



Smaakt

ORGANIC X-MAS FOR EVERYONE.



Bio



Kerstkookboek





Voorwoord

Smaakt is overheerlijke biologische voeding op basis van hoogwaardige ingrediënten. Het assortiment van Smaakt vormt een ideale en verantwoorde basis voor al je gerechten, dus óók tijdens de feestdagen. In dit speciale Smaakt kerstkookboek toveren we alledaagse producten om tot culinaire hoogstandjes. Je hoeft geen keukenprins(es) te zijn om je gasten een overheerlijke biologische Kerst te bezorgen dit jaar!

Een kookboek vol inspirerende recepten, van klassiekers in een nieuw jasje tot nieuwe smaakcombinaties en van makkelijke amuses tot gedurfde desserts. We hebben alvast een aantal menusuggesties voor je op een rij gezet met onze favoriete combinaties. Wil je echt eens uitpakken? Dan is het Verrassende menu echt iets voor jou. En ideaal voor de kleine gasten aan tafel is het KidsProef menu. Uiteraard kun je ook zelf je eigen succesmenu samenstellen uit de verschillende gangen. Combineer, varieer, creëer en maak er deze Kerst een onvergetelijk biologisch feestje van!

*Vier de Kerst
met Smaakt*

Inhoud

Menu's

Vegetarisch
KidsProof
Verrassend
Budget

Stappes en amuses

Kipspies met mangodip	9
Garnalencocktail 2.0	10
Blauwe-kaasbruschetta	13
Cracker met visduo	14

Voorgerechten

Pompoeensoep met pancetta	17
Portobello met fetaspread	18
Kerstboeketquiche	21
Rode-bientartaar	22

Hoofdgerechten

Zalm met notenkorst	25
Wilde-knoflookspaghetti	26
Parelgortrisotto met truffel	29
Gevulde kip met kaneel	30
Feestelijke bijgerechten	32

Nagerechten

Havercupjes met stoofpeer	35
Gekarameliseerde appeltaart	36
Frambozen-cheesecake	39
Tiramisu-charlottetaart	40

Merry
Christmas!



Vegetarisch

Amuse
Blauwe-kaasbruschetta

Voorgerecht
Portobello met fetaspread

Hoofdgerecht
Wilde-knoflookspaghetti

Nagerecht
Gekarameliseerde appeltaart

Met peer en
walnoten



Met
walnotenpesto

Verrassend

Amuse
Cracker met visduo

Voorgerecht
Kerstboeketquiche

Hoofdgerecht
Parelgortrisotto met truffel

Nagerecht
Tiramisu-charlottetaart

Opgediend als
een taartje!



Recept van
de cover

Kids Proef

Amuse
Kipspies met mangodip

Voorgerecht
Pompoensoep met pancetta

Hoofdgerecht
Gevulde kip met kaneel

Nagerecht
Frambozen-cheesecake

Gevuld met
gedroogd fruit



Met geroosterd
amandelschaafsel
en salie

Slank

Amuse
Garnalencocktail 2.0

Voorgerecht
Rode-bietentartaar

Hoofdgerecht
Zalm met notenkorst

Nagerecht
Havercupjes met stoopeer

Friszoet met
sinaasappel

Lekker
uit de oven





Kipspies met mangodip

Deze **fruitige amuse** is niet alleen erg lekker, hij ziet er ook nog eens heel feestelijk uit. De mango geeft het gerecht een friszoete smaak en de chilipeper zorgt voor een **pittige twist**. Maak eventueel de mangodip op voorhand klaar en rijg de kip alvast op stokjes, dan houd je meer tijd over voor je gasten. Je kunt de kip ook koud serveren, maar warm is hij het lekkerst.

Tip:
Eet volgens het seizoen en gebruik diepvriesmango



Ingrediënten

200 gram kipfiletblokjes	1/2 mango, in stukjes
2 el Smaakt tamari	sap van een 1/2 limoen
3 el Smaakt sesamzaad	1 tl Smaakt chilipoeder
1 el Smaakt zonnebloemolie	optioneel: koriander

Ingrediënten
kipspies

Ingrediënten
mangodip

Benodigdheden

koekenpan | keukenmachine | kleine stokjes

Bereiding

1. Marineer de kipplokjes met tamari, rijg vervolgens de kip op stokjes en bewaar in de koelkast.
2. Maak in de tussentijd de mangodip door alle ingrediënten te mixen in een keukenmachine of met een staafmixer tot een homogene massa.
3. Bak de kipplokjes in zonnebloemolie gaar en strooi daarna de sesamzaadjes er overheen.
4. Schep de mangodip in een klein glaasje en steek de kipspies hierin.
5. Maak eventueel af met verse koriander.

Garnalencocktail 2.0

De garnalencocktail is een all-time favourite! Daarom is Smaakt de keuken ingedoken om dit gerecht om te toveren tot een 'Garnalencocktail 2.0'. De avocadodip maakt het een heerlijk romige amuse met een frisse touch van sinaasappel. Niet alleen een topper voor het kerstdiner, want hiermee kun je je gasten altijd verrassen!



Ingrediënten

100 gram Hollandse garnalen	sap van een 1/2 citroen
1 handje rucola	Smaakt peper en zout, naar smaak
1/2 sinaasappel	1 tl Smaakt dille
1/2 avocado	optioneel: verse dille

*Tip:
Ook lekker in een
grotere portie als
voorgerecht*

Benodigheden

keukenmachine / staafmixer

Bereiding

1. Begin met het maken van de avocadodip. Verwijder de schil en de pit van de avocado en mix in een keukenmachine samen met het citroensap en de dille tot een homogene massa. Breng op smaak met peper en zout.
2. Snijd de schil van de sinaasappel en snijd horizontaal doormidden. Snijd vervolgens dunne schijfjes van de sinaasappel en leg apart.
3. Maak de bordjes op door te beginnen met een schijfje sinaasappel, gevolgd door een paar takjes rucola en maak af met de avocadodip. Serveer eventueel met verse dille.





Blauwe-kaasbruschetta

Een heerlijk gerecht als amuse of bij de borrel. Peer, blauwe kaas en walnoten zijn een **ultieme smaakcombinatie**. De sterke pittige smaak van de kaas wordt verzacht door de frisheid van de peer. De zoete honing, **tijm** en **crunchy** walnoten maken het helemaal af. Kies voor een lekker donkergranenstokbrood of ga eens voor een zuurdesem variant.



Ingrediënten

1/2 stokbrood	handje Smaakt walnoten
1 rijpe peer	1 tl Smaakt gedroogde tijm
60 gram blauwe kaas	Smaakt honing, naar smaak

Super easy en altijd een succes!

Benodigheden

| oven / broodrooster |

Tip:
Geen fan van blauwe kaas? Probeer eens verse geitenkaas!

Bereiding

1. Toast plakjes stokbrood in de oven of een broodrooster en laat afkoelen op een schaal.
2. Maak in de tussentijd de peer schoon en snij in dunne plakjes.
3. Besmeer de toast met blauwe kaas en beleg met plakjes peer.
4. Maak af met tijm, stukjes walnoot en honing.

Cracker met visduo

Met dit gerecht kan echt iedereen een keukenprins(es) worden, want het is **supermakkelijk** om te maken, lekker en ook nog eens prachtig om te zien. Een culinaire verwennerij van **makreel** en **zalm**, voor een feestelijke start van je kerstdiner.



Ingrediënten

8 Smaakt spelt-minicrackers	1,5 tl kappertjes
100 gram gerookte zalmfilet, in plakken	scheutje citroensap
75 gram gerookte makreelfilet	Smaakt peper en zout, naar smaak
1 el Smaakt mayonaise	optioneel: verse dille

Tip:
Maak de makreeldip van tevoren en bewaar in de koelkast

Finishing touch!

Benodigheden

| mengkom |

Bereiding

1. Maak de makreeldip door de makreelfilet te prakken met een vork. Voeg hier vervolgens de mayonaise, citroensap, kappertjes, peper en zout aan toe.
2. Verdeel de dip over de crackers.
3. Maak roosjes van de zalmfilet en serveer dit eventueel samen met takjes verse dille op de makreeldip.





Pompoensoep met pancetta

Deze **warme** wintersoep is een ideale start van je kerstdiner! De rode linzen geven de soep een heerlijke volle en **romige structuur**. De zoete smaak van pompoen combineert perfect met de zoute pancetta. Serveer met salie en geroosterd amandelschaafsel om de soep compleet te maken. Lekker met zelfgemaakt (stok)brood!

Heb je te veel?
Gebruik de soep de
volgende dag bij de
kerstbrunch!



Ingrediënten

1 gemiddelde flespompoen	2 tl Smaakt paprikapoeder
2 tenen knoflook	1 tl Smaakt gemberpoeder
1 prei	1/1,5 liter groentebouillon
200 gram Smaakt rode linzen	8 blaadjes salie
2 el Smaakt zonnebloemolie	4 el Smaakt amandelschaafsel
1 tl Smaakt komijn	8 plakjes pancetta

Lekkere
garnering!

Benodigdheden

kookpan | staafmixer | koekenpan

Bereiding

1. Maak de pompoen schoon en snijd in stukjes.
2. Pers de knoflook en snijd de prei in ringen en fruit circa 5 min. in zonnebloemolie in een soeppan.
3. Voeg de kruiden (komijn-, paprika-, gemberpoeder) toe en bak nog eens 2 min. mee.
4. Voeg vervolgens de stukjes pompoen, rode linzen en groentebouillon toe en breng het geheel aan de kook. Laat 20 minuten zachtjes koken.
5. Bak in de tussentijd de pancetta knapperig in een koekenpan, rooster het amandelschaafsel en snijd de salie klein.
6. Pureer tot een gladde soep met de staafmixer en voeg eventueel nog wat extra bouillon en/of water naar smaak toe.
7. Garneer met stukjes pancetta, amandelschaafsel en salie.

Portobello met fetaspread

Portobello's zijn **grote paddenstoelen** die ideaal zijn om te vullen met je favoriete kaas, granen of spread. Door de portobello even te grillen in de oven wordt hij lekker zacht en kun je hem naar wens vullen. Deze zachte **doperwtten-fetaspread** met basilicum past perfect bij portobello!



Ingrediënten

4 portobello's	150 gram feta
1 pot Smaakt doperwtten	1 rode ui
15 gram verse basilicum	Smaakt zonnebloemolie
50 gram Smaakt walnoten	

Voor het bakken
en het invetten

*Tip:
Maak de
doperwtenspread van
tevooren!*

Benodigheden

ovenschaal | oven | keukenmachine

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Maak de portobello's schoon en verwijder de steel. Smeer ze vervolgens in met zonnebloemolie en leg ze in een ovenschaal. Grill in de oven voor circa 15 min.
3. Maak in de tussentijd de spread door de overige ingrediënten - behalve de ui - te mengen in een keukenmachine. Houd een paar doperwtten, walnoten, basilicumblaadjes en stukjes feta apart voor de garnering.
4. Snijd de ui in halve ringen en bak in een pan met zonnebloemolie.
5. Verdeel de spread over de portobello's. Maak af met de overgebleven ingrediënten en de rode ui.





Kerstboeketquiche

Deze fantastische quiche is een echte blikvanger op je mooi gedekte kersttafel. Gevuld met **roosjes van wortel en courgette**. Heerlijk als voorgerecht tijdens het diner, maar ook perfect voor bij de **kerstbrunch**. Maak de quiche bijvoorbeeld een dag van tevoren en warm hem voor het opdienen nog even op in de oven.



Bodem

200 gram Smaakt volkorenspeeltmeel
1 tl zout
100 gram koude boter
1 ei
0,5 el koud water

Ingrediënten

400 gram ricotta
2 eieren
100 gram Parmezaanse kaas
1 el Smaakt oregano
Smaakt peper, zout en olijfolie naar smaak

Topping

1 winterpeen
1 courgette
100 gram cherrytomaatjes
50 gram Smaakt pijnboompitten

Vulling

Benodigheden

quichevorm | oven | kaasschaaf | deegroller | mixer | zeef

Bereiding

1. Zeef het meel boven een kom, snijd de boter in stukjes en voeg toe aan het meel. Maal dit tot een kruimeldeeg, voeg al roerend het water en ei toe en maal tot een homogene massa.
2. Kneed de massa daarna kort met je handen tot een bal en wikkel in vershoudfolie. Laat circa 30 min. rusten in de koelkast.
3. Rol het deeg uit op een bebloemd aanrecht en bekleed de bodem van een quichevorm. Verwarm in de tussentijd de oven voor op 200 graden.
4. Zet de bodem in het midden van de oven voor circa 10 min.
5. Maak nu de vulling door alle ingrediënten samen te mengen en giet dit op de bodem.
6. Snijd met een kaasschaaf plakjes van de winterpeen en courgette, rol hier roosjes van en decoreer samen met de tomaatjes en pijnboompitten op de quiche.
7. Zet de quiche voor circa 45/50 min in de oven.

Rode-bietentartaar

Tartaar, maar dan gemaakt met groente! Deze rode-bietentartaar is absoluut een uitkomst voor wie de voorkeur geeft aan vegetarisch of voor wie eens wil variëren. Laat jezelf en je gasten verrassen door deze heerlijke combinatie van rode biet en zachte geitenkaas!



Ingrediënten

1 pot Smaakt rode bieten	1 hand rucola
50 gram geitenkaasbolletjes	Smaakt peper, zout en
2 el Smaakt pijnboompitten	olijfolie, naar smaak

Verrassende
vega-variantie!

Tip:
Ook lekker met wat honing
en balsamicoazijn

Benodigheden

| ronde uitsteekvorm |

Bereiding

1. Breng de rode bieten op smaak met peper, zout en olijfolie. Rooster in de tussentijd de pijnboompitten in een droge koekenpan.
2. Gebruik een ronde uitsteekvorm om de rode bieten mooi op te maken.
3. Garneer met geitenkaasbolletjes, rucola en geroosterde pijnboompitten.





Zalm met notenkorst

Deze zalm uit de oven heeft een krokant korstje van noten en kruiden, met een vleugje citroen. Het gerecht is ideaal als je niet te lang en uitgebreid in de keuken wilt staan. De zalm in dit recept is **medium rare**, naar wens kun je de zalm langer of korter in de oven zetten. Lekker met aardappeltjes, **citroenmayonaise** en groene groenten!



Ingrediënten

4 zalmfilets	2 el Smaakt bieslook
4 el Smaakt amandelen	2 el Smaakt dille
4 el Smaakt walnoten	2 tenen knoflook
2 el Smaakt peterselie	4 el Smaakt olijfolie
4 el verse basilicum	2 el citroensap

Laat de oven het werk doen!

Tip:
Lekker met spinazie, zeekraal en bosui!

Benodigdheden

oven | ovenschaal | keukenmachine

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Doe alle ingrediënten - behalve de zalmfilet - in de keukenmachine en mix tot een kruimelig geheel (mix niet te lang, het moet geen puree worden).
3. Vet een ovenschaal in en leg hier de zalm in met de huid naar beneden. Beleg vervolgens de vier filets met het notenmengsel.
4. Zet de ovenschaal in het midden van de oven voor circa 20 min. Naar wens kun je de zalm er eerder of later uithalen.
5. Serveer bijvoorbeeld met gewokte spinazie, zeekraal en bosui.

Wilde-knoflookspaghetti

Pasta pesto bij een *speciaal kerstdiner*? Met dit bijzondere recept til je je doordeweekse pasta naar een hoger niveau! Het gerecht is gemaakt met wilde knoflookspaghetti uit het Smaaktassortiment en een homemade pesto op basis van **walnoten** en **verse basilicum**. De zoete geroosterde kerstomaatjes maken het helemaal af.



Ingrediënten

150 gram Smaakt walnoten	350 gram Smaakt wilde knoflookspaghetti
60 gram geraspte pecorino + extra voor garnering	1 aubergine
1 teen knoflook	4 kleine takjes kerstomaten
flinke scheut Smaakt olijfolie	Smaakt olijfolie, peper en zout
blaadjes van 1 plant verse basilicum	
Smaakt peper en zout, naar smaak	

Tomatoetjes uit de oven

Benodigdheden

grillpan | keukenmachine | kookpan | rasp

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 210 graden.
2. Vet een ovenschaal in en leg hierin de tomaatjes, besprenkel met olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Zet ze in het midden van de oven voor circa 20-25 min.
3. Maak in de tussentijd de walnotenpesto, dit vormt de saus van het gerecht. Meng alle ingrediënten voor de pesto in een keukenmachine (*houd wat basilicumblaadjes apart voor de garnering*) tot een smeug geheel. Voeg eventueel meer olijfolie toe als het te droog is.
4. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking.
5. Snijd de aubergine in dunne plakken en grill deze in een droge grillpan.
6. Meng de pestosaus door de pasta en maak het gerecht op door te beginnen met een bedje van aubergine, dan de pasta en bovenop een takje geroosterde tomaatjes. Serveer eventueel met extra kaas.





Parelgortrisotto met truffel

Risotto is een gerecht wat met aandacht en geduld bereid moet worden, maar de verrukkelijke smeuge smaak maakt het absoluut **de moeite waard** om met Kerst op tafel te zetten! Deze risotto is gemaakt met parelgort, **truffel** en paddenstoelen, geserveerd als een prachtig taartje.



Ingrediënten

275 gram Smaakt parelgort	1 teen knoflook
150 ml witte wijn	1 courgette
1 l groente bouillon	300 gram paddenstoelenmix
75 gram Parmezaanse kaas + extra	40 gram truffel-paddenstoeltapenade
200 gram bladspinazie	1 el Smaakt tijm
1 ui	Smaakt olijfolie, peper en zout, naar smaak

*Tip:
Ook lekker met
geroosterde
pijnboompitten*

Benodigheden

stoofpan | grillpan | rasp | kaasschaaf | wokpan

Bereiding

1. Fruit de knoflook en ui in een grote stoofpan.
2. Voeg vervolgens de parelgort en tijm toe en fruit 1 min mee.
3. Voeg de wijn toe en beetje bij beetje de bouillon. Steeds als al het vocht opgenomen is doe je er een beetje vocht bij, totdat de parelgort gaar is. Dit duurt circa 30 min.
4. Voeg vervolgens beetje bij beetje de spinazie toe zodat deze kan slinken en voeg de truffel-paddenstoeltapenade toe.
5. Rasp vervolgens de Parmezaanse kaas en doe dit door de risotto. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
6. Wok de paddenstoelenmix kort en leg apart.
7. Maak dunne plakken van de courgette met een kaasschaaf en grill in een grillpan.
8. Maak de risotto op door er een hoopje van te maken en vouw hier de courgette omheen. Bestrooi met kaas, paddenstoelen en eventueel geroosterde pijnboompitten.

Gevulde kip met kaneel

Deze gevulde kip is **zout** vanbuiten en **zoet** vanbinnen. De vulling is gemaakt van gedroogd fruit, cashewnoten en kruidige kaneel voor een **kerst-touch**. Je kunt er voor kiezen om de kip alvast van tevoren te bakken en pas later in de oven te zetten. Heerlijk met haricots verts en rozemarijnardappeltjes voor een klassiek kerstgerecht.



Ingrediënten

4 kipfilets	80 gram Smaakt cashewnoten
2 uien	2 tl Smaakt tijm
300 gram Smaakt rozijnen en/of abrikozen	2 tl Smaakt kaneel
	16 plakjes lange spekrepren

Lekker om een combinatie te gebruiken!

Circa 125 gram

Benodigheden

bakpan | ovenschaal | oven | folie

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Hak de rozijnen en/of abrikozen, ui en cashewnoten fijn en meng vervolgens met de tijm en kaneel. Voeg eventueel peper naar smaak toe.
3. Fruit dit geheel even in een de pan, zodat alle smaken kunnen mengen.
4. Vouw de kipfilets open en stamp ze plat, gebruik hiervoor een stukje folie en de onderkant van een pan of een deegroller. Daarna vul je de kip met het kaneelmengsel en rol je de filets dicht.
5. Rol voor extra stevigheid 4 plakjes spek rond iedere kip. Bak ze vervolgens (eventueel met zonnebloemolie) mooi krokant in een bakpan.
6. Plaats de kip in een ovenschaal en zet in het midden van de oven voor circa 25 min.



Feestelijke Bijgerechten

Geroosterde groente met
Smaakt rozemarijn



Wortel uit de
oven met Smaakt
pijnboompitten

Smaakt
mayonaise met
citroensap en
-rasp



Smaakt
appelpuree



Haricots verts
met Smaakt
amandelschaafsel



Smaakt linzen,
witte en bruine
bonen met feta



Aardappeltjes
met Smaakt tijm





Havercupjes met stoofpeer

Stoofpeertjes staan al **meer dan een eeuw** op tafel met kerst. En terecht, de mooie rode kleur en heerlijke zoete smaak passen perfect bij het kerstdiner. Hoog tijd om deze klassieker een glansrol in het dessert te geven. Deze crunchy havercupcakejes, met romige yoghurt en zoete stoofpeer zijn een echte **traktatie**.



Ingrediënten

100 gram Smaakt havermout
2,5 el gesmolten kokosolie
2,5 el Smaakt honing
1 tl Smaakt kaneel

4 el Griekse yoghurt
1 stoofpeer

Crunchy cup!

Maak af met kaneel en amandelschaafsel

Benodigheden

oven | cupcake bakvorm

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 175 graden en vet het bakblik in.
2. Meng de havermout, kokosolie, honing en kaneel tot een homogene massa.
3. Verdeel het mengsel over 4 porties en druk het goed aan in de vorm. Gebruik hierbij eventueel een klein shotglaasje.
4. Zet het bakblik in de oven voor circa 15 min. totdat de cupjes goudbruin zijn.
5. Laat de cupjes goed afkoelen en haal ze dan pas uit de vorm.
6. Maak af met Griekse yoghurt, stoofpeer, kaneel en eventueel geroosterd amandelschaafsel.

Gekarameliseerde appeltaart

De zoete dadelbodem, frisse appelvulling en gekarameliseerde appeltjes bovenop maken dit tot een bijzondere kersttaart. De vulling is gemaakt met **arrowrootpoeder**, een **veganistisch bindmiddel** dat zorgt voor meer stevigheid in het recept. Een heerlijke afsluiter van je kerstdiner met een kopje chaithee.



Ingrediënten

150 gram Smaakt dadels
150 gram Smaakt amandelmeel
2 el kokosolie

Bodem

200 gram appel
200 gram Smaakt cashewnoten
100 gram kokosolie
sap van een citroen
1 el Smaakt kaneel
1 el Smaakt arrowrootpoeder
30 ml Smaakt honing

3 à 4 appels
2 tl kaneel
1 el Smaakt honing
handje Smaakt cranberry's

Topping

Benodigheden

taartvorm | keukenmachine | steelpan | bakpapier | rasp | ovenschaal

Bereiding

1. Week de cashewnoten een nacht of minimaal 4 uur van tevoren.
2. Maak de bodem door de ingrediënten te mixen tot een homogene massa in een keukenmachine. Druk de bodem in een taartvorm en zet apart in de koelkast.
3. Maak nu de vulling: schil en snijd de appels in kleine stukjes en verwarm zachtjes samen met de kokosolie in een steelpannetje. Zodra de appel zacht is zet je het vuur uit en voeg je de arrowrootpoeder toe. Blijf goed roeren, zodat het een dikkere substantie wordt, zonder klontjes.
4. Giet de cashewnoten af en mix in een keukenmachine samen met het citroensap en kaneel tot een glad mengsel. Voeg vervolgens het afgekoelde appelmengsel toe en mix tot een homogene massa. Giet dit op de taartbodem en zet minimaal 1 uur in de koelkast.
5. Verwarm de oven voor op 180 graden.
6. Verwijder het klokhuis van de appels en snijd in dunne halve maantjes. Verspreid in een ovenschaal, bestrooi met honing en kaneel, zet voor circa 25 min in de oven en verdeel vervolgens over de taart. Maak af met een handje cranberry's.





Frambozen-cheesecake

Een kerstdiner voorbereiden hoeft helemaal niet zo moeilijk te zijn. Met deze frambozen-cheesecakes zet je makkelijk en snel een feestelijk dessert op tafel. Je kunt het heel goed van tevoren maken en in de koelkast bewaren tot het serveren. Zo kun je met een gerust gevoel aan tafel blijven zitten.



Eerste laag

Ingrediënten

4 Smaakt mueslikoeken
25 gram boter

4 el Smaakt frambozenjam
1 tl kokend water

150 gram monchou
75 gram Griekse yoghurt
1 el Smaakt honing

Topping:
verse frambozen

Derde laag

Tweede laag

Benodigheden

4 bakjes | keukenmachine

Bereiding

1. Begin met het maken van de bodem door de koekjes fijn te malen in een keukenmachine.
2. Smelt de boter en voeg dit toe aan het koekjeskruim en meng tot een kruimelige massa.
3. Verdeel het mengsel over vier potjes en druk goed aan op de bodem.
4. Meng de ingrediënten van de tweede laag in een kom met een lepel goed samen, verdeel erna over de bodem.
5. Meng de jam met het water zodat het een mooie saus wordt. Doe dit vervolgens als laatste laag op het toetje en maak (net voor het serveren) af met verse frambozen.



Tiramisu-charlottetaart

Als je echt wilt uitpakken tijdens de feestdagen, is deze taart de **klap op de vuurpijl!** Het is een ultieme combinatie van tiramisu en een charlottecake. De taart bestaat uit een chocoladecake met een vulling en topping van mascarponecrème. De **lange vingers** maken deze tiramisu-charlotte helemaal af. Kies je **favoriete lint** voor de strik.



Ingrediënten

200 gram boter	500 gram mascarpone
200 gram kokosbloesemsuiker	6 el Smaakt honing
250 gram Smaakt speltmeel	1 kopje Smaakt espresso
2 tl Smaakt wijnsteenbakpoeder	
1 kopje Smaakt espresso	1,5 pak Smaakt spelt lange vingers
4 eieren	cacao-poeder

Crème



Topping

Ingrediënten
cake

Benodigdheden

taartvorm | oven | mixer | zeefje | lint


Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 graden en vet de taartvorm in.
2. Mix de boter en suiker, voeg vervolgens de eieren toe en daarna de afgekoelde espresso.
3. Meng het wijnsteenbakpoeder met het speltmeel en voeg dit toe aan het eiermengsel. Mix tot een glad geheel.
4. Giet het geheel in het bakblik en zet in het midden van de oven voor circa 50 min. *Tip: check met een satéprikker of de taart goed is.*
5. Haal de taart uit de oven en laat afkoelen, snij vervolgens horizontaal in tweeën.
6. Meng alle ingrediënten voor de crème en smeer dit tussen en rondom de cake.
7. Bekleed de buitenkant met lange vingers en strooi het cacao-poeder met een zeefje over de bovenkant. Strik een lint om de taart om het helemaal af te maken.






Gelukkig nieuwjaar



Smaakt is een van de merken van de Smaakspecialist. Wij geloven oprecht in de kracht van biologische voeding. Met aandacht en liefde voor mens, dier en natuur maken wij de mooiste biologische producten voor in het supermarktschap. Het is dan ook onze droom om verantwoord eten voor iedereen toegankelijk te maken. Met dit inspirerende kerstkookboek hopen wij bij te dragen aan een prachtige biologische en overheerlijke Kerst voor iedereen. Op naar een nieuw culinair jaar vol met doordeweekse favorieten, nieuwe uitprobeersels en creatieve hoogstandjes. Een smakelijk en gelukkig nieuwjaar gewenst!



de **Smaak**specialist
FAIR DEALS



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



..U ook???

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

Compressed by

