



Kerstrecepten II v9.0

Ruud 's Kookboek

Inhoudsopgave

Aardappelplaatartaart met rode bieten en kaas.....	4
Aardappelplaatartaart met zalm en tomatensalade.....	5
Aardbeienbowl voor de Kerst.....	6
Aardbeienschuimtaart.....	7
Abrikoos-spekhapjes.....	8
Amuse van geitenkaas, olijf en pistache.....	9
Appel-laagjestaart met appel-kaneelbrokken en speculoos-swirls.....	10
Appelsneeuwballen voor de Kerst.....	11
Bananecake met pistache, honing, limoencrème en feestelijk fruit.....	12
Beenham met huisgemaakte rösti, geroosterde cherry-tomaatjes en preirolletjes.....	14
Bladerdeegsnack met pesto.....	15
Blini's met crème fraîche en zalm.....	16
Boerenpaté.....	17
Bombe Alaska met ijs en frambozen.....	19
Bruine borstjes met bier en honing.....	20
Bruschetta met gekonfijte tomaatjes en mozzarella.....	21
Canard piquant.....	22
Candy apples - snoepappels.....	23
Carpaccio met geitenkaaskerstballen.....	24
Champignon-entrecote amuse.....	25
Champignonroomsaus.....	26
Chocolade dalgota latte met pure chocolade.....	27
Chocoladetaart met witte stoffperen.....	28
Cinnamon rolls (airfryer).....	29
Cranberrysaus.....	30
Cranberrythee.....	31
Crostini met pittige boters.....	32
Dundee cake – Schotse fruitcake.....	33
Eendenborst met rode kool, appel, cranberries en tarte tatin van spruitjes.....	34
Espresso martini II.....	35
Filetrollade met krokant kruidenkorstje.....	36
Garnalencocktail met limoenmayonaise en sesamtoast.....	37
Gegratineerde garnalen met Gruyère.....	38
Gegrilde vijgen.....	39
Gelato affogato al caffè – ijs met espresso.....	40
Gemarineerd en gevuld varkensribstuk met pruimen en kruidenspätzli.....	41
Gevulde stoffperen uit de oven met camembert en dadel-pompoencrumble.....	43
Gewokte spruiten met rode wijnsaus.....	44
Hartige krans met gehakt.....	45
Hollandse garnalencocktail in avocado.....	46
Jägermeister mule.....	47
Kaasfondue met jenever.....	48
Kalkoenrollade in deeg met Parmaham en frambozen.....	49
Kalkoenschnitzel met cranberrysaus.....	50
Kersenijsmousse met suikerstroop.....	51
Kerstkransje van geroekte zalm.....	52
Klassieke kippenragout.....	53
Kletskoppen met whiskyroom.....	54
Krentenbroodsandwiches met Grand Marnier-boter.....	55
Kruidcake met mascarponetopping.....	56
La dolce vita.....	57
Lobster rolls met wasabimayonaise.....	58
Madeirasaus.....	59
Makreelcrème.....	60
Mince pies – Engelse Kerstgebakjes.....	61
Mousse van biet en geitenkaas.....	62
No bake kwarktaartjes met bloemen van fruit.....	63
Orahnjača.....	64
Paddenstoelenbouillon met haricots verts.....	65
Pancakes met bacon en maple syrop.....	66
Passionfruit martini.....	67
Paté brûlée.....	68

Peer brûlée.....	69
Perenspoom Christmas.....	70
Perzikdroom met frambozensaus.....	71
Pizzarolls met oude kaas, pesto en Italiaanse vleeswaren.....	72
Rozijnencake met Westmalle Trappist Dubbel.....	73
Runderrollade met dadels en Kerstbier.....	74
Salade met gerookte eendenborst en frambozen.....	75
Schrobbelèr espresso.....	76
Scones met cranberry-sinaasappel-jam.....	77
Semifreddo ijstaart.....	78
Sinaasappelkippenleverpâté.....	79
Soufflé met ragout, paddenstoelen en granaatappel-pitjes.....	80
Spoorn van citroen en stoofpeer.....	81
Stoverij met bitterballen van zuurkool.....	82
Syllabub met frambozen.....	83
Tagliatelle met kreeft, spinazie en citroen.....	84
Tiramisu met limoncello en aardbeien.....	85
Toaststerren met roomkaas.....	86
Tonic met specerijensiroop.....	87
Varkenshaas met Emmertaler.....	88
Warme pepermint chocolademelk.....	89
Wentelteefjes met boerenjongens.....	90
Wentelteefjes met marmelade en Schotse room.....	92
Wijting in tomaten-peterseliesaus (magnetron).....	93
Zalm in bladerdeeg.....	94
Zalmcocktail.....	95
Zalmtompouce van filodeeg.....	96
Zeebaars in zoutkorst met aardappel-tomatengratin.....	97
Gebruikte afkortingen.....	99

Aardappelplaattaart met rode bieten en kaas.



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

Ingrediënten

2 aardappelen
2 aardappelen, zoete
2 bieten, rode, gekookt
6 vl bladerdeeg
1 ei, losgeklopt
200 g kaas, 1000 dagen,
geraspt (Landana)
6 krieltjes, culinaire
6 krieltjes, roseval-
- peper
150 g roomkaas,
kruiden-
2 tk rozemarijn
4 tk tijm
- zout

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

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Schil de bieten en de zoete aardappelen en snijd ze in plakjes.
Was alle andere aardappelen grondig en snijd ze in dunne plakjes.
Bekleed een bakplaat met bakpapier.
Verdeel de plakken bladerdeeg op het bakpapier zodat ze elkaar net overlappen en het een grote lap bladerdeeg wordt.
Druk de naadjes van het deeg aan met een vork en klap 1 cm van de rand om zodat u een opstaand randje krijgt.
Verdeel de roomkaas, de plakjes biet en alle aardappelsoorten over de plaattaart.
Bestrooi vervolgens met rozemarijn, takjes tijm, geraspte 1000 dagen kaas, zout en peper.
Bestrijk de randen met een kwastje met losgeklopt ei en bak de plaattaart 45 min. af in de voorverwarmde oven.

Aardappellaattaart met zalm en tomatensalade.



**Menugang: Hoofd-
gerecht**

Keuken: -

Personen: 4

Sterren: ***

Bron: Jumbo

Ingrediënten

450 g aardappelschijfjes
1 el azijn
400 g deeg, pizza-
2 bol kaas, Mozzarella
1½ el kruiden,
Italiaanse, gedroogde
4 el olie, olijf-
- peper, versgemalen
125 g sla, rucola
500 g tomaatjes, tros-
100 g zalm, Schotse,
gerookte
- zout
200 g zuivelspread

Bereiding.

Verwarm de oven voor tot 200°C.

Rol het pizzadeeg met bakpapier uit op een bakplaat.

Bestrijk het deeg met de zuivelspread.

Verdeel de aardappelschijfjes er dakpansgewijs over.

Bestrooi de schijfjes aardappel met 1 el Italiaanse kruiden.

Scheur 1 bol mozzarella in stukken en verdeel die over de aardappelschijfjes.

Bak de plaattaart in 25 min. in de oven gaar.

Halveer intussen de tomaten.

Verhit 1 el olie in een koekenpan en bak de tomaten 3 min. op de snijkant.

Draai ze om en bak ze nog 2 min.

Breng tomaatjes op smaak met peper en zout.

Klop 3 el olie, 1 el azijn en de rest van de Italiaanse kruiden tot een dressing.

Breng de dressing op smaak met peper en zout.

Verdeel de rucola over een ruime schaal, maar houd een paar blaadjes apart voor de pizza.

Leg de tomaten op de sla en besprenkel ze met de dressing.

Scheur de rest van de mozzarella in stukken en verdeel die over de salade.

Haal de pizza uit de oven en verdeel er de

gerookte zalm en achtergehouden rucola over.

Bestrooi de pizza met versgemalen peper en serveer de pizza bij de salade.

Bereidingstijd: 30 min.

Grill-/oventijd: 25 min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 797

Eiwit: 30 g

Koolhydraten: 74 g

w/v suikers: 10 g

Natrium: - mg

Vet: 41 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: 18 g

Vezels: 6 g

Groente: 156 g

Zout: 3 g

Aardbeienbowl voor de Kerst.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ****
Bron: Libelle

Ingrediënten

500 g aardbeien
1 ananas
8 dl champagne
100 blk ijs
3 el likeur, aardbeien-
5 bld melisse, citroen-
1 mp nootmuskaat
1 mp peper
5 dl sap, druiven-
50 g suiker, basterd-,
wit
¼ l water, bron-,
citroen
0,8 l water, soda-
8 dl wijn, witte

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

Bereiding.

Meng in een bowlschaal de witte wijn, druivensap, bronwater, aardbeienlikeur en basterdsuiker al roerend tot de suiker is opgelost.
Maal er wat peper en nootmuskaat boven.
Was de aardbeien, maak ze schoon en halveer ze.
Schil de ananas dik, steek de pitjes eruit en snijd de vrucht in plakken.
Steek de kern eruit en snijd de ringen in stukjes.
Voeg het fruit toe aan de wijn.
Zet de bowl koel weg tot gebruik.
Was de blaadjes citroenmelisse.
Voeg, al roerend, de champagne en het sodawater bij de bowl.
Voeg de ijsblokjes toe en strooi de citroenmelisseblaadjes erover.

Aardbeischuimtaart.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 10
Sterren: ***
Bron: Culi-Sandra.nl

Ingrediënten

Voor de schuimtaart:

1 hv amandelschaafsel
1 tl citroen-extract
(mag ook vanille zijn)
4 eiwitten
1½ tl maizena
225 g suiker, kristal-,
fijne

Voor de aardbeien-/ lemon curd- room- vulling:

150 g aardbeien, verse
½ zk klopfix
3 el lemon curd
350 ml room, slag-

Om te garneren:

- evt. extra aardbeien
- poedersuiker

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C en bekleed een ovenplaat met een vel bakpapier. Zorg voor een brandschone kom en klop daarin de eiwitten stijf.

Voeg zodra de eiwitten beginnen te schuimen, steeds een beetje suiker toe tot alles is opgelost en de eiwitten mooi stijf zijn.

Klop als laatste de citroen-extract en de maizena door de meringue.

Besmeer het bakblik nu met de meringue en bestrooi het met amandelschaafsel.

Bak de meringuerol in ongeveer 20-25 min. gaar en lichtbruin op 180°C.

Laat de rol afkoelen.

Ondertussen kun je de vulling maken.

Klop hiervoor de slagroom stijf en mix er op het laatst de klopfix en de lemon curd door.

Doe dit lepel voor lepel.

Hak de aardbeien fijn en meng deze voorzichtig door de lemon curd room.

Zet de room in de koelkast tot gebruik.

Besmeer de meringuerol met de room en rol het voorzichtig op.

Het is het mooiste als het naadje van de rol aan de onderkant komt.

Bestrooi de aardbeien schuimtaart met wat poedersuiker en evt. nog wat extra aardbeien, en serveer.

Bereidingstijd: 25-35 min.

Grill-/oventijd: 20 min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 300

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Abrikoos-spekhapjes.



Menugang: Hapje,
snack, tussendoortje
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ****
Bron: Koopmans.com

Ingrediënten

200 g abrikozen,
gedroogde
1 pk bladerdeeg
(Koopmans)
1 ei
200 g spek- kater-

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

Bereiding.

Laat het bladerdeeg ontdooien volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verpak de plakjes die niet gebruikt in een afgesloten plastic zak en leg deze terug in de vriezer.

Snijd de abrikozen in drieën.

Leg 2 spekklapjes op het bladerdeeg (zorg dat het spek niet uitsteekt).

Leg daarna de abrikozen in 2 rijtjes op het spek, een rijtje boven en een rijtje onder.

Rol de abrikozen van een kant op, tot het midden.

Rol daarna de plak van de andere kant in, zodat een soort krul ontstaat.

Draai de opgerolde plak om en snijd deze in 4 stukjes.

Leg de stukjes op de bakplaat en bestrijk deze met losgeklopt ei.

Bak de abrikoos-spekhapjes in het midden van de oven (elektrisch 225°C /hetelucht 210°C) knapperig en bruin.

Amuse van geitenkaas, olijf en pistache.



**Menugang: Amuse-,
voorgerecht, hapje**
Keuken: -
Aantal: 8
Sterren: ****
Bron: AllerHande

Ingrediënten

**200 g geitenkaas,
zachte, naturel**
**8 olijven, knoflook-,
groene**
1 snf peper
**50 g pistachenoten,
ongezouten**
**½ sinaasappel, hand-,
medium**
1snf zout

8 tapasprikkers

Bereiding.

Verhit een koekenpan zonder olie of boter en rooster de pistachenoten 4 min.

Neem ze uit de pan, laat ze afkoelen en hak ze zo fijn mogelijk.

Rasp de oranje schil van de sinaasappel.

Meng de geitenkaas met 1 tl sinaasappelrasp (per 8 porties), de peper en het zout.

Verdeel de geitenkaas in 8 porties.

Kneed er met koele handen mooie ronde balletjes van rondom de olijven.

Wentel de geitenkaas door de pistache en steek in elk balletje een tapasprikker.

Bereidingstijd: 15 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 120

Eiwit: 5 g

Koolhydraten: 2 g

w/v suikers: 1 g

Natrium: - mg

Vet: 10 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: 5 g

Vezels: 1 g

Groente: - g

Zout: 0,6 g

Appel-laagjestaart met appel-kaneelbrokken en speculoos-swirls.



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

Ingrediënten

150 g appel-kaneel
chocoladebrokken
4 appels, in plakjes
20 g boter
2 l ijs, vanille-
1 tl kaneel
200 g speculaas
100 g speculoospasta

1 cakevorm

Bereiding.

Haal het ijs 15 min. van tevoren uit de vriezer. Verhit de boter in een koekenpan en bak de appels samen met het kaneel 5 min. Bekleed een cakevorm met bakpapier. Laat het papier royaal uitsteken over de randen, zodat u de taart makkelijk uit de vorm kunt krijgen. Verdeel een laagje ijs over de bodem van de cakevorm. Verdeel vervolgens $\frac{1}{4}$ van de appels, $\frac{1}{4}$ van de speculoospasta, $\frac{1}{4}$ van de speculaas, $\frac{1}{4}$ van de appelkaneel-chocoladebrokken en tot slot weer een laag ijs. Herhaal deze stappen nog 3 keer. Zet de ijstaart minimaal 3 uur in de vriezer. Snijd de ijstaart in plakken en serveer aan uw gasten.

Tip:

Serveert de ijstaart eens met schenkstroop.

Vorb. tijd: - min.
Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 3 uur
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Appelsneeuwballen voor de Kerst.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ***
Bron: Lekturama

Ingrediënten

6 appels, moes-, middel-
grote
3 dl water

Voor de vulling:

1½ el appel, geraspt
1½ el krenten
1½ el rozijnen
1 el suiker
1½ el sukade

Voor de crème au beurre:

90 g boter
1 citroen, schil van
(geraspt) en sap van
180 g kokos, geraspt
180 g suiker, poeder-,
gezeefde

Verder:

6 hulstblaadjes (echte
of chocolaatjes)
6 kaarsjes

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 190°C.
Haal met een appelboor het binnenste uit de
appel.
Maak inkepingen in de schillen van de appels
om barsten te voorkomen.
Zet de appels in wat water op een schotel.
Schep alle ingrediënten voor het mengsel goed
door elkaar.
Vul de appels met het mengsel.
Laat ze gaar worden in de oven (ca. 45 min.);
ze moeten wel heel blijven.
Haal de appels van de schotel en laat ze
afkoelen.
Maak de crème au beurre.
Klop de boter, de suiker, de citroenschil en het
sap tot een romig geheel.
Bedeck de appels met de crème au beurre en rol
ze daarna door de kokos.
Plaats de kaarsjes in het midden.
Garneer de appels met de hulstblaadjes.

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

Bananencake met pistache, honing, limoencrème en feestelijk fruit.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: Lidl

Ingrediënten

2 tl bakpoeder
½ banaan
3 bananen, rijpe,
geprakt
250 g bloem, gezeefd
½ el boter, room-, om in
te smeren
125 g boter, room, op
kamertemperatuur
2 eieren
½ grapefruit
65 g honing
100 g kaas, room-
1½ limoen
½ mango, geschild
½ mandarijn
¼ meloen, Cantaloupe,
geschild
100 g noten, pistache-,
gepeld
200 ml room, slag-,
verse

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 160°C.
Besmeer de zijkanten van de cakevorm met boter.
Bekleed de bodem van de vorm met bakpapier.
Mix de roomboter, de suiker en de honing in 3 min. smeug in de keukenmachine.
Voeg 1 voor 1 de eieren toe en mix het geheel 5 min.
Voeg de bloem, het bakpoeder en het zout toe en mix het 1 min. op de hoogste stand.
Voeg de geprakte banaan en pistachenoten toe en mix het geheel ½ min. door.
Giet het beslag in de vorm en bak de cake in ca. 60 min. gaar en goudbruin.
Haal de cake uit de oven en laat hem 30 min. rusten.
Maak intussen de limoencrème.
Sla de room lobbig met een garde.
Meng de room met de roomkaas en de rasp en sap van 1 limoen tot een egaal mengsel.
Meng de poedersuiker erdoor en zet de limoencrème vervolgens in de koelkast.
Snijd de mandarijn, de sinaasappel en de grapefruit in dunne ronde plakken.
Steek uit de geschilde mango en meloen sterren.
Snijd de halve banaan in plakken.
Haal de afgekoelde bananencake uit de cakevorm en versier hem met de limoencrème, het feestelijke fruit en de rasp van een ½ limoen.

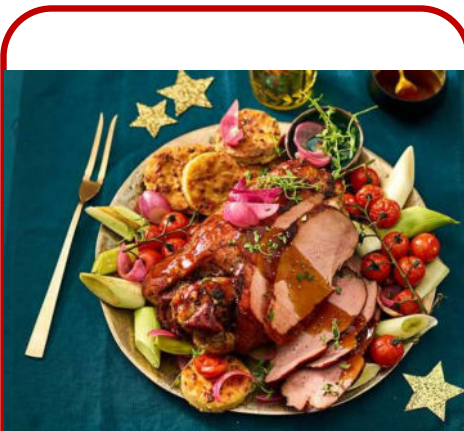
Ingrediënten (vervolg)

½ sinaasappel
100 g suiker, kristal-
75 g suiker, poeder-
1 snf zout

- bakpapier
- cakevorm, langwerpig,
30 cm
- garde
- keukenmachine
- sterrenuitstekers (2
maten)

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

Beenham met huisgemaakte rösti, geroosterde cherry-tomaatjes en preirolletjes.



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

Ingrediënten

500 g aardappelen
1 el ahornsiroop
2 el azijn, balsamico-
1 beenham
100 g bloem
2 eieren
2 el honing
200 g kaas, 1000 dagen
5 el mosterd
- olie, olijf-
- peper
2 preien
10 g tijm
250 g tomaatjes,
cherry-, aan de tak
2 uien, gepeld
- zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 160°C.
Plaats de beenham onder in de oven en bereid volgens de aanwijzingen op de verpakking.
Schil de aardappelen en rasp samen met de uien en de 1000 dagen kaas fijn.
Meng de aardappel, ui, kaas, bloem en eieren.
Breng op smaak met zout en peper.
Bekleed een bakplaat met bakpapier.
Vorm met uw handen 8 rösti's en leg ze op de helft van de bakplaat.
Leg de cherytomaatjes ernaast en besprenkel met ahornsiroop en balsamicoazijn.
Plaats de bakplaat boven in de oven en rooster de rösti's en de tomaatjes de laatste 35 min. mee in de voorverwarmde oven.
Snijd de prei in stukjes van 3 cm en spoel ze schoon onder koud stromend water.
Ris de blaadjes tijm van de takjes.
Verhit een scheutje olijfolie in een koekenpan en bak de prei 10 min. in de olie.
Voeg de laatste 2 min. van de baktijd de honing, mosterd en tijm toe.
Serveer de beenham met de rösti's, tomaatjes en de preirolletjes.

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: 55 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bladerdeegsnack met pesto.



Menugang: Hapje,
tussendoortje
Keuken: -
Personen: 10
Sterren: ***
Bron: Boodschappen.nl

Ingrediënten

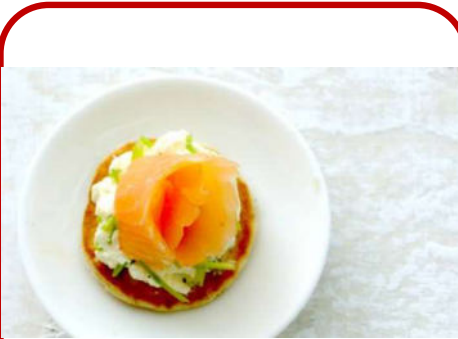
1 bs basilicum
2 pk diepvriesblader-
deeg
1 ei, losgeklopt
100 g feta
25 g kaas, Parmezaanse
1 tn knoflook
60 ml olie, olijf-
25 g pijnboompitten

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: 30 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 455
Eiwit: 8 g
Koolhydraten: 33 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 32 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 18 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 1,2 g

Bereiding.

Maal de basilicum met de pijnboompitten, Parmezaanse kaas, knoflook en olie tot een pesto.
Pureer de feta erdoor.
Plak de plakjes bladerdeeg van 1 pakje aan elkaar tot een rechthoek.
Bestrijk deze met de pesto.
Plak de plakjes deeg van het tweede pakje ook aan elkaar tot een rechthoek.
Leg deze lap op de pesto.
Verwarm de oven voor op 180°C.
Steek of snijd vormpjes uit het deeg en bestrijk ze met ei.
Bak ze in de oven in circa 20 min. goudbruin.

Blini's met crème fraîche en zalm.



Menugang: Amuse-,
voorgerecht, hapje
Keuken: -
Aantal: 12
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

1 tl bakpoeder
50 g bloem
1 el boter, room-
2 el crème fraîche
1/8 komkommer
1 ei, middelgroot
50 ml melk, karne-
1 snf peper
- peper, versgemalen
2 uitjes, bos-
100 g zalmflakes
1 snf zout

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 60
Eiwit: 3 g
Koolhydraten: 3 g
w/v suikers: 1 g
Natrium: - mg
Vet: 4 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 2 g
Vezels: 0 g
Groente: - g
Zout: 0,3 g

Bereiding.

Doe de bloem en de bakpoeder in een kom en voeg al roerend met een garde de karnemelk en vervolgens het ei, peper en zout toe.

Snijd de bosuitjes in hele dunne ringetjes en meng die door het beslag (houd een paar ringetjes apart).

Verhit de helft van de boter in een grote koekenpan.

Bak van de helft van het beslag 6 blini's (kleine pannenkoekjes van Ø 3 cm) in 4 min. goudbruin en gaar op een middelmatig vuur.

Keer de blini's halverwege.

Herhaal dit met de rest van het beslag.

Snijd ondertussen de komkommer in dunne schuine plakken en vervolgens in reepjes.

Leg de blini's op een grote serveerschaal.

Besmeer ze met de crème fraîche.

Verdeel er de zalm flakes en de komkommer over.

Garneer ze met de rest van de uiringetjes.

Breng ze op smaak met wat versgemalen peper.

Tip:

Teveel werk? Je kunt ook kant-en-klare blini's gebruiken.

Boerenpaté.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 12
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

150 g bacon, bak-
100 ml cognac
300 g kippenlevertjes
95 g noten, pistache-
220 g pancetta
5 g salie
2 sjalotjes
5 g tijm
760 g varkenslappen,
magere
1 tl zout

- aluminiumfolie
1 cakevorm (25 cm)
1 keukenmachine
1 ovenschaal (20x30
cm)

Bereiding.

Snijd de varkenslappen en de kippenlevertjes in stukjes van $\frac{1}{2}$ cm en meng ze door elkaar. Ris de kruiden van de takjes tijm en haal de blaadjes van de takjes salie. Snipper de sjalotjes grof. Snijd de bakbacon in stukjes. Doe de helft van het varkensvlees en de levertjes samen met de bacon, tijm, salie, sjalotjes en het zout in de keukenmachine en maal het fijn. Meng het gemalen vlees met de stukjes vlees en de cognac in een grote kom. Dek de kom af en laat het vlees 3 uur marineren in de koelkast. Verwarm de oven voor tot 150°C. Bekleed de cakevorm met $\frac{3}{4}$ van de pancetta (laat de plakjes iets overlappen en laat de randen overhangen). Meng de pistachenoten en peper naar smaak door het vlees en vul de vorm met het vlees. Druk het vlees goed aan. Leg de rest van de pancetta op de bovenkant en vouw de overhangende pancetta er overheen. Dek goed af met aluminiumfolie. Zet een ovenschaal waar de cakevorm in past in het midden van de oven, zet er de cakevorm in en schenk er zo veel kokend water bij dat de vorm voor $\frac{2}{3}$ onder water staat. Laat de paté in 90 min. gaar worden. Verwijder de aluminiumfolie en giet het vocht af. Laat de paté 2 uur afkoelen. Dek de paté af met aluminiumfolie. Zet er een paar blikken op voor het gewicht. Laat de paté min 4 uur opstijven in de koelkast. Laat de paté op kamertemperatuur komen, stort hem op een schaal of plank en snijd hem in plakken.

Tips:

Je kunt de paté max. 5 dagen van tevoren maken. Je kunt hem ook langer van tevoren maken en invriezen; laat hem dan in 1 dag langzaam ontdooien in de koelkast. Lekker met geroosterd brood en cornichons. Als je geen keukenmachine ter beschikking hebt, kun je het vlees ook in gedeeltes fijnmalen met een staafmixer.

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: 90 min.
Wachttijd: 11 uur
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 259
Eiwit: 26 g
Koolhydraten: 2 g
w/v suikers: 1 g
Natrium: - mg
Vet: 15 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 5 g
Vezels: 1 g
Groente: 4 g
Zout: 1,9 g

Bombe Alaska met ijs en frambozen.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: Lidl

Ingrediënten

1½ cakestol
4 eiwitten
125 g frambozen
1½ l ijs, naar keuze
250 g suiker
75 ml water
1 snf zout

- brander
- folie, plastic
- kom (1½ l)
- mixer, elektrische

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

Bereiding.

Haal het ijs uit de vriezer, zodat het wat zachter kan worden.

Gebruik verschillende soorten ijs, om een mooie gekleurde binnenkant te creëren.

Snijd de cakestol in dunne plakken.

Bekleed de kom met ruim overhangend plasticfolie, bekleed vervolgens de bodem en de rand van de kom met 2/3 van de plakjes cake.

Houd 1/3 van de bombe over om later mee af te sluiten.

Verdeel een laag ijs over de cake en druk stevig aan.

Verdeel vervolgens een nieuwe laag ijs en de helft van de frambozen over de kom en sluit af met nog een laag ijs en de rest van de frambozen.

Dek het ijs af met de overgehouden plakjes cake.

Sla de overhangende plasticfolie terug om de bombe mee af te sluiten.

Zet de bombe min. 2 uur in de vriezer tot gebruik.

Bereid de meringue vlak voor het serveren van de taart.

Kook 200 g suiker met 75 ml water, laat de suiker oplossen zonder het pannetje te bewegen.

Pas op: de siroop wordt erg heet.

Klop de eiwitten met een snufje zout stijf, voeg al kloppende de overgebleven suiker toe.

Blijf doorkloppen totdat er stijve pieken in het eiwit ontstaan.

Voeg nu al kloppende de hete suikersiroop in een dun straaltje aan het eiwitschuim toe.

Blijf net zolang doorkloppen totdat het eiwit lauwwarm is en glanzende zachte pieken heeft.

U heeft wellicht wat extra helpende handen nodig.

Haal de bombe uit de vriezer en keer om op een schaal.

Verwijder de plasticfolie.

Verdeel het eiwitschuim met een spatel over de cakelaag.

Maak het eiwit af met een brander.

Heeft u geen brander? Zet de bombe dan heel kort onder de hoogste stand van de grill in de oven.

Serveer de bombe Alaska direct.

Garneer met frambozen.

Bruine borstjes met bier en honing.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Astrid Veltman,
Poelier Reedijk,
Smulweb

Ingrediënten

12 aardappelen, mooie
1 fl bier, blond
- boter
150 g groenten*
3 el honing
8 kipborstjes**
- peper, versgemalen
3 dl room
4 tk tijm
4 str witlof
- zout

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

Bereiding.

Maak de groenten en het witlof schoon en snijd de witlof in de lengte in repen.
Kook de groenten beetgaar en de aardappelen in de schil halfgaar.
Snijd de aardappelen in blokjes.
Wrijf de blanke borstjes in met versgemalen peper en zout en bak ze in een beetje boter zo bruin dat ze nog wat rosé van binnen zijn.
Haal ze uit de pan en houd ze warm.
Voeg langzaam het flesje bier toe.
Roer de aanbaksels los.
Voeg daarna de room en de takjes tijm toe en laat zachtjes inkoken tot de gewenste (saus)dikte is bereikt.
Breng de saus op smaak met versgemalen peper en zout.
Zet de aardappelblokjes snel even in boter goudbruin aan.
Roerbak in een wok ook de witlofrepjes in wat boter goudbruin (ze moeten knapperig blijven).
Snijd de bruine borstjes schuin in plakjes.
Schep op voorverwarmde borden middenin wat saus, leg de borstjes daarin, schep er nog een beetje saus over en schik de groenten met de aardappelblokjes eromheen.

Tip:

Drink er hetzelfde bier bij als dat in de saus is verwerkt.

* Broccoli- en bloemkoolroosjes, spruitjes, haricots verts, enz.

** Kan ook kalkoen, eend, duif of ander blank vlees zijn

Bruschetta met gekonfijte tomaatjes en mozzarella.



Menugang: Hapje, voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Deen

Ingrediënten

150 ml azijn, wijn-, witte
1 brood, ciabatta-, in plakken
1 tn knoflook, gehalveerd
1 bl mozzarella, buffel-
200 ml olie, olijf-
500 g tomaatjes, cherry-of kers-
1 el suiker

Bereiding.

Verwarm de tomaatjes met de azijn, de olijfolie en de suiker ca. 20 min. in een pan op een lage stand totdat de tomaatjes helemaal zacht zijn, maar nog wel heel.

Neem de pan van de warmtebron en laat de tomaatjes afkoelen.

Verwarm intussen de ovengrill voor.

Besprenkel de plakken ciabatta met wat van de tomatenolie en wrijf er met de knoflook overheen.

Gril het brood enkele min. in de oven tot het knapperig is.

Verdeel de gekonfijte tomaatjes over het brood, scheur de mozzarella erover en serveer direct.

Tip:

Heb je gekonfijte tomaatjes over? Ze blijven in de olie nog een paar dagen goed in de koelkast.

Bereidingstijd: 30 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 755

Eiwit: - g

Koolhydraten: 41 g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: 59 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: 11 g

Vezels: 4 g

Groente: - g

Zout: - g

Canard piquant.



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

Ingrediënten

1 klnt beurre manié
250 g boter
1 snf chilipoeder
1 citroen
2 eenden
2 tn knoflook
½ l Madeira
- peper
1 el room, zure
200 g rozijnen
2 sinaasappelen
- tijm
500 g uien, grof gesnipperd
- zout

Bereiding.

Pers de sinaasappelen en de citroen uit. Meng het sap met de helft van de Madeira. Week de rozijnen in de andere helft van de Madeira. Zout en peper de eenden van binnen en van buiten. Vul ze vervolgens met een mengsel van de uien, rozijnen, knoflook en chilipoeder. Braad ze in de boter aan alle kanten mooi bruin. Blus ze af met het sap van de sinaasappelen, de citroen en de rest van de Madeira. Voeg een snuifje tijm toe en het restant van het vulmengsel (als er nog wat over was). Sudder de eenden ca. 7 min. op de rugkant en 10 min. aan de borstkant, zodat de borstfilets nog iets rosé zijn. Maak de saus op smaak af met versgemalen peper, bindt het iets met de beurre manié en voeg als laatste de zure room toe.

Info.

Beurre manié: ca. 10 g boter vermengen met 1 el bloem totdat het een balletje vormt en daarvan kleine stukjes al roerend in de saus doen.

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

Candy apples - snoepappels.



Menugang: Snoep,
tussendoortje
Keuken: Amerikaanse
Personen: 3
Sterren: ***
Bron: ZoeteZinnen.nl

Ingrediënten

6 appels, kleine
1 el azijn, natuur-
6 stokjes, dikke
400 g suiker, kristal-
250 ml water
- evt. kleurstof, rode

Bereidingstijd: 10-20
min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Leg bakpapier op de bakplaat of bord en vet het in met boter.

Maak de appels schoon en droog ze goed af.

Prik een stokje in de appel.

Doe de suiker, het water en de azijn in het pannetje en warm dit al roerend op een matig vuurtje op.

Laat het nu nog niet koken, pas wanneer de suiker is opgelost.

Voeg, als de suiker is opgelost evt. enkele druppels rode kleurstof toe en breng het mengsel aan de kook.

Je kunt eventueel suikerrestjes aan de rand van de pan verwijderen met een kwastje, zodat het niet verbrand en de pan later beter schoon te maken is..

Zet, wanneer het mengsel kookt, het vuur wat lager en laat je het mengsel ongeveer 15 min. zonder roeren staan.

Het mengsel is goed wanneer je een theelepel hiervan in een kommetje met koud water doet en het een balletje wordt.

Dompel nu één voor één de appels in het mengsel en draai deze rond, zodat de hele appel bedekt is met het mengsel.

Dit moet snel gebeuren (het mengsel is super heet dus pas op).

Hierna zet je de appels op het bakpapier en laat je ze bij kamertemperatuur hard worden.

Ze zien er mooi glimmend uit en je ziet er kleine belletjes in, wat de appels nog mooier maakt

Carpaccio met geitenkaaskerstballen.



Menugang: Tussen-,
voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: DekaMarkt,
Eatertainment

Ingrediënten

300 g carpaccio
70 g cranberry's,
gedroogde
300 g geitenkaas-
schijfjes
½ komkommer
2 el olie, olijf-
- peper, versgemalen
3 tk peterselie, krul-
100 g sla, blad-, jonge
- zout

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

Bereiding.

Hak 2/3 van de (bijgeleverde) pijnboompitten, de peterselie en de gedroogde cranberry's fijn en meng ze door elkaar.

Rol de geitenkaasschijfjes tot balletjes en rol deze door het pijnboompitmengsel.

Schaaf de komkommer met een kaasschaaf of mandoline over de lengte in lange plakken en rol ze op.

Verdeel de jonge bladsla over de borden en verdeel hier de carpaccio, komkommerrolletjes, geitenkaaskerstballetjes en de (bijgeleverde) Parmezaanse kaas over.

Meng de overige pijnboompitten met de (bijgeleverde) pesto en de olijfolie.

Verdeel dit over de carpaccio.

Breng het gerecht op smaak met versgemalen peper en zout en serveer.

Champignon-entrecote amuse.



Menugang: Amuse
Keuken: -
Stuks: 12
Sterren: ***
Bron: KeurslagerdeHaas.nl

Ingrediënten

10 g boter
12 champignons,
kastanje-, grote
1 citroen, uitgeperst
200 g entrecote
2 tn knoflook,
fijngesneden
60 g peterselie, verse,
fijngesneden
500 ml wijn, witte,
droge
- zout, zee-

Bereiding.

Breng de wijn samen met het citroensap in een pannetje aan de kook.
Voeg peterselie, knoflook en wat zeezout toe.
Kook het 5 min. op een laag vuur in.
Verwijder de steeltjes van de champignons en houd alleen de hoedjes over.
Leg ze in het pannetje en draai het vuur uit.
Laat dit 2 uur afkoelen.
Verwarm de boter in een pan.
Dep het vlees droog en leg de entrecote in de hete boter.
Bak hem per zijde 4 min.
Keer het vlees regelmatig om en haal het uit de pan.
Verpak het in aluminiumfolie en laat dit opnieuw afkoelen.
Haal de champignons uit de marinade en laat ze goed uitlekken.
Leg er een op elke lepel, met de opening naar boven.
Maak een roosje van een plakje entrecote en leg dit erin.
Versier met blaadjes peterselie.

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 2 uur
Calcium: - mg
Energie kJ: 230
Energie kcal: 55
Eiwit: 3 g
Koolhydraten: 1 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 1 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Champignonroomsaus.



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

Ingrediënten

50 g boter, room-, ongezouten
250 g champignons, kastanje-
380 ml fond, paddenstoelen-
250 g groente, soep-, verse fijne
2 tn knoflook
250 ml room, slag-, verse
3 el sherry, medium

- zeef

Bereiding.

Snijdt de knoflook doormidden.
Verhit de helft van de boter in een steelpan en bak de soepgroente en knoflook zonder te kleuren op een laag vuur gedurende 3 min. Voeg de fond toe en breng het geheel tegen de kook.
Laat de smaak van de groenten op laag vuur 20 min. in de fond trekken, zonder deksel op de pan.
Schenk de fond door de zeef en vang het vocht op in een pan (de groenten hebben hun smaak afgegeven en worden niet meer gebruikt).
Breng de fond aan de kook en laat op een hoog vuur inkoken tot er nog 125 ml over is (ca. 10 min.).
Voeg de slagroom toe en laat op een middelhoog vuur tot de helft inkoken; tot een egale saus (ca. 15 min.).
Snijdt de champignons in kwarten.
Verhit ondertussen de rest van de boter in een koekenpan en bak de champignons op een middelhoog vuur 5 min.
Voeg de sherry toe en laat op een hoog vuur 3 min. verdampen.
Schenk de saus erbij.
Breng de saus op smaak met peper en zout en warm nog 2 min. door.

Tips:

Voor een saus zonder alcohol kun je 3 el sherry vervangen door 2 el citroensap.
Liever een iets minder zoete saus? Vervang de sherry dan door eenzelfde hoeveelheid droge witte wijn.

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 35 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 350
Eiwit: 4 g
Koolhydraten: 9 g
w/v suikers: 5 g
Natrium: - mg
Vet: 32 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 22 g
Vezels: 2 g
Groente: - g
Zout: 11 g

Chocolade dalgota latte met pure chocolade.



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

Ingrediënten

110 g chocolade, puur
4 latte cappuccino
200 ml melk
6 tl oploskoffie
8 tl suiker, kristal-, fijne
4 el water, heet

- garde of mixer

Bereiding.

Smelt de chocolade met de melk en verdeel het over 4 glazen (dit vormt de onderste laag van het drankje).

Bereid de latte cappuccino volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Schenk vervolgens voorzichtig de latte cappuccino op de chocoladelaag.

Mix de oploskoffie, de fijne kristalsuiker en het water en klop dit met een garde of mixer tot een dik schuim (dit is de bovenste laag).

Rasp de pure chocolade erover en serveer direct!

Tip:

Serveer met macarons of cantuccini.



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

Chocoladetaart met witte stoofperen.



Menugang: Gebak, nagerecht
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: Lidl

Ingrediënten

Voor de stoofperen:

5 peren, stoof-, geschild
1 fls wijn, witte
60 g suiker
3 tl kaneel
2 rp sinaasappelschil
3 cm gember, in plakjes

Voor de taart:

250 g boter
- boter, om in te vetten
350 g chocolade, pure, fijngesneden
5 eieren
150 g suiker, riet-
- zout
5 el siroop, agave-
90 g bloem
200 g crème fraîche

- bakpapier
- mixer
- springvorm

Bereiding.

Stoofperen:

Kook de stoofperen 2 uur lang in witte wijn samen met de suiker, kaneel, sinaasappelschil en gember.
Voeg eventueel tussentijds extra water toe, zodat de peren mooi onder water blijven staan.

Taart:

Verwarm de oven voor op 180°C.
Bekleed een springvorm met bakpapier en vet de randen in met boter.
Smelt de boter en chocolade samen au bain-marie of op laagvermogen in de magnetron. Let op, de chocolade mag niet te warm worden tijdens het verhitten.
Klop de eieren, rietsuiker, snufje zout en agavesiroop met een mixer luchtig.
Voeg het boter-chocolademengsel toe en spatel vervolgens de bloem door het beslag.
Giet het beslag in de springvorm en bak 25 min. af in de voorverwarmde oven.
Laat de taart helemaal afkoelen op een rooster.
Decoreer de chocoladetaart met crème fraîche en de warme witte stoofperen.

Tip:

Kook het kookvocht van de stoofperen in tot een siroop en serveer die bij de taart.

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: 25 min.
Stooftijd: 2 uur
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Cinnamon rolls (airfryer).



Menugang: Brunch-
gerecht, gebak
Keuken: -
Stuks: 12
Sterren: ***
Bron: Aldi

Ingrediënten

75 g boter, room-
2 bl deeg, croissant-,
vers
4 tl kaneel
2 el melk
150 g noten, hazel-
8 el siroop, agave-
125 g suiker, poeder-
200 g suiker, riet-
2 zk suiker, vanille-

Vorb.tijd: 20 min.
Bereidingstijd: 16 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

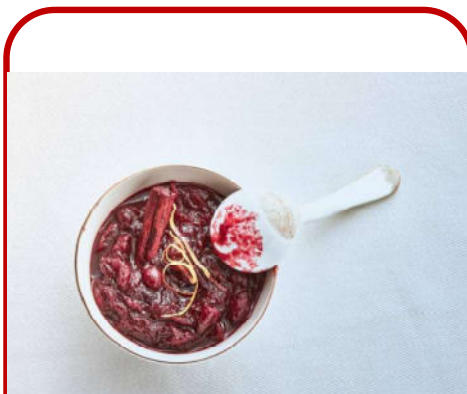
Bereiding.

Verwarm de airfryer voor op 180°C.
Hak de hazelnoten grof.
Rol de blikjes croissantdeeg uit.
Druk de naden dicht en bestrijk beide plakken deeg met de agavesiroop.
Bestrooi ze met de rietsuiker, de kaneel en de hazelnoten.
Rol de plakken deeg op en snijd elke rol in 6 rolletjes.
Leg de rolletjes naast elkaar in een lage, passende bakvorm bekleed met bakpapier.
Bak de cinnamon rolls in ± 16 min. goudbruin en gaar. Laat de rolls afkoelen.
Klop de boter met de poedersuiker, de vanillesuiker en de melk tot een dik glazuur en schenk die royaal over de cinnamon rolls.

Tips:

- Passen de rolls niet tegelijk in de airfryer, bak ze dan in twee keer.
- U kunt ze natuurlijk ook in de oven bakken (20 min. op 200°C).

Cranberrysaus.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

250 g cranberry's,
diepvries- (ontdood)
1 kaneelstokje
3 kruidnagels
75 ml port, rode
1 sinaasappel, pers-
100 g suiker, basterd-,
donkere
½ tl zout

- kom, vuurvaste

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 85
Eiwit: 0 g
Koolhydraten: 19 g
w/v suikers: 16 g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: 2 g
Groente: - g
Zout: 0,2 g

Bereiding.

Rasp de oranje schil van de sinaasappel en pers de vrucht uit.

Doe 1 tl sinaasappelrasp en 25 ml sinaasappelsap (per 8 personen) met de suiker, de port, kruidnagels, cranberry's, het kaneelstokje en het zout in een steelpan. Laat onder af en toe roeren 15 min. zachtjes koken tot de saus is ingedikt.

Duw na 10 min. met de achterkant van een pollepel 2/3 van de cranberry's in stukjes. Proef de saus.

Is hij zuur, voeg dan wat extra suiker toe. Laat iets afkoelen en verwijder het kaneelstokje en de kruidnagels met een lepel. Serveer de saus lauwwarm. Deze saus wordt dikker naarmate hij verder afkoelt.

Tips:

Voeg eventueel wat water toe en verwarm de saus nog een beetje voor het serveren.

Lekker bij gebraden beenham.

Je kunt de cranberrysaus 2-3 dagen bewaren in een afgesloten pot in de koelkast.

Hij is lekker bij vlees, maar bijvoorbeeld ook bij yoghurt of kaas..

Cranberrythee.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Peter Mecklenfeld

Ingrediënten

1 hv cranberries
2 kaneelstokjes
- kruidnagel
- sap, sinaasappel-
- sap, citroen-
1 el suiker
1 zk thee (Earl Grey)
480 ml water

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

Bereiding.

Een zelfgemaakte cranberry thee heeft nog meer smaak. Daarnaast zijn cranberries ontzettend gezond, ze bevatten veel vitamine C en zou blaasontsteking tegengaan. De cranberry is echt een kleine vitaminebom want ze bevat ook Vitamine E, B1, B2, B5, B6, B11 en K. Ook bevat de cranberry veel mineralen zoals koper, ijzer, kalium, calcium, magnesium, fosfor en zink. Voor ons vrouwen is de cranberry extra gezond vooral net voor de menstruatie. De cranberry is ook bekend onder de volgende namen: de lepeltjesheide, grote veenbes, moerasbes of Amerikaanse veenbes en is een plant uit de heidefamilie. De cranberry groeit goed op een wat zuurdere grond zoals heide, veen en bossen. De cranberry wordt ook weleens verward met de veenbes. Om zelf verse cranberry thee te maken heb je nodig.

Doe het water, de cranberries, een beetje sinaasappelsap, de kruidnagel en een beetje citroensap in een koopman.

Verwarm de inhoud en laat dit koken op laag vuur.

Zeef de thee bij het inschenken.

Serveer de thee in grote theemokken.

Crostini met pittige boters.



Menugang: Hapje
Keuken: -
Stuks: 24
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

250 g boter, room-, ongezoeten
1 brood, stok-
2 el gochujang
1 tl honing
3 el 'nduja
2 el olie, olijf-, milde
- peper, versgemalen
2 bld sla, krop-
(- zout)

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: 7 min.
Wachttijd: 10-15 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 85
Eiwit: 1 g
Koolhydraten: 6 g
w/v suikers: 1 g
Natrium: - mg
Vet: 6 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 3 g
Vezels: 0 g
Groente: - g
Zout: 0,2 g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Snijd het stokbrood in 24 dunne plakjes en verdeel die over een met bakpapier beklede bakplaat.
Besprenkel het brood met de olie en bestrooi het met versgemalen peper en evt. zout.
Bak het brood in 5-7 min. lichtbruin en knapperig.
Mix ondertussen de ½ van de boter met de 'nduja en de honing in de keukenmachine luchtig en egaal.
Schep het in een schaaltje, dek het af en zet het in de koelkast.
Mix in een schone keukenmachine de rest van de boter met de gochujang luchtig en egaal.
Laat de boters min. 10 min. opstijven in de koelkast.
Snijd de blaadjes sla in dunne reepjes.
Besmeer de helft van de crostini met elk 1 tl 'ndujaboter en de andere helft met elk 1 tl gochujangboter.
Verdeel de reepjes sla erover.

Tips:

- Je kunt de boters 3 dagen van tevoren maken. Bewaar ze afgedekt in de koelkast. Laat ze voor gebruik 1 uur op kamertemperatuur komen.
- Houd je van beide boters wat over: lekker op een sandwich of door rijst.



Dundee cake – Schotse fruitcake.



Menugang: Gebak
Keuken: Schotse
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Marc Auwers

Ingrediënten

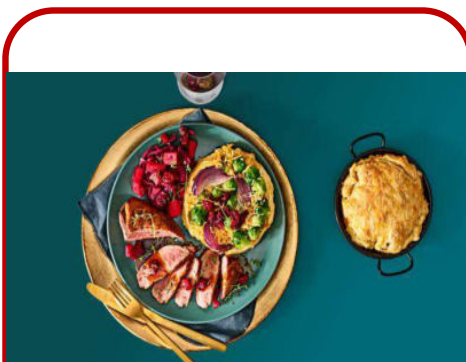
50 g amandelen
50 g amandelen, blanke
225 g boter, zachte
1 citroen
5 eieren
75 g kersen, gekonfijte
200 g krenten
1 tl kruiden, koek-
4 el marmelade,
sinaasappel-
275 g meel, bak-
zelfrijzend
250 g rozijnen
1 sinaasappel
225 g suiker, basterd-,
bruine
- zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 150°C.
Boen de sinaasappel en de citroen schoon en rasp de schil er dun af.
Halveer de gekonfijte kersen.
Klop de boter met de bruine basterdsuiker met de handmixer tot een romige massa.
Klop er 1 ei en ¼ van het zelfrijzend bakmeel door.
Blijf kloppen tot dit geheel is opgenomen en voeg dan weer een ei en zelfrijzend bakmeel toe.
Verwerk zo alle eieren en al het bakmeel door het deeg.
Roer tot slot de koekkruiden, een snufje zout, de sinaasappel- en citroenrasp, de gekonfijte kersen, de krenten, de rozijnen, de geschaafde amandelen en de marmelade door het deeg.
Vet een springvorm (Ø 24 cm) in of bekleed de vorm met bakpapier.
Doe het deeg over in de vorm en strijk de bovenkant glad.
Halveer de amandelen en druk ze in cirkels in het deeg.
Bak de Dundee cake in de oven in circa 2 uur 30 min. bruin en gaar.

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

Eendenborst met rode kool, appel, cranberries en tarte tatin van spruitjes.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ****
Snel / Slank
Bron: Lidl

Ingrediënten

2 appels, Goudreinet, in blokjes
40 g boter, zoute, in blokjes
200 g cranberries
8 pl deeg, blader-
700 g eendenborstfilets
1 ei, losgeklopt
4 el honing
100 g kaas, oude, geraspt
2 tl kaneel
1 kool, rode, in reepjes
- olie, olijf-
- peper
1 sinaasappel, uitgeperst
200 g spruiten
1 tl tijm
1 ui, rode, in partjes
150 ml wijn, rode
- zout

4 platte schaaltes Ø 12 cm

Bereiding.

Meng de rode kool, honing, appel, cranberries, kaneel, het sinaasappelsap en de rode wijn. Breng op smaak met zout en peper en laat 20 min. op laag vuur pruttelen met een deksel op de pan.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Laat de eendenborstfilets op kamertemperatuur komen, snijd het vel kruislings in en bestrooi de filets rondom met zout en peper.

Maak de spruitjes schoon en kook ze 3 min.

Leg 2 vellen bladerdeeg op elkaar en rol ze iets uit met een deegroller.

Herhaal met de andere 6 vellen bladerdeeg.

Verdeel de spruitjes, rode ui en de zoute boter over 4 kleine platte bakjes.

Bestrooi met geraspte kaas, tijmblaadjes, zout en peper.

Dek de 4 bakjes af met bladerdeeg.

Stop de randjes als het ware in, zodat de spruitjes mooi ingepakt zitten.

Bestrijk het deeg met een kwastje met losgeklopt ei en bak de tarte tatin's 20 min. af in de voorverwarmde oven.

Verhit een koekenpan en bak in een scheutje olijfolie de eendenborst met de velkant naar beneden op hoog vuur in ca. 7 min. goudbruin. Keer vervolgens om en bak de andere kant 3 min.

Neem de eendenborst uit de pan en laat op een warm bord afgedekt met aluminiumfolie 10 min. rusten.

Snijd de eendenborst in plakjes.

Serveer met de rode kool en tarte tatin van spruitjes.

Tip:

Garneer met verse groene kruiden.

Bereidingstijd: 40 min.
Grill-/oventijd: 20 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g

Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Espresso martini II.



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

Ingrediënten

120 ml espresso
8 ijsblokjes
100 ml likeur, koffie-
100 ml wodka

- blender of keuken-
machine
- martiniglazen

Bereiding.

Zet de espresso en laat die 15 min. afkoelen tot kamertemperatuur.
Doe de espresso samen met wodka, koffielikeur en de ijsblokjes in een blender of keukenmachine.
Meng de ingrediënten 5 sec.
Verdeel de drank over martiniglazen.
Laat de glazen 5 min. staan tot het schuimlaagje wat is opgetrokken.

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 20 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 135
Eiwit: - g
Koolhydraten: 12 g
w/v suikers: 12 g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Filetrollade met krokant kruidenkorstje.



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

Ingrediënten

1 sn brood, casino-, wit
900 g filetrollade
1 tn knoflook
1 el mosterd
3 el olie, olijf-
- peper
3 tk rozemarijn
- zout

- keukenpapier
- knoflookpers
- ovenschaal (20x30 cm)
- staafmixer met hakmolen

Bereiding.

Laat de filetrollade op kamertemperatuur komen.
Doe het brood in de hakmolen van de staafmixer.
Ris de naaldjes van de takjes rozemarijn en doe die bij het brood.
Maal het goed fijn.
Schud het kruidenbroodkruim in een kom.
Pers er de knoflook boven en meng er 1 el olie door.
Breng het kruim op smaak met peper en zout.
Verwarm de oven voor tot 180°C.
Dep de filetrollade droog met keukenpapier.
Verhit in een koekenpan 2 el olie.
Bak de filetrollade in 5 min. rondom aan.
Verwijder het rolladetouw.
Leg de filetrollade in de ovenschaal en besmeer de bovenkant met de mosterd.
Druk het kruidenbroodkruim stevig op de mosterd.
Bak de filetrollade met het kruidenkorstje in de oven in 30-40 min. net gaar.
Laat het vlees uit de oven 5 min. rusten.
Snijd het vlees (aan tafel) in plakken.

Tip:

Vlees over? Bewaar afgedekt in de koelkast en snijd de volgende dag in dunne plakken. Lekker als borrelhapje of op een broodje.

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: 30-40 min.
Wachttijd: 5 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 206
Eiwit: 29 g
Koolhydraten: 4 g
w/v suikers: 0 g
Natrium: - mg
Vet: 8 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 2 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 2 g

Garnalencocktail met limoenmayonaise en sesamtoast.



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

Ingrediënten

7½ g basilicum, verse
4 sn brood, casino-, wit
½ tl chilivlokken
1 ei, middelgroot
300 g garnalen, cocktail-
30 g gember
1 tn knoflook
7½ g koriander, verse
1 limoen
1 el maizena
6 el mayonaise
1 el olie, zonnebloem-
2 tl saus, vis-
2 el saus, zoete chili-
30 g sesamzaad
1 ui, salade-
8 bl sla, baby romaine-
1 mp zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Splits het ei.
Doe het eiwit, de knoflook, gember, de helft van de koriander en de chilivlokken in een hoge beker.
Voeg daarbij het groen van de salade-ui, de helft van de chilisaus, de helft van de vissaus, 2 el garnalen (per 4 personen), de maizena en het zout in een hoge beker en maal grof met de staafmixer.
Snijdt de korstjes van het brood (liefst 2 dagen oud).
Snijdt het brood diagonaal doormidden.
Besprenkel 1 zijde met de olie en leg op een met bakpapier beklede bakplaat.
Besmeer de andere zijde met de garnalenspread.
Klop de eidooier los, schep op de spread en bestrooi met het sesamzaad.
Bak in 10-15 min. in de oven goudbruin en knapperig.
Snijdt ondertussen het wit van de salade-ui fijn.
Snijdt het basilicum en de rest van de koriander fijn.
Boen de limoen schoon, rasp de groene schil en pers de helft uit.
Meng de rest van de chilisaus en de rest van de vissaus met de salade-ui, het basilicum, de koriander, het limoenrasp en -sap en de mayonaise.
Meng de rest van de garnalen erdoor en breng op smaak met peper en eventueel zout.
Zet de blaadjes babyromaine rechtop in coupes.
Schep er een flinke lepel garnalencocktail op en steek de sesamtoast erbij.

Tips:

Maak de cocktails vlak voor het serveren op.
Je kunt de cocktail (m.u.v. de toast) een dag van tevoren maken. Bewaar in de koelkast. De toast kun je 3 uur van tevoren maken.

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: 15 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 425
Eiwit: 17 g

Koolhydraten: 21 g
w/v suikers: 5 g
Natrium: - mg
Vet: 30 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 3 g
Vezels: 2 g
Groente: - g
Zout: 2,8 g

Gegratineerde garnalen met Gruyère.



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

Ingrediënten

30 g boter, room-, ongezouten
1 citroen
1 el cognac
1 ei, middelgroot
450 g garnalen, reuzen-, rauwe (diepvries)
50 g Gruyère, geraspte
250 ml melk
1 tl mosterd, Dijon-
5 g peterselie, verse platte
1 tl saus, Worcestershire
2 sjalotten
30 g tarwebloem

Bereiding.

Verwarm de ovengrill op de hoogste stand. Pel de garnalen, maak ze schoon, maar laat de staart zitten. Leg ze op hun rug en snijd ze met een scherp mes over de lengte in, maar niet door. Dep ze droog, leg ze op hun rug in de ovenschaal en bestrooi ze met peper en zout. Snipper de sjalotten. Pers de helft van de citroen uit en snijd de andere helft in 4 partjes. Verhit de boter in een steelpan en fruit de sjalot 5 min. op een laag vuur. Voeg de bloem toe en laat nog 3 min. op een laag vuur garen. Voeg al roerend de melk, cognac en mosterd toe en breng aan de kook. Laat 3 min. zachtjes koken tot een gebonden saus. Splits het ei (het eiwit wordt niet gebruikt). Roer de dooier door de saus, neem de pan van het vuur en breng op smaak met de Worcestershiresaus, 1 el (per 4 pers.) citroensap, peper en zout. Verdeel de saus over de garnalen en bestrooi met de kaas. Gratineer 10 min. boven in de oven onder de hete grill. Bestrooi met de peterselie, leg de citroenpartjes ertussen en serveer de garnalen in de schaal.

Tips:

Je kunt de saus 1 dag van tevoren maken. Laat de saus afkoelen en bewaar hem afgedekt in de koelkast. Verwarm de saus voor gebruik op een laag vuur.

Bereidingstijd: 40 min.
Grill-/oventijd: 10 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 270
Eiwit: 25 g
Koolhydraten: 10 g
w/v suikers: 5 g
Natrium: 360 mg
Vet: 13 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 8 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0,9 g

Gegrilde vijgen.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: AllerHande 2001-12

Ingrediënten

1 tl azijn, balsamico-
30 g kaas, geiten-,
zachte (Bettine Blanc)
- peper, versgemalen
4 vijgen, rijpe, verse
- zout

- ovenschaal, lage (ca.
15x20 cm)

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 55
Eiwit: 1 g
Koolhydraten: 10 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Was de vijgen.

Snijd ze aan de bovenkant tot halverwege in.
Besprenkel ze met balsamicoazijn.

Doe de kaas in de vijgen.

Bestrooi ze met zout en versgemalen peper.

Leg de vijgen in de ovenschaal.

Verwarm de grill voor op de hoogste stand.

Gril de vijgen ca. 7 min. en laat de kaas smelten.

Gelato affogato al caffè – ijs met espresso.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Italiaanse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Astrid Veltman

Ingrediënten

4 kp espresso
4 bl ijs, room- (Antica
Gelateria Nevelatte)

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

Bereiding.

Schep 1 bol roomijs in elk koffiekopje.
Schenk daarover de hete espresso tot ongeveer
halverwege de bol ijs.
Serveer direct.

Gemarineerd en gevuld varkensribstuk met pruimen en kruidenspätzli.

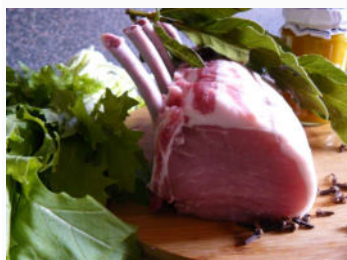


Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 6-8
Sterren: ***
Bron: Astrid Veltman

Ingrediënten

Voor het vlees:

1-2 el bloem
1 bouquet garni (1 winterwortel, 1 prei, 1 ui, 4 tn knoflook, 1 laurierblaadje en 4 kruidnagels)
3 el olie, olijf-peper
200 g pruimen, gedroogde, ontpitte
1½ kg varkensribstuk, ontbeend
1 fl wijn, rode, Zuid-Franse
- zout
(- aardappelzetmeel)



Bereiding.

Maak met een aanzetstaal over de hele lengte in het vlees een gat en vul dit met de pruimen.

Verwarm de rode wijn met het bouquet garni en schenk dit, voordat het kookt over het vlees.

Marineer het vlees 24 uur in de koelkast.

Pureer de kruiden voor de spätzli en kneed ze met de bloem, eieren, zout, peper en nootmuskaat tot een glad deeg (tot het deeg bellen blaast).

Strijk het deeg met een paletmes op een houten plank uit.

Breng in een ruime pan water met zout en de olie aan de kook.

Laat het deeg in dunne reepjes in het water vallen en kook die 2-4 min.

Schep ze uit de pan, koel ze met koud water af en laat ze op een doek uitlekken.

Verwarm de oven voor op 190°C.

Neem het vlees uit de marinade, dep het met keukenpapier droog en bestrooi het met zout, peper en 1-2 el bloem.

Braad het vlees in een braadpan in 3 el olie rondom aan, blus af met de marinade en zet de pan in oven.

Schakel de oven terug naar 160°C en stoof het vlees in ± 60 min. gaar (schenk de marinade regelmatig over het vlees).

Neem het vlees uit de pan en houd het warm.

Laat de marinade tot een mooie saus inkoken en bind de saus eventueel met wat aardappelzetmeel.

Bak de spätzli voor het serveren in 30 g boter en breng ze op smaak met zout en peper.

Ingrediënten (vervolg)

Voor de kruidenspätzli:

100 g bloem
± 30 g boter
2 eieren
3-4 el kruiden, verse,
fijngesneden (peter-
sellerie, selderij, bieslook
en dragon)
- nootmuskaat
2 el olie, olijf-
- peper
- zout

1 braadpan, ovenvaste

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

Gevulde stoofperen uit de oven met camembert en dadel-pompoencrumble.



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

Ingrediënten

150 g camembertspread
50 g dadels, ontpit
1 el honing
1 tl kaneel
75 g pecannoten, fijn-
gesneden
50 g pompoen, in
blokjes
1 sinaasappel, schil van
4 stoofperen
40 g suiker, riet-
4 tk tijm
250 ml wijn, rode

Bereiding.

Schil de stoofperen en kook ze 1½ uur in rode wijn met kaneel, rietsuiker en sinaasappelschil. Verwarm de oven voor op 175°C. Snijd de pompoenblokjes in kleine dobbelsteentjes van een ½ cm. Snijd de dadels in plakjes. Halveer de stoofperen en schep de klokhuizen er voorzichtig uit met een lepel. Leg de gehalveerde stoofperen in een ovenschaaltje en verdeel de camembertspread over de stoofperen. Vul de stoofperen verder met de blokjes pompoen, plakjes dadel en fijngesneden pecannoten. Maak de peertjes af met honing en tijm. Rooster de stoofperen 20 min. in de voorverwarmde oven.

Tip:

U kunt uiteraard ook kant-en-klare stoofperen gebruiken voor dit recept.

Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: 20 min.
Wachttijd: 90 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Gewokte spruiten met rode wijnsaus.



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

Ingrediënten

50 hazelnoten, zonder vlies
1 el olie, zonnebloem-
200 g saus, roedewijn-
250 g spekreepjes,
gerookte
500 g spruiten

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

Bereiding.

Maak de spruitjes schoon en snijd ze in dunne plakjes (3 mm).
Rooster de hazelnoten ca. 4 min. in een droge koekenpan.
Hak de noten grof.
Verhit de olie in een wok en bak de spekreepjes 4 min.
Voeg dan de spruiten en hazelnoten toe (houd wat hazelnoten achter om te garneren) en bak het geheel nogmaals 4 min. (tot de spruiten de gewenste gaarheid hebben).
Kruid het geheel evt. naar smaak (bijv. met nootmuskaat, knoflook, chilipeper vlokken, marjolein of gewoon peper en zout).
Verwarm de rode wijnsaus.
Doe de spruiten over in een schaal en bestrooi ze met de achtergehouden hazelnoten.
Serveer de saus erbij in een apart kommetje.

Tip:

Lekker met aardappelpuree.



Hartige krans met gehakt.



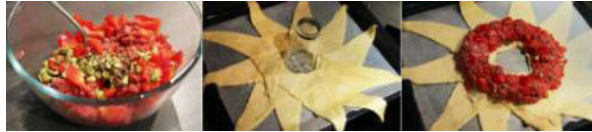
Menugang: High tea,
lunch-, ontbijtgerecht
Keuken: -
Stuks: 10-12
Sterren: ***
Bron: LeukeRecepten.nl

Ingrediënten

2 bl deeg, croissant-
1 ei
300 g gehakt, runder-
50 g kaas, feta-
1 tn knoflook,
uitgeperst
1 snf komijn
1 el meel, paneer-
1 paprika, in kleine
stukjes
1 snf paprikapoeder
1 snf peper
5 el pistachenootjes
ongezouten
1 snf zout

Bereiding.

Verwarm de oven op 200°C.
Meng het gehakt met de stukjes paprika, de
knoflook, een snuf peper, zout, paprikapoeder,
komijn, paneermeel en 3 el fijngehakte
pistachenootjes.
Haal het croissantdeeg uit de verpakking en
maak de driehoeken los.



Zet een vrij groot glas in het midden van de
bakplaat met bakpapier en leg daar de
driehoeken croissantdeeg op, overlap ze iets.
Verdeel het gehakt over het midden van de
krans.

Kruimel er wat feta over.



Vouw de punten van het deeg over de vulling
en druk ze iets onder de krans vast.

Bestrijk de bovenzijde met het losgeklopte ei
en bestrooi de bovenzijde met de rest van de
pistachenootjes.

Bak de krans ca. 20 min. in de oven.

Bereidingstijd: 20 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Hollandse garnalencocktail in avocado.



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

Ingrediënten

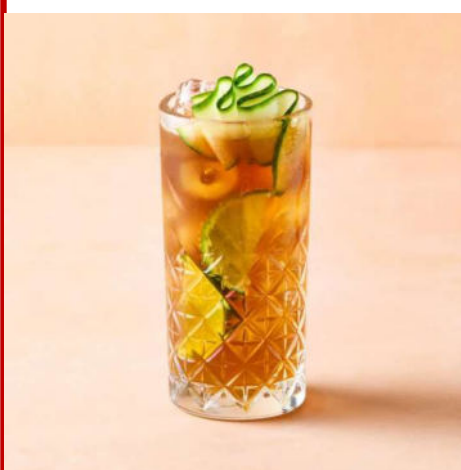
2 avocado's, eetrijpe
10 g bieslook
2 tl citroensap
200 g garnalen,
Hollandse
1 grapefruit, rode
1 el ketchup
100 ml mayonaise
0,2 tl peper, cayenne-
1 el sherry, droge

Bereiding.

Snijd met een scherp mes de schil van de grapefruit tot op het vruchtvlees.
Snijd dan de partjes tussen de vliesjes uit.
Laat de partjes uitlekken op een zeef en snijd ze elk in vieren.
Snijd de bieslook fijn.
Halveer de avocado in de lengte.
Verwijder de pit en schep het vruchtvlees met een lepel uit de schil.
Bewaar de lege helften.
Snijd de avocado in kleine blokjes en doe die in een kom.
Meng er de stukjes grapefruit, de helft van de bieslook en de garnalen door.
Voeg het citroensap toe en breng op smaak.
Meng de mayonaise, ketchup en sherry in een kom.
Breng de cocktailsaus op smaak met cayennepeper.
Leg in het midden van 4 borden de avocadoschillen.
Vul ze met de salade.
Schep op elke salade een flinke lepel cocktailsaus.
Bestrooi de cocktails met de rest van de bieslook.

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 385
Eiwit: 12 g
Koolhydraten: 7 g
w/v suikers: 7 g
Natrium: - mg
Vet: 33 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 3 g
Vezels: 4 g
Groente: - g
Zout: 1,2 g

Jägermeister mule.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Hallo slijterij,
Jumbo

Ingrediënten

480 ml ginger beer
400 g ijsblokjes
180 ml Jägermeister
½ komkommer
1 limoen

4 longdrinkglazen

Bereidingstijd: 5-10
min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 93
Eiwit: 0 g
Koolhydraten: 9 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verdeel de ijsblokjes over de glazen.
Schenk in elk glas 45 ml Jägermeister en 120 ml
ginger beer.
Snijd de limoen in 8 partjes en doe in elk glas 2
partjes.
Snijd met een dunschiller of kaasschaaf 4 lange linten
van de komkommer.
Doe in elk glas een komkommerlint en serveer.

Kaasfondue met jenever.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Hallo Slijterij, Jumbo

Ingrediënten

150 ml jenever, jonge (Schuiftevaer)
600 g kaas, Zwitserse, voor fondue
2 tn knoflook
2 el olie, olijf-
- peper, versgemalen
3 tk tijm
150 ml wijn, witte, droge

- (kaasfondue)pan, vuurvaste

Bereiding.

Hak de knoflook fijn.
Verhit in een pan met dikke bodem of een vuurvaste (kaasfondue)schaal de olie.
Fruit de knoflook 1 min.
Voeg de jenever en de wijn toe en breng dit aan de kook.
Voeg de kaas toe.
Breng het al roerend weer aan de kook en laat de kaas smelten.
Kook de fondue 1-2 min. tot de gewenste dikte.
Neem de kaasfondue van het vuur en breng deze op smaak met de blaadjes van de takjes tijm en versgemalen peper.
Zet de pan met kaasfondue op een rechaud.

Tip:

Serveer de kaasfondue met gekookte krieltjes, reepjes paprika of bleekselderij, bloemkool, reepjes focaccia en grissini omwikkeld met parmaham.

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 677
Eiwit: 38 g
Koolhydraten: 8 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 47 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Kalkoenrollade in deeg met Parmaham en frambozen.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: Boodschappen

Ingrediënten

1 el bloem
8 pl deeg, hartigetaart-,
ontdoid
1 ei, losgeklopt
200 g ham, Parma-
200 g frambozen
1 kg kalkoenfilet, aan
een stuk
1 tk munt, verse
- peper, versgemalen
- zout

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: 45-60
min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 340
Eiwit: 42 g
Koolhydraten: 22 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 9 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 2 g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Bestrooi het werkvlak licht met de bloem.
Leg de velletjes deeg in een rechthoekige vorm met een ½ cm overlap aan elkaar en druk de randen goed vast.
Snijd de kalkoenfilet aan een kant in en klap het stuk vlees open.
Bestrooi het met een beetje zout en versgemalen peper.
Verdeel de Parmaham erover.
Leg de frambozen in het midden van de ham in de lengte van het stuk vlees en snipper er wat munt over.
Vouw de ham voorzichtig over de frambozen en vouw daarna het kalkoenvlees eroverheen.
Bestrooi de rollade met wat zout en versgemalen peper.
Verwarm de oven voor op 160°C.
Leg de gevulde rollade op de lap deeg en vouw het deeg er netjes aan alle kanten omheen.
Snijd hier en daar bij en versier de rol eventueel met restjes van het deeg.
Bestrijk het deeg met ei en leg de rol op een bakplaat.
Bak de rollade in 45-60 min. gaar en mooi goudbruin.
Laat de rollade voor het opdienen nog even rusten.

Kalkoenschnitzel met cranberrysaus.



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

Ingrediënten

25 g bloem
2 eieren
0,2 tl kaneel
50 g meel, paneer-
7 el olie, zonnebloem-
250 g saus, cranberry-
(Original)
4 schnitzels, kalkoen-
1 sinaasappel
2 tk tijm
1 ui, rode

Bereiding.

Snipper de ui zeer fijn.
Verhit in een steelpan 1 el olie en fruit hierin de ui 3 min.
Boen intussen de sinaasappel schoon en rasp er de oranje schil af.
Meng de rasp met het paneermeel in een diep bord.
Pers de sinaasappel uit en voeg het sap toe aan de ui in de steelpan, samen met de cranberrysaus en de kaneel.
Ris de blaadjes van de takjes tijm boven de saus en laat het geheel nog 5 min. zachtjes koken.
Klop in een diep bord de eieren los met een vork.
Doe de bloem in een ander diep bord.
Haal de schnitzels eerst door de bloem, vervolgens door het ei en tot slot door het paneermeel met de sinaasappelrasp.
Verhit in 2 koekenpannen elk 3 el olie en bak de schnitzels afhankelijk van de dikte in 5-6 min. gaar en krokant (keer ze halverwege om).
Verdeel de schnitzels over 4 borden en schep op elke schnitzel een beetje saus.
Serveer de rest van de saus er apart bij.

Tip:

Bereid de cranberrysaus 1-2 dagen voor gebruik en bewaar ze afgedekt in de koelkast.

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 547
Eiwit: 44 g
Koolhydraten: 40 g
w/v suikers: 25 g
Natrium: - mg
Vet: 23 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 4 g
Vezels: 2 g
Groente: 25 g
Zout: 0,5 g

Kersenijsmousse met suikerstroop.



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

Ingrediënten

½ citroen, sap van
2 eiwitten
550 g kersen, ontpit
2 el marasquin
50 ml slagroom
300 ml suikerstroop

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

Bereiding.

Pureer de ontpitte en gewassen kersen met het citroensap, de suikerstroop en de marasquin. Klop de eiwitten bijna stijf. Roer het kersenmengsel door de geklopte eiwitten en giet er tenslotte de slagroom bij. Zorg ervoor dat alles goed gemengd is. Schakel de ijsmachine in en giet het mengsel in de kom.

Kerstkransje van gerookte zalm.



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

Ingrediënten

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

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 219
Eiwit: 12 g
Koolhydraten: 9 g
Suiker: 6 g
Natrium: - mg
Vet: 15 g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: 8 g
Vezels: 0 g
Groente: -g
Zout: 1,3 g

Bereiding.

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

Tips:

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

Klassieke kippenragout.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: **
Bron: Jumbo, Smulweb

Ingrediënten

60 g bloem
50 g boter, room-
1 bouillonblokje,
kippen-
390 g kipfilet
- peper
60 ml room, slag-
4 tk tijm
- zout

Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 157
Eiwit: 13 g
Koolhydraten: 6 g
w/v suikers: 1 g
Natrium: - mg
Vet: 9 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 5 g
Vezels: 0 g
Groente: - g
Zout: 0,6 g

Bereiding.

Breng het bouillonblokje met de tijm en 600 ml water aan de kook in een klein pannetje.

Zet het vuur laag en pocheer de kip in ca. 10 min. gaar.

Het water moet tegen de kook aan blijven, maar niet koken.

Smelt voor de roux intussen de boter in een steelpannetje.

Voeg de bloem toe als de boter is gesmolten.

Laat het ca. 4 min. garen op een laag vuur.

Let op dat het mengsel niet bruin wordt.

Roer regelmatig.

Zet het vuur uit.

Haal de kip uit de bouillon.

Laat de kip even afkoelen.

Snijd de kip in stukjes.

Verwijder de takjes tijm uit de bouillon.

Voeg op een middelhoog vuur, al roerend met een garde, de bouillon in delen toe aan de roux.

Zet het vuur laag en laat het 2 min. doorkoken.

Voeg de kip toe en breng de ragout op smaak met peper en zout.

Roer er de slagroom toe.

Kletskommen met whiskyroom.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ****
Bron: Keukenhelden.nl

Ingrediënten

175 g kletskommen
- munt
500 ml slagroom
- whisky

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

Bereiding.

Klop de slagroom stijf.
Spatel een flinke scheut whisky door de slagroom.
Proef de room.
Smaakt de room niet genoeg naar whisky, dan opnieuw toevoegen, spatelen en proeven....
Verkruimel een paar kletskommen.
Meng de verkruimelde kletskommen door de room (voor extra bijt en stevigheid).

Leg een kletskop op een mooi bord.
Scheep een flinke eetlepel room op de kletskop.
Leg op de slagroom opnieuw een kletskop.
Druk de kletskop voorzichtig in het midden aan.
Bouw op deze manier voor iedereen een torentje.
Sluit af met een laagje room.
Garneer de room met verse munt.

Krentenbroodsandwiches met Grand Marnier-boter.



Menugang: Brunch-
gerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: MenuOpMaat

Ingrediënten

200 g boter, room-,
zachte
16-20 sn brood,
krenten-, dunne
(vierkant)
80 g suiker, poeder-
4 el Grand Marnier

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

Bereiding.

Klop een luchtige boter van de roomboter, de poedersuiker en de Grand Marnier.
Proef en voeg eventueel nog wat poedersuiker en/of Grand Marnier toe.
Snijd de korstjes van het krentenbrood.
Zorg er daarbij voor dat er mooie vierkante sneetjes ontstaan.
Besmeer de helft van de sneetjes met een genereuze laag Grand Marnier-boter.
Dek af met de resterende sneetjes.
Snijd de boterhammetjes diagonaal door.
Snijd de driehoekjes daarna nog een keer door, zodat je mini-sandwiches krijgt.
Het snijvlak van de sandwiches blijft mooi "schoon", als je regelmatig het broodmes afveegt met een stukje keukenpapier.
Leg de sandwiches op een schaal en dek deze tot gebruik goed af.
Bewaar de sandwiches buiten de koelkast.

Kruidcake met mascarponetopping.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Plakjes: 20-25
Sterren: ***
Bron: Bakken.nl

Ingrediënten

75 g boter
3 eieren
1 pk Koopmans Oud-
Hollandse Kruidcake
125 g mascarpone
100 ml melk
1 zk Mix voor Luchtige
Botercrème (dr. Oetker)
1 zk Walnoten (dr.
Oetker)
100 ml water

Bakgerei:

- Bakspray (dr. Oetker)
- beslagkom
- broodmes
- cakeblik 30 cm
- mixer met gardes
- spatel

Bereiding.

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Vet de cakevorm in met boter en bestuif de binnenkant met bloem of gebruik een bakspray. Bak een kruidcake

Klop de boter met de mixer zacht en romig in een beslagkom.

Voeg de cakemix, het water en de eieren in één keer toe en roer het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 min. tot een glad beslag.

Klop het beslag daarna met de mixer op de hoogste stand in 2 min. tot een luchtig beslag.

Doe het beslag hierna in de cakevorm en bak de cake in circa 60 min. gaar.

Laat de cake hierna eerst 10 min. afkoelen in de vorm.

Haal dan de cake pas uit de vorm en laat de cake op een rooster verder goed afkoelen.

Mascarpone topping maken.

Klop in een schone beslagkom de mascarpone in 1 min. los met de mixer op de laagste stand. Voeg de melk en de mix voor de botercrème toe.

Roer het geheel in ca. ½ min. op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt.

Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom zodat alle mascarpone goed loskomt en door de botercrème gemengd kan worden.

Klop de massa in ca. 1 min. op de middelste stand tot een frisse botercrème.

Kruidcake versieren.

Snijd de afgekoelde kruidcake over de lengte in 2 gelijke delen.

Bestrijk de onderste laag met een laagje frisse mascarponetopping.

Leg de 2e laag erop en bestrijk met de rest van de topping.

Garneer met wat walnoten kruimeltjes.

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: 60 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g

Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

La dolce vita.



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

Ingrediënten

4 bld basilicum
- grapefruit
4 hv ijsblokjes
- Martini Spritzante,
gekoeld

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

Bereiding.

Vul de glazen met ijsblokjes.
Voeg de gekoelde Martini Spritzante toe.
Garneer de glazen met een partje grapefruit en
een blaadje basilicum.

*Martini Spritzante heeft een subtiele bittere
toets en de frisse smaken van grapefruit,
basilicum en een vleugje vanille.*

Lobster rolls met wasabimayonaise.



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

Ingrediënten

100 g boter, room-
4 broodjes, melk-
2 tl citroensap
200 g kreeftjes, rivier-
4 el mayonaise
1 tl peper, zwarte,
versgemalen
1 krp sla
100 g tomaten, cherry-
2 tl wasabi
1 snf zout

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

Bereiding.

Meng de mayonaise met de wasabi en zet die apart tot gebruik.
Snijd de cherrytomaten in kwarten en meng ze met het citroensap, de peper en een snuf zout. Verwijder de buitenste bladeren van de sla en haal de rest van de bladeren los. Scheur ze in grove stukken.
Smelt de boter in een klein pannetje op een laag vuur en verwarm hierin gedurende 3-5 min. de rivierkreeftjes (ze hoeven alleen te worden verwarmd, niet te worden gebakken). Snijd de melkbroodjes in als een frikandel (in de lengte).
Besmeer de binnenkant met de wasabi-mayonaise en beleg ze met een paar blaadjes sla.
Leg de tomaatjes en warme rivierkreeftjes in de sla en serveer de broodjes op een servetje.

Madeirasaus.



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

Ingrediënten

3 el bloem, patent-
80 g boter, room-,
ongezouten
1½ bouillontablet,
runder-
100 g champignons
2 laurierbladen
2 tk peterselie, verse,
platte
1 tk tijm, verse
2 el tomatenpuree
1 ui, middelgrote ui
700 ml water, heet
1 wortel
130 ml wijn, Madeira

- zeef, fijne

Bereiding.

Snipper de ui.
Schil en snijd de wortel in kleine blokjes.
Snijd de champignons in achten.
Ris de blaadjes tijm van de takjes en snijd de peterselie grof.
Verhit $\frac{3}{4}$ van de boter in een grote koekenpan en bak de ui, wortel en champignons 5 min. omscheppend op een middelhoog vuur.
Voeg de tomatenpuree toe en bak 1 min. mee.
Voeg de bloem toe, roer goed en bak 3 min. mee.
Voeg al roerend 100 ml Madeira (per 4 personen), het hete water en de bouillontablet toe.
Voeg de blaadjes tijm, peterselie en de laurier toe.
Breng aan de kook en laat 25 min. op een laag vuur zacht koken.
Schep af en toe het vet eraf met een schuimspaan en roer regelmatig.
Giet de saus door een fijne zeef.
Breng de saus opnieuw aan de kook en laat 15 min. koken.
Voeg de rest van de Madeira toe en laat nog ca. 5 min. koken.
Zet het vuur uit.
Klop vlak voor het serveren de rest van de boter door de saus met een garde.

Tip:

Een extra fijne saus? Giet de saus dan na het zeven nog eens door een kaasdoek.

Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 45 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 225
Eiwit: 2 g
Koolhydraten: 11 g
w/v suikers: 5 g
Natrium: - mg
Vet: 16 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 11 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 2,1 g

Makreelcrème.



Menugang: Amuse, hapje
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ***
Bron: AllerHande 2005-13, Carta-Geert

Ingrediënten

½ el citroensap
100 g makreelfilet, gerookte, verse
3 el mayonaise
½ el mierikswortel
18 snackcups
6 tomaten, zongedroogde, verse

Bereiding.

Verwijder het vel van de makreelfilet en snijd de vis in stukken.

Pureer de vis met een staafmixer, samen met de mayonaise, de mierikswortel en het citroensap.

Breng de crème op smaak met versgemalen peper.

Bewaar de crème tot gebruik in een afgesloten bakje.

Leg de snackcups of ronde toastjes op een schaal en schep de makreelcrème erin.

Snijd de tomaten in reepjes en verdeel ze over de crème.

Tip:

De makreelcrème kan ook met een spuitzak met kartelmondje op amuselepels gespoten worden.

Bereidingstijd: 10 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 205

Eiwit: 5 g

Koolhydraten: 12 g

w/v suikers: - g

Natrium: 205 mg

Vet: 15 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: 3 g

Vezels: 1 g

Groente: - g

Zout: - g

Mince pies – Engelse Kerstgebakjes.



Menugang: Gebak
Keuken: Engelse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

200 g bloem
130 g boter, room-
1 ei
1 ptj Robertson 's
mincemeat
50 g suiker, poeder-
- zout

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

Bereiding.

Meng de bloem en de boter door elkaar.
Doe het zout, de suiker en het ei erbij en kneed er een soepel deeg van.

Laat het deeg, ingepakt in rekfolie, in de koelkast minstens 1 uur rusten.

Rol het deeg uit tot 2 mm dikte en steek er rondjes uit.

Bekleed hiermee de ingeboterde muffinvormpjes.

Doe 1 el mincemeat op elk rondje en maak dekseltjes in mooie vormen zoals sterren of blaadjes.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Bak de mince pies af in de voorverwarmde oven gedurende 10-15 min.

Haal ze uit de vormpjes en laat afkoelen op een taartrooster.

Bestrooi met poedersuiker voor het serveren.



Mousse van biet en geitenkaas.



Menugang: Amuse,
voorgerecht
Keuken: Franse
Personen: 6
Sterren: ***
Bron: StudioKook.nl

Ingrediënten

100 g biet, rode,
gekookte
100 g kaas, geiten,
zachte (+ extra)
1 hv noten, wal-
100 ml room, slag-
- tuinkers, naar smaak

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

Bereiding.

Doe de slagroom samen met de zachte geitenkaas in de staafmixerkom.

Mix vervolgens totdat deze 2 ingrediënten volledig gemengd zijn.

Voeg de geraspte biet toe en laat de staafmixer opnieuw draaien, ditmaal tot er een luchtige mousse ontstaat.

Verdeel de mousse over zes amuseglasjes.

Hak de walnoten grof en gebruik deze als topping op de mousse van biet en geitenkaas.

Verdeel ook nog wat extra geitenkaas en de tuinkers over de glaasjes.

Servere deze direct of zet tot gebruik in de koelkast.

Tip:

In plaats van slagroom kun je ook dezelfde hoeveelheid mascarpone of roomkaas gebruiken. Dit maakt mousse van rode biet iets steviger. Handig als je de mousse wil voorbereiden. Bewaar de mousse dan max. 3 uur in de koelkast voor serveren.

No bake kwarktaartjes met bloemen van fruit.



Menugang: High tea,
nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Lidl

Ingrediënten

125 g aardbeien
125 g bessen, blauwe
100 g biscuits
50 g boter, gesmolten
100 g chocolade, witte
1 citroen, geraspt
50 g druiven, witte,
pitloze, in plakjes
50 g frambozen
200 g kaas, room-
200 g kwark, volle
2 el siroop, agave-

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 2 uur
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Maal de biscuits fijn in een keukenmachine. Meng het vervolgens met de gesmolten boter. Bekleed de bodem van de springvormpjes met bakpapier en verdeel de koekkrumels erover. Druk ze stevig aan met de achterkant van een lepel en zet ze tot gebruik in de vriezer. Meng de roomkaas, de kwark, de agavesiroop en de citroenrasp door elkaar met een spatel. Smelt de witte chocolade au bain-marie of op laag vermogen in de magnetron. Meng de chocolde vervolgens door het roomkaas-kwark-mengsel. Schep de vulling op de bodem in de springvormpjes en laat ze minimaal 2 uur opstijven in de vriezer. Maak de aardbeien schoon en snijd in plakjes. Decoreer de kwarktaartjes met de aardbeien, de blauwe bessen, de druivenplakjes en de frambozen.

Tip:

Decoreer de no bake kwarktaartjes in de Paasperiode ook met eens met een paasdecoratie.

Orahnjača.



Menugang: Gebak,
nagerecht
Keuken: Kroatische
Personen: -
Sterren: ****
Bron: CheapTickets.nl

Ingrediënten

380 g bloem
50 g boter
1 citroen
4 eieren
30 g gist
1 el honing
½ tl kaneel
250 ml melk
1 el room, zure
100 g rozijnen
3 el rum
200 g suiker
- suiker, poeder-
1 tl vanille extract
350 g walnoten, fijn
gemalen
½ tl zout

Bereiding.

Meng de gist met 50 ml warme melk, 30 g suiker en 30 g bloem.
Laat dit ca. 15 min. rijzen afgedekt met een schone keukenhanddoek.
Meng 350 g bloem, het zout, gesmolten boter, 1 tl suiker en een ½ fijngesneden citroenschil.
Voeg er 2 dooiers en 1 heel ei, de zure room en het gistmengsel aan toe.
Kneed het geheel tot er een zacht deeg ontstaat.
Laat dit afgedekt rijzen op een warme plaats tot het deeg verdubbeld is (dit duurt ongeveer 1 uur).
Verwarm de oven voor op 200°C en maak ondertussen de vulling.
Meng de gemalen walnoten met 150 g suiker, vanille-extract, ½ fijngesneden citroenschil, kaneel en honing.
Meng de rozijnen apart met de rum en laat dit 5 min. staan.
Voeg daarna de rozijnen met rum toe aan het vullingmengsel.
Voeg 200 ml kokende melk toe en meng alles goed.
Laat dit afkoelen tot je het deeg uitrolt.
Verdeel het gerezen deeg in 2 delen.
Rol elk deel uit op een bebloemd oppervlak tot de grootte van je bakplaat (ca. 35x30 cm).
Smeer de vulling uit over het deeg (laat een rand van 1 cm vrij).
Begin aan de lange zijde het deeg op te rollen en druk het einde aan.
Leg de rollen met de rand naar beneden op een ingevette bakplaat.
Laat ze opnieuw rijzen tot ze dubbel zo groot zijn.
Bestrijk de rollen na het rijzen met een geklopte eidooier.
Bak de rollen 40 min. op 200°C.
Laat de rollen afkoelen voordat je ze in stukken snijdt.
Bestuif de stukken voor het opdienen met poedersuiker.

64

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

Paddenstoelenbouillon met haricots verts.



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

Ingrediënten

5 g bieslook, verse
2 bouillonblokjes,
paddenstoelen-
100 g haricots verts
2 laurierblaadjes
2 el olie, olijf-, mild
200 g paddenstoelenmix
15 g tijm
2 el uitjes, gebakken

- keukentouw

Bereiding.

Breng 1,2 l water met de bouillonblokjes aan de kook in een soeppan.

Bind intussen de tijm en de laurierblaadjes met een stukje keukentouw aan elkaar.

Draai het vuur zo laag mogelijk en voeg het kruidenboeketje toe.

Laat het 10 min. trekken.

Haal de tijm en laurier uit de bouillon.

Snijdt intussen de paddenstoelen in reepjes.

Verhit in een koekenpan de olie en bak de paddenstoelen 5-6 min.

Snijdt de steelaanzet van de haricots verts en kook ze 3 min. in een steelpan.

Giet ze af en spoel ze koud.

Snijdt de bieslook fijn.

Verdeel de haricots verts over 4 soepborden en schep er de gebakken paddenstoelen op.

Schep de bouillon in de soepborden.

Garneer de soep met de bieslook en gebakken uitjes en serveer.

Bereidingstijd: 20 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 121

Eiwit: 2 g

Koolhydraten: 7 g

w/v suikers: 2 g

Natrium: - mg

Vet: 9 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: 3 g

Vezels: 2 g

Groente: 75 g

Zout: 2,3 g

Pancakes met bacon en maple syrop.



**Menugang: Brunch-,
ontbijtgerecht**
Keuken: Amerikaanse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Boodschappen.nl

Ingrediënten

4 el ahornsirop (of
schenkstroop)
12 pl bacon (of
ontbijtspek)
4 tl boter
8 pancakes, kleine
(kant-en-klaar)

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 395
Eiwit: 10 g
Koolhydraten: 36 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 23 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 8 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 1,9 g

Bereiding.

Bak de plakken bacon rondom knapperig in een droge, hete koekenpan.
Verwarm intussen de Amerikaanse pancakes.
Serveer de pancakes met de knapperige bacon en een klontje boter.
Schenk er naar smaak wat ahornsirop over.

Passionfruit martini.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 5
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

6 ijsblokjes
80 ml likeur,
passievrucht- (bijv. van
De Kuyper of Passoa)
200 ml Smoothie Mango
Passievrucht
2 passievruchten
100 ml wijn, witte,
mousserende (bijv.
Prosecco)
160 ml wodka (Grey
Goose wodka)

1 cocktailshaker
4 coupeglazen
4 shotglazen

Bereiding.

Doe de ijsblokjes, wodka, likeur en smoothie in de shaker.
Shake de inhoud 30 sec.
Schenk de cocktail door het zeefje van de shaker in de coupeglazen.
Halveer de passievruchten en leg in elk glas een ½ passievrucht.
Schenk de mousserende wijn in de shotglazen en serveer de cocktails met de shotglazen.



Bereidingstijd: 5-10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 194
Eiwit: 1 g
Koolhydraten: 13 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Paté brûlée.



Menugang: Amuse-,
voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: AllerHande 2003,
AllerHande 2011-12,
Carta-Johan

Ingrediënten

½ brood, brioche-
175 g paté, room-
2 el port, rode
1 bk room, slag-
2 el suiker, riet-

- broodrooster
4 lage schaaltes (Ø 5
cm) of Chinese
soeplepels

Bereidingstijd: 80 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 2 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 485
Eiwit: 10 g
Koolhydraten: 36 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 32 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Klop de slagroom lobbig.
Meng de port met een vork door de paté en
scep de room er luchtig door.
Verdeel de paté over de schaaltes en laat ze
minimaal 1 uur in de koelkast opstijven.
Zet vlak voor serveren de ovengrill aan.
Snijd het brood in sneetjes.
Rooster het brood in de broodrooster.
Bestrooi de paté met de rietsuiker.
Zet de schaaltes 2 min. onder de grill.
Serveer de paté brûlée met het geroosterde
brood.

Tips:

- U kunt dit gerecht 1 dag van tevoren
bereiden. Bewaar afgedekt in de koelkast.
Bestrooi vlak voor serveren met de
rietsuiker en zet onder de grill.
- Heeft u een crème brûlée-brander? Gebruik
die dan in plaats van de ovengrill.

Peer brûlée.



Menugang: Drank, nagerecht
Keuken: Nederlandse
Personen: 4
Sterren: ****
Bron: DekaMarkt

Ingrediënten

500 ml cava (naar smaak)
1 hv ijsklontjes
150 ml likeur, vanille-
1 peer
250 ml sap, peren-
50 ml siroop, karamel-
4 tl suiker, bruine
1 vanillestokje

- cocktailglazen
- cocktailshaker
- crème brûlée brander

Bereiding.

Halveer het vanillestokje over de lengte en schraap het merg eruit. Doe het merg met de perensap, de vanillelikeur en de ijsklontjes in een cocktailshaker en schud goed. Zet het tot gebruik in de vriezer. Snijd 4 dunne plakjes van het middelste stuk van de peer. Schep op elk plakje een theelepel bruine suiker en brand deze tot een krokant karamellaagje. Verdeel de karamelsiroop over de vier glazen. Schenk de peer-vanille mix zonder de ijsklontjes erbij en top het af met cava tot het glas bijna vol is. Snijd de plakjes peer elk een stukje in en schuif de schijven peer over de rand van het glas.

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 1066
Energie kcal: 55
Eiwit: 0 g
Koolhydraten: 34 g
w/v suikers: 33 g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 0 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0 g

Perenspoom Christmas.



Menugang: Tussen-
gerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Carta-Ben

Ingrediënten

500 ml appelsap
1 fls champagne
½ citroen, uitgeperst
3 tk munt, verse
3 peren, rijpe, geschild en
in stukjes
(1-2 el wodka of tequila)

- blender
- cocktailglazen
- diepvriesbak
- ijsbolletjeslepel

Bereiding.

Kook de stukjes peer met het citroensap, het appelsap en evt.l de wodka (of tequila) en 2 bld. munt 15 min. op een laag vuur.

Laat het vervolgens volledig afkoelen.

Pureer het mengsel in de blender of keukenmachine, schep het in een diepvriesdoos en zet die in de diepvries.

Pureer de halfbevoren perensorbet na 2 uur met een staafmixer om te voorkomen dat er grove ijskristallen ontstaan.

Laat het hierna nog 2 uur in de diepvries staan.

Laat de perensorbet in 5-10 min. iets zachter worden. Schep in elk glas een bolletje perensorbet en schenk er champagne op.

Garneer de glazen met een blaadje munt.

Tip:

Geen champagne voorhanden, neem dan een andere mousserende witte wijn.

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

Perzikedroom met frambozensaus.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Deen, Erica

Ingrediënten

250 g frambozen, diepvries
450 g kwark, vanille-
400 g perzikschijsjes,
uitgelekt (Del Monte)
200 ml room, slag-
75 g suiker

(evt. verse frambozen, om
te garneren)

Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: - min.
Koeltijd: 60 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 435
Eiwit: 15 g
Koolhydraten: 39 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 23 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 15 g
Vezels: 2 g
Groente: - g
Zout: 0,2 g

Bereiding.

Kook de diepvriesframbozen met 50 g suiker en 2 el water al roerend 4-5 min.

Wrijf de vruchtenpuree door een zeef en laat ze afkoelen.

Pureer de perzikschijsjes met een staafmixer.

Schep een laagje vanillekwark met daarop een laagje perzikmoes in 4 glazen.

Vervolg met weer een laagje vanillekwark met daarop een laagje frambozensaus.

Herhaal dit tot de glazen vol zijn.

Eindig met perzikmoes en paar druppels frambozensaus.

Beweeg een satéprikker door de perziklaag zodat een swirl ontstaat.

Zet de glazen ca. 60 min. in de koelkast.

Klop de slagroom stijf met 25 g suiker.

Garneer de glazen eventueel met een paar verse frambozen en serveer ze met de slagroom.

Tip:

Wil je nog sneller klaar zijn? Gebruik frambozenjam in plaats van gepureerde (diepvries)frambozen voor het frambozenlaagje.

Pizzarolls met oude kaas, pesto en Italiaanse vleeswaren.



Menugang: Hapje
Keuken: -
Stuks: 12
Sterren: ***
Bron: Lidl

Ingrediënten

1 pk bakmix voor witbrood
- bloem, om te bestuiven
1 ei, losgeklopt
200 g kaas, oude, geraspt
100 g olijven, in plakjes
100 g pesto, verse
100 g prosciutto crudo
70 g salami, met truffel
250 ml saus, tomaten-
10 g tijm, gerispt
1 ui, gesnipperd

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Bereid de bakmix volgens de aanwijzingen op de verpakking.
Verdeel het deeg in 12 bolletjes.
Bestrooi het werkblad met wat bloem, rol de bolletjes uit tot rechthoekige lapjes.
Besmeer de lapjes met tomatensaus.
Verdeel de geraspte kaas, pesto, tijmblaadjes, ui, salami, olijven en ham over de deeglapjes.
Rol de lapjes aan de korte zijde op tot rolletjes.
Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg de pizzarolletjes erop.
Bestrijk de broodjes met een kwastje met losgeklopt ei en rooster ze ongeveer 35 min. in het midden van de voorverwarmde oven totdat ze gaar en goudbruin zijn.



Vorb.tijd: - min.
Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: 35 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g

Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Rozijnencake met Westmalle Trappist Dubbel.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 1
Sterren: ***
Bron: Koken met bier

Ingrediënten

2 tl bakpoeder
400 g bloem of licht
volkorenmeel
175 g boter, room-
2 eieren
50 g kersen, geconfijte
1 el kruiden, koek-,
gemengde
250 g rozijnen
25 g sinaasappelschil,
geconfijte
175 g suiker, basterd-,
bruine
50 g sukade
33 cl Westmalle
Trappist Dubbel
1 mp zout

- room, slag-
- suiker, vanille-

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Vet een cakeblik in met wat boter.
Zeef de bloem of het meel.
Meng de bloem of het meel in een ruime
mengkom met het zout, bakpoeder, suiker en
koekkruiden.
Roer vervolgens de zachte roomboter erdoor.
Voeg de fijngesneden sukade, fijngehakte
geconfijte kersen en sinaasappelschil eraan
toe.
Klop de eieren los met het bier en meng het
door de massa.
Vul het ingevette cakeblik hiermee.
Bak de cake in ruim 1½-2 uur.
De cake is klaar als een ingestoken breinaald of
saté-pen er schoon uitkomt.
Eventueel kan er nog wat bier over de warme
cake worden gegoten.
Laat de cake afkoelen.
Snijd de cake in plakken en serveer met een
toefje slagroom vermengd met wat
vanillesuiker.



Bereidingstijd: 15-20 min.
Grill-/oventijd: 90-120 min.
Wachttijd: 30 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Runderrollade met dadels en Kerstbier.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Nederlandse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Biercuisine.nl

Ingrediënten

2 el aardappelmeel of allesbinder
30 cl bier, Sint Bernardus Christmas Ale
1 el bieslook, fijngehakte
2 el boter, room-
1 dl bouillon, runder-
75 g dadels, ontpitte
2 el olie, zonnebloem- of olijf-
- peper, versgemalen
1 runderrollade (750 g)
2 tl sinaasappelschil, geraspte
2 el tomatenpuree
1 ui
- zout, naar smaak

Bereiding.

Verhit een mengsel van boter en olie in een braadpan.
Schroei hierin de runderrollade aan alle kanten dicht.
Verlaag de hittebron.
Voeg de fijngesneden ui, tomatenpuree, bouillon, 2/3 van het bier, fijngesneden dadels en geraspte sinaasappelschil toe.
Laat het geheel ruim anderhalf uur zacht stoven.
Draai de runderrollade af en toe om.
Haal de runderrollade na de stooftijd uit de braadpan.
Wikkel de runderrollade in aluminiumfolie en houdt hem in een matig verwarmde oven warm.
Pureer het stoofvocht in de blender en doe het samen met de rest van het bier terug in de braadpan.
Verwarm de saus enkele minuten goed.
Breng de saus op smaak met versgemalen peper en zout.
Bind de saus eventueel met wat aardappelmeel of allesbinder.
Snijd de rollade in plakken, verdeel ze over voorverwarmde borden en doe de saus erbij.
Garneer de rollade met fijngehakte bieslook.

Tips:

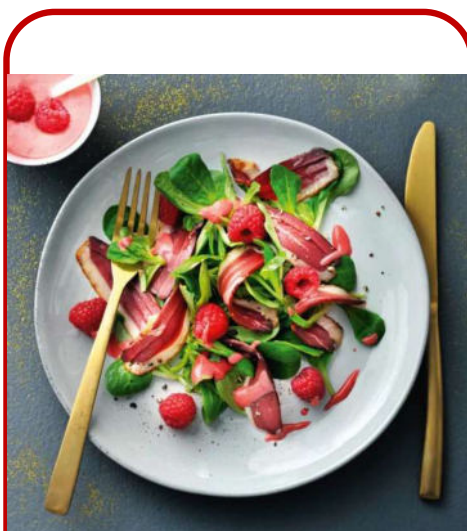
Serveer hierbij aardappelpuree, in boter gestoofde en gepureerde selderijknol en stoofpeertjes. Serveer er een glas Sint Bernardus Christmas Ale bij (op keldertemperatuur).



74

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

Salade met gerookte eendenborst en frambozen.



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

Ingrediënten

1 el azijn
180 g eendenborst,
gerookte, in plakjes
250 g frambozen
1 tl mosterd, Dijon-
3 el olie, olijf-
85 g sla, veld-

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 208
Eiwit: 11 g
Koolhydraten: 4 g
w/v suikers: 3 g
Natrium: - mg
Vet: 16 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 4 g
Vezels: 2 g
Groente: 21 g
Zout: 1,4 g

Bereiding.

Leg 28 frambozen apart.
Doe de rest van de frambozen in een hoge maatbeker en voeg de azijn, de olie en de mosterd toe.
Pureer dit met een staafmixer tot een dressing.
Wrijf de dressing door een zeef om de pitjes uit de dressing te verwijderen.
Verdeel de veldsla over 4 borden.
Leg er de plakjes eendenborst op.
Verdeel er de 28 frambozen over.
Besprenkel het geheel met de frambozendressing en serveer.

Tip:

In plaats van verse frambozen kun je voor de dressing ook diepvriesframbozen gebruiken.

Schrobbelèr espresso.



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

Ingrediënten

- cacao poeder
50 ml espresso, vers
gezette
(1 mini-stroopwafeltje
of ander koekje)
- room, slag-
50 ml Schrobbelèr
- siroop, karamel- of
chocolade-

- (Schrobbelèr)
espresso glas

Bereiding.

Warm de Schrobbelèr kort op met een stoompijpje (mocht je deze niet hebben kun je Schrobbelèr op kamertemperatuur gebruiken).
Vul het glas tot halverwege het logo met Schrobbelèr (50 ml) en vul het vervolgens af met een kopje espresso (50 ml).
Doe daar een mooie toef slagroom bovenop en garneer de espresso met bijvoorbeeld cacao poeder of karamel- of chocoladesiroop.

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

Scones met cranberry-sinaasappel-jam.



Menugang: Brunch-,
ontbijtgerecht, tussen-
doortje
Keuken: -
Stuks: 4-6
Sterren: ***
Bron: Boodschappen.nl,
Food & friends

Ingrediënten

1 tl bakpoeder
- bloem, om te
bestuiven
50 g boter
1 pt cranberrycompote
125 ml crème fraîche
1 ei
2 el likeur, sinaasappel-
of port, rode
225 g meel, bak-,
zelfrijzend
75 ml melk of melk,
karne-
1 sinaasappel, rasp en
sap van
2 el suiker of suiker,
basterd-, witte
- zout

- bakplaat, ingevet

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 220°C.
Meng het bakmeel met de bakpoeder, suiker en
een snuffje zout.
Voeg de boter toe en wrijf het met de
vingertoppen tot een fijn kruim.
Scheep het in een kom en maak een kuiltje in het
midden.
Klop in een andere kom het ei los met de melk
en houd 1 eetlepel van dit mengsel apart.
Giet de rest bij het meelmengsel en meng het
er met een vork doorheen.
Kneed het deeg goed door.
Voeg nog wat bloem toe als het deeg te
plakkerig is.
Rol 4-6 gelijke bolletjes van het deeg.
Verdeel ze over de bakplaat en druk ze plat tot
ca. 2 1/2 cm hoog.
Bestrijk ze met het eimengsel en bak de scones
in de oven in 8-10 min. goudgeel en gaar.
Leg ze op een rooster en laat ze een beetje
afkoelen.
Verwarm intussen de cranberrycompote met de
sinaasappelrasp, -sap en -likeur (zonder te
koken).
Serveer de scones met de crème fraîche en de
jam.

Tip:

Deze scones serveer je met jam en crème
fraîche. Maar om de romige Engelse 'clotted
cream' te evenaren kun je een deel van de
crème fraîche ook vervangen door nog
romigere mascarpone.

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: 10 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 290
Eiwit: 6 g
Koolhydraten: 46 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 8 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 6 g
Vezels: 2 g
Groente: - g
Zout: 0,6 g

Semifreddo ijstaart.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: **
Bron: Lidl

Ingrediënten

125 g frambozen
150 g fudge
100 g hazelnoten,
geroosterd
900 ml ijsdessert, luxe,
vanille en bosvruchten
100 g jam, rode
vruchten-
100 g meringues
400 ml room, slag-
3 el siroop, agave-
100 g yoghurt, Griekse

- bakpapier
- handmixer / garde
- springvorm

Bereiding.

Haal het ijs 30 min. van tevoren uit de vriezer. Klop de slagroom lobbig met de agavesiroop en spatel de Griekse yoghurt erdoor. Breek de meringue in stukjes en snijd de fudge in kleine stukjes. Bekleed een springvorm met bakpapier, schep de helft van het ijs op de bodem van de vorm en bestrooi dit met de helft van de meringue. Schep vervolgens een laag slagroommengsel in de springvorm. Verdeel de helft van de jam over de slagroom en maak swirls met de achterkant van een lepel. Bestrooi met de helft van de fudge en de helft van de hazelnoten. Herhaal de bovenstaande stappen nog een keer. Laat de taart minimaal 3 uur opstijven in de vriezer. Haal de ijstaart 10 min. voor het serveren uit de vriezer om iets zachter te laten worden. Garneer met frambozen en serveer direct aan uw gasten.

Tip:

U kunt dit gerecht ook maken in een gewone springvorm, dan krijgt u een breder en lager taartje.

Bereidingstijd: 15-20 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: 3 uur

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

Suiker: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

Onverzadigd vet: - g

Verzadigd vet: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Sinaasappelkippenleverpâté.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: **
Bron:
GratisKookboek.be

Ingrediënten

25 g boter
150 g kippenlevertjes
1 tn knoflook
1 tl kruiden,
Provençaalse
- peper
1 sinaasappel
¼ bk tuinkers
- zout

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

Bereiding.

Schil de sinaasappel dik.
Snijd de partjes tussen de vliezen van de sinaasappel uit.
Vang het sap op.
Smelt de boter in een koekenpan.
Pers de knoflook boven de boter uit.
Voeg de kippenlevertjes toe aan de boter.
Voeg de kruiden toe aan de kippenlevertjes.
Bak de kippenlevertjes in ± 5 min. gaar.
Haal de kippenlevertjes uit de koekenpan.
Doe het sap in de koekenpan.
Breng het sap aan de kook.
Voeg de sap bij de levertjes.
Pureer de levertjes.
Breng de pâté op smaak met peper en zout.
Zet de pâté minstens 1 uur afgedekt in de koelkast.
Schep de pâté op 2 borden.
Garneer de paté met partjes sinaasappel en tuinkers.
Serveer stokbrood bij de pâté.

Soufflé met ragout, paddenstoelen en granaatappelpitjes.



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

Ingrediënten

300 g aardappelen, kruimige
10 g bieslook, in ringetjes
50 g boter, zoute
100 g champignons, kastanje-
4 eieren
50 g granaatappelpitten
150 g kaas, oude, geraspt
1 tn knoflook, fijngehakt
200 ml melk
100 g oesterzwammen
- olie, olijf-
- peper
400 g ragout
- zout

- garde
- mixer, elektrische
4 soufflébakjes
- stamper

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Schil en kook de aardappelen in 20 min. gaar, giet ze af en laat ze droogstomen in de pan.
Stamp ze vervolgens fijn met een pureestamper.
Split de eieren.
Bewaar de eiwitten.
Voeg de eidooiers toe aan de melk en verwarm dit al roerende met een garde.
Draai vervolgens het vuur uit zodra de eidooiers iets beginnen te stollen.
Meng het melkmengsel samen met de geraspte kaas door de gestampte aardappelen en breng die op smaak met zout en peper.
Boter de soufflébakjes royaal in met de boter.
Klop de eiwitten luchtig, schep ze door het aardappelmengsel en verdeel het over de soufflébakjes.
Bak vervolgens 20 min. af in het midden van de voorverwarmde oven.
Verwarm de ragout volgens de aanwijzingen op de verpakking.
Halveer de oesterzwammen en kastanjechampignons.
Verhit een scheutje olijfolie in een koekenpan en bak de paddenstoelen 5 min. op een hoog vuur.
Schep de knoflook en bieslook door de paddenstoelen en breng op smaak met zout en peper.
Serveer de aardappelsoufflés met ragout en de gebakken paddenstoelen.
Garneer met granaatappelpitjes.

Tip:

Garneer met extra basilicum.

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: 20 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g

Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Spoom van citroen en stoofpeer.



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

Ingrediënten

1 citroen
500 ml ijs, sorbet-,
citroen
200 ml sap, appel-,
cranberry- en peer-,
vers geperst
150 ml wijn,
mousserende

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 120
Eiwit: - g
Koolhydraten: 24 g
w/v suikers: 24 g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Boen de citroen schoon, snijd de gele schil van de vrucht en snijd hem in heel dunne reepjes (of gebruik een zesteur).

Doe de citroensorbet met het vers geperst sap en de mousserende wijn in een blender en meng dit tot een glad geheel.

Schenk het in de champagneflûtes en garneer die met de citroenschil.

Serveer het gerecht direct.

Stoverij met bitterballen van zuurkool.



Menugang: Hoofdgerecht

Keuken: -

Personen: 4

Sterren: ***

Bron: Jumbo

Ingrediënten

500 g aardappelen, kruimige
100 g bloem
50 g boter, room-
300 ml Brand
Dubbelbock
20 g chocolade, extra puur
3 eiwitten
350 ml fond, wild-
10 jeneverbessen
5 kruidnagels
3 laurierblaadjes
100 g panko
- peper, versgemalen
250 g spekreepjes, gerookte
800 g sukadelappen (rund)
105 g uitjes, zilver-
150 g wortels
60 g zuurkool, naturel

Bereiding.

Stoof de zuurkool in een pan met een klein laagje water in 25 min. gaar.

Schil de aardappelen, snijd ze in blokjes en kook ze in 15 min. gaar.

Giet de aardappelen en zuurkool af en stamp ze samen met 25 g boter tot een puree.

Laat de puree ca. 1 uur afkoelen in de koelkast.

Snijd de sukadelappen in blokjes.

Verhit in een braadpan de resterende boter en bak het vlees in porties in 7-9 min. op een hoog vuur rondom aan.

Breng het vlees op smaak met versgemalen peper. Neem het vlees uit de pan en bak hierin de spekreepjes.

Snijd de wortel in plakjes en bak deze 2 min. met de spekjes mee.

Voeg het vlees toe.

Voeg de zilveruitjes, de jeneverbessen, de kruidnagels, de laurier en de chocolade toe aan de pan.

Schenk er het bier bij en de helft van de wildfond en breng het tegen de kook aan.

Draai het vuur laag en laat het 2 uur en 45 min. sudderen (tot het vlees uit elkaar valt).

Voeg, indien nodig, wat wildfond toe als de stoof te droog wordt.

Verhit de frituurpan met de olie voor tot 180°C.

Doe het eiwit in een diep bord, de bloem in een ander diep bord en de panko in een derde diep bord.

Neem de puree uit de koelkast.

Vorm er ca. 16 ballen ter grootte van een bitterbal van.

Wentel de ballen door de bloem, vervolgens door het eiwit en tot slot door de panko.

Frituur de bitterballen in porties in ca. 5 min. goudgeel.

Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Breng de stoof op smaak met versgemalen peper en evt. zout.

Serveer de stoof samen met de bitterballen.

Bereidingstijd: 220 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 891
Eiwit: 62 g
Koolhydraten: 69 g
w/v suikers: 7,5 g

Natrium: - mg
Vet: 55 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 19 g
Vezels: 6,5 g
Groente: - g
Zout: 4,16 g

Syllabub met frambozen.



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

Ingrediënten

(- bessen, aal-, voor
garnering)
½ citroen, sap van
(- frambozen, verse,
voor garnering)
100 g frambozen
(2 el likeur, frambozen-
)
300 g room, slag-,
ijskoud
4 schuimkransjes
50 g suiker, poeder-

Bereiding.

Pureer de frambozen met het citroensap en de poedersuiker.
Giet er de slagroom en evt. wat frambozenlikeur bij en klop dit tot een lobbige, roze room.
Verdeel de verkruimelde schuimpjes over 4 hoge glazen en verdeel de syllabub erover.
Serveer met een lange lepel.

Tip:

Garneer eens met verse frambozen en/of aalbessen.

83

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 360
Eiwit: 3 g
Koolhydraten: 24 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 27 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 17 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0,1 g

Tagliatelle met kreeft, spinazie en citroen.



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

Ingrediënten

40 g boter, zoute
2 blk bouillon, groente-
1 citroen, geraspt en uitgeperst
1 tn knoflook, fijn-gesneden
2 kreeften
- olie, olijf-
- peper
40 g peterselie, grof-gesneden
1 sjalot, gesnipperd
450 g soep, kreeften
100 g spinazie, baby-
400 g tagliatelle

Bereiding.

Laat de kreeften ontdooien in de koelkast.
Fruit de knoflook en sjalot aan in een scheutje olijfolie en blus met de kreeftensoep.
Laat de soep 20 min. op laag vuur inkoken en voeg de babyspinazie toe.
Breng een grote pan met 3 l water aan de kook. Voeg hier de bouillonblokjes aan toe.
Kook vervolgens de tagliatelle in een pan volgens de aanwijzingen op de verpakking al dente.
Giet af en meng de helft van de zoute boter door de pasta.
Zet e tagliatella apart met een deksel op de pan.
Leg de hele kreeften in de pan met bouillon en warm ze ca. 2 min. op.
Neem de kreeften met een schuimspaan uit de pan en leg ze op een plank.
Zet de punt van een groot scherp mes precies in het gleufje tussen de ogen van de kreeft.
Snijd de kreeften in de lengte doormidden. Haal wat er in het hoofd en lijf zit eruit.
Verdeel de rest van de boter in kleine vlokjes over het kreeftvlees.
Meng de kreeftsaus door de tagliatelle en verdeel die over 4 diepe borden.
Leg een halve kreeft op ieder bord en garneer met peterselie, verse peper en citroenrasp en -sap.

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

Tiramisu met limoncello en aardbeien.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Italiaanse
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: Wijnspijs.nl

Ingrediënten

2 citroenen
1 pk lange vingers
80 ml limoncello
250 g mascarpone
250 ml room, slag-
65 g suiker, poeder-
- suiker, poeder-, om te
garneren

- mixer
- rasp
1 schaal, oven-, grote

Bereidingstijd: 4 uur 30
min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Was de citroenen met warm water.
Maak ze goed droog en rasp het gele gedeelte van de schil.
Gebruik een zo fijn mogelijke rasp, maar snijd in het geval van een grove rasp de citroenschil zo fijn mogelijk met een mes.
Pers de citroenen uit.
Meng het sap met de $\frac{3}{4}$ van de limoncello, de helft van de rasp en de poedersuiker.
Gebruik een grote schaal, of 8 kleine glazen/schaaltjes en leg een egale laag lange vingers onderin (de hele bodem moet bedekt zijn met een enkele laag; evt. gaten vul je door de koekjes te breken en de stukjes erin te passen.
Doordrenk de koekjes een aantal keer met het limoncello-citroenmengsel.
Schenk kleine beetjes op de koekjes en laat het 1-2 min. intrekken.
Kijk daarna of de koekjes nog meer vocht kunnen opnemen.
Probeer zo veel mogelijk limoncello in te laten trekken, maar het moet er niet 'op' gaan liggen (wees voorzichtig en geduldig).
Klop de slagroom goed stijf met de mixer.
Klop de mascarpone even los met een vork of zoiets.
Mix de mascarpone daarna door de slagroom.
Meng als laatste het het overgebleven deel van het limoncello-citroenmengsel én de achtergebleven 20 ml limoncello door het roommengsel.
Verdeel het roommengsel over de koekjes (gebruik een spatel om het netjes te verdelen).
Maak als het nodig is de randjes van het glas schoon met een stukje keukenpapier.
Bovenstaande kun je een dag van te voren doen (dat is eigenlijk het allerlekkerste).
Heb je weinig tijd, laat dan in elk geval de tiramisu 4 uur afgedekt opstijven in de koelkast.
Finish voor het opdienen met deze laatste stappen:
Maak de aardbeien schoon en laat ze drogen op een stukje keukenpapier.
Haal de tiramisu uit de koelkast en garneer die door de aardbeien met de gesneden-kroontjeskant naar beneden, in rijtjes, op de roomlaag te plaatsen.
Maak het af met de overgebleven citroenrasp en een beetje poedersuiker.
Glaasje ijskoude limoncello ernaast en smullen maar!

Toaststerren met roomkaas.



Menugang: Hapje, voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Lidl

Ingrediënten

20 g basilicum
4 el bieslook, grof gesneden
20 sn brood, wit-
20 g ham, Parma-
100 g kaas,
kruidenroom-
100 g kaas, room-
- olie, olijf-
1 el tapenade,
zongedroogde tomaten-
4 tomaatjes, cherry-, in partjes

Bereiding.

Steek 20 grote sterren uit de sneetjes brood. Steek uit de helft van de sterren in het midden een kleinere ster.

Bewaar alles.

Verhit 1 el olie in een koekenpan en bak de sterren in ca. 2 min. goudbruin en knapperig.

Draai ze halverwege om.

Herhaal dit tot alles is gebakken en laat ze afkoelen.

Meng de roomkaas naturel met de tomatentapenade.

Besmeer 5 dichte grote sterren met de kruidenroomkaas en de andere 5 dichte sterren met de roomkaas-tomatentapenade.

Plak de sterren waar de binnenkant uit is, op de besmeerde sterren.

Vul de opening met meer roomkaas.

Versier de met roomkaas gevulde sterren met bieslook.

Versier de roomkaas-tomatentapenade sterren met partjes tomaat en basilicum.

Beleg de kleine sterretjes met parmaham.

Stapel vervolgens 2 belegde kleine sterretjes op elkaar d.m.v. een cocktailprikker.

Bereidingstijd: 20 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Tonic met specerijensiroop.



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

Ingrediënten

5 el bessen, jenever-
60 g gember, verse
20 ijsblokjes
6 kaneelstokjes
15 g rozemarijn, verse
4 steranijsjes
200 g suiker, basterd-,
witte
750 ml tonic
300 ml water

- cocktailglazen
- vijzel

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 45 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 275
Eiwit: - g
Koolhydraten: 68 g
w/v suikers: 66 g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Breng op een middelhoog vuur het water met de witte basterdsuiker aan de kook. Laat het 5-10 min. koken tot een siroop ontstaat.

Snij ondertussen de gember in plakjes, plet $\frac{1}{3}$ van de kaneelstokjes en kneus de jeneverbessen met een vijzel of de platte kant van een mes.

Voeg de geplette kaneelstokjes, de gember, de jeneverbessen en de steranijs toe aan de siroop. Laat het 5 min. op een laag vuur koken. Verdeel de ijsblokjes over de cocktailglazen en doe in elk glas 3 el siroop.

Haal de siroop van het vuur en laat het helemaal afkoelen (ca. 45 min.).

Zeef de siroop voor gebruik.

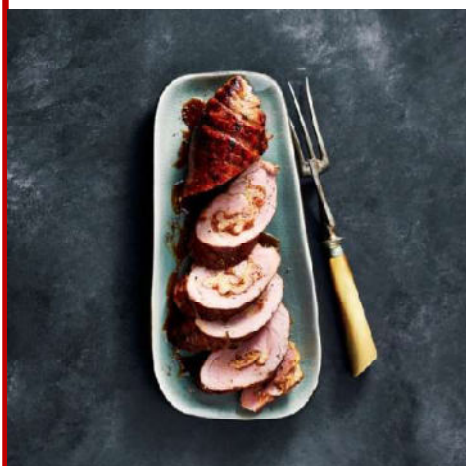
Verdeel de tonic, de rozemarijntakjes en de rest van de kaneelstokjes over de glazen en serveer ze.

Tips:

Je kunt de siroop 1 week van tevoren maken. Bewaar de siroop met de smaakmakers in een schone glazen pot of fles (zeef de siroop pas voor gebruik).

Geef de siroop met smaakmakers in een mooie pot of fles als kerstcadeau.

Varkenshaas met Emmertaler.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4-6
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

100 g achterham
20 g boter, room-
4 pl Emmentaler
75 g tapenade,
tomaten-
750 g varkenshaas

8 cocktailprikkers

Bereidingstijd: 50 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 253
Eiwit: 29 g
Koolhydraten: 5 g
w/v suikers: 1 g
Natrium: - mg
Vet: 13 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 6 g
Vezels: 0 g
Groente: - g
Zout: 2,2 g

Bereiding.

Leg de varkenshaasjes op een snijplank en snijd ze van bovenaf in het midden over de hele lengte tot 2/3 in.

Vouw de varkenshaasjes open, leg er vershoudfolie op en sla er met een zwaar voorwerp, bijv. een koekenpan op (het moeten platte lapjes van ca. 1 cm dik worden).

Bestrijk het vlees met de tapenade en verdeel er de ham en kaas over.

Laat aan de bovenkant ca. 3 cm vrij.

Rol ze zo strak mogelijk vanaf de onderkant op en maak ze dicht met een cocktailprikker.

Vouw de zijanten naar binnen en steek ze vast met een cocktailprikker.

Verhit de boter in een koekenpan of braadpan en bak de varkenshaasjes op een hoog vuur rondom bruin in 5 min.

Zet het vuur laag en laat in nog ca. 20 min. gaar worden (keer ze regelmatig).

Verwijder de prikkers en snijd ze in schuine plakjes.

Warme pepermunt chocolademelk.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: FlyingFoodie.nl

Ingrediënten

(50 g chocolade, puur)
250 ml melk, chocolade-
- pepermunt candy cane
1/8 tl pepermunt
extract
- room, slag-,
opgeklopte

Bereiding.

Verwarm de chocolademelk met een klein beetje pepermunt extract in een steelpan. Let op, het is niet de bedoeling dat het gaat koken.

Hou je van een stevigere chocolade smaak, hak dan de pure chocolade in stukjes en smelt deze door de chocolademelk heen.

Giet de warme pepermunt chocolademelk in een flinke mok.

Top dit af met een royale hoeveelheid slagroom, steek er een pepermunt zuurstokje bij en geniet van deze heerlijke pepermunt chocolademelk.

89

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

Wentelteefjes met boerenjongens.



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

Ingrediënten

Voor de wentelteefjes:

1 el boter, room-
4 broodjes, brioche-
2 eieren
1 snf kaneel
3 dl melk
1 dl room, slag-, vanille
4 el suiker, kaneel-

Voor boerenjongens:

1½ dl brandewijn
1 citroen, schil van
1 kaneelstokje
50 g krenten
1 kruidnagel
1 bld laurier
4 dl Moscato d'Asti
50 g rozijnen
1 sinaasappel, schil van
1 steranijs
1 vanillestokje

Bereiding.

Laat het brood 2 dagen uitdrogen.
Meng de eieren, de melk en het kaneelpoeder.
Leg de broodjes in het mengsel.
Smelt de boter in een koekenpan en bak de wentelteefjes.
Rol ze daarna in de kaneel-suiker.
Garneer met boerenjongens en vanilleparfait.

Boerenjongens.

Meng alle ingrediënten (behalve de rozijnen, krenten en brandewijn) en kook dit een uur.
Voeg dan de krenten en rozijnen toe, en als het is afgekoeld de brandewijn.
Bewaar de boerenjongens een paar dagen op een donkere plek voor gebruik.

Vanilleparfait.

Trek een vanillestokje 10 min. op laag vuur in de wijn, en voeg 75 g suiker toe.
Klop de dooiers los en voeg de wijn toe.
Blijf roeren.
Als de massa gaar is, deze met een mixer koud kloppen.
Zet dit vervolgens in de koelkast.
Klop de eiwitten met de overgebleven suiker en meng dit met de dooiermassa en half-geslagen room.
Laat dit ten slotte aanvriezen in een rond vormpje.

Tip:

Maak de boerenjongens een paar dagen van tevoren of gebruik kant-en-klare boerenjongens.



Ingrediënten (vervolg)

Voor de vanilleparfait:

3 eierdooiers
3 eiwitten
195 g suiker
4 dl room, halfgeslagen
1 vanillestokje
1½ dl wijn, witte

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

Wentelteefjes met marmelade en Schotse room.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Astrid Veltman,
Coop.nl, Recepten-
Plein.nl

Ingrediënten

- boter
8 sn brood, wit-
4 eieren
- marmelade (whisky-)
2 dl melk
2 dl room, slag-
2 el whisky, single malt
(bv. Glen Grant)

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

Bereiding.

Snijd de korsten van het brood.
Klop de eieren in de melk los en week het brood erin.
Smelt de boter en bak het brood langzaam bruin.
Besmeer de wentelteefjes met marmelade.
Doe de whisky bij de slagroom, klop deze stijf en garneer er de wentelteefjes mee.



Wijting in tomaten-peterseliesaus (magnetron).



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Nederlands Visbureau

Ingrediënten

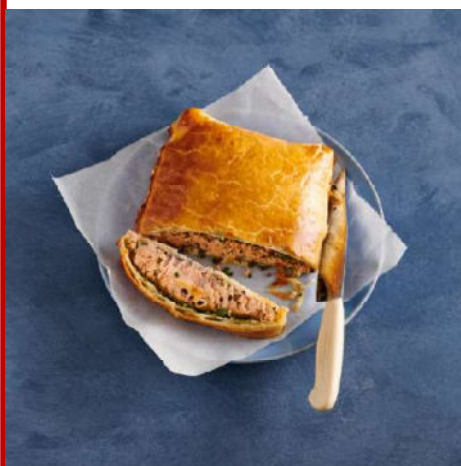
1 mp mosterd
2 el olie, sla-
4 el peterselie, fijn-
gehakt
2 el suiker
4 dl tomatensaus
2 uitjes
600 g wijtingfilets
8 el yoghurt, magere
- zout

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

Bereiding.

Snijd de uitjes in zeer smalle ringen.
Snijd de wijtingfilets in grote stukken en bestrooi ze met wat zout.
Meng de tomatensaus met 1 el suiker en 3 el peterselie.
Scheep ruim 1/3 van de saus in een ruime magnetronschaal.
Leg de stukken vis erop; de dikke stukken langs de rand en de dunnere stukken in het midden.
Scheep de rest van de saus erop.
Dek de schaal af.
Laat de vis op half vermogen gaar worden (ca. 10 min.).
Bak ondertussen de uienringen met 1 el suiker in de olie goudbruin.
Neem de schaal met de vis uit de magnetron.
Leg de uienringen erop, scheep er hier en daar een lepeltje yoghurt over en bestrooi het met de overgebleven peterselie.

Zalm in bladerdeeg.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ****
Bron: Jumbo.com

Ingrediënten

½ el Al-Andalus
20 g bieslook
270 g bladerdeeg, vers
1 ei
15 g peterselie, platte
600 g zalm

1 bakkwastje

Bereiding.

Verwarm de oven voor tot 180°C.
Rol het bladerdeeg met bakpapier uit op een bakplaat.
Hak de bieslook en de peterselie fijn en schep ze door elkaar.
Bestrooi de zalm aan beide kanten met de Al Andalus kruiden.
Leg de zalm in het midden van de onderste helft van de korte kant van het bladerdeeg.
Bestrooi de bovenkant van de zalm met de groene kruiden.
Vouw het deeg over de zalm.
Rol de zijkanten dicht en knijp goed dicht.
Klop het ei los en bestrijk het bladerdeeg 2x met het ei.
Laat de zalm in 35 min. gaar worden in het midden van de oven.
Snijd de zalm in plakken.



Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: 35 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 448
Eiwit: 27 g
Koolhydraten: 17 g
w/v suikers: 1 g
Natrium: - mg
Vet: 30 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 10 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0,4 g

Zalmcocktail.



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

Ingrediënten

1/2 ds champignons
8 el cocktailsaus
1 tl dille
1 el lekvocht zalm
- sla
1 bl zalm
- zout

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

Bereiding.

Snijd de dille fijn.
Laat de zalm uitlekken en vang 1 el vocht op.
Verwijder graten en velletjes.
Snijd de champignons in chipsdunne plakjes.
Leg de champignonschijfjes 1 minuut in kokend water met wat zout.
Laat de champignonschijfjes uit lekken.
Meng de champignon met de zalm.
Vermeng de cocktailsaus met de dille en het lekvocht.
Leg wat blaadjes sla in 4 wijde glazen.
Scheep op de sla het zalmmengsel.
Giet er het cocktailsausje over.
Zet de glazen even weg om de smaken in te laten trekken.

Tip:

Lekker met stokbrood en kruidenboter.

Zalmtompouce van filodeeg.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: ChicksLoveFood.com

Ingrediënten

2 vl filodeeg
4 el mayonaise, Japanse
- peper, versgemalen
80 g salade, zeewier-
2 el sesamzaadjes
300 g zalm
- zout

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

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180°C.
Laat de filodeegvellen ontdooien.
Snijd elk vel in 6 rechthoeken.
Maak 4 stapeltjes van 3 rechthoeken op een met bakpapier beklede ovenplaat.
Smeer op het bovenste velletje wat olie en strooi hier de helft van de sesamzaadjes over.
Leg over de twee stapels filodeeg een ander stuk bakpapier en druk hier een andere ovenplaat op.
Schuif de filodeegstapels zo'n 15 min. in de oven.
Haal de laatste 5 min. de bovenste ovenplaat en het vel bakpapier eraf.
Snijd ondertussen de zalm in kleine blokjes en meng deze met de Japanse mayonaise en met de helft van de zeewiersalade.
Breng het op smaak met versgemalen peper en zout.
Leg op elk bord een stukje filodeeg, verdeel hier de zalm over, leg hier een ander stukje filodeeg op en maak het af met de rest van de zeewiersalade.

Zeebaars in zoutkorst met aardappel-tomatengratin.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 2-4
Sterren: ***
Bron: Joris Bijdendijk, FavorFlav.com

Ingrediënten

Voor de aardappel-tomatengratin:

500 g aardappelen (bijv. Bintjes)
- knoflook
- olie, olijf-
- peper
500 g tomaten (bijv. San Marzano)
- zout, zee-

Voor de zeezoutkorst:

2 el korianderzaad
2 el peper, zwarte
½ bs rozemarijn, gedroogd
½ bs tijm, gedroogd
2 el venkelzaad
2 kg zout, zee-, grof (of nat grijs zeezout uit de Camargue)

Voor de zeebaars:

1 zeebaars van 800 tot 1000 gram, schoongemaakt
½ citroen
1 takje tijm
zeezoutkorstmengsel (zie boven)

Bereiding.

Begin met de gratin.

Haal de kroontjes van de tomaten en ontvel ze door ze een paar sec. onder te dompelen in kokend water tot het velletje loslaat. Spoel ze koud af. Snijd de tomaten in grove stukken en kook ze met een scheutje water tot een puree. Giet de puree in een ovenschaal. Was de buitenkant van de aardappelen en snijd ze in dunne plakjes. Was deze niet en hou de plakjes goed tegen elkaar aan. Leg de aardappelen op de tomatenpuree. Bestrooi met peper en zeezout. Besprenkel met wat olijfolie en leg de gekneusde knoflooktenen er bovenop. Bak de gratin in de oven op 180°C gedurende 45 min. Check of de aardappelen gaar zijn door er met een prikker in te prikken. Als je geen weerstand voelt is het goed.

Zoutkorst.

Mix alle specerijen en kruiden met de pulsestand in een keukenmachine tot de stukjes dezelfde grootte hebben als de zeezoutkristallen. Ook zonder specerijen werkt dit recept goed en je kunt ook nog je eigen draai geven aan het mengsel met andere droge kruiden. Meng de specerijen en kruiden met het zeezout.

De zeebaars.

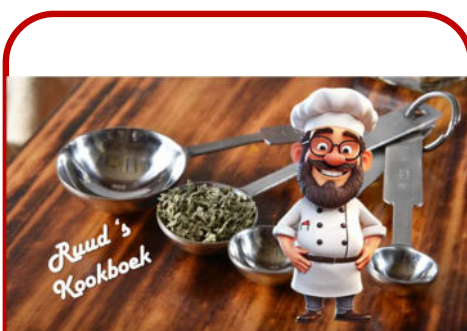
Zorg dat de zeebaars van binnen schoon is en knip de vinnen van de vis. Schil met een dunschiller de schil van een ½ citroen en doe deze in de buikholte van de vis, met een takje tijm. Leg een flinke hand zeezoutmengsel op een bakplaat of ovenschaal waar de zeebaars in de lengte op past. Leg hier de zeebaars op, bedek met het zeezoutmengsel en druk het goed aan. Bak de vis in de oven op 200°C gedurende 16 min. en laat hem dan 10 min. rusten op een warme plek in de keuken. Verwijder het zeezout en de vissenhuid en fileer de vis. Haal de filet voorzichtig van de vis en leg op bord met een goede schep aardappelgratin en eventueel nog extra olijf olie voor over de vis.

Ingrediënten (vervolg):

½ citroen
1 tk tijm
1 zeebaars,
schoongemaakt (800-
1000 g)
- zeezoutkorstmengsel
(zie boven)

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

Gebruikte afkortingen.



v2.2

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klnj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.2

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



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..  *..U ook???*

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

Compressed by  PDF24