

Kerstkookboek het Park

# Kerstkookboek het Park



schauwburg  
het **PARK**

## Kerstkookboek Het Park



Samen met Rudolph van Veen maken wij ons eigen Kerstkookboek. Hierin worden de allerlekkerste en leukste kerstrecepten van West Friesland verzameld. Staat jouw kerstrecept er al in?

Dit Kerstkookboek is ervoor om iedereen voldoende inspiratie te geven om weer iets moois van de kerstdagen te maken. Heeft u dit jaar al uw twee leukste recepten gebruikt? Niet getreurd, de recepten kunt u het hele jaar door maken. Dat wordt smullen!

Namens alle medewerkers van het Park wensen wij u hele fijne feestdagen!

---

De masterchefs uit Kerstkookboek Het Park:

1. Rudolph van Veen
2. Cynthia Dekker
3. Inge Smit
4. Silvana Rosmini
5. Komt uw naam hier te staan?

## **Inhoudsopgave.**

- 1. Pastoors haasjes**
- 2. Sneeuwmankoeken**
- 3. Groene soep**
- 4. Gevulde portobello 's met geitenkaas (vegetarisch)**
- 5. Bûche de Noël - boomstam van koekjes en slagroom**
- 6. Scherven brengen geluk taart**

# 🌿 Pastoors Haasjes 🌿



# Pastoors Haasjes

Hoofdgerecht 4 personen  
Bereiden ca. 1 uur + 1 nacht marineren

## Ingrediënten Bereiden

1 teen knoflook  
2 takjes rozemarijn  
8 varkenshaasmedaillons  
à 80 g  
5 jeneverbessen  
2 kruidnagels  
2 blaadjes laurier  
350 ml rode wijn  
2 el rodewijnazijn  
8 plakjes gerookt spek  
2 el bruine basterdsuiker  
250 ml vleesjus  
0,5 el maïzena  
zout en versgemalen  
peper  
2 el roomboter

## Extra nodig

plasticfolie  
cocktailprikkers  
keukenpapier

Pel de knoflook en snijd fijn. Ris de rozemarijn en hak fijn. Leg het vlees in een schaal en vermeng met de knoflook, rozemarijn, kruiden, specerijen, wijn en azijn. Laat afgedekt met plasticfolie 1 nacht marineren in de koelkast.

Neem het vlees uit de marinade (bewaar de marinade) dep droog met keukenpapier en omwikkel elke medaillon met spek. Zet het geheel vast met een cocktailprikker en zet de pastoorshaasjes tot gebruik afgedekt met plasticfolie in de koelkast. Haal 1 uur van tevoren uit de koelkast.

Kook voor de saus de marinade tot de helft in, voeg de suiker en jus toe en kook nog 5 minuten in. Zeef de saus en bind hem eventueel met aangeroeerde maïzena. Breng op smaak met zout en peper.

Smelt de boter in een pan en bak de pastoorshaasjes rondom circa 4 minuten.

Serveer de pastoorshaasjes met de saus.



# Sneeuwmankoeken



# Sneeuwmankoeken

## Koeken

Bereiden ca. 45 min

### Ingrediënten Bereiden

600 g bloem  
1 vanillestokje  
300 g suiker  
2 eieren  
400 g boter  
1 potje frambozenjam  
100 g witte marsepein  
poedersuiker om te  
bestuiven

### Extra nodig

plasticfolie  
grote ronde kartelsteker  
bakpapier  
kleine gladde steker

Maak van de bloem een grote kring op het aanrecht. Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Meng het vanillemerg, de suiker, eieren en boter in het midden van de bloemkring. Meng alles vanuit het midden eerst met één hand door elkaar en kneed daarna met twee handen tot een egaal deeg. Laat het deeg verpakt in plasticfolie circa 15 minuten opstijven in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Rol het deeg op een met bloem bestoven aanrecht dun uit en steek er met een kartelsteker ronde koeken uit. Leg de koeken op een met bakpapier beklede bakplaat en steek of snijd bij de helft van de koeken de ogen en mond uit. Bak de koeken in de oven in circa 10 minuten goudbruin en gaar. Laat ze afkoelen en bestrijk de helft van de koeken met frambozenjam.

Maak voor de neuzen kleine bolletjes van de marsepein en druk ze iets plat. Of rol de marsepein uit en steek er met een kleine steker rondjes uit. Zet de neuzen met een beetje jam vast op de koeken. Bestrooi de gezichten met poedersuiker en zet de gezichten op de met jam bestreken onderkanten.





# Groene Soep



## Soep

“Boordevol groenten en super gezond”  
ingestuurd door: Cynthia Dekker

### Ingrediënten

1 tomaat  
1 paprika (groen)  
1 avocado  
3 handen spinazie  
2 stengels bleekselderij  
1 hand verse basilicum  
1 kop water  
1 eetlepel citroensap  
flesje kookroom  
mespuntje zout en peper  
1 pakje Flinterdunne  
Serranoham

### Variatie Tip

Vervang de spinazie  
door te kiezen voor twee  
courgettes.

### Bereiden

Blend de spinazie en het water tot een egale massa. Voeg de rest van de ingrediënten toe (tomaat, paprika, avocado, bleekselderij, basilicum) en blend dit nogmaals tot een mooie egale soep.

Voeg een mespuntje zout en een beetje peper toe om het op smaak te maken. Voeg vervolgens de eetlepel citroensap en een scheutje kookroom toe. Kook alles op een laag vuurtje door.

Zet de soepkommen klaar en schep de soep hierin. Om het af te maken kun je met kookroom leuke figuurtjes (sterretjes of hartjes) maken. Hierdoor wordt de soep ook wat romiger/ voller. Ook kun je er voor kiezen om een klein beetje serranoham in de soep te leggen. Dit ziet er leuk uit en geeft een heerlijke rokerige smaak af.

Eet smakelijk!





# Gevulde portobello 's met geitenkaas (vegetarisch)

## Hoofdgerecht

ingestuurd door: Inge Smit

Bereiden: 15 min en 30 min In de oven

### Ingrediënten

4 portobello 's  
1 ui  
2 tenen knoflook  
4 witte boterhammen  
100 g geitenkaas  
3 el gedroogde  
peterselie  
2 el olijfolie  
peper en zout

### Bereiden

Snipper de ui en snijd de knoflook fijn. Ontdoe de portobello 's van hun steeltjes en snijd de steeltjes fijn. Bewaar de portobello 's. Verwarm in een pan de olijfolie en fruit de ui en knoflook even aan. Voeg de gesneden portobello steeltjes toe en bak deze voor een paar min mee. Breng op smaak met wat peper en zout.

Laat het portobellomengsel afkoelen. Verwarm de oven voor op 200° C. Prik in de bolle kant van de portobello 's met een vork een aantal gaatjes en leg de portobello 's met de bolle kant omlaag in een ovenschaal.

Ontdoe de witte boterhammen van hun korstjes en verkruimel de witte boterhammen boven een schaal. Verkruimel de geitenkaas. Voeg het afgekoelde uienmengsel, peterselie en de kaas toe en meng goed door elkaar heen. Breng op smaak met peper en zout.

Verdeel het broodmengsel in vier delen en vorm bolletjes hiervan. Druk deze in de portobello 's en druk goed aan. Plaats de ovenschaal met portobello 's voor 30 min in de oven. Vanuit de oven direct serveren.

Eet smakelijk!



# Bûche de Noël

## boomstam van koekjes en slagroom

### Nagerecht

ingestuurd door: Inge Smit

Bereiden: circa 25 minuten

#### Ingrediënten

- 2 perssinaasappels
- 2 eetlepels geraspte sinaasappelschil
- 3 eetlepels rum of cognac (voor de liefhebber)
- 1 liter slagroom
- 4 eetlepels suiker
- 1 rol volkoren biscuitjes (circa 20 stuks)
- Cacaopoeder

#### Bereiden

1. Pers de sinaasappels uit. Doe het sap in een kom. Laat de sinaasappelrasp een uur in het sap weken. Schep de schilletjes eruit en leg ze in rum of cognac. Zet een langwerpige platte schaal klaar.
2. Klop de helft van de slagroom met de helft van de suiker stijf. Doop elk koekje heel kort in het sinaasappelsap. Zorg dat de koekjes heel blijven.
3. Besmeer één kant met een dunne laag slagroom. Plak hier een even in het sap gedoopt koekje, eveneens aan één kant met slagroom gesmeerd, met de onbesmeerde kant tegen aan.
4. Maak 2 of 3 stapeltjes. Ga zo door tot alle koekjes zijn verwerkt. Leg de stapeltjes horizontaal op een schaal en druk de verschillende stapeltjes tegen elkaar aan. Er ontstaat nu een 'boomstam' van koek.
5. Klop de rest van de slagroom met de overgebleven suiker stijf. Besmeer de boomstam rondom, met behulp van een paletmes of een breed mes, met de slagroom.
6. Zet de boomstam afgedekt met folie in de koelkast. Bestrooi hem vlak voor het opdienen met sinaasappelrasp en een beetje cacaopoeder.
7. Garneer de boomstam eventueel met decoratiechocola. Snijd de rol aan tafel met een scherp mes in stukken.

Smakelijk!



🌿 Scherven Brengen Geluk 🌿  
taart





# Scherven Brengen Geluk



## Taart / Nagerecht

ingestuurd door: **Silvana Rosmini** naar Rudolph van Veen

“Een grote hit binnen onze familie voor zowel verjaardagen als dessert.”

### Ingrediënten Bereiden

#### Harde wenerdeeg:

350 gram bloem  
200 gram koude boter  
100g witte basterdsuiker  
1 ei  
1 citroen

Harde wenerdeeg

Maak een kuiltje in de bloem en meng in het kuiltje de boter, basterdsuiker en het ei. Rasp de schil van de citroen erboven, meng de bloem erdoor en kneed tot een soepel deeg. Druk het deeg plat, verpak in plasticfolie en laat circa 30 minuten rusten in de koelkast.

#### Chocoladevulling

150 ml slagroom  
150 ml melk  
2 eidooiers  
6 el suiker  
225 gram pure chocolade

Verwarm de oven voor op 180 graden. Rol het deeg uit tot een dikte van circa 5 millimeter. Vet de bakvorm in en bekleed met het deeg. Snijd het te veel aan de randen weg. Prik met een vork gaatjes in de bodem. Bedek de bodem met bakpapier en vul met de blindbakbonen. Bak de bodem in de oven in circa 15 minuten gaar. Verwijder de blindbakvulling en bak nog circa 8 minuten.

#### Stracciatellaroom

100 gram pure chocolade  
400 ml slagroom  
75 gram suiker

Chocoladevulling

Breng de slagroom met de melk aan de kook. Roer de eidooiers met de suiker los en giet de kokende slagroom erop. Meng goed door en giet terug in de pan. Gaar zonder te koken. Hak de chocolade. Voeg deze toe aan de crème en roer tot deze is opgelost. Verdeel over de taartbodem en laat het circa 1 uur in de koelkast opstijven.

#### Chocoladeschotsen

200 gram witte chocolade  
200 gram melk chocolade  
200 gram pure chocolade

Stracciatellaroom

Rasp de chocolade. Klop de slagroom met de suiker stijf en meng al roerend de chocolade erdoor. Schep de stracciatellaroom in het midden van de taart.

#### Extra nodig

Gekartelde taartvorm 23 cm doorsnede  
Boter om in te vetten  
Bakpapier  
Cellofaanfolie  
Blindbakbonen  
Poedersuiker om te bestuiven  
Marmereen plaat

Chocoladeschotsen

Smelt alle soorten chocola apart au bain-marie. Schenk 2/3 van de chocolade uit op een plaat. Strijk de chocolade met een paletmes door elkaar tot hij circa 26 graden is. Schep de afgekoelde chocolade door de resterende chocolade en meng goed door elkaar. Strijk de chocolade dun uit over de vellen cellofaanfolie. Laat de chocolade even uitharden. Breek het in stukken en steek ze in de stracciatellaroom. Bestuif met poedersuiker.

[Bekijk hier hoe Rudolph het doet.](#)



<https://ruudskookboek.nl>

*Ik steun..*



*..U ook???*

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

Compressed by

