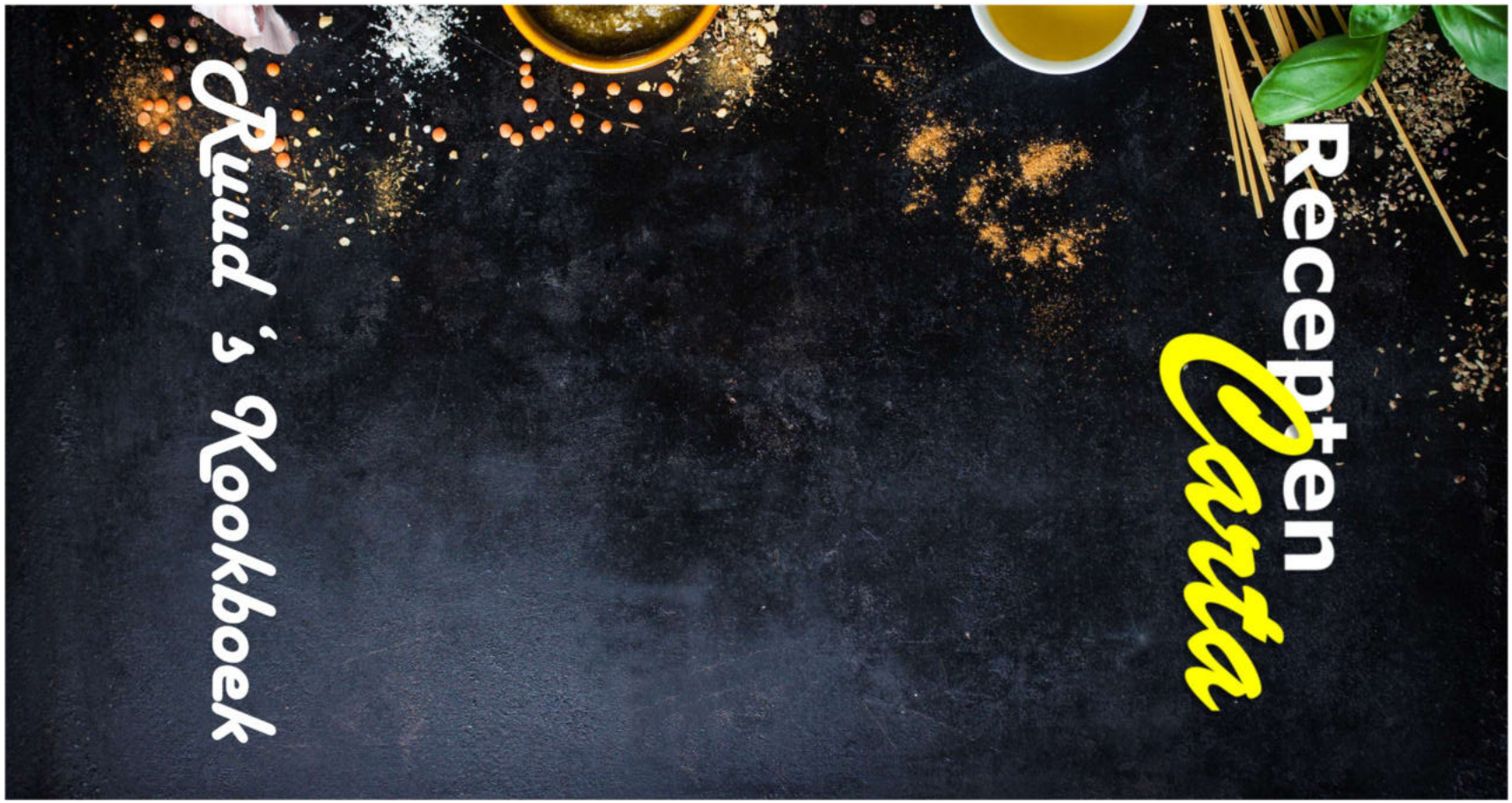


AllerHande - Sinterklaas

(Carta2016-Johan)

Inhoudsopgave.

1. Amandel dadels
2. Banketletter
3. Bisschops wijn
4. Echte kruidnootjes
5. Echte warme chocolademelk
6. Feestelijke stamppot boerenkool
7. Gevuld speculaashart
8. Hartige banketletter met appel en tijm
9. IJs cadeautjes
10. K(l)aasfondue met magor
11. Koek vergulden
12. Lichte erwtensoep
13. Marsepein
14. Mexicaanse tostipuntjes met ossenworst
15. Room borstplaat
16. Roomkaasletter met crostini
17. Sinterklaas brownies
18. Soepstengels met katenspek
19. Spaans tomatensoepje met kaneel
20. Spaanse aardappel omelet met chorizo
21. Speculaas brokken
22. Speculaas muffins
23. Speculaas rotsjes met chocola
24. Tuinerwtjesdip met munt en geitenkaas

Amandel Dadels

Menugang	Snoepgoed	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Snoepgoed	Slank	Nee
Bron	Albert Heijn-De Smaak Van December_Sinterklaas			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.
20 á 25 stuks

2 el geschaafde amandelen
175 g amandelspijs
1/2 tl geraspte sinaasappelschil
1 el sinaasappellikeur
20-25 dadels
100 g bittere chocolade (70 % cacao), in stukjes

Verder nodig: bakpapier

Bereiding

Een verrukkelijk snoepje en een heel leuk cadeautje voor opa of oma.

1 In een droge koekenpan amandelen goudgeel roosteren. Amandelen op een bordje laten afkoelen. Amandelspijs in een kom doen en sinaasappelrasp en sinaasappellikeur erdoor mengen. Amandelschaafsel toevoegen en alles met de hand kort kneden tot alle amandelen in de spijs zijn opgenomen.

2 Dadels in de lengte opensnijden en de pit verwijderen. De opening vullen met amandelspijs. Een bakplaat of een platte schaal bekleden met bakpapier.

3 Stukjes chocolade in een pannetje doen. In grotere pan een ruime laag water tot tegen de kook aan brengen. Pannetje met chocolade in de pan met water hangen. Zonder roeren chocolade voor driekwart laten smelten. Het pannetje met de chocolade uit het waterbad nemen en roeren tot alle chocolade gesmolten is. (Chocolade smelten in de magnetron kan ook. Doe de chocolade in een klein magnetronschaaltje en verwarm de chocolade 1 1/2 - 2 minuten op vol vermogen, roer de chocolade tussentijds door)

4 De gevulde dadels aan één kant in de gesmolten chocolade dopen. Dadels op het bakpapier leggen en in de koelkast laten opstijven. Voor het serveren de dadels op kamertemperatuur laten komen.

Bereiden ca. 25 minuten Wachttijd ca. 30 minuten

Bevat per stuk 85 kilocalorieën
4 g vet
1 g eiwit
15 g koolhydraten

Banketletter

Menugang	Gebak, Taart en Koekjes	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Albert Heijn-De Smaak Van December			Sterren	

Ingrediënten
Aantal personen 8 Stuks.

8 plakjes roomboterbladerdeeg (diepvries)
600 g amandelspijs
2 eieren, losgeklopt
1 el citroensap
3 el slagroom
bloem om te bestuiven

Verder nodig:
bakpapier
deegroller

Bereiding
Een banketletter is natuurlijk op z'n lekkerst als je 'm lauwwarm eet. Met een 5 tot 10 minuten op een bakplaat in een voorverwarmde oven komt de smaak van een zelfgemaakte - en natuurlijk van de kant-en-klaar gekochte banketletter - het best tot z'n recht.

1 Oven voorverwarmen op 210 °C. De bakplaat bekleden met bakpapier. Plakjes bladerdeeg uitspreiden en in 10 minuten laten ontdooien. In een kom amandel-spijs met een vork losmaken en 1 losgeklopt ei met citroensap en slagroom erdoor kneden tot alles is opgenomen en het spijs lekker smeuïg is.

2 Het werkvlak en de deegroller bestuiven met bloem. Plakjes bladerdeeg op elkaar stapelen en met de deegroller uitrollen tot een dunne, lange lap van ca. 16 cm breed en 70 cm lang.

3 Van de amandelspijs een rol vormen, die iets korter is dan de deeglap. De spijsrol in het midden van de deeglap leggen. Beide kanten van de deeglap rond de spijs vouwen en de naden met wat water vochtig maken en dichtplakken. De uiteinden eveneens dichtplakken.

4 De deegrol met de naad naar beneden op de bakplaat leggen en tot een letter vormen, bijvoorbeeld de S van Sint. De letter rondom bestrijken met losgeklopt ei en in het midden van de oven in ca. 35 minuten goudbruin en gaar bakken.

5 De banketletter iets laten afkoelen en lauwwarm serveren. Of eerst volledig laten afkoelen en voor het serveren opnieuw opwarmen in een op 175 °C voorverwarmde oven.

Bereiden ca. 45 minuten

Bevat per eenpersoonsportie 530 kilocalorieën - 32 g vet -11 g eiwit - 50 g koolhydraten

Bisschops WIJN

Menugang	Drankjes	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Albert Heijn-De Smaak Van December			Sterren	

Ingrediënten
Aantal personen 8 Stuks.

10 kruidnagels
1 sinaasappel, schoongeboend
2 kaneelstokjes
1 fles rode wijn (750 ml)
75 g suiker
(8 kandijstokjes)

Bereiding
Bisschopswijn - het woord ze 't al - hoort helemaal bij sinterklaas. Als je die nostalgische geur ruikt, komen de herinneringen aan al die heerlijke avondjes vanzelf weer boven. Over de alcohol hoef je je niet druk te maken. Want veel zit er niet meer in. En als je liever helemaal geen alcohol wilt, neem dan in plaats van wijn zwartebessensap. Kinderen vinden dat meestal nog lekkerder ook.

1 Kruidnagels in sinaasappel steken. Sinaasappel en kaneelstokjes in een pan leggen en rode wijn en 750 ml water erover schenken. De pan zonder deksel op een heel laag vuur zetten en de wijn 1 à 2 uur zachtjes laten trekken. Wel opletten dat de wijn niet gaat koken.

2 Met een schuimspaan sinaasappel en kaneelstokjes uit de pan scheppen. Suiker al roerend in de warme wijn laten oplossen.

3 De bisschopswijn in hittebestendige glazen scheppen en er eventueel een kandijstokje inzetten. Dit staat heel mooi en de kandij zoet de wijn ook, gebruik dan maar 50 gram suiker in plaats van de aangegeven 75 gram.

Bereiden ca. 1 à 2 uur

Bevat per eenpersoonsportie 115 kilocalorieën - 0 g vet - 0 g eiwit - 12 g koolhydraten

Echte kruidnootjes

Menugang	Gebak, Taart en Koekjes	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Albert Heijn-De Smaak Van December			Sterren	

Ingrediënten
Aantal personen 4 Stuks.

Ca. 50 stuks
100 g zelfrijzend bakmeel
50 g donkerbruine basterdsuiker
1 theelepel speculaaskruiden
40 g koude, harde boter, in kleine stukjes
2 el melk

Verder nodig:
bakpapier
huishoudfolie

Bereiding
De echte kruidnootjes moet je vooral nietverwarren met pepernoten. Echte pepernoten zijn van die stevige, taaie brokken, die ook zoals taai taai smaken. Kruidnootjes zijn heel andere koek. Die smaken kruidiger en zijn lekker bros. Leuk om samen met de kinderen te maken.

1 Boven een kom bakmeel, basterdsuiker, speculaaskruiden en mespunt zout zeven. Boter en melk toevoegen en alles met de vingers tot kruimels wrijven. Vervolgens het deeg tot een bal kneden. Het deeg in huishoudfolie verpakken en in ca. 30 minuten in de koelkast stevig laten worden.

2 Oven op 175 °C voorverwarmen. De bakplaat met bakpapier bekleden.

3 Van het deeg balletjes met een doorsnede van ca. 1 cm rollen. Balletjes op de bakplaat leggen en met de duim iets platter drukken.

4 Kruidnootjes in het midden van de oven in ca. 20 minuten gaar en goudbruin bakken.

5 Kruidnootjes van het bakpapier nemen en laten afkoelen. Kruidnootjes luchtdicht bewaren.

kruidnootjes met chocolade
Meng door het deeg 50 g fijngehakte bittere chocolade en maak de kruidnootjes zoals hierboven beschreven.

Bereiden ca. 1 uur, Wachttijd ca. 30 minuten

Bevat per stuk 15 kilocalorieën - 1 g vet - 0 g eiwit - 2 g koolhydraten

ECHTE WARME CHOCOLADEMELK

Menugang	Drankjes	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Albert Heijn-De Smaak Van December			Sterren	

Ingrediënten
Aantal personen 4 Stuks.

750 ml volle melk
200 g chocolade extra puur, in kleine stukjes

Verder nodig:
staafmixer of garde

Bereiding
Warme chocolademelk smaakt natuurlijk pas echt naar sinterklaas als je er een snufje speculaaskruiden in doet. Wat kinderen trouwens heel lekker vinden, is wat kaneel erin. Of wat dacht je van een beetje zwarte peper, grof en versgemalen uit de molen? Dat geeft de chocolademelk iets meer een, zeg maar culinair Spaans tikje.

1 Melk in een pan schenken, chocolade toevoegen en de pan op een laag vuur zetten. Chocolade al roerend in de melk laten smelten.

2 Melk tot tegen het kookpunt verwarmen (niet laten koken, want dan wordt de smaak bitter!) en met een staafmixer of garde schuimig kloppen. Chocolademelk in bekers schenken.

Bereiden ca. 10 minuten

Bevat per eenpersoonsportie 380 kilocalorieën - 25 g vet -11 g eiwit - 28 g koolhydraten

FEESTELIJKE STAMPPOT boerenkool

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Albert Heijn-De Smaak Van December			Sterren	

Ingrediënten
Aantal personen 4 Stuks.

Voor de boerenkool:
25 boter
125 g spekreepjes
1 grote ui, gesnipperd
600 g panklare boerenkool
1 kg aardappelen (kruimig), geschild 200 ml water
100 ml melk

Voor erbij:
4 el Dijonmosterd
150 g komijnekaas, in kleine blokjes
150 g salami of cervelaatworst, in kleine blokjes gesneden
4 el zilveruitjes
4 el Amsterdamse uitjes
4 el cocktail augurken

Extra nodig:
aardappelstamper

Bereiding
Boerenkool Speciaal zou een mooie naam voor dit gerecht kunnen zijn. Het laat namelijk zien dat je met simpele boerenkool heel lekkere dingen kunt doen. In dit recept smoor je bijvoorbeeld een uitje in uitgebakken vetspek. Dat geeft de boerenkool extra smaak. Hoeveel zuur, spekjes en kaas je er verder bij doet, hangt helemaal af van je eigen smaak. Dat moet je zelf dus een beetje uitvinden.

1 In een grote pan boter verhitten en spekreepjes zachtjes uitbakken. De knapperige spekjes met een lepel uit de pan in een schaaltje scheppen.

2 In het spekvet ui 5 minuten zachtjes fruiten. Boerenkool erdoor scheppen en in
5 minuten al omscheppend laten slinken. Aardappels in stukken snijden en boven op boerenkool leggen. Het water erbij schenken en boerenkool en aardappels afgedekt in 25-30 minuten gaar koken. Pas als de boerenkool helemaal geslonken is zout toevoegen en eventueel meer water toevoegen om aanbranden te voorkomen.

3 Boerenkool met aardappels fijnstampen en zoveel melk erdoor roeren tot een smeuïge stamppot ontstaat. De stamppot op smaak brengen met zout en peper en in een mooie schaal overscheppen.

4 Uitgebakken spekjes, mosterd, kaas, cervelaatworst, zilveruitjes en augurken in kleine kommetjes doen en apart bij de boerenkool serveren.

Wijnsuggestie:
Deze smeuïge, pittige boerenkoolstamppot speciaal vraagt om een volle, zachte rode wijn met een

kruidige smaak en wat fris fruit. Die zijn er in Spanje volop: Crianza's uit Navarra, Rioja of Toro of een Reserva uit bijvoorbeeld de Valdepenas

Bereiden ca. 50 minuten

Bevat per eenpersoonsportie 760 kilocalorieën - 42 g vet - 35 g eiwit - 61 g koolhydraten

Gevuld speculaashart

Menugang	Gebak, Taart en Koekjes	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Albert Heijn-De Smaak Van December			Sterren	

Ingrediënten
Aantal personen 20 Stuks.

500 g bloem
2 tl bakpoeder
250 g bruine basterdsuiker
2 el speculaaskruiden
4 el melk
2 el citroensap
250 g roomboter, in blokjes
50 g garneeramandelen

Voor de vulling:
450 g amandelspijs
1 tl citroenrasp
2 eidooiers, losgeklopt met 2 el melk

Verder nodig:
karton, potlood, schaar,
bakpapier, aluminiumfolie

Bereiding
Vol verwachting kloppen alle harten, als je een speculaashart op tafel zet, (of cadeau geeft) dat met liefde is gemaakt.

Voorbereiden:
1 Boven een ruime kom bloem, bakpoeder, bruine suiker, mespunt zout en speculaas-kruiden zeven. In het midden een kuiltje maken en hierin melk en citroensap schenken. Boter toevoegen en met koele handen de boter met het meel tot kruimels wrijven. Alles snel tot een samenhangend deeg kneden. De kom afdekken en het deeg in de koelkast minimaal 1 uur laten opstijven. (Hoe langer het deeg rust, hoe beter de smaak wordt)

2 Voor de vulling amandelspijs, citroenrasp en de helft van het losgeklopte ei tot een stevige pasta kneden. Eventueel iets water toevoegen (niet teveel, want de spijs moet met een deegroller kunnen worden uitgerold).

3 Op een stuk karton een hart van 30 cm hoog en 20 cm breed tekenen en uitknippen.

Bereiden:
4 Oven voorverwarmen op 180 °C. Een bakplaat bekleden met bakpapier. Speculaasdeeg in twee stukken verdelen. Beide stukken deeg (na elkaar!) tussen twee vellen bakpapier uitrollen tot lappen van ongeveer 3 mm dik. Amandelspijs op dezelfde wijze uitrollen. Uit het speculaasdeeg met hulp van het kartonnen harttwee harten snijden. Uit amandelspijs eveneens een hart snijden.

5 Een deeghart op de bakplaat leggen, het amandelspijshart erop leggen en afdekken met het tweede

deeghart. Het speculaashart rondom inpakken met een
dubbelgevouwen laag aluminiumfolie, bovenkant vrijlaten. Bovenkant bestrijken met de rest van het losgeklopte ei en versieren met amandelen.

6 Het speculaashart in het midden van de oven in ca. 45 minuten gaarbakken. (De afsnijdsels kunnen apart worden meegebakken; ze zien er niet mooi uit maar smaken net zo lekker.)

7 Het speculaashart uit de oven nemen, 10 minuten laten afkoelen en voorzichtig de folierand verwijderen. Het speculaashart verder laten afkoelen.

Voorbereiden ca. 20 minuten, Bereiden ca. 1 uur Wachttijd ca. 1 uur

Bevat per eenpersoonsportie 345 kilocalorieën - 18 g vet - 6 g eiwit - 40 g koolhydraten

HARTIGE BANKETLETTER MET APPEL EN TIJM

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Albert Heijn-De Smaak Van December			Sterren	

Ingrediënten
Aantal personen 8 Stuks.

8 plakjes roomboterbladerdeeg (diepvries)
600 g Catalaanse worstjes
1 appel, geschild en geraspt
1 tl gedroogde tijm
1 ei, losgeklopt
bloem om te bestuiven

Extra nodig:
bakpapier
deegroller

Bereiding
Voor wie niet van zoet houdt, de hartige letter.

1 Het recept voor banketletter volgen, maar amandelspijs vervangen door een hartige vulling.

2 Vel van worstjes opensnijden en vlees boven een kom eruit drukken. Geraspte appel en tijm door het worstvlees mengen. Van dit worstmengsel een rol maken, die iets korter is dan de lap bladerdeeg en de worstrol op het deeg leggen. Verder het recept van de banketletter volgen.

Bereiden ca. 45 minuten

Bevat per eenpersoonsportie 390 kilocalorieën - 29 g vet - 16 g eiwit - 18 g koolhydraten

IJs cadeautjes

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Albert Heijn-De Smaak Van December			Sterren	

Ingrediënten
Aantal personen 8 Stuks.

1 liter stracciatella-ijs
16 (amandel)speculaasjes

Verder nodig:
8 stukken gekleurd lint van 60 cm

Bereiding
Als Sinterklaas op school komt, is het leuk om ijscadeautjes uitte delen. Kinderen vinden dat te gek. Logisch natuurlijk. Want een ijsje cadeau krijgen dat tussen twee speculaasjes zit, is op zich al een feestje.

Voorbereiden:
1 IJs 10 minuten voor gebruik uit de diepvries halen. De helft van de speculaasjes, met de platte kant naar boven op een plank leggen. Op elk speculaasje een bol ijs scheppen. IJsjes afdekken met de andere speculaasjes en heel licht aandrukken. De ijscadeautjes op een blad leggen en in de diepvries in ongeveer een uur goed stevig laten worden.

2 Om ieder speculaasijsje een stuk lint strikken. IJsjes in een diepvriesdoos leggen, afdekken en tot gebruik in de diepvries bewaren.

Serveren:
3 De ijscadeautjes 10 minuten voor het serveren uit de diepvries halen en op een schaal of op aparte bordjes leggen.

Voorbereiden ca. 15 minuten

Bevat per eenpersoonsportie 250 kilocalorieën - 12 g vet - 4 g eiwit - 31 g koolhydraten

K(L)AASFONDUE MET MAGOR

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Albert Heijn-De Smaak Van December			Sterren	

Ingrediënten
Aantal personen 6 Stuks.

Voor de fondue:
1 teen knoflook, gehalveerd
600 ml droge witte wijn
1 1/2 el Italiaanse keukenkruiden
600 g geraspte belegen kaas (op kamer-temperatuur)
300 g magor (op kamertemperatuur)
1 1/2-2 el maïzena

Voor erbij:
300 g broccoli, in roosjes
1 courgette, in blokken
250 g kerstomaatjes
250 g champignons, gehalveerd
2 rode paprika's, in stukken
3 stokbroden (wit en bruin), in grove stukken

Verder nodig:
vuurvaste kaasfonduepan
réchaud of spiritusbrander

Bereiding
Gezellig met z'n allen kaasfonduen past heel goed bij 't gezellig avondje. Dit is wel een heel bijzondere kaasfondue. De magor, kruiden en groenten maken 'm lekker pittig en lichter verteerbaar. Een frisse wijn erbij en de avond kan niet meer stuk.

1 In een pan met ruim kokend water en wat zout broccoliroosjes in 2-3 minuten beetgaar koken. De roosjes in een zeef onder koud stromend water afspoelen en goed laten uitlekken. Alle groenten op een schaal of in schaaltjes rangschikken en het brood in mandjes leggen.

2 De bodem van de fonduepan stevig inwrijven met het snijvlak van de knoflook. Wijn en kruiden in de fonduepan schenken en tegen de kook aan brengen. Als het vocht bijna kookt geraspte kaas en magor beetje bij beetje toevoegen en het mengsel al roerende verwarmen tot alle kaas gesmolten is.

3 In een kommetje maïzena met een beetje water tot een glad papje roeren en al roerende aan de fondue toevoegen. Het mengsel al roerende nog even heel zachtjes laten doorkoken tot een mooi gladde fondue ontstaat.

4 De kaasfondue op de rechaud op tafel zetten en de groenten en het stokbrood erbij geven.

Wijnsuggestie:
Pinot Blanc uit de Elzas is de klassieke keus voor kaasfondue. Maar als het voor de Sint uit Spanje moet komen, neem dan een Rioja Blanco.

K(L)AASFONDUE MET MAGOR

Bereiden ca. 25 minuten

Bevat per eenpersoonsportie 1090 kilocalorieën - 52 g vet - 53 g eiwit - 87 g koolhydraten

KOEK VERGULDEN

Menugang	Gebak, Taart en Koekjes	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Albert Heijn-De Smaak Van December			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 6 Stuks.
6 speculaaspoppen van 40 cm

Voor het glazuur:
125 g poedersuiker
1 cup gepasteuriseerd eiwit

Voor de versieringen:
zilverpilletjes
decoratiemusket
decoratiehagel
decoratieroosjes
decoratiemimosa
minismarties

Bereiding

decoratiepaddenstoeltjesTot begin vorige eeuw was het traditie op sinterklaasavond koeken te vergulden. Poppen van speculaas of taaitaai werden voorzien van een laagje goudglazuur waarop kleurige versieringen werden geplakt. Al is het glazuur niet meer van goud, kinderen vinden het versieren van taaipoppen nog steeds leuk om te doen.

Voorbereiden:
1 Alle versieringen in bakjes op de tafel zetten. Voor ieder kind een placemat of blad bekleden met aluminiumfolie en hierop een speculaaspop leggen.

2 In een kom poedersuiker met eiwit en water tot een glad en glanzend glazuur roeren. Glazuur eventueel verdelen over kleiner kommetjes en ook op tafel zetten.
Versieren:

3 Een beetje glazuur op een speculaaspop scheppen en dit met de bolle kant van een lepel of met een glad mes over de speculaaspop uitspreiden. De poppen versieren met gekleurde snoepjes en ander decoratiemateriaal. Het glazuur hard laten worden.

Voorbereiden ca. 10 minuten

Bevat per stuk 595 kilocalorieën - 6 g eiwit - 5 g vet - 130 g koolhydraten

LICHTE ERWTENSOEP

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	Albert Heijn-De Smaak Van December			Sterren	

Ingrediënten
Aantal personen 8 Stuks.

5 vleesbouillontabletten
2 blaadjes laurier
900 g tuinerwten (diepvries)
1 el olie
150 g rookspek, in reepjes
2 winterwortels, in kleine blokjes
1 knolselderij, in kleine blokjes
2 aardappels, in kleine blokjes
2 preien, in dunne ringen
2 rookworsten
1 zakje selderij, grof gehakt

Verder nodig:
keukenmachine

Bereiding
De meeste sinterklazen zijn gek op de Hollandse erwtensoeptraditie. Maar misschien doe je sommigen een groter plezier met een wat lichtere versie. Het scheelt in leder geval veel werk. En er blijft daarna wat meer ruimte overvoor marsepein en suikergoed.

Voorbereiden (kan een dag van tevoren):
1 In een grote soeppan 2½ literwater met bouillontabletten, laurierblaadjes en tuinerwten aan de kook brengen. Het deksel op de pan leggen en het geheel 15 minuten zachtjes laten koken. Deel van erwten uit de soep in de keukenmachine scheppen en pureren. Gepureerde erwten weer aan soep toevoegen.

2 Intussen in een koekenpan olie verhitten en spek 3 minuten zachtjes uitbakken. Wortel, knolselderij, aardappels en prei 5 minuten al omscheppend meebakken. Spek-groentemengsel aan erwtensoep toevoegen, deksel op de pan leggen en soep nog 10 minuten zachtjes koken. Laurierblaadjes uit de soep vissen. Soep eventueel laten afkoelen en in de koelkast bewaren.

Bereiden:
3 De rookworsten verwarmen volgens de aanwijzingen op de verpakking.

4 Eventueel soep verwarmen. Rookworsten schuin in plakjes snijden en samen met selderij door de soep roeren. De erwtensoep op smaak brengen met zout en royaal versgemalen peper. Lekker met soepstengels met katenspek of op de klassieke manier met roggebrood met katenspek.

Voorbereiden ca. 40 minuten, Bereiden ca. 20 minuten

Bevat per eenpersoonsportie 420 kilocalorieën - 25 g vet - 23 g eiwit - 28 g koolhydraten

Marsepein

Menugang	Gebak, Taart en Koekjes	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Albert Heijn-De Smaak Van December			Sterren	

Ingrediënten
Aantal personen 4 Stuks.

Voor ca. 250 g
125 g blanke amandelen
125 g poedersuiker
1 el sinaasappellikeur (slijter)
2-3 el sinaasappelsap

Verder nodig:
keukenmachine
huishoudfolie

Bereiding
Wist je dat je deze echte sintklassieker makkelijk zelf kunt maken? Je hebt wel een keukenmachine nodig om de amandelen te malen. De marsepein moet wel een paar dagen rijpen voor je er allerlei figuurtjes van kunt maken. De Fransen hebben daar een mooi woord voor: een'marriage de gouts', een huwelijk van smaken.

Voorbereiden:
1 Amandelen in de keukenmachine doen en heel fijn malen. Poedersuiker toevoegen en amandelen en poedersuiker goed door elkaar mengen. Sinaasappellikeur en 1 el sinaasappelsap toevoegen en alles tot een soepele massa mengen, eventueel, als het mengsel te droog blijft, wat meer sinaasappelsap toevoegen.

2 Met de hand de marsepein even goed doorkneden. Daarna de marsepein tot een bal vormen en verpakken in huishoudfolie. De marsepein in de koelkast 2-3 dagen laten rusten.

Bereiden:
3 De marsepein weer op kamertemperatuur laten komen en verwerken tot aardappeltjes of figuurtjes.

Marsepeinen varkentjes
Een van de traditionele figuurtjes die van marsepein worden gemaakt is een varkentje. Kneed enkele druppels rode levensmiddelen-kleurstof door de marsepein tot de gewenste roze kleur is bereikt. Vorm van de marsepein kleine of grote varkentjes en gebruik bijvoorbeeld zilverpillen voor de ogen.

Voorbereiden ca. 15 minuten Wachttijd ca. 2-3 dagen Bereiden ca. 15 minuten

Bevat per 100 g 515 kilocalorieën - 10 g eiwit - 28 g vet - 56 g koolhydraten

MEXICAANSE TOSTIPUNTJES MET OSSENWORST

Menugang	Hapje	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Albert Heijn-De Smaak Van December			Sterren	

Ingrediënten
Aantal personen 8 Stuks.

8 stoneleeks
4 wrap tortilla's
2 el olie
4 el pikante ketchup
200 g ossenworst
150 g geraspte belegen kaas
1 tl gemalen komijn (djinten)

Bereiding
Deze tostipuntjes kun je ook makkelijk van tevoren maken. Legde gebakken puntjes op een bakblik en verwarm ze vlak voor het serveren 5 minuten in een op 175 °C voorverwarmde oven.

1 Van stoneleeks de worteltjes en de lelijke uiteinden van het groen afsnijden. Tortilla's bestrijken met olie. Een koekenpan op matig hoog vuur verhinen en één tortilla met de met olie bestreken kant naar beneden erin leggen. Tortilla bestrijken met 2 eetlepels ketchup en een kwart van de kaas erover strooien. Hierover de helft van de plakjes ossenworst en stoneleeks verdelen. Wat komijn en weer een kwart van de kaas erover strooien. Afdekken met een tortilla met de met olie bestreken kant naar boven.

2 De tortillatosti op matig hoogvuur in 4-5 minuten knapperig bakken en met behulp van een spatel keren. Ook de andere kant in 4-5 minuten goudbruin bakken, de stoneleeks zijn dan gaar en de kaas is gesmolten. De tortillatosti op een groot bord schuiven en in acht punten snijden. Met de rest van de ingrediënten op dezelfde manier nog een tortillatosti bakken of deze tosti tegelijkertijd in een tweede koekenpan bakken.

Bereiden ca. 30 minuten

Bevat per eenpersoonsportie 305 kilocalorieën - 20 g vet - 12 g eiwit - 20 g koolhydraten

Room borstplaat

Menugang	Snoepgoed	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Albert Heijn-De Smaak Van December			Sterren	

Ingrediënten
Aantal personen 6 Stuks.

200 g fijne kristalsuiker
4 el slagroom
25 g roomboter
enkele druppels essence

Verder nodig:
bakpapier
borstplaatvormen

Bereiding
Voor borstplaat heb je speciale vormen nodig. Na het drogen van de borstplaat moet je die makkelijk kunnen openmaken. Je kunt ook 'wilde' borstplaat maken. In het recept vind je de aanwijzingen. Met een paar druppels essence kun je de borstplaat allerlei lekkere smaakjes geven. Koffie, amandel of rum zijn favoriet. Chocoladeborstplaat maak je door met de suiker een halve eetlepel cacaopoeder mee te koken. En als je op dezelfde manier een theelepel oploskoffie meekookt, krijg je mokkaborstplaat.

1 Het bakpapier op een bakplaat of een plank leggen. De borstplaatvormen natmaken en op het bakpapier leggen. Voor wilde borstplaat een kleine taartvorm met aluminiumfolie bekleden. In een steelpan suiker met room en boter ai roerende met een houten lepel op laag vuur aan de kook brengen. Al roerend suiker laten smelten en het mengsel ca. 5 minuten zachtjes laten doorkoken. Regelmatig de opgeloste suiker van de lepel laten lopen. Op het moment dat de laatste druppel gesmolten suiker als dunne draad aan de lepel blijft hangen de pan van het vuur nemen. Eventueel essence erdoor roeren.

2 Met de houten lepel de suikersiroop krachtig doorroeren, zodat de suikerstroop snel afkoelt. Blijven roeren, ook langs de wand van de pan, tot het mengsel een krassend geluid gaat maken.

3 Het borstplaatmengsel dan direct in de vormen schenken en tijdens het schenken de vorm tegen de bakplaat drukken, zodat de vloeibare suiker er niet uitloopt. (Dit moet snel gebeuren, want de suiker gaat nu snel stollen.) De borstplaat laten afkoelen en goed hard laten worden.

4 Na 15 minuten de vormen met borstplaat voorzichtig over het bakpapier schuiven zodat ze loskomen. Vormen omdraaien en de andere kant van de borstplaat laten drogen. Als de borstplaat helemaal hard is, de vormen verwijderen en de borstplaat op een schaal leggen. (De wilde borstplaat helemaal hard laten worden, het aluminiumfolie verwijderen en de borstplaat met een nat mes in stukken snijden.)

Bereiden ca. 25 minuten, Wachttijd ca. 30 minuten

Bevat per eenpersoonsportie 200 kilocalorieën - 7 g vet - 0 g eiwit - 34 g koolhydraten

ROOMKAASLETTER MET CROSTINI

Menugang	Hapje	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Albert Heijn-De Smaak Van December			Sterren	

Ingrediënten
Aantal personen 8 Stuks.

1 stokbrood
2 el olijfolie
375 g verse roomkaas met kruiden
75 g rucola slamelange
4 el verse honing en mosterd dressing

Verder nodig:
spuitzak met gladde spuitmond

Bereiding
1 Oven voorverwarmen op 200 °C. Stokbrood schuin in dunne plakken snijden. De plakken brood op een bakplaat leggen en bestrijken met olijfolie. De bakplaat in het midden van oven schuiven en de crostini's in 10-12 min. goudgeel en knapperig bakken.

2 In een kom roomkaas losroeren en peper naar smaak toevoegen. Roomkaas in de spuitzak scheppen en op acht kleine borden aan de onderkant de eerste lettervan de naam van de tafelgenoten spuiten.

3 n een grote kom rucolasalade omscheppen met dressing. Zout en peper naar smaak toevoegen. Boven de kaasletters een mooie hoge toef sla leggen en de crostini ernaast leggen.

Bereiden ca. 15 minuten

Bevat per eenpersoonsportie 290 kilocalorieën - 20 g vet - 6 g eiwit - 22 g koolhydraten

Sinterklaas BROWNIES

Menugang	Gebak, Taart en Koekjes	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Albert Heijn-De Smaak Van December			Sterren	

Ingrediënten
Aantal personen 4 Stuks.

24 stukken
100 g extra pure chocolade, in stukjes
100 g roomboter, op kamertemperatuur
100 g kruidnoten met chocolade of grof gebroken speculaasjes
4 eieren
300 g lichtbruine basterdsuiker
150 g zelfrijzend bakmeel

Verder nodig:
rechthoekig of vierkant bakblik (ca. 20 x 30 cm)
handmixer

Bereiding
Sinterklaasbrownies klinkt niet alleen net even anders dan het traditionele sinterklaasgebak, het smaakt ook net even anders. Dat komt door die smeuïge combinatie van chocola en kruidnootjeskruiden.

1 Oven voorverwarmen op 175 °C. Het bakblik invetten met wat boter.
In een grote pan een ruime laag water aan de kook brengen. De stukjes chocolade en boter in een kleine pan doen en deze in de pan met kokend water hangen. Chocolade en boter al roerende laten smelten. De pan uit het water nemen en het chocolademengsel helemaal laten afkoelen.

2 In een kom eieren met een halve theelepel zout met de handmixer licht en schuimig kloppen. Al kloppend basterdsuiker beetje bij beetje toevoegen. Met een spatel of houten lepel afwisselend chocolademengsel, bakmeel en kruidnoten luchtig door het eimengsel scheppen tot het een egaal beslag is. Het beslag in het bakblik schenken en de bovenkant gladstrijken.

3 Het bakblik op het rooster in het midden van de oven schuiven en de koek ca. 30 minuten bakken tot de bovenkant knapperig is. Binnenin mag de koek zacht blijven. De koek in de vorm laten afkoelen tot lauwwarm. De koek in 24 stukken snijden en de brownies op het rooster verder laten afkoelen. Tot gebruik in een trommel bewaren.

Bereiden ca. 1 uur

Bevat per eenpersoonsportie 155 kilocalorieën - 7 g eiwit - 2 g vet - 21 g koolhydraten

SOEPSTENGELS met katenspek

Menugang	Bijgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Albert Heijn-De Smaak Van December			Sterren	

Ingrediënten
Aantal personen 8 Stuks.

250 g mix voor witbrood
150 ml lauwwarm water
4 el kruidenolie knoflook & peterselie
200 g katenspek, in plakjes

Verder nodig:
huishoudfolie
bakpapier

Bereiding
Kinderen vinden het heel spannend om zelf soepstengels te maken. Vooral het heel dun uitrollen van het deeg geeft veel plezier. Probeert gewoon 'ns een keer. Als je dat toch wat te veel van t goeie vindt, neem dan de Italiaanse soepstengels.

1 In een kom broodmix mengen met het lauwwarme water en 2 el kruidenolie. De ingrediënten volgens de instructies op de verpakking tot een soepel deeg kneden. De kom afdekken met huishoudfolie en het deeg bij kamertemperatuur 10 minuten laten rijzen.

2 Oven voorverwarmen op 200 °C. Bakplaat bekleden met bakpapier.
Deeg in 24 stukjes verdelen. De stukjes deeg tussen twee handen tot lange worstjes vormen en vervolgens op het aanrecht verder uitrollen tot dunne 'potloden' van 20 cm lang. De soepstengels op enige afstand van elkaar op de bakplaat leggen en bestrijken met de restvan de kruidenolie.

3 De soepstengels in het midden van de oven in 10 minuten lichtbruin en gaar bakken. De oven uitzetten, de ovendeur op een kier zetten en de soepstengels in nog 10 minuten krokant laten worden. Laten afkoelen en tot gebruik in een afgesloten trommel bewaren.

4 Aan de bovenkant van iedere soepstengel een plakje katenspek wikkelen en soepstengels op een schaal leggen. Lekker bij erwtensoep.

Bereiden ca. 40 minuten, Wachttijd ca. 10 minuten

Bevat per eenpersoonsportie 260 kilocalorieën - 15 g vet - 8 g eiwit - 23 g koolhydraten

SPAANS TOMATENSOEPJE MET KANEEL

Menugang	Hapje	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Spaans	Type	Snoepgoed	Slank	Nee
Bron	Albert Heijn-De Smaak Van December			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

2 el olijfolie
2 sjalotten, fijngesneden
1 teen knoflook, fijngesneden
500 g tasty tomtomaten, in stukken gesneden
1 groentebouillontablet
1 kaneelstokje
1 el majoraan
zout, versgemalen peper

Verder nodig:
8 kleine kopjes
staafmixer

Bereiding

1 In een soeppan olijfolie verwarmen en sjalot 5 minuten zachtjes fruiten. Knoflook 2-3 minuten mee fruiten. Tomaat erdoor scheppen en even meebakken. Bouillontablet erboven verkruimelen, kaneelstokje en majoraan toevoegen en 800 ml water erbij schenken. Het geheel aan de kook brengen.

2 De soep op een zacht vuur 20-25 min. laten pruttelen. Kaneelstokje verwijderen en de tomaten met de staafmixer tot een gladde soep pureren. Voor een heel glad soepje zonder velletjes, de soep boven een andere pan door een zeef wrijven en dan opnieuw verwarmen. De soep op smaak brengen met zout en peper, in kleine kopjes schenken en direct serveren.

Bereiden ca. 35 minuten

Bevat pereenpersoonsportie 35 kilocalorieën - 3 g v e t - 1 g eiwit - 2 g koolhydraten

SPAANSE AARDAPPEL OMELET MET CHORIZO

Menugang	Hapje	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Ei	Slank	Nee
Bron	Albert Heijn-De Smaak Van December			Sterren	

Ingrediënten
Aantal personen 8 Stuks.

4 el olijfolie
200 g vastkokende aardappels, in dunne plakjes
1 grote ui, grof gesnipperd
125 g chorizo, in plakjes
1 zoete puntpaprika, in blokjes
4 eieren
1 ei paprikapoeder
1 teen knoflook, geperst

Bereiding
Voorbereiden:
1 In een koekenpan met antiaanbaklaag uien aardappel al
omscheppend op matig hoog vuur 5 minuten bakken. Paprika en chorizo erdoor scheppen en alles op matig vuur in nog enkele minuten gaar bakken.

2 Intussen in een kom eieren loskloppen met paprikapoeder, knoflook en zout en peper naar smaak. Het eimengsel bij het aardappelmengsel in de koekenpan schenken. De pan iets schuin houden en draaien, zodat het eimengsel gelijkmatig tussen aardappelplakjes verdeeld wordt. Met een spatel aardappelplakjes in het ei drukken. De omelet op laag vuur in 5 minuten gaar en goudbruin bakken.

3 Een groot bord of deksel op de omelet leggen. De koekenpan keren en de omelet op het bord of deksel laten glijden. De omelet met de ongebakken kant in de pan laten glijden en in 2-3 minuten goudbruin bakken. De omelet op een platte schaal schuiven en laten afkoelen. De aardappelomelet in kleine puntjes snijden.

Voorbereiden ca. 30 minuten, Wachttijd ca. 30 minuten

Bevat per eenpersoonsportie 170 kilocalorieën - 13 g vet - 7 g eiwit - 6 g koolhydraten

Speculaas brokken

Menugang	Gebak, Taart en Koekjes	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Bassisrecept	Slank	Nee
Bron	Albert Heijn-De Smaak Van December			Sterren	

Ingrediënten
Aantal personen 4 Stuks.

250 g zelfrijzend bakmeel
125 g donkerbruine basterdsuiker
2 el speculaaskruiden
175 g koude, harde roomboter, in kleine blokjes
50 g blanke amandelen, gehalveerd

Verder nodig:
huishoudfolie
bakpapier
deegroller

Bereiding
Basisrecept, ca. 600 g
Speculaasplanken met die mooie, oude figuurtjes erin zijn echte verzamelobjecten geworden. Maar bijna niemand gebruikt ze nog om speculaasjes of speculaaspoppen mee te maken. Als je het niet gewend bent, zijn ze ook lastig om mee te werken. Eerst moet je ze bestrooien met rijstebloem, dan het deeg in de vormpjes drukken en de bovenkant glad maken. En dan komt het moeilijkste: je moet de plank heel voorzichtig boven een bakplaat keren, precies zo dat de speculaasjes of de speculaaspop niet in brokken op de bakplaat uit elkaar vallen. Nee, dan kun je beter maar meteen speculaas-brokken maken. Dat is een stuk makkelijker. En voor de smaak maakt 't niets uit.

Voorbereiden:
1 In een kom zelfrijzend bakmeel met bruine suiker, een halve theelepel zout en speculaaskruiden door elkaar mengen. Boter toevoegen en alles met de vingertoppen tot een korrelig deeg mengen. Het geheel snel met koele handen tot een samen-hangend en soepel deeg kneden. Het deeg tot een bal vormen, verpakken in huishoud-folie en in de koelkast minstens 1 uur, maar liever 2-3 dagen, laten rusten. (Door het deeg enkele dagen te laten rusten kan de speculaassmaak zich goed ontwikkelen.)

Bereiden:
2 Oven voorverwarmen op 175 °C. De bakplaat bekleden met bakpapier. Het werkvlak en de deegroller bestuiven met wat bloem. Het speculaasdeeg op het werkvlak leggen en met de deegroller uitrollen tot een rechthoekige lap van 1 cm dik. De deeglap op de bakplaat leggen en amandelen erin drukken.

3 De bakplaat in het midden van de oven schuiven en de speculaas in 25-30 minuten bruin en gaar bakken. De speculaas op een rooster laten afkoelen en dan in een trommel bewaren. Voor het serveren de speculaas in stukken breken.

Voorbereiden ca. 20 minuten, Wachttijd ca. 1 uur of 2-3 dagen, Bereiden ca. 35 minuten

Bevat per 100 g 490 kilocalorieën - 6 g eiwit -30 g vet - 50 g koolhydraten

Speculaas muffins

Menugang	Gebak, Taart en Koekjes	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Albert Heijn-De Smaak Van December			Sterren	

Ingrediënten
Aantal personen 4 Stuks.

12 stuks
225 g cakemeel (pak)
1 tl bakpoeder
60 g donkerbruine basterdsuiker
1 el speculaaskruiden
1 ei
200 ml melk
75 g boter, gesmolten

verder nodig:
muffinplaat, ingevet

Bereiding
Muffins met de smaak van sinterklaas. Lauwwarm ook een verrukkelijk toetje. Vooral met een flinke bol vanille-ijs of een toef slagroom waar een snufje kaneelpoeder door geklopt is. Geen tijd om zelf beslag te maken, met wat speculaaskruiden door een kant-en-klare muffinmix heb je hetzelfde smaakeffect.

1 Oven voorverwarmen op 200 °C. Boven een kom cakemeel met bakpoeder, suiker, een halve theelepel zout en de kruiden zeven. In het midden een kuiltje maken.

2 In een andere kom ei met een vork losroeren en melk en gesmolten boter erdoor roeren. Eimengsel in kuiltje van meelmengsel schenken en met een vork alles tot licht klonterig beslag roeren. Stoppen met roeren zodra er geen meel meer zichtbaar is.

3 Beslag in de muffinvormpjes scheppen. Muffins in het midden van de oven in ca. 20 min. gaar en goudbruin bakken. Muffins zijn gaar als een in het midden gestoken satéstokje weer droog eruit komt. Muffins uit de vorm halen en op een rooster laten afkoelen.

Bereiden ca. 10 minuten, Bakken ca. 20 minuten

Bevat per stuk 150 kilocalorieën - 6 g vet - 3 g eiwit - 20 g koolhydraten

SPECULAAS ROTSJES MET CHOCOLA

Menugang	Gebak, Taart en Koekjes	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Albert Heijn-De Smaak Van December			Sterren	

Ingrediënten
Aantal personen 4 Stuks.

25 stuks
200 g melkchocolade met stukjes karamel, in kleine stukjes
100 g schuddebuikjes (broodbeleg)
of grof gebroken kruidnoten

Verder nodig:
bakpapier

Bereiding
Voor deze originele sinterklaaskoekjes heb je schuddebuikjes nodig, die lekkere minispeculaasjes voor op brood. Je kunt er ook kruidnoten voor gebruiken, die hak je dan eerst even in stukjes. Ze lijken wat meer op ruwe rotsjes dan op mooie bonbons, maar ze smaken net zo lekker.

1 Een stuk bakpapier op een platte schaal of op een plank leggen. Stukjes chocolade in een pannetje doen. In grotere pan een ruime laag water tot tegen de kook aan brengen. Pannetje met chocolade in de pan met water hangen. Zonder roeren chocolade voor driekwart laten smelten. Het pannetje met de chocolade uit het waterbad nemen en roeren tot alle chocolade gesmolten is.

2 Schuddebuikjes voorzichtig door de gesmolten chocolade scheppen. Met twee dessertlepels kleine bergjes van het chocolademengsel op het bakpapier scheppen. De speculaasrotsjes in de koelkast in ongeveer 1 uur laten opstijven.

Bereiden ca. 20 minuten, Wachttijd ca. 1 uur

Bevat per stuk 60 kilocalorieën - 3 g vet - 1 g eiwit - 7 g koolhydraten

TUINERWTJESDIP MET MUNT EN GEITENKAAS

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Ja
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Albert Heijn-De Smaak Van December			Sterren	

Ingrediënten
Aantal personen 8 Stuks.

3 el olijfolie
1 rode ui, fijngesnipperd
200 g (diepvries)tuinerwtjes
1 teen knoflook, geperst
4 el verse munt, fijngehakt
75 g zachte Franse geitenkaas (bijv. Chèvre de bellay), verkruimeld
1 tl balsamicoazijn
1 pak Italiaanse crackers (Ciappe)

Verder nodig:
keukenmachine

Bereiding
1 In een steelpan olijfolie verhitten en ui 2-3 minuten zachtjes fruiten. Tuinerwtjes, knoflook en 2-3 eetlepels water toevoegen. Tuinerwtjes afgedekt 8-10 minuten zachtjes stoven.

2 In de keukenmachine erwtjesmengsel met munt met de pulseknop tot een grove puree mengen. Tuinerwtjespuree overdoen in een schaaltje en geitenkaas erdoor scheppen. Op smaak brengen met wat balsamicoazijn, zout en peper.

3 Schaaltje mettuinerwtjesdip op een grote platte schaal zetten en de Italiaanse crackers eromheen leggen.

Bereiden ca. 15 minuten

Bevat per eenpersoonsportie 150 kilocalorieën - 8 g vet - 5 g eiwit -1 5 g koolhydraten


Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl