Feestelijk

TIPS & RECEPTEN

MEER DAN 10 IDEEEN

SAMEN TAFELEN = GEZELLIGHEID TROEF

HAPJES EN DRANKJES

HAPJES

Ingrediënten
Hapje 1: Frittata (25 st)
4 eieren
1 dl halfvolle melk
2 eetlepels olijfolie
2 vastkokende aardappelen
2 eetlepels fijngesnipperde bieslook
1 lente-uitje
1 theelepel gedroogde dragon
Peper en zout
Hapje 2: Romeinse sla met kip en pesto van peterselie (25 st)
2 à 3 stronkjes Romeinse sla
50 g peterselie
1 takje lavas (niet noodzakelijk)
1 klein teentje look
50 g Parmezaanse kaas
0,5 dl olijfolie
2 koffielepels citroensap
Kerstomaatjes
Peper en zout
Hapje 3: waldorfsalade (25 st)
4 takken witte selder
2 stronken witloof
50 g walnoten
100 g groene pitloze druiven
2 eetlepels citroensap
Enkele takjes peterselie
Peper en zout

Bereiding
Hapje1: Frittata
- Schil de aardappelen, snijd ze in kleine blokjes, kook ze en giet ze af als ze net gaar zijn.
- Maak de lente-ui schoon en snipper fijn.
- Klop de eieren los in een ruime kom.
- Voeg de melk, de lente-ui, de bieslook en de dragon toe.
- Klop goed en kruid met peper en zout.
- Neem een kleine koekenpan, verwarm de olijfolie, bak de aardappelen lichtjes aan en roer ze goed om.
- Giet hierop het eimengsel en zet het vuur lager.
- Bak de frittata in 15 tot 20 minuten tot deze bovenaan helemaal droog is.
- Haal uit de koekenpan en snijd in blokjes.
- Kan warm, lauw of koud gegeten worden.

Hapje 2: Romeinse sla met kip en pesto
- Maak de sla schoon, zorg voor mooie blaadjes, spoel ze en zwier droog.
- Maak de pesto door de peterselie, de lavas, de kaas, de olijfolie, het teentje look en het citroensap te mixen.
- Breng de pesto op smaak met peper en zout.
- Neem een bladje sla, leg hierop een stukje kip en werk af met een streepje pesto. Versier met een halve tomaat.

Hapje 3: waldorfsalade:
- Kuis de selder en het witloof en snijd klein.
- Schep onder elkaar met het citroensap.
- Hak de noten fijn en voeg bij groenten.
- Spoel de druiven, snijd in kwartjes en roer onder de groenten.
- Kruid met peper en zout.
- Schep in kleine glaasjes en werk af met peterselie.

HAPJES

Ingrediënten

Hapje 1: Lenterolletjes (10 st)

10 rijstvellen
100g surimi stuks
1 wortel
1 rode paprika
rucola
wat radijzen
5 lente-uitjes
verse koriander
sojasaus

Hapje 2: amuse van avocado-appel en gerookte zalm (10 st)

1 avocado (niet te rijp)
1 groene appel
100g gerookte zalm
Bieslook
2 el skyr natuur
2 à 3 el alpro soja light room
1 kl mosterd
Peper, zout

Hapje 3: lepelhapje rundercarpaccio (10 st)

10 lapjes flinterdun gesneden ossenhaas
rucola
Vers geraspte Parmezaanse kaas
2 el geroosterde pijnboompitjes
Sprayfles olijfolie
Balsamicoazijn of -siroop
Gedroogde tomaten

Bereiding

Hapje1: Lenterolletjes

- Snij de wortel en paprika in fijne reepjes, de radijsjes in plakjes, de lente-ui in ringetjes.
- Week de rijstvelletjes. Leg ze op een bord en verdeel de groenten en krab horizontaal over het midden van de rijstvelletjes. Leg er enkele blaadjes koriander bij.
- Sla de zijkanten van het deeg eerst naar binnen. Rol dan van onder naar boven strak op.
- Serveer de lenterolletjes met de sojasaus.

Hapje 2: Romeinse sla met kip en pesto

- Schil de avocado en de appel en snij in fijne brunoise (kleine dobbelsteentjes).
- Maak een sausje van de skyr met de light room en de mosterd. Meng dit alles kruid met peper en zout en voeg een beetje gehakte bieslook toe. Zet dit onder het avocado-appel mengsel.
- Verdeel dit over de apero-glaasjes en werk af met gerookte zalm snippers.

Hapje 3: Lepelhapje rundercarpaccio

- Leg een plakje vlees open en leg er enkele blaadjes rucola op, enkele pijnboompitten en wat stukjes parmezaanse kaas. Leg het niet te vol zodat je er een klein pakketje kan van maken.
- Vouw toe en leg het omgekeerd om een serveerlepel. Werk af met 2-3 sprays olijfolie en wat basamicoazijn. Je kan er nog een blaadje rucola, wat parmezaan en enkele pijnboompitten opleggen. Ter versiering kan er nog een half gedroogd tomaatje op.

HAPJES EN DRANKJES

HAPJES

Ingrediënten:

Hapje 1: bruchette met paprika (10 st)

10 stukjes stokbrood 0,5 cm dik
½ groene paprika
½ gele paprika
½ rode paprika
100 g verse kaas natuur
1 eetlepel gehakte basilicum
1 eetlepel olijfolie
Peper en zout

Hapje 2: soepje met kerstomaat en gerookte forel (10 st)

1 komkommer
½ limoen
10 gele kerstomaatjes
10 rode kerstomaatjes
10 oranje kerstomaatjes
100 g gerookt forelhaasje
Peper en zout

Hapje 3: muffins met ham (25 st)

180 g zelfrijzende bloem
1 eetlepel olijfolie
1 dl halfvolle melk
2 eieren
125 g ricotta
1 mespuntje zout
6 sneetjes ham
2 eetlepels gesnipperde bieslook

Bereiding

Hapje 1: bruchette met paprika:

- Halveer de paprika's, verwijder de pitjes en de zaadlijsten en snijd in dunne reepjes
- Verwarm de olijfolie in een pan, stoof de paprikareepjes gaar en laat afkoelen.
- Roer de verse kaas los in een ruime kom.
- Voeg de gehakte basilicum toe en breng op smaak met peper en zout.
- Toast de stukjes stokbrood.
- Smeer op ieder stukje stokbrood een dun laagje zelfgemaakt kruidenkaas.
- Werk af met een reepje paprika van iedere kleur.

Hapje 2: soepje met gerookte forel

- Spoel de komkommer onder koud water, snijd in grote stukken en mix fijn.
- Voeg het limoensap toe en indien nodig een klein beetje water zodat je het geheel tot een mooi glad soepje kan mixen.
- Breng op maak met peper en zout.
- Verdeel over 10 kleine glaasjes.
- Neem de kerstomaatje, steek ze op een houten prikker: oranje, rood en geel.
- Verdeel de vis in 10 stukjes en prik op een houten prikker.
- Zet in ieder glaasje een prikker met 3 tomaatjes en een prikker met een stukje gerookte forel.

Hapje 3: muffins met ham

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Snijd de ham in blokjes (zonder vetrand).
- Meng de bloem met bakpoeder en zout.
- Giet de olijfolie bij de melk. Voeg hierbij de eieren en de ricotta. Klop goed.
- Voeg bij de bloem en roer alles goed om.
- Doe de blokjes ham en de gesnipperde bieslook bij het deeg en meng goed.
- Vul muffinvormpjes voor 3/4 met deeg.
- Zet in de oven en bak ze 20 - 25 minuten.

HAPJES

Ingrediënten
Hapje kroepoek met mangochutney en scampi
Nodig voor de chutney:
- 1 mango
- 1 sjalot
- 1 cm gember
- 1 eetlepel honing
- 1 eetlepel zoetstof (zusto)
- ½ theelepel kaneel
- scheutje azijn
- 1 el olie
- snufje zout

Verdere nog nodig:
Kroepoeks
Kleine scampi's
Peterselie

Bereiding
Mangochutney:
- Schil de mango met een dunschiller en snijd het vruchtvlees in stukken.
- Maak de sjalot en gember schoon en hak ze fijn.
- Verwarm de olie in een pannetje en fruit hierin de sjalot en gember.
- Voeg daarna alle andere ingrediënten toe en breng het geheel aan de kook.
- Zet het vuur laag en laat de massa 25-30 minuten zachtjes koken. Aan het einde van de kooktijd moet de chutney de dikte van jam hebben.
- Controleer of de saus op smaak is.
- Laat hem afkoelen.

Hapje:
- Verhit wat olijfolie in een braadpan en bak de scampi's 1-2 min. goudbruin aan beide kanten.
- Verdeel wat mangochutney over de kroepoeks en schik er een scampi op.
- Werk af met een blaadje platte peterselie.
- Liever zonder kroepoek? Maak er een lepelhapje van met enkel chutney en een scampi.

VOORGERECHTEN EN SOEPEN

COQUILLES OP EEN BEDJE VAN BLOEMKOOL

Ingrediënten (voor 10 pers)
30 coquilles
1 bloemkool
½ Romanesco kool
1 bakje kerstomaatjes
1 bakje kiemgroenten (bijvoorbeeld: radijsscheuten)
2 eetlepels vloeibare bakmargarine
Peper en zout

Bereiding

- Maak de bloemkool schoon, verdeel in roosjes en spoel onder koud water. Zorg ervoor dat je een dertigtal kleine mooie roosje hebt. Kook beetgaar.
- Maak de romanesco schoon, verdeel in kleine roosjes en spoel onder koud water. Kook beetgaar en giet af.
- Giet de bloemkool af, vang hierbij het kookvocht op.
- Neem de 30 kleine mooie roosjes apart.
- Doe de overige bloemkool samen met enkele eetlepels kookvocht in een hoge smalle kom/beker en mix fijn. Voeg indien nodig nog een beetje kookvocht toe. Breng op smaak met peper en zout.
- Verwarm de margarine in een pan en bak de coquilles enkele minuten aan elke kant. Kruid met peper en zout.
- Schep op een klein bord een eetlepel gemixte bloemkool en trek met een lepel hiermee een lijn.
- Verdeel op ieder bord enkele roosjes bloemkool, romanesco en tomaatjes.
- Schik op ieder bord 3 gebakken coquilles.
- Werk af met de kiemgroenten.

VOORGERECHTEN EN SOEPEN

MOUSSE VAN GEITENKAAS

Ingrediënten (voor 10 pers)
2 zakjes gemengde sla
1 bakje kerstomaatjes
150 g zachte geitenkaas
250 g (light) room
2 blaadjes gelatine
Peper en zout
10 halve walnoten
1 eetlepel honing
1 eetlepel koolzaadolie
4 eetlepels rode wijnazijn
1 koffielepel gehakte peterselie

Bereiding

- Week de blaadjes gelatine in koud water.
- Verwarm de room in een kookpot.
- Knijp de blaadjes gelatine uit en voeg bij de warme room.
- Giet de room in een hoge beker geschikt voor een mixer.
- Snijd de kaas in blokjes, voeg bij de room en mix het geheel fijn. Zorg dat er geen brokjes meer inzitten. Giet indien nodig door een zeef.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Doe het mengsel in een platte schaal en laat opstijven in de koelkast (1 tot 2 uur).
- Maak de vinaigrette door honing, koolzaadolie en rode wijnazijn te mengen. Breng, indien nodig, op smaak met peper en zout.
- Hak de walnoten grof.
- Snijd de kerstomaatjes in twee.
- Schik de sla op een bord of in een schaaltje. Leg hierop enkele halve tomaatjes.
- Schep met een lepel kleine hoopjes uit de hard geworden kaasmousse en verdeel 2 of 3 schepjes op ieder bord of schaaltje.
- Werk af met de stukjes walnoot en vinaigrette.
- Versier met gehakte peterselie.

VOORGERECHTEN EN SOEPEN

MOZZARELLA-TORENTJE

Een heerlijk licht voorgerecht voor KERST! Extra voordeel: ook geschikt voor de vegetariërs. In het recept ben ik uitgegaan van 4 torentjes.
Afhankelijk van de rest van je menu kun je kiezen voor één of twee torentjes per persoon. Meestal zal één torentje wel genoeg zijn vanwege de verschillende andere gangen.

Ingrediënten (voor 4 personen)
2 grote tomaten
1 mozzarellabol (light versie optioneel)
1 aubergine
25 gram geroosterde pijnboompitjes
pesto
Verse basilicum

Bereiding

- Snijd de tomaten, mozzarella en de aubergine in stevige plakken. Uiteindelijk heb je van elk soort 8 plakken nodig.
- Verwarm een grillpan en smeer de aubergine licht in met wat olijfolie. Grill de aubergine tot je van die mooie streepjes krijgt
- Pak een bord en begin te stapelen: eerst een plak tomaat, dan de aubergine.
- Besmeer de aubergine met een beetje pesto en leg er een plak mozzarella op.
- Herhaal deze lagen nogmaals.
- Zet het gerecht een kleine 4 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden.
- Rooster ondertussen de pijnboompitjes kort in een pan.
- Sprenkel de geroosterde pijnboompitjes over de top, garneer met een blaadje basilicum en je gerecht is klaar.

VOORGERECHTEN EN SOEPEN

AARDPEERSOEP MET ERWTENBALLETJES

Ingrediënten (voor 10 pers)

1 kg aardpeer
2 preiwitten
2 liter water
4 groentebouillon blokjes
200g diepvrieserwtjes
Zwarte peper
250 ml magere room 5%
Optie: 100g gegrilde ham, in fijne stukjes

Bereiding

- Snij het preiwit in fijne stukken, en spoel onder water.
- Schil de aardperen en snijd in blokjes (laat niet bruin kleuren!).
- Stoof de groenten aan in een weinig vocht.
- Giet 2 liter kokend water erbij en voeg bouillon toe.
- Laat alles gaar koken (ca 20minuten).
- Mix de soep
- Voeg de magere room toe en breng op smaak met peper.
- Gaar de diepvrieserwtjes 5 min in de microgolf en voeg toe aan de soep
- Optie: Serveer de soep met fijngesneden gegrilde ham

VOORGERECHTEN EN SOEPEN

GAMBA OP EEN TORENTJE VAN AVOCADO, VENKEL EN POMPELMOES

Ingrediënten
4personen:
- 500 gram gamba's
- 1 venkel
- 1 bosje waterkers
- 2 advocado's
- 1 pompelmoes
- 1 limoen
- 2 etl cocktailsaus
- 1 kflp provencaalse kruiden
- 2 etl olijfolie
- peper en zout

Bereiding

Voorbereiding:

- Laat de gamba's ontdooien. Dep droog.
- Snij de limoenen in 8 partjes.
- Schil de pompelmoes tot op het vruchtvlees. Snij de partjes van tussen de vliesjes.
- Verwijder de pit uit de avocado's en snij in kleine blokjes.
- Snij de venkel in dunne reepjes.
- Knip de waterkers los.

Bereiding:

- Verhit een grillpan, zonder vetstof. Bak de gamba's 1 à 2 min aan elke kant. Kruid met peper, zout en Provençaalse kruiden.
- Maak de saus: meng 2 eetl cocktailsaus met 3 eetl koud water.
- Maak torentjes: onderaan een laagje avocado, een laagje pompelmoes en eindjg met de venkel.
- Verdeel de gamba's over de torentjes en werk af met wat waterkers.
- Besprenkel met de olijfolie en kruid met peper en zout naar smaak.

SOEP VAN PUNTPAPRIKA

Ingrediënten
4personen:
- 6 verse rode puntpaprika's
- 1 kleine ui
- 1 scheut droge vermouth (bv. Noilly prat)
- 2 eetlepels light room
- 500 ml bouillon (kip of groenten)
- peper
- zout

Bereiding

- Leg de paprika's in de oven onder de grill en laat ze bruin kleuren. Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen.
- Verwijder het velletje van de paprika's en snijd ze in stukjes.
- Snipper de ui en fruit deze op een zacht vuur gaar, maar laat ze niet bruin kleuren.
- Bak de geroosterde paprika mee met de ui.
- Blus af met een flinke scheut droge vermouth en laat de alcohol even verdampen.
- Voeg de halve liter warme bouillon toe. Zet op een laag vuur en laat de soep nog een kwartier zachtjes koken.
- Pureer de soep met de staafmixer. Voeg de light room toe en laat dit nog 5 minuten pruttelen.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Schenk de soep uit in borden of tassen en serveer onmiddellijk. Eventueel kan je er een toast van bruin brood in de vorm van een ster of kerstboom bijleggen.

HOOFDGERECHTEN

GEVULD KALKOENHAASJE

Ingrediënten (voor 10 pers)
3 kalkoenhaasjes
1 groot kalkoenlapje
1 potje mozzarella bolletjes
2 bakjes champignons
0,5 kg spruiten
1 bussel jonge wortelen
10 stronkjes witloof
1 kg bloemige aardappelen
Halfvolle melk
6 eetlepels zachte bakmargarine
2 lepels bloem
1 bokaal gevogeltefond
Bindtouw voor de keuken (te koop in het grootwarenhuis)
Peper en zout
Spuitzak en gekarteld spuitmondje, bakpapier

Bereiding

- Schil en kook de aardappelen gaar.
- Maak de champignons schoon en snijd de helft klein. Snijd de mozzarella bolletjes in vier. Maal het kalkoenlapje fijn in een blender. Meng hieronder de de fijngesneden champignons en de mozzarella. Kruid met peper en zout.
- Snijd met een mes een inkeping in de kalkoenhaasjes langs de lange kant. Vouw open en verdeel er de zelfgemaakte vulling op, vouw dicht en bind voorzichtig met bindtouw. Bewaar ze in de koelkast tot je ze gaat bakken.
- Maak de groenten schoon. Breng in twee kookpotjes water aan de kook en kook wortelen en spruiten apart beetgaar. Verwarm 2 eetlepels margarine een pan, bak de stronkjes witloof. Verwarm 1 lepel margarine in een andere pan en bak de overgebleven champignons.
- Bak de kalkoenhaasjes gaar in 3 lepels margarine.
- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Giet de aardappelen af en maak puree. Zorg ervoor dat de puree niet te plat wordt. Doe in de spuitzak en spuit in toefjes op de bakplaat: zo maak je je eigen ‘pommes duchesse’. Plaats in de oven en laat ze kleuren (± 15 min).
- Neem de kalkoenhaasjes uit de pan, wikkel in aluminiumfolie.
- Maak de vleessaus: roer met een klopper de vleesresten los in de pan. Voeg de bloem toe en roer tot alle bloem is opgenomen, voeg vervolgens de fond toe en laat even goed doorkoken. Breng op smaak met peper en zout.
- Schik alles op het bord zoals op de foto of gebruik je fantasie en maak een eigen creatie.

HOOFDGERECHTEN

GEVULDE FAZANTFILET MET CARPACCIO VAN RODE BIET

Ingrediënten (voor 10 pers)

10 fazantfilets (ca 1250kg)
2 petit-suissekaasjes
4 el hazelnoten
Peper, zout
10 tandenprikkers

1 liter melk
1 kg pastinaak
1 kg bloemige aardappelen
225ml light room.
2 blaadjes laurier
Nootmuskaat

3 gestoomde rode bieten (versmarkt)
125g veldsla
4 sinaasappels
100 g Feta, in blok
Zwarte peper
Sap van 1/2de limoen
Olijfolie 1 el

Bereiding

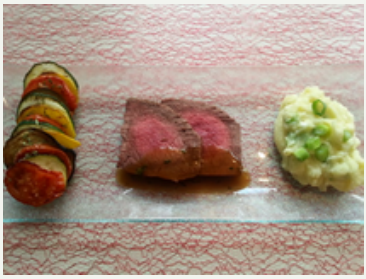
- Hak de hazelnoten fijn (tot poeder) in keukenrobot en meng onder het petit-suisse kaasjes.
- Schilde pastinaken en aardappelen en snijd in gelijke blokjes.
- Plet de fazantfilets met een deegrol tot dunner lapjes. Kruid met peper en zout. Verdeel er wat hazelnootmengsel op. Rol de filets strak dicht en steek vast met een tandenprikkertje.
- Verhit 1 el margarine in een anti-aanbakpan en bak de fazantrollades aan alle kanten goudbruin. Verlaag het vuur en laat nog 10 minuten rustig verder garen.
- Breng de melk aan de kook met laurierblaadjes. Kook de pastinaak en aardappelblokjes gaar. Giet af, pureer met roerzeef tot een fijne puree en breng op smaak met de light room, nootmuskaat, peper en zout.
- Snijd de rode bieten met een mandoline in dunne plakken. Doe de plakken rode biet in een kookpot en marineer met olijfolie, sap van 1/2de limoen en kruid af.
- Verwijder de schil van de sinaasappels (met mes) en snijd in dunne plakken.
- Schik de schijfjes rode biet en sinaasappel op een bord. Verkruimel de fetakaas erover. Voeg er de veldsalade aan toe.
- Snij de fazantrollades in plakjes en verdeel over de borden. Serveer met de pastinaakpuree en een salade als bijgerecht de carpaccio van rode biet.

HOOFDGERECHTEN

ROSBIEF, GEGRILDE GROENTEN EN PUREE

Ingrediënten (voor 10 pers)

2 - 3 stukken rosbief
Bloemig kokende aardappelen
(2 middelmatige per persoon)
2 courgettes
2 aubergines
3 vleestomaten
1 kleine flespompoen butternut)
Tijm (gedroogd)
1 busseltje lente-ui
Vloeibare bakmargarine
Bruine roux
Peper, zout en natriumbicarobaat



Bereiding

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Maak de groenten schoon, snijd in plakjes die ongeveer even groot zijn.
- Vet een ovenschaal lichtjes in met margarine en schik hierin de groenten. Leg ze om en om. Kruid met tijm, peper en natriumbicarbonaat (zo behouden de groenten hun kleur). Zet in de voorverwarmde oven.
- Schil de aardappelen en kook ze gaar.
- Maak de lente-ui schoon en snipper fijn.
- Bak de rosbief aan zodat er rondom een mooie korst is, schik in een ovenschaal en zet in de oven. Tel ongeveer 20 min. per kg vlees als je het graag erg rood hebt, 25 tot 30 min. als het iets meer gebakken moet zijn.
- Neem het vlees uit de oven, draai het om en laat nog even rusten.
- Giet de aardappelen af, laat ze even opbloemen op het vuur en maak puree. Kruid met peper en zout en voeg de gesnipperde lente-ui toe.
- Vang het vocht van het vlees op in een kookpot, voeg potje vleesfond toe en breng aan de kook. Dik in met een beetje roux voor bruine saus. Breng op smaak met peper en zout. Werk af met tijm.
- Snijd het vlees in plakjes.
- Neem de groenten uit de oven en schik een portie op ieder bord.
- Schep op ieder bord puree en enkele stukjes vlees.
- Schep als laatste een beetje saus op het vlees.

HOOFDGERECHTEN

ZALM MET NOTENKORST, GEGRILDE GROENE ASPERGES EN POMME DUCHESSE VAN KNOLSELDERPUREE

Ingrediënten (voor 4 pers)

4 zalmmoten
300g mini groene asperges
Voor de notenkorst:
50g notenmix (walnoten, hazelnoten, amandelen...)
Handvol verse bladpeterselie
1 tl mosterd
0.5 tl honing
paar druppels citroen- of limoensap
Optioneel: beetje peper en zout
Voor de pommes duchesse:
300g aardappel
600g knolselder
1 ei
beetje boter
Nootmuskaat, peper en zout

Bereiding

Pomme duchesse:

- Schil de aardappelen en de knolselder, snij ze in stukken en kook ze gaar in gezouten water. Giet af en laat uitdampen. Pureer de aardappelen en de knolselder, doe ze in een kom en meng met de eieren en de boter.
- Kruid met nootmuskaat, peper en zout.
- Doe de puree in een spuitzak met een gekarteld mondje en spuit roosjes puree op een bakplaat met bakpapier.
- Bak 15 minuten in de heteluchtoven 200°C.

Notenkorst:

- Hak de noten en de bladpeterselie fijn in een hakmolentje.
- Voeg de mosterd, de honing en citroen-/limoensap toe, meng en kruid optioneel bij met peper en zout.
- Smeer deze mengeling uit over een stuk zalm. Vet een bakvorm of ovenschaaltje licht in met wat olie, en leg hierin de zalmfilets. Bak een 12 minuten in de oven op 180°C.
- Bak je ze samen met de pomme duchesse: zet in de oven op 190°C en plaats de zalm onderaan.

Asperges:.

- Kruid met peper en zout en grill ze in een grillpan.

HOOFDGERECHTEN

GROENTENRISOTTO VAN COURGETTE EN CHAMPIGNONS

Ingrediënten (voor 4 pers)

- 1,5 courgette
- 250 gr champignons
- 1,5 kopje risotto
- 2 teentjes knoflook
- 1 sjalotje
- 1 liter water
- 1 groente bouillonblokjes
- 50 gr Parmezaanse kaas, geraspt
- olijfolie
- Zwarte peper

Bereiding

- Breng het water met het bouillonblokje aan de kook en houd daarna warm.
- Hak de sjalot en knoflook fijn en bak deze even aan in olijfolie. Voeg de risottorijst toe en bak deze glazig. Blus af met een soeplepel warme bouillon. Als de risotto de bouillon heeft opgenomen schep je er nog een soeplepel warme bouillon bij en wacht je totdat deze het vocht weer heeft opgenomen. Herhaal dit totdat de bouillon op is of de risotto gaar is, dit duurt ongeveer 30 min. De binnenkant van de korrel moet niet meer hard zijn maar moet nog wel een lekkere stevige bite hebben.
- Roer de helft van de Parmezaanse kaas door de risotto.
- Snijd de courgette een keer in de lengte doormidden. Schaaf met een kaasschaaf 8 mooie hele plakken er af en leg deze even aan de kant.
- Snijd de rest van de courgette en de champignons in kleine blokjes en bak deze een minuut of 5 in een klein beetje olijfolie.
- Schep de gebakken groentjes door de risotto. Houd de courgetterisotto nog even warm.
- Grill de courgetteplakjes kort aan in een grillpan.
- Zet een kookring op een bord en bekleed de binnenkant met 2 plakjes gegrilde courgette. Schep deze tot de rand van de courgette vol met risotto. Haal de kookring voorzichtig omhoog. Dien onmiddellijk op.

Wil je het graag nog feestelijker maken? Werk dan verder af met geschaafde truffel. Dit is een vegetarisch gerecht, maar kan perfect gecombineerd worden met een stevige/vaste vis of rundsvlees.

HOOFDGERECHTEN

VEGETARISCH STOOFPOTJE MET CHAMPIGNONS EN WORTELTJES

Ingrediënten (voor 4 pers)

- 1kg mix van champignons
- 1/2 kg wortels
- 4 fijngesnipperde sjalotjes
- 4 fijngehakte teentjes knoflook
- olijfolie
- 300 ml rode wijn
- 400 ml groentebouillon
- 2 el bloem
- 2 el tomatenpuree
- 4 takjes tijm
- 4 laurierblaadjes
- versgemalen peper
- paar takjes gehakte verse peterselie

Bereiding

- Verhit een scheutje olijfolie in een pan en fruit hierin de sjalotjes met de knoflook in ca 5 minuten op laag vuur.
- Voeg de worteltjes en bak een minuutje mee.

Voeg de champignons toe en bak 2 minuten mee.

- Voeg de bloem toe en bak nog een minuutje mee.
- Doe dan de tomatenpuree erbij en bak nog een minuutje.
- Giet de groentebouillon en de wijn erbij.
- Roer alles door elkaar en leg de takjes tijm en de laurierblaadjes erin.
- Laat het geheel zonder deksel op de pan 30 minuten zachtjes pruttelen.
- Breng het stoofpotje verder op smaak met versgemalen peper.
- Verwijder de laurierblaadjes en takjes tijm en strooi er wat versgehakte peterselie overheen.

NAGERECHTEN

EIGENTIJDSE TIRAMISU

Ingrediënten (voor 10 pers)
10 speculaas koekjes
2 zakje vanillesuiker of
2 pakjes slagschuim
vanillezoetstof
2 dl halvolle melk
5 appeltjes
1 grote pot mascarpone
Suiker of zoetstof
3 eetlepels amaretto

Bereiding

- Schil de appeltjes, snijd ze in blokjes en schik ze op een groot bord.
- Zet ze in de microgolfoven op vol vermogen gedurende 4 minuten.
- Laat ze afkoelen.
- Doe de speculaaskoekjes in een plastiekzakje en rol ze fijn met een deegrol. Doe de kruimels in een kommetje.
- Doe de mascarpone in een ruime kom en roer los. Voeg amaretto en vanillesuiker toe en roer goed. Er mogen geen klonters in meer te zien zijn.
- Doe de melk en het slagschuim in een ruime kom en mix met een klopper in 4 minuten tot een luchtige massa.
- Schep 2 eetlepels van de opgeklopte klopklop bij de mascarpone en roer onder elkaar toe alles mooi glad is en er geen klonters zijn. Voeg de rest van het slagschuim geleidelijk toe en schep onder elkaar. Zo krijg je een luchtig geheel.
- Neem een glas en schep op de bodem een koffielepel speculaaskruimels.
- Schep hierop 1 eetlepel afgekoelde appeltjes.
- Vervolgens 3 eetlepels tiramisumengsel.
- Plaats in de koelkast.
- Werk af met een koffielepel speculaaskruimels net voor je ze opdient.

NAGERECHTEN

CHOCOMOUSSE MET FRUIT EN KOEKJE

Ingrediënten (voor 10 pers)
200 g pure chocolade
250 ml culinaire room
2 eiwitten
Kerstkoekjes
1 pakje bosbessen
1 pakje frambozen
2 kaki's

Bereiding

- Doe in een pannetje 250 ml room en de in stukjes gebroken pure chocolade.
- Zet op een laag vuur en laat de chocolade smelten.
- Neem van het vuur en laat volledig afkoelen.
- Klop de eiwitten stijf en schep ze onder de pure chocolade.
- Giet in een ruime schaal en zet minstens 30 minuten in de koelkast.
- Schil de kaki's en snijd in stukjes.
- Schik het fruit met het koekje op een bord.
- Schep op ieder bord twee lepeltjes chocomousse

NAGERECHTEN

KERSTGEBAKJES MET BOSVRUCHTEN

Ingrediënten (voor 7 pers)

1 eidooier
30g Tagatesse Damhert
60g zelfrijzende bloem
2 eiwitten
35g pure chocolade

50 minarine 40% vet
55 g Tagatesse Damhert
30 g lemon curd
100 g verse magere kaas (o.a. philadelphia light)
250 g bosvruchten (framboos, bosbes, braambes, ...)

Bereiding

- De oven voorverwarmen op 180°C.
- Smelt de chocoladerepen au bain-marie (of lage stand microgolf).
- Klop het eiwitten met mixer tot sneeuw.
- Klop de eidooier met de 30 g Tagatesse tot een homogene massa.
- Roer de gesmolten chocolade onder het beslag.
- Zet het beslag onder het opgeklopt eiwit.
- Zeef de bloem en spatel met een houten lepel onder het beslag
- Giet in mini-muffin vormpjes. Bak 15 minuten op 180 °C.
- Mix intussen de minarine met de vervangsuiker tot een gladde zachte massa.
- Voeg de verse kaas en lemon curd toe en meng onder de botermengeling tot een gladde massa.
- Vlak voor serveren: Snij de afgekoelde cake horizontaal doormidden en bedek de onderste helft met kaasmengeling en wat bosvruchten.
- Doe er de bovenste helft op en besmeer opnieuw met kaasmengeling en werk af met bosvruchten.

NAGERECHTEN

KERSTIJSBOL VOOR BIJ DE KOFFIE

Ingrediënten (voor 8 ijsbollen)
- 3 bananen
- 75g (griekse) yoghurt
- 100 g chocolade naar keuze (ik gebruikte een deel pure chocolade en een deel lotus melkchocolade met speculaas: zo heb je een crispy effect)
- ter garnering: verkruimelde speculaas

Silicone ijsballenvorm

Bereiding

Bananenijs:
- Snij de bananen in schijfjes en steek ze minstens 4 uur in de diepvriezer.
- Doe de bevroren banaan in een blender en voeg de yoghurt toe. Mix tot één geheel. Schep het bananenmengsel in de silicone ijsballenvorm en zet het minstens voor een uur in de diepvriezer.
- Controleer of de ijsballen hard zijn.

Kerstijsbol:
- Smelt de chocolade en doe met een lepel de chocolade rond de gekoelde bolletjes. Leg de bollen op een bakpapier. Omdat de vulling bevroren is, stolt de chocolade meteen.
- Bewaar in de diepvries tot je ze wil serveren.
- Tip chocolade smelten: je kan chocolade smelten au bain-marie of enkele minuten in een klein kommetje in een oven van 65°C. Als je het kommetje uit de oven haalt, smelt de chocolade verder.

NAGERECHTEN

PLATTEKAASTAART MET ANANAS

Ingrediënten (voor 10 ijsbollen)
- 2 zakjes klop-klop
- 12 el halfvolle melk
- 500 gram magere platte kaas zonder suiker
- 5 blaadjes gelatine
- 1 blik ananas op eigen nat
- Volkorenspeculaas

Tips
- Je kan ook stukjes ananas mengen onder het plattekaas mengsel.
- Andere fruitsoorten zoals rood fruit zijn ook geschikt.

Bereiding
Bananenijs:
- Laat de gelating 10 min weken in koud water
- Klop de zakjes klop klop samen met de melk stijf
- Voeg de platte kaas toe en meng goed
- Verwarm het sap van de ananas lichtjes in de microgolf. Los hierin de gelatine op.
- Doe het mengsel van het ananassap en de gelatine onder het plattekaasmengsel.
- Neem een taartvorm en bekleed met plastic folie.
- Leg onderaan op de bodem de schijfjes ananas. Dit kan in zijn geheel of in stukjes versneden.
- Vul de vorm met het plattekaas mengsel.
- Leg bovenaan de volkoren speculaas.
- Laat 24 uur opstijven in de koelkast.
- Neem een bord met dezelfde grote als de taartvorm. Draai hier de taartvorm ondersteboven op. De taart zal er gemakkelijk uitkomen door de plastic folie. Verwijder deze plastic folie en de taart is klaar!

NAGERECHTEN

KERSTDESSERT MET EXTRA'S VOOR DE KIDS

Ingrediënten (voor 6-8 porties):
- 300 g gemengd rood fruit (diepvries)
- 200 g mascarpone
- 300 g plattekaas
- 2 eetlepels bloemsuiker
- 1 limoen of citroen (bio)
- vanille-extract
- 100 g volkorenkoekjes
- een snuifje kaneel

Voor de extra's:
- 12 à 16 oogjes suikergoed
- 6 à 8 volkorenkoekjes
- 50 à 100 g chocolade
- rode smartie of snoepje
- 'Mikado' koekjes
- ijstoppings naar keuze

Bereiding
- Doe het diepgevroren rood fruit in een pot op een zacht vuur. Stoof deze tot moes in ongeveer 15 minuten. Roer af en toe.
- Schep de mascarpone en de plattekaas in een kom en meng beide. De mascarpone zal voor meer stevigheid zorgen.
- Roer er de bloemsuiker doorheen en rasp er de zeste van een limoen of citroen bij.
- Voeg wat vanille-extract aan het mengsel toe en roer met de garde.
- Doe de volkoren koekjes in de vijzel (of een pot) en stamp ze tot onregelmatige kruimels. Voeg een snuifje kaneel toe.
- Proef de warme fruitcompote en beslis of je een beetje bloemsuiker wil toevoegen. De fruitmix hoort wel nog voldoende fris-zuur te smaken.
- Zet de glazen klaar om te serveren. Lepel het mengsel van mascarpone en plattekaas in een spuitzak en knip de top eraf.
- Lepel voorzichtig porties warm rood fruit in de glazen.
- Spuit een flinke toef mascarponemengsel bovenop de bodem fruitcompote en werk het dessert af met een laag verkruimelde koekjes.

Het dessert is op z'n lekkerst als de fruitmoes nog warm is, maar koud is het ook lekker.
Voor de kinderen kan je het dessert verder afwerken met een rendierkoekje en/of een kerstboom. Voor de volwassenen die willen, ook heel lekker bij een kopje muntthee of koffie.

NAGERECHTEN

KERSTFRUITBOOM

Ingrediënten:
- 1 appel
- 1 dikke wortel
- Vers fruit o.a. kiwi, witte en blauwe druiven, stervrucht, aardbeien, meloen, ...

Tip:
- Maak een kerstboom met groenten en serveer als aperitief.

Bereiding

- Snij een bodem van de appel zodat hij gemakkelijk blijft staan.
- Was de wortel. Steek een cocktailprikker half in de onderkant van de wortel en plaats hem met de andere helft in de appel zodat de wortel recht op de appel staat.
- Steek cocktailprikkers in de wortel, vanonder langer en naar boven toe kortere prikkers. Duw de prikkers vol fruit zodat je een versierde kerstboom krijgt.
- Plaats bovenop een ster van fruit.