
Sterren: ***
Bron: Allrecipes.com

Ingrediënten

1 aardappel, kleine, geschild
1 appel, kleine, geschild
85 g boter
240 ml bouillon, kippen-
1 citroen, door de helft gesneden
170 g honing
1 kalkoen, ontdooid, de hals en ingewanden verwijderd (4½ kg)
- peper, naar smaak
1 ui, kleine, geschild
1 snf zout

Bereiding.

Dep de kalkoen van binnen en buiten droog met keukenpapier.
Wrijf de gesneden citroenhelften over de huid van de kalkoen.
Breng de binnen- en buitenkant op smaak met zout en peper.
Doe de citroenhelften, appel, ui en aardappel in de holte van de kalkoen.
Plaats in een nauwsluitende braadslee.
Roer de boter en honing in een kleine steelpan op middellaag vuur tot de boter gesmolten is en het mengsel goed gemengd.
Schep het honingmengsel over de kalkoen.
Bedek de gehele buitenkant van de kalkoen.
Laat 30 min. staan en bedruip meerdere malen met het honingmengsel.
Verwarm de oven voor op 200^{0}C.
Bak de kalkoen in de voorverwarmde oven gedurende 30 min.
Bedruip twee of drie keer met het bakvet en het honingmengsel.
Verlaag de temperatuur tot 175^{0}C.
Bak nog eens 30 min.
Bedruip regelmatig.
Indien nodig, voeg een kopje kippenbouillon toe om te voorkomen dat de sappen uitdrogen.
Bedek de kalkoen met aluminiumfolie en laat in de oven zitten tot het vlees op het bot niet langer roze is, nog 1½ tot 2 uur.
Een vleesthermometer ingestoken in het dikste gedeelte van de dij, in de buurt van het bot, moet 82^{0}C aangeven.
Verwijder de folie gedurende de laatste 15 min. en bedruip de kalkoen een laatste keer.
Haal de kalkoen uit de oven, dek af met een dubbel vel aluminiumfolie en laat rusten op een warme plaats gedurende 15 min. alvorens te snijden.

Voorb.tijd: 45 min.	**Koolhydraten: - g**
Bereidingstijd: 2 uur 30 min.	**w/v suikers: - g**
Grill-/oventijd: - min.	**Natrium: - mg**
Wachttijd: - min.	**Vet: - g**
Calcium: - mg	**w/v onverzadigd: - g**
Energie kJ: -	**w/v verzadigd: - g**
Energie kcal: -	**Vezels: - g**
Eiwit: - g	**Groente: - g**
	Zout: - g

Kalkoenrolletjes met sperziebonen.



Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: LeukeRecepten.nl

Ingrediënten

4 pl ham, rauwe
4 kalkoenfilets (500 g)
- peper
100 g sperziebonen
4 el tomatentapenade
- zout

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: 15 min.
Wachttijd: 30 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Als je een groot stuk kalkoenfilet hebt, snijd je deze met een schep mes dwars doormidden.
Leg de kalkoenfilets onder een stuk huishoud-folie en klop ze met een deegroller nog wat platter.
Snijd de puntjes van de sperziebonen af en kook ze 3 min. in water.
Giet ze daarna af en spoel ze af met koud water.
Leg een plakje rauwe ham op een stukje huishoud of aluminiumfolie en leg een kalkoenfilet erop.
Besmeer de kalkoenfilet met tapenade en leg een klein hoopje boontjes aan een zijde.
Bestrooi met peper en zout.
Rol ze strak op en wikkel de folie dicht.
Doe dit met alle filetlapjes en leg ze minimaal 20 min. in de koelkast.
Verwarm de oven op 180^{0}C.
Verwijder vlak voordat je ze gaat bakken de folie en knoop er per rolletje 2 of 3 touwtjes omheen, zodat ze niet uit elkaar vallen tijdens het bakken.
Verhit een eetlepel olijfolie in een pan en bak de rolletjes rondom bruin.
Leg ze daarna in een ovenschaal en bak ze in 15 min. gaar.
Controleer voordat je ze serveert of ze goed gaar/wit zijn vanbinnen.

Tip:

Lekker met gebakken aardappeltjes of een aardappelgratin.

Kartoffelklösse mit Pflaumenmus.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Duitse
Stuks: 15 knoedels
Sterren: **
Bron:
GratisKookboek.be

Ingrediënten

6 aardappelen, middelgrote (± 1 kg), schoongeboend, niet geschild
1 el bloem
65 g bloem
115 g boter
¼ kp broodkruim, wit-, fijn, droog
2 eidooiers
1 eiwit, licht geklopt
(1 snf kaneel)
1 snf nootmuskaat
15 tl pruimenmoes òf appelmoes
55 g suiker
2 tl zout

Bereiding.

Verhit 55 g boter in een flinke koekenpan.
Voeg het broodkruim toe aan de boter.
Bak het broodkruim onder voortdurend roeren bruin.
Neem de pan van het vuur.
Zet het broodkruim apart.
Doe de aardappelen in ruim kokend water met wat zout.
Laat de aardappelen ± 20 min. flink doorkoken tot ze gaar zijn.
Laat de aardappelen uitlekken.
Schil de aardappelen.
Rasp de aardappelen fijn.
Klop 60 g boter door de aardappelen.
Klop één voor één de eidooiers door de aardappelen.
Voeg het zout toe aan de aardappelen.
Voeg de nootmuskaat toe aan de aardappelen.
Blijf de aardappelen kloppen tot een glad deeg is verkregen.
Breng het deeg op smaak.
Dek het deeg af met plasticfolie.
Zet het deeg 1 uur in de koelkast.
Bestrooi een flink bakblik gelijkmatig met 1 el bloem.
Leg het gekoelde deeg op het bakblik
Rol het deeg met een met bloem bestoven deegroller uit tot een rechthoekige lap van ruim 20 cm breed en 35 cm lang.
Zet, als het deeg te kleverig wordt, het dan op het blik weer even in de koelkast tot het weer stevig is.
Snijd het deeg in vierkanten van ± 7 cm.
Lepel 1 tl pruimenmoes in het midden van ieder vierkant deeg.
Bestrijk de kanten van het deeg met wat geklopt eiwit.
Vouw het lapje deeg diagonaal om.
Druk de zijkanten van het deeg op elkaar.
Breng in een grote pan 4 l water en 2 tl zout aan de kook.
Doe 4-5 knoedels in de pan.
Roer zachtjes, zodat de knoedels niet aan elkaar of aan de bodem van de pan gaan kleven.
Laat de knoedels 3-4 min. flink koken tot ze komen bovendrijven.
Haal de knoedels met een schuimspaan uit de pan.
Rangschik de knoedels, als ze allemaal klaar zijn, op een voorverwarmde schotel.
Bestrooi de knoedels met het gebakken broodkruim.
Bestrooi de knoedels met de suiker (eventueel vermengd met kaneel).
Serveer direct.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Kastanjesambal.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: *
Bron: Tip Culinaire

Ingrediënten

8 kastanjes, gekookte
- ketjap, zoete
6 tn knoflook
- olie
10 pepers, Spaanse, rode
2 uien, middelgrote
- zout

Bereidingstijd: 10-15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd alle ingrediënten zo klein mogelijk.
Bak alle ingrediënten al roerend in hete olie.
Neem de pan van het vuur.
Strooi wat zout over de ingrediënten.
Roer een scheutje zoete ketjap door de ingrediënten.

Let op - U kunt de sambal niet langer dan een paar weken koel bewaren.

Kerstbombe I.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: *
Bron: Super de Boer

Ingrediënten

½ l chocolade-ijs
6 eiwitten
- kaneelpoeder
450 g roombotercake
2 el rum
100 g suiker, fijne

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd de cake in plakken van ca. 1 cm dik en maak van enkele plakken op een plat bord een cirkel van 20 cm doorsnede.
Schep het ijs in bollen op de cakecirkel en dek het ijs af met de overige plakken cake.
Druk de cake met de handen stevig om het ijs
Besprenkel de cake met de rum en bestrooi met wat kaneelpoeder.
Zet de cake afgedekt minimaal 1 uur terug in de vriezer.
Verwarm de grill voor op de hoogste stand
Klop de eiwitten bijna stijf en voeg geleidelijk en al kloppend de suiker toe.
Klop totdat het eiwit gaat pieken.
Haal de ijsbombe uit de vriezer en schep het eiwit met een lepel er slordig omheen.
De hele bombe moet bedekt zijn met eiwit
Zet de ijsbombe in de oven net onder de grill en laat het eiwit in ca. 3 min. lichtbruin kleuren.
Serveer de ijsbombe direct op een mooie schaal en snijd er punten van aan tafel.

Tip:

Maak de ijsbombe zonder het eiwit tevoren en zet hem tot gebruik in de vriezer.
Leuk met Kerst of Oud en Nieuw met sterretjes.

Kerstbombe II.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: *
Bron: Managé

Ingrediënten

200 g aardbeien (mag uit blik)
200 g amandelspijs
1 cake
3 eieren
7 bld gelatine, witte
200 g kersen zonder pit (mag uit pot)
2 dl melk
5 el rum
4 dl slagroom
2 el suiker
½ dl water

Bereiding.

Week de blaadjes gelatine in ruim koud water.
Verwarm de melk met de ½ dl water.
Voeg hieraan de amandelspijs in gedeelten toe en los de uitgeknepen gelatine erin op.
Roer goed door en laat het mengsel afkoelen tot het lobbig wordt.
Halveer de aardbeien en meng ze met de kersen en door de amandelmelk.
Klop de slagroom stijf met de suiker en spatel deze erdoor.
Bekleed de vorm met huishoudfolie.
Beleg de binnenzijde van de vorm met plakken cake.
Sprenkel er de helft van de rum over.
Schep het room-vruchtenmengsel in de vorm en dek af met plakjes cake besprenkeld met de rest van de rum.
Zet de tombe afgedekt minimaal 3 uur in de koelkast of 1 uur in de vriezer.
Verwarm de grill voor op de hoogste stand.
Stort de tombe op een platte schaal; verwijder de huishoudfolie en versier de tombe met toefjes opgeklopt eiwit.

Klop de eiwitten bijna stijf en voeg geleidelijk en al kloppend de suiker toe.
Klop totdat het eiwit gaat pieken.
Haal de Kerstbombe uit de vriezer en schep het eiwit met een lepel er slordig omheen.
De hele bombe moet bedekt zijn met eiwit.
Zet de Kerstbombe in de oven net onder de grill en laat het eiwit in ca. 3 minuten lichtbruin kleuren.
Serveer de Kerstbombe direct op een mooie schaal en snijd er punten van aan tafel.

Tip:

Versier de Kerstbombe met wat zomerfruit.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Kerstboom jamrolletjes.



Menugang: Brunch-, ontbijtgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: *
Bron: Danerolles

Ingrediënten

- aalbessen, ter decoratie
2 blk Danerolles Croissants Classic
2 x 6 el jam
- suiker, poeder-, ter decoratie

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180^{0}C/200^{0}C.
Open het 1ste blikje en rol de deegrol uit op je keukenblad.
Druk de snijlijnen dicht en smeer de 6 el jam uit over het deeg.
Rol het deeg op en snijd het deeg in 6 kleine rolletjes.
Herhaal deze stappen ook voor het 2de blikje.
Plaats de rolletjes op een ovenplaat met bakpapier.
Gebruik 10 rolletjes voor de boom en 2 voor de stam.
Bak de boom in 20 min. goudbruin.
Garneer met wat poedersuiker en aalbessen.

Kerstcake.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron:
Mascha Hoogenboom

Ingrediënten

Benodigd voor een cakevorm van 2 liter inhoud:

125 g bloem
- boter (om in te vetten)
250 g boter
5 eieren
100 g krenten
35 g kruiden, koek-
125 g meel, bak-, zelfrijzend
25 g oranjesnippers
100 g rozijnen
2 dl rum
300 g suiker, basterd-, bruine
25 g sukade
- zout

Bereiding.

Cake bakken vindt men moeilijk.
Aan de buitenkant kan hij er prachtig uitzien, terwijl de binnenkant nog ongaar en klef is.
Het resultaat hangt af van de temperatuur en de gaartijd.
Zet de oven niet te hoog.
Laat de cake een wat langere tijd garen.
Dan heb je gegarandeerd een goede cake waar je mooie plakken van kunt snijden.

Verwarm de oven voor op 150°C.
Vet de cakevorm in.
Week de rozijnen, de krenten, de sukade en de oranjesnippers in de rum.
Zeef de bloem.
Klop de boter met de suiker en de eieren tot een crème.
Meng de bloem en zelfrijzend bakmeel door de crème.
Laat de vruchten uitlekken en drogen.
Roer de vruchten door het deeg.
Breng het deeg op smaak met de koekkruiden en een snufje zout.
Schep het deeg in de cakevorm.
Bak de cake in de oven in 1½ uur af.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Kersthaasje met bacon in bladerdeeg.



Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: UrkerRecepten.nl

Ingrediënten

100 g bacon, dungesneden
4 pl bladerdeeg
- mosterd, Franse
- room, koffie-
2 varkenshaasjes (ca. 175 g/st)

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

De varkenshaasjes vooral niet zouten, want de bacon maakt het pittig genoeg.
Braad de varkenshaasjes rondom aan.
Laat de varkenshaasjes afkoelen.
Smeer de varkenshaasjes in met Franse mosterd.
Bekleed de varkenshaasjes met de plakjes bacon.
Wikkel de varkenshaasjes in de uitgerolde plakken bladerdeeg (2 st).
Maak de uiteinden van het bladerdeeg nat met water.
Druk de randen van het bladerdeeg goed aan.
Snijd eventueel overtollig bladerdeeg af.
Verwarm de oven voor tot 200°C.
Vet de bakplaat in.
Bestrijk de bladerdeegpakjes met koffieroom.
Bak de varkenshaasjes met de sluitrand naar beneden in ca. 25 min. goudbruin.

Kerstkransje van gerookte zalm.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Jumbo

Ingrediënten

120 g bietensalade, rode
125 g crème fraîche
15 g dille
- peper, versgemalen
200 g zalmplakken, gerookte

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 219
Eiwit: 12 g
Koolhydraten: 9 g
w/v suikers: 6 g
Natrium: - mg
Vet: 15 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 8 g
Vezels: 0 g
Groente: - g
Zout: 1,3 g

Bereiding.

Verdeel de gerookte zalm in 4 porties.
Schik steeds een portie in een cirkel op een bord.
De stukjes zalm hoeven elkaar niet te raken.
Maak zo met de rest van de zalm nog 3 borden.
Schep de bietensalade tussen de stukjes zalm.
Zorg dat het geheel een mooie 'krans' wordt.
Verdeel met een theelepel de crème fraîche in dotjes over de kransen.
Pluk de dilletoppen van de steeltjes en leg ze mooi in en op de kransen op de borden.
Bestrooi met (versgemalen) peper.

Tips:

Lekker met geroosterd witbrood (het gerecht is dan niet meer glutenvrij).
3 uur tevoren compleet te bereiden, afgedekt met vershoudfolie bewaren in de koelkast, maar ½ uur voor het serveren uit de koelkast halen.

Kerstpaté met sinaasappel-mandarijnsaus.



Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Snelklaar.nl

Ingrediënten

1 tl allesbinder (of een ander bindmiddel)
3 mandarijnen
2 el marmelade
1 sinaasappel
- slareepjes (ijsbergsla)
4 pl wildpaté (50 g)

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Pers de sinaasappel uit.
Pel de mandarijnen.
Verdeel de mandarijnen in partjes.
Houd 12 mandarijnpartjes apart.
Snijd de rest van de mandarijnpartjes door midden
Verwarm het sinaasappelsap met de marmelade.
Roer het mengsel tot de marmelade is gesmolten.
Leng de allesbinder aan met een beetje water.
Roer de allesbinder door het sinaasappelsap.
Breng de sinaasappelsaus aan de kook.
Laat de sinaasappelsaus enkele minuten koken.
Laat de saus afkoelen.
Roer de saus geregeld even door.
Roer de stukjes mandarijn door de saus.
Verdeel de reepjes sla over vier borden.
Leg de plakjes paté op de sla.
Verdeel de mandarijnpartjes over de paté.
Schep de saus over de paté.

Kerststol I.



Menugang: Ontbijt-, lunchrecept
Keuken: -
Stuks: 1
Sterren: **
Bron: Lekturama

Ingrediënten

50 g amandelen, grof gehakt
300 g amandelspijs
525 g bloem, patent-
75 g boter, room-
2 el citroenrasp
1 ei
35 g gist, verse
100 g krenten
3 dl melk, lauwwarm
50 g suiker, poeder-
150 g rozijnen
25 g sinaasappelsnippers
50 g suiker, basterd-, witte
50 g sukadesnippers
1 el zout

Bereiding.

Los de gist met de basterdsuiker op in de lauwwarme melk.
Houd 25 g van de bloem apart.
Zeef de rest van de boem in een kom.
Maak in het midden van de bloem een kuiltje.
Giet hier voorzichtig de helft van de lauwe melk in.
Klop het ei los en houd de helft apart.
Voeg de andere helft van het ei bij de bloem in de kom.
Vermeng de vloeistof nu beetje bij beetje met de omringende bloem.
Giet er de rest van de melk bij.
Kneed de ingrediënten, vanuit het midden werkend, tot een glad deeg.
Maak hierbij gebruik van de keukenmachine of mixer met kneedhaken of doe het met de hand.
Smelt 50 g van de roomboter zonder deze erg heet te laten worden.
Kneed de gesmolten boter met het zout en de citroenrasp door het deeg.
Kneed alles goed door elkaar tot een elastisch deeg ontstaat, dat niet meer kleeft.
Dek het deeg af met een vochtige doek en laat het op een warme plaats ¾ uur rijzen.
Was de rozijnen en krenten en droog ze met keukenpapier of in een doek.
Vermeng ze met de sukadesnippers, de gehakte amandelen en de sinaasappelsnippers.
Bestrijk het midden van de bakplaat met boter.
Bestuif een deel van het werkvlak dun met bloem.
Kneed hierop het gerezen deeg opnieuw goed door, tot het elastisch is geworden.
Maak een staaf van de amandelspijs.
Rol het deeg uit tot een dikke lap.
Verdeel daar de vulling met rozijnen over en rol de lap losjes op.
Kneed het deeg met de handen door tot de vulling gelijkmatig over het deeg is verdeeld.
Rol het deeg dan uit tot een ovale lap van 3 cm dikte.
Sla aan de bovenzijde 5 cm naar binnen dubbel en druk met de deegroller even achter het midden van de lap een verdieping in het deeg.
Leg daar de staaf amandelspijs in.
Klap de deeg-lap bijna dubbel.
Breng de deeg-lap over op de bakplaat en vorm het deeg met bebloemde handen nog wat bij.
Laat het onder een vochtige doek op een lauwwarme plaats nog ¾ uur na rijzen.
Verwarm dan de oven voor op 210^{0}C (gasstand 4-5).
Bestrijk het deeg met het apart gezette ei.
Schuif de bakplaat vlak onder het midden van de oven.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bak het brood in ruim ½ uur gaar.
Controleer of het brood gaar is; het klinkt dan hol als ertegen wordt getikt.
Strijk de rest van de boter op het brood.
Stuif daar dik poedersuiker op.
Laat de gevulde stol op een rooster koud worden.

<u>Tip:</u>

Garneer de stol, als deze met de kerstdagen zal worden aangesneden, met een rood lint met strik en een paar takjes dennengroen of hulst.

Kerststol II.



Menugang: Ontbijt-, lunchrecept
Keuken: -
Stuks: 1
Sterren: **
Bron: Super de Boer

Ingrediënten

100 g amandelen, blanke
100 g boter, room-
400 g bloem
1 citroen
2 eieren
7 g gist, gedroogde gist (dr. Oetker)
1 tl kaneel
150 g krenten
50 ml melk
100 ml melk, warme
150 g rozijnen
3 el suiker
1 tl zout

Bereiding.

Los de gist op in 50 ml warme melk en laat dit ca. 10 min. staan tot het schuimig wordt.
Was de citroen en rasp de schil.
Smelt de roomboter.
Meng in een kom de bloem met zout, suiker, kaneel en de citroenrasp.
Maak in het midden van het bloemmengsel een kuiltje, breek hierin 1 ei en voeg het gist-mengsel, 50 ml melk en de gesmolten boter toe.
Meng dit tot een elastisch deeg.
Bestuif een werkvlak en de handen met bloem.
Kneed het deeg, totdat het niet meer aan de handen plakt.
Laat het deeg, afgedekt met een lichtvochtige schone theedoek, op een warme plaats ca. 45 min. rijzen.
Laat krenten en rozijnen in heet water ca. 5 min. wellen, laat ze uitlekken en dep ze droog.
Hak de blanke amandelen grof.
Klop 1 ei los en meng deze met een vork door de amandelspijs.
Vorm van de spijs een rolletje van ca. 20 cm lang.
Druk het deeg uit en verdeel de amandelen, krenten en rozijnen erover.
Kneed het deeg nogmaals.
Maak van het deeg een ovaal brood en leg deze op een ingevette bakplaat.
Leg de amandelrol in de lengte op het deeg (deze moet iets korter zijn dan het deeg) en vouw het deeg dicht.
Bedek het deeg met een lichtvochtige theedoek en laat het deeg weer ca. 45 minuten rijzen.
Verwarm de oven voor op 235°C (hetelucht 220°C).
Smelt 25g roomboter en bestrijk hiermee de bovenkant van het deeg.
Bak het brood in het midden van de oven in ca. 25 min. gaar, zet de oven uit en laat het brood nog ca. 5 min, in de oven staan.
Laat het brood op een rooster verder afkoelen.
Bestrooi de kerststol royaal met poedersuiker.

Bereidingstijd: - min.	**Natrium: - mg**
Grill-/oventijd: - min.	**Vet: - g**
Wachttijd: - min.	**w/v onverzadigd: - g**
Calcium: - mg	**w/v verzadigd: - g**
Energie kJ: -	**Vezels: - g**
Energie kcal: -	**Groente: - g**
Eiwit: - g	**Zout: - g**
Koolhydraten: - g	
w/v suikers: - g	

Kersttomaatjes met bieslookroomkaas.



Menugang: Hapje, tapas
Keuken: -
Personen: -
Sterren: *
Bron: Ruud 's Kook-schrift

Ingrediënten

250 g bieslookroomkaas
1 bk tomaatjes, Kerst-

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd de kapjes van de tomaatjes.
Hol ze uit met een klein theelepeltje.
Vul de tomaatjes met behulp van een spuitzak met de roomkaas en leg ze op een schaal.

Tips:

In plaats van bieslookroomkaas kan ook een ander mild gekruide roomkaas worden gebruikt.
Garneer de tomaatjes met een sprietje bieslook of een toefje peterselie.

Kersttrifles met rood fruit en witte chocolade.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Aldi

Ingrediënten

150 g aardbeien
2x 500 g cake, roomboter-
1 rp chocolade, witte
150 g frambozen
500 ml kwark (magere) of vruchtenkwark
2x 200 ml room, slag-
2x 50 g suiker

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd de cake in plakken van ca. 1 cm. dik.
Sla de slagroom met 50 g suiker stijf.
Meng de kwark met 50 g suiker.
Bedek de bodem van 4 glazen met een laagje kwark.
Dek dit af met een plak cake, vervolgens een laag fruit en daarna een laag slagroom.
Herhaal dit tot de glazen vol zijn.
Dek de glazen af en laat ca. 12 uur opstijven in de koelkast.
Serveer de trifles met frambozen en geraspte witte chocolade als garnering erbovenop.

Kerstwater.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Jumbo.com

Ingrediënten

- **citroen, schijfjes**
- **frambozen**
- **komkommer, schijfjes**
- **tk munt**

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Vul een karaf met koud (mineraal)water.
Voeg takjes munt, schijfjes citroen, frambozen en schijfjes komkommer toe.
Laat een 30 min. staan vòòr gebruik.

Klassieke garnalencocktail.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Jumbo.com

Ingrediënten

1 el bieslook
8 sn brood, stok-
300 g garnalen, Hollandse
- paprikapoeder, snufje
4 el saus, cocktail-
1 sjalotje, klein, fijngesneden
8 bl sla, krop-

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verdeel de sla over 4 wijde coupes of wijn-glazen.
Meng de sjalot met de garnalen.
Schep de garnalen in de coupes of glazen.
Schep er de cocktailsaus op.
Bestrooi de cocktailsaus met de bieslook en een beetje paprikapoeder.
Serveer de coupes of glazen los of zet ze op borden en leg er het stokbrood bij.

Tips:

Maak zelf cocktailsaus van 3 el mayonaise, 1 tl tomatenpuree en een scheutje cognac of whisky (slijter). Breng op smaak met zout en een snufje (chili)peper.
Vervang voor kinderen de garnalen door blokjes ham of kaas.

Klassieke tiramisu.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: *
Bron: GezondheidsNet.nl

Ingrediënten

1 el cacaopoeder, gezoete
1 citroen
150 ml espresso
500 g kwark, natuur, 0% vet
24 lepelkoekjes (lange vingers)
2-3 drp rum-aroma
80 g suiker, kristal-

Bereiding.

Roer de kwark met de suiker en de citroenschil ca. 3-5 min. tot een romige massa.
Leg 12 lepelkoekjes in een schaal (ca. 15x20 cm).
Meng de espresso met rum-aroma.
Besprenkel de lange lepelkoekjes met 75 ml koffie en bestrijk ze met de helft van de room.
Leg de resterende lepelkoekjes erop, besprenkel ze met de rest van de espresso en bestrijk ze met de rest van de room.
Zet de tiramisu ca. 1 uur in de koelkast.
Bestuif hem voor het serveren met cacaopoeder.

Voorb.tijd: 20 min.
Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Koffiegranita met amandel en bosbessen.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Keff & Dessing

Ingrediënten

4 el amandelen, geschaafde
200 g bessen, bos-
4 bol ijs, room-
200 ml Espresso, sterke
110 g suiker, palm- (of bruine basterdsuiker)
1 stk vanilla, merg van
300 ml water

Bereiding.

Verwarm de espresso en het water in een steelpan op een laag vuur.
Voeg de suiker toe en laat de suiker al roerend goed oplossen.
Schraap het merg uit het vanillestokje.
Voeg dit samen met het stokje toe aan de koffie.
Warm het koffiemengsel nog even door.
Verwijder het vanillestokje.
Giet de koffie in een laag (bak)blik en zet dit in de vriezer.
Haal het bakblik na 30 min. uit de vriezer.
Roer de koffie door met een vork; zorg dat je ook de ijskristallen aan de randen goed los schraapt.
Herhaal dit elke 20 min., tot alles bevroren is en je mooie grove ijskristallen hebt.
Roer tot slot nog een keer goed om.
Serveer de granita in schaaltjes met een bol roomijs (of een toef slagroom), de bosbessen en het amandelschaafsel.

Tip:

Vervang de bosbessen eens door bramen of zwarte bessen.
Voeg aan het koffiemengsel eens 2 el koffielikeur toe.

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Vriestijd: 2 uur
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Krentenbrood I.



Menugang: Brunch-, lunch-, ontbijtgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: *
Bron: Ruud 's Kook-schrift

Ingrediënten

350 g krenten en/of rozijnen
1 pk oliebollenmix (500 g)
(evt. spijs voor de vulling)
300 ml water, handwarm

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Wel de krenten/rozijnen 15 min. lang in warm water.
Spoel ze af m.b.v. een vergiet of zeef.
Dep ze droog met een theedoek of keukenpapier.
Meng de oliebollenmix met de 300 ml handwarm water en kneed het tot een soepel deeg; dit gaat het best met een mixer met kneedhaken of in een keukenmachine, maar het kan ook prima met je handen.
Laat het deeg daarna 60 min. afgedekt rijzen.
Kneed de krenten/rozijnen door het deeg en laat het deeg nog 30 min. na rijzen.
Verwarm de oven voor op 200^{0}C (hetelucht-oven: 180^{0}C, gasoven: stand 4-5).

Wil je een vulling van spijs?
Verdeel het deeg dan in 2 gelijke porties.
Met de eerste helft bedek je de bodem van het (ingevette) bakblik.
Daarna rol je het spijs uit tot een rol die bijna net zolang is als het bakblik.
Deze rol leg je op het deeg.
Daarna bedek je de rol spijs met de andere helft van het deeg.

Bak het krentenbrood in een ingevette bakvorm in 40-50 min. gaar en bruin.

Tip:

Je kunt ook nog 100-150 g walnoten en/of hazelnoten toevoegen aan het deeg.
Eet smakelijk.

Krokante frambozentorentjes.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Nederlandse
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Toprecepten.nl

Ingrediënten

50 g amandelen, grof gehakt
125 g bloem, patent-
75 g boter
½ tl kaneelpoeder
100 g suiker, basterd-, witte
100 g suiker, basterd-, bruine
1-2 el water, koud

Voor de vulling:

200 ml crème fraîche
200 g frambozen

Bereiding.

Bekleed een bakplaat met bakpapier.
Verwarm de oven voor op 170°C.
Roer de boter zacht met de suiker.
Voeg bloem, water en kaneel toe aan de boter.
Kneed het mengsel tot een soepel deeg.
Voeg amandelen toe aan het deeg.
Kneed de amandelen door het deeg.
Schep met 2 theelepels 12 kleine hoopjes deeg met een tussenruimte van minstens 5 cm op de bakplaat.
Druk de bergjes deeg iets plat.
Bak de koekjes in het midden van de oven in ca. 5-6 minuten gaar.
Laat de koekjes iets afkoelen.
Neem de koekjes met een pannenkoeken-mes van de plaat.
Leg de koekjes plat neer om ze verder af te laten koelen.
Zet op ieder bord een krokant koekje.
Klop de crème fraîche los.
Schep een beetje crème fraîche op de koekjes.
Leg op de crème fraîche frambozen.
Dek de frambozen af met een volgend koekje, crème fraîche, frambozen en sluit af met een koekje.
Garneer tenslotte met een toefje crème fraîche en een framboos.

Tips:

Zet de frambozentorentjes op een schaal en strooi er poedersuiker omheen.

Geschikt voor kleurstoffen- en nachtschade-allergie, NIET geschikt voor noten-, gluten- en koemelkallergie.

Wijntip - Probeer hier een Moscato d'Asti of een rosé d'Anjou.

Bereidingstijd: 25 min. **Grill-/oventijd: - min.** **Wachttijd: - min.** **Calcium: - mg** **Energie kJ: -** **Energie kcal: 598** **Eiwit: 8 g** **Koolhydraten: 74 g** **w/v suikers: - g**	**Natrium: - mg** **Vet: 30 g** **w/v onverzadigd: - g** **w/v verzadigd: - g** **Vezels: - g** **Groente: - g** **Zout: - g**

Latte tiramisu met koekkruiden.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Jumbo

Ingrediënten

1 tl cacaopoeder
½ tl koekkruiden
125 g mascarpone
4 zk Nescafé Latte Macchiato
100 ml room, slag-
2 el suiker
1 zk suiker, vanille-

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 332
Eiwit: 5 g
Koolhydraten: 19 g
w/v suikers: - g
Natrium: 101 mg
Vet: 26 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Klop met de mixer de mascarpone met de slagroom, de suiker en de vanillesuiker tot een stevige crème.
Bereid in 4 hittebestendige glazen de zakjes latte macchiato volgens de aanwijzingen op de verpakking.
Schep de mascarponeroom op de koffie.
Meng de cacaopoeder met de specerijenmix voor koek & speculaas en strooi dit met een theezeefje op de koffie.

Tip:

Voeg er nog een scheutje amaretto (drank) aan toe.

Little salmon - zalmtartaar.



Menugang: Amuse-gerecht
Keuken: -
Personen: 10
Sterren: *
Bron: Makro

Ingrediënten

1 el bieslook, fijngesneden
½ citroen, sap van
1 el olie, olijf-
10 g rucola
1 el tuinkers
1 el wasabikaviaar
1 el zalmeitjes
250 g zalmfilet

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 150^{0}C.
Leg de zalm op een ovenschaaltje en laat in de oven zachtjes gaar worden.
Laat de zalm afkoelen.
Pluk de zalm en meng de zalm met de overige ingrediënten behalve de rucola.
Serveer de zalmtartaar in een amuseglas op een bedje van rucola.

Luxe stol met aardbeien, muesli, hangop en honing.



Menugang: Brunch-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Lidl

Ingrediënten

8 aardbeien
4 el honing
5 el muesli
2 el suiker
1 el suiker, poeder-
4 pl stol, luxe
1 l yoghurt

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Maak de hangop min. 2 uur van tevoren, kan ook een dag van tevoren.
Was een theedoek goed uit.
Knijp de theedoek uit en leg open in een vergiet.
Hang het vergiet in een pan.
Giet de yoghurt in de theedoek en vouw de theedoek dicht.
Leg een gewicht op de doek, zodat het vocht sneller uit de yoghurt loopt (bijvoorbeeld een schaal met water).
Verwarm een pan met anti-aanbaklaag tot deze begint te walmen.
Draai het vuur iets lager en voeg de muesli toe.
Schep de muesli constant om (dit voorkomt dat het aanbrandt).
Voeg de suiker toe en roer het door de hete pan met muesli tot de suikers karamelliseren en de muesli een suikerlaag heeft.
Schep de muesli direct uit de pan (anders bakt het door en brandt de suiker aan) en laat het afkoelen.
Snijd 1½ cm dikke plakken van de luxe stol af.
Schep de spijs eruit en smeer het over de plakken.
Snijd de kroontjes van de aardbeien af.
Snijd ze in 4 partjes.
Schep de hangop uit de theedoek en roer hier de poedersuiker doorheen.
Verdeel de hangop over de stolsneden en steek hier de aardbeienpartjes in.
Verkruimel en verdeel de gekarameliseerde muesli over de sneden.
Schenk de honing over het gerecht.



Lychee-kokosdessert.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: *
Bron: Janet

Ingrediënten

Kokos-laagje:

- kokoslikeur, scheutje
1 el kokosrasp
1 el meel, gries-
½ kp melk
2 tl suiker

Lychee-laagje:

1 atl agar-agar
4 lychees, in plakjes gesneden
½ kp lychee-sap
- sinaasappellikeur, scheutje
1 tl suiker

-slagroom, (spuit-)

Bereiding.

Kokos-laagje:
Breng de melk aan de kook met de griesmeel, kokosrasp, suiker en een beetje kokos-likeur.
Laat het geheel even doorkoken.
Schep dan de pap in 2 kommetjes.

Lychee-laagje:
Laat het sap van de lychees even koken met de agar-agar, wat sinaasappellikeur en suiker.
Snijd intussen de lychees door en verdeel ze over het kokos-laagje.
Schenk het sap nu over alles heen.
Laat het dessert afkoelen, zodat het sap indikt.

Beetje slagroom erover.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Malibu rosé spritz.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: *
Bron: Jumbo

Ingrediënten

1 aardbei, in schijfjes
± 150 g ijsblokjes
30 ml Malibu Original
120 ml rosé, mousserende
30 ml water, bruis-

Bereiding.

Schenk in een wijnglas de Malibu, rosé en het bruiswater.
Vul aan met de ijsblokjes en garneer met een schijfje aardbei.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 150
Eiwit: - g
Koolhydraten: 10 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Mierikswortelmousse met paling.



Menugang: Amuse-, voorgerecht, hapje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Visrecepten.nl

Ingrediënten

½ citroen, sap van
2 bld gelatine, witte
2½ el mierikswortel, geraspte
150 g paling, gerookte
- peper, versgemalen
125 ml slagroom
1 tomaat, tros-, kleine
150 ml yoghurt, Griekse
4 tf zeekraal of waterkers
- zout

Bereiding.

Week de blaadjes gelatine 5 min. in ruim koud water.
Knijp de blaadjes uit en doe ze met iets vocht en 1 el citroensap in een glas.
Verwarm de gelatine 15-20 sec. op vol vermogen in de magnetron en laat de gelatine smelten, los de gelatine al roerende op in het vocht.
Meng in een kom het gelatinemengsel door de yoghurt (op kamertemperatuur).
Roer ook de mierikswortel erdoor.
Klop de slagroom stijf en spatel de room luchtig door het yoghurtmengsel.
Breng de mousse op smaak met zout en peper.
Verdeel de mousse over vier rechte glazen en laat de mousse in de koelkast in 1 uur opstijven.
Snijd de tomaat in vieren, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in dunne reepjes.
Laat ze op keukenpapier uitlekken.
Snijd de paling in stukjes van 2-3 cm en meng ze met een beetje citroensap en zout en peper naar smaak.
Schep in elk glas een bergje paling op de mousse en garneer met de reepjes tomaat en zeekraal.

Tips:

Lekker met lange repen vers geroosterd brood.
In kleine borrelglaasjes is dit gerechtje een lekkere amuse of borrelhapje, snijd de paling dan in smalle reepjes.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 1129
Energie kcal: 269
Eiwit: 18 g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 20 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Mierikswortelroom.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: Ruud 's Kook-schrift

Ingrediënten

1-2 el mierikswortel, geraspte (potje)
- peper
1¼ dl room, slag-
1 el sinaasappelschil, geraspte
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Klop de slagroom lobbig.
Meng de slagroom met een snufje zout, een snufje peper, sinaasappelschil en de mierikswortel.

Tip:

Lekker bij gerookte zalm.

Neve fondante.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: *
Bron: Illy

Ingrediënten

- cacaopoeder
50 ml espresso
30 ml melk, chocolade-, warme
50 ml melk, volle, verse

Bereiding.

Verwarm de chocolademelk en doe deze in een glas.
Bereid een (dubbele) espresso direct in het glas.
Schuim (bijv. m.b.v. een melkschuimer) ondertussen de melk op.
Strooi voordat je begint te schenken eerst wat cacaopoeder over de chocolade-espressomix.
Schenk de opgeschuimde melk uit en vul tot de rand van het glas.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Panini Italiaanse bresaola, gegrilde courgette en Crémeux de Normandie.



Menugang: Brunch-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Lidl

Ingrediënten

4 el basilicummayonaise
4 ciabatta's, kleine (of andere broodjes naar keuze)
1 courgette
150 g Crémeux de Normandie
40 g bresaola, Italiaanse, gesneden

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verhit de tafelgril.
Snijd de courgette in dunne schuine plakken en gril ze 5 min. in de tafelgrill.
Snijd de ciabatta's open en verdeel de Crémeux, de gegrilde courgette en de bresaola over de broodjes.
Gril de ciabatta's 5 min. in de tafelgril.
Serveer de panini's met de basilicum-mayonaise.

Pannenkoek met vanille-ijs en chocoladesaus.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Algemeen Dagblad

Ingrediënten

200 g bloem
- boter
120 g chocolade, puur
2 eieren
- ijs, room-, vanille
600 ml melk
3 el slagroom
2 el suiker
- zout, snufje

Bereidingstijd: 75 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 990
Eiwit: 89 g
Koolhydraten: 38 g
w/v suikers: - g
Natrium: 895 mg
Vet: 52 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 15 g
Vezels: 5 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding pannenkoeken.

Doe de bloem in een beslagkom.
Maak een kuiltje in het midden.
Breek de eieren erin.
Voeg 200 ml melk toe.
Roer het beslag met een garde of mixer glad.
Schenk al roerende 300 ml melk toe.
Voeg het zout toe.
Bak de pannenkoeken met wat boter in een hete koekenpan.
Houd de pannenkoeken warm in aluminiumfolie.

Bereiding chocoladesaus.

Breek de chocolade in kleine stukjes.
Verwarm 100 ml melk met de slagroom en de suiker (niet koken).
Voeg al roerend de chocolade toe.
Roer tot de chocolade is gesmolten en je een gladde saus krijgt.

Bereiding.

Vouw de pannenkoekjes op.
Schep 1-2 bollen ijs op de pannenkoek.
Giet de chocoladesaus erover.

Patrijs met geroosterde aardappel en tomaat & geblancheerde aspergetips.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: **AllerHande**

Ingrediënten

750 g aardappeltjes, cherry-
200 g aspergetips, groene
5 el olie, olijf-
2 el olie, olijf- met frisse citroen
1 tl paprikapoeder
4 patrijzen
- peper
40 g sla melange (met landkers)
250 g tomaatjes, cherry-
Aan de tak
400 g venkel-tijmworsten
- zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 175°C.
Verwijder met een mes het vel van de worstjes.
Vul de holtes van de patrijzen met het worstvlees.
Meng de paprikapoeder met 4 el olie en bestrijk hier de buitenkant van de patrijzen mee.
Breng de patrijzen op smaak met peper en eventueel zout.
Leg ze met de borst naar beneden in de braadslee.
Steek de vleesthermometer in het dikste deel van een poot.
Halveer de aardappelen, besprenkel ze met 1 el olie, peper en eventueel zout en verdeel ze over een met bakpapier beklede bakplaat.
Bak de patrijzen en aardappelen in het midden van de oven tot de thermometer een temperatuur van 62 °C aangeeft.
Dit duurt ca. 45 min.
Bedruip de patrijzen elke 15 min. met het bakvet.
Rooster de laatste 15 min. de tomaten aan de tak mee.
Breng een laag water aan de kook in een steelpan en kook de aspergetips 2 min.
Giet de asperges af en spoel ze af onder koud stromend water.
Besprenkel de asperges en sla melange met de olijfolie frisse citroen.
Breng de asperge-sla op smaak met peper en eventueel zout.
Serveer de patrijzen met de aardappel, tomaat, asperges en sla op een platte schaal.

Tip:

Lekker met fijngesneden verse kervel.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Pavlova met koffiecrème en kersen.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 6-8
Sterren: **
Bron: Makro

Ingrediënten

2 tl azijn, witte
1 tl cacao
100 g chocolade, pure
6 st eiwit
4 el espresso
600 g kersen, amarene, op siroop
2 tl maïzena
750 ml room, slag-
400 g suiker, kristal-
3 el suiker, vanille-

Bereidingstijd: 35 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 286
Eiwit: 8 g
Koolhydraten: 23 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 18 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 4 g
Vezels: 21 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 120^{0}C.
Knip 3 cirkels van bakpapier (dit wordt de grootte van de taart).
Klop de eiwitten stijf tot er pieken ontstaan.
Voeg ¼ deel van de suiker toe tot dit is opgenomen en herhaal dit 2 keer.
Voeg de maïzena en azijn toe en klop weer stijf.
Klop het laatste deel van de suiker door het eiwit.
Leg de bakpapieren cirkels op een bakplaat.
Verdeel het eiwit over de cirkels.
Bak het eiwit 30 min. in het midden van de oven (120^{0}C).
Zet na 30 min. de oven op 100^{0}C en bak nog 1½ uur (de Pavlova is gaar als het bakpapier makkelijk loslaat van de bodem).
Zet de oven uiten laat de Pavlova afkoelen in de oven met de deur op een kier.
Klop de slagroom met de espresso en de vanillesuiker stijf.
Zeef de kersen en laat ze goed uitlekken.
Vang de siroop op en laat deze inkoken tot honingdikte (wordt de saus te dik, voeg dan een beetje water toe).
Maak de taart voor het serveren af.
Leg 1 gebakken eiwitschuim op een schaal en besmeer die grof met espressoroom.
Verdeel hierover 1/3 deel van de kersen.
Herhaal dit met de overige twee lagen.
Besprenkel met de ingedikte siroop.
Garneer de schuimtaart met geschaafde chocolade en cacaopoeder.

Wijntip:

Elysium black muscat.

Peach champagne.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: **
Bron: Ruud 's Kook-schrift

Ingrediënten

1 el Apricot brandy
¾ dl Champagne
1 perzik, schijfje

Bereiding.

Schenk een scheutje Apricot brandy in een champagneglas.
Laat een stukje perzik in het glas glijden.
Vul het glas aan met Champagne.

Tip:

Zeer geschikt als drankje tijdens de Kerst.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Porc appleplum.



Menugang: Amuse-gerecht
Keuken: -
Personen: 10
Sterren: *
Bron: Makro

Ingrediënten

4 sn brood, geroosterd, in repen
½ Granny Smith, geschild, in kleine blokjes
100 g ham, serrano
1 el peterselie, platte, fijngesneden
450 g pulled porc
30 g pruimen, gedroogde, klein gesneden
4 tomaten, gedroogde, in kwarten

Pulled porc met knapperige ham, appel, gedroogde pruimen en tomaat.

Bereiding.

Leg de serranoham op een bakplaat en bak krokant in een oven op 180^{0}C.
Maak de pulled porc warm volgens de aanwijzing op de verpakking.
Pluk de pulled porc en meng met de appel, pruimen, platte peterselie en tomaat.
Verdeel dit over de amuseglaasjes en steek er een stukje serranoham in.
Serveer met een reepje geroosterd brood.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Rode groentesoep met tomaat en mozzarellaspiesjes.



Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: **
Bron: Unox/Knorr

Ingrediënten

1 zk Knorr Rode Groenten Soep
4 mozzarellabolletjes, kleine
1 tl pesto, groene
2 satéprikkers
4 tomaatjes, cherry-

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doe de mozzarella met de cherrytomaatjes in een bord.
Schep daar de pesto doorheen.
Rijg nu de mozzarellabolletjes en tomaatjes om en om aan een spies, zodat er van elk 2 op een spies zitten.
Verwarm ondertussen de soep volgens de bereidingswijze op de verpakking.
Schep de soep in borden.
Leg de spiesjes over de rand van het bord.

Romige Kerstsoep met paprika en maïs.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: **
Bron: Primavera

Ingrediënten

40 g bloem
40 g boter
½ l kalfsbouillon
½ dl kookroom
1 blk maïs
½ paprika, groen
½ paprika, rood
6 pl parmaham
- peper
- rozemarijn
6 soepstengels
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verhit de bouillon.
Smelt de boter in een steelpannetje (laat de boter niet bruin worden).
Voeg de bloem toe.
Al roerend 2 min. verwarmen.
Voeg een scheut hete bouillon toe en roer het door.
Herhaal dit tot er een gladde, gebonden saus ontstaat.
Giet de saus bij de rest van de bouillon en roer goed door.
Voeg de room en de rozemarijn toe.
Breng het op smaak met peper en zout.
Haal de pan van het vuur.
Laat de pan met de deksel erop afkoelen in een niet te koude ruimte.
Snijd de paprika's in kleine blokjes.
Bewaar de paprikablokjes in een schaaltje met plasticfolie.
Bak de plakjes ham knapperig en bewaar dit op een schaaltje met plasticfolie.
Laat de maïs uitlekken.
Voeg net voor het serveren de ingrediënten toe aan de soep.

Rosbief met honing-tijmsaus en sjalotten.



Menugang:
Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Ruud 's Kookboek

Ingrediënten

75 g boter
2 dl fond, vlees-
1 el honing, vloeibare
- peper
750 g rosbief
200 g sjalotten, gepeld
2 tl tijm
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Wrijf het vlees in met de helft van de tijm.
Braad het vlees in ¾ van de boter bruin en naar wens in 20-25 min. van binnen rood of rose.
Neem het vlees uit de pan.
Pak het vlees in de aluminiumfolie.
Laat het vlees 10 min. rusten.
Doe de fond in de pan.
Kook de fond tot de helft in.
Halveer de sjalotten.
Bak de sjalotten en de tijm met de rest van de boter 5 min.
Roer de honing bij de sjalotten.
Schenk de jus uit de pan bij de sjalotten.
Breng de saus op smaak met wat peper en zout.
Serveer de saus bij de rosbief.

Tip:

Lekker met gegrilde aardappelpuree-rozetten en Chinese bonen.

Rosbief met mierikswortelsaus.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: **
Bron: Ruud 's Kookboek

Ingrediënten

½ el dille (uit de diepvries)
2 el mayonaise
2 tl mierikswortel, geraspte
-peper
2 el room, zure
6 pl rosbief
50 g sla, gemengde
-toast
2 tomaatjes, kerst-
1-2 el vinaigrette
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Roer de zure room met mayonaise, mierikswortel en dille tot een sausje.
Breng het sausje op smaak met zout en peper.
Maak de sla schoon.
Verdeel de blaadjes sla over 2 bordjes.
Bedruppel de sla met vinaigrette.
Snijd de kerstomaatjes in 4 partjes.
Leg de plakjes rosbief op de sla.
Schep het mierikswortelsausje op de rosbief.
Garneer de rosbief met de partjes kerstomaat.
Serveer de rosbief met vers geroosterde toast.

Rötkål - rode kool.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: Zweedse
Personen: 4
Sterren: *
Bron: ZweedseKeuken.nl

Ingrediënten

1 appel, geraspte
5 el azijn
4 el boter
4 el jam, rode bessen-
1 kg kool, rode
1 el suiker
5 el water
1 tl zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doe de boter, suiker, zout, het water en de azijn in een grote pan.
Breng dit mengsel aan de kook.
Voeg, als de boter en de suiker zijn gesmolten, de kool toe en roer het geheel goed door elkaar.
Breng opnieuw aan de kook en laat de pan half afgedekt smoren tot de kool goed gaar is.
Voeg, ongeveer 10 min. voordat de kool gaar is, de jam en de appel toe.
Sluit de pan geheel en laat de inhoud gaar smoren op een matige hitte.
Voeg, als de kool dreigt droog te koken, een beetje water toe.

Tip:

De kool is nog lekkerder als ze een nacht in de koelkast heeft gestaan en daarna de volgende dag in de oven wordt opgewarmd op 165^{0}C.

Soepgourmetten.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: **
Bron: Unox

Ingrediënten

2-3 tk basilicumblaadjes
50 g croûtons
1 kblk doperwten (uitgelekt)
50 g kaas, geraspte
1 kblk maïs (uitgelekt)
50 g pinda's, ongezouten
1 blk Unox Stevige Tomatensoep

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de soep volgens de bereidingswijze op de verpakking.
Doe alle ingrediënten in verschillende schaaltjes.
Zet de schaaltjes op tafel
Verdeel de soep over de borden.
Laat iedereen zijn eigen soep garneren.

Stoofpeertjes met koffie en kaneel.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: **
Bron: KoffieBean.nl

Ingrediënten

½ citroen, schil van
3 kp koffie
1 kaneelstokje
1 steranijs
6 stoofpeertjes, geschild met steeltje eraan
3 el suiker, fijne

Bereidingstijd: 120 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Leg de stoofpeertjes in een pan met een dikke bodem, waar ze precies in passen.
Voeg de koffie, kaneelstokje, steranijs, citroenschil en suiker toe en vul het geheel aan met koud water tot de peertjes net niet onderstaan.
Breng het geheel langzaam aan de kook.
Laat de stoofpeertjes vervolgens afgedekt, op een laag vuur, 2 uur koken.
Controleer na 2 uur of de stoofpeertjes gaar zijn, als ze na 2 uur nog niet gaar dan de kooktijd verlengen.
Verwijder vervolgens de steranijs en de citroenschil en laat de stoofpeertjes in het kookvocht afkoelen.
Haal ze nadat ze zijn afgekoeld uit het kookvocht.
Kook het kookvocht in tot licht stroperig, voeg eventueel extra suiker naar smaak toe.

Serveertip:

Heerlijk bij wild en gevogelte.

Tartaar van 2 soorten zalm.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Albert Heijn

Ingrediënten

1 tl ollie, sesam-
8 radijsjes
1 bkj rucolacress
2 tl sesamzaad (zwart)
175 g sojabonen (bakje)
1 tl sojasaus
1 el sushigember (potje 190 g)
100 g zalm, gerookte
150 g zalm, verse
125 g zeewiersalade (bakje)

Lactosevrij



Bereiding.

Snijd de verse zalm in dunne plakken.
Snijd de plakken in repen en snijd de repen zo fijn mogelijk.
Meng de zalm met het sesamzaad, de sesamolie en sojasaus.
Snijd de gerookte zalm in repen en snijd de repen zo fijn mogelijk.
Snijd de gember fijn en meng deze door de gerookte zalm.
Snijd de radijs in plakjes.
Verdeel de verse-zalmtartaar over de glazen en druk aan.
Leg de radijsjes in een laag op de zalm.
Verdeel de zeewiersalade en gerookte-zalmtartaar erover en druk aan.
Verdeel de sojabonen erover en garneer met de rucolacress.
Serveer direct.

Bereidingstip:

Je kunt beide soorten zalmtartaar 6 uur van tevoren maken en afgedekt in de koelkast bewaren.
De radijsjes kun je ook alvast snijden en afgedekt in de koelkast bewaren.

Tip:

Lekker met tzar caviar (imitatiekaviaar, potje 50 g).

Bereidingstijd: 20 min. **Grill-/oventijd: - min.** **Wachttijd: - min.** **Calcium: - mg** **Energie kJ: -** **Energie kcal: 225** **Eiwit: 20 g** **Koolhydraten: 7 g** **w/v suikers: - g**	**Natrium: 680 mg** **Vet: 12 g** **w/v onverzadigd: 10 g** **w/v verzadigd: - g** **Vezels: 4 g** **Groente: - g** **Zout: - g**

Terrine met zalm en paling in dille-mosterdsaus.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Buitenleven

Ingrediënten

- brood, wit-, geroosterd
- dille, takjes
- dille-mosterdsaus
2 bl gelatine, witte
1 el mosterd, Franse
100 g paling, gerookte
75 ml room, slag-
200 g roomkaas, verse
200 g zalmfilet, gerookte

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Opstijftijd: 240 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Vet een 20 cm. lange cakevorm in.
Bekleed de cakevorm met plasticfolie.
Verdeel 1/3 van de zalm over de bodem.
Laat de gelatine 5 min. weken in een kom met ruim koud water.
Snijd de paling in stukjes.
Meng de roomkaas en de mosterd tot een glad mengsel.
Roer de palingstukjes door het mengsel.
Verhit in een steelpan 1 el. water.
Knijp de gelatine goed uit.
Haal de steelpan van het vuur.
Los de gelatine op in het hete water.
Voeg de opgeloste gelatine al roerend door het roomkaasmengsel.
Klop in een kom de slagroom bijna stijf.
Schep de slagroom door het roomkaasmengsel.
Schep de ½ van het roomkaasmengsel in de vorm.
Verdeel de ½ van de resterende zalm over het roomkaasmengsel.
Schep de rest van het roomkaasmengsel op de zalm.
Verdeel de resterende zalm over het roomkaasmengsel.
Laat het gerecht afgedekt ca. 4 uur in de ijskast opstijven.
Keer de terrine op een plank.
Verwijder de folie.
Verdeel het gerecht in 4 gelijke delen.
Serveer het gerecht met geroosterd witbrood (zonder korst) en dille.
Serveer er de dille-mosterdsaus bij.

Tong en croûte met pesto.



Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: ILoveFoodWine.nl

Ingrediënten

1 el azijn, balsamico-
1 ei, losgeklopt
2 el olie, olijf-
- peper, versgemalen
4 tl pesto, groene
8 pl roomboter-bladerdeeg, diepvries-, ontdooid
50 g rucola
1 sjalotje, in reepjes
4 tomaatjes, zonge-droogde, in stukjes
4 tongfilets à 100 g (of andere witvis)
- zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Leg 4 plakjes deeg op het werkvlak.
Rol de vis op of vouw dubbel en leg ze op het deeg (zorg dat de rand van 1-2 cm vrij blijft).
Verdeel de pesto over de vis.
Dek de vis af met een 2e plakje deeg.
Druk de rand goed dicht (gebruik eventueel een vork).
Bestrijk de pakketjes met het losgeklopte ei.
Maak aan de bovenzijde enkele insneden.
Leg de vispakkertjes op de bakplaat.
Bak ze in ca. 20 min. gaar en goudbruin in de oven.
Meng intussen de rucola met de tomaatjes en sjalot.
Klop een dressing van de olie, azijn, zout en peper.
Schep de dressing door de salade en verdeel dit over 4 borden.
Leg het vispakketje erop.

Bereidingstijd: 35-40 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Tosti van volkoren notenstol met Serranoham, truffel-mayonaise en oude kaas.



Menugang: Brunch-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Lidl.nl

Ingrediënten

50 g ham, Serrano-
8 pl. kaas, oude
8 pl notenstol, volkoren
4 el truffelmayonaise

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verhit de tafelgril.
Besmeer de sneden volkoren notenstol met truffelmayonaise.
Verdeel over 4 plakken de Serranoham en de oude kaas en dek deze af met de overige 4 plakken.
Gril ze 5 min. in de tafelgril.
Halveer de tosti's en serveer direct.
Heb je geen tafelgril, dan kun je de tosti ook in een koekenpan bakken.

Tip:

Vervang de Serranoham door gegrilde plakken pompoen.

Truffelsoep.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: Franse
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Paul Bocuse

Ingrediënten

4 pl bladerdeeg, dunne
1 kl boter
10 dl bouillon, kippen-
2 eierdooiers, losgeklopt
50 g knolselderij, beetgaar
4 el mirepoix
100 g truffel

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Stoof de mirepoix in de boter.
Doe de plakjes truffel, de grofgesneden knolselderij en de mirepoix in de bouillon.
Schenk de bouillon in 4 ovenvaste soepkommen.
Bedek de kommen hermetisch met een plakje bladerdeeg.
Bestrijk het bladerdeeg met de eierdooiers.
Plaats de soepkommen in een voorverwarmde oven (220^{0}C).
Bak totdat het deeg een mooi bruin korstje vormt.
Serveer meteen.

Info:

Mirepoix = een gelijk hoeveelheid wortel, selderij, ui en grote champignons in blokjes gesneden.

Varkenshaas in een zoute korst met truffels.



Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: *
Bron:
Makro Inspirations

<u>Ingrediënten</u>

<u>Voor de varkenshaas:</u>
2 eiwitten
6 tw rozemarijn
1½ kg varkenshaas
2 kg zout, zee-, grof

tw = twijgen

<u>Voor de vulling</u>:
50 g boter
100 g brood, geroosterd, zonder korst
2 el brunoise groente
1 tn knoflook
- olie, olijf-
- peper
4 stgl selderij
1 truffel, zwarte
1 ui
- zout
300 g zwammen, oester-

<u>Bereiding.</u>

1. Snijd de oesterzwammen fijn.
Snijd de ui fijn.
Snijd de knoflook fijn.
Snijd het brood fijn.

2. Stoof de oesterzwammen in een beetje olijfolie.
Voeg de ui en de knoflook toe aan de oesterzwammen en breng het op smaak met peper en zout.
Voeg dan de groente, boter en brood toe.
Bak het geheel een beetje.



3. Breng het geheel op smaak met wat geraspte truffel en selderij.
4. Snijd de varkenshaas bij.
Maak een opening in het midden van de varkenshaas.
5. Vul deze opening met de vulling.
Wrijf het in met olijfolie.
Stoof de varkenshaas.
6. Meng het eiwit met zout.

Bereidingstijd: 90 min.
Grill-/ oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: -g
Zout: - g

Leg 1/3 van het zoutmengsel in een braadpan.
Leg de varkenshaas en rozemarijn op het zoutmengsel.
7. Bedek het lees met de rest van het zoutmengsel.
Bak het vlees 25 min. in de oven op 160°C (het vlees moet een kerntemperatuur hebben van 25°C).
8. Verwijder de zoutkorst voorzichtig met een scherp mes.
Verwijder de zoutresten van het vlees.
Snijd de varkenshaas.

Tips:

Garneer het vlees vlak voor het serveren met wat geraspte truffel.

Warme anijschocolademelk.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: Hobby4fun.eu

Ingrediënten

8 anijsblokjes (De Ruijter)
4 tl cacao
8 dl melk
- slagroom

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Roer de cacao met 1 dl melk los.
Voeg 7 dl melk toe.
Breng de chocolademelk, als roerend, aan de kook.
Los de anijsblokjes, al roerend, in de warme chocolademelk op.
Verdeel de anijschocolademelk over 4 bekers.
Garneer de anijschocolademelk met een toef slagroom.

Weihnachtstolle.



Menugang: -
Keuken: Duitse
Aantal: 2 stollen
Sterren: **
Bron: Ruud 's Kook-schrift

Ingrediënten

250 g amandelen, gehakte
1 kg bloem
150 g boter, gesmolten
2 el citroenrasp
3 zk gist, droge (voor 1500 g bloem)
4 tl kardemom
250 g krenten
2½ dl melk, lauwe
500 g rozijnen
200 g suiker
150 g sukade
1 tl zout

Bereiding.

Schep de bloem, zout, kardemom en suiker door elkaar.
Zeef het mengsel in een grote kom.
Maak een kuiltje in het meelmengsel.
Bereid de gist volgens de aanwijzingen op de verpakking.
Wel de rozijnen en krenten 10 min. in warm water.
Laat de rozijnen en krenten daarna uitlekken.
Schenk het gistmengsel in het kuiltje in de bloem.
Voeg de citroenrasp, gesmolten boter en lauwe melk toe aan het meelmengsel.
Kneed het geheel door elkaar tot een soepel deeg is ontstaan.
Vorm van het deeg een grote bal.
Leg de deegbal in een wijde kom.
Hang een vochtige doek over de kom.
Plaats de kom op een lauwwarme plek.
Laat het deeg 1 uur rijzen.
Kneed het deeg dan opnieuw.
Voeg daarna de rozijnen, krenten, sukade en gehakte amandelen toe.
Vorm van het deeg twee min of meer ovale lappen.
Sla deze deeglappen dubbel.
Laat vervolgens de stollen op een lauwwarme plek nog 30 minuten rijzen.
Verwarm de oven voor tot 200°C.
Bak de stollen in 40-45 min. mooi goudbruin en gaar.
Leg de stollen op een taartrooster,.
Bestrijk de stollen met gesmolten boter als ze nog niet helemaal koud zijn.
Bestrooi de stollen met poedersuiker.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Wentelteefjes van Kerststol.



Menugang: Lunch-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: C1000

Ingrediënten

50 g boter
2 eieren, (scharrel-)
½ tl kaneelpoeder
8 sn Kerststol, luxe
3 dl melk
25 g suiker

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Leg de sneetjes stol naast elkaar op een snijplank en laat ze in ± 30 min. iets uitdrogen.
Keer ze halverwege de tijd.
Klop de eieren met de melk in een kom los.
Wentel de sneetjes door het melkmengsel en leg ze op een stapeltje in een diep bord.
Schenk de rest van het melkmengsel erover.
Meng de suiker met het kaneelpoeder.
Verhit 1/3 deel van de boter in een ruime koekenpan en bak de sneetjes met drie tegelijk aan beide kanten bruin en krokant.
Houd ze warm in de oven (75°C).
Bak de rest van de sneetjes op dezelfde manier.
Bestrooi ze met de kaneelsuiker en serveer direct.

Wentelteefjes van suikerbrood met rode vruchtensaus.



Menugang: Brunch-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Lidl

Ingrediënten

200 g bosvruchten (diepvries)
50 g boter
1 citroen, schoongeboend
2 eieren
3 tl kaneel
400 ml melk
100 g suiker, poeder-
1 suikerbrood

Bereiding.

Rasp de schil van de citroen en pers deze uit.
Doe de bevroren bosvruchten samen met 50 g poedersuiker, de citroenrasp en het -sap in een steelpannetje.
Laat 15 min. doorkoken en pureer het vervolgens glad met een staafmixer tot een dikke saus.
Snijd het suikerbrood in 8 plakken.
Kluts de eieren, klop ze los met de garde en meng de melk, kaneel en 50 g poedersuiker erdoor.
Haal de plakken suikerbrood door het eimengsel.
Verwarm in een koekenpan steeds een klontje boter en bak de plakken suikerbrood in de roomboter rondom goudbruin.
Serveer de wentelteefjes met de rode vruchtensaus.

Tip:

Je kunt de wentelteefjes ook van tevoren maken en opwarmen in de oven.

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Wild konijn met rozijnen.



Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4-6
Sterren: **
Bron: Kookotheek.com

Ingrediënten

3 el bloem
75 g boter òf margarine
4 el citroensap òf wijnazijn
1 konijn, wild, groot
4 kruidnagels
1 tl nootmuskaat
- peper
1 pijpkaneel, stukje
100 g rozijnen, gewelde
1 tl suiker
2 uien, kleine, gehakte
2 el wijn, rode
- zout

Bereiding.

Snijd het konijn in delen.
Bestrooi de delen konijn met zout en peper.
Verwarm de boter in braadpan.
Bak de delen konijn in de boter rondom bruin.
Voeg de gehakte uien en de overige ingrediënten, behalve de rozijnen en de bloem, toe aan het konijn.
Sluit de braadpan.
Stoof de delen konijn gedurende ongeveer 70 min.
Laat in een droge pan de bloem lichtbruin worden.
Voeg al roerende 2 rode wijn toe aan de bloem.
Bind het stoofvocht met de bloem.
Voeg de rozijnen toe.
Breng de saus op smaak met zout en peper.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Wild konijn met zuidvruchten.



Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Natalia Ruiz-Oud

Ingrediënten

1 fls bier, oudbruin (3 dl)
60 g bloem
50 g boter
1 konijn, in delen (à 1 kg)
125 g oesterzwammen
- peper, zwarte (vers-gemalen)
250 g tutti frutti
1 pt wildfond (380 ml)
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

In een pan 2 dl water aan de kook brengen.
Van vuur af tutti frutti toevoegen en ca. 15 min. laten wellen.
Intussen konijndelen bestrooien met zout en peper.
Op een plat bord de bloem strooien.
De konijndelen erdoor wentelen, zodat alle kanten bedekt zijn met
bloem.
In een grote braadpan boter verhitten.
De konijndelen zo'n 10 min. bakken, regelmatig keren.
Intussen de oesterzwammen schoonvegen met keukenpapier en in reepjes snijden.
In een zeef de tutti frutti laten uitlekken.
De konijndelen uit pan nemen en op een bord leggen.
De fond en het bier toevoegen aan het bakvet.
Het bakvet aan de kook brengen en evt. aanbaksels losroeren.
De konijndelen weer terugleggen in pan.
De oesterzwamreepjes en tutti frutti toevoegen.
Afgedekt zo'n 1½ uur zachtjes laten stoven.
15 min. voor einde van stooftijd de deksel verwijderen en de saus iets laten inkoken.
De konijndelen uit pan nemen en over vier borden verdelen.
De saus op smaak brengen met zout en peper.
De saus naast de konijndelen scheppen.

Tip:

Serveren met aardappelpuree en spruitjes.

Wild zwijn filet met rozijnen.



Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Wildplaza.com

Ingrediënten

1 fl bier, pittig, Belgisch
2 dl fond, wild-
- margarine, (room)boter
- peper
- rozemarijn
- rozijnen, handvol
- tijm
600 g wild zwijn rugfilet(s)
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verhit de margarine.
Bak er de filet bruin in en kruid hem met peper en zout.
Giet het vet af en voeg er een deel van het bier en de fond aan toe.
Doe er eveneens enkele rozemarijnnaaldjes en tijmplukjes bij.
De rozijntjes moeten op dit moment aan het gerecht worden toegevoegd: op die manier zwellen ze in het braadvocht.
Neem het vlees uit de jus wanneer het nog rosé is.
Klop als binding enkele klontjes koude boter in de saus.

Wildragout met champignons.



Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Receptengids.nl

Ingrediënten

2 el bloem
250 g champignons
2 el cognac
1 tn knoflook
1 tl oregano
2 paprika's, rode
1 el paprikapoeder
1 sjalotje
150 g spek, gerookt, mager, blokjes
2 tl tijm
1 dl tomaten, gezeefde
4 el uitjes, zilver-
1 dl wijn, rode
600 g wildpoelet

Bereiding.

Verwijder de zaadlijsten uit de paprika's.
Snijd de paprika's in stukjes.
Snijd het sjalotje in stukjes.
Borstel de champignons schoon.
Pureer de paprika's en sjalotje met behulp van een keukenmachine of staafmixer.
Pers de knoflook boven de puree uit.
Meng de wijn, tomaten, paprikapoeder en tijm door de puree.
Bak in een braadpan de spekblokjes ca. 5 min. zachtjes uit.
Bak het wildpoelet in het spekvet in ± 8 min. rondom bruin.
Bak de champignons ± 3 min. mee.
Strooi de bloem over de poelet.
Voeg al roerend langs de rand van de pan scheutje voor scheutje het paprikamengsel toe.
Blijf roeren tot een gladde saus ontstaat.
Roer de zilveruitjes door de gladde saus.
Stoof het vlees met het deksel schuin op de pan in ca. 1½ uur zachtjes gaar.

Tips:

Serveer de wildragout in een rijstrand of gegarneerd met torentjes aardappelpuree en broccoli.
Serveer de wildragout in een "vol au vent" (een grote pasteibak - van te voren bestellen bij de bakker - of gebruik kleine pasteibakjes.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Wildrollade met uien-rozijnencompote.



Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Ruud 's Kook-schrift, vdZalm.nl

Ingrediënten

75 g boter
2 el cognac of vieux
1 tl gemberpoeder
1 tl kaneelpoeder
1 tn knoflook
2 el olie, olijf-
- peper, versgemalen
1 rollade, wild- (ca. 600 g)
½ zk rozemarijn, verse
100 g rozijnen
6 sinaasappels
2 el suiker, basterd-, bruine
2 el tomatenpuree
6 uien, kleine
- zout

Voorbereiding.

Pers 4 sinaasappels uit.
Pel de uien pellen en snijd elk in 8 partjes.
Verhit de olie in een pan met dikke bodem.
Fruit de ui in ca 3 min. zachtjes glazig.
Pel de knoflook en pers de knoflook boven de ui uit.
Voeg het sinaasappelsap, de rozijnen, tomaten-puree, basterdsuiker, kaneelpoeder, gemberpoeder, 1 takje rozemarijn, zout en peper toe.
Breng het uienmengsel aan de kook en laat het afgedekt ca. 30 min. heel zachtjes sudderen (= compote).
Verwijder het takje rozemarijn.
Zet de compote afgedekt in de koelkast.
Schil de andere sinaasappels dik boven een kom.
Snijd de partjes tussen de vliesjes uit, vang hierbij de sap op.

Bereiding.

Verhit in een braadpan 50 g boter.
Bak de rollade in ca 10 min. rondom bruin.
Voeg de rest van boter toe.
Bak de rollade met de deksel schuin op de pan 35-40 min. bijna gaar.
Verpak de rollade in aluminiumfolie en laat 'm ca. 10 min. rusten.
Verwarm 4 borden voor.
Verwarm de compote.
Roer de opgevangen sinaasappelsap en cognac door de compote.
Breng de compote op smaak met zout en peper.
Snijd de rollade in dunne plakken en leg ze op de 4 borden.
Schep de compote er naast.
Garneer het gerecht met partjes sinaasappel en kleine takjes rozemarijn.

Bereidingstijd: 30-60 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Tips:

Lekker met aardappelkroketjes en rode kool.
De compote kun je drie dagen van tevoren maken, de compote wordt dan zelfs lekkerder.

Wiener melange.



Menugang: Tussen-doortje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Jumbo

Ingrediënten

25 g chocolade, extra pure
4 eidooiers
200 ml koffie, sterke
300 ml melk, volle
125 ml room, slag-
1 el suiker, basterd-, donkere

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 227
Eiwit: 7 g
Koolhydraten: 10 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 23 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 12 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0,2 g

Bereiding:

Klop de slagroom met een garde lobbig.
Doe de koffie en de melk in een steelpan en breng tegen de kook aan.
Doe de eidooiers met de basterdsuiker in een maatbeker.
Schenk er het hete koffie-melkmengsel al kloppend met een garde langzaam bij.
Verdeel de Wiener melange over 4 hitte-bestendige glazen of mokken.
Schep er de slagroom op en rasp de chocolade over de slagroom.

Tip:

Vries de eiwitten in voor later gebruik.

Let op!!!

In dit drankje worden rauwe eieren gebruikt. Het consumeren hiervan wordt afgeraden voor kinderen, zwangere vrouwen of mensen met een verlaagde weerstand.

X-Mas gin tonic.



Menugang: Drank
Keuken: Nederlandse
Personen: 1
Sterren: *
Bron: SterkInDeKeuken.nl

Ingrediënten

1 dln gin
1 hndvl kokosrasp
1 el kristalsuiker
¼ limoen
1 tk rozemarijn
3 dln tonic

Benodigdheden

1 jampot, grote met deksel

Bereiding.

Hoe creatief recept is dit?!
Met dit Christmas Gin Tonic recept maak jij jouw eigen sneeuwbol en de Christmas Gin Tonic is nog drinkbaar ook!

Kristalliseer de kristalsuiker in een pan op laag vuur.
Roer er niet in en je zult zien dat het langzamerhand karamel wordt.
Pak de deksel van de jampot en plaats precies in het midden van de deksel een beetje karamel (pas op, de karamel is heel erg heet).
Prik hier direct het takje rozemarijn in.
Houd het takje vast totdat de karamel hard is geworden.
Wiebel niet teveel, want dat heeft de rozemarijn ruimte om los te komen.
Giet 1 deel gin en 3 delen tonic in de jampot.
De jampot moet bijna tot de rand gevuld zijn voor het beste resultaat.
Knijp de limoen uit boven de jampot en verdeel wat kokosrasp over de gin-tonic.
Zet de deksel met 'kerstboom' op de jampot.
Draai goed dicht en draai voorzichtig voor een sneeuweffect.
Er zit natuurlijk koolzuur in de tonic, dus als je te veel schudt komt er te veel druk op de jampot te staan.
Proost!!!

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Zalm in ’n potje met crostini.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Jumbo.com

Ingrediënten

1 baguette, afbak-
1 el dille
1 tl kappertjes
5 el olie, olijf-
- peper, snufje
1 el wijn, witte, droge
180 g zalm, gerookte
- zout, (zee-), snufje
150 g zuivelspread, naturel

Bereiding.

Pureer in de hakmolen van de staafmixer de zalm fijn.
Schep 100 g zuivelspread met de wijn, de dille en peper naar smaak erdoor.
Schep de zalmspread in de potjes of glaasjes en strijk glad.
Verdeel de rest van de zuivelspread erover en strijk weer glad.
Bestrooi met de kappertjes en peper naar smaak.
Bewaar de potjes of glaasjes tot serveren in de koelkast.
Snijd de baguette in dunne sneetjes (afbakken is niet nodig!).
Verhit in een ruime koekenpan steeds een scheut olijfolie en bak de sneetjes brood aan beide kanten goudbruin en krokant.
Bestrooi de crostini met (zee)zout en leg ze op een schaal.
Bak zo alle sneetjes.
Zet de potjes of glaasjes op de borden en leg er de crostini bij.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Zalm met winterpeen, pastinaak en dillesaus.



Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Jumbo

Ingrediënten

25 g boter, room-, ongezouten
2 tk dille
1 tn knoflook, fijngehakt
- kruiden, vis-
2 el olie, olijf-
1 snf peper
100 ml room, slag-
1 sjalot, fijngesnipperd
200 ml visfond of - bouillon
100 ml wijn, witte, droge
150 g winterpeen,
4 zalmfilets, met huid

Bereiding.

Hak de stelen en het blad van de dille fijn; houd steel en blad gescheiden.
Smelt in een (saus-) pan de boter.
Fruit de sjalot 1 min.
Voeg de wijn, dillesteeltjes, visfond en slagroom toe.
Breng aan de kook en laat 10-15 min. inkoken tot 200 ml.
Houd de saus op laag vuur warm.
Schil de winterpeen en snijd in blokjes van ½ cm.
Verwarm de oven voor tot 180°C.
Verhit in een koekenpan 1 el olijfolie.
Bak de wortel en pastinaak 1 min.
Voeg de knoflook toe en bak de groenten in 2-3 min. beetgaar.
Leg de zalm op de huid op de bakplaat.
Bestrijk de vis met de laatste el olijfolie.
Bestrooi de zalm met viskruiden.
Verdeel er de wortel en pastinaak over en bestrooi met peper naar smaak.
Bak de zalm met de groenten in de voorverwarmde oven in 10-12 min. gaar.
Dek de bakplaat (met bakpapier bekleed) na 8 min. af met aluminiumfolie.
Voeg het dilleblad toe aan de saus en mix het geheel met de staafmixer schuimig.
Verdeel de zalmfilets en de groenten over 4 borden en schep de dillesaus over de vis.
Garneer de zalm en groenten eventueel met wat extra dille of kiemgroente.

Tip:

Bak de groenten 1 dag tevoren en bewaar ze afgedekt in de koelkast. Ook de saus kan 1 dag eerder worden gemaakt.

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: 10-12 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Zalmbonbons.



Menugang: Amuse
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: **
Bron: Oil & Vinegar

Ingrediënten

1 el citroensap
50 g crème fraîche
3 el dillecitroenmosterd
- groenten, kiem-
175 g mascarpone
- sla
- zalm, gerookte

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Meng het citroensap, crème fraîche, dillecitroenmosterd en mascarpone goed door elkaar.
Leg 2 plakjes gerookte zalm kruiselings over een klein schaaltje.
Vul de zalmplakjes met het mosterdmengsel.
Vouw de zalmbonbon dicht.
Laat de bonbon even in het schaaltje zitten voor een mooi rond resultaat.
Breng de bonbons over in 6 mooie schaaltjes.
Presenteer de zalmbonbons met sla en kiemgroenten.

Tip:

Variëren met vlees? Gebruik dan rosbief of een mooie Italiaanse ham i.p.v. gerookte zalm.

Zalmtoast met kervelboter.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Jumbo.com

Ingrediënten

75 g boter, room-
4 sn brood, casino-, wit
2 el kervel
1 tn knoflook
100 g zalm, gerookte
1 snf zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doe de boter in een diep bord.
Pers de knoflook erboven uit.
Bestrooi de boter met de kervel.
Prak alles met een vork door elkaar.
Voeg zout naar smaak toe.
Schep de kervelboter op een vel vershoudfolie
Rol de boter als een snoepje op.
Leg de boter minimaal 60 min. in de koelkast om stevig te worden.
Rooster in de broodrooster de sneetjes brood goudbruin.
Snijd de sneetjes diagonaal door.
Verwijder de folie van de kervelboter.
Verdeel de toast over de borden.
Besmeer de sneetjes met de boter.
Leg de zalm er losjes op.
Garneer de zalm naar wens met wat extra kervel.

Zoete mangobollen.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Carta

Ingrediënten

500 g bloem
1 ei, losgeklopt
4 gemberbolletjes
1 zk gist
1 tl kardemon, gemalen
1 tl koriander, gemalen
1 limoen
1 mango, rijpe
5 dl melk, lauwe
1 dl pina colada 150 g rozijnen
1 tl suiker
1 tl zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Voorbereiding.

Verwarm de pina colada met daarin de rozijnen en laat het vocht zachtjes verdampen op laag vuur.
Rasp de schil van de limoen en pers de limoen uit.
Schil de mango en snijd hem in kleine stukjes.
Snijd de gemberbolletjes in stukjes.
Meng in een kom de bloem met de gist, suiker, zout, korander en de kardemom.
Roer er, met het losgeklopte ei en de lauwe melk een glad beslag van.
Meng er de rozijnen, mango, gember en limoenrasp door, dek de kom af met plasticfolie en laat het beslag op een warme, tochtvrije plaats ca. 1 uur rijzen, tot het volume is verdubbeld.

Bereiding.

Verhit olie in een frituurpan tot 175^{0}C.
Doop een ijsbolletjestang in de hete olie en schep uit het gerezen beslag bolletjes.
Laat een bolletje in de hete olie glijden door de ijsbolletjestang boven de olie in te knijpen.
Bak zo 4 à 5 bollen tegelijkertijd.
Keer de bollen halverwege de baktijd, als ze dat niet vanzelf doen.
Haal de bollen met een schuimspaan uit de olie en laat ze, in een met keukenpapier bekleed vergiet, uitlekken.
Zorg ervoor dat de frituurolie eerst weer op temperatuur is voordat je de volgende bollen bakt.

Tips:

Serveer de zoete mangobollen warm.
Je kunt de bollen van tevoren bakken en ze warm maken door ze 10-15 min. in een voorverwarmde oven van 175^{0}C te zetten.
Vervang de zoete vulling door i.p.v. de suiker 1 el kerriepoeder toe te voegen en als vulling reepjes ham, salami of gerookte kip.

Zongedroogde tomatenvinaigrette.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: Italiaanse
Personen: -
Sterren: **
Bron: MijnVerstand.be, Tastyweb.nl

Ingrediënten

1 dl azijn, balsamico-
½ kp basilicum, verse
1 tl knoflook, verse, gehakt
1 dl mosterd, Dijon-
2½ dl olie, olijf-, (knoflook)
½ kp oregano, verse
- peper
1 tl suiker
½ dl tomatenpasta, zongedroogde
- zout

Bereiding.

Pureer alle ingrediënten, behalve de olie, in een blender of keukenmachine.
Giet daarna langzaam de olie bij de ingrediënten.
Mix de vinaigrette goed door elkaar.

Tip:

Geschikt voor op of bij de barbecue, voor Kerst en andere feestdagen.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Zwijnepeper II.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Butgetkookboekje

Ingrediënten

4 el azijn
4 ael bloem, tarwe-
20 g boter
8 jeneverbessen, plat geknepen
2 bld laurier
4 tl peperkorrels, groene, geplet
100 g rookspek, mager
2 uien
500 g varkenslappen, magere
4 dl water
½ tl zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd het vlees in kleine blokjes.
Doe hetzelfde met het rookspek (zwoerd en bot verwijderen).
Pel en snipper de uien.
Laat de boter in een braadpan boven een flink vuur uit bruisen.
Bak het vlees en de spek, af en toe omscheppend, mooi bruin.
Strooi het zout erover.
Voeg de uisnippers toe.
Laat het geheel door bakken tot de uien glazig zijn.
Strooi de bloem in de pan.
Roer het geheel door tot er geen wit meer te zien is.
Zet het vuur laag.
Voeg, al roerend, kleine beetjes water en azijn (tegelijk) toe.
Blijf roeren tot een gladde saus ontstaat.
Voeg de peperkorrels, jeneverbessen en laurier toe.
Laat 1 uur zachtjes sudderen met het deksel op de pan.
Af en toe roeren en zo nodig een scheutje water toevoegen.

Gebruikte afkortingen (v2.7).



v2.7

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgls	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= ½ kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kblj	Klein blikje
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klnj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje



v2.7

Afkorting	Betekenis
kpj	Kuipje
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbl	Miniblikje
ms	Maatschepje
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staafje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tk	Takje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Voorbereidingstijd
wgls	Wijnglas
zk	Zak(je)


Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl